

DCA 698

PICOLA  
BIBLIOTECA  
DI SCIENZE  
MODERNE

A. COUGNET

---

I PIACERI  
DELLA  
TAVOLA



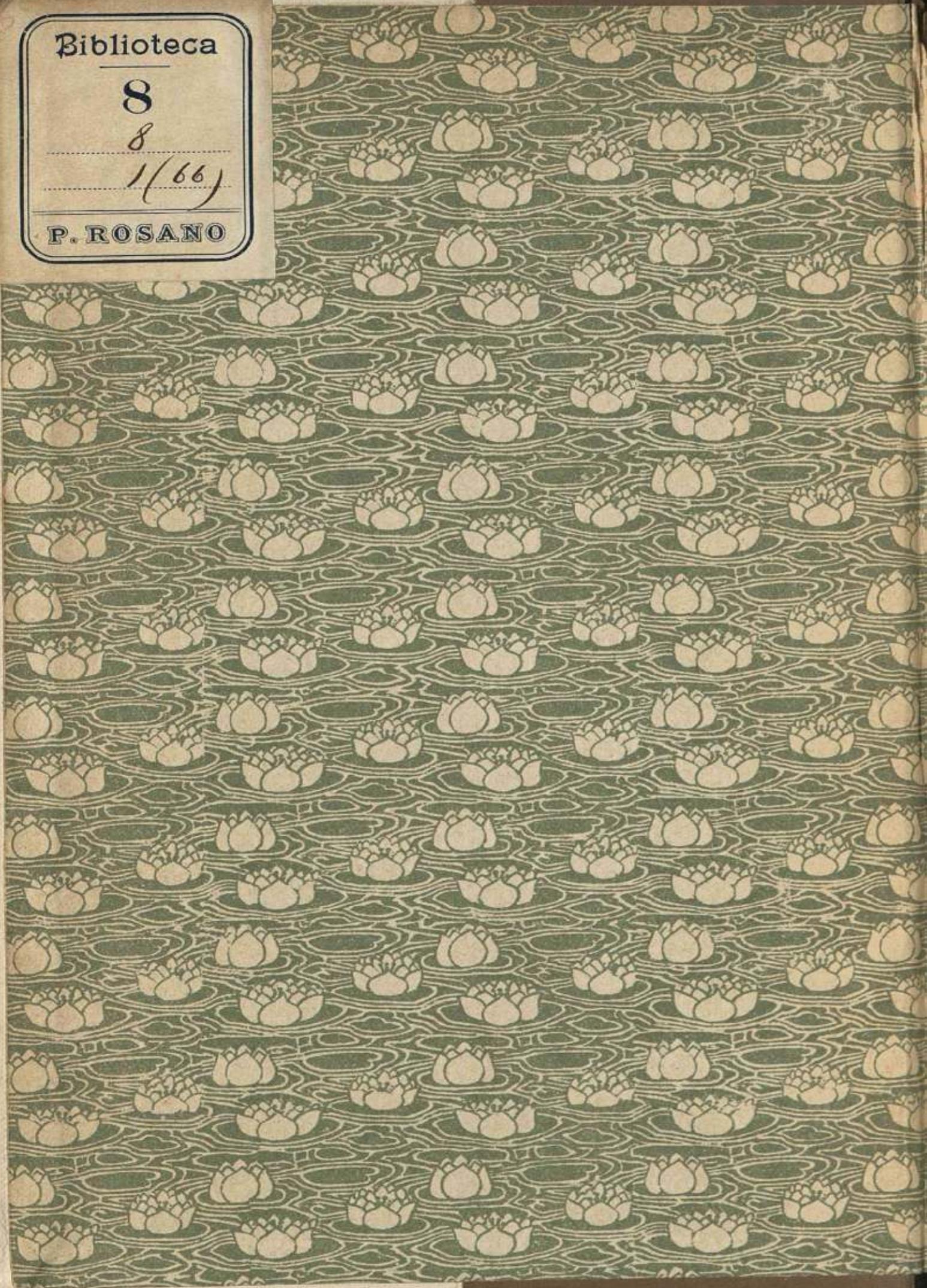
Biblioteca

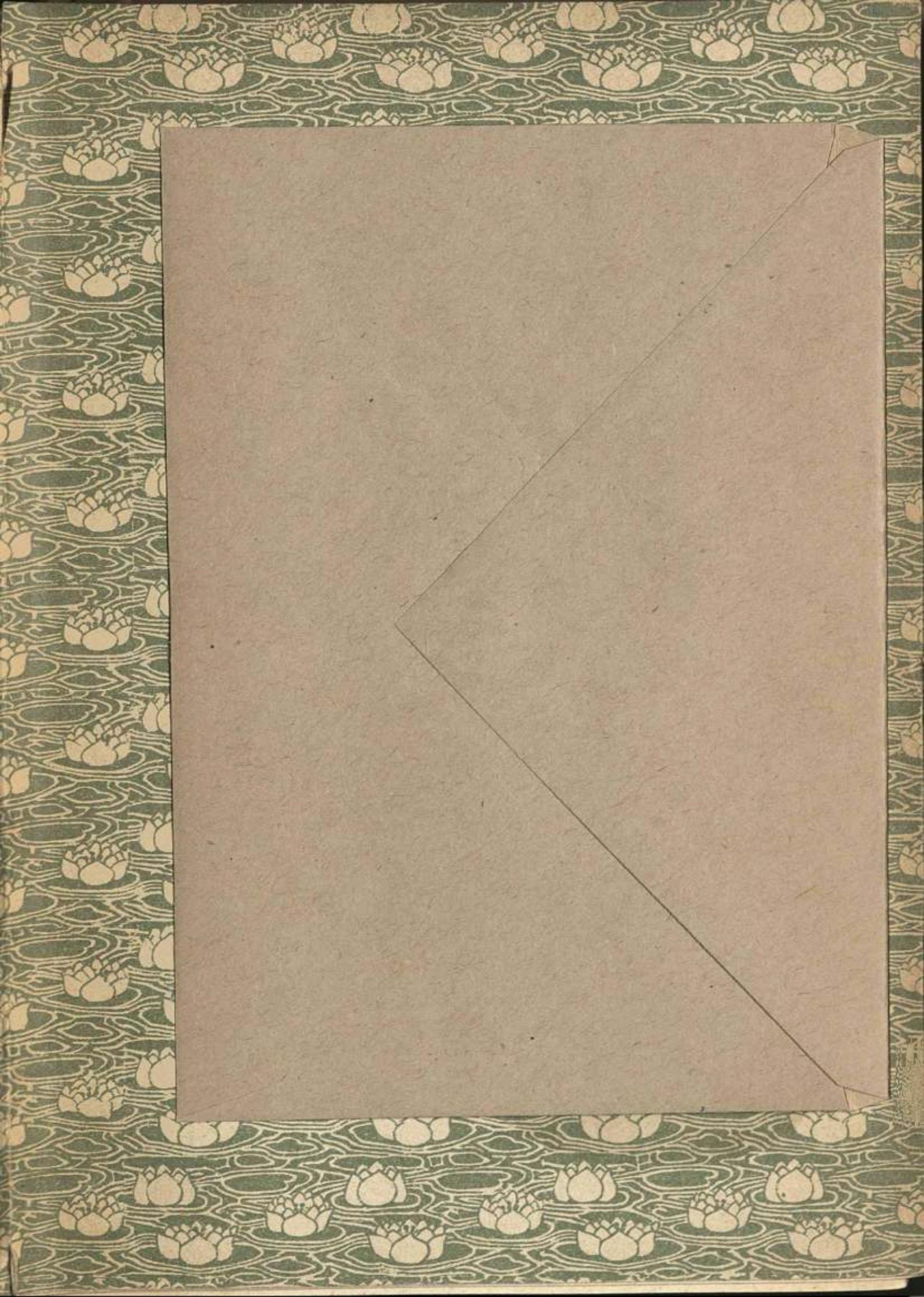
8

8

1/66)

P. ROSANO





F

P

WARBURG INST



1904665052

ELIZABETH  
DAVID



PICCOLA BIBLIOTE-  
CA DI SCIENZE  
MODERNE N° 66  
FRATELLI BOCCA  
EDITORI

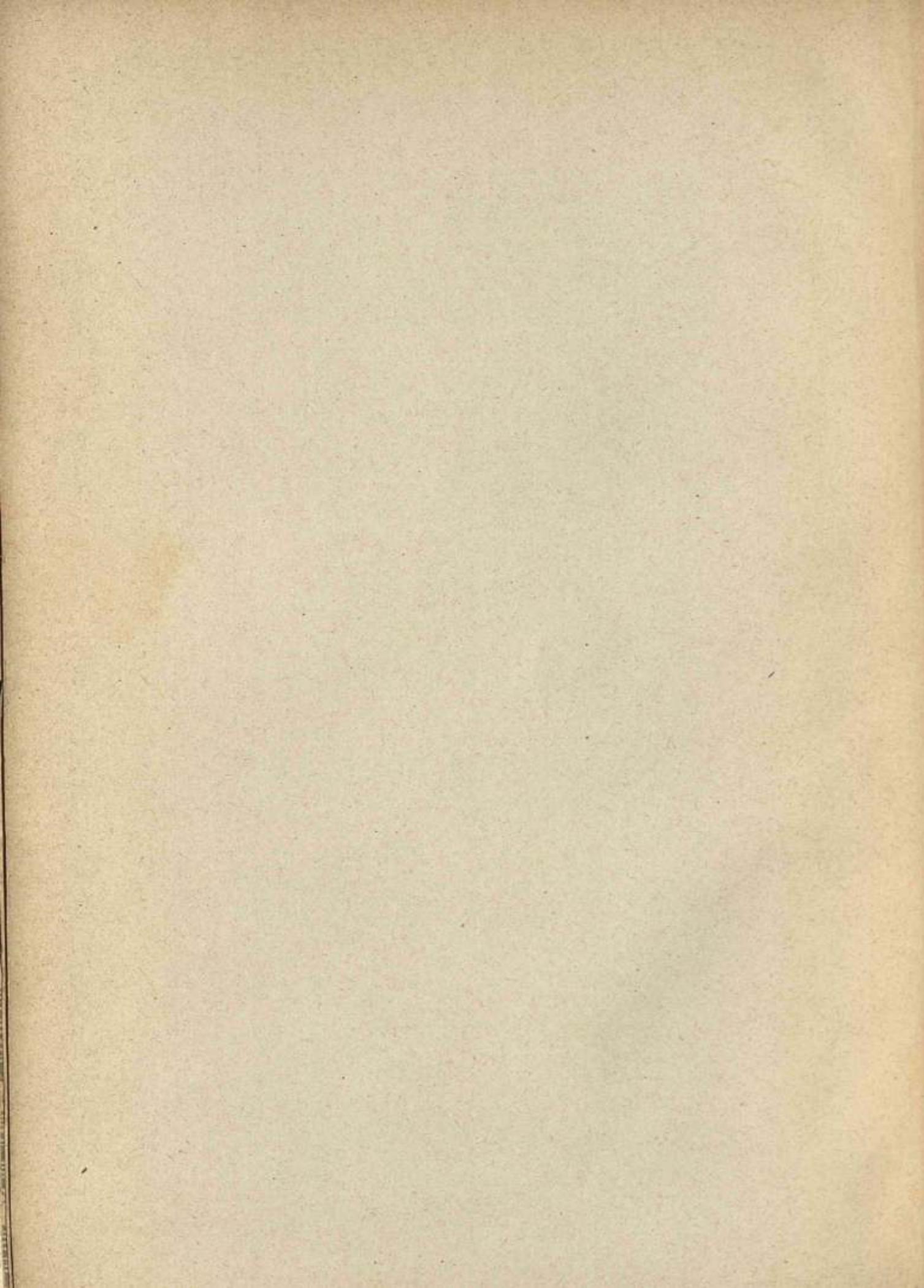
A. COUGNET

# I PIACERI DELLA TAVOLA









I PIACERI DELLA TAVOLA



93/2297 ✓

Dr. ALBERTO COUGNET

D  
C  
A  
698

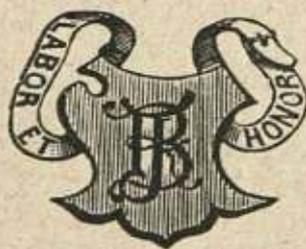
I

# PIACERI DELLA TAVOLA

Contributo alla storia della cucina e della mensa.

« Ils toust tenoient Gaster pour leur gran dieu, l'adoroient comme dieu, lui sacrifioient comme à leur dieu omnipotent, ne recognoissoient aultre dieu que lui; le servoient, aimoient sur toutes choses, honoroient comme leur dieu ».

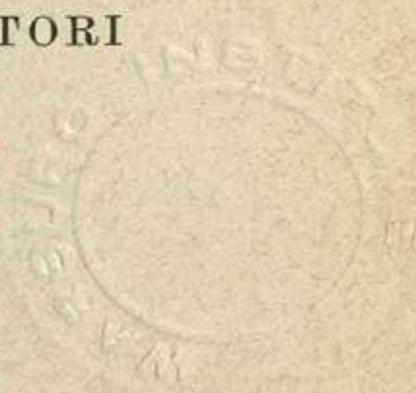
FRANÇOIS RABELAIS, *Pantagruel*.



TORINO  
FRATELLI BOCCA, EDITORI

MILANO - ROMA - FIRENZE

—  
1903



---

PROPRIETÀ LETTERARIA

---

---

Torino — VINCENZO BONA, Tip. delle LL. MM. e dei RR. Principi (9131)

ALL'AMICO

PROF. CAV. GIUSEPPE FUMAGALLI

PREFETTO DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE DI BRERA

QUESTO MODESTO LIBRO

DEDICO RICONOSCENTE

ED OFFRO.





PREFAZIONE

—

**Evoluzione della cucina.**

« Il existe un pentacle des arts, fondé sur les cinq sens de l'homme... On s'est trop accoutumé à n'admettre que deux ou trois sens comme dignes de fournir la matière d'un traitement artistique. Mais on ne niera pas, pourtant, que ce soit une production esthétique, quand l'art de cuisine arrive à faire, du cadavre d'une bête, un objet de plaisir pour l'homme en toute façon. »

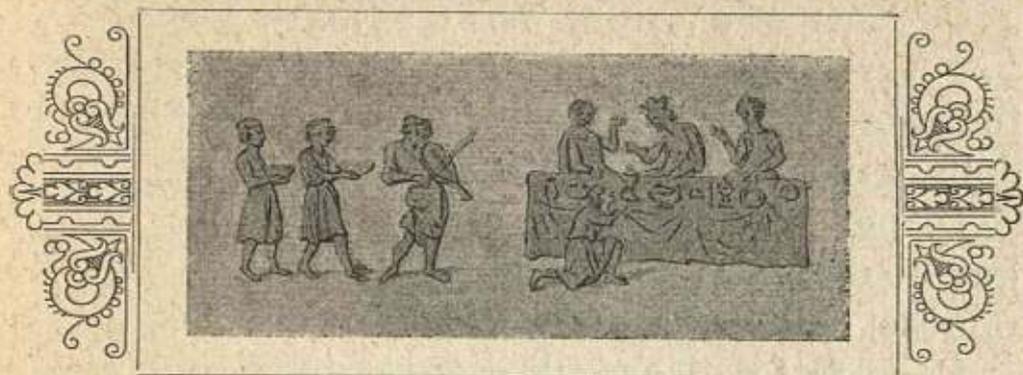
KRALIK, *Beauté Universelle, essai d'une esthétique générale.*

« Chacun de nous, probablement, avec un peu d'attention, se rappellera des jouissances du goût, qui ont été de véritables jouissances esthétiques. »

GUYAU, *Problèmes de l'esthétique contemporaine.*

« Dans tous les détails de sa vie, jusque dans le boire et le manger, l'homme est idéaliste, il sent qu'il s'honore lui-même, qu'il s'élève par l'idéal. Mais cette délectation esthétique ne lui est toujours accordée qu'en vue de la justice ; dès qu'il perd celle-ci de vue, il devient immonde. »

PROUDHON.



Una prefazione, specialmente in materia di cucina, può dirsi la *salsa del libro*; ora questa salsa fa d'uopo sia piccante per stuzzicare l'appetito del lettore ed invogliarlo a gustare la serie dei manicaretti, dei cibrei e d'altri ferculi che starà per ammanire l'autore oniotologo o alimurgico, come lo si voglia chiamare; oppure, se meglio piacesse considerare la prefazione qual antipasto, essa dovrà servire non solo ad aguzzare l'appetito, ma a dare un saggio del gusto e del palato dell'autore.

Ora, tutti quanti scrivono una prefazione non mancano d'insistere sulla necessità del soggetto, confortando il loro assunto con argomenti più o meno sottili.

Io, confesso, potrei fare a meno di una prefazione — se la si dovesse considerare quale un antipasto — poichè se da cuoco inesperto guastassi l'intingolo, oppure offrissi un *hors-d'œuvre* poco alleccante, rischierei di vedermi chiuso il libro prima di avere esaurito l'argomento; perciò più che una prefazione offrirò, come al cinema-

tografo, la sfilata evoluzionistica della cucina e della tavola attraverso i secoli.

E, per cominciare *ab ovo*, molto anteriore a quello di Leda, io prenderò le mosse dal fico famoso dell'*albero sarto di padre Adamo*.

È un fatto, dicono gli esegeti della Bibbia, che l'effetto più rimarchevole della disubbidienza, o meglio intemperanza dei nostri primi progenitori, sia stato la necessità, nella quale ci troviamo tuttora, di procacciarci cibo e nutrimento, usando ed abusando anche di quegli alimenti che, per le loro qualità nocive, sono essenzialmente il germe di tutte le malattie, e che concorrono, coll'appetito dell'uomo, a precipitarne la sua distruzione.

Noi non mangiamo che per sostenere una debole macchina, che il nutrimento stesso mina, a poco a poco, e le di cui suste si logorano mediante quei mezzi stessi che servono a sostentarla.

Triste condizione degli umani! ma inerente al loro meccanismo, sino a quando la scienza, come preconizzava l'illustre chimico francese Berthelot, non giunga a comporre l'alimento ideale, il quale contenga sotto un picciolo volume, mettiamo d'una pastiglia, o d'una pillola, tutti gli elementi nitrogeni e idrocarburi che valgano a riparare le perdite giornaliere, ed a fornire il combustibile che deve trasformarsi, come nelle macchine, in forza dinamica.

Or qui sorge un dubbio, non però così tremendo come quello del monologo d'*Amleto*. Dato che la chimica biologica arrivasse, per via di sintesi, a comporre questo alimento quintessen-

ziale, credereste forse, perciò, che l'uomo civilizzato, goloso o buongustaio, vorrebbe rinunciare ai piaceri del Dio Como, abolendo la cucina che, colla scoperta del fuoco, divenne una delle sue più grandi conquiste, e intorno a cui egli, da centinaia di secoli, lavora nel perfezionarla?

Ma, la Natura stessa che forniva il palato, la lingua e l'olfato d'una così ricca innervazione per rendere il gusto uno dei sensi più squisiti e più pregiati dall'uomo civile, credete, voi, che vorrà rinunciare a questo beneficio — risultante d'un affinamento continuo di parecchie migliaia di generazioni, e frutto della più accurata selezione, raffinata e modificata dall'ambiente, sia storico che sociale —, per lasciare, a poco a poco, deperire quel senso, atrofizzarne i nervi, al punto da diventare rudimentale come nelle bestie, per le quali la Natura sola fa tutte le spese dei loro alimenti e della loro cucina?

Vi fu un'epoca molto lontana, anzi tanto lontana che gli stessi paleontologi non sono concordi nell'assegnare, in cui l'uomo primigenio — cantato e descritto da Lucrezio, il più grande poeta della Natura —, disceso dall'albero genealogico comune colle scimmie, si cibava, come queste, di frutti, di bacche, di foglie, di radici e di miele. Così, tanti secoli dopo, Pomponio Mela ci descriveva i *lotofagi* delle Sirti, nutrentisi esclusivamente dei frutti del meliloto, nella stessa guisa dei Berberi che si nutrono tuttora di datteri, e di molte tribù dell'Asia e dell'Africa che si cibano esclusivamente di noci di cocco

e del frutto del banano, detto anche “ fico di Adamo „, le di cui radici sarebbero state trasportate — secondo le leggende dei cristiani orientali — dalle acque del Diluvio sulle rive del Gange. Altre tribù, *fruges consumere natae*, si nutrono di miglio, di riso, di dura e di altri grani, conforme alla primitiva dentizione frugivora dell'uomo antidiluviano.

Ma questo nutrimento esclusivamente vegetale che soddisfaceva l'uomo noëtico in quelle regioni ubertose — di cui non possiamo nemmeno farci un'adeguata idea anche comparandole a quelle del centro dell'Africa — potrebbe mai essere sufficiente alle attuali generazioni sparse in tutte le plaghe della terra? No; e lo stesso Bossuet, il celebre vescovo di Meaux, nel suo “ Discorso sulla Storia Universale „ dice: “ Sino al Diluvio universale tutta la natura era più forte e vigorosa. In seguito, per quelle immense masse di acqua che Dio fece cadere sulla terra, e per il lungo soggiorno che vi fecero, i succhi ch'essa racchiudeva essendosi alterati, le erbe ed i frutti non ebbero più la prima forza; bisognò dare agli uomini un nutrimento più sostanzioso, quello cioè delle carni degli animali „; perciò, secondo “ l'aquila di Meaux „, il nutrimento animale si sarebbe iniziato nel periodo postdiluviano, e, chi sa anche, nella stessa arca noëtica, attesa la quantità di animali di ogni specie colà rinserati, compresi — pur troppo disgraziatamente — i così detti commensali dell'uomo.

Ma lasciando ora da parte le ipotesi — troppo

ortodosse per essere scientifiche — che il dotto vescovo desumeva dai testi biblici, fermiamoci su qualche cosa di più concreto, come sarebbero i dati paleontologici fornitici dal Quatrefages, dal Mortillet, dal Nadaillac, ecc., basati sulle scoperte fatte negli strati alluvionali del periodo quaternario, e particolarmente nelle caverne di Niaux, di Cro-Magnon, di Soullut, d'Aurignac, venendo sino agli spechi delle Bauxes, ultimamente esplorati nel territorio di Mentone, dove si rinvennero, nei così detti rifiuti di cucine preistoriche — con voce scandinava *Kjökkenmöddings* designati — utensili, quali: raschiatoi, coltelli, azze di silice incuneate in manichi di legno. Tra quei cumuli di reste di pesce, di valve, d'ossa in parte bruciacchiate e spaccate lungo la loro diafisi per succhiarne la sostanza midollare, di parietali di crani infranti, per estrarne quella cerebrale (appartenenti ad animali venatori, quali la renna, il cervo elafino, l'auroch o bisonte europeo, l'urus o bue primigenio, il cinghiale, il cavallo di Solutut, la iena e l'orso speleico), rinvengonsi avanzi umani, prova incontestabile delle abitudini carnivore ed anche antropofagiche dei nostri primigeni degustatori dell' "osso buco"; abitudini, d'altronde, confermate dalla Bibbia, dall'Odissea, dalla mitologia di varie genti, specialmente la greca, dove lo stesso Saturno crede di divorare i suoi figli, e si ammaniscono dei banchetti macabri, come quello di Tieste ed Atreo.

Ora non fia meraviglia che si perpetrassero simili atti di cannibalismo, dal momento che l'uomo preistorico era privo di una sanzione morale che glieli vietasse; ma è un fatto, pure constatato dal Lestourneau nel suo libro sulla delinquenza dei popoli, che molti di questi praticassero e praticino ancora adesso l'antropofagia, mossi: sia da sentimentalismo, sia da pietismo, sia da superstizioni religiose, ma specialmente per utilitarismo congiunto all'aberrazione del gusto; come pure, nell'anno famoso del Mille, molti, tra cui alcuni Galli, si dessero all'antropofagia, spinti dalla fame, in seguito a carestia.

In altri punti, i *Kiökken-möddings*, come quelli della Norvegia o delle *tennevières* dei sedimenti torbosi fluviali e lacustri della Svizzera, del Fimon di Lucerna, del Colzè, di Garda, di Varese dove vissero i primi uomini delle palafitte, delle terremare del basso Veneto, dell'Emilia e della bassa Lombardia, noi li troviamo composti di gusci di bivalvi e di crostacei, di lische, reste e vertebre di pesci, insieme a qualche raro osso di rettile acquatico.

Questo prova l'influenza dell'ambiente che — in questo caso — rese quei primitivi, ictiofagi, come lo sono ancor tuttora i *fueguegni* delle terre magellaniche ed i Patagoni.

È in forza d'un lento processo graduale d'adattamento all'ambiente — uno dei corollari della sublime teoria evoluzionista di Lamark e di Darwin — che noi vediamo l'uomo e tanti animali domestici divenire — in forza del tras-

formismo — da vegetariani, da carnivori, da ictiofagi, tutti quanti omnivori; così, pure, Erodoto, Strabone e Oloa Magno narrano di certi popoli Sciti che, vivendo esclusivamente di pesci secchi ed affumicati, nutrivano i loro cavalli, nell'inverno, con quello strano mangime.

Altre influenze, che chiameremo di sentimentalismo, valsero a modificare la cucina di certi popoli quando avanzarono nella civiltà neolitica ed in quelle successive. Così alcuni — come i primitivi Ariani — si mantennero per molto tempo vegetariani e carpo-fagi, malgrado fossero eminentemente agricoltori e pastori ed avessero a loro disposizione armenti bovini ed ovini; e ciò perchè un sentimento di ripugnanza, di ribrezzo oppure di pietà vietava loro d'immolare queste vittime con le quali vivevano in domesticità, ma permetteva di nutrirsi del loro latte. E quando si decisero a sacrificare qualche ostia dell'armento alla loro gola, preferirono — anche per utilitarismo — uccidere le pecore, le capre, i montoni, piuttosto che i buoi che servivano loro ad arare la terra, e ne bevettero il sangue caldo prima ancora di pascersi delle loro carni.

Questo sentimentalismo venne condiviso — molti secoli dopo — da filosofi e da legislatori; così noi leggiamo una dissertazione di Plutarco nella quale prova come la carne non sia l'alimento naturale dell'uomo; e si stupisce come il primo mortale che pensò di mangiare delle carni potè avvicinare alle sue labbra, introdurre nella sua bocca la carne d'una bestia morta; come osasse

mettere sulla sua mensa ed inghiottire dei cadaveri di bestie che poco tempo prima belavano, muggivano e saltellavano piene di vitalità.

Quindi si scaglia contro questi massacri dicendo: " e dire che noi trattiamo i lupi, le tigri, i leoni, le aquile, gli avvoltoi da bestie feroci, perchè la natura gli creava con unghie, zanne, denti ferini, artigli, becchi adunchi per colpire, uccidere e dilaniare la preda; mentre che l'uomo non ha denti adatti, ed unghie solamente rudimentali colle quali non può, senza l'aiuto di armi od altri utensili, uccidere, sbranare e mettere in pezzi la sua cacciagione „.

Certamente: che se noi consideriamo la struttura dei nostri organi così differenti da quelli delle belve che sono destinate a vivere di preda, l'uso della carne parrebbe più naturale alle bestie che all'uomo; ma gli animali carnivori sono precisamente provvisti dalla natura di quegli apparecchi che l'industria doveva fornire all'uomo sia per abbattere la selvaggina, sia per metterla a brani, sia per cuocerla e condirla.

Anche i pitagorici vantarono il sistema vegetariano sopra il carnivoro, ed il dibattito tra i vegetariani ed i sarcotisti si prolungò sino a quello memorabile tra J. Jacques Rousseau ed Elvezio, senza che però uno abbia potuto addurre migliori argomenti e prove più concludenti dell'altro.

Ma su questo soggetto ritornerò nelle mie conclusioni.

Ora, prima di passare a tracciare le fasi evolutive della cucina quale arte gastronomica presso

i popoli i più civili della terra, sia antichi che moderni, mi si permetta di riassumere, in poche parole, la prima fase evolutiva della cucina primitiva.

Figuriamoci l'uomo situato in mezzo al mondo, come nel suo dominio, e premuto dai bisogni naturali che si fanno sentire fin dal primo suo nascere, e circondato da tutto ciò che può soddisfare la necessità e il desiderio. Primieramente la necessità più attiva gli farà cercare nei frutti della terra, poscia negli animali che ha alla portata di mano, una soddisfazione alla fame che lo tormenta. In seguito, l'istinto suo industriale risvegliandosi a gradi, e la sua immaginazione aguzzandosi, gli suggeriscono i mezzi per apprestare gli alimenti, che devono poi subire una transubstanziamento per fornire, oltre il ricambio materiale, il primo e rudimentale appagamento del senso del gusto. Col tempo, l'abitudine generando il disgusto, e il disgusto la curiosità, la curiosità l'esperienza, e la esperienza la sensualità, ne derivò il raffinamento del gusto che, come tutti i sensi, è suscettibile di perfezionarsi assaggiando; finchè, a poco a poco, perviene, co' criteri di deduzione, a formarsi un' arte, là dove prima non vi era che un semplice bisogno della natura.

Allora, l'uomo, non contento di trovare in ciò che mangia il sostentamento della vita, volle trovarvi eziandio dei sapori che solleticassero il suo palato.

Egli non aspettò più la fame, la prevenne,

la provocò con degli intingoli aperitivi e dei condimenti. In una parola, la sua ghiottoneria — diventata pratica di *gourmet*, ossia di buongustaio — arrivò a comporre, su tali oggetti, una scienza complicatissima ed estesissima che, presso i popoli detti “ raffinati „, divenne una delle più importanti: la gastronomia.

Se l'arte, come afferma Gabriele d'Annunzio, non è che un prolungamento della Natura, la culinaria è veramente un'arte, ed arte estetica per giunta, come quella che del cadavere d'una bestia arriva a farne un oggetto di delizia pel palato e per altri sensi, quali l'odorato e la vista.

Ora la *cucina*, come tutte le altre arti geniali inventate non tanto per soddisfare un bisogno impellente quanto per procurare un piacere estetico o per stimolare il già sopito appetito, non si perfezionò egualmente per tutti, ma si sviluppò progressivamente col genio delle schiatte, e secondo i loro bisogni, tendenze ed aspirazioni; seguendo in ciò la teoria dello Shelley, che le arti sono soggette alle influenze d'ambiente ed al fatalismo storico delle razze e dei popoli che marciano verso la civilizzazione ed il perfezionamento, creandosi, per tal fatto, nuovi bisogni, nuove voluttà e raffinatezze, che, oltre al piacere estetico, costituiscono quello più materiale che prova il degustatore nella delicatezza squisita delle vivande bellamente apparecchiate, non tanto pel lusso quanto pel *comfort* d'una mensa ben disposta e gaiamente divisa con ospiti geniali e simpatici commensali.

\*  
\* \*

Le prime origini della cucina e della mensa presso i popoli così detti arcaici si perdono — come si suol dire con frase stereotipata — nella notte dei tempi.

Anzi, nelle epopee e nei poemi cosmogonici nessuna traccia si riscontra di alimentazione. Appena se nel *Râmâyâna*, nei *Veda* bramatici, nel poema d'Esiodo si trova qualche cenno delle bevande divine, quali l'*amrita* o idromele, l'*ambrosia*, il *nettare*, il *nepente*, che inebbriavano i Devi del cielo d'Indra, gli Dei dell'Olimpo pagano e dell'Asgard; finchè agli Dei sottentrando i semidei quali Bacco, e gli umani come Noè e re Gambrino, ritroviamo le bevande fermentate come l'*enos* o vino, e la *cerevisia* o birra. Laonde sembrerebbe che il primo bisogno degli umani sia stato il bere, come il neonato che si nutrica di latte, come l'ape che liba i succhi glicosidi dei fiori e li trasforma in miele.

Ora è probabile che i frutti, i fiori, le radici dei vegetali, il miele, il latte, il sangue caldo stesso degli animali siano stati i primi alimenti dell'uomo.

Consultando le Storie d'Erodoto, noi troviamo che gli Egizi nutrivano gli Ebrei con quelle cipolle stesse ch'eglino adoravano quali frutti simbolici della madre terra, raffigurata da Iside fecondatrice; come pure adoravano la vacca sacra dell'Amentis, il bue Api ed altri animali simbo-

lici dell'agricoltura, che, per un certo qual sentimentalismo religioso tramandato anche ai primi Ariani, fece risparmiare dall'uccisione e tenere lontani dai loro pasti quali compagni dell'agricoltore nel lavoro de' campi.

Gli Egizi furono i primi inventori dei forni per farvi cuocere il pane, fabbricarono vasi di bronzo per fare cuocere vivande e bollire carni e legumi, insegnando questo procedimento ai Caldei, sicchè noi vediamo già, come Esaù, il figlio di Isacco, — caldeo d'origine e discendente da Tubalcan — vendesse a Giacobbe, per una minestra di lenticchie, il diritto di primogenitura.

Del fasto degli antichi Babilonesi, degli Assiri, dei Medi si hanno appena alcune allusioni bibliche. In quanto al pasto dei re Ebrei si sa soltanto che Salomone aveva dodici intendenti di cucina che dovevano pensare alla tavola di 300 donne e 600 concubine, con seguito di figli, aderenti, servi. Erano di servizio uno per mese, e gli altri, nei mesi di libertà, viaggiavano dall'Eufrate al Nilo in cerca di sostanze adatte agli effetti di una squisita cucina.

Se i Greci, in generale, erano proclivi al ben mangiare, specialmente gli Ateniesi, i Messeni come i più raffinati, si deve fare eccezione per gli Spartani. Per questo popolo austero, la di cui vita rude rassomigliava a quella dei Cinici, Licurgo aveva ordinato — come ai prischi tempi di Creta — i banchetti presi in comune ed in pubblico, dette *sissizie*, donde la delicatezza e la superfluità erano severamente bandite. I soli

condimenti che fossero conosciuti erano l'esercizio e l'appetito. Il *brodetto nero* era forse l'unica salsa che fosse tollerata da quegli stomaci di struzzo, e consisteva in una salamoia fatta con sangue di animali, specialmente di lepre.

Certo che questa austerità consisteva non tanto nella viltà degli alimenti come nella semplicità dell'apprestamento delle vivande. È noto l'aneddoto di quel Lacedemone che avendo portato un pesce da un oste perchè glielo ammanisse, ed avendo il *coponario* fatto osservare che gli abbisognava il formaggio, l'aceto e l'olio per condirlo, — caro amico, interruppe lo Spartano, se avessi avuto la salsa non avrei mica comperato il pesce — ; donde poi il proverbio moderno: Costa più la salsa che il pesce.

La raffinatezza degli Ateniesi aveva tanto influito sulla loro cucina, che si deliziavano nei piaceri delle mense, e la professione di parassita era eccellente presso di loro, e, conseguentemente, comunissima. Si mangiava molto pesce ad Atene, ed i magistrati — ossia gli efori — sempre pronti a favorire quanto interessava la ghiottoneria, avevano decretato che, appena il pesce arrivasse sul mercato, se ne desse immediatamente avviso a suon di campana, o venisse gridato dal banditore pubblico, affinchè i clienti potessero acquistarlo bell'e fresco, ed era vietato ai pesciaioli di sedersi, affinchè si sbrigassero più presto a vendere il pesce intanto ch'era fresco.

È, per avventura, d'un ghiottone ateniese, questo aforisma ancora in voga nella cucina mo-

terna: *Che la carne la più delicata è quella che è meno carne, ed il pesce più squisito quello che è meno pesce.*

Venne molto vantata la frugalità dei primi Romani. Plinio tra gli altri fa un quadro della loro vita che rassomiglia a quella dei patriarchi (1). Si pretende che rimanessero più di sei secoli senza conoscere la panificazione, che impararono soltanto colle conquiste in Oriente; essi si servivano di una specie di polenta — *pulmentum* — fatta d'orzo cotto (2). Comunque siasi, l'età dell'oro di Roma è, secondo le apparenze, quella della sua rusticità e semplicità del mangiare. E Marziale, nella sua Satira III, " *Roma* „, dice: " Noi ora arrossiremmo di mangiare in un piatto d'argilla. Ma non arrossiva punto lui, l'illustre Cincinnato, discendente dal Campidoglio per ritornare nel paese dei Marsi, nella Sabina dove l'aspettava il suo desco frugale ed i suoi vestiti grossolani „.

Così, pure, nella Satira XI, parlando dell'amico Persio, del modesto pranzo cui invita a dividere, dice: " eppure, benchè modesto, sarebbe stato per i nostri antichi senatori un banchetto sontuoso. Curio faceva cuocere lui stesso al suo umile focolare i legumi coltivati nel suo picciol orto; oggidì, il più miserabile tra gli schiavi alla catena ributterebbe questo grossolano nu-

(1) I nomi di Lentuli, di Fabi, di Ciceroni prendono origine dai legumi prediletti da quelle famiglie.

(2) La *basina* ancora in uso presso gli Arabi del deserto.

trimento, poichè si rammenta il sapore aromatico di certi manicaretti gustati ai grassi vapori della copona. Altra volta si conservava preziosamente per i giorni di solennità un dorso di porco essiccato sul graticcio; e, per celebrare una nascita, s'offriva ai prossimi parenti una fetta di lardo con qualche po' di carne fresca, qualora si fosse immolata una qualche ostia. A questo pasto si vedeva arrivare, la zappa sull'omero, un parente illustre per tre consolati, il generalato, la dittatura, che, questa volta, abbandonava, prima dell'ora solita, la collina che aveva domata coi suoi fertili lavori. All'epoca dei Fabi, del severo Catone, degli Scauri, dei Fabrizi e del censore Salinatore, non si era ancora posata la quistione di sapere in quali mari nuotassero quelle gigantesche tartarughe le di cui scaglie vanno ad intarsiare le tavole ed i letti dei discendenti d'Enea. A quell'epoca i soldati di Roma mangiavano della farina bollita, scodellata dentro dei piatti di terra etrusca. Ah! se dobbiamo invidiare qualche cosa, invidiamo quei costumi! „

Colla conquista della Grecia, i Romani avendo raffinati i loro costumi, arricchitisi delle spoglie del mondo intero, quanta sontuosità, quanto lusso essi ostentarono!

I cuochi greci vengono di moda. Le città greche fondate in Italia: Napoli, Taranto, Sibari, Giritenti, Crotone, Siracusa divengono celebri per la ghiottoneria, ed è principalmente da queste che venne importato in Roma il gusto vivo per i piaceri della mensa. Il genio d'invenzione dei

Greci fece brillare l'opulenza romana, ed i Romani nati per oltrepassare tutto, sorpassano ben presto i loro maestri; al punto che i legislatori per mettere un freno a quello sperpero di patrimoni, a quello inghiottimento di fortune colossali a pro del Dio ventre, si trovano costretti a promulgare leggi che ne frenino gli eccessi, moderino il numero dei convitati, regolino la distribuzione e la quantità dei piatti, il prezzo e la rarità delle vivande, comminando pene severe contro i trasgressori. A questo scopo tendono le leggi suntuarie, come quelle Faunia, Licinia, Cornelia, Orchia, che furono le più note.

È probabilmente alla severità di queste leggi — osserva un celebre gastronomo — che si deve attribuire l'origine dei *ragoûts* ossia di quei cibi o manicaretti, dove non potendosi mettere droghe esotiche, nè tartufi o altri condimenti costosi, si pensò di "rilevare" il gusto delle salse coi legumi e cogli agliacei e colle erbe aromatiche.

Comunque siasi, egli è certo, che quegli ingredienti ricavati in seguito con molte spese dai paesi e regioni esotiche, come noi ne ricaviamo le droghe, contribuirono ad aumentare il lusso; e lo stesso Giovenale, satireggiando contro questa mania costosa di fare venire da lontane regioni certe derrate di lusso, quali i tartufi dalla Libia, dice: "Lasciate, o libici, i vostri aratri e i buoi in ozio, trascurate i vostri strumenti, purchè c'inviaste dei tartufi!". Del resto queste leggi suntuarie, rinnovate così sovente e rimaneggiate,

provarono che pur troppo il male era senza rimedio. Un fatto singolare ci farà conoscere il caso che ne facevano i ghiottoni di Roma.

Non appena promulgata una di queste leggi, un tribuno del popolo, uomo di lauto vivere, si incarica di farla abrogare, e salito sulla tribuna arringatoria, egli esordisce con questa diatriba: " Quiriti, si vuol dare un freno che voi non dovete sopportare: è trattarvi da iloti il volervi legare le mani. Che v'ha di più strano d'una legge che vuole obbligarvi ad essere sobri vostro malgrado, e che vi impone la temperanza? Lascierete dunque abolire interamente questo preteso potere di cui voi vi vantate, e che si proscrive di giorno in giorno? A che serve codesta libertà di cui sembrate essere tanto gelosi, se non è permesso a ciascuno di rovinarsi come l'intende, e di perire secondo gli detta la fantasia? „ — Va da sè, che il censore Lucio Flacco fece scacciare dal Senato questo buon cittadino.

Il lusso della tavola dei Romani darebbe materia ad un grosso volume; e l'Averani nel suo aureo libro *Delle cene e dei banchetti degli antichi* ce ne rivela una gran parte.

Le follie che facevano i Romani per i pesci non hanno esempio nella storia degli altri popoli, basti dire che il fratello dell'imperatore Ottone gli diede una cena dove vennero servite duemila specie di pesci; e Catone, tutore di Lucullo, vendette al pubblico incanto le piscine di costui al prezzo di settantacinquemila scudi; secondo Plinio e Vadio Pollione, nutrivansi le murene con la

carne degli schiavi, perchè fossero più succulente; praticando così un' antropofagia indiretta l'anfitrione ed i suoi commensali.

Però la cucina tanto vantata dei Romani, più che una scienza del gusto era una fastosa aberrazione ed ostentazione del lusso della tavola, dove sovente le vivande non avevano altro merito che d'aver costato carissimo, come quel piatto composto soltanto di cervella di cinquecento struzzi, oppure quello servito da Eliogabalo, durante una cena, in mezzo all'arena del Colosseo, composto di lingue di cinquemila papagalli parlatori, i di cui corpi vennero gettati alle fiere.

Del resto il loro gusto era molto pervertito, poichè mangiavano, tra le altre cose, le carni dell'asinello giovane, dei cani, dei ghiri, che trovavano deliziosi, e delle lumache, che ingrassavano nei vivai con crusca e latte.

\*  
\* \*

I cinque o sei secoli che noi abbiamo riguardati — a volo d'uccello — furono i bei tempi per la cucina e per i banchetti; ma l'irruzione barbarica del nord cambiò tutto, sconvolse ogni cosa; ed a quei giorni di gloria per la cucina sottentrò un lungo periodo di terribile oscurità.

“ I Teutoni irrompendo nei triclinii dorati — scrive Olindo Guerrini — portarono il sangue e lo spavento dove prima i piaceri albergavano.

La notte fu completa, fitta, orrenda. I bevitori di cervogia s'inebbriarono di vini preziosi, spezzarono i vasi d'oro e d'argento, rovesciarono le mense ricchissime e scannarono e incatenarono i padroni e gli schiavi senza distinzione e misericordia. Non si può pensare, se non rabbrivendo, ai turpi banchetti di carnamì mal cotti che fecero lieti i conquistatori; ed alle orgie bestiali dove il re Alboino — secondo il costume degli Scandinavi — beveva nel cranio dei suoi nemici „.

Nell'*Edda* di Snorrone, nei *Nibelungi*, nel *Kamawala* degli Ugro-finnici, noi assistiamo a certi banchetti che ci rammentano quelli arcaici di Atreo e di Tieste.

All'apparire di questi stranieri, l'arte del mangiar bene disparve insieme ad altre scienze dilettevoli ed utili. La maggior parte dei cuochi vennero massacrati nei palazzi in cui servivano; altri se ne fuggirono sdegnando d'essere obbligati a servire quei barbari oppressori del loro paese; e quei pochi che non ebbero rossore d'offrire i loro servigi agli stranieri ebbero l'onta di vederli rifiutati come inutili o superflui.

Quelle bocche feroci, quelle gole arsiccie, erano insensibili alle dolcezze d'una mensa raffinata.

Enormi quarti di carne da macello e di cacciagione arrostiti, delle quantità incommensurabili di bevande erano sufficienti per appagarli; e, come quegli invasori stavano sempre armati, così la maggior parte di quei banchetti degeneravano in orgie, e le sale di quei festini vennero più

volte irrigate di sangue, come alla mensa d'Attila, negli ultimi canti dei *Nibelungi* e del *Rabensclat*.

Del resto, verso il terribile anno Mille, tra i saccheggi, gl'incendi, le stragi e la certezza della fine del mondo, la terra non veniva punto coltivata, gli armenti non erano condotti ai soliti pascoli, sicchè la carestia necessariamente doveva ridurre oppressori ed oppressi a stringersi la cintola del ventre, ed a nutrirsi di pane di ghiande, di farro, di castagne, di carni semicrude di selvaggina, di formaggi, di miele, e d'altri alimenti semplici che difficilmente ancora si procuravano, sinchè la fame, divenendo generale, spinse quei disperati ad atti di cannibalismo.

Tuttavia è nella natura delle cose che ciò che è eccessivo non possa durare lungo tempo. Passato il pericolo del finimondo, i vincitori stessi stancaronsi d'essere crudeli, s'allearono coi vinti, assunsero una tinta di civiltà e cominciarono a conoscere le dolcezze della vita sociale.

I loro pasti si risentirono di questo addolcimento. S'incominciò ad invitare gli amici, non tanto per rimpinzarli quanto per far loro gustare le delicatezze di certe vivande, specialmente venatorie. Gli altri, a loro volta, contraccambiarono quelle amabilità, e si sforzarono anche loro di essere ospitali e di rendere grata la mensa ai convitati; da quel momento si ristabilì la pristina usanza dei banchetti.

Questi miglioramenti, ch'ebbero luogo verso il V secolo dell'era nostra, divennero più conside-

revoli sotto Carlomagno; e già si vede dai suoi Capitolari come questo monarca prendesse cura affinchè le sue possessioni fossero in grado di fornire, con lusso ed abbondanza, le sue mense.

Sotto questo principe e suoi successori, le feste convivali assunsero un carattere galante e cavalleresco; le donne intervennero finalmente ad abbellire le mense della corte; esse distribuivano i premi del valore; e si videro i fagiani dalle zampe dorate, i pavoni dalla coda a ventaglio, recati a tavola da paggi graziosi e da gentili donzelle, la di cui innocenza non escludeva il desiderio di piacere.

“ Tra il 200 e il 300, spuntò l'alba dell'arte e della civiltà italiana, che nel 400 divenne — come dice il già citato O. Guerrini — fresco mattino; risorse allora anche l'arte del vivere e del mangiare bene. Arte bambina ancora, ma promettente di liete virilità „.

E l'Italia, più che qualsiasi altra nazione, avendo ereditato il fasto e la corruzione dell'impero romano nello scialacquo delle fortune, fu pure la prima a rimettere in onore l'usanza dei rumorosi e dispendiosi banchetti e festini, di cui il Corio, l'Aliprando, il Galvaneo Flamma, e tanti altri ci diedero notizie.

Così il Donizzone rammenta le famose *corti bandite*, promosse in occasione del fausto matrimonio del conte Bonifazio, signore della Marca Tosca e d'altri siti, con Beatrice figlia della Casa di Francia, nozze che dovevano dare origine alla famosa contessa Matelda di Canossa,

così celebre nella storia delle lotte del papato coll'impero.

Queste *corti bandite*, preparate con indicibile pompa nei cortili e nei prati a Murego presso il Mincio, dove chiunque capitava poteva sedere a desco e mangiare a suo piacimento, durarono lo spazio di tre mesi, intervenendo molti duchi coi cavalli ferrati d'argento, attingendosi vino con un secchio d'argento legato a catena d'oro; rallegrate da spettacoli variati di mimi, musici, suonatori, saltimbanchi, menestrelli, funamboli, buffoni, spacciatori di droghe, d'orvietano e d'altri farmachi; e tutti costoro vennero regalati di vesti, di cibo e denaro.

Così, pure, quando Can Grande ricuperò Verona, bandì corte per un mese, coll'intervento di più di 5000 cavalieri forestieri. Similmente l'Aliprando, che nelle più rozze terzine ch'uom possa leggere dettò le Cronache Mantovane, ci descrive il lusso delle corti bandite dei Signori da Gonzaga, quando menarono tre spose in una volta; e il Corio ci descrive il famoso banchetto dato a Milano da Galeazzo II nel suo palazzo di piazza dell'Arenga, per le fauste nozze di sua figlia Violante col duca di Clarenza della casa d'Inghilterra; e quello dato a Roma dal cardinale Riario in onore d'Eleonora d'Aragona, e quello riferito dallo scalco Cervio nel suo *Trinciante*, imbandito pel maritaggio del principe Marco Antonio Colonna con la nipote di Sisto V; nonchè quelli datisi alle corti di Ferrara, di Modena, d'Urbino, dove lo sfoggio delle dorature

contrasta coll'abilità dei cuochi di quei tempi, quali: gli anonimi del *Libro di Cucina* e dell'*Eptulario* del 400, quindi Platina, Cristoforo da Messisburgo, Romoli ed altri di cui dirò in seguito.

Ma, per vero dire, v'è una differenza notevole, anzi un abisso tra la cucina e la tavola del XIV secolo, compendiata — si può dire — nel banchetto summentovato di Galeazzo Visconti, e quell'altro dato dal cardinale Riario nel XV secolo — diggià superiore per arte culinaria al precedente.

Nel banchetto dato all'Arenga si rivela una cucina “ che non ha ancora per missione di contentare le delicatezze del palato, ma soltanto — come osserva il Dr. O. Guerrini — la voracità dello stomaco; e non era fatta per piacere, ma per saziare „. — “ A grattare la corteccia dorata dei nobili cavalieri — continua il prefato autore, parafrasando un celebre giudizio o *propos de table* del principe di Bismarck sul Russo e sul Francese, — veniva subito fuori la pelle del lupo barbarico, carnivoro, divoratore, che nel pasto cerca meglio la quantità che la qualità. E il padrone di casa non sfoggia altro lusso che quello dell'abbondanza, offrendo maiali e vitelli interi, come se gli ospiti fossero eroi greci sotto Troia o Proci aspiranti al talamo di Penelope. Nessuna ragionevole gradazione dai cibi più leggeri ed aperitivi ai più gravi e sostanziosi, nessun discernimento nella scelta, nessuna cura dell'armonia. Ad una piacevole esilarazione si sostituisce una brutale indigestione „.

In mezzo a questa volgarità pomposa, che vuol passare per lusso e mal nasconde l'odore dell'aglio e della cipolla con cui erano confezionate le principali salse di quei banchetti medioevali, il Guerrini pensa con dolore alle più gentili creazioni del genio umano, alle Laure, alle Beatrici del medio evo classico, alle Ermengarde, alle Giuliette del medio evo romantico.

“ Al banchetto di Galeazzo — egli osserva — assisteva il Petrarca. Tra le dame primeggiava Beatrice della Scala, figlia illustre di Mastino II, moglie di Bernabò Visconti e soprannominata *Regina* pel portamento e l'alterezza regale. La gentildonna dall'animo grande che capitandò i propri soldati a difesa dello Stato, l'energica Duchessa che avrebbe mantenuta Verona a Bernabò se non fosse morta innanzi tempo, ci sembra perdere della sua eroica poesia in questa grossolana baldoria di mangiatori villani che indorano ipocritamente le carni grasse da divorare. La fiera dama, degna d'inspirare ad un poeta cavalleresco le immagini di Bradamante e di Clorinda, immerge la candida mano nell'*agliata* fetente. Il Byron che non poteva vedere le donne mangiare, perchè gli parevano così meno gentili e poetiche, che cosa avrebbe detto se fosse stato tra i cavalieri del duca di Clarenza? Pur troppo il nostro bel medio evo — prosegue il Guerrini —, avvicinato, perde molto della sua poesia. I nobili cavalieri, che non sapevano leggere, avevano bisogno di un giullare che recitasse loro le storie degli eroi. Le rosee bocche delle castellane bionde

davano ai baci d'amore l'odor dell'aglio e della cipolla. Quante illusioni ci toglie la storia!.,

Dalla barbarica mancanza di gusto della cucina del trecento passiamo ai tentativi dei cuochi alchimisti del quattrocento, che sentono quanto l'umanità ignora e cercano affannosamente la scienza. " Costoro — dice il Guerrini — si mettono per tutte le vie, brancolano nell'oscurità. Spesso cadono nell'errore il più profondo, ma qualche volta trovano un filo di luce, una scoperta preziosa. È così che, a poco a poco, dalla operosa barbarie del trecento esce la civiltà raffinata del quattrocento.

" Senza la preparazione antecedente non si sarebbe potuto giungere a tanto, e, se quei poveri villani della cucina non avessero arato faticosamente il terreno e gittato il seme, non avrebbe potuto biondeggiare l'aurea messe, non avrebbe sorriso al sole la trionfante fioritura del Rinascimento.

" E la fioritura venne. Il lusso perde a poco a poco la sua sfarzosa barbarie per divenire più raffinato, più armonico. Oramai, anche per un padrone di casa, non giova poter fare molto, ma bisogna saper fare bene. La ricchezza è sempre necessaria, ma più necessario è il buon gusto. È dal quattrocento appunto che datano i più fondamentali perfezionamenti non solo, ma le squisite ricercatezze dell'arte dei confetti e delle pasticcerie. Che anzi si volle togliere alla mensa ogni ricca volgarità, e scomparvero le rozze esposizioni d'armi, gli intermezzi venatori e belligeri come si praticarono durante il pranzo di Galeazzo. La

coltura rinata, l'umanesimo vittorioso colla sua ringiovanita paganità presero il posto dei cani, dei falconi e dei cavalli, e le allegorie mitologiche prelusero ai pranzi illustri che non si scompagnavano da una commedia di Plauto e dell'Ariosto „.

La stessa evoluzione artistica delle mense si effettuava nella vicina Francia, e Guglielmo Taillevent — detto *Tirel* — mastro cuoco di Carlo VII, scrive il suo bel libro "*Le Viandier* „ verso il 1490, ove insegna tutto quanto fa d'uopo "*pour appareiller toutes manières de viandes, pour abiller & appareiller bouilly, rousty, poisson de mer et d'eau douce: saulces, espices et autres choses à ce convenables et nécessaires, etc.* „. Egli prepara i più sontuosi e artistici pranzi dell'epoca, come quello riferito da lui stesso, e composto nel 1455 per ordine del duca d'Angiò in onore delle Damigelle di Châteaubrun e Villequier, dove nei pastelli e nei tramezzi zuccherati comincia ad estrinsecarsi il genio inventivo ed artistico del cuoco e del pastelliere, dando alle confetture ed alle creme foggie figurative di diversi animali, come cinghiali, cervi, cigni e simili, o rappresentative di bandiere ed armi coi colori delle nobili damigelle in onore di cui il secondo figlio del re Luigi II di Sicilia dava il festino.

E questo senso estetico di figurazione nell'arte del macchinario convivale si risvegliò particolarmente nella celebre corte di Borgogna, stando alle descrizioni dei festini e banchetti narratici dal Barante e da Olivieri della Marca, che fu

gran maggiordomo e capitano generale di Carlo il Temerario.

Così, nella famosa festa del così detto *Arbre d'or*, che si diede nel 1468 e che durò tre giorni, l'ultimo giorno, comparì nella sala del festino, una finta balena, tanto grossa da capire un uomo a cavallo. L'accompagnavano due giganti, e dalla loro bocca escivano sirene cantanti e dodici cavalieri marini, che ballarono, poi combatterono, finchè i giganti li fecero rientrare nella balena.

Si fu pure alla corte di Borgogna che, nel 1453, sotto il precedente duca Filippo — detto il *Buono* (non però per i cittadini di Dinan che fece passare a fil di spada) — venne pronunziato, con pompa magna, il solenne giuramento del fagiano, in un magnifico banchetto — descrittoci, in parte, da Olivieri della Marca — al quale assistevano tutti i cavalieri dell'ordine del Toson d'Oro, da quel duca istituito.

A questo banchetto, che fu veramente pantagruelico per la copia sterminata delle vivande, dove l'arrosto fu portato su d'un carro adorno di drappi d'oro e d'azzurro, ed in mezzo della tavola s'ergeva un putto che mingevo acqua di rose, venne recato vivo, dalle nobili fanciulle *Isabeau* e *Iolande*, davanti le dame ed i cavalieri che presenziavano e facevano parte del convito, il fagiano ornato di collane e di gemme, e su questo uccello " re della caccia „ venne prestato il giuro di combattere il Turco; mentre negli intermezzi vennero rappresentate allegorie

e *misteri* come quello mitologico di Giasone e Medea.

Se il Froissart, nelle sue cronache (dal 1326 al 1390) ci descrisse la semplicità dei costumi, delle mense e della sontuaria delle corti fiamminghe e francesi, l'Olivieri della Marca ci riferiva, come vedemmo, il lusso, la sontuosità e il risveglio artistico nei piaceri del Dio Como alla corte dei duchi di Borgogna. Questo risveglio non giunse a simile apogeo, in Parigi, quale fasto rovinoso ed esagerato; poichè, quantunque il re Carlo VII (che, come si sa, guerreggiò contro gl'Inglesi e venne consacrato a Reims per il valore della Pulcella d'Orléans) fosse proclive a banchettare e a presiedere feste al punto da farsi rispondere da Hire — al quale aveva chiesto, interrompendolo mentre gli parlava d'affari di Stato, che pensasse della sua festa —: “ *Je pense, qu'on ne sauroit perdre son royaume plus gaiement* „, pure, verso la fine del suo regno, angustiato dalla ribellione del Delfino suo figlio, si diede in preda ad una sospettosa malinconia, tantochè si lasciò morire di fame nel suo castello di Meun, nel Berry (1461), per tema di venire avvelenato.

Il lusso della tavola venne frenato dal figlio e successore al trono di Francia, Luigi XI, con leggi sontuarie; e questo rigore per i piaceri della mensa continuò a prevalere sotto i successivi regni di Carlo VIII e di Luigi XII, per poi scomparire sotto Francesco I, il quale importava in Francia — in seguito alle sue prime guerre

d'Italia — il lusso e l'abilità della cucina italiana, che a Venezia, a Firenze, a Milano, a Mantova, a Roma, a Ferrara, a Bologna, a Urbino, a Napoli, erano giunti ad un grado tale di raffinatezza che mai s'ebbe il maggiore, come si può rilevare dai documenti raccolti nei vari archivi di Stato dal Cantù, dal Cibrario, dal Molmenti, dal Giacosa, dal Biagi, dal Nadi, dal Guerrini, dal Gandini, da C. Ricci, dal conte Peticari, da L. d'Anteno, da Olivieri di S. Giacomo, da F. Giarelli e nei libri di cucina di quell'epoca.

Il successore di Francesco I, Enrico II, fu un mediocre mangiatore, ma, invece, la sua sposa, la regina Caterina de' Medici, era ghiotta fino alla ferocia. Quella donna dal temperamento ferino si nutriva con la voracità di una belva.

Nel 1549, gli scabini della città di Parigi le offersero una colazione, il cui *menu* comprendeva: pavoni, fagiani, cigni, aironi, agnelli, polli, tacchini, pernici, quaglie, capponi, porcellini, piccioni, lepri, ecc. Anzi, in quell'occasione, si dice che la regina fosse per morire d'indigestione, tanto mangiò.

Enrico III, triste, sempre preoccupato, mangiava poco e male, non solo per sobrietà, ma anche per mancanza di denaro.

Enrico IV non era più ricco del cugino; in compenso però amava la vita allegra, la tavola ben preparata, il buon vino e la selvaggina.

Però le guerre civili e di religione, i torbidi che dilaniarono la Francia fecero sì che sovente

— come scrisse Branthôme — la marmitta si rovesciasse, e si mangiasse a intervalli, senza poter fare sempre *bonne chère*, ma soltanto *ce qu'on pouvait*. Lo stesso pranzo dei re era talvolta abbandonato al caso; ed Enrico IV avrebbe fatto, una sera, un ben magro pasto se non avesse avuto la buona idea d'ammettere alla sua tavola il borghese possessore fortunato del solo tacchino che esistesse in una città dove il re doveva passare la notte.

Luigi XIII, triste, cupo, non aveva un grande appetito, e mangiava spesso di magro, per abitudine e per mortificazione. Ma provava un gran piacere a cucinare da sè, e si dice che fosse meraviglioso nel confezionare certi piatti.

Nessuno faceva meglio di lui torte e dolci, e cucinava le uova con rara maestria.

“ Tuttavia — osserva Brillat-Savarin — la scienza avanzava insensibilmente: i cavalieri crociati la dotarono della *scalogna*, cipollina strappata dalle piane d'Ascalona; il prezzemolo venne importato dall'Italia, e, molto tempo avanti Luigi IX, i pizzicagnoli e salsicciai avevano fondato sulla manipolazione del porco una speranza di fortuna, che non venne punto frustrata.

“ I pasticciieri non ebbero minor successo; ed i prodotti della loro industria figurano onorevolmente in tutti i festini. Anteriormente a Carlo IX, già formavano una corporazione considerevole, e questo principe concede loro degli statuti dove si rimarca il privilegio di fabbricare il pane per cantar messa „.

In Spagna, la cucina segna puranco un periodo di rinascimento sotto i regni di Filippo il Bello, di Carlo V, di Filippo II e III, come l'attestano i trattati di cucina del Lobera d'Avila e del Martinez Môtino.

Anzi, stando alla cronaca di corte del Baldovaro, Carlo V era tanto ghiotto che aveva persino ottenuta la dispensa di far digiuno.

Egli, al mattino, appena svegliato, sorbiva un beverone di carne pesta di cappone, con latte, zucchero e spezierie, poi tornava a riposare. A mezzogiorno desinava con molta varietà di vivande, poco dopo il vespero merendava, e all'ora di notte se n'andava alla cena, mangiando cose tutte da generare umori grossi e viscosi. Egli si sdegnava con Montefalconetto, suo maggiordomo, perchè i cibi erano tutti insipidi. Lo stesso cronista opina che l'abuso del cioccolato — allora tanto raro che veniva chiamato *teobroma*, ossia " bevanda degli dei „ — avesse affrettato quella demenza malinconica che lo sorprese negli ultimi anni della sua vita, ingenita in lui per gli umori di sua madre Giovanna la *matta*. Il Prescott pretende che Carlo V e suo figlio Filippo II avessero superato in ghiottoneria Luigi XIV, poichè l'imperatore faceva apparecchiare, vicino al suo letto, una ciotola di brodo ristretto, un cappone ed una boccia di vino, quale *en tout cas de nuit*.

La stessa evoluzione avveniva in Inghilterra, già sino dal 1558, a partire dal regno d'Elisabetta, dove la cucina tendeva ad una saggia

riforma — non meno importante di quella religiosa — modellandosi sulla cucina francese, come risulta dal trattato del Cooper Giuseppe (1), che fu cuoco dell'infelice Carlo I di casa Stuart. Arte della cucina che avrebbe trovato, in seguito, il suo apogeo sotto la regina Anna, come attestano tuttora certe ricette di vivande che son note sotto il titolo di *Anna Queen's fashion*, cioè alla moda della regina Anna. Celebri erano i lavori artistici in pasticceria, come quel *plum-cake* rappresentante l'assedio di Troja, fatto per il pranzo dell'incoronazione d'Elisabetta; come quello portato in tavola ad un banchetto di Lord Nevil, che conteneva, quale sorpresa, migliaia di farfalle; e, finalmente, come quello in pasta croccante, rappresentante le principali *metamorfosi* d'Ovidio, che venne offerto ad un banchetto dato alla regina Elisabetta dall'Università di Cambridge, banchetto al quale assisteva lo stesso *Shakespeare*, che, in quella occasione, per avventura concepiva quel tipo ventripotente di Falstaff (2).

Ora chi volesse riassumere e confrontare le principali differenze e somiglianze che esistettero

---

(1) *The art of Cookery refined and aug.* (Londra 1654).

(2) In un prossimo volume, quale continuazione del *Contributo alla storia della cucina e della mensa*, essendomi prefisso di trattare le *Cucine etniche e nazionali*, così il lettore troverà, in quel futuro volume, ampiamente trattata la cucina e la mensa delle altre nazioni, limitandomi, nel presente libro, a narrare particolarmente l'evoluzione culinaria avvenuta in Italia e in Francia. (N. d. A.).

tra i banchetti e la cucina di questi tre secoli che vedemmo passare come attraverso la lente d'un cosmorama: primieramente quelli pantagruelici del trecento, quindi quelli più euritmici del quattrocento e del cinquecento, non potrebbe meglio e più acconciamente concludere e riepilogare, che citando queste considerazioni di Olindo Guerrini:

“ Nel secolo XIV prevalgono la pompa irragionevole, il fasto villano. La tavola piega sotto un ammasso mostruoso di carne e di pesce, servito come vien viene. Insomma, la barbarie è moribonda, ma non è ancor morta.

“ Quanto alla cucina, nessuna idea, nessun giudizio nei miscugli e nei condimenti, abuso stravagante delle spezie e delle droghe più sconcordanti, purchè costose ed aromatiche; tentativi empirici di novità, ma assenza completa di riflessione, di gusto, di delicatezza.

“ Nel quattrocento troviamo invece la civiltà e la coltura in fiore, e perciò la cucina in progresso. Si nota già un ordine nel servizio e nelle portate, un lusso d'accessori che attesta la coltura elevata, una eleganza nuova e fina, un abbozzo di codice di belle creanze che sarà poi esagerato in frigida etichetta, un fortunato intervento delle arti a rallegrare le mense, intervento che in seguito diverrà un abuso, ma che intanto è testimonianza del desiderio di piacere anche alla intelligenza, a questa intelligenza che mal si pretende esclusa dalle gioie dei banchetti. Quanto poi alla cucina, i progressi sono molti e

molte le scoperte, ma perdura tuttavia una mancanza di semplicità, cui il buon gusto non impedisce qualche volta di degenerare nel barocco. Comincia l'abuso dei dolciumi, che guastò e fermò l'arte nel secolo seguente; ma la cucina, nel quattrocento, da brutale divenne umana, e spiegò le giovani ali verso cime più eccelse, verso il paradiso dell'uomo robusto e sano, il paradiso della voluttà „.

Nel voluttuoso cinquecento, l'arte di saper ben mangiare spicca rapidi i primi voli; i trattatisti, in maggior parte cuochi emeriti di papi, di re, di principi, di cardinali, insegnano *ex professo* l' "Arte nova di fare ogni sorta di vivande e banchetti „, come il Bartolomeo Scappi, il Cristoforo da Messisburgo, il Romoli, che seppero — come dice Marziale del vero cuoco — *domini habere gulam*, cioè indovinare il gusto del padrone; non solo, ma gettarono le basi della chimioterapia alimurgica, dividendo gli alimenti in *calidi* e *frigidi* — rispetto agli umori del corpo — cioè in eccitanti o deprimenti; indicando quali fossero i più appropriati ai diversi temperamenti, tantochè il cuoco diventa il primo igienista e profilattico della reggia o del palazzo. E non solo i cuochi erano umanisti, filosofi, jatri e naturalisti, ma anche gli scalchi, come Vincenzo Cervio già citato, il quale nella prefazione del suo *Trinciante* — continuato ed ampliato dal cavaliere reale Fusorito da Narni, — parla del cardinale Ippolito de' Medici, che dava ad un suo trinciante portoghese più di mille ducati d'entrata; e di un

papa Lione (probabilmente di Leone X) che dava a Giacomo Brusco, *sufficiente trinciante*, più di mille ducati d'entrata; nonchè del suo padrone, il cardinal Farnese, che assegnò al Cervio — oltre i cavalli, vestimenti ed altre forniture — una pensione di scudi sessanta, e un ufficio di cancelleria che valeva ottocento scudi, “ presente — aggiunge egli — veramente degno della grandezza e liberalità sua „; così pure il Cervio accenna ad un gentiluomo della Corte papale di Giulio III, che dovette, all'aver saputo trinciare bene ogni sorta di vivande in un banchetto, la porpora cardinalizia.

A partire dal secolo XVII l'arte del mangiar bene rimase stazionaria in Italia, quantunque si contino varî autori, quali il Rabasco, che scrisse *Il Convito*, il Massonio, che scrisse *l'Archidipno*, il Bernardini che stampò il suo aureo libro *De Alimentis*, il Frugoli, che diede alla luce la sua *Pratica e Scalca*, il Vaselli, che pubblicò il *Maestro dei Conviti*, e tanti altri che tralascio per brevità.

In Francia, invece, l'arte culinaria faceva enormi progressi, particolarmente sotto gli auspizi di Luigi XIV. “ Sotto quel regno brillante — scrive Brillat-Savarin — la scienza dei banchetti obbedisce all'impulso progressivo che fece avanzare tutte le altre scienze.

“ Non si è ancora spersa la memoria di quelle feste che fecero accorrere tutta l'Europa, nè di quei tornei dove brillarono per l'ultima volta le lance che la bajonetta ha così energicamente

rimpiazzate, e quelle armature cavalleresche, deboli risorse contro la brutalità del cannone.

“ Tutte quelle feste si terminavano con dei sontuosi banchetti, che n'erano come il coronamento; poichè tale è la costituzione dell'uomo, ch'egli non può essere tutt'affatto felice se non allorquando il suo gusto venne gratificato; e a questo bisogno imperioso sottomise persino la grammatica, talmente che, per esprimere che una cosa venne fatta con perfezione, noi diciamo ch'ella è stata fatta con gusto „.

I cortigiani cercavano d'imitare il re “ Sole „ e di gareggiare nel lusso delle mense. In quanto a fastosità, la palma spetta al principe di Condé, che consumava 120 fagiani per settimana.

A Chantilly, già castello del gran Condé, fu ricevuta nel 1671 la Corte dei Reali di Francia composta di centinaia di persone tra cavalieri e dame. Nella cena del primo giorno, alla tavola 25<sup>a</sup> mancò l'arrosto, e allora il cuoco del principe, il celebre Vatel, si mostrò desolato all'estremo e tanto da non poter dormire. Il principe in persona andò a consolarlo e a complimentarlo, a dirgli cioè che tutto andava bene e che niuno si lagnava. Nella notte, i fuochi d'artificio che costavano L. 16,000 non riuscirono. Fu un cattivo pronostico. Al domani, non arrivano a Vatel i pesci aspettati. Egli teme per il suo onore e si dispera. Sale nella sua camera e si trafigge con tre colpi di spada. Poco dopo arrivano i pesci in grande quantità. Si va in cerca di Vatel, e lo si trova morto. Il principe n'ebbe un do-

lore profondo, perchè in certo modo la festa era svanita e l'allegria sperata doveva mutarsi in cerimonia funebre. Questo Vatel, martire dell'onore esagerato, suggellò col sangue la nobiltà dell'arte sua, la quale, palesandosi alle contese del mondo, fa sempre ricordare la fede, la fiera, il puntiglio cavalleresco del cuoco di Chantilly.

Dopo il Vatel, cioè all'epoca della Reggenza e di Luigi XV, la cucina ebbe in Francia una notevole trasformazione. Le dame e i cavalieri più non volevano far la fatica di masticare; i polli, le bistecche erano un cibo da gente rustica e grossolana; per i palati delicatissimi dei signori ci volevano sostanze consumate, carni ridotte ad essenza, bocconi molli, lievi, trasparenti. Si occupavano della cucina le dame per renderla sottile, varia, delicata, eccitante, se non nutriente. La figlia del Reggente inventò il pane all'Orléans.

La Pompadour inventò i filetti di pollo alla Bellevue, la lingua di bue alla Pompadour, l'agnello al *Soleil*. La cucina dei Montmorency inventò i polli alla ciliegia e il *chaud-froid* — dovuto al puro caso — che oggidì figurano nelle *entrées* dei pranzi di gala.

Il principe di Guéméné, che per causa della tavola si rovinava facendo un fallimento di 28 milioni, inventò i quadrelli di bue. Egli mandò un corriere espresso onde acquistare una tartaruga che doveva servire alla tavola del Reggente. La tartaruga costò mille scudi. Le tavole erano apparecchiate con splendore e i piatti architetti

tati a piramide, così larghi ed alti, che a farli passare si doveva fare allargare le porte. Così narra M<sup>me</sup> de Sévigné in una lettera a M<sup>me</sup> de Grignan sua figlia.

Un invito a cenare, *en polisson*, della bella e astuta marchesa di Pompadour era un favore dei più ambiti, altrettanto che quello ai *petits soupers* di Luigi XV, dove, a un cenno della mano reale, sorgeva magica, dall'intarsiato pavimento, una tavola squisitamente imbandita.

Arrivato al regno di Luigi XVI ed ai giorni della Rivoluzione, il Brillat-Savarin non desidera attardarsi sui dettagli dei cambiamenti, di cui egli stesso fu testimone, e preferisce segnalare, a grandi tratti, i diversi miglioramenti che a partire dal 1774 ebbero luogo nella scienza dei festini; laonde tutte le professioni il di cui scopo è di preparare o di vendere gli alimenti, quali sarebbero i cuochi, trattori, pasticciieri, confettieri, venditori di commestibili e simili, si moltiplicarono in proporzioni sempre crescenti; e che quest'aumento fosse provocato veramente da bisogni reali lo prova il fatto di non avere il loro numero nociuto, in seguito, alla loro prosperità.

Il Grimod de la Reynière, nel suo celebre *Manuel des Amphitryons*, si lamenta contro la Rivoluzione e tratta i giacobini di vandali perchè misero alla dieta gli stomachi durante tre anni; “ e non è per loro colpa — soggiunge — se questa dieta non si organizzò in carestia. Se durava ancor un qualche tempo il regno del ter-

rore — esclama l'autore — si sarebbe perduto persino la ricetta della fricassea di pollo „.

Infatti, se l'avvento tempestoso della Rivoluzione turbò e tagliò le teste, turbò anche l'appetito agli stomachi i più robusti. Puossi affermare che, dal 10 agosto 1792 sino al 9 termidoro, nessuno in Francia mangiasse con buon appetito, o, per lo meno, digerisse placidamente — compreso lo stesso Danton che diede dal ristoratore Méot, ai membri della Convenzione, un pranzo che costò 400 franchi a testa —, poichè, a quell'epoca sciagurata per la cucina, ciascuno mangiava appena per vivere — come proclamava Arpagone — e nessuno sognava di vivere per mangiare.

“ Dopo la bufera della Rivoluzione — scrive il Paul Gynesty nella prefazione al bel libro di *Bibliografia gastronomica* del Vicaire —, la prima cosa amabile che rinasce è la conversazione a tavola; i tartufi, questi *ci-devant* un istante sospettati d'aristocrazia, essi pure ricompaiono, e qualche volta assumono ufficio politico, riconciliando le parti attorno a qualche volatile irresistibile. Parigi s'indennizza d'un periodo d'austerità e ritrova il suo buon appetito. I *trattori*, gente d'alto merito, si moltiplicano, offrono le loro sale al famoso *Jury Dégustateur*. Ognuno si picca d'essere buongustaio (*gourmet*), e non è mica considerato come tale il primo venuto. Si deve mangiare *spiritosamente*, ed è per questo che i buongustai sono dei letterati, che confidano volentieri, in versi o in prosa, le loro sapo-

rose meditazioni alle gazzette o ai libri. Nel grande silenzio del pensiero, sotto l'Impero, la letteratura gastronomica dà la nota viva, leggera, *frondeuse* anche; chi prenderebbe capello?

“ Ah, per esempio, i cuochi ed i confettieri sono essi, bisogna confessarlo, dei bassi cortigiani! È il tempo in cui l'illustre Duval, vero statuario in derrate alimentari, a cui nulla sembra impossibile, immagina di riprodurre, in una maniera commestibile, l'intervista sul Niémen, travolgente i suoi torrenti..... di sciroppo, mentre che Napoleone ed Alessandro sono rapiti da una Fama alata, in zucchero candito, che imbecca la sua tromba di zucchero vanigliato, poggiando sulle nuvole di *fondenti*.

“ Da quell'epoca, le lettere e la tavola fecero sempre buona convivenza. I pranzi non ebbero mai tanta influenza sociale:

Tout est prétexte à dresser couvert.....

“ Quanti belli spiriti non disdegnarono di ricevere la loro ispirazione da una decima Musa, la Musa che sorride ai ghiottoni! Ma quante ironie eziandio: Monselet costretto di stare a dieta rigorosa negli ultimi tempi di sua vita, mentre questo spiritoso autore canta *L'arigosta alla Coppée*; che dire di quella melanconica figura di Luigi Nicolardot, un vero topo di biblioteca, che scrisse una *Storia della tavola*, contentandosi, per nutrimento, dei *menus* eccentrici ch'egli descriveva e che morì letteralmente di fame, pochi anni or sono! „

E, a questo proposito, il Brillat-Savarin, che viveva quasi a quell'epoca, parlando della cucina e della riforma che subiva la tavola, sia per i banchetti particolari dati nelle case, sia per quelli dati nelle sale dei trattori, scriveva:

“ Si comincia a separare la ghiottoneria dalla voracità e dalla pacchioneria (*goïnfrerie*); considerando la prima come un'inclinazione confessabile, quasi una qualità sociale, gradita per l'anfitrione, profittevole per il convitato, utile alla scienza, e collocante i ghiotti a fianco degli altri dilettranti che hanno un obbiettivo noto di predilezione.

“ Uno spirito generale di convivialità s'è sparso in ogni classe della società; le riunioni si sono moltiplicate, ed ognuno, regalando i propri amici, s'è sforzato di offrir loro quanto egli aveva rimarcato di meglio nelle zone superiori.

“ Il caffè — osserva Brillat-Savarin — è diventato popolare; al mattino, come alimento, e, dopo pranzo, come bibita esilarante e tonica „.

Così pure, a quest'epoca, stando all'opinione del sullodato autore, la fisica e la chimica vengono in soccorso dell'arte alimentare; delle professioni novelle sorgono ad ogni tratto, come, per esempio, i pasticciieri del *petit-four*, che sono una gradazione tra i veri pasticciieri ed i confettieri, avendo nel loro dominio le preparazioni in cui il burro s'unisce allo zucchero, alle uova, alla fecula, quali i biscottini, i *macarons* (*amaretti*), i pasticcietti *parés* (ornati), le meringhe, i *gauffres* (ostie mielate) ed altri dolci simili.

L'arte pure di conservare gli alimenti comincia a far progressi, per giungere più tardi al punto di potere offrire in ogni tempo dell'annata le diverse sostanze particolari ad ogni stagione. L'orticoltura compie anch'essa immensi progressi; le serre calde giungono a produrre i frutti del tropico; e la coltura intensiva dei legumi riesce a migliorare ed a perfezionare le specie ed a produrre anche d'inverno asparagi, carciofi, piselli e meloni, specialmente la qualità detta del *cantaloup* (i nostri moscati bianchi).

Si coltivarono, s'importarono e si presentarono in un ordine regolare i vini di tutti i paesi: il Madera che apre la trincea, i vini di Francia che si dividono i servizi, e quelli di Spagna e d'Africa che coronano l'opera.

“ La cucina francese — continua Brillat-Savarin — si appropriò delle vivande e delle preparazioni straniere, come il *karik* ed il *beefsteak*; dei condimenti, come il *caviar* e il *soy*; delle bibite, come il *punch*, il *negus* ed altre.

“ S'inventò una grande diversità di vasi, utensili ed altri accessori, che danno ai banchetti una tinta più o meno marcata di lusso e di festività; di modo che lo straniero che arriva a Parigi trova sulla tavola vari oggetti di cui ignora il nome e di cui non osa sovente di chiedere l'uso.

“ In conseguenza del piacere che si prova nel trovarsi riuniti a tavola, si adottò, per il tempo, una divisione più comoda, concedendo agli affari il tempo che trascorre a partire del cominciare del giorno sino all'ocaso, e destinando il soprapìù ai piaceri che accompagnano o seguono i festini.

“ S’istituirono le colazioni alla forchetta, pasti che hanno un carattere particolare per le vivande di cui sono composti, per l’allegria che vi regna e per la toeletta negletta che vi è tollerata.

“ Si diedero dei *thés*, genere di commessazione tutt’affatto straordinaria, — in quanto che, essendo offerta a persone che hanno ben pranzato, ella non suppone nè l’appetito, nè la sete — la quale non ha per iscopo che la distrazione e per base la ghiottoneria.

“ Si crearono i banchetti politici, che hanno costantemente avuto luogo, da trent’anni, ogni qual volta fu d’uopo esercitare un’influenza di attualità su di un gran numero di volontà; pasti che esigono una lauta mensa, alla quale non si fa punto attenzione, e dove il piacere non conta che per memoria.

“ Finalmente i trattori comparvero: istituzione tutt’affatto nuova, che non si è ancora bastantemente meditata, e il di cui effetto è tale, che qualsiasi uomo, il quale possenga tre o quattro luigi, può immediatamente, infallibilmente, senza altra fatica che quella di desiderare, procurarsi tutte le gioie positive di cui il gusto è suscettibile „.

Sotto il Direttorio, non si ebbe alcuna più seria occupazione della ghiottoneria, e un uomo politico non poteva, senza di ciò, pretendere ad una influenza reale. Barras diede lo slancio alla moda dei pranzi squisiti e copiosi, quando era membro del Direttorio; e dovette alla sua tavola, senza rivale, la grande posizione ch’egli

conservò nel mondo dell'aristocrazia elegante e voluttuosa, allorchè, dopo il 18 brumaio, cessò di essere membro del governo e si ritirò a Bruxelles, recando seco lui la sua riputazione di gastronomo il più raffinato del suo tempo; però le sue tradizioni gastronomiche rimasero in Francia. La tavola di Cambacérès, divenuto secondo consolé, fu ancora la più distinta, la migliore, la più ricercata e la più sapiente di Parigi, grazie ai suoi cuochi Laquipièrè e Carême, che fecero anche i principali pranzi di Napoleone. La tavola del duca Decrès non era inferiore a quella dell'arcicancelliere. Talleyrand ebbe in Carême non solo un cuoco ma un confidente. " Egli — scrive il cuoco letterato — cura la sua mensa colla stessa meticolosità degli affari di Stato; è il più grande signore che io abbia mai servito „. E, notisi, che tra i padroni del Carême vi era persino il futuro re Giorgio d'Inghilterra, di cui però abbandonò il servizio perchè non capiva le sue salse; così pure un altro cuoco si congedava da Vellington perchè aveva mangiato distrattamente — come era solito fare anche Napoleone — uno squisito manicaretto. Il Carême fece anche il pranzo della Santa Alleanza, e poscia servì lo Tzar Alessandro, quindi il principe reale Carlo del Würtemberg ed altri pezzi grossi. Il Véry apprestò nella grande pianura di Vertus il pranzo degli Alleati, e da quell'epoca la cucina francese irradiò e si sparse per tutte le grandi corti d'Europa, e persino dell'Asia; ed attualmente i miliardari d'America

danno ai cuochi francesi delle paghe, che Giuseppe Giusti — come nel *Reuma d'un cantante* — direbbe “ paghe di sei ministri „.

“ Durante le due occupazioni successive di Parigi 1814 e 1815 — osserva Brillat-Savarin — davanti la porta della trattoria elegante di Beauvilliers — autore di un'opera pregiatissima in due volumi: *L'art du Cuisinier* — stazionavano, a partire dalle prime ore della notte, gli equipaggi di tutte le nazioni; egli conosceva tutti i capi dei corpi stranieri, ed aveva finito per parlare tutte le loro lingue, tanto erano necessarie al suo commercio „.

E qui mi cade in acconcio una riflessione di alta economia politica, che lo stesso Brillat-Savarin espone in un'altra meditazione — X, § 57 — a proposito del trattato del 1815 e delle spese di guerra che la Francia dovette pagare agli Alleati (settecento cinquanta milioni in tre anni, oltre a tutte le requisizioni in genere di vettovaglie che vi fecero durante il loro lungo soggiorno), le quali spese, unitamente alle indennità dovute ai differenti proprietari, montarono ad altrettanti milioni, cioè ad un totale d'un miliardo e mezzo.

L'autore dimostra che la ghiottoneria aiutò la Francia a pagare — o per meglio dire a rimborsarsi, ovverossia a recuperare l'enorme somma sborsata agli stranieri.

Riferisco il suo ragionamento:

“ Quando i Brettoni, i Germani, i Teutoni, i Cimmeri e gli Sciti fecero irruzione in Francia,

eglino apportarono una voracità rara e degli stomachi d'una capacità poco comune.

“ Eglino non si contentarono per lungo tempo della mensa ufficiale che doveva fornir loro una ospitalità forzata; ed aspirarono a dei godimenti più delicati; e ben tosto la città regina non fu più che un immenso refettorio. Eglino mangiavano, quegli intrusi, presso i ristoratori, presso i trattori, nelle osterie, nelle taverne, nelle bettole e persino nelle strade.

“ Si rimpinzavano di carni, di pesci, di pollame, di tartufi, di pasticcerie, e soprattutto delle nostre frutta.

“ Eglino bevevano con un'avidità eguale al loro appetito, e domandavano sempre i vini più cari, sperando di trovarvi dei godimenti inauditi, che poi erano stupiti di non avere provato.

“ Gli osservatori superficiali non sapevano che pensare di quelle pacchionerie senza fine e senza limiti; ma i veri Francesi ridevano e si fregavano le mani dicendo: “ Eccoli là sotto il fascino, e questa sera avranno reso più scudi di quanti il tesoro pubblico non glie ne avrà questa mattina contati „.

“ Quest'epoca fu favorevole a tutti coloro che fornivano ai piaceri del gusto. Véry completò la sua fortuna, Achard cominciò la sua, Beauvilliers ne fece una terza; e la signora Sullot, i di cui magazzini al Palazzo Reale non avevano mica due tese quadrate, vendeva per giorno sino a dodici mila piccoli pastelli.

“ Quando l'armata d'invasione passò in Sciam-

pagna, ella prese seicento mila bottiglie di vino nel castello di M. Moët d'Épernay, rinomato per la bellezza delle sue cantine. Egli si consolò di questa enorme perdita quando s'avvide che i saccheggiatori n'avevano conservato il gusto; infatti le ordinazioni che egli riceve dal Nord hanno più che raddoppiato dopo quell'epoca.

“ Questo effetto della ghiottoneria persiste tuttora; gli stranieri affluiscono da tutte parti d'Europa, per rinfrescare, durante la pace, le dolci abitudini che contrassero durante la guerra; bisogna ch'essi vengano a Parigi, e, quando vi sono, bisogna ch'essi si regalino a qualsiasi prezzo. E se i nostri effetti pubblici hanno qualche favore, lo si deve meno all'interesse vantaggioso che presentano, che alla confidenza istintiva che non puossi impedire d'avere in un popolo presso cui i ghiottoni sono felici „.

“ I piaceri della mensa — scriveva un umorista, sotto il pseudonimo di *Ciacco*, nelle *Miniature letterarie* (Padova, dicembre 1897) — possono andar congiunti a tutti gli altri che la vita ci offre; sono gli ultimi che rimangono per consolarci della perdita degli altri; s'adattano a qualsiasi età, professione, a tutti i paesi e ad ogni tempo dell'anno.

“ Una buona cucina è il pascolo d'una coscienza tranquilla, l'astinenza dinota uno stomaco cattivo. Un gastronomo che non può vantarsi di possedere uno stomaco perfetto, appartiene alla società degli invalidi.

“ Per fare scoppiettare il buon umore a tavola

le ostriche sono la miglior avanguardia, purchè siano bagnate a profusione con del buon vin bianco.

“ Il vero gastronomo non inizierà mai un discorso prima d'aver terminato il primo piatto; sarebbe un'impresa troppo arrischiata il voler distrarsi in quel momento.

“ Ammettiamo che s'imbandisca un cappone con tartufi..... per rispetto al medesimo la conversazione deve subito cessare.

“ Un pezzo di montone arrosto, purchè sia tenero come il cuore contrito d'un peccatore, è da accogliersi coi medesimi palpiti che accompagnano un primo colloquio amoroso.

“ Il maiale è l'eroe del carnevale. Come la gioventù baldanzosa, esso ama nascondersi sotto diverse maschere; ma anche sotto le più riuscite tradisce il suo essere.

“ I tanto modesti tartufi si possono dire i diamanti della mensa. Con essi un pasticcio, a qualunque base, è paragonabile ad un astuccio fregiato di un ritratto il di cui contorno è formato di brillanti.

“ La patata infine è per l'esperto cuoco la cera vergine: gli serve a tutto „.

Olindo Guerrini, parlando dei piaceri del palato che l'arte culinaria procura all'uomo civilizzato, e constatando il poco conto che la società fa del cuoco, non solo, ma anche del senso del gusto, taccia la società di esercitare un'ingiustizia contro tutto ciò che riguarda alcuni sensi, laonde può dirsi che vi siano, tra questi, le pe-

core bianche e le pecore nere. “ La vista e l’udito — egli dice — si ritengono nobili, e quel che serve alla soddisfazione loro decora col sacro nome di arte. I sensi invece che presiedono alla conservazione ed alla riproduzione si dicono più bassi e si soddisfano con atti o mestieri tenuti brutali o volgari.

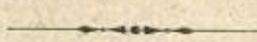
“ Si dirà — egli argomenta — che i piaceri dell’occhio e dell’udito sono meglio trattati perchè in essi ha parte anche l’intelligenza. Ma l’intelligenza è forse esclusa dai piaceri degli altri sensi? L’uomo non si nutre come i bruti, ma prepara, condisce e cuoce il suo cibo; anzi l’uomo non si distinse mai bene dal bruto se non quando trovò il fuoco per cuocere e le bevande fermentate. Non c’entra qui l’intelligenza? Non occorre un’arte per nutrirsi bene? Non ci vuol un gusto educato e raffinato per scegliere, giudicare e stimare le bevande ed i cibi?

“ È necessario che cessi il pregiudizio che accusa di volgarità la cucina, poichè non è volgare quel che serve ad una voluttà intelligente ed elegante. Un produttore di vini, che manipola l’uva e qualche volta il campeggio per cavarne una bevanda grata, è accarezzato, invidiato e fatto commendatore. Un cuoco, che manipola anch’esso la materia prima per ottenerne un cibo piacevole, non che onorato e stimato, non è nemmeno ammesso in anticamera. Bacco è figlio di Giove, Como d’ignoti genitori. Eppure il savio dice: “ Dimmi quel che tu mangi e ti dirò chi sei „. Eppure i popoli stessi hanno una indole

loro, forte o vile, grande o miserabile, in gran parte dagli alimenti che usano. Non c'è dunque giustizia distributiva. Bisogna riabilitare la cucina ed augurare prossimo il giorno in cui il poeta abbia co' suoi ritmi, l'arte di dipingere, con pari evidenza, riprodotte, una levata di sole ed una colazione, la malinconia d'un tramonto ed il sapore d'una cena „.

La culinaria è un'arte estetica, il cuoco è un artista, ed un buon libro di cucina — come affermava Hoffman — è un buon brano di letteratura. Esso ha il vantaggio prezioso di essere capito da tutti, di accarezzare il gusto e di eccitare in essi un interesse che si rinnova due o tre volte al giorno. Di qual poema, di qual tragedia, di qual discorso accademico si potrebbe fare un così bello elogio?

Milano, Calendimaggio 1902.



PARTE I.

—

**Convivaria arcaica.**

« È far cosa grata agli Dei l'abbandonarsi a quegli stessi istinti del piacere che essi c'instillarono; i nostri doveri vengono dalle loro leggi, i nostri desideri dalle loro ispirazioni ».

EPICURO.

« Carpe diem . . . . . »

ORAZIO FLACCO.

« Sollécitati di bere la coppa del piacere e della giovinezza, perchè non sei sicuro d'arrivare sino a sera; ed allora, del limo di cui sei composto, formeranno altre coppe come quella che porti alle labbra, delle olle, dei mattoni.

« Cammina con precauzione; la terra che calpesti è fatta colle gote rosee, col seno niveo, cogli occhi di giaietto della tua ganza; aspira il profumo di quei fiori sino a che son freschi, poichè non sono ancora usciti dalla terra che subito vi rientrano ».

KEYAN (poeta epicureo persiano).  
Traduzione del prof. I. Pizzi.

« Nunc est bibendum, nunc pede libero  
Pulsanda tellus, nunc saliaribus  
Ornare pulvinare Deorum ».

ORAZIO FLACCO.



## CAPO I.

### I banchetti presso gli Asiatici e gli Africani.

**SOMMARIO:** Il piacere della mensa e dei conviti è comune a molti popoli, e serve a solennizzare ogni loro cerimonia — Frugalità degli Ebrei — Banchetti di Salomone e di re Assuero — Banchetti egizi — Re Mene insegna l'arte d'adornare le mense — Leggenda delle cipolle — Usi e cerimonie macabre in fin di mensa — Un pasto di Faraone descritto da T. Gautier — Una cena di Cleopatra — Sacrifici e banchetti propiziatori — Il loto — La mensa dei Parsi, dei Babiloni — Ciro vince i Massageti adescandoli con un banchetto — Ciro beve l'acqua sterilizzata — Banchetto di Semiramide, descritto da A. G. Barrili — Dario ed il suo prodigioso lusso di tavola — Alessandro Magno e la sua mensa — Costumi convivali presso gli orientali — Banchetti Punici e Cartaginesi — Un festino nei giardini d'Amilcare Barca, descritto da G. Flaubert — Banchetti Numidi e Mauritani — Le nozze di Masinissa e Sofonisba — Banchetti Etiopi e Indiani.



oi piaceri della mensa, dopo che i popoli civili — per l'istinto di sociabilità — furono attratti a formare la famiglia e la società, vengono iniziate tutte le cerimonie ed i riti più sacri, oppure terminate con una agape; così pure le date fauste della vita vengono commemorate con banchetti: le nascite, i riti nuziali, i funerali vengono, presso i differenti popoli, celebrati con pasti e conviti.

Achille imbandisce a Priamo, e pasti ministravansi attorno al rogo d'Ettore e di Patroclo.

I Greci dicevano che la tavola è *la mezzana d'amicizia*, e ai loro numi mesceva in giro Ebe divina: trattati, accordi, feste, cerimonia alcuna non si faceva dai Romani senza pasti: ai pasti i Germani discutevano le loro questioni, e *convitato del re* fu titolo d'onoranza e distintivo di libertà presso molti Barbari. Così s'usava tanto alle mense del sommo pontefice, che a quelle di Tamerlano e di Attila; e, come ai banchetti politici di Francia, d'Inghilterra, di Svizzera si esercita il sentimento generoso o il turbolento, così, sotto la tenda del Beduino o nella capanna del Caccico, primi segni d'ospitalità sono la tazza ed il cibo; presso lo Slavo e il Tartaro sono il sale e il kumiss. Unione espressiva e religiosa parve il raccorre gli uomini ad una stessa tavola per funerali e per feste: i primi Cristiani convenivano all'agape sacra, e noi, tuttora, conserviamo colle *comunioni* eucaristiche, colle cene pasquali, le antiche tradizioni delle *comunioni* di una stessa mensa, come quella del Cristo co' suoi Apostoli nell'ultima cena, e dello stesso Rabbi di Nazareth alle nozze di Canaan, ed in Emmaüs.

Veniamo ora a dare brevi cenni sulla cucina e sui banchetti dei popoli orientali, che resero celebri i fastosi Faraoni, sin da Mene il fondatore delle dinastie di Tinis e d'Abido; i Babilonesi, i Persiani, gli Assiri, quali: Nino, Semiramide, Assuero II — detto nella traduzione dei settanta, Artaserse — Baldassarre, Nabuccodonosor, Dario

e Sardanapalo; gli Ebrei, come re Salomone, ecc., sino a Cadmo, che prima d'essere eletto re di Tebe era stato cuoco al servizio del lussurioso re di Sidone; sino a Tine, re di Paflagonia, che — secondo narra Teopompo e riferisce Ateneo — metteva in tavola cento animali per ciascun servito, cominciando dai buoi, dai cinghiali, dai castrati e via di seguito, sino ai più piccoli.

Molti tra i popoli orientali facevano del vino largo uso nei loro banchetti. A pulire le mani e le labbra serviva loro la mollica di pane, e, dopo levate le mense, i servi giravano attorno con una brocca d'acqua ed un bacile, come vediamo nelle pitture celebri rappresentanti le Nozze di Canaan. In Oriente si conservò la costumanza che le persone più doviziose chiamino di quando in quando a banchetto la poveraglia; pietosa costumanza alla quale accennano i *Proverbi* di Salomone (IX, 4), dove è detto: " Mandò le ancelle sue per invitare al castello e alle mura della città „.

Inquanto alla tavola quotidiana di Salomone: *erat autem cibus Salomonis per dies singulos triginta cori similiae, et sexaginta cori farinae, decem boves pingues, et viginti boves pascuales, et centum arietes excepta venatione cervorum, caprearum, atque bubalorum, et avium altilium.*

Nei banchetti orientali le donne mangiavano a parte e ciò viene confermato anche nel libro d'Ester, I, 5-8, dove vediamo che il popolo tutto di Susa, dal grande al piccolo, fu da Assuero II

banchettato per sette giorni nel vestibolo dell'orto e nel bosco ornato con regio culto, ove ciascuno potesse prendere cibo a sua voglia, e non v'aveva chi sforzasse a bere, ma ad ogni tavola era preposto uno dei capi, acciocchè ciascuno prendesse quanto gli era in grado. Ora, giunto il settimo giorno, essendo il re ed i suoi commensali inebbriati, Assuero mandò i suoi eunuchi ad invitare la regina Vasti, che banchettava a parte nel suo gineceo, a comparire, cinta di diadema, alla sua presenza.

Gli Ebrei, anche dopo la conquista della terra promessa, vivevano poveramente, davano del *pane ed aceto* ai loro mietitori, e, qualche volta, dei grani abbrustoliti.

Ora la parola pane — dice il Fleury — pigliasi comunemente nella Scrittura per ogni sorta di vivande. Rompevano il pane senza tagliarlo, a motivo che i loro pani erano lunghi e sottili, come tuttora si usa in più paesi. Il primo favore che Ruth ricevette da Booz si fu di bere della stessa acqua di cui bevevano quei di sua famiglia, di mangiare con loro, e d'intingere nell'aceto il suo pane. Si può giudicare delle loro vivande più ordinarie, dai rinfreschi che ricevette David in più incontri da Abigail, da Siba, e da Berzella, e dalle provvigioni che gli arrecarono quei che lo vennero a trovare in Ebron. I generi quivi notati sono pane, vino, frumento, orzo, farina dell'uno e dell'altro, fave, lenticchie, ceci, uve secche, fichi secchi, mele, burro, olio, pecore, buoi e vitelli grassi. Il latte delle capre

era il loro principale nutrimento insieme al pane. Nella Scrittura non si fa menzione di salse e di manicaretti nei conviti, ma solo di carni arrostate (capretti, vitelli), di latte e di miele; con quest'ultimo si condividevano le frutta e le vivande tutte. Si nomina pure il butirro, cioè a dire, il fior di latte, che n'è il più delicato. Le offerte prescritte dalla legge fanno vedere che, sino dal tempo di Mosè, v'erano diverse sorta di paste, alcune fatte con olio, altre senza. Gli Ebrei, nella loro indolenza, coltivavano poco la terra, e non stimavano che la raccolta facile delle olive e dell'uva. La vendemmia era una grande festa per Israello; tutti s'ubbriciavano. Coltivavano il frumento, l'orzo, l'olivo, la vite, e s'occupavano di raccogliere il miele. La loro speciale attitudine era quella della pastorizia. Avevano armenti di buoi, di montoni, di capre. Impararono dagli Egizi a fare il bollito.

I Siriaci, specialmente nella valle del Libano, ricavano olii famosi, e "vino del color d'oro", dai vigneti fertilissimi; pistacchi d'Aleppo, pere, prugne, ciliegie, pesche, albicocche di Saïda, delle quali il Volney cita venti specie; angurie di Tarichea; sacchi d'orzo e frumento. Celebri sono i montoni di Siria; possedevano anche, come venagione, il cinghiale selvatico.

Poco, anzi troppo poco, sappiamo della cucina egizia, babilonese, cartaginese, assira, così pure nulla di quelle parse, irane e indiane. Appena se il Champollion, il Mariette, il Maspero, il Laviarde, il Botta ci diedero alcune notizie poco

dettagliate sulla cucina e sulla mensa di quei popoli arcaici. Si sa soltanto che Mene — il fondatore della monarchia egizia — fu, secondo Diodoro, il primo ad insegnare al popolo egizio il gusto nell'adornare le mense ed i letti di preziosi tappeti, ad introdurre nella vita, sino allora modesta e frugale, il lusso e la sontuosità.

Perciò Tnepachtus, padre del saggio Boccoride, che regnò molti anni dopo, avendo condotto l'esercito nell'Arabia, e mancando di vettovaglie, per l'asprezza e solitudine di quei luoghi, il re, costretto a patire la penuria per un giorno intero, ed a cibarsi di vivande vili trovate presso uomini volgari, dilettrandosi grandemente di quelle, dicesi che condannasse il lusso e maledicesse il re Mene che primo aveva introdotto quel lauto e lussuoso vivere; e ordinò che quella sua maledizione venisse inscritta sulle pareti del tempio di Giove Ammone.

Osiride fu il primo ad insegnare a coltivare le viti ed a fare vino con uva; inventò pure una maniera di far coll'orzo una bevanda inebbriante per quei popoli che non avevano uva. Erodoto lo conferma.

Gli Egizi devono al loro Mercurio l'arte di fare l'olio. Conobbero anche il modo artificiale d'incubazione delle uova, e l'arte di conservare le carni, salandole, nonchè i pesci, tantochè Diodoro afferma che, già fino dai tempi di Moëris, vi era un infinito numero d'operai la cui unica occupazione era quella di salare il pesce che si

pescava nel canale scavato dallo stesso re (1). Molti altri essiccavano il pesce al sole oppure lo mangiavano crudo. Così pure salavano certi volatili, come le coturnici, le anitre, i piccioni ed altri uccelli di minor mole, come le quaglie.

Inquanto ai piccioni per uso delle mense, pare che venissero allevati dagli Egizi sino dall'epoca della quarta dinastia (4000 anni a. C.), poichè Mr. Birch, del *British Museum* di Londra, trova menzionati questi vocaboli in un *menu* appartenente alla suddetta dinastia (2). Al tempo d'Aristotile, il piccione era comunissimo in Egitto. — “ Ma tutti gli altri volatili e pesci che offre loro il paese, e che non siano sacri, gli Egizi li mangiano allessi oppure arrostiti „.

Così, per quanto riguarda le biade, Erodoto avverte che se gli altri popoli si nutrivano, generalmente, di frumento e d'orzo, però, presso gli Egizi, chi si cibasse di tali frugì sarebbe avuto in sommo fastidio: essi fanno della segala il loro pane, oppure di *olyrak*, che altri chiamano *zea*, e impastano poi la farina co' piedi e l'ar-

---

(1) I pesci del Nilo e dei laghi sono: il *latos* (*keser* o *lates* dei moderni), l'*oxyrinchus* (il *cashouc* dei moderni) e il *lepidatus* (*bonny*), ma però come sacri erano proibiti dall'alimentazione, così pure alcuni uccelli considerati quali divinità, come l'*Ibis*.

(2) Nella figurazione d'un pasto che si trova dettagliato policromaticamente sui muri di Béni-Hassan, si sono rimarcati, sulla tavola del principe Meh, due polli cotti; era una rara ed alta curiosità una pollastra, a quell'epoca, sulle rive del Nilo.

gilla colle mani! Il Gognet dubita che l'*olyrak* sia una specie di riso, altri opinano del miglio. Tra i legumi, le fave erano proscritte dall'alimentazione; così pure la carne di vacca, di montone, di capra e di porco. Conoscevano la castrazione come mezzo di migliorare la carne degli animali domestici destinati all'alimentazione.

La cipolla aveva negli antichi tempi ben altra importanza nell'alimentazione. In Egitto, dove la si adorava fra le divinità, costituiva, col pane, il nutrimento dei lavoratori, e la si distribuiva come salario alle migliaia di schiavi o di prigionieri che i Faraoni adoperavano nelle loro colossali costruzioni.

Gli Ebrei, ridotti in cattività, ricevevano anche essi la loro distribuzione di cipolle, e ricordando i bei montoni di Giudea, i capretti d'Israele e le giovenche di Galilea, piangevano mangiando quella agliacea, e le lagrime andavano a impregnare quei bulbi. Da quel tempo le cipolle fan rendere le lagrime che gli Ebrei versarono. Questa è la leggenda.

Inquanto alla mensa degli Egiziani, stando a quanto ne scrissero gli egittologi summentovati, e da quanto si vede ancora nelle pitture murali, era assai ben fornita. " Ritornando dalla caccia, oppure da un'ispezione — scrive M. Fontane nella sua *Histoire Universelle* e precisamente nel volume: "*Les Égyptes* „, cap. XIII, — i principi trovavano servito, in una camera della loro dimora signorile, un pasto di cui l'ordinazione indica una certa quale convenzione prestabilita.

“ Il capo della famiglia è seduto ; davanti a lui, su d'una tavola rotonda, sono disposti dei pani, delle frutta e degli erbaggi, questo fondo del nutrimento egiziano. Inoltre, fuori della sala, dentro vasi eleganti, di colori vivaci, alquanto screziati, o dentro delle ceste delicatamente intrecciate, degli uccelli, dei pesci, dei formaggi, delle frutta. Negli orci riposano le birre fermentate — *aket* — e il vino „ (1).

I vini egizî più pregiati erano quelli di Mareotide, d' Alessandria, e d' Antillo — secondo Ateneo, che ha dei curiosi dati sui vini. — Il vino copto, leggero, era riserbato ai convalescenti.

“ Bevono, scrive Erodoto, in tazze di bronzo che, come i vasi, ciascuno ha le sue, e puliscono giornalmente e individualmente, non permettendo che altra persona manometta, specialmente se straniera, i loro utensili di cucina e della mensa, nè dividono i loro cibi con estranei (2); neppure

---

(1) Negli scavi recenti (1898) eseguiti a Biban-el-Molouk, presso Tebe, da M. Loret, scoprivasi la tomba di Thoutmés III e quella d' Amenofi II; in quest'ultima, oltre a varie giarre e vasi contenenti varî tipi d'orzo e fondi di bevande probabilmente fermentate, offerte al trapassato, si trovò un'infinità di altre vivande, quali pezzi di bue, e uccelli intieri: oche, anitre, piccioni, quaglie; il tutto ben legato e conservato con aromi, come altrettante piccole mummie; questi alimenti dovevano servire al trapassato per arrivare, sulla barca sacra, sino all'*Amenti*, dove l'anima veniva posta nella bilancia e giudicata.

(2) Quando Giuseppe, maggiordomo del Faraone Afobi, re degli *Iksos*, riconosce i suoi fratelli, e li vuole a mensa seco, non trova nessuno degli Egizî che voglia servire

il coltello viene prestato ad altri, specialmente se di casta o di grado impari.

“ Non conoscono intingoli, nè diversità di condimenti, e la loro maniera di cuocere le carni è semplice ed uniforme „.

L'uso di mangiare a mensa era quello di sedere, avendo cadauno, separatamente, la propria porzione. Soltanto i re o Faraoni, e i grandi sacerdoti d'Iside mangiavano sdraiati — come riporta Diodoro.

Gli Egizi erano anche esteti, e non è difficile il persuadersene, osservando nelle pitture policrome murali dei monumenti arcaici come i loro conviti fossero rallegrati da danze, da lazzi di mimi, da buffonerie di nani, da concerti musicali; e certe pitture di Tebe ci confermano che, in fatto di crapula, gli Egizi non vi erano meno proclivi di qualsiasi altro popolo.

“ Nei conviti dei ricchi, — riferisce Maspero — levate le mense, viene sempre un cotale a portare in giro una cassa con entrovi l'immagine in legno di un morto, ritratta con grandissima perfezione d'arte, e della lunghezza di uno o due cubiti certamente. E, nell'atto che colui presenta la detta cassa a ciascuno dei convitati, gli dice: “ Guarda qui entro, e poi bevi e datti buon tempo: chè, dopo morto, tu pure tornerai in questa guisa „. E questo rito si pratica in occasione di conviti. „

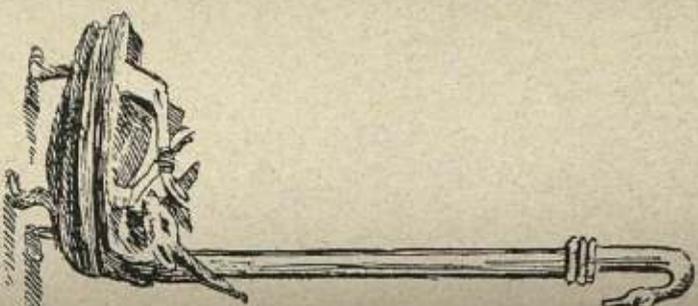
---

quelli *Ibris* (ebrei), e deve fare quel pasto di nascosto, come se commettesse — lui creduto Egizio — un'impurità, dividendo il suo pasto con degli estranei.

ARREDI E UTENSILI ARTISTICI DA TAVOLA ARCAICI



Grandi cucchiaini d'argento egizi, con soggetti e figure  
(Dal Museo del Louvre).



Salsiera egizia, con coperchio  
raffigurante una gazzella in viscoli.



Cucchiaino egizio, col manico foggato a testa di oigno  
(Museo di Bonnacq).



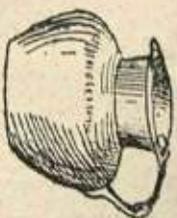
Salsiera foggata ad anitra, colle ali mobili,  
formanti coperchio, con una anotatrice affer-  
rante per le zampe.



Cucchiaino da salsa egizio.  
Un cane che addenta un pesce (dal Museo di Bonnacq)



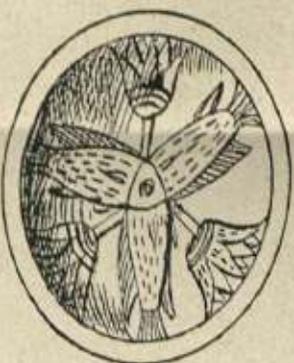
Spatola d'argento egizia, per i pesci.



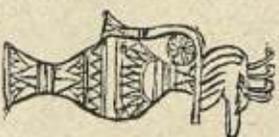
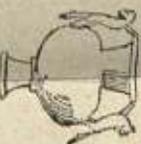
Marnitte di bronzo  
col beccuccio a fiori di loto.  
Epoca di Ramsese III.



Piatto egizio smaltato, con pesci  
e fiori di loto. Epoca, XIX dinastia.



Salsiere e coppe d'argento egizie,  
con anse raffiguranti teste di gazzelle  
e leopardi rampanti. Epoca di Ramsese III.



Caraffine smaltate egizie, con tappi  
a soggetti raffiguranti fiori di  
loto, aspidi, una testa d'aquila  
capelluta e la maschera del Dio  
Bisontu.





Nel *Roman de la Momie*, quel bello ingegno di T. Gautier — al pari di G. Flaubert nel suo romanzo “ *Salambò* „ — fa rivivere, in un convito dato nel gineceo del Faraone Ramsete II — il grande Sesostri dei Greci —, tutti gli usi e costumi di quell'epoca Mosaica, e ci enumera le vivande, e le pratiche convivali di quei tempi.

Cominciamo dai vini:

“ Le ceste contenevano sette sorta di vini, di datteri, di palma e di vigna; del vino bianco, del vino rosso, del vino verde, del vino nuovo, del vino di Fenicia e di Grecia, del vino bianco di Mareotica al profumo di violetta.

“ Il Faraone prese la coppa dalle mani dello scalco, ritto presso il trono, e bagnò le regali labbra al beveraggio fortificante.

.....

“ Il pasto incominciò. Le vivande, arredate da Etiopi dalle immense cucine del palazzo dove mille schiavi erano occupati in mezzo ad una atmosfera di fiamme ai preparativi del festino, venivano collocate su delle mensole a qualche distanza dei convitati; i piatti di bronzo, di legno odoroso preziosamente scolpiti, di terra o di porcellana smaltata dai vivi colori, contenevano dei quarti di bue, delle coscie d'antilope, delle oche lardellate di grasso, dei siluri del Nilo, delle paste stirate in lunghi tubi e arrotolate, delle focaccine di sesamo e di miele, delle cocomere verdi a polpa rossa, dei melograni pieni di rubini, dell'uva color d'ambra o d'ametista. Delle ghirlande di papiro coronavano questi piatti colle

loro foglie verdi; le coppe erano anch'esse coronate di fiori, e, al centro delle tavole, dal mezzo d'un ammonticchiarsi di pani a crosta bionda, stampati di disegni e marcati di geroglifici, si elevava un lungo vaso dal quale pioveva, a guisa d'ombrella, un enorme fascio di persolute, di mirti, di melograni, di convolvuli, di crisantemi, di eliotropi, di seriphium, e di periploche, sposando tutti i colori, confondendo tutti i profumi. Sotto le tavole stesse, intorno allo zoccolo, erano ordinati dei vasi di loto. Dei fiori, dei fiori, ancora dei fiori, ovunque dei fiori. Ve n'erano persino sotto i sedili dei convitati; le donne ne portavano al braccio, al collo, sul capo a guisa d'armille, di collane, di diadema; le lampade bruciavano in mezzo ad enormi mazze di fiori; i piatti sparivano sotto le foglie; i vini spumeggiavano nelle coppe inghirlandate di violette e di rose; era una gigantesca deboscia di fiori, una colossale orgia aromale d'un carattere tutto particolare, sconosciuto agli altri popoli.

“ Ad ogni istanza, degli schiavi arrecavano dai giardini, che spogliavano senza poterli impoverire, delle bracciate di clematiti, di laurinee rosee, di melograni, di xerantemi, di loto, per rinnovare i fiori già vizzi, mentre che dei servitori gettavano sui carboni degli *amschirs*, dei grani di nardo e di cinnamomo.

“ Allorchè i piatti e le scatole scolpite a foggia d'uccelli, di pesci, di chimere, che contenevano le salse e i condimenti, furono tolte insieme alle spatole d'avorio, di bronzo, o di legno,

i coltelli di bronzo o di silice, i convitati si lavarono le mani, e le coppe di vino o di bevande fermentate continuarono a circolare.

“ Il coppiere attingeva, con un cucchiaino a lungo manico piegato, il vino atro e il vino trasparente dentro due grandi vasi d'oro, ornati di figure di cavalli e di arieti, che dei tripodi mantenevano in equilibrio davanti a Faraone „.

Tralascio di proseguire quella splendida descrizione dei ludi musicali e coreografici che il Gauthier fa sottentrare al simposio, con intervento di nani (per avventura della tribù degli Akkas?) i quali hanno il potere, colle loro smorfie, di esilarare il burbero Faraone.

Terminerò, citando quale esempio di prodigale e pazzesca munificenza presso gli Egizi, una cena di Cleopatra, la famosa regina d'Egitto, che convitando Antonio con molti altri della sua corte, li ricevette in un cenacolo dalle pareti reticolate ripiene di petali di rose, ov'erano dodici tavole e trentasei letti riccamente addobbati, e feceli servire in vasi tutti d'oro e ingemmati, e con mirabile arte lavorati; e, dopo cena, durante la quale bevve, stemperata nell'aceto, una perla d'un valore di parecchi milioni, il tutto donò ad Antonio che ammirava sì nobile apparecchiamento. La sera seguente, il banchettò di nuovo, insieme ai capitani, assai più splendidamente, e similmente donò loro l'apparecchio e a ciascuno il letto ove giaciuto era, e le tazze d'oro, e ai più riguardevoli uffiziali anche le lettighe, e i lettighieri, e, ad altri, i cavalli co' quali gli aveva fatti accompagnare.

Narrasi pure questo episodio : come la lasciva regina avendo fatto avvelenare le foglie di rose che dovevano adornare il capo del proconsole romano, ed avendolo invitato a sfogliarle nel suo nappo e berle insieme al vino, e costui obbedientemente apprestandosi per contentare il capriccio della bella egiziana ; mentre stava per bere gl'intossicati petali, essa gli toglieva di mano la coppa, e portala ad uno schiavo, ordinandogli di berne il contenuto, costui, appena tracannato, cadde al suolo come fulminato ; laonde essa volle dimostrare come fosse stato in suo potere di farlo morire, se avesse avuto quella fantasia.

“ I sacerdoti in Egitto godono di non pochi benefizi — scrive Erodoto —, ogni giorno cibi sacri s'imbandiscono loro davanti ; e non piccola quantità di bove e di giumento, come pure vino proprio di vigna. Di pesci però è affatto proibito cibarsi ai sacerdoti. La fava è considerata un legume immondo, nè la si mangia dagli Egizi, nè cruda nè cotta.

“ I bovi maschi sono sacrificati dagli Egizi ad Epafo, ma devono essere di pelo bianchissimo per non essere ritenuti immondi. Per il sacrificio così procedono :

“ Terminate le preci, e dopo avere ucciso e scuoiato il bue, e tagliatagli la testa come immonda, ne sventrano l'alvo, lasciando però dentro del corpo le viscere e l'adipe, e poi ne troncano le gambe, l'estrema coscia, le spalle ed il collo. Ciò fatto, empiono il resto del corpo di mondi pani, di miele, d'uva passa, di fichi, d'incenso, di mirra

e d'altri aromi; e, così rimpinzata la vittima, le danno fuoco, rovesciandole olio senza fine, quindi colle reliquie della vittima si appresta un banchetto. Lo stesso fassi pei vitelli maschi. Le vacche non s'immolano mai, perchè sacre ad Iside.

“ Gli Egizi sacrificano pure oche, mai capre nè caproni, perchè sotto quelle spoglie si nasconde Mendete, ossia il dio Pane.

“ Il porco è per gli Egizi animale immondo, nè si può toccare neppure co' vestiti senza fare dopo dei lavacri purificatori. Sacrificano soltanto dei porcellini a Bacco e alla Luna; e durante il plenilunio, soltanto in quell'occasione dei sacrifici, è permesso gustarne.

“ Gli Egizi che vivono presso le paludi si nutrono di piante, simili a gigli, che spuntano nell'acqua in seguito alle inondazioni, e chiamansi *loto*: le quali, recise dal suolo e prosciugate al sole, e dopo averne pestati i grani, come quelli di papavero, che si trovano in mezzo al loto, li riducono in pane e li cuociono. Ma anche la radice del loto è nutriente, e di sapore abbastanza dolce, di figura rotonda e della grossezza d'una mela.

“ Ma si trovano ancora altre piante, a forma di rosa, che crescono parimente nelle acque traboccate del Nilo, ed hanno il frutto su un gambo diverso da quello che sostiene il fiore, quantunque ambedue gli steli mettano in una stessa radice. E la forma di tal frutto è somigliantissima ai favi che si depongono dalle vespe: e dentro ci si trovano gran quantità di noccioli

(come quelli di oliva), attissimi alla nutrizione, e che si mangiano in effetto, o ancor teneri o disseccati „.

Parlando dei Persiani e dei loro sacrifici, Erodoto dice “ che dopo aver tagliata a pezzi la vittima e lessatene le carni, formano un letto di mollissime erbette, di trifoglio massimamente; e vi distendono sopra tutta quella carne così spezzata. Dato finalmente ordine a tutto ciò, interviene un Mago, ed intona un di quegli inni che i Persiani chiamano incantesimi; poscia il sacrificante si porta via tutta l'imbandigione e ne fa poi l'uso che più gli aggrada „.

I Persiani avevano per le colombe bianche un sacro orrore, perchè invise al Sole.

“ I Persiani hanno il costume di celebrare in modo specialissimo il dì natalizio; e in questo giorno credono di dover far mensa più lauta che di consueto. I ricchi, per esempio, imbandiscono un bue, un cavallo, un cammello, o un asino intero, ed arrostito al forno; laddove i poveri si attengono a qualche animale di minor pregio. I Persiani poi non si dilettono gran fatto dei farinacei: e molti amano le delicatezze delle seconde mense; non in fretta portate una appresso l'altra, ma con qualche riposo. A questo proposito, dicono: che i Greci non hanno ancor finito di mangiare, che già sembrano sazi; e ciò perchè, dopo la prima mensa, non hanno quasi più altro.

“ E pensano che, se anche ai Greci si apprestasse qualche altra cosa di buono, non si levrebbero su così presto. I Persiani inoltre sono

deditissimi al vino: e ciò nonostante la proibizione di recere e di orinare in altrui presenza; alla quale proibizione obbediscono fedelmente. Ma, presi così come sono dal vino, sogliono pure deliberare delle cose più rilevate. Ma tali deliberazioni si ripresentano loro il dì appresso, e quando sono ancora digiuni, per riudirle. E se persistono nella prima sentenza, la deliberazione ha il suo effetto; altrimenti si cassa. E, per lo contrario, tutto ciò che i Persiani risolvono a mente sana, vogliono confermare da ubbriachi „.

Senofonte asserisce che il nasturzio o crescione sia un cibo companatico abituale dei Persiani.

I Babilonesi non usano altro olio di quello che s'estrae dal sesamo, coltivano le palme, e, perchè fruttifichino, praticano la caprificazione, legando i fiori maschi alle palme ghiandifere, affinchè l'insetto nascosto in quei fiori, dentro i datteri insinuandosi, gli maturi, invecechè avvizzire e cadere come si fa pei fichi selvatici.

Gli Ascalonesi non osavano uccidere nè mangiare le colombe, che anzi le nutricavano, così pure in tutta la Siria, perchè sacre a Venere. Gli Assiri e i Babilonesi, come scrive Pausania, non si cibano di colombe, perchè l'anima della loro grande regina, Semiramide, era volata in cielo sotto forma di colomba.

Narra Erodoto, che le isole del fiume Araxe sono abitate da uomini, i quali si cibano, durante l'estate, di ogni fatta di radici; e ripongono invece e conservano per il verno tutti i frutti maturi che riescono a ritrovare. E dicesi eziandio

che vi alligni certa generazione di piante, i cui frutti sono studiosamente raccolti e am mucchiati dagli abitanti per essere, dopo sedutisi in cerchio, gettati colle loro mani nel fuoco. Dal qual bruciamento si spande un tale odore intorno che tutti ne restano inebbriati, come accade ai Greci per effetto del vino; onde poi ne segue un cantare ed un saltare all'impazzata di quella gente. I popoli che dimorano presso le paludi dell'Araxe si cibano di pesci crudi e si vestono di pelli di foca. — Ciro usò co' miseri Massageti (che vivono di latte e di pesci) quest'astuzia di guerra; fece apprestare un banchetto con copia infinita di carni ben rigovernate, con tazze di vino senza numero, con cibo finalmente d'ogni ragione. Pose a guardia del campo, dove si erano apprestati quei conviti, la parte più debole delle milizie; e intanto il nerbo migliore dell'esercito fece tornare in riva dell'Araxe. I Massageti, alla vista di quella magnifica imbandigione, vi si gittarono sopra con abbandono; e così fu dato a Ciro di vincerli.

Ma Ciro fu anche un capitano previdente in fatto di provvigioni di bocca, ed un igienista profilattico in fatto di bevande. Infatti leggiamo al capo 188 del I libro d'Erodoto:

“ Ciro si mette in campagna ben provvisto di viveri e di armenti dei suoi paesi; egli trasporta, eziandio, dell'acqua del fiume Choaspe che cola vicino a Susa. L'acqua soltanto di questa riviera e non di altra sorgente, viene servita sulla mensa reale; *la si fa bollire*, e, dovunque

va il re, la si trasporta dentro vasi d'argento, su d'un convoglio di carri a quattro ruote, trainato da muli „.

Ciro, marciando sopra Babilonia, sapeva che avrebbe dovuto attraversare delle plaghe sprovviste affatto d'acqua corrente, sino a che egli arrivasse al fiume Gnido, affluente del Tigri. Ciò avveniva 550 anni circa avanti l'era cristiana.

Ciro fu anche un famoso bevitore di vino; egli usava *propinare* all'uso greco, cioè bevendo un sorso di vino nella propria coppa, quindi offrirla ad un suo favorito commensale; lo stesso faceva per le vivande.

Per chi volesse avere un'idea di quello che sarebbe stato un banchetto babilonese, ai tempi della fastosa Semiramide, riferisco la descrizione dello splendido convito che Semiramide offre, in Babilu, al giovine principe Ara d'Armenia, di stirpe Kheta o Hethea, nella grande sala di Nemrod, desumendola dal racconto babilonese *Semiramide*, di A. G. Barrili:

“ Portava la costumanza babilonese che i re siedessero a mensa in disparte, e i loro convitati più ragguardevoli o ben voluti a un'altra di rincontro, ma divisa dalla mensa regale la mercè d'una fitta cortina, per modo che il monarca vedesse a sua posta i convitati, ed eglino in quella vece non potessero bearsi nelle regie sembianze. Per altro, ne' giorni di corte bandita, la mensa era una sola e vastissima, alla quale il re familiarmente sedeva e facea mostra di sè, non distinto dagli altri commensali, fuorchè

per lo scranno d'oro, pel suo vino e per la sua acqua, di cui a nessuno era concesso bere senza suo comando, che era grazia profumata e segno d'alta onoranza. Inoltre, nelle grandi solennità, che ricorreano di rado, si facevano pubbliche feste; e allora le mense regali si teneano all'aperto, sedendo il re alla più elevata di tutte, insieme coi grandi del suo regno.

“ Un pasto solo si faceva, e lunghissimo, protratto sino a tarda ora, dopo fornite le molteplici cure del giorno. Gran copia di vivande si consumava per l'uso della corte, squartandosi sino a mille capi per dì, tra buoi, cavalli, onagri, camelli, montoni e capretti. La selvaggina e il pesce erano pure in buon dato; e tutto ciò s'imbandiva da prima alle tavole dei grandi; indi passava a quella dei minori ufficiali, tornando i copiosi rilievi alle cucine, dove si satollavano i servi e i soldati di palazzo.

“ Davasi nelle mense il vino spremuto dalla palma e dal melagrano, non essendo a quei tempi nella terra di Sennaar coltivata a tal uso la vite, che prosperava più presso al mare nella regione di Canaan. Il pane facevasi allora comunemente con la farina di dura, che è il sorgo; quella di frumento traendosi, con grave dispendio, e a mostra di regio fasto, dalle lontane pianure di Mesraim, fecondate dal Nilo. I pubblici banchetti erano rischiarati con luce di nafta ardente in acconci vasi, collocati a giuste distanze su tripodi e candelabri di bronzo. A più ristrette brigate dava luce gratissima l'olio di sesamo, di

cui erano imbevuti lucignoli di bisso, sporgenti da lampade di rame, o d'argilla rossa, leggiadramente fregiate di nero, a meandri, a ghirlande, disegni capricciosi e figure fantastiche.

“ Quel giorno, essendo il convito in onore del re d'Armenia, le mense erano messe nel cortile degli orti pensili, vastissima sala, aperta su tre lati e sorretta da colonne addoppiate di marmo. Veli bianchi e violetti, appesi con anelli d'argento a funi di bisso e di scarlatto, si stendeano tra le colonne, dolcemente gonfiandosi alla brezza leggera e profumata, che veniva attraverso una siepe di gelsomini e di cedri.

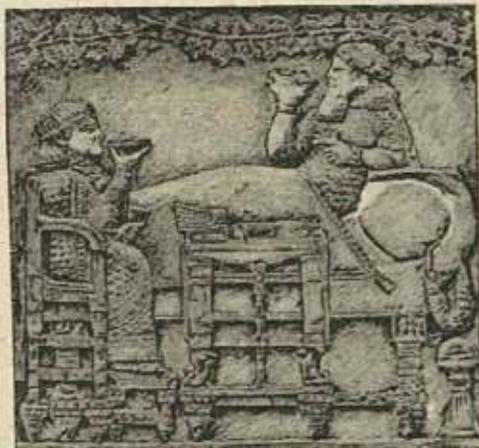


Fig. 1. — Il re Assurbanipal e la regina a mensa.

“ Tutto intorno erano disposte le tavole di legno odoroso, coperte di candide mappe listate di porpora. In fondo alla sala vedevasi la mensa più elevata e più adorna, con l'aureo scanno della regina a capo (1), e letti d'argento in giro, sopra

(1) Vedi nel *Manuel d'Archéologie Orientale*, edito dal Quantin di Parigi, le figure rappresentanti agapi e simposi, nei diversi bassorilievi Niniviti, — specialmente quello rinvenuto a Koyoundjik —, dove (v. fig. 1) il re Assurbanipal, semi disteso sul monodinio, e la regina, seduta sull'alto scanno a bracciuoli, stanno bevendo con coppe. Vicino a loro, su d'uno scannetto, stanno diverse vivande; due eunuchi recano vasi e coppe per libazioni.

(N. d. D.<sup>r</sup> A. C.).

un pavimento foggiate a disegno con tesselli di porfido e di marmo bianco, di granito e di mischio. Splendeva, sul bianco drappo, il vasellame d'oro, gloria del paese d'Ofir, donde allora traevasi il prezioso metallo, e da vasi di porcellana, smaltati a vivi colori, si levavano a mazzo, s'inclinavano ad ombrello, i fiori più svariati e più rari: la ninfea dai bianchi petali schiusi; il nepente, da cui si stilla il farmaco per cacciare la tristezza; il giglio, onore delle convalli; la rosa, il gelsomino e la mandragola, che spandono le più soavi fragranze.

“ Coppe d'argento, egregio lavoro dell'arte babilonese, guastade di vetro, che mandava ai regnatori di Sennaar la pur mo' nata industria di Tiro, stavano davanti ai convitati, insieme con piattellini d'argilla colorata e lucente, con spatole d'avorio, dal manico di metallo, che servivano per accostare i cibi alla bocca, e coltelli di selce, sottilmente scheggiati, per tagliare le vivande. E mentre i coppieri dalle idrie capaci

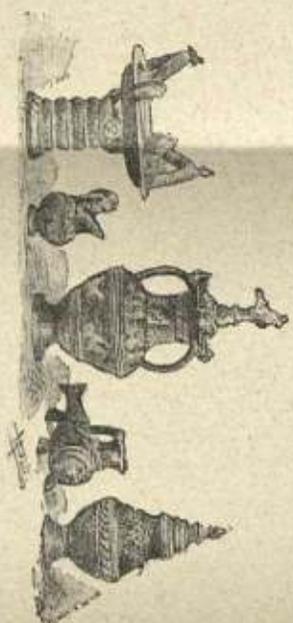


Fig. 2. — Eunuchi recanti tazze e vasi per libazioni.

mesceano il vino dolcissimo della palma e l'acqua fresca dalle anfore di creta, internamente strofinate con mandorle amare a fine di renderne più grato il sapore, gli eunuchi venivano in lunga fila dalle cucine (vedi fig. 2) recando, su piatti di bronzo, grossi quarti di bue, di onagro e di capretto, che poscia gli scalchi fa-



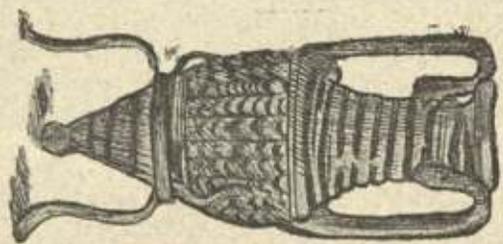
Il pastelliere  
(dal Museo di Boulogne).



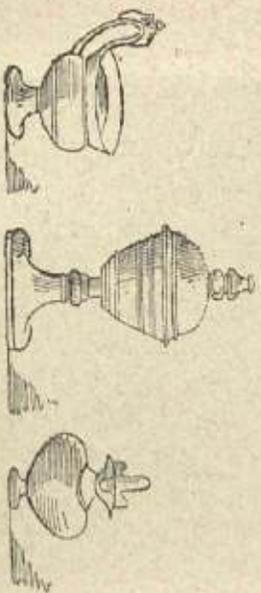
Salciere e vasi pimentari di Bucchero, a vernice nera,  
dagli scavi di Chiusi (Museo di Firenze).



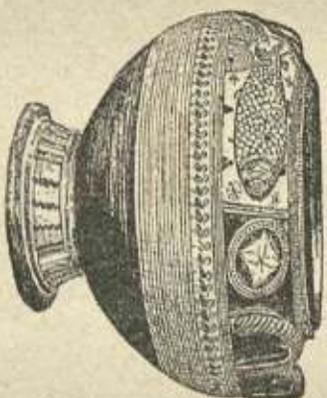
Cerchia di vetro decorato,  
delle fabbriche di Genesalenne  
(Museo del Louvre).



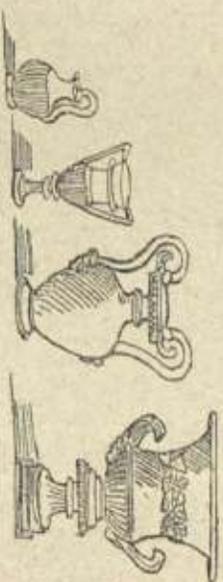
Antora di vetro, con tri-  
pode. Industria fenicia  
di Tiro o di Sidone  
(Museo del Louvre).



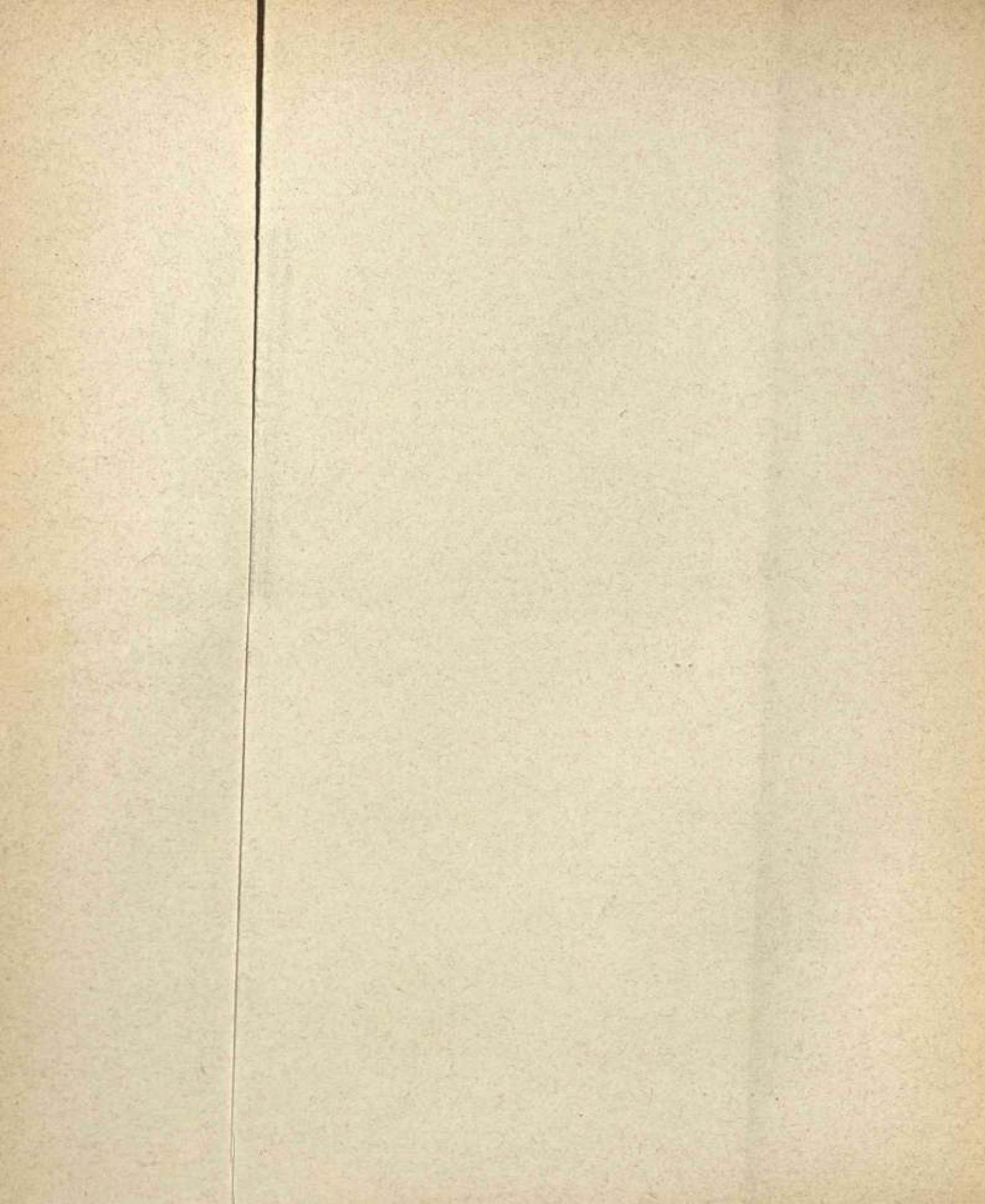
Coppa e orciuoli di Bucchero (Museo di Firenze).



Cratere etrusco.



Vasi, mesetropa o calice etruschi-campani  
(Museo di Firenze).



ceano destramente a spicchi, per imbandirli alla nobile comitiva.

“ Erano inoltre portati sul desco: fagiani piumati, pernici, ova di struzzo, pesci, nottole di Barsipa, conservate nel sale, olive, porri e cipolle di Mesraim. Andavano da ultimo, in giro, i bossoli di cedro, leggiadramente intagliati, che serbavano i condimenti e le salse; grani d'amomo, che danno odor così vivo; di aneto, che stimola le forze inerti o languenti; di comino etiopico, che rende più facile il bere; di silfo cirenaico, il cui succo spremuto è la più gradevole, ma altresì la più dispendiosa lautezza del mondo.

“ Ad ogni nuova imbandigione si udivano concerti di arpe, di cetre e di flauti, che accarezzavano mollemente l'orecchio. I musicisti non erano già nella sala del convito, bensì tra le piante dell'attiguo giardino; donde avveniva che i suoni più rimessi e più blandi, come di musica lontana, non soverchiassero i lieti ragionari che fanno più grato il piacere della mensa. Luce, abbondanza di cibi eletti, splendori dell'arte, fragranze ed armonie formavano un misto di gaudii ineffabili, una vera festa, un tripudio dei sensi ..

I Persiani, i Medi, dopo i Babilonesi, furono per avventura i più fastosi e intemperanti ghiottoni ne' loro banchetti, come attestano la Bibbia, gli storici, quali Erodoto, e lo provano gli archeologi moderni.

Quando Pausania ebbe vinto i Persiani a Platea, si fece preparare dai cuochi di Mardonio un pasto sontuoso, alla moda del loro paese; poi,

fattone mettere accanto un altro spartano semplicissimo, disse ai generali lì radunati, ridendo del contrasto:

“ Ecco: come si può concepire la pazzia dei Persiani, che avendo una tavola così buona volevano rubarci la nostra tanto miserabile! „

Per farsi un'idea del lusso e dello spreco dei Persiani nei piaceri della mensa, basti ricordare la lettera di Parmenione ad Alessandro il Macedone, dopo aver espugnata Damasco, dove Dario avea raccolto l'apparecchio di quella guerra fatale, unitamente ai suoi servitori di bocca, in numero di 277 cuochi (*opsoni*), 29 lavoratori di vasi di cucina, 13 manipolatori di latte, 40 d'unguenti, 17 di bevande e 70 bottiglieri, oltre a 46 tessitori di corone di fiori, 329 cantanti, mimi, e simili, tutte persone addette all'apprestamento ed al diletto della mensa del re. Figuriamoci poi cosa avrà lasciato a Susa, a Babilonia, a Passagarda, a Persepoli e simili dimore regali!

Alessandro Magno soleva convitare sessanta o settanta amici, e spendeva nella cena mille scudi al giorno. Il re di Persia cenava con 15,000 persone, e spendeva 400 talenti, cioè a dire 240,000 scudi; e le città del regno pagavano il tributo per la cena del re. Laonde, allorchè Temistocle perseguitato dai suoi cittadini in Persia si rifugiò, e per sua sicurtà e salvezza a Serse ebbe ricorso, il re gli assegnò tre città, le quali il pane e il vino e il camangiare abbondevolmente gli somministrassero.

Gli Orientali avevano il costume antichissimo

— e che ora è adottato dai popoli civili moderni — di fare gl'inviti al banchetto buon tempo prima che questo avesse luogo, rinnovandoli a ciascheduno dei convitati il giorno che esso era pronto. — Così noi troviamo nella Bibbia, questo testuale invito: “ Ecco io ho apprestato il mio desinare; i miei buoi e i miei grassi polli sono uccisi, e tutte cose son pronte „. Il rifiutare la cortesia offerta, senza prepotente cagione, era ed è ancora per gli Orientali un insulto. Giunto il dì del banchetto, gl'invitati venivano ammessi, presentando la loro tessera convivale, in una sala dove, all'ora indicata, entrava il padrone il quale ne chiudeva di propria mano l'ingresso, per escludere gli estranei e coloro che non si fossero presentati a tempo. Acqua ed olio odoroso apprestavansi ai convitati perchè si lavassero e si profumassero, e, in alcune solenni occasioni, anche un'ampia veste riccamente fregiata veniva offerta, la quale non potevasi rifiutare; che, anzi, il padrone di casa potea discacciare, come maleducato, chi avesse preferito rimanere col proprio vestimento.

Nei banchetti ordinarii il padrone di casa presiedeva alla mensa; quando le brigate erano numerose eleggevasi a tal ufficio una specie di *architriclinio*, che era di solito il convitato più illustre e noto per la sua temperanza. I Romani e i Greci commettevano siffatta scelta alla sorte, gittando i dadi. I posti distribuivansi con esatta osservanza del grado e dell'età di ciascheduno, la qual cosa è tuttavia in vigore.

I Persiani furono, per avventura, gl'istitutori dei banchetti pubblici, che poi i Lacedemoni imitarono, ma soltanto con intendimento differente da quelli Orientali; conciossiachè costoro per fasto e non per disciplina ferrea e freno di costumi l'instituirono.

Le mense nella Persia, come pure nell'antico Egitto, erano poste lungo le pareti, cosicchè i convitati teneano volte a queste la faccia; i personaggi più ragguardevoli sedevano ad una tavola a parte, collocata a capo della stanza. La forma poi della tavola era quella del *triclinio* usato più tardi dai Romani; sovr'essa stendevansi tovaglie che non la coprivano del tutto, ma lasciavano scoperto il sito ove ponevasi il vasellame e le frutta. Cucchiari, forchette, coltelli erano ignoti; le dita facevano uffizio di tali arnesi, e parecchie mani spesso intridevano nello stesso vaso le fette del pane, che, fatte a modo di cartoccio, servivano per raccogliere la parte liquida del cibo comune. I banchetti orientali risplendevano, in generale, non tanto per la varietà delle vivande, le quali consistevano in pane, carne, pesci, frutta, miele e burro, quanto per la ricchezza degli addobbi e dei vasi. Uno dei segni di riverenza e d'affetto del padrone di casa era di porre innanzi al convitato da lui distinto maggior quantità di cibo che agli altri, e l'uso faceva che questi non se ne offendessero. Nella Bibbia leggiamo che Giuseppe, per mostrare la sua predilezione a Beniamino, gli fece imbandire il quintuplo di ciò che diede agli altri fratelli.

La spalla d'agnello arrostita con burro e latte era ed è tuttavia una delle più ghiotte leccornie per gli Orientali. Quanto alle bevande, era distintivo di riverenza il riempire le tazze dei convitati sino a farle traboccare. Infatti i Persiani cominciavano il pranzo dal vino.

Pochissime notizie abbiamo sui banchetti Punici ossia Cartaginesi. Essi adottarono le famose leggi di Licurgo sui pubblici banchetti, che furono istituite per reprimere ogni sorta di lusso, per ispirare alla gioventù sentimenti virtuosi, e per eccitare in essa una nobile emulazione. Sembra però che i Cartaginesi non osservassero molto scrupolosamente queste leggi, e che imbandissero sontuosi banchetti nelle loro case, perchè il Senato dovette più volte promulgare decreti co' quali moderava il soverchio lusso dei conviti.

Nel codice Vaticano è rappresentato il convito che Didone diede ad Enea. Ella è seduta nel mezzo, sull'alto toro; accanto ha due figure, l'una delle quali è Enea, l'altra si suppone essere Anna sorella di quella regina. Gli eruditi, dice Ambrogio, fanno le loro riflessioni sulla forma di questo letto, sul tripode che serve di mensa per la cena — rappresentata, nella detta figura, da un pesce dentro un piatto d'oro — e sul diadema che qui e in altre pitture del codice Vaticano si vede intorno al capo delle figure.

Ai magistrati Cartaginesi era proibito di beber vino finchè durava l'esercizio del loro potere; ma questa legge fu violata ne' tempi in cui i

costumi Cartaginesi si corrupero e cagionarono la rovina della repubblica. Lo stesso divieto era fatto ai soldati, i quali venivano severamente puniti se durante la campagna assaggiassero vino.

Inquanto ai cibi, fino al regno di Dario Istaspe, i Cartaginesi mangiavano la carne di cane; ma avendo questo principe mostrata grande avversione per quest'uso, essi lo abbandonarono. Merita qui parimente d'essere mentovato il costume singolare di questo popolo di trattare ne' conviti nuziali i suoi amici con soli pesci detti tonni.

Gustavo Flaubert che — come scrive T. Gautier nel suo libro sull'Oriente — ricostrusse col suo romanzo archeo-storico *Salambò* tutta la civiltà punico-cartaginese ai tempi d'Amilcare Barca, servendosi dei pochi ruderi (su cui aveva meditato Scipione), che ancora restano dispersi, — nella stessa guisa di Cuvier, che da poche ossa fossili ricostituiva il *megaterio* ed altri animali delle epoche antediluviane, — inizia quel suo capolavoro d'erudizione arcaica col banchetto soldatesco che ha luogo a Megara, sobborgo di Cartagine, sotto le fronde dei sicomori dei giardini e sotto le tende di bisso che coprivano il terrazzo del palazzo d'Amilcare, costruito in marmo numidico picchiettato di giallo, dallo scalone dritto d'ebano, che portava agli angoli d'ogni gradino la prora d'una galea presa al nemico.

Là convenuti, v'erano uomini di tutte le nazioni: Liguri, Campani, Lusitani, Baleari, Cantabri, Carii, Egizii, Greci, Lidi, Negri, Libii e disertori Romani, che gozzovigliavano tumultua-

riamente. “ Stavano sdraiati sui cuscini, mangiavano accosciati intorno a grandi piatti, oppure stesi bocconi sul suolo tiravano a sè i pezzi di carne e si saziavano appoggiati sui gomiti, nella pacifica posa dei leoni quando sbranano la loro preda. Gli ultimi venuti, appoggiati in piedi ad alberi, guardavano quelle tavole basse, che scomparivano per metà sotto tappeti di scarlatto ed aspettavano il loro turno. “ Siccome le cucine d’Amilcare non bastavano, il Consiglio aveva loro mandato schiavi, del vasellame, letti, e si vedevano in mezzo al giardino, come su d’un campo di battaglia, quando si bruciano i morti, grandi fuochi splendenti, sui quali arrostitivano buoi interi. I pani cospersi d’anice s’alternavano con grandi forme di formaggio più pesanti che dischi, e frammezzo ai cratèri pieni di vino ed ai cantari pieni d’acqua, vedevansi cestelli di filigrana d’oro contenenti mazzi di fiori. La gioia di potersi finalmente satollare a bell’agio dilatava a tutti gli occhi; qua e là cominciavano le canzoni.

“ Dapprima furon loro imbanditi degli uccelli alla salsa verde, in piatti d’argilla rossa guerniti di disegni neri in rilievo, poi tutte le specie di conchiglie che si raccolgono sulle coste puniche; pappine di frumento, di fava e d’orzo, e lumache condite con comino sopra piatti d’ambra gialla.

“ In seguito, le mense furono coperte di vivande di carne: antilopi colle loro corna, pavoni colle loro piume, montoni intieri cotti al vino

dolce, cosciotti di camello e di bufalo, ricci al garo, cicale fritte, ghiri in concia. In ciotole di legno di Tamrapanni nuotavano, in mezzo allo zafferano, grandi pezzi di grascia. Tutto traboccava di salamoia, di tartufi e d'assafetida. Le piramidi di frutta crollavano sulle focacce melate, e non s'erano dimenticati taluni di quei cagnolini dalla pancia grossa e dal pelo color rosa che s'ingrassavano con feccia d'olive: piatto cartaginese abborrito dagli altri popoli. La sorpresa dei cibi nuovi eccitava la bramosia degli stomachi. I Galli dai lunghi capelli rannodati sul cranio strappavansi di mano i cocomeri ed i limoni che trangugiavano insieme colla scorza; e de' Negri, che non avevano mai veduto le ariguste, si graffiavano il viso colle loro branche rosse. Ma i Greci, dalla barba rasa, più bianchi del marmo, gettavano dietro di loro la mondiglia dei loro piatti, mentre alcuni mandriani del Bruzio, vestiti di pelli di lupo, divoravano in silenzio tenendo il viso nella loro scodella.

“ Cadeva la notte. Si levò il velario spiegato sul viale de' cipressi e si recarono i lumi.

“ La luce tremola del petrolio che ardeva in vasi di porfido spaventò su pei rami dei cedri le scimie consacrate alla Luna e le loro grida misero in allegria i soldati.

“ Le oblunghe fiamme si riflettevano tremolando sopra le corazze di bronzo. Ogni specie di scintillamenti spiccava dai piatti tempestati di pietre preziose. I cratèri orlati di specchi convessi moltiplicavano l'immagine ingrandita degli

oggetti; i soldati, accalcandovisi attorno, vi si rimiravano stupefatti e facevano boccacce per vedersi ridere. Si buttavano, per disopra le tavole, gli sgabelli d'avorio e le spatole d'oro. Trangugiavano a piena gola tutti i vini greci rinchiusi in otri, i vini campani conservati in anfore, i vini cantabri che venivano loro portati entro barili, ed i vini di giuggiola, di cinnamomo e di loto. Se ne vedevano pozze per terra, nelle quali si diguazzava. Il fumo delle vivande saliva tra il fogliame degli alberi insieme coi vapori dei fiati. Si udiva ad un tempo lo sbatter delle mascelle, il rumor delle parole, delle canzoni, delle coppe, il fracasso dei vasi campani e dei fiaschi di vetro tirii che si rompevano in mille pezzi, o il limpido suono d'un piatto d'argento „.

Stupendo è l'episodio del cucinare sacrilego che fanno i soldati dei grossi pesci sacri della famiglia Barca che portavano appese alla gola pietre preziose. Questi pesci discendevano da quei lòti primordiali che avevano fatto schiudere l'uovo mistico, entro il quale si nascondeva la Dea:

“ L'idea di commettere un sacrilegio riaccese la golosità dei Mercenari; misero tosto del fuoco sotto i vasi di bronzo e si divertirono a guardare i bei pesci dibattersi nell'acqua bollente „.

In quanto ai banchetti dei re Numidi e Mauritani, meno ancora si sa dei precedenti. Celebre è, come pezzo archeologico per la storia dei festini, il frammento d'antico quadro trovato nelle rovine di Pompeja, che rappresenta le nozze di

Massinissa con Sofonisba, celebrate a Cirta nel palazzo di Siface, alle quali prende parte Scipione l'Africano.

Il luogo della scena è una sala a pian terreno, che conduce ad un giardino, e la cui vòlta è sostenuta da colonne; e può essere considerata come un *triclinium*, o sala convivale. Vi si scorgono statue e ricche tende ben drappeggiate. Gli sposi sono coricati alla moda orientale, cioè solo per metà sul letto, l'uomo ha diadema regale bianco intorno al capo, la donna ha una benda simile intorno alla testa; tiene in mano una coppa, quasi aspettando che venga riempita. Vi si scorgono intorno varie figure tra cui una schiava mora, ed uno schiavo — situato dietro un'altra figura in cui si volle riconoscere il fiero Scipione — recante delle frutta sopra un piatto rettangolare.

Celebri erano presso i Punici ed i Numidi le salse al *mallobatro* ed al *silfio cirenaico* col quale si manipolavano i principali condimenti. Le carni più saporite venivano fornite dai buoi d'Ecatompile, come i pesci più gustosi erano quelli d'Ippezarite, acconciati con miele, fichi e zafferano.

Molto ghiotte erano le lingue di fenicottero asperse di seme di papavero e condite col miele e conserva di melograno. Il condimento grasso veniva dato dalla grascia d'oca e da una mistura contenuta in vasetti di Commagene. La bevanda "detta del ritorno" era pel soldato cartaginese, che partiva per la guerra, una mistura bollente di vino misticato con farina, burro e cardamomo.

I soldati d'Annibale Barca e di Annone, come alimento dinamogeno durante le marcie, recavano, dentro sacchetti di pelle sospesi al collo, delle pallottoline fatte di farina di frumento con polpa di datteri e tuorlo d'uova, avvolte in foglie di loto. Tra i legumi celebrati erano gli asparagi e le fave.

I Mauritani erano di una sobrietà degna di quel popolo guerriero.

Si cibavano di grano e d'erbe, che mangiavano senza preparazione di sorta alcuna, non avendo nè olio, nè vino, nè altre cose necessarie alla vita. Avevano però un'estrema cura di tenere pulita la bocca e i denti.

Gli Etiopi, discendenti della stirpe di Cus, avevano costumi alimentari a un dipresso degli Egizii, che soppiantarono nelle dinastie regnanti, confondendosi con quei popoli. Celebri erano le divisioni secondo il loro modo di nutrirsi, riferite da Diodoro e Strabone: gli *acridofaghi* o mangiatori di locuste; i *chelenofaghi*, o mangiatori di tartarughe; gli *elefantofaghi*, o mangiatori d'elefanti; gl'*ictiofagi*, o mangiatori di pesci; i *risofaghi*, di radici; gli *spermofaghi*, di semi; i *lofaghi*, di germogli; e i *cinomulghi*, o mungitori di latte di cagne, e vi erano persino gli *antropofagi!*

Parlando degli antichi Indiani, Erodoto, nel lib. III, dice:

“ Alcuni poi di essi vivono nelle paludi, e mangiano pesci crudi che pescano montando sopra certe navicelle fatte di canne.

“ Altri Indiani poi, posti all’oriente di questi, menano vita nomade; si pascono di carne cruda, e sono chiamati Padei. Eglino hanno costumi di questa fatta: che cadendo infermo o uomo o donna della loro comunanza, lo uccidono, allegando che le carni, qualora stemperate dal male, potrebbero poi riuscire al loro palato troppo corrotte. E l’infermo ha un bel divincolarsi e negare la malattia: essi non gli dan retta; ma, senza più, l’uccidono e ne fanno un delizioso banchetto. E ammalando una donna, le sue più strette amiche fanno verso lei precisamente la stessa cosa.

“ Altri Indiani non uccidono nessuna specie d’animali; essi sono erbivori e posseggono un certo legume, che alligna quivi spontaneamente, della grandezza del miglio, chiuso nel suo baccello. Il quale legume, a’ suoi tempi, raccolgono, e con tutto il baccello lo cuociono e se lo mangiano „.

Nei poemi arcaici indiani, come nel *Râmâyana* di Valmichi, si parla della grande passione di quei popoli per il miele e dell’*hamrita*, specie di ambrosia divina che in sostanza non era che idromele.

Nel *Mâhâbârata* si parla anche di certi popoli antropofagi. Gli antichi Indi condividevano le loro vivande coll’*assafetida* come si pretendeva facessero i Romani.



## CAPO II.

### La cucina e la mensa dei Greci.

SOMMARIO: I banchetti omerici — I banchetti pubblici dei Cretesi e quelli dei Lacedemoni — Il brodetto nero — Gli Ateniesi, i Sibariti e i Tebani amanti della buona mensa — Un pranzo di Filosseno descritto da Ateneo — Archestrato ed i cuochi greci — Usi e costumi de' Greci a mensa — Sono ubbriaconi ed appetiscono i cibi eccitanti — I simposi — Epicuro era parco ed insegnava a moderare gli appetiti.

Benchè la cucina fosse ancora elementare presso i Greci del ciclo eroico, e i loro banchetti d'una frugalità preadamitica, senza alcun accenno di lusso e di ordinatezza; e quantunque i re di quest'età sapessero, all'occorrenza, preparare colle loro mani i propri cibi, pur, tuttavia, nelle residenze dei capi, le funzioni di cuoco costituivano già una mansione speciale. I sollecitatori di Penelope, che passavano la loro vita banchettando, avevano seco " degli scudieri „ abili nel dar feste e nel preparare pasti.

Comunque siasi, i nostri ricordi classici ci riporteranno, sull'ali della fantasia omerica, a quella scena ancestrale dove il bollente Achille, — nonchè " pieveloce „ — funziona da cuoco.

" . . . . . Su l'ignee vampe  
Concavo bronzo di gran seno ei pose,  
E dentro vi tuffò di pecorella  
E di scelta capretta i lombi opimi.  
Con essi, il pingue saporoso tergo

Di saginato porco. Intenerite  
 Così le carni, Automedonte in alto  
 Le sollevava; e, con forbito acciario,  
 Acconciamente le incidea lo stesso  
 Divino Achille, e le infiggea ne' spiedi.  
 Destava intanto un grande foco il figlio  
 Di Menèzio, e conversi in viva bragia  
 I crepitanti rami, e già del tutto  
 Quetata la fiamma, delle brage ei fece  
 Ardente un letto, e gli schidion vi stese;  
 Del sacro sal gli asperse; e, tolte alfine  
 Dagli alari le carni abbrustolate,  
 Sul desco le posò; prese di pani  
 Un nitido canestro, e su la mensa  
 Distribuilli; ma le apposte dapi  
 Spartia lo stesso Achille assiso in faccia  
 Ad Ulisse col tergo alla parete (1).

I pasti, da quanto rilevasi dai poemi Omerici, erano di tre specie, vale a dire l'ἄριστον, o quello che noi chiameremmo l'asciolvere; il δόπρον, che corrisponde all'ultimo pasto della giornata, la cena; e il δείπνον, o quello che si prendeva a qualunque ora, tra la colazione e la cena, — merenda (?).

I convitati sedevano intorno al desco; veniva data l'acqua alle mani prima di mangiare, e il personaggio più cospicuo presiedeva agli altri. I cibi consistevano per lo più in carni arrostate, fior di farina impastata con acqua, formaggio e frutta; non era tuttavia ignoto l'uso delle carni lessate e del brodo (2). Alla mensa degli eroi

(1) *Iliade*, canto IX.

(2) Vedi pure il banchetto dato dai *proci* a Penelope.

omerici non v'era difetto di coltelli, schidioni, nappi di varie fogge e grandezza, crateri contenenti vini di molto pregio, che venivano conservati dentro otri di pelle, fra i quali celebratissimo il vino *maroniano*, così chiamato dall'eroe Marone, vino che poteva, dicono, sostenere venti tanti d'acqua senza perdere sapore. Prima di accostare i nappi e i crateri alle labbra, facevansi libazioni agli Dei, lasciando cadere poche gocce del liquore sul suolo, si volgevano salutazioni agli astanti e lieti auguri ai lontani.

Aristotile menziona, come precursori dei banchetti pubblici tanto in onore presso gli Spartani sotto Licurgo, i prischi banchetti dei Cretesi, fatti in comune, detti *sissitia*. Questi banchetti, ch'erano d'una frugalità primitiva, non resistettero a lungo contro la crescente invasione dei costumi asiatici, e soltanto la rigida Sparta continuò a protestare col suo austero *brodetto* (1) (composto di carne pesta, sangue, sale e aceto) contro questa tendenza al lusso orientale nei piaceri del *gaster* che, dall'epoca della guerra contro i Medi, s'era infiltrata nei costumi dei Greci al contatto co' ghiottoni Persiani, tantochè i socievoli Ateniesi, che proclamavano " essere

---

(1) Plutarco racconta che un re del Ponto avendo voluto gustare di queste vivande, fece venire un cuoco spartano al quale ordinò di prepararne la migliore, senza risparmiare nulla; ma appena assaggiatala, la respinse con disgusto. Al che, il cuoco rispose: " Sire, affinchè questa pietanza sia squisita, bisogna aver fatto della ginnastica lacedemone ed essersi bagnati nell'Eurota! „

la mensa mediatrice d'amicizia „, coglievano tutte le occasioni per adunarsi tra amici a banchetto. Gli stessi giovani si tassavano fra di loro per riunirsi frequentemente a mensa comune; la quota chiamavasi σπυμβολή e il pranzo ἔρανος, fuorchè nel caso in cui, invece di denaro, ciascuno contribuisse con vivande belle e preparate, chè allora aveva nome “ banchetto della sporta „ — δείπνον ἀπὸ σπυρίδος — il *pic-nic* dei moderni Inglesi.

E non solo Atene, ma le altre città elleniche si lasciarono anch'esse corrompere e trascinare dai piaceri della gola, tantochè un frammento d'Epicarmo, scritto 470 anni avanti Cristo, fa comparire al pranzo di nozze di Ebe, più di duecento pietanze diverse.

I Sibariti erano rinomati per le loro ricerche gastronomiche; Erodoto ed Ateneo, parlando d'uno di essi, Smindyrite (720 an. a. C.), dicono che, andato a Sicione per condurre sposa la figlia di Clistene, fecesi seguire da una truppa di mille tra cuochi ed uccellatori. I suoi compatrioti consideravano i festini come gli atti più importanti della loro vita, e, per avere tempo le donne a ben prepararsi, facevano gli inviti anche un anno prima. Quelli poi che davano i migliori pranzi erano nominati benefattori pubblici, e venivano ricompensati con auree corone.

Anche i Tebani si segnalavano per la loro ghiottoneria, e Polibio dice che essi lasciavano le loro sostanze, non ai figli, bensì ai loro commensali, a condizione di spenderle in orgie.

Già Ippocrate sentiva il bisogno di reagire contro gli inquietanti progressi della cucina, e consigliava condimenti semplici, chiedendo di limitarsi a rendere, con un necessario accordo, più sane e nutrienti le vivande. Questi saggi precetti, rinnovati non meno inutilmente da Socrate, dimostrano come già a quell'epoca fossero conosciuti gli abusi (1). Meteo, cuoco siculo, fu espulso dalla Macedonia per timore che guastasse la parsimonia della cucina primitiva.

Vivendo ancora Socrate, il filosofo cirenaico Aristippo poneva il fondo della saggezza nel mangiare, e siccome insegnava pure l'eloquenza, i motteggiatori dicevano che i suoi discepoli, studiando con lui, non perdevano tutto il loro tempo, perchè potevano imparare, se non altro, delle buone ricette per la cucina.

Rammolliti pertanto dalla vittoria, gli Ateniesi applicarono all'arte culinaria il loro gusto delicato e le loro facoltà estetiche, e il secolo di Pericle vide i costumi raffinarsi maggiormente nel senso della ghiottoneria. Aristotile stesso ne fornì una prova, enumerando, nella sua *Etica*, venticinque specie di pietanze, e questa compiacenza filosofica nel parlare di cucina fu interpretata, dallo storico Timeo, come una tacita confessione di un po' di debolezza sensuale.

Un *menu* di un pasto, descritto nel *pranzo* di

---

(1) E gli abusi esistono tuttora. Vedi, a questo proposito, la bella epistola di S. S. Leone XIII "Ad Fabricium Rufum": *Tenui victu contentus, ingluviem fuge.*

Filossene, e conservatoci da Ateneo, ci permette di conoscere ciò che fosse la delicatezza dei Greci nel IV secolo: " In una sala brillantemente illuminata e adorna di ghirlande di fiori vengono servite delle pasticcerie leggere per stimolare l'appetito, indi delle anguille grasse, una zuppa, dei calamaretti e delle seppie, una triglia, dei granchiolini, della carne pesta, dello stufato, dell'arrosto di tonno, delle frattaglie di maiale, dei prosciuttini, delle carni di agnello e capretto lesate o arrostate, delle lepri, dei pollastri, delle pernici e dei colombi, e infine, per *dessert*, del miele giallo, del latte rappreso e delle torte di formaggio „.

Diversi cuochi greci lasciarono il loro nome alla storia, e, segno sintomatico della stima in cui erano tenuti quegli artisti, ai sette saggi della Grecia antica la Grecia degenerata contrappose una lista di sette cuochi celebri, fra i quali Egi di Rodi, impareggiabile per le frittiture di pesci; Nereo di Chio, che passava per essere l'inventore delle minestre proclamate degne degli Dei; Eutimio, incomparabile nell'accomodare le lenticchie; Aristione, celebre per i suoi *ragouts*; Lampasia, inventore della salsa nera; Astonete, cui si deve l'invenzione del *boudin*. Gli Ateniesi amanti dei capolavori inediti accordarono il diritto di cittadinanza ai figli di Cherippe, onde ricompensarli della scoperta di una nuova pietanza, che costituiva privativa legale.

Il più illustre fra tutti i cuochi greci fu Arcestrato, che uno dei figli di Pericle onorò della

sua amicizia. Questo cuoco poeta, dopo di aver percorso il mondo allora conosciuto per comparare le cucine dei diversi popoli, riassunse le sue inchieste gastronomiche in un poema, che andò sventuratamente perduto, ogni verso del quale, dicesi, avesse il valore di una ricetta.

Nei banchetti greci, gl'invitati indossavano le loro miglior vesti; gli schiavi della casa venivano loro incontro per togliere ad essi i sandali e lavare i piedi, ed essi poi si sdraiavano in giro sopra letticciuoli — detti *kline* — disposti intorno alla mensa. Quest'uso di sdraiarsi fu antico fra gli Spartani, i quali furono in ciò imitati dagli Ateniesi; ma i Dorici stavano sempre seduti, come sempre seduti stettero in Grecia ed in Roma le donne ed i fanciulli. D'ordinario, due persone stendevansi su ciascun letticciuolo, come si osserva nelle varie pitture conservate nei musei e nei vasi antichi o canope (V. fig. 3).

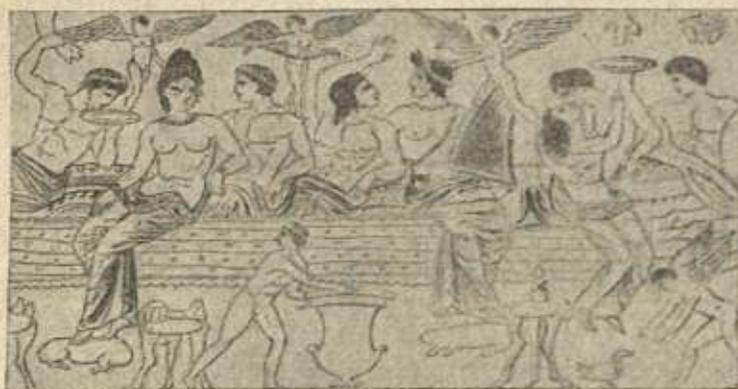


Fig. 3. — Banchetto di efebi ed etere.

I Greci — scrive M. Fontane — erano ubbriacconi per eccellenza. La festa delle coppe, cele-

brata in memoria dell'ospitalità data ad Oreste, era la principale: " Eglino versavano, dentro coppe simili tra loro, una piena misura di vino, e si ralleggravano mangiando e bevendo „. I canti risuonavano durante che i nappi ricolmi giravano " da dritta a sinistra „; poi le danze, al suono dei flauti, esprimevano le possibilità voluttuose della carne. Questi Greci, la di cui sobrietà era diventata umiliante di fronte alla capacità dei conquistatori di Troja, accettavano le carni cotte, pesanti, stimolanti, ed il gran regalo dei tempi antichi, gli " uccelletti rostiti „, serviti semplicemente sulla mensa, non vennero, in seguito, che inaffiati con una " salsa dolce e grassa „, legata con grattugiate di " polveri eccitanti al largo bere „.

Così pure i budelli degli animali ripieni di sangue e di grasso (i nostri bilordi o sanguinacci) venivano considerati come un cibo appetitoso e ricercatissimo.

Sebbene i Greci non avessero nè cucchiali, nè forchette, propriamente dette, servivansi d'una specie di cucchiaio per le cose liquide, e si forbivano le dita in una specie di farinata o rotella di pasta. Il loro cibo più comune era una stiacciata rotonda e molle, detta  $\mu\acute{\alpha}\xi\alpha$ , preparata con farina d'orzo ed altre civaie (1) e confezionata in diverse guise. La carne suina era la prediletta; la malva, le lattughe, le lenticchie, le fave, l'in-

---

(1) Perciò i Greci erano scherniti come *microtrapezi* oppure *filotrogi*.

salata, le cipolle e l'aglio erano i vegetabili più usati; il pesce aveva il nome di companatico per eccellenza (ὄψον). Al pasto consueto di famiglia dava opera la padrona di casa colle schiave; ma nelle grandi occasioni si aveva ricorso al noleggio dei cuochi di professione (μάγειροι), tra i quali i più in grido erano — come si disse — i Siculi, specialmente quelli di Siracusa. Lucio Floro e Anthippo fanno menzione di Sofone, di Rodio Damosseno, di Sicano Labdaco; Sute viene celebrato da Possidippo nei suoi *Tripudianti*; Chariade e Bedione, da Sosipatro nel suo *Dementiente*; Dimbrone, da Filostefano nel suo *Delio*; e Marziale, fa menzione, in un suo distico, di Mistillo e Taratalla:

Sit, ibi Mystillus coquus Æmiliane vocatur,  
Dicetur quare non Taratalla mihi.

Apollodoro, ateniese, nominando alcune sorta di cuochi Delij, alcuni chiama Cheraci, altri Sesami, altri Artisitragi, altri Artisilai, e da Omero e da Polycrate Eliotidi vengono detti, cioè ministri delle mense. Il greco Eufrone, imitando Diogene Laerzio, nomina i sette savi cuochi della Grecia nelle persone di Agi, Nereo, Chio, Curiade, Lamprio, Aphoteneto e Eutino. Corebo Eleo fu cuoco celeberrimo e vincitore, per il primo, nella corsa a piedi dei giuochi Olimpici, e Cadeno — che fu avo di Dionisio —, secondo Eumero Coo, fu pure cuoco prima di portar corona. Alessio, poeta, canta i cuochi.

Il banchetto propriamente detto chiamavasi

dai Greci δεῖπνον, mentre il simposio (1) o πότος, cioè bevuta (bicchierata moderna), teneva dietro al mangiare — sotto la direzione del *simposiarca* — come poteva essere costituito a parte, cioè solo (2). Finito il banchetto — che era diviso in prime mense e seconde mense (πρῶται e δευτέραι τράπεζαι) — col *dessert* composto di fichi secchi di Rodi, di olive, datteri di Siria, mandorle, meloni, e sale con droghe, ecc., seguiva, o, per meglio dire, cominciava l'allegro e compagnevole bere, il simposio o combibenzio, dove non si beveva che il succo della vite, il vino delle uve (οἶνος ἀμπέλινος), unica bevanda che vi fosse ammessa, tranne l'acqua. Non eravi pertanto l'uso nè del vino di palma, nè della birra, bevande che non furono mai accettate nella Grecia, sebbene conosciute da molti fra i Greci per il contatto di costoro coll'estero; del resto, il buonissimo mercato del vino in Atene lo rendeva accessibile in copia anche alle famiglie di scarse fortune.

Fino dai tempi più antichi l'uso del vino fu considerato dalle genti elleniche come una delle massime fonti di piacere, e quindi Museo ed il

---

(1) Latinamente *commissatio* (commessazione, gozzoviglia, stravizzo, bagordo, ecc.).

(2) Questo simposio o bicchierata sola ci ricorda le *Commersen* degli studenti Tedeschi, coi loro simposiarchi, presidi, canti alla ronda, colle loro montate (*Steigen*), colle loro *salamandre* (cioè il bere tutto d'un sorso il contenuto del *chop*, dietro un comando del preside, e battendo alla fine sincronamente il bicchiere sul tavolo).

costui figlio supposero che i giusti passassero sotterra il loro tempo in istato di perpetua ebbrezza, in premio delle loro virtù. Parrebbe dal *Simposio* di Platone che gli Ateniesi, anch'essi, terminassero sovente il compagnevole bere con risse e contese, e che appunto per questa ragione fossero vietate in Sparta e nell'isola di Creta le adunanze di persone insieme bevanti. Mescolavasi il vino quasi costantemente coll'acqua, ed il berlo pretto e puro (ἀκράτον) consideravasi un distintivo dei barbari.

Ora qui mi permetto d'aprire una parentesi, per unire la mia debole voce onde scagionare il grande filosofo Epicuro della taccia maialesca appioppatagli da Orazio, quando costui s'imbranca, ossia s'imbraga volontariamente col lurido gregge d'Epicuro. No, il filosofo di Samo visse sempre coi suoi discepoli ed amici, in un suo giardino comperato ad Atene, nella più modesta frugalità; e Seneca, e Diogene Laerzio affermano che sulla porta di detto orto vi fosse scritto: " che la mensa ospitale consisterebbe in focacce d'orzo ed acqua „. Egli, più che una teorica del sensualismo — come vorrebbero dire i suoi detrattori — propagò una filosofia intenta a conseguire la felicità mediante la tranquillità dello spirito e la salute del corpo.

Il piacere, che gli stoici rimproverano ad Epicuro essere lo scopo supremo della sua etica mentre per essi era la sola virtù, devesi intendere in modo negativo, cioè come privazione di ogni dolore; perciò gli epicurei erano convinti

che la felicità appartenga solo a colui che è assolutamente indipendente da ogni cosa esterna e in assoluta armonia con sè medesimo. Epicuro insegnò a moderare gli appetiti ed affrancarsi da ogni dipendenza esterna e da ogni disturbo.

Egli diceva però: " L'uomo deve disdegnare i doni della natura? Non fu creato su questa terra che per raccoglierne soltanto gli amari frutti? A chi dunque sono destinati quei leggiadri fiori che gli Dei fanno crescere ai piedi dei mortali? È far cosa grata agli Dei l'abbandonarsi a quelli stessi istinti del piacere che essi stessi c'instillarono; i nostri doveri vengono dalle loro leggi, i nostri desiderî dalle loro ispirazioni „ (1).

Terminerò dicendo, che se la Grecia ebbe un Esiodo cantore delle teogonie elleniche, vanta pure un Arcestrato di Siracusa, che nel suo poema sulla " *Gastronomia* „ racchiudeva, al dire di Ateneo e di Teotimo, " un tesoro di scienza e non conteneva un verso che non fosse un precetto „ (2). Egli fu il predecessore di Virgilio e delle sue *Bucoliche*.

(1) A simile teorica moderata del sensualismo s'ispirava un filosofo moderno, il Cartesio, come si rileva dal seguente aneddoto ricavato dal francese:

Il Duca di Duras, vedendo un giorno Descartes che aveva dinanzi un pranzo succolento, gli disse:

— Non sapevo che i filosofi facessero uso di queste ghiottonerie!

— Vi immaginate dunque — rispose Descartes — che la natura abbia prodotto le buone cose solamente per gli ignoranti?

(2) V. F. SCINA, *I frammenti della " Gastronomia „ di Arcestrato raccolti e volgarizzati*. Palermo, 1823.



## CAPO III.

### I Romani a mensa e nelle orgie.

SOMMARIO: I pasti frugali dei prischi Romani — Le satire di Giovenale e di Marziale — Il *Pseudolo* di Plauto — Divisione dei pasti e ordine delle mense secondo Ateneo, Plinio, Macrobio ed altri autori — Pasticcieri e frutta — Munificenza degli anfitrioni verso i convitati — I pasticci, le bellarie e le frutta — I cuochi posticci — Come era ordinato un gran banchetto — Usi e costumi nel comportarsi a mensa — Lusso strepitoso negli utensili — I tavoli costosissimi — I padiglioni di rose — Prodigalità pazzesche di Lucullo, di Vitellio, di Geta e degli Apicii — Del libro di cucina attribuito a Celio Apicio — Disposizione delle mense — Eliogabalo regala l'argenteria ai suoi commensali — I cuochi, gli scalchi e gli efebi coppiieri — La *commissatio* — Il bere in giro — Il prelibare e varie sorta di brindisi — Gli ubbriaconi celebri.

Nessun popolo, per avventura, seppe dare, quanto il romano, il più ampio sfogo alle viltà della mensa ed alla megalomania la più eccessiva, tanto da divenire ridicola. Esso, come dichiara lo stesso Orazio Flacco, volle dare al sensualismo smoderato e animalesco la parvenza di seguire l'epicureismo, riputando di praticare, in tal modo, la divina filosofia del conseguimento della felicità per mezzo del piacere. Noi vedremo come il semplicissimo e frugale vitto degli antichi Quiriti venisse, sul declinare della Repubblica Romana e all'età corrotta dei Cesari, mutato nella più sfrenata ricercatezza di quanto può allettare la gola.

“ Nei prischi tempi — scrive Giovenale — un modesto *prandiculum* serviva di refezione mattutina; sul meriggio facevasi il *prandium*, che spesso era di pane asciutto; poi una frugale refezione detta *maerenda*, ed ultimo pasto era la *cæna*, verso le cinque o sei ore pomeridiane. Il desco fu prima una rozza tavola, quindi si volle di cedro e d'avorio, e la copia e la qualità dei cibi andò crescendo colle ricchezze e col lusso dei cittadini „.

Oltre alla relazione che daremo dei principali festini descritti da Petronio, da Orazio, da Macrobio, come quello di Trimalcione, di Nasidieno e di Lentulo, basterebbero ad illustrare lo sfarzo dei conviti e delle mense romane le pitture murali che si ricavarono dai triclinii pompeiani e di



Fig. 4. — Triclinio romano, da un vaso di Corneto.

Bosco Reale, dove sono rappresentati vari commestibili quali sarebbero: grappoli d'uva, mele, pere, cotogne, ciliegie, fichi e funghi mangerecci, leggiadramente custoditi dentro vasi di vetro trasparente; selvaggina sventrata, pesci, crostacei (V. fig. 4). “ Tutte queste vivande sono graziosa-

mente aggruppate — osservano gli autori Guhl e Köner — per modo che rammentano al vivo, nella composizione, le pitture di questa classe appartenenti al periodo fiorente della pittura di genere dell'antica scuola olandese „.

In quanto ai diversi pasti del giorno, i Romani facevano una prima colazione (*ientaculum*), ossia lo spuntino della mattina, che consisteva in un po' di pane inzuppato nel vino, o condito con sale, oppure di uva, di olive, di formaggio, di latte, di uova; prendevano questo primo pasto più presto o più tardi, secondo la diversa ora della levata. Poi, verso il mezzogiorno, cioè verso l'ora sesta dei Romani, prendevano il *prandium*, ch'era un pasto con cibi un po' più sostanziosi, o freddi o caldi.

Il pasto principale, la cena, era verso la nona ora, ossia all'incirca verso la metà dell'intervallo tra il mezzogiorno e il tramonto del sole.

Uno dei principali alimenti dell'uomo del popolo, così in tempi più antichi come in più recenti, era una pappa (*puls*) fatta di farro, che era quindi ciò che per noi è la minestra o polenta. Venivano, inoltre, verdure, quali: cavoli (*brassica*); rape e navelli, bietole e carote (*napus, beta, pastinaca*); porro (*porrum*), aglio (*allium*); cipolle (*cepa*); legumi (*legumina*); citruoli (*cucumis*); cucurbite (*cucurbita*); meloni (*melo*), ecc.; i cibi di carne erano riserbati per i giorni festivi.

Dapprincipio l'impianto della cucina corrispondeva ancor esso alla semplicità de' costumi de' tempi antichi, quando, come Plinio osserva,

gli schiavi gustavano alla mensa stessa del padrone le medesime vivande. E quando qualche occasione solenne richiedeva una imbandigione più splendida, si trovavano sempre, sul *macellum* (mercato delle carni ed altre vivande), cuochi in abbondanza che offrivano i loro servizi, ripetendosi probabilmente quella bella scena del *Pseudolo* di Plauto, dove si dice: “ Perchè appena vengono a noleggiare un cuoco, niuno corre a colui che è valente e si fa pagare più caro, ma fermano di preferenza chi domanda meno. Ecco perchè io fui il solo che me ne stessi seduto in piazza..... Nè le cene mie sono quelle degli altri cuochi, i quali ti mandano in sulla tavola una prateria, come se i convitati fossero altrettanti buoi. Essi fanno una folata di erbe, e d'erba condiscono anche le verdure „.

Un mutamento essenziale in ordine al numero ed alla scelta delle vivande non si ebbe nelle case dei doviziosi, se non colla decadenza dei costumi, che cominciò in seguito alle conquiste nella Grecia e nell'Asia. Le semplici vivande vegetali più non bastarono ad appagare le voglie dei ghiottoni — come satireggia Marziale — cibi di carne e di pesce, insalate, fini condimenti e droghe, qualità squisite di frutta formarono le delizie della mensa; ed in vece d'un sol cuoco, noleggiato solamente per le circostanze solenni, dovette ora la famiglia degli schiavi fornire un contingente non esiguo di cuochi e guattereri, e popolarne la cucina, anche solamente per preparare il solito pranzo di ogni giorno. Similmente,

l'ufficio di fornaio, che in tempo più antico spettava alle donne, fu ora affidato ad uno schiavo appositamente scelto; e questo doveva dar prova dell'arte sua col preparare paste e pasticcini, non solamente di squisito sapore, ma ancora di forme gentili e varie; egli doveva insomma essere addentro in tutti i rami dell'arte del pasticciere; ed è quindi naturale che si pagassero ingenti somme per avere degli abili cuochi, e pasticciieri (V. fig. 5).

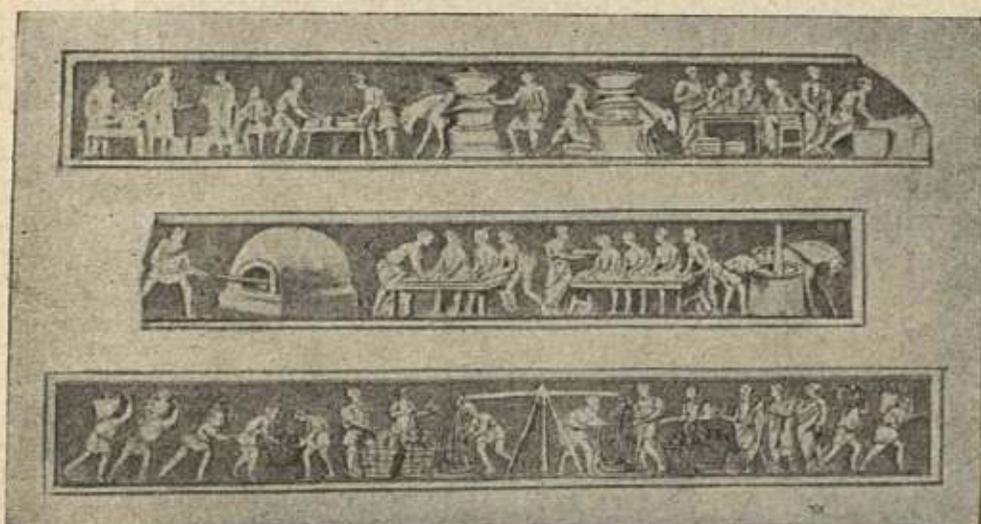


Fig. 5. — Bassorilievo della « Casa del fornaio » a Roma.

“ In generale però il lusso e la corruzione non si appalesavano — conchiudono i sigg. E. Guhl e W. Köner — tanto nella squisitezza dei cibi e in quella *gourmandise* che in fin dei conti mal non s'addice a costumi ingentiliti, quanto, piuttosto, nelle abitudini d'una crapula veramente insensata e ributtante; abitudini che toccarono il loro massimo grado durante il periodo di tempo che passò tra la battaglia di Azio e l'impero di

Vespasiano, e contro le quali non poterono esercitare che una ben debole opposizione le leggi suntuarie, otto volte rinnovate „.

Abbiamo visto in qual modo i Romani distribuivano i loro pasti nella giornata, e come la cena fosse il loro pasto principale; perciò essi dividevano la cena in tre parti: nella prima ponevano gli antipasti, i quali da Apulejo sono denominati *antecœnia*, da Macrobio *ante cœnam*, da Varrone *principia convivii*, da Petronio *gustationes*, e da Marziale *gusta*.

Cicerone chiama l'antipasto *promulsidem* (1), perciocchè nel principio dei conviti solevano bere il mulso, ossia il vino mielato (2), conforme al precetto d'Orazio:

... Quoniam vacuis committere venis  
Nil nisi lene decet.....

La seconda parte della cena non aveva alcun nome speciale, solo ritenendo quello di cena, e la principale vivanda di questa mensa addimandavasi *caput cœnæ*. La terza si trova sovente

(1) La parola d'origine greca *propoma*, dice l'Averani, non è latina, e la si deve intendere come *promulsis*.

(2) Nel principio del convito si dava il miele per temperare il vino, e farne, come a grado fosse de' convitati, il mulso; nel fine, per mangiarlo. Varrone scrive: *mel ad principia convivii et in secundam mensam administratur*. Clemente Alessandrino, nel lodare la frugalità delle mense, ammonisce anche quegli che vivono con temperata sobrietà dall'astenersi dal porre in tavola e mangiare i favi del miele.

sotto il nome comune di *secundæ mensæ*, ed anche — più raramente — di *mensa pomarum*, che Marziale con parola greca chiama *epidipnides* (1). Così lo stesso Marziale, turlupinando un certo Cecilio che aveva fatto una copiosa e deliziosa cena tutta di zucche, per accrescimento rettorico, chiama ciascuna parte da per sè, cena; distinguendo l'una dall'altra solamente per numero:

Has prima feret, alterave cœna  
Has cœna tibi tertia reponet:

laonde, qui, le seconde mense vengono chiamate " terza cena „.

Nella prima parte della cena apportavano cibi appetitosi, gustevoli e stimolanti la fame, specialmente ortaggi con salse acri ed irritanti la gola, come l'*oxigarum* ed altri condimenti.

Orazio (*Serm.* VIII, lib. 2) dice:

... Acria circum  
Rapula, lactucæ, radices qualia lassum  
Pervellunt stomachum, siser, alec, fœcula Cod.

e Marziale:

... Affertur protinus ingens  
Inter lactucas oxigarumque liber.

Secondo Cicerone, la salsiccia veniva eziandio annoverata tra gli antipasti: *Neque est quod in promulside spei ponas aliquid, quam totam substuli: solebam enim antea delectari oleis, et lucanicis tuis.* Lo stesso, pur anche, l'ostriche, i ricci

(1) Alcuni autori chiamano anche *bellaria* la terza ed ultima parte del pranzo, le frutta.

o echini, e somiglianti frutti di mare. Ma nelle più sontuose cene e di splendido apparato ponevano, nel principio, anche il cignale, i tordi, i beccafichi, i pollastri e qualche pesce nobile, come narra Orazio della cena di Nasidieno, e Macrobio della cena di Metello, e Petronio della cena di Trimalcione.

“ E qui voglio avvertire — soggiunge l'Averani — che gli antichi, siccome noi ancora costumiamo, erano usati porre in tavola, a principio, ordinariamente le vivande crude e fredde, tantochè Plutarco chiama questa parte della cena *mense fredde*, e gli scrittori della Storia Augusta sovente fanno menzione di queste mense fredde nella vita di Gordiano, di Massimino e di Pescennio „.

Macrobio pone in tavola, per antipasto, *echinos, ostreas crudas quantum vellent, peloridas, spondilos*; e similmente Plutarco — *Simpos. VIII, quest. 9* — dice: quelle che si addimandano mense fredde d'ostriche, di ricci marini e di crudi erbaggi (1).

Anche le uova davano principio alle cene, come chiaramente lo dimostra il celebre distico di Orazio:

... Si collibuisset ab ovo  
Usque ad mala citaret: io Bacche;

vale a dire: *dal principio alla fine della cena*. Averani, però, opina che, se non in tutte, al-

---

(1) Plutarco, nella vita dei due Massimini, distingue i freddi erbaggi: *oleribus semper abstinuit, a frigidis fere semper*.

meno nelle cene più doviziose, le uova venissero in tavola dopo gli altri antipasti. " Osservo — egli soggiunge — questa disposizione nel convito di Trimalcione appresso Petronio, nel quale dopo gli antipasti si danno uova di paone fattizie covate da una gallina, che coll'ale tese sovrastava loro; entro, in cambio di pulcini, di grassi beccafichi, conditi con torli d'uovo, ripieni. A questo intendimento scrisse per mio avviso Cicerone a Peto: *integram famem ad ovum afferro*; additando con queste parole la fine degli antipasti e il principio della seconda parte delle cene „. E ciò l'Averani lo spiega dal senso della lettera; dove Cicerone scrive all'amico, dal quale venne invitato a stare da lui, che badi di trattarlo bene e con lautezza, essendo egli ormai diventato altr'uomo da quel che egli era innanzi e che non isperasse di satollarlo con gli antipasti: perocchè non se ne diletta più, e gli aveva sbanditi dalle sue tavole; che serbava invece tutta intera la fame fino all'uova, e seguiva a mangiare fino all'arrosto di vitella. Conseguentemente, non vi sarebbe nessuna meraviglia se uno serbasse la fame intera sino all'uovo, se l'uovo fosse il primo degli antipasti, tanto più avendo già dichiarato di non volere antipasti. Ciò prova che variavano le usanze delle mense e che certi cibi venivano posposti, come lo prova anche Orazio parlando di Nasidieno, il quale, come tanti altri, dava principio alla cena colla lattuga, mentre, poscia, cambiò costume e con questa le mense si terminavano, finchè

ritornarono all'antica usanza; perciò Marziale si fa a chiedere la cagione di cotal mutazione; ma poi non solve la quistione:

Claudere quæ cœnas lactuca solebat avorum  
Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes!

A questa maniera mutavano l'ordine altresì dell'altre vivande, e ne furono rimproverati da Seneca nell'epistola 114; ed a questa disordinazione attribuisce Plutarco la spessezza e gravezza dei morbi che i corpi oltre l'usato infestavano. Non fia dunque meraviglia se avvenne simigliantemente delle uova.

Per certo, narra Ateneo, che spesse fiato apponevano le uova nelle seconde mense, e molti altri autori lo confermano descrivendo, come Antifane, Anfide, Allesside e Filosseno, alcune cene; ed Efippo fa porre in tavola un'ecatombe d'uova. Anzi, come Cicerone nell'epistola a Peto succitata parla dell'*assum vitulinum* (arrosto di vitello) tenero alle seconde mense; così, pure, Euripide menziona questo piatto alla seconda mensa, e Filosseno poeta, ed Ateneo v'aggiungono i tordi e la lepre, e la carne di maiale arrostita. Pindaro, descrivendo il cannibalesco convito d'Atreo, fa portare in tavola le carni di Pelope al fin della cena, che vale a dire nella seconda mensa.

Ora, siccome siamo entrati a parlare delle seconde mense, diremo subito che, come accenna Ateneo, non sempre erano soliti gli antichi di

apporte; ma soltanto l'usavano quelli che gaia-  
mente vivevano e con lautezza cenavano.

In queste seconde mense, di solito, davansi le  
frutta, le uova, gli arrostiti di vitella da latte, di  
lepre, di oche, di tordi, e pesci altresì e gigotti  
e così fatte leccornie delle quali parla distesa-  
mente Ateneo nel libro XIV delle *Cene dei Savi*.  
Scrivè Erodoto, che appresso de' Persiani l'im-  
bandigione della cena era povera e scarsa, e do-  
viziosissima quella della seconda mensa.

Alessandro imperatore si diletta siffatta-  
mente delle frutta, che più volte faceva apporre  
le seconde mense. Eliogabalo, strabocchevolmente  
in ogni cosa lussuriante, in alcun giorno faceva  
apprestare la cena d'erbaggio, in altre di frutta,  
quando tutta di cibi dolci e melati, e quando di  
vivande fatte di latte. Imperciocchè egli aveva  
credenzieri sì esperti ed ammaestrati nell' arte  
di manipolare le cose dolci e i latticinj, che tutte e  
quante le vivande che i cuochi facevano di carne  
e di pesce e di tante e sì diverse sorte di ani-  
mali, queglino, con meravigliosa imitazione, le  
facevano di latte e di miele; ed altresì i pomi  
tutti in mille guise contraffacevano; tantochè  
Virgilio, queste soavissime vivande che ministrano  
i credenzieri le chiama grati doni della seconda  
mensa, imperocchè tanto studio v'impiegavano,  
che in molti e diversi uffici dividevano il mini-  
stero del credenziere; altri accomodando le frutta,  
i quali nominavano *pomarii*; altri manipolando  
le torte e le *sfogliate*, i quali si dicevano *pla-  
centarii*; ed altri in molte guise le altre vivande

dolci, e chiamavansi *dulciarii*; altri lavorando latticinj, e addimandavansi *lactarii*; e questi tutti erano aggiunti della parola *pistores*. Quindi è che per eccellenza i Latini chiamavano *opus pistorium* non il pane ordinario, ma le torte e le focacce e l'altre paste intrise ed impastate con uova, con latte, con burro, con miele, ed in altre guise rese gustevoli e delicate. Plinio, nel lib. XVIII, cap. XI, dopo aver narrato varie sorta di pane, soggiunge: *Quidam et ovis, aut lacte subigunt: butyro vero gentes etiam pacatæ, ad operis pistorii genera transeunte cura*. E Marziale del pastelliere, o confettiere, dice:

Mille tibi dulces operum manus ista figuras  
Estruit: huic uni parta laborat apis.

Ateneo ed altri autori numerano una quantità considerevole di torte e di somiglienti offellerie da rendere giustificabile l'*operum mille figuras* di Marziale. Clemente Alessandrino, nel suo *Pedagogogò*, fortemente si lagna che la strabocchevole golosità degli uomini non abbia avuto termine alcuno nel ritrovare tante sorte di sì fatte ghiottonerie.

Devesi avvertire, che gli antichi non conoscendo l'uso dello zucchero dovevano servirsi, nella confezione delle offellerie, del miele, come l'accenna, nel suddetto distico, Marziale; perciò doveva essere ingegnoso molto il mestiere del pastellario e del dolciario, per cavarne tante svariate foggie di dolciumi. Meraviglioso, poi, quando si pensa che Svetonio, parlando di Nerone, dice che spese

in un banchetto per cento mila scudi soltanto in confetture, in corone di rose, ed in unguenti odorosi! E Ateneo avverte, coll'autorità di Dicearco, che grande spesa facevano per la seconda mensa nelle corone, negli unguenti, ne' profumi e in simili materie. Ottone, ricever dovendo lo stesso Nerone, aveva disposto da per tutto cannelle d'oro e d'argento sgorganti unguenti odorosi e ogni cosa irriganti.

Eliogabalo da certe soffitte tramezzate e perforate faceva cadere una pioggia sì folta ed abbondante di foglie di rose da soffocare i convitati, molti dei quali perirono annegati per sì molle ed odorosa tempesta.

Di Elio Vero imperatore, scrive Iparziano, che si fece fare come delle amache reticolate, otturate da rose, ove giaceva con delle concubine coperte da veli di giglio. Trebellio narra di Gallieno che si fece camere di rose e castelli di pomi, sorpassando in ciò Vero, l'imperatore che introdusse l'uso di fare le mense di fiori. " *Sub rosa* „ voleva dire parlare in confidenza tra convitati. Cleopatra, anch'essa, come già dissi, alzò con delle pareti reticolate un cenacolo di rose, sicchè l'arte dei tessitori di fiori, che lo stesso Dario aveva condotto seco a Damasco, pare fosse una vera genialità dei nostri arcaici, che non badavano ad alcuna spesa, nè neglievano alcun artificio estetico per moltiplicare i piaceri della mensa. I petali di rose e di violette venivano canditi nel miele (*praline*, si direbbe oggi), e si mescolava polvere d'oro e di perle col riso.

Così pure, al dire di Plinio e d'Ateneo, si facevano delle vere follie per avere tutte le primizie di frutta in tavola, di farle venire da lontane provincie — come fanno ora i nostri epuloni cogli ananassi, i banani e i *latchis* o ciliegie della China, e simili — nonchè per conservarle. “ Così — scrive Plinio — le pesche, che costavano carissime, il ricercarle ne' paesi lontani e l'apportarle fuor di tempo, la spesa smoderatamente accresceva „. In quanto ai vari modi per conservare uva, fichi, pomi, meloni, pere ed altri frutti, ce li descrive lo stesso Plinio (V. lib. XV, cap. 17). Così di Gallieno dice Pollione: “ *Uvas triennio servavit: hyeme summa melones exhibuit: mustum quemadmodum toto anno haberetur docuit: ficos virides, et poma ex arboribus recentia semper alienis mensibus præbuit* „.

In quanto alla megalomania convivaria dei Romani, tutti sanno che essi portano il triste vanto sopra tutti gli altri popoli per avere prodotto nella cucina delle personalità che s'illustrarono per le loro pazze prodigalità. Citeremo un Fabio, soprannominato il *Gurges* (gorgo), un Milone celebre per i suoi eccessi di gola — pari al Ciacco menzionato dal divino Alighieri —, un Lucullo che, tra le altre cose, aveva un *ornitone*, o voliera colossale, dove nutriva, durante l'anno, ogni specie d'uccelli, tantochè, si narra, come essendo convalescente Pompeo d'una lunga malattia, ed avendo i medici ordinato di mangiare dei tordi, ed essendo impossibile averne a causa della stagione, poich'era l'estate, essi dissero che presso

Lucullo n'avrebbe trovati; il che udendo Pompeo, ebbe a dire: " E, che! Dunque, se Lucullo non lussureggiasse, Pompeo dovrebbe morire? „ Altri prodighi sfarzosi, in fatto di cucina, furono il console Metello e Ortensio; costui che con Cicerone divideva lo scettro dell'oratoria forense fu il primo a far cucinare pavoni, e, finalmente, Asinio Celere che un giorno comperò un barbio colossale per settemila scudi.

L'imperatore Vitellio in un pasto spese quattrocentomila sesterzi, e tali pasti erano quotidiani, per cui, in 18 mesi di regno, spese, pel lusso della tavola, 182 milioni di lire. Egli, dopo la battaglia di Badriac, vinta dai suoi luogotenenti, entrò in Roma ubbriaco, alla testa di 60 mila soldati ubbriachi. Stretto poscia da soldatesche ribelli, fuggì seguito dal panattiere e dal cuoco. Fu ucciso. Suo fratello Lucio in un pasto fece servire 2 mila pesci e 7 mila uccelli.

Ai tempi d'Augusto, i grandi epuloni facevano cinque pasti al giorno e si aiutavano col vomitare per fare nello stomaco un vuoto da riempire.

Ottaviano imperatore spese per una triglia 99 mila lire di nostra moneta; per tre triglie più piccole, 30 mila sesterzi, pari a lire 6 mila.

Calliodoro vendette uno schiavo per fare una lauta cena.

Caligola introdusse l'uso di spolverare sui manicaretti polvere di pietre preziose. Talvolta apprestò le vivande in piatti d'oro, e poi i piatti venivano regalati.

Anfidio Lurco, ai tempi di Pompeo, si diede alla speculazione di ingrassare pavoni e vi guadagnò 60 milioni di sesterzi, pari a 12 milioni di lire.

Un attore comico, per un piatto d'uccelletti, spese lire 10.500.

L'imperatore Geta inventò il pranzo alfabetico; un pranzo cioè composto di tanti piatti quante sono le lettere dell'alfabeto, rispondendo ogni vivanda ad una delle lettere alfabetiche.

Domiziano radunò il Senato per fare decidere in qual modo dovesse essere cucinato lo storione.

Esopo, commediografo del primo secolo, si industriò ad allevare uccelletti esotici, ciascuno dei quali era venduto 1200 lire. Il che prova quanto i ricchi nella pazza ghiottoneria fossero raffinati. E molto essi spendevano, perchè i mercati, come gli attuali, allora non esistevano, laonde, volendosi qualche cosa di prelibato, bisognava mandarla a pigliare a posta nel luogo lontano dove si trovava.

Ma chi superò tutti questi golosi, in prodigalità ed in squisitezza di palato, fu uno dei tre fratelli Apici, dotato d'un sensualismo spinto alla follia. Narra Ateneo, che questo Apicio, Celio o Gabio, — il quale visse sotto Augusto e sotto Tiberio — un giorno, villeggiando a Minturno nella Campania, avendo udito vantare le arigoste delle coste d'Africa come superiori in grossezza a quelle d'Alessandria, ordinò che s'allestisse una nave per recarsi colà di persona onde verificare il fatto. Arrivato in Africa, ed i

pescatori avvertiti avendogli portati i più grossi crostacei pescati, egli, non avendoli trovati più grossi di quelli allevati nei propri vivai, ordinò di volgere la prora verso Minturno senza neppure volere scendere a terra.

L'altro Apicio inventò il modo di marinare le ostriche. Ne mandò alcune giarre a Traiano, che militava nella Partia; gli giunsero in ottimo stato e Traiano ne fu contento.

Celio Apicio, per far migliore la carne dei porci, li nutriva con fichi secchi; così pure nutriva le murene colla carne degli schiavi.

Costui, dopo avere sprecato un patrimonio di più di due milioni e mezzo di lire di nostra moneta nei piaceri della tavola, vedendosi indebitato, liquidò il suo patrimonio, e non restandogli più che duecentocinquantamila lire, pensò bene di avvelenarsi per sfuggire il pericolo di morire di fame con un così esiguo patrimonio! Plinio lo proclamò il più gran ghiottone che sia mai stato al mondo, e fa menzione di vari manicaretti e di certi confetti inventati da Apicio che fu l'*oracolo dei cuochi* di Roma Imperiale.

Posto che siamo sull'argomento di Apicio, dirò: che molti parlano dell'opera alimurgica, attribuita erroneamente a Celio Apicio, senza neppure averla letta. Questo libro *De obsoniis et de re culinaria*, scoperto da Enoe d'Ascoli nell'isola Megalona, unitamente agli scolii di Porfirione, non sarebbe — secondo l'opinione autorevole di Gio. Batta Borseggi, illustre volgarizzatore e commentatore del suddetto trattato " Delle vivande e dei

condimenti „ — altro che un volgare raffazzonamento di vari libri di cucina, o piuttosto di quelle note che d'ordinario scarabocchiano i cuochi per tenere memoria dei manicaretti da loro inventati, od imparati da altri; anzi si potrebbe affermare che l'abbia fatto tale che nemmeno doveva esser cuoco di professione, imperocchè si trovano, qua e là, lacune che un vero cuoco non avrebbe lasciate.

In quanto al nome di Apicio apposto al libro, evidentemente è una gherminella del compilatore per dare fama e prezzo all'opera; perchè attribuendola al principe dei ghiottoni, meritava il rispetto di tutti i golosi e diveniva il codice di tutti i cuochi; tanto che, fatta qualche eccezione, quella cucina, in massima, era meno lontana dalla nostra di quanto forse taluno non creda. In fatti, ciascuno può osservare che le salse d' Apicio, tolte le troppe erbe aromatiche per sostituirvi le droghe di cui usiamo presentemente, non riescono dissimili da quelle dei nostri cuochi. Non si costumano più porcelli, lepri ed agnelli ripieni; ma quant'è che in Francia si costumavano ancora? I ghiri e le grù non sono più per noi cibo squisito; ma ai tempi del Boccaccio le grù comparivano pure in sulle mense dei doviziosi; e ne fa prova la novella di Chichibio, dove il malizioso cuoco avendo regalato la coscia di una grue, che stava arrostando, ad una sua amanza, sostenne al padrone non avere simili animali che una gamba sola, e provollo, sul far del mattino, facendo vedere al padrone quei trampolieri addormentati su d'un piede solo.

Ciascheduno ride degli imbandimenti di lingue di pappagalli, ma pochi sanno che Agostino Chigi, gentiluomo senese, nel 1518, offrì a Leon X, in un convito, più che un piatto di quelle lingue. Le ortiche di mare si apprestavano eziandio ai giorni dell'Aldrovandi, cioè correndo il secolo XVI medesimo. Il libro del Platina: *De honesta voluptate* mostra come, con leggiere modificazioni, le imbandigioni di Apicio si accomodassero ai tempi suoi, e ciascuno che voglia guardarvi vedrà, che, con altre ugualmente leggiere, sono le stesse de' nostri giorni.

I Romani diedero tanta importanza alla disposizione delle mense, che, Paolo Emilio, il famoso vincitore di Perseo, volendo appunto celebrare con un solenne convito quella sua vittoria e conquista della Macedonia, egli stesso l'apparecchiò e disposelo e ordinollo sì fattamente, che tutti ne fecero meraviglia; ond'egli disse: " non meno abbisognar di senno chiunque ordina un giocondissimo convito, che chi ordina una formidabilissima armata „. E Seneca, vedendo tanti e sì diversi ministri venire esercitati ed impiegati per il servizio delle mense, ebbe ad esclamare: "*Dii boni quantum hominum unus venter exercet!* „

E Lucano, per esprimere la moltitudine dei servi addetti alla tavola, la designa col nome di popolo addirittura:

Tunc famulæ numerus turbæ, populusque minister,

e Silio Italico:

Non una ministri

Turba gregis . . . . .

Virgilio, nel convito di Didone, esprime il numero ed i ministri partitamente divisi; così attribuisce cento ministri per servire le mense e versare a bere:

Qui dapibus mensas onerent et pocula ponent.

Tralascio di dilungarmi sul lusso delle letti intarsiate d'avorio, di tartaruga, di madreperla, ornate d'oro ed incrostate di gemme preziose che ostentavano quei cavalieri romani come Carvilio Pollione, di cui parla Filone nel *Trattato della vita contemplativa*; di Livio Druso, di Lampridio, d'Eliogabalo che avevano letti d'argento massiccio squisitamente lavorati; così pure letti d'oro eranvi nel convito, che fece Alessandro Magno agli ambasciatori indiani, come riferisce Quinto Curzio, e letti d'oro e d'argento eranvi al convito, già menzionato, di re Assuero. Virgilio menziona l'aurea sponda del letto su cui era assisa la regina Didone al sunnominato convito.

Si è già accennato, nella satira di Giovenale, alle spese pazze che facevano i Romani per le tavole o deschi da pranzo. Cicerone spese 12.500 scudi per una tavola di cedro, e Asinio Gallo il doppio per un'altra intarsiata d'avorio, attirandosi le rampogne di Tertulliano e le satire di Giovenale e di Marziale sui denti d'elefante che formavano il monopode di quelle tavole; diremo qualche parola sui vasi, bicchieri e piatti dei banchetti arcaici, che erano pur anco di squisita fattura, sia che i bicchieri fossero di murra, oppure di cristallo di rocca, ed anche d'onice,

d'ambra; oppure le coppe, le patere, i nappi d'argento, d'oro, e tempestati di gioie. Per darvi un'idea delle somme pazze a cui potevano ammontare simili coppe, cito la tradizione riferita da vari autori profani e dalla Sacra Scrittura stessa circa il valore del bicchiere d'Assuero, tagliato in un enorme carbonchio, del valore di trentamila talenti, cioè a dire diciotto milioni di franchi! Petronio, l'arbitro degli eleganti, per fare dispetto a Nerone, ruppe un boccale di murra che gli costava settemilacinquecento scudi, e Nerone pagò altrettanto una tazza. Lucio Crasso acquistò una volta due coppe d'argento e d'oro, squisitamente lavorate da Mentore, che pagò duemila cinquecento scudi. Venivano adorne di gemme, laonde scrive Plinio: "*Turba gemmarum potamus, et smaragdis teximus calices, ecc.*", e in un altro luogo parla delle *gemma potoria*.

Più sperticato ancora era il lusso dei piatti presso gli arcaici banchettanti, tantochè, per citare i Romani di cui abbiamo più precise notizie, Plinio racconta che, già prima della guerra civile di Silla, cioè quando il lusso delle mense era ancora nell'infanzia, si contavano a Roma oltre cinquecento piatti d'argento, ciascheduno dei quali pesava cento libbre; dopo vi fu chi gli fece di cinquecento. Eliogabalo aveva dei vasi d'argento di cento libbre, tutti storiati; ma egli aveva parimente d'argento le pentole ed i paiuoli, e dei cantari d'oro si serviva. Cajo Gracco — il famoso tribuno del popolo — pagò alcuni del-  
fini d'argento centoventicinque scudi la libbra.

Anche presso i Romani era costume di regalare ai convitati la tazza od altri vasellami d'oro e d'argento per fare sfoggio di munificenza, come fece Alessandro Magno celebrando le sue nozze, alle quali essendo state invitate novemila persone, a ciascheduna diede una tazza d'oro, e pagò a tutti i loro debiti, che importarono la somma quasi di sei milioni; quanti poco dopo ne destinò per le esequie d'Efestione. Così Eliogabalo — mostro di prodigalità, come dice Lampridio, — donò l'argenteria a tutti i convitati che aveva invitato a mensa, e le tazze, le coppe, ecc. Vero, imperatore, oltre a tutto ciò, donò eziandio a' convitati quelli che avevano ministrato alla mensa; ed ogni volta che bevevano, i bicchieri le tazze di murra, di cristallo, d'argento, d'oro ed ingemmate, e fino le carrozze coi cavalli e mule e mulattieri, e lettighe coi lettigai, coi quali gli aveva rimandati a casa; mentre il solo convito per dodici persone era costato centocinquantamila scudi! Sicchè un parassita ebbe a dire: " che se le cene di Platone diletta vano anche il giorno seguente, queste facevano godere e sguazzare per tutto il tempo della vita „. Plinio, parlando di Tolomeo, riferisce che: "*Pompejo res gerente circa Judæam octona millia equitum sua pecunia toleravisse: mille convivas totidem aureis patoriis mutantem vasa cum ferculis saginasse* „.

Si è già detto, parlando a proposito del pane, che i Romani — come riferisce Plinio — fino alla guerra di Perseo, per cinquecento ottanta

anni, non ebbero fornai e che le donne facevano il pane in casa. Parimente non tenevano cuochi; ma quando la bisogna il richiedeva, gli conducevano dalla piazza, ove stavano aspettando chi della loro opera volesse servirsi. Plauto, nel *Pseudolo* già citato, chiama ladra la piazza:

Forum coquinum, qui vocant, stulte vocant;  
Nam non coquinum est, verum furinum est forum.

Ed in questa commedia, ed altresì nell'*Aulularia*, fa spesso menzione di questi cuochi mercenari. Poscia cominciarono a tenere i cuochi in casa e comprarli a gran prezzo. Plinio se ne lagna fortemente così: " *Si lamentavano prima, che più costasse un cuoco che un cavallo. Ma adesso i cuochi agguagliano il valsente dei trionfi, ed i pesci il valsente de' cuochi: e per poco niun mortale più si stima, che quegli il quale squisitissimamente profonde l'averne del padrone* „. L'Asia soggiogata soggiogò Roma col lusso: e vennero in pregio e crebbe smoderatamente l'uso e il valore de' cuochi, come riferisce Tito Livio. E Seneca si lamenta dicendo: " *Quanta solitudine nelle scuole dei retorici e dei filosofi; quanta folla invece nelle cucine, quanta calca intorno ai focolari degli scialacquatori!* „

A questa turba di cuochi, di *obsonari*, di *pastellari*, di bottiglieri, di spenditori e simili presiedeva l'Archimagiro, come lo chiama Giovenale con vocabolo tratto dall'idioma greco.

“ Venuta l'ora della cena — scrive l'Averani — si dava il segno, non altrimenti che se si

fosse dovuto apprestare l'esercito alla battaglia, ed allora tutti quelli che servivano al ventre dei convitati s'affrettavano, correndo qua e là, acciocchè tutto fosse apparecchiato e ben disposto. Seneca lo c'insegna in due luoghi: "*Transeo pistorum turbam, transeo ministratorum, per quos signo dato ad inferendam cœnam discurritur* „. Ed altrove: "*Cum videam quanta celeritate signo dato ad ministeria decurrant* „. E questo segno si dava con strumenti musicali, come accenna Petronio con queste parole: "*Cum subito signum symphonia datur, et gustatoria pariter a choro cantante rapiuntur* „; nelle quali parole è da notare, che davano il segno ancora quando di tavola levar si doveva il servito degli antipasti „. Questo segno era generalmente dato dal *Tricliniarcha* — come si designava presso i Latini il presidente dell'amministrazione della mensa — o dall'*Architriclino* — come designavano i Greci chi comandava a tutti gli altri servi destinati al servizio della tavola.

Posciachè i convitati s'erano coricati, caduno nei loro letti, alcuni servi davano loro l'acqua alle mani, ed altri lavavano loro i piedi, e appresso portavano la tavola. L'abluzione delle mani — secondo riferisce Ateneo nel libro XIV — alcuni la ripetevano quando s'imbandiva la seconda mensa, come pure terminata la cena, e s'asciugava ciascuno nel proprio tovagliuolo o *mappas*, mentre le tovaglie erano dette *mantilia* (dove il nostro *mantile*); perciò Marziale parlando del parassita Ermogene che non aveva

potuto rubare, com'era usato di fare, i tovagliolini, rubò la tovaglia:

Attulerat mappam nemo, dum furta timentur,  
Mantile e mensa surripit Hermogenes.

Dalle quali parole si comprende come ogni convitato recasse seco il proprio tovagliuolo. Le tovaglie erano talvolta ricchissime, quali di porpora, quali di broccato d'oro.

Messa la tovaglia, portavano il pane in tavola nei canestri o paniere ch'erano sovente di oro puro, come si riscontra in varî autori, quali Omero e Ateneo. Ed ecco apparecchiata la tavola e presti a mangiare i convitati. Or qui si sedevano tutti in ordinanza i ministri. Altri che con ordine ed avvenenza e leggiadrìa portavano i bicchieri e le vivande in tavola, come si vanta quel cuoco presso Ateneo, e questi in gran numero:

Centum aliæ totidemque pares ætate ministri,  
Qui dapibus mensas onerent, et pocula ponent.

Altri che assistevano alla tavola attenti e cheti per osservare tutti i cenni de' convitati ed essere presti a servirli, come si legge nella *Vita contemplativa* di Filone, e nell'*Epistola 47* di Seneca. E di questi servi alcuni servivano in tavola arrecando vivande e mescendo da bere, altri venivano impiegati a detergere gli sputi, a raccattare gli avanzi che venivano gettati al suolo, altri a scalcare gli uccelli, ecc.

E questi ministri erano tutti, generalmente, degli efebi, ossia dei giovani, belli, avvenenti,

leggiadri, senza pelo, adorni di collane e medaglie, di smanigli e d'orecchini, e addobbati ne' vestimenti, con ricche e attillate robe indosso, cinture screziate e chiome profumate e inanelate, come leggiadramente gli describe Filone, e specialmente i coppieri erano — a guisa dell'olimpico Ganimede — prescelti i più belli ed i più evirati, cioè i più muliebri d'aspetto e di atteggiamento, come si desume da Giovenale e da Seneca, e come Sant'Ambrogio ce li addita. In quanto agli scalchi — già dall'XI satira di Giovenale in altro luogo citata — si sa quanta fosse la loro importanza ed abilità, poichè in una delle regioni di Roma — detta Iside e Moneta — vi era la via degli *structorum*, dove i varî discepoli imparavano su “ manichini „ di legno a trinciare elegantemente ogni sorta di volatili e di quadrupedi, con destrezza e celerità (*chironomonta*), ed a mano volante (*volanti cultello*), come l'illustre Triferio aveva insegnato e promulgato regole e precetti, arrivando la sua abilità a scalcare persino cadenzatamente a suono di musica, e con atteggiamenti mimici ricavati dai gesti e movimenti di cadun animale quando era in vita, come vedremo nel festino di Trimalcione, narrato da Petronio. Giovenale così describe, nella satira V, questa abilità scalco-mimodanzante:

Structorum interea, ne qua indignatio desit,  
Saltantem spectas, et chironomonta volanti  
Cultello: donec peragat dictata magistri  
Omnia: nec minimo sane discrimine refert  
Quo gestu lepores, et quo gallina secetur.

Come i Greci avevano il simposio, i Romani avevano la *commissatio*, che spesso teneva dietro al *pranzo canino*, cioè un desinare ove non si beveva vino, nè puro, nè inacquato. Nella loro *commissatio* i Romani eleggevano un *modimperator* o *stratega* che dirigeva il modo e la misura del bere tra i convitati. Si beveva sempre tre volte, e secondo opina Ateneo: la 1<sup>a</sup> tazza, per la sanità, la 2<sup>a</sup> pel piacere, la 3<sup>a</sup> per il sonno. Mai quattro volte, perchè sarebbe stato di cattivo augurio; piuttosto, cinque, perchè numero impari.

Le tazze comuni dei bevitori, dette *trienti*, contenevano tre *ciati*; dodici *ciati* facevano un *sestiaro*, sei sestiarî un *congio*. Augusto arrivava a bere sei sestanti, cioè un sestiaro. I grandi bevitori usavano invece le tazze grandi, dette *deunces*, che capivano undici *ciati*. Marziale rimprovera Cinna, quando dice: *Sextantem poto: tu potas Cinna deuncem*. Anche presso i Romani era in uso il "bere in giro", al comando del *modimperatore*. Si cominciava a destra, come Omero narra fosse costume nel banchetto degli Dei. Nessuno poteva rifiutarsi di bere, sotto pena di venire scacciato dalla compagnia, donde il bisticcio greco: ἢ πίθι ἢ ἄπιθι (bevi o vattene), che in latino suona: *bibat aut abeat*.

L'uso dei brindisi e del propinare alla salute venne imitato dai Greci, come dice Cicerone; però i Romani vi aggiunsero, di geniale, quello di accoppiare la parola *bene* al nome della persona alla salute della quale si brindava; così

un personaggio di Plauto brinda dicendo: *Bene vos, bene nos, bene te, bene me, bene nostrum etiam Stephanium. Bibe si bibis*. Così pure era anche una trovata geniale quella di bere *ad numeros*, cioè tante tazze quante erano le lettere componenti il nome della persona a cui si brindava; così Marziale, dopo avere bevuto sette calici di falerno a Giustina, e a Levina sei, quattro a Lida, a Ida tre, vedendo che nessuna di quelle amiche nominate veniva a lui, invoca il Sonno, che probabilmente non si sarà fatto aspettare.

Costumavasi anche di assaggiare prima il vino e poscia porgere il calice alla persona preferita, e ciò dicevasi *prelibare* o con voce greca *propinare* (bere avanti). I Greci designavano questo atto di benevolenza col nome di *filotesia*. Filostrato, in una sua epistola erotica, scrive all'amante: *attacca i tuoi labbri alla coppa ed ungili di baci e porgila a chi te la chiede*; così pure Ovidio dice all'amante:

Et qua tu biberis, hac ego parte bibam.

Finalmente un'altra foggia di brindare era quella di augurarsi reciprocamente tanti anni di vita quanti ciati ciascuno riusciva a traccannare.

In quelle *commissationes*, come vedemmo nei banchetti, usavasi d'ornarsi il capo di corone ed ungersi il capo di profumi ed unguenti.

Dopo il geniale veniamo, pur troppo, al brutale. I Romani erano ubbriaconi per eccellenza, imitando in ciò i loro Dei e semidei dell'Olimpo.

Però promulgarono leggi che proibivano severamente alle donne di bere vino, tantochè era permesso ai congiunti di baciarle per assicurarsi che non avessero bevuto.

Celebri furono le sbornie dei più cospicui Quiriti, che si lasciarono vedere ebbri sulla pubblica strada come il banchiere Lucio Fulvio che venne messo in carcere per ordine del Senato, e Marco Antonio, che travestitosi da Bacco pretendeva essere onorato come Dio, e scrisse un libro sulla sua ebbrietà, laonde Seneca attribuì al vizio del bere tutte le scelleratezze commesse da quel personaggio illustre. Cicerone scrisse che si arrivava persino a ruttare ed a vomitare il vino nei tribunali.

L'imperatore Claudio Tiberio, che usava ubbriacarsi con vino caldo, venne salutato col nomignolo acrostico di *Biberius Caldus Mero*. Flacco e Pisone furono da lui promossi, l'uno al proconsolato di Soria, l'altro alla prefettura di Roma, per avere seco lui continuato a bere durante due giorni e due notti. Così pure innalzò a quella carica Cosso, famoso ubbriacone, che addormentandosi in Senato non si riusciva a risvegliarlo fin che non avesse smaltito il vino, tantochè lo si doveva portar via di peso, come si pratica oggidì ancora in Inghilterra, dove certi *gentlemen* escono dalle taverne *foots-before*, cioè: piedi all'innanzi.

Celebre bevitore fu Novelio Torquato Milanese, ammesso ai primi onori della città da Tiberio; e venne soprannominato *tricongio* perchè

beveva tre congi di vino tutti di un sol fiato e non si riuscì mai ad ubbricarlo. Anche il figlio di Cicerone era un beone, capace di traccannare due congi di vino in un sol fiato. Egli s'ubbriacava al punto da diventare furente, tantochè, un giorno, avventò il bicchiere contro Marco Agrippa, giustificando, per tal modo, il proverbio greco che dice: " sovente sono stolti i figli dei savì „.

In quanto ai vini, oltre agli esotici, come quelli di Spagna (Betici e Tarraconesi), di Gallia, delle isole Ionie (Chio, Samo, Creta, Lesbo, ecc.) e d'altre origini, i Romani bevevano i vini di Falerno, del Vesuvio, d'Alba, del Venafro, di Preneste, di Fundi, il cecubo, il faustiano, il causino, il trebellico, il trifolino, il lagarino, il mamertino, il potulano ed i vini toscani. Ma i Romani prediligevano i vini medicati e densi. Dioscoride ci dà persino la ricetta del *talasseno*, ch'era una orribile mistura di vino ed acqua di mare. Il vino del consolato d'Opimio era denso come il miele.

I Romani, come i Greci, facevano uso, all'estate, dei *vasa nivaria*, che erano destinati, come le moderne cantimplore, per mantenere fresche e ghiacciate le bevande. A questa usanza d'agghiacciare il vino accenna Marziale:

Sextantes, Calliste, duos infunde Falerni  
Tu super æstivas, Alcime, funde nives.

---



## CAPO IV.

### I banchetti classici dei Romani.

SOMMARIO: Un convito d'Eliogabalo, secondo Lampridio — Un convito di Carano, secondo Ateneo — Il piatto fenomenale di Vitellio — Il festino di Trimalcione, descritto da Petronio — Le ridicole cene di Nasideno e di Crispino, descritte da Orazio Flacco e da Giovenale — Il pranzo campestre di Persico, descritto da Giovenale — La cena pontificale di Lentulo, descritta da Macrobio — Conclusioni sulla cucina romana.

Il lusso dei banchetti e delle cene dei Romani era tale da passare l'immaginazione, non solo per la spesa ma per istravagante follia di appetire i cibi venuti da lontanissimi paesi, per disordinata burbanza o vanità di ricche e doviziose imbandigioni, per affettata squisitezza e delicatezza di gusto. Varrone, al cui tempo non era ancora il lusso al sommo pervenuto, nella *Satira* delle vivande — secondo che rapporta Gellio — rampognava fieramente i Romani, perchè tanti strani cibi da sì lontani paesi venir facessero, come, per esempio, dalla Media e da Samo i pavoni, dalla Dalmazia i capretti, dal Mar Nero, dall'Arcipelago e dallo stretto di Gibilterra alcuni pesci, ed in somigliante guisa l'altre cose da mangiare annoverate sì da questo scrittore, e sì da Clemente Alessandrino nel già citato suo *Pedagogo*.

“ Aggiungevasi — scrive l'Averani — a queste

spese, l'abbondanza e dovizia delle vivande, che copiosamente arricchivano le mense; come a quella cena già citata di Vitellio dove erano stati portati duemila elettissimi pesci e settemila uccelli; come pure a quell'altra ancor più sontuosa, per prodigalità pazzesca, d'Eliogabalo, nella quale, scrive Lampridio, vennero portati ventidue *ferculi*, ossia barelle, ripieni di piatti di diverse vivande. Petronio ne descrive uno che conteneva dodici statue — dai nostri scalchi addimandate trionfi — ciascuna delle quali portava diverse vivande. Per la qual cosa, con ragione esclama Giovenale contro i golosi de' suoi tempi:

... Quis fercula septem  
Secreto conavit Avus?...

“ Ora, se Eliogabalo in questo convito mutò ventidue volte la mensa di vivande, vuolsi osservare che ciascuna muta di vivande era per poco una splendida cena; e però ogni volta si lavavano come se fosse terminata la cena: *et per singula lavarent*, riferisce l'autore. E questi ventidue serviti rispondevano alle lettere dell'alfabeto, venendo in tavola tutte le vivande, delle quali i nomi cominciano per A, e poscia quelle i cui nomi principiano per B, e simigliantemente le susseguenti sino alla ventiduesima lettera.

“ Si legge una simile fantastica bizzarria nelle cene di Geta; e pare che Giovenale accenni che l'usassero i golosi, scrivendo nella satira XI:

Interea gustus elementa per omnia quærunt  
Numquam animo pretiis obstantibus.

“ Filota, medico greco, raccontava del nonno di Plutarco d'aver veduto la cucina d'Antonio, allor che lussureggiava con Cleopatra, e narrava, infra l'altre cose, d'aver ivi veduto otto interi cinghiali che si cocevano arrosto nello schidione. Domandato il cuoco quanti dovessero essere i convitati, rispose non essere che dodici; ma che di quei cinghiali qual prima e qual poi era stato messo ad arrostitire, acciocchè in qualunque ora Antonio si ponesse a tavola ve ne fossero alcuni cotti a ragione e stagionati; e soggiunse, che per avere una cena bene in pronto si conveniva apprestarne molte „.

Nel convito di Carano, descritto da Ateneo, a ciascun convitato si ponea avanti uno sterminato cinghiale. Imperocchè avevano questa boria, che fossero grossissimi; e perciò gli pascevano largamente, e sfoggiatamente gl'ingrassavano. Ond'è che Seneca e Varrone chiamaronli *apros milliaris*, quasi che pesassero mille libbre. Il primo che mise in tavola un intero cinghiale fu Servilio Rublo; e non andò guari che questa usanza divenne comune e quotidiana, e sì crebbe questo scialacquamento, che due o tre ne ponevano in tavola per antipasto. Quindi cominciarono a riempire il cinghiale di beccafichi, di tordi, d'ostriche e d'altri bocconi saporiti e delicati, e dicevansi cinghiali trojani.

Famoso e dispendioso oltre l'umana credenza fu il piatto pel cibreo di Vitellio imperatore, che costò 25,000 scudi. Per fabbricare questo grandissimo piatto, edificò una fornace a posta, e fe-

celo d'argento, e chiamollo *lo scudo di Minerva*. Questo piatto venne riempito di fegati di scaro, di latte di murena, di cervella di fagiani e di pavoni, e di lingue di fenicottero.

Quantunque il festino di Trimalcione, così ben dettagliato da Petronio, sia visibilmente caricato, pure uno può farsi un'idea del gusto e del modo di mangiare dei Romani. L'anfitrione vi figura da vero *homo novus*, il *parvenu* dei nostri giorni, che moveva il riso, perocchè gli spuntava la testa pelata fuori di un mantello di porpora, e dal collo, carico di panni, gli pendeva giù una salvietta larga, a liste di porpora, con frangie e fiocchi, e le sue mani e le sue braccia erano ornate di anelli e di smanigli. Il convitante Trimalcione comincia col recarsi nella sala quando già la *gustatio* era in pieno cammino; e, contro ogni regola della buona società, ma in piena armonia col carattere della comitiva là radunata, occupò il posto d'onore a tavola. Eucolpio, uno dei convitati, descrive ora così il banchetto: " Allora fu recato un lautissimo antipasto, che già ciascuno s'era messo a giacere al proprio posto. Sul *promulsi dare* (vassoio su cui ponevasi la *promulsis* o antipasto) stava un asino di metallo di Corinto, con due sacchetti, dove da una parte erano olive bianche, dall'altra nere. L'asinello era da scodelle coperto, sull'orlo delle quali si vedeva scolpito il nome di Trimalcione ed il peso dell'argento, e sulle quali stavan dei ghiri conditi con miele e semi di papavero. E v'erano mortadelle che abbrustolivano sopra una

graticola d'argento, e sotto la graticola prugne siriache con granelli di pomo granato.....

“ Nel tempo stesso fu portata una tavola (*repositorium*) con una cesta in cui era una gallina di legno colle ali distese in cerchio, come sogliono essere quando covano. Vennero tosto due schiavi, ed allo strepito della musica si posero a investigare nella paglia, e togliendone via via uova di pavone le distribuivano ai convitati. Trimalcione allora, rivoltandosi a quella scena, disse: “ Amici, io ho ordinato che si mettessero sotto questa gallina delle uova di pavone, e temo, per Bacco! che non abbian già il pulcino: proviamo tuttavia se sono mangiabili „. Ci furono dati dei cucchiari che non pesavano meno di mezza libbra ciascuno, e ruppimo l'uova ch'erano fatte di pasta. Io fui quasi per gittare la mia parte, perchè mi era sembrato che avesse il pulcino; ma poi, sentendo da un vecchio commensale che alcuna cosa di buono doveva esservi, continuai a rompere il guscio, e vi trovai un grasso beccafico contornato dal tuorlo dell'uovo sparso di pepe. Poi, tutto ad un tratto, l'orchestra diè un segno, e i cibi del primo servizio furono rapiti da un coro di cantanti. In mezzo a questa confusione cadde a caso una scodella d'argento, ed uno schiavo levolla dal pavimento. Se ne avvide Trimalcione, e fatto schiaffeggiare lo schiavo, comandò che la rigettasse. Un cameriere le fu intorno e tra le altre lordure colla scopa la spinse. Entrarono di poi due, chiamati Etiopi, con alcuni piccioli otri, simili a quelli co' quali s'innaffia l'arena

nell'anfiteatro, e con essi porsero vino sulle mani per lavarsi, giacchè nessuno contenea acqua. Portaronsi di poi bottiglie di vetro egregiamente turate, che avevan di fuori una scritta con questo titolo: *Falerno d'Opimio d'anni cento...*

“ Tenne dietro una portata, non sì grande, a dir vero, quanto credevasi. La novità, tuttavia, trasse gli occhi di tutti. Ella era in forma di credenza rotonda, e aveva in giro le dodici costellazioni distinte, sulle quali il cuoco aveva posto la vivanda propria e conveniente alla figura: sull'Ariete, i ceci arietini; sul Toro, un pezzo di bufalo; testicoli e arnioni sopra i Gemelli; una corona di gamberi sul Cancro; sul Leone, dei fichi d'Africa; sulla Vergine, una vulva di troia vergine; e sulla Bilancia, da una parte, una torta, e dall'altra, una placenta (focaccia); sullo Scorpione, un pesciolino di mare che chiamano scorpena; sul Sagittario, una lepre; sul Capricorno, una locusta marina; sull'Acquario, un'oca; sui Pesci, due triglie.

“ In mezzo, poi, v'era un cespuglio d'erbe recise, con un favo di sopra. Un famiglio egiziano recava il pane intorno sopra una tegghia d'argento, ed egli pure canticchiava, con pessima voce, una goffa canzone. Noi ci accostavamo tristamente, dietro l'invito di Trimalcione, a quelle vivande triviali, quando sopraggiunsero quattro schiavi, i quali, ballando a suon di musica, carpirono la parte superiore di quel credenzino, e allora vidimo disotto, cioè in un altro servizio, ventresche e grassi circondanti una lepre ornata di ale, che

pareva il caval Pegaseo. Osservammo pure, intorno ai canti del credenzino, quattro statue di satiri, dai cui falli versavasi una salsa (*garum*) impepata sopra i pesci, i quali vedevansi nuotare in uno stagno artificiosamente fatto... In questo mezzo vennero valletti che davanti ai letti distesero coperte, su cui erano reti ricamate, e cacciatori colle aste, e un intero apparecchio di caccia. Non ancor sapevamo che pensare di ciò, quando, fuor del triclinio, alzatosi un gran rumore, entrarono tutt'a un colpo alcuni cani di Sparta, che intorno pure alla mensa si diedero a correre. Un altro desco tenne lor dietro, sul quale era posto una cignala imberrettata (cioè col berretto da liberto) e di prima grandezza, dai cui denti pendevano due cestelli tessuti di palma, uno dei quali colmo di datteri delle specie delle cariatidi, e l'altro di datteri della Tebaide. Allo intorno eranvi de' porcellini fatti di torta, come attaccati alle mammelle, per significare che il cignale era femmina, e questi erano apoforeti (doni del convitante ai convitati, che li portavano via con loro). Del resto, a tagliare il cignale non venne quel Trincia che aveva rotti i volatili, ma un barbone colle gambe nelle gambiere o borzacchini da cacciatore, e con una tonachetta tessuta con molti licci, il quale, impugnato il coltello da caccia, gli percosse gagliardamente un fianco, dalla cui piaga volaron fuori de' tordi. Pronti furono colle canne gli uccellatori, che tosto li presero mentre svolazzavano per la sala... Allora, levate a suon di musica le mense, si con-

dussero nel triclinio tre bianchi maiali, ornati di nastri e di campanelli... Trimalcione dimandò: qual di codesti amereste voi che in un istante si mettesse in tavola? Frattanto fece chiamare il cuoco cui comandò, senza altro aspettare la nostra scelta, che ammazzasse il più vecchio... Il cuoco condusse adunque il suo arrosto vivente in cucina, e ancor non aveva Trimalcione svaporate certe fandonie con noi, quando un altro desco carico di quel gran maiale coprì la tavola.... Indi Trimalcione guardandolo attentamente: " Ecchè „ disse " questo porco non è stato sventrato!... „. Il cuoco schiuse il coltello, e con mano timorosa tagliò qua e là il ventre del porco; ed ecco, dalle ferite allargantisi per l'urto del peso scappar fuori salsiccie e sanguinacci. Tutto ad un tratto sentimmo scricchiolar la soffitta e tutto il triclinio tremare. Io m'alzai spaventato... Quand'ecco che, apertosi il soffitto, si vide un gran cerchio, che, quasi da una larga botte distaccandosi, venne giù, e gli pendeano d'intorno varie corone d'oro e scatolette d'alabastro piene di unguenti odorosi.

" Mentre c'era ordinato di prenderci questi presenti, io volsi l'occhio alla mensa, sulla quale vidi già riposto un servizio di alcune focacce, e, in mezzo, un Priapo fatto di pasta che nel largo suo grembo teneva uva e poma d'ogni qualità. Noi con avidità allungammo le mani a quei frutti, ed improvvisamente un nuovo scherzo accrebbe la nostra allegria, perchè le focacce ed i pomi, appena colla minima pressione toccati, lasciarono

scorrere dello zafferano, che si diffuse fin presso a noi. Vennero dietro alcuni manicaretti, che ancor nella memoria, credetemi, mi sollucherano. In luogo di tordi ci furono distribuite galline grasse, una per ciascuno, e ova d'oca. Trimalcione ci eccitò a mangiarne, soggiungendo che le erano galline disossate... Poco dopo, Trimalcione comandò che si portasse l'ultimo servito. I servitori levaron tutte le mense e ne portaron dell'altre, spargendo limatura tinta di zafferano e di minio e sottil polvere di pietra speculare, locchè io non aveva più veduto. Venne l'ultima portata composta di un pasticcio di tordi, di zibibbo e di noci condite; tennero dietro i pomi cotogni contornati di chiodelli che pareano tanti porcispini; e tutto ciò era pur passabile, se non ci fosse data un'altra sì strana vivanda, che prima di mangiarne avremmo voluto morir di fame.

“ Quando fu in tavola, noi pensammo che fosse un'oca ripiena, contornata di pesci e d'ogni sorta d'uccelli; di che Trimalcione avvedutosi, disse: tutto questo piatto è sorto da un sol corpo di maiale per arte del mio cuoco... Non può darsi più prezioso uomo di lui. Se il volete, egli di una vulva vi farà un pesce, col lardo un piccione, col prosciutto una tortora, delle budella di porco una gallina.

“ Ad un tratto entrarono due schiavi in aria di litigar tra di loro; si tenean sulle spalle delle anfore! Soprafatti noi dalla insolenza di quelli ubbriachi, li tenevamo d'occhio, e vidimo che da quei rotti vasi erano cadute ostriche e pettini,

le quali un donzello raccolse e in una scodella recò intorno. In pari tempo il cuoco portò lumache sopra una graticola d'argento. Io ho rossore a narrare ciò che seguì. Imperocchè de' chiamati fanciulli (cosa non più udita), portando unguenti in un catin d'argento, unsero i piedi agli sdraiati commensali, dopo aver loro allacciato e gambe e piedi e calcagni con varie ghirlande. Poi fecero colare dell'unguento medesimo ne' vasi di vino e nelle lucerne „.

La ridicola cena di Nasidieno, descritta così dilettevolmente da Orazio, è un geniale documento sulla cucina dei Romani. Così pure Giovenale, nelle sue satire, ci descrive particolarmente la cena di Crispino, un altro tipo dell'*homo novus* quanto Trimalcione, che aduna un sinedrio di ghiottoni per giudicare come debba essere apprestato un enorme rombo — pagato seimila sesterzi — (a minor prezzo avrebbe comperato il pescatore!) e per cui egli chiede se si debba fabbricare un piatto adatto alla sua grossezza — come fece l'imperatore Ottone collo scudo di Minerva —, sinedrio presieduto dal rinomato ghiottone Montorno, che sa distinguere, al primo colpo di dente, le ostriche di Circea, quelle degli scogli di Lucrino, oppure quelle del golfo di Rutupe. In un'altra satira ci fa assistere al pranzo di Virrone, dove al parassita Trebio sono offerti i peggiori bocconi, cominciando dal pane che è del più servile, sino all'olio da condire il cavolo, che è così puzzolento da preservare i negri dalla morsicatura dei serpenti.

Ma vediamo cosa mangia il padrone: “ Una bella arigosta con un contorno d’asparagi novelli conditi con tuorli d’uova ed olio fino del Venafro. Poscia, un rombo fatto venire a grandi spese dalla Corsica o dagli scogli Tauromenici. Quindi, una superba murena rapita nei profondi gorgi di Cariddi; poscia, un enorme fegato grasso d’oca, quindi, l’oca stessa colossale; dei pollastri, un cinghiale fumante, degno di cadere sotto il colpo di Meleagro; dei tartufi della Libia; quindi lo scalco, con sapienti colpi e “ volante mano „, smembra un lepre e serve i filetti del cinghiale e i petti dei pollastri. Dei funghi deliziosi, come quelli ovuli con cui l’imperatore Claudio venne avvelenato da sua moglie, vengono pure serviti sulla mensa unitamente ad altre leccornie; poscia, delle frutta che si direbbero raccolte nel giardino delle Esperidi; ed il povero Virrone si contenta di rosicchiare un pomo marcio, mentre che le lagrime di dispetto gli rigano le guancie vedendo passare tante ghiottonerie di cui non gli è dato neppure d’assaggiare gli avanzi „.

Ma dove la sferza satirica del poeta d’Aquino fischia acuta come tanti serpenti è quando si scaglia contro il lusso della tavola — nella XI satira — a cui contrappone il modesto suo pranzo campestre — invitando l’amico Persico —, composto di pastelle e di polentina, di una tenera agnella, la più grassa delle sue mandre e che non si nutrì altrimenti che del latte materno, di asparagi selvatici, d’uova fresche, d’uva, di pere di Signio, di Siria, dei pomi del Piceno, a cui

l'inverno maturandoli fece perdere la crudità del succo.

Egli passa in rivista tutta la ricchezza degli arredi, cominciando dalle tavole dai larghi piedi d'avorio rappresentanti un leopardo colla gola beante; dai profumi di rose che piovono dal soffitto bucherellato; dai cucchiari, e dai coltelli a manico d'oro, sino agli scalchi, discepoli della celebre scuola fondata a Roma da Trifero, la di cui fama riempie tutta la Suburra, dove i suoi allievi s'esercitano *pubblicamente* a staccare, con un ferro smusso, le membra dei diversi animali: porco, lepre, cinghiale, gazella, fagiano di Scizia, fenicottero, capra di Getulia; una magnifica cena, come vedete, tutta di legno però.

Così pure, nella satira XIV: *Gli esempi*, parla del figlio di Fuscino, che, ancor bambino, già agita il corno dei dadi; e l'autore fa queste riflessioni: "Dovremmo meglio augurarci di questo figlio al quale suo padre, un vecchio maestro in ghiottoneria, ha subito insegnato l'arte di cuocere i tartufi, di marinare i funghi ed i beccafichi nella salamoia (*garum*)? Lasciatelo venir grande il nostro apprendista goloso, ch'egli passi il suo settimo anno, ed appena messi tutti i suoi denti nuovi, per quanti precettori e retori barbuti gli si metteranno al fianco, egli non desidererà che sedere ad una lauta mensa, divorare cibi delicati, per non degenerare dalla grande cucina paterna „.

Ma dove voi potrete farvi un'idea completa della mensa fastosa dei Romani è nel famoso

brano di Macrobio dove ci rappresenta l'ordine dei pasti, descrivendo quella cena data dal Pontefice Lentulo, il giorno stesso del suo ricevimento al Collegio dei Sacerdoti. " Servirono, come *gustatio* o anticena, al primo servizio, dei ricci di mare, delle ostriche crude a discrezione, e ogni sorta di conchiglie; tordi con degli asparagi sotto (1). Vi era, come secondo servizio, una pollanca grassa e fina, un altro piatto d'ostriche e di peloridi in patina, con datteri di mare, crostacei, glicimeridi, delle ortiche di mare, dei beccafichi, dei lombi di capriuolo e di cinghiale, dei volatili incrostati nel pasticcio, un altro piatto di beccafichi e di porpora (bivalve preziosa).

" Il terzo servizio (*in caena*) era composto di minuta selvaggina e bestiame, cioè delle tette di scrofa, d'un grugno di cinghiale, d'un piatto di pesci, di anitre, d'uccelli di palude — *farquetole* — in composta, di lepri, di pollame arrosto con delle fette di pane o focaccine della marca d'Ancona (*panem picentinum*) „.

La terza ed ultima parte del pranzo romano (*bellaria*) era formata dalle vivande di bell'aspetto per aggradire la vista, quali: frutta, confetture e ciambelle di varie forme e colori, acconciate dal *pistor dulciarius* od offelliere di quell'epoca. E come gli offellieri o pasticciieri fossero molto avanzati nelle loro concezioni artistiche lo prova questo aneddoto che ricavo dalla vita di Scipione,

---

(1) I cuochi francesi moderni direbbero: *grives sur canapé d'asperges*.

narrato da Plutarco. Questo famoso capitano, avendo appreso, durante la sua censura, che un cavaliere romano aveva fatto in un banchetto apprestare dal suo *pistor dulciarius* un pasticcio delle marche d'Ancona rappresentante la città di Cartagine, di cui s'era fatto a tavola l'assedio regolare e la distruzione; egli, presa in mala parte questa piacevolezza, cassò dall'albo dei cavalieri l'anfitrione troppo spiritoso, per avere osato distruggere Cartagine prima di Scipione.

Quale conclusione sulla cucina romana daremo il giudizio d'un cuoco erudito dello scorso secolo, uno dei più illuminati pratici della materia, il Carême, che la disse "cattiva di fondo e atrocemente pesante"; e questo lo si crederà facilmente quando si rifletta che i Romani non facevano uso comune delle nostre migliori carni, nè dei nostri più fini legumi; ignoravano che cosa fosse il burro e lo zucchero, e che, infine, contornavano di *garum* o di altra salamoia, di ruta, di assa fetida i loro orribili intingoli.

I più raffinati — veri pazzi megalomani — avevano — come ne citai vari esempi — l'ingenuità di annettere un valore straordinario a pietanze il cui solo merito consisteva nell'essere carissime, quali, ad esempio, quei piatti *vitelliani* composti di cervelli di pavoni, di lingue di fenicotteri e di latte di lamprede; oppure quello — costato all'attore Esopo centomila sesterzi — composto di diversi uccelli canori e parlatori, e ciò per l'unica attrattiva di credere di mangiare, in essi, una imitazione della voce umana!

In tal modo riusciva facile — come ad Eliogabalo — il comporre pietanze esecrabili e rovinose. Ma chi vorrebbe oggi gustare simili ridicole amalgame? Un ghiottone dei nostri tempi non si lascierebbe cogliere due volte ai famosi banchetti di Lucullo, fossero pure serviti nella sua sala d'Apollo.

Si racconta che i coniugi Dacier, fanatici dell'antichità, avendo voluto preparare un classico pasto, valendosi delle ricette ricavate dagli autori arcaici, poco mancò non si avvelenassero dottamente; ed è credibile che il loro culto per gli antichi non fosse tanto esagerato da invogliarli a rinnovare l'esperimento!

In seguito vedremo svolgersi questa tesi — storicamente sostenuta dalla rivista inglese *The Quarterly Review* —: che se i Romani furono cuochi mediocri, ed i barbari che invasero l'Europa nel medio evo non capirono niente di questa eletta fra le arti belle, fu necessario che venissero i preti ed i monaci del medio evo, ricchi di denaro, di salute e d'ozio, perchè l'arte culinaria si sviluppasse, per poi passare nelle Corti, nei castelli e finire di democratizzarsi nelle moderne trattorie borghesi e nelle taverne londinesi.





## PARTE II

---

# La vita privata e pubblica in Francia e in Italia dal XIII al XVI secolo.

« Voi cittadini mi chiamaste Ciaccio  
Per la dannosa colpa della gola ».

DANTE (*Inf.*, VI, v. 52-3).

« La gola è il più geniale dei peccati.  
È più benemerito dell'umanità il cuoco  
che inventa un piatto nuovo, dell'astro-  
nomo che scopre una nuova stella ».

MONSELET.

« La cuisine est la médecine, et la mé-  
decine préventive la meilleure ».

MICHELET.

« Le ore che si passano a tavola sono  
le più belle della vita ».

SCHULZE-DELITSCH.

« La gourmandise — quoi qu'on dise —  
Est le meilleur péché de tous ».

BÉRANGER (*Le chansonnier*).





## CAPO I.

### La cucina e la mensa nelle Epopee francesi.

SOMMARIO: I barbari invadono i triclini e ne rovesciano i letti cubari — Le tavole dei baroni feudali — La *maistre table* e la sedia *maistre dois* — Le tovaglie e i *doubliers* — I pani o torte tagliere invece di tondi — Gli *hanaps* e le *nefs* — Le stoviglie artistiche — La gerarchia dei posti alla mensa feudale — Le coppie o *parçonniers* — I poverelli non son dimenticati — I banchetti durano più ore — *Propos de table* — La selvaggina e i racconti di caccia — Il pavone, il cigno e le leggende araldiche — I pasticci a sorpresa, una volata d'uccelletti — I falchi e i nibbi cacciano nelle sale — Le *gauloiseries* e i *calembourgs* — Leggenda del cane vincitore nel duello giudiziario — I dolci e le offellerie — I vini drogati e conciatati — I menestrelli e i trovatori.

Siccome la cucina usuale ed i piccoli banchetti sono come i popoli felici, cioè non hanno storia, così dobbiamo studiare la cucina ed i banchetti dei grandi signori medioevali, non già nelle cronache, che poco o nulla hanno sulla materia, ma sui poemi, nelle epopee primitive dei differenti popoli, come l'*Edda* e le saghe degli scandinavi; il *Kalewala* degli ugro-finnici; i romanzi del *Bret*, d'Arturo, della Tavola rotonda, dei cicli bretoni; le *Épopées françaises* dei cicli Merovingi, Carlovingi e dei *Loherains*, ecc.; dei *romanceros* celtiberi, e dei cantari franco-italiani, che ci daranno i più minuti particolari sulla

vita domestica del cavaliere dall'VIII al XIV secolo (1).

La letteratura più ricca nella materia è senza dubbio la francese, colle sue *Gestes* e colle sue *Enfances*, tanto da potere ricostituire la vita vissuta in quei castelli dai baroni feudali dei tempi di Clodoveo — il Fiofo o Flofo dei nostri cantari — di Dagoberto, di Teodorico, di Pepino, di Carlomagno, di Garino il Lorenese, dei quattro figli Aimone, di Guglielmo il Naso corto, ecc., venendo sino alla fastosa corte di Carlo VII, dove il Taillevent seppe adattare l'arte figurativa italiana nei tramezzi e dorature dei grandi banchetti.

Ora, indagando quelle epopee francesi sulla scorta del mio venerato maestro Léon Gautier, noi vedremo come la tavola del barone venisse servita e quante e quali cose vi si mangiassero.

“ A partire dal VI secolo, in seguito al trionfo definitivo dei barbari, l'antico triclinio non esiste più. Questi vincitori del vecchio mondo s'acconciavano male, nella loro rozzezza, alla delicatezza corrotta dei banchetti romani, e principalmente di quei letti ch'eglino stimavano buoni per le donne. Gli rovesciarono con un calcio.

---

(1) In certe cronache si trovano persino designate le spese di alcuni banchetti; così si venne a sapere che, nel 1270, a Caltabelotta, *Adènes le Roi* (*Adam le Roi*) assistette ad un banchetto offerto dal conte di Fiandra ai suoi menestrelli (de' quali Adènes il trovatore era il re), pel quale il nobile sire fiammingo sborsò l'eroica somma di undici lire e 13 soldi!

“ I Romani si sdraiavano: essi sedettero (1).

“ Erano pertanto dei grandi mangiatori, che rimanevano parecchie ore a tavola ed invitavano volentieri degli ospiti convivali. Medesimamente praticavano i nostri feudali, che bevevano bene, mangiavano lungo tempo e si dilettevano in numerosa brigata. I loro castelli, disgraziatamente, non erano costrutti per ricevere delle tavole FISSE d'una certa dimensione. Ch'esse fossero rettangolari o rotonde, le loro grandi sale servivano a vari usi; il castellano vi teneva i suoi *plaid*s, vi riuniva la sua guarnigione, vi riceveva le promesse dei suoi vassalli. Fu giuocoforza ai nostri padri di servirsi di tavole MOBILI, ed eccoci ben lontani da quelle sale da pranzo di Pompei, dove dei massicciati in muratura sostengono i materassi su cui si coricano gl'invitati. I Romani avevano assai o troppo posto: i nostri baroni ne mancavano.

“ Dunque, la vigilia o il mattino dei giorni in cui si dava un gran pasto, i sergenti o *valets* apportavano nella sala un certo numero di cavalletti o *estaches*, sui quali si posavano delle grandi assi che venivano lestamente coperte con

---

(1) Gli antichi Galli banchettavano stando sdraiati su pelli di lupi e di cani o sopra fieno. L'uso di sedere a terra, pranzando, durò in Francia sino quasi all'XI secolo, conservando però l'uso del fieno come tappeto, nell'inverno, per scaldarsi i piedi durante il banchetto. Nei pranzi famigliari usavansi sgabelli, ma in quelli di lusso e di cerimonia sedevano sui banchi, d'onde la parola banchetto.

ricche tovaglie (*nappes*) (1). Il che vale a dire assai chiaramente che v'era generalmente nella nostra sala, non già *una*, ma *varie* tavole. Su questo punto, tutti i nostri testi sono unanimi (2).



Fig. 6. — La *Tavola Rotonda* di re Arturo.  
Da una miniatura del XIV secolo; ms. della B. N. di Parigi.

Egli è vero che alcune volte si compiacevano ad avvicinare quelle tavole improvvisate di maniera a formare un'unità apparente e fittizia; ma, altre

(1) *Sur ces estaches fu asise — La table, et la nape sus mise* (PERCEVAL, v. 4444, 4445).

(2) *Les tables mistrent* (oppure) *ostent serjant et bacheler* (AMIS et AMILE, v. 3318 e 3260).

volte, venivano scartate a disegno l'una dall'altra, ed era ancora uno spettacolo grazioso. Talvolta rotonde od ovali (Vedi figg. 6 e 7), esse erano il più sovente rettangolari (*barlongue*) (Vedi figg. 8, 9, 10), e la conformazione della sala non era punto, si comprende, senza influire sulla loro forma. A sala rotonda, tavola rotonda.



Fig. 7. — Tavola ovale secondo il ms. dell'*Hortus Deliciarum* di Erardo di Landsberg.

“ In quanto agli orli salienti di cui esse erano guernite e di cui certune miniature non ci permettono punto di contestare l'esistenza al



Fig. 8. — Tavola barlonga secondo il ms. dell'*Hortus Deliciarum* di Erardo di Landsberg.

XII secolo, appartenevano indubitatamente alle

tavole “ a dimora stabile „, di cui gli abitanti del castello si servivano tutti i giorni: poichè bisogna



Fig. 9. — Una tavola d'apparato, secondo un ms. del *Saint-Graal* del XIV secolo.

figurarsi che le tavole mobili non servivano guari che ai grandi banchetti, appunto come le ralonghe, e che in un certo numero di castelli la tavola dei padroni non veniva disfatta la sera per essere rifatta al mattino.

“ In primavera e nell'estate, le tavole venivano impiantate nel giardino, nel boschetto: così si



Fig. 10. — Una tavola per fanciulli, da un ms. della B. N. di Parigi.

aveva il godimento di pranzare all'aria aperta; laonde tutte le tavole erano mobili; ed il poema di *Garin le Loherain* ci mostra il vecchio Fro-

mont, un giorno, nel suo frutteto dove vi sono duecento venti tavole guarnite di allegri e gaudenti convitati „.

Ma abbandoniamo il boschetto e veniamo al maniero feudale.

Qualsiasi fosse il numero delle tavole imbandite nella grande sala, una ve n'era che "*estoit plus haut drecie* „ (più altamente eretta) delle altre; era quella riservata al signore, al re, o sovrano (V. figg. 12 e 19). Dall'alto di questa tavola alcuni convitati privilegiati contemplavano le altre tavole dove mangiavano degli ospiti di un rango visibilmente inferiore. La *maistre-table* emergeva nel bel mezzo della sala; la si vedeva da ogni banda; ella attirava tutti gli sguardi; ella dominava, ella raggirava.



Fig. 11. — Pranzo d'apparato, secondo il *Meliadus* del British-Museum. Ms. del XIV secolo.

Piccoli e grandi, signori e vassalli, erano seduti su delle panche guarnite di cuscini, di cui quella del signore era detta *maistre dois*, cioè banco col dosso o schienale di legno scolpito e fregiato, adorno di tappeti, arazzi, ecc., mentre gli altri avevano anche il dosso, ma più corto e modesto, e finalmente il banco dei vassalli n'era privo. Un lato della tavola doveva essere lasciato

libero per le esigenze del servizio, perciò un sol banco era necessario (V. figg. 11, 13 e 19).

Talvolta la "tavola maestra" posava su d'un zoccolo o *dais* ed era anche il *maistre dois* coperto da una tenda o da un baldacchino blasonato e adorno di panoplie e trofei di caccia (V. figg. 6, 11, 12, 19), tal'altra era *circolare*, con ognuno il suo scanno come nei cori delle chiese, come vedesi nella *Tavola Rotonda* d'Artù (V. fig. 6). La tavola ricoperta del suo mantile è adorna convenientemente per opera dei paggi o damigelli, detti anche *bacellieri*, e da aspiranti alla cavalleria, detti scudieri o varletti. Questi erano tutti figli di nobili; inquanto ai non nobili, si addimandavano *dispensieri*, ed anche *serjants* o sergenti.

Sino all'arrivo dei convitati i piatti rimanevano coperti, d'onde l'espressione "coperti", di cui ci serviamo ancora comunemente, senza conoscerne il sapore.

Sulla tovaglia grande i damigelli e scudieri disponevano una piccola tovaglia, detta *doublier* nelle epopee francesi; quindi il vasellame e gli altri utensili e cose necessarie, cioè: un coltello e talora un cucchiaino d'oro (V. figg. 6, 7, 8 e 9). La lama del coltello è di fino acciaio, ed il manico artisticamente niellato d'argento e d'oro. Nessuna forchetta, nessuna salvietta, eccetto quella grande dello scalco, ed al lavatoio, un asciugatoio in comune, per nettarsi la bocca dopo il pasto; mentre, durante il pranzo, ciascuno fa di necessità virtù, eccetto che la virtù consista nel forbire la bocca alla manica del vestito, oppure alla frappa

della grande tovaglia, quando però nessuno veda il malcreato. Davanti ogni convitato viene posta una focaccia rotonda di fior di farina, del pane bianco, di farina abburattata (*pain bluté*).

Il pane di segale, d'orzo e simili è riservato ai poveretti e ai mendicanti. Certi pani contorti (V. figg. 7 e 8), detti *simbres buletés*, e le focaccine dette *gastiaux à broie* (V. figg. 6, 9, 10 e 11), servivano: i primi, come pane ed anche a forbire le labbra, le seconde, come tagliatoi per deporvi le vivande ed imbeversi del sugo; servendo, in fine, di torta grassa, quasi come per vivanda. Il recipiente per bere o *hanap* (*nappo*), od anche *nef* (coppa più grande) è d'argento cesellato ed anche d'oro, detto *de l'oeuvre de Salemon* (1), anche quando non lo sia.

Le scodelle sono meno eleganti, e ne viene distribuita una sola per due persone, laonde havvi — per gli amanti — la gioia di mangiare nello stesso piatto, o, per meglio dire, ciotola, poichè erano profonde e larghe come le fondine ancora in uso presso i rustici della montagna.

La simmetria era poco apprezzata, a quei tempi, per la tavola; laonde i nappi, la mesciacqua, le guastade, le brocche di rame giallo lucente piene di vino, le cratere con o senza coperchio, le saliere, le salsiere sono collocate quasi alla rinfusa, senza gusto e indirizzo (V. figg. 6, 7, 8, 9 e 11).

---

(1) Salemon è l'orafo delle epopee francesi, come Galand n'è il fabbro, ovverosia l'armaiuolo.

Però, questo scompiglio, questa confusione scintillante di stoviglie e di nappi, di calici, di coppe, di mescirobe, di cratere dalle forme più bizzarre — imitanti leoni, uccelli araldici, grifi, serpenti, draghi ed altri mostri — non era sgradevole all'occhio.



Fig. 12. — Mensa feudale, da una stampa dell'*Ivanhos*, di Walter Scott.

Le epopee francesi pretenderebbero che il vasellame d'oro e d'argento di Carlomagno provenisse dal tesoro di Costantino. Però, la maggior parte di quei bei vasi ricordavano una conquista oppure delle spedizioni leggendarie.

Allorchè Namò, Ogieri, Turpino ed Estone vengono ricevuti nel castello di Montalbano, Malagigi non manca di fare le seguenti raccomandazioni al *mastro-cuoco* (1): “ Davanti a Namò

(1) *RENAUS DE MONTAUBAN*, p. 313, v. 1-6.

voi metterete la *grant-nef* (grande coppa fatta a navicella) che conquistai a Roma e che contiene non meno di un sestante; innanzi a Turpino, voi porrete la coppa di Goffredo da Bordeaux; davanti a Ogieri, quella di Didier; Estone avrà quella del re Yon „.

Ma ecco che i convitati entrano nella sala; il mormorio delle voci dei donzelli, dei paggi, gli ordini dati concitatamente ai sergenti ed ai valletti cessano per incanto, come pure tace l'acciottolio del vasellame, e il tintinnio metallico dell'argenteria e dei calici. Ricevere bene gli ospiti è difficile, ma collocarli secondo la gerarchia è una scienza ancor più difficile, specialmente allora, che non v'era un protocollo stabilito per le precedenze. Però, siccome la Chiesa aveva sempre a quell'epoca la supremazia, così il primo posto verrà riserbato, nella gerarchia del feudalismo in Francia, alla più alta dignità ecclesiastica, ed il secondo posto alla più alta nobiltà laica, condotte al loro seggio o *maistre dois*, d'onde tutti i convitati possano scorgerle a mangiare. Se poi alla sua mensa non vi fosse alcun vescovo o primate, alcun sovrano o barone superiore in nobiltà al padrone del castello, costui occuperà lui stesso l'alto seggio alla tavola maestra, e situerà alla sua destra la castellana. Poi, tutti gli altri baroni, ciascuno *en l'ordre de s'onor*, siederanno intorno a quelli, avendo, in generale, per massima, di frapporre, tra un cavaliere e l'altro, una dama o nobile damigella, per dare più scatto alla galanteria ed alla gio-

condità della lunga mensa (1), specialmente che simili coppie, mangiando alla medesima scodella, e colle mani bianchissime, v'era occasione di fare non solo de' madrigali, ma anche combinare dei matrimoni tra i due *parçonniers* (aventi porzione



Fig. 13. — Servizio di tavola della castellana.  
Fac-simile di una miniatura del *Romanzo di Rinaldo di Montalbano*.  
Ms. del XIV secolo. B. N. di Parigi.

in comune), tantochè, in seguito, questa forma d'agenzia matrimoniale venne chiamata "servizio alla francese". I fanciulli al disotto dei sett'anni — così pure le donzelle — erano esclusi dalla tavola feudale e serviti a parte alle loro piccole

(1) Come vedremo in seguito, alcuni pranzi duravano persino dalle cinque alle sette ore; perciò non è strano che dovesse occorrere a quei pranzi medioevali quanto occorre al festino che seguì l'incoronamento di Anna Bolena, il 2 giugno 1523, dove "la detta sovrana aveva ai suoi piedi due dame, sedute sotto la tavola, per servirla di quanto segretamente ella avesse a fare...".

tavole col pedagogo o governante (V. fig. 10). I poveri sovente erano serviti per i primi nella corte del castello; infatti, sullo schienale dell'alto seggio, il barone ha scolpito, in lettere d'oro, questo distico latino, sovente opera del suo cappellano e di cui il signore dà volentieri la traduzione ai suoi convitati: CUM SIS IN MENSA, PRIMO DE PAUPERE PENZA — NAM, CUM PASCIS EUM, PASCIS, AMICE, DEUM.

Così un altro barone, per uso delle dame, fece scrivere questi due versi dovuti a un certo Gautier, priore a Vic-sur-Aisne: " CIL QUI POR DIEU LE SUEN DEPART — TOUT TENS EN A LA MEILLOR PART „ (*Chi per Iddio il suo partisce — A suo tempo ne avrà la miglior parte „*). Laonde non era raro che qualche nobile dama, colpita da quel monito così altruista, non agisse nello stesso generoso modo di quella giovane e bella damigella, assisa alla seconda tavola, che avendo chiesto un'altra scodella al siniscalco vi depose le due ale di pavone che le erano state servite; poscia, chiamato un sergente, gli disse a bassa voce: " Amico, porta questo piatto al primo povero che incontrerai, e digli che vorrei dargli di più; anzi, tieni, fagli anche bere alla mia coppa questo po' di vino, e digli che preghi per me „.

Ma è tempo, posto che tutti i convitati sono seduti alla mensa, di sapere ciò che mangiano, e di ricostituire, se fosse possibile, la lista o *menu* del loro banchetto, sempre sulla scorta del bel libro di Léon Gautier, *La Chevalerie*.

V'avverto — come dissi in una nota prece-

dente — che il pasto sarà lungo, e la lista complicata: poichè i grandi conviti feudali non duravano meno di sei ore, e le liste portavano talvolta sino a diciotto *mets plenièrs* (ossia portate di vivande), laonde non è tanto esagerato quel poeta del XII secolo che diceva:

El li mangiers ne fu pas cours,  
Qui dura plus que un des jours,  
Entor Nativeté ne dure (1)

(*Il mangiare non fu corto, chè durò più che non duri un giorno verso l'epoca di Natale*). Sicchè furono ott'ore di tavola per lo meno!... Inquanto alle liste, nella loro nomenclatura non si teneva conto che delle carni e dei pesci (2). Le carni soprattutto. Per sì formidabili appetiti, i legumi e le frutta non contavano punto, e bisognava loro questa forte e sostanziosa abbondanza di vettovaglie perchè tutti i convitati potessero dichiararsi soddisfatti e proclamare al *dessert*: “ No, veramente, giammai sedemmo a miglior tavola. Sia benedetto il nostro ospite! Eccellente, eccellente! „. Bisogna dir tutto: quei ruvidi gagliardi avèvano bisogno di mangiar grosso. Non parliamo d'un gigante come Rinaldo, che si spe-disce in un sol pasto: cinque pastelli e cinque

(1) PERCEVAL, v. 9617.

(2) In generale, una lista di pasto, a quell'epoca, era composta di sei *mets* o servizi: “ I. *Pâtés, boudins, saucisses*, ecc. II. *Civets*, ecc. III. *Rôtis*. IV. *Venaison*. V. *Poisson*. VI. *Sucreries et fruits*, ecc. „. E ciò, già dopo Luigi VII e Filippo Augusto.

capponi, con due sestai di vino (1); non parliamo di un colosso quale Ogieri il Danese, che viene a termine dell'enorme quarto di bue che gli spedisce Turpino, e che *ne le mangeassent trois vilain caretier* (2). Questi fatti potrebbero essere considerati come leggendari, ma nulla v'è di più di verosimile del giovane e formidabile appetito di Garino di Borgogna, di cui sono stupiti i Saraceni: " Lui solo — gridano eglino — mangia e beve più di quattro cavalieri. — Ebbene! vien loro risposto, ciò prova ch'egli è buon cavaliere e *bien anplés*. — Un uomo che mangia tanto bene non farà mai vigliaccherie „. Il motto è superbo e molto feudale.

Quest'appetito non abbandona mai i giovani nobili, neppure durante il periodo sentimentale del loro primo amore.

" L'immaginazione, che non si rifiuta verun lusso — scrive L. Gautier — ci permette di supporre che qui si tratti d'un pranzo " di quindici portate „. Nessuna " suppa „ o " pottaccio „; neppure alcuno di quei trastulli che noi chiamiamo " *hors d'œuvre* „. Si comincia di botto colla carne, e particolarmente colla cacciagione. È d'altronde cosa degna di rimarco che noi vediamo rarissimamente (soprattutto al XII secolo) la carne da macello figurare in quei festini d'apparato (3).

(1) MONIAGE-RENOART, 368, f° 246, v°.

(2) OGIER, V, 9649.

(3) Le carni preferite erano quelle di porco, e specialmente il " porcello farcito „; poi i " giamboni „ erano i più ricercati, tanto come *char freche* che *salée*. Del resto,

Poco di bue, poco di vitello, poco d'agnello o di montone. Quei cacciatori preferiscono mangiare la loro cacciagione e non esitano guari che tra il loro uccellame e la loro selvaggina a pelo. La nostra prima portata sarà dunque — se il lettore lo permette — “ un cervo di grascia al pepe caldo „. Lo si potè fare rostire nella vasta cucina, a un dipresso tutto intiero, dopo averlo scorticato con cura e lardato con finezza (1). Lo si serve per quarti a tutte le tavole, sopra dei grandi e bei piatti.

“ La salsa *peverada* venne recata tutta fumante in un “ calderone „ e viene versata su cadun pezzo: poichè “ pepe caldo „ o “ peverata „ non significa altra cosa (2). La medesima salsa, del resto, servirà per tutti i piatti, poichè non ne conoscono due.

“ Qualora vi mettano un po' di chiovi di garofalo, la si addimanda allora “ salsa garofolata „; ma la differenza è di poca entità. Il burro è quasi fuori d'uso, e non si servono dell'olio che per qualche fritto.

“ Il pepe è messo da per tutto, sempre pepe. Dal primo boccone sino all'ultimo, delle spezierie,

---

il cinghiale, il cervo, il daino, il capriolo e persino l'orso erano i selvatici più appetiti. Così, nel poema di PERCEVAL, è detto che il primo *mès* fu: *Un cerf de craisse au poivre chaut*, e Aimone offre al messaggero Pietro: *de la viande de chevreuil et de sanglier* (GIRART DE ROUSSILLON).

(1) Vedi il *Ménagier de Paris*, II, p. 233. Prima del XII secolo non si mangiava che carni arrostate.

(2) Cfr. col pranzo di Galeazzo, descritto in seguito.

sempre spezierie (1). Ciò fa digerire, ciò fa bere. Si digerisce per bere, si beve per digerire. Evviva il pepe!

“ Il secondo piatto è pur esso un vigoroso e grosso pezzo; poichè fa d'uopo calmare le prime esigenze di quei rozzi stomachi. È una spalla di cinghiale; ma alla tavola maestra venne servita una più rara selvaggina; un quarto d'orso farcito, che poc'anzi, davanti a un ardente braciere, girava su d'un enorme spiedo (V. fig. 14): bel



Fig. 14. — Lo scalco e il rosticciere,  
da una xilografia del *Trattato di cucina* di Bartolomeo Scappi.

pezzo, affemia, tutto pieno di spezierie, e che esala un profumo squisito. Tutte le narici si dilatano, tutti gli sguardi si concentrano, e un gran grido, un grido unanime d'ammirazione saluta l'entrata di una portata così inattesa, e questo

(1) Oltre al pepe, ai chiovi di garofano, avevano la cannella, la noce moscata, lo zenzero ed altri pimentati.

grido, che è disinteressato per la maggior parte dei convitati, è ancor più meritorio. A questo punto i racconti di caccia cominciano a tenere viva la conversazione dei vicini, poichè se i veri e grandi cacciatori godono nel mangiare la loro selvaggina, preferiscono ancor più di narrare come l'uccisero.



Fig. 15. — Festino d'apparato e comparsa del pavone in tavola.  
Dal *Virgilio*, in fogl. pubbl. a Lione nel 1517.

“ Qui le epopee francesi sono piene di racconti di caccia, come nelle belle tappezzerie di Bayeux le riprodussero, nell'XI secolo, coll'ago e la lana, i famosi *hautelisseurs* di quell'epoca. — L'enumerazione delle loro prodezze cinegetiche viene interrotta dall'apparizione della terza e quarta portata, salutata da un lungo mormorio ammirativo d'una ghiottoneria che si contiene ed

aspetta. Pavoni e cigni arrostiti! Sono i piatti favoriti dei cavalieri.

“ Questi pavoni e questi cigni se gli aveste visti, pochi giorni or sono, volare a sciami nel verziere del castello, sui bordi del vivaio, in quel delizioso angolo di paesaggio che rallegravano collo splendore dei loro colori e la grazia dei loro sollazzi! I cigni scivolavano sull'acqua limpida del laghetto, e i pavoni s'arrampicavano sui muri per spiegarvi la magnificenza delle loro splendide code. Se ne allevavano, a quell'epoca, delle grandi quantità, non tanto per il piacere delli occhi come per la delizia dei palati nei succulenti banchetti. Essi venivano serviti — come già dicemmo — colle loro penne candide e azzurre sui larghi piatti d'argento collo stemma del barone artisticamente cesellato al bulino, e salutati da concerti musicali (V. fig. 15).

“ Uno scudiero gli recava dalla cucina imberciati nell'*astier* (schidione) o in quel *espoir de pumier* che un nano o un *garçon* aveva lungamente girato e rigirato davanti un'ardente fiammata (Vedi fig. 16); poscia lo siniscalco avendoli fatti rivestire delle loro penne, venivano arrecati sui piatti e collocati dinnanzi ai convitati per essere ammirati, quindi lo scudiere trinciante gli metteva a pezzi, ed ognuno prendeva la sua porzione. Qui la conversazione talora verte sull'araldica, oppure sui voti così detti del pavone, sui *gabs* o scommesse; mentre un giovane barone, più sentimentale ed erudito, narra alle dame la storia del *cavalier del cigno*, della bella Eliossa, moglie

del re d'Ungheria, che divenne madre di sette gemelli, che vennero cambiati in cigni e cigne, perchè il padre voleva ucciderli; ed uno di questi — avendo riacquistato la sua forma umana — divenne il prode Elia, il nonno del conte Goffredo di Buglione. Le dame intente pendono dalle labbra del leggiadro narratore, e s'appietosiscono sulla sorte di quei bianchi volatili.



Fig. 16. — Una cucina italiana del 1500.  
Da una xilografia del *Libro di cucina* di Cristoforo Messisburgo (Ferrara 1549).

Un altro cavaliere s'accinge a narrare le avventure giovanili del figlio di Pepino, quando profugo sotto il nome di *Mainetto* andò alla Corte di Galafrone emiro di Toledo, perseguitato dai suoi fratelli per avere gettato alla faccia d'uno di essi un pavone arrostito e scottante, perchè costoro volevano che, come un baccelliere qua-

lunque, servisse loro a tavola; mentre un altro cavaliere — meno sentimentale — fa ridere i convitati narrando la burla o *gab* sacrilego di Malagigi che, travestitosi da pellegrino e contrafacendo un paralitico delle braccia, andò a gemere nella corte del castello imperiale dove pranzava Carlomagno, narrando come Dio gli fosse apparso in sogno, promettendogli di fare il miracolo di guarirlo qualora il grande imperatore avesse consentito di tagliare lui stesso un pavone e di porgli colle sue proprie mani i migliori bocconi nella bocca. Allora l'imperatore trincia il pavone come il più abile dei suoi scalchi, e, postosi a ginocchio davanti al finto paralitico, intromette delicatamente i bocconi più squisiti nelle larghe fauci di Malagigi che, ridendo tra sè stesso, pensa che avrebbe voglia di mordere i *doitons* dell'imperatore... Ah! ah! ah!, e tutti — come direbbe Rabelais — *à s'esclaffer de rire*, mentre il vino non cessava di venire versato nelle capaci coppe, e tracannato tutto d'un fiato.

Polli fritti al lardo e alla *gansaille* (1) che vengono portati *boutés en un baston* (2); capponi arrosto alla "salsa garofolata", tali sono la quinta e la sesta portata che offrono, come si vede, un carattere ben banale e, diciamo pure la parola, borghese. Ma non è la medesima cosa, fortunatamente, della settima e ottava portata, che non

(1) Specie di strutto fuso.

(2) *Bouter* vuol dire cuocere, ma qui vorrebbe piuttosto dire infilzati ad un bastone.

hanno nulla di " comune „, poichè da queste s'esala un vapore aristocratico.

Sono, da una parte, delle lepri e dei conigli; e, dall'altra, tutta una valanga d'uccelli di riviera, di palude e di vivaio: grue, aironi, pivieri e *mâlarts*, *anes* e *jantes*, *butors* e piombini. Ah! questa volta, le grida d'ammirazione succedono a quelle d'ammirazione; ma più si grida, più si mangia. E si mangia molto, e si beve meglio. La nona portata spaventerebbe degli stomachi meno robusti. Pastelli di cervo, pastelli di capriuolo, pastelli di fagiani, pastelli di *connins* (conigli), pastelli di piccioni, pastelli di pivieri, pastelli di semplice *gélinc* (galline), tutto è accolto, acclamato e divorato. Un ultimo pastello tuttavia è rimasto sulla tavola, rispettato, agognato, superbo. Il padrone del castello se lo fa arrecare e prega la sua vicina di rompere il fragile involuppo. Un colpo di coltello: è fatto. Oh meraviglia! Da questo meraviglioso pastello si vede, improvvisamente, come da una voliera, sfuggire cento piccoli uccelletti che, spaventati e pigolanti, vanno a urtare contro le pareti ed a bruciarsi alle fiammelle de' ceri. Ma, tutto ad un tratto, nuova sorpresa: dal fondo della sala, lanciati dai falconieri, venti tra smerigli, astori, falchi e nibbi, si precipitano fieramente sulle povere bestioline e le uccidono senza mercè. Alcune donne prendono il partito degli uccelletti; ma è, confessiamolo, un'infima minorità; e tutti quanti gli uomini sono del " partito dei falconi „. Infatti, diciamolo, è pure assai feudale.

Tuttavia si parla, continuamente si parla; e parlare fa bere; bere fa parlare.

Si fa ai pesci un'accoglienza riservata, e questa decima portata non ha punto il successo delle altre prime nove. La cheppia, il carpio, il cefalo, la lasca, il salmone e la trota stessa sono sdegnosamente respinti da quei baroni che cominciano a non poterne più, ma che trovano ancora qualche forza per mordere al pastello d'anguilla; poichè egli è il piatto alla moda, e si vuole poter dire che se n'ha mangiato. I nostri convitati sono ripieni, ma diventano sempre più loquaci, tantochè, a poco a poco, il loro discorrere degenera in un vocìo dissonante. Alcuni cominciano a narrare delle *gauloiseries* o *grivoiseries* tra uomini, altri discendono persino alle freddure, ossia a quei giuochi di parole o bisticci — Giani bifronti, detti dai Francesi *calembourgs* — di cui già nel 1200 si trovano tracce nella Gallia, come afferma il Gautier, citandone parecchi (intraducibili, *et pour cause*), tra cui il meno stupido è quella interrogazione: “ vorreste forse farne vasi? „ che, a guisa di risposta, dà una dama ad un cavaliere — alquanto ingenuo —, il quale la richiese di “ qual terra fosse „ invece di chiederle in qual paese fosse nata (1).

---

(1) Anche presso i Longobardi, come si legge nelle cronache d'Alboino — di cui il libro di Bertoldo e di Marcolfa sono per avventura degli episodi — erano in uso questi giuochi di parole, comuni pure ai Romani; perciò, siccome il Gautier rivendica ai Francesi questa iniziativa di spirito *calamburic* — direbbe un piemontese

Questi passatempi erano intercalati e marcati da risa omeriche, per qualche frizzo lanciato da una tavola all'altra, ed anche interrotti da qualche guaìto di cane, che, girando sotto le tavole in cerca d'ossi o di bocconi gettativi in rifiuto (Vedi fig. 20) buscava sovente dei calci, mentre qualcuno, impietosito, dava la stura agli aneddoti sui cani, cominciando da quello di Jean de Nivelles, e dell'altro levriero di Aubri di Montdidier che fece scoprire in Macaire l'assassino del suo padrone, e che, in seguito, nel duello giudiziario tra il cane e il traditore, fu quest'ultimo che soccombette, strangolato dal fedele animale.

Frattanto, in mezzo a quei fuochi di fila d'interpellanze, di *quolibets* (da *quod libet*, ossia licenziosità), e di narrazioni aneddotiche, ecco, che, a far cessare quel ronzio d'alveare umano, compariscono l'undecima e la duodecima portata.

Focacce e chicche di ogni specie, torte e cialde, nevole, *roussoles*, *semineaux* e *sameles*, pani speziati, biscotti all'anice o al comino; e tutta quella offelleria un po' lorda viene sfoggiata sotto gli occhi dei nostri baroni che le fanno festa a metà, in attesa di meglio. Ma che aspettano? Questi rozzi convitati, che hanno inghiottito tanti

---

— si sa che Cicerone, fra gli altri, era famoso per i bisticci satirici; prova ne sia quello contro Verre, affermande che il *jus verrinum* è esecrabile; potendosi interpretare il *diritto verrino*, come il *brodo di verro*. Così, ad un cuoco arricchito, che sollecitava il voto d'un suo amico, disse: “*Ego quoque te favebo* „, che potrebbe anche, il *quoque*, interpretarsi: o cuoco.

grossi bocconi pepati e tante carni speziate, voi v'immaginerete, per avventura, ch'eglino agognino di rinfrescarsi con qualche frutto di stagione, acido o zuccherino, acquoso, pieno di succhi, squisito, non essendo ancora inventati i sorbetti o i gelati. Niente affatto. Egli è dir molto se vien loro servito (senza tener conto del formaggio a cui non tenevano guari, mi pare) dei pomi, dei datteri, dei fichi, dei melograni; ma appena se li toccano co' denti. Perciò, inutile di offrir loro delle castagne bollite o cotte nella cenere calda. No, no, il loro palato è in combustione, e non desiderano che d'incendiarlo maggiormente per poter bere più a lungo. Si è, che noi non possiamo immaginarci — osserva il Gautier — ciò ch'eglino sian capaci di far arrecare, in fatto di spezierie: noci moscate, chiovi di garofano, zenzero e pepe. Eppure, dovrebbero esserne saturi di simili droghe! Ma, nossignore, eglino reclamano ancora delle spezie, e specialmente del pepe.

Questo è il momento che scelgono i coppieri per offrir loro certe pozioni semi-farmaceutiche, anch'esse fortemente drogate, zenzerate e soprattutto pepate, denominate *ellettuarî*. Sono piccanti, ma fanno bere.

Che cosa bevono?

Sarebbe qui superfluo e quasi vergognoso di soffermarci nei paesi della birra e del sidro; i nostri baroni non bevono che vino. E ne bevono molto, e nutrono per l'acqua un'avversione di cui non riescono a guarire. Le loro coppe sono

ampie, ed è di prammatica, d'etichetta e di buon gusto di farle riempire sino all'orlo, ad ogni portata (1). Quando il vino è di quelli che *montent el'chief*, cioè i di cui fumi vanno al cervello, egli è eccessivo e pericoloso; ma tanto peggio per gli imprudenti. Ve ne sono di quelli che, come il re Filippo Augusto, ricevettero dai loro medici l'ordine espresso di non bere il loro vino che innacquato: " Voi ci permetterete bene — hanno chiesto ai loro *mires* (medici) — di bere prima il vino, poscia l'acqua? „. Ma, allorchè hanno ingurgitato il vino, respingono l'acqua, dicendo: " Affè! non abbiamo più sete „. Pazienza, ancora, se bevessero il vero vino di Dio, il vino naturale, intendo quello che cola dallo strettoio. Ma, ahimè! seguendo in ciò le deplorevoli tradizioni dell'antichità, costoro guastano sovente i loro migliori prodotti con delle orribili misture. Se essi condiscono a bere semplicemente i loro vini di raccolta, quelli che chiamano vini *sur lie* (sopra feccia), è soltanto nella vita familiare

---

(1) I Galli ebbero sempre una propensione per il vino e per ubbriacarsi. Diodoro racconta che per un'anfora di vino davano uno schiavo. Facevano scommesse a chi sapesse più bere e trionfare del vino, rovinandosi la salute. Carlo Magno, ne' suoi Capitolari, comminò pene severissime per chi incitasse altri a trasmodare nel bere durante il pasto. I colpevoli venivano colpiti d'una specie di scomunica civile, e astretti al digiuno di pane ed acqua per un tempo determinato. Anche Francesco I emise, nel 1536, un editto contro gli ubbriaconi: frusta, prigione, pane ed acqua.

e negli umili pasti giornalieri. Ma, nei loro grandi banchetti, peuh! Al vino naturale, cioè al vero *vino*, costoro preferiscono l'ippocrasso, il *claré* (1), il *bouglerastre* (conciato coll'idromele) e l'*hysopé* (conciato coll'issopo). Tutti questi beveraggi non sono, per vero dire, che delle orribili droghe. Non parlo del *moret* (fatto colle more), del *roseiz* (conciato colle rose), del *saugiez* (infuso di vino colla salvia), del *cerizies* (o vino di ciliegie, specie di *ratafià*), e d'altri simili liquori. Insomma, nella maggior parte dei vini vi ficcano delle spezierie e del miele. Il miele e il pepe; il pepe e il miele, e di qui non si esce.

Per rinfrescarsi dalle carni pepate bevono dei vini pepati; non lasciando per avventura nei loro stomachi saturi di spezierie un po' di posto ai vini veri e legittimi — pur anche fossero cotti —, che resero celebri, già sin dal medio evo, i territori di Beaune e d'Auxerre, di Borgogna (*Saint-Melyon*), di Cher e di Champagne (*Châlons*, *Epernay*, *Sezanne*); d'Anjou e del Poitou, dell'Orleanese, del Nivernese e del Borbonese; di Lassay nel Mayne; di Narbona, di Carcassona, di Béziers, di Montpellier e della Provenza, compresi quelli — anche menzionati dagli autori delle epopee — di Mans, d'Argenza in Normandia, e d'Argenteuil vicino a Parigi.

(1) Il *claré* era un composto, quasi come il *bouglerastre*, una mistura cioè di vino, miele e aromi, oppure di piante aromatiche, labiate specialmente. Nell'ippocrasso, al vino mielato aggiungevasi: cannella, un po' di muschio, succino o ambra grigia.

Ciò che v'ha di più delizioso in un banchetto, è d'essere ben serviti, senz' avere l'agio di accorgersi che v'è un servizio e dei servitori. I nostri antenati erano, a questo riguardo — rimarca il Gautier — altrettanto bene, e forse assai meglio dotati di quanto noi nol siamo, e che non potremo esserlo.

Due gruppi, ma che dico? due armate di servitori si premuravano, al minimo cenno, intorno le tavole largamente servite. Gli uni, giovani, belli, fieri dei loro vent'anni, splendidamente vestiti di *bliauts* (azzurro?) e di seta dorata, coperti di pelliccie di vaio e d'ermellino, tutti figli di conti e di principi, tutti scudieri e damigelli oggi, ma tutti destinati ad essere " addobbati „ cavalieri domani. Gli altri, vestiti di abiti più scuri, e di atteggiamento più umile, veri servitori, villani o servi (V. figg. 6, 11, 13, 15, 19 e 20).

Nella stessa guisa che nelle battaglie i cavalieri formavano la prima linea, e gli scudieri la seconda, così pure, nel servizio di tavola, i donzelli formavano la prima linea, ed i *meschins* (*mescitori*), e sergenti, la seconda. Vi era un continuo andirivieni: dalla sala alla cucina, e dalla cucina alla sala.

Più gli ospiti erano costituiti in dignità, più i serventi lo erano anche. Allorquando dei conti erano a tavola, non v'era che dei baccellieri che si stimassero degni di servirli. E se egli era l'imperatore, erano dei re. La gerarchia feudale s'organizzava sempre più, con una regolarità quasi matematica, e gli autori dei cantari fran-

cesi ci mostrano, vicino a Carlomagno, il re Burnos che serve il vino, il re Salomone che *tiene il bacile*, e Dreux che *presenta la scodella*. Lo spettacolo di questi re porgenti all'imperatore le belle coppe d'oro o i bei piatti d'argento, questo spettacolo — ripete il Gautier — sarebbe fatto per ispirare più d'un pittore: egli non dovrebbe dimenticare punto l'affaccendarsi dei damigelli coperti di stoffe varieggiate, e l'andirivieni dei sergenti che muovono dalla cucina (V. figg. 11, 13 e 18), le tavole cariche di nappi, di mescirobe, il disordine delle tovaglie, il mosaico vivente formato dai convitati in atteggiamenti diversi, ma sorridenti, allegri, mentre alcuni bevono, altri hanno l'aria di sussurrare galanterie nelle orecchie della dama *parçonnère* (commensale di fianco), ed altri, levando il bicchiere, hanno l'aria di fare un *toast* (con la relativa fetta di pane arrostito), oppure d'intuonare una bacchica canzone; e, finalmente il Signore del castello, soddisfatto di vedersi intorno tanta contentezza, si compiace della riuscita del suo banchetto. Ma qui però è il caso d'augurar loro di non essere punto ingrati per l'organizzatore di quella deliziosa festa. Ma a chi mai deve questo ottimo successo? A quel grosso uomo che è là in fondo della sala, tutto intento a sorvegliare gli ultimi preparativi dei *boutehors*, che stanno per chiudere degnamente il festino, impartendo ordini e sollecitando i " mescitori „ a riempire i vuoti crateri e le coppe dei bevitori insistenti (V. fig. 11).

È costui il " Siniscalco „. Tutto dipende da

lui. Il mastro cuoco è la *lettera* del pasto; ma il siniscalco n'è lo *spirito*, la grazia e l'ordine. È un personaggio importante presso gli "ufficiali di bocca", ma appunto egli ha tendenza ad esagerare la sua importanza e cadere nella caricatura. È perciò che, nel *Romans* di *Hernaut-le-Roux*, questo figlio di Guglielmo d'Orange si traveste da siniscalco del Re, e mima meravigliosamente quella parte, facendo scoppiare tutti i convitati dalle risa.

Tengono dietro i concerti e le canzoni, che sovente improvvisano gli stessi convitati, come se fossero dei *menestreu* provenzali o dei *troubadours*; finchè il Signore del maniero dia il segnale di finire. Allora, ad un cenno del siniscalco, gli scudieri e i sergenti si precipitano per spaccchiare le tavole, togliere le tovaglie prontamente.

Il banchetto è terminato. Finalmente!

---



## CAPO II.

### La vita privata nei castelli del Piemonte, del Delfinato, di Savoia e nella Lombardia.

SOMMARIO: La Chiesa, i papi e i monaci conservano le tradizioni culinarie e banchettali — La cucina nel Piemonte, secondo il Cibrario — Regolamento alimurgico ebdomadario di Umberto II Delfino Viennese — Carlo Emanuele I di Savoia protegge l'arte culinaria — San Baylon e il *sambajon*? — I vini alla mensa dei duchi di Savoia — La forchetta — I così detti *corredi* — I *buffets*, i *colmi* e i deschi portatili — La focaccia dell'Epifania alla Corte di Savoia — Usi feudali — Il mantile tagliato e l'airone simboli di codardia — La vita privata nei castelli, descritta dal Giacosa — La cucina Milanese secondo il codice di Bonvicini de Rippa — Il primo galateo, ossia « cortesie da desco », del medesimo — I pranzi dei canonici di S. Ambrogio e di S. Nazaro, narrati dal Giulini — I *buseccon*: questione etimologica.

I primi cristiani tenevano in chiesa le loro agapi, nelle quali ricchi e poveri mangiavano assieme, ma nel IV secolo furono soppresse.

Al tempo delle agapi esisteva una classe di donne che si chiamavano agapete, le quali, vedove o vergini, abitavano coi preti e li servivano. Le agapi erano, in certi paesi, natalizie, connubiali, funerarie. Adesso, ancora, esiste la tradizione di queste agapi, ed havvi convito in occasione di nascite o di nozze. In certi luoghi, anche in occasione di funerali, o di commemorazione dei defunti, si fanno riunioni a tavola.

Forse da queste agapi discende, nella gente di chiesa, il costume di mangiar bene e di preggiare

la cucina. I conventi ebbero sempre in considerazione l'arte della cucina e serbarono il culto della buona tavola, buona anche nel senso igienico; ed a tal fine avevano, per uso della cucina, un locale isolato, aperto all'aria, un tempietto rotondo od ottagono, perchè le pietanze cotte all'aria sono molto migliori che non quelle cotte nel chiuso o nei sotterranei, come si usa nei palazzi signorili d'oggi.

Da questo lato, i frati sono benemeriti della culinaria e dell'igiene, perchè, nelle tenebre dei bassi tempi, come conservarono i codici preziosi, del pari conservarono le ricette dei buoni cibi, dei liquori squisiti, dei medicinali efficaci. — Ma non sono necessarie medicine quando la cucina è ben fatta; poichè, come dice il Michelet, “ la cucina è medicina; è anzi la migliore medicina preventiva „.

Nel medio-evo fuvvi un pranzo abbaziale di 6000 convitati e 3000 piatti.

Roma mantenne sino al finire del medio-evo la tradizione dei pranzi fastosi all'uso di quelli di Lucullo e di Trimalcione. Già l'Alighieri aveva messo nel *Purgatorio* (C. XXIV) papa Martino IV, per la sua smodata passione per i pastelli d'anguilla e la vernaccia:

.....che purga, per digiuno,  
L'anguilla di Bolsena e la vernaccia.

Il pranzo più sontuoso che si conosca fu quello dato dal cardinale di San Sisto, nel 1473, entro il palazzo Colonna. Gli storici narrano di quel

festino scene maravigliose, nelle quali, tra il lusso e la magnificenza, erano apparizioni fantastiche.

Era pure splendido il banchetto che dava il Papa nel giorno della sua incoronazione, come si desume dal libro di cucina del Platina, ma particolarmente da quello di Domenico Romoli, cuoco di S. S. Giulio III, che ammanì tanti banchetti e fece persino *un convito alla francese per la sera di carnesciale*, il che prova che anche i papi servivano *Dominum in laetitia*. Assistevano gli invitati in paludamenti sacri e i sovrani presenti versavano l'acqua al Papa. Questo banchetto, che costava mille scudi, fu soppresso da Pio V nel 1566. Sono questi mille scudi che, in ogni occasione di Papa nuovo, si danno tuttora ai poveri nel cortile di Belvedere. È curioso che questo Papa, il quale sopresse il banchetto papale, aveva un cuoco segreto, Bartolomeo Scappi, che scrisse sulla cucina un importante libro, come si dirà in seguito.

In quel secolo, la cucina italiana era raffinatissima, ed è da questa che i Francesi impararono a far ogni sorta di vivande.

Sisto V, nel 1585, banchettava colla nobiltà romana; ed al suo predecessore, Gregorio XIII, il Petronio dedicava il suo libro *Del vivere dei Romani*. Tralascio di parlare dei cardinali che, come quelli d'Este, Farnese, Borghese, Caraffa ed altri, ebbero insigni cuochi e scalchi.

La cucina piemontese antica è registrata da storici e geografi: primo Plinio, che ci parla dei

Traspadani amantissimi dei baccelli, lieti di ammanire dolcissimi companatici col... seme di lino, e mangiare deliziose minestre fatte di quel panico che adesso serbiamo agli uccelli, o di quell'inevitabile fava che entrava elemento principale nei manicaretti dei vetusti Taurini: " ... *addita faba, sine qua nihil conficiunt* „.

I Torinesi andarono sempre celebri per le *mandorlate* e le *pinocchiate* — ora più conosciute col nome di *torroni* —, così leggiamo in Plinio (XV, 9) che i Taurini preparavano coi pignuoli degli abeti delle Alpi (del *pinus pinea* piuttosto) e col miele, un confetto detto *aquicelus*: " *In melle decoctus nucleos (pineos) Taurini aquicelus vocant* „.

Il Cibrario, nella sua *Economia politica del medio evo*, parlando della cucina, specialmente di quella di Francia e d'Italia " dove — egli dice — la scienza di contentare il palato è sempre stata governata con molta squisitezza, due pasti faceano, il pranzo e la cena, il primo tra le nove e le dieci, la seconda prima della notte. Carni di bue, di cinghiale, di caprioli, di montone, capponi, galline, fagiani ed altri uccelli rari erano la sostanza delle imbandigioni (1); parte schietti, arrostiti o

(1) V. nell'*Histoire du Dauphiné*, il regolamento dell'ultimo Delfino Viennese, Umberto II, sulle vivande da servirsegli in tavola, nei varii giorni della settimana, nel Valbonnais. " La domenica e il giovedì, mangiava due pasticci di pollo. Il lunedì e il mercoledì, una pappa di piselli o fave, due libbre di maiale salato e trippa cotta nell'acqua. Poi, lessò di bue o castrato, con salsa calda di pepe, e arrosto di pollo. Il martedì, riso con cavoli, rape

lessi, e parte mascherati con torte e galantine, o rotti in salse nelle quali spiegavano senza parsimonia l'ardore de' loro aromi, il pepe, il garofano, la cannella, il gengevero, la noce moscata, l'anice, la galanga, il macis e cotali altre delizie dell'Oriente.

“ Alle seconde mense, oltre ai frutti del paese, recavansi da Avignone e da Genova avellane, dattili, fichi, racemi ossia uva passa, coriandri, confetti e pignolati (1), senza contare i zuccherini di varie sorta chiamati *dragiate* (*dragées*). Per solletico del gusto adoperavasi la mostarda di Dijon, quella del Vallese, e quella agro-dolce di Savoia (2), cara, fino d'allora, ai fini palati. Il cacio più riputato era, in Francia, quello di Brie; appresso a noi quello di Bressa e il vaccherino

---

o porri, carne salata, manzo allessato con mostarda, pollo e maiale fresco, arrosto. A cena, manzo arrosto, piedi di bue con aceto e prezzemolo, e lingue di bue con salsa camelina; brodetto di mandorle, cannella, noce moscata, vino e grasso di maiale o di cappone (che non doveva essere la cosa più appetitosa del mondo). Il venerdì, usava minestre magre di piselli o cavoli, pesce, quando ce n'era, uova fritte con salsa, pasticci di Lorena fatti con ripieno di pesce dentro una pasta inzuccherata che si friggeva al burro, e qualche frittura. Il sabato, finalmente, minestre di fave e di mandorle condite con succo di cipolla ed olio d'oliva, pesce, se ce n'era, uova sode e torta d'erbe. Il delfino Umberto si trovava in quel tempo (1336) basso a quattrini e faceva economia sino all'osso; ma si vede che il ministro delle finanze non pranzava con lui „

(1) Conto dell'Ospizio dei principi d'Acaja (1294-1313).

(2) *Duos barrauls de mostarde fayte a vin cuyt et a vin aygre*. Conto del tesor. gen. di Savoia, 1384.

d'Entremont e di Pesey, del quale, come della mostarda di Savoia, soleano i principi nostri mandare presenti alla Corte di Milano, da cui ricevevano in cambio malvasia, vernaccia, avellane ed anguille di Ferrara (1). Prima dei capponi del Mans erano famosi quelli di S. Genis.

“ Nei giorni magri, che s'osservavano rigorosamente, veniva in tavola ogni maniera di pesce, o semplice, o con sapori, o chiuso in pasticci. Il pasticcio di Lorena era un pasticcio di pesce. In Francia avevano fama di squisiti gli storioni di Bloy e le lamprede di Nantes, gli *hareng* di Fécamp, le anguille del Maine, i gamberi di Bar, le trote di Andelè. Erano appresso a noi, come ora pur sono ricercatissime, le trote, i *lavarets* del lago del Borghetto, le anguille d'Yverdun e di Ferrara, e le lamprede, che un ministro del principe d'Acaja, trovandosi in Avignone, fece una volta porre in galantina e mandò a Pinerolo al suo signore. Erano eziandio molto in uso le cialde, le torte ed ogni maniera di pasticcerie; fra le quali trovo memoria, nel 1294, di torte parmigiane servito alla tavola di Filippo di Savoia, signore del Piemonte. Famosi erano, nel medesimo secolo, i pasticci di Parigi ed i *flan* di Chartres (2).

---

(1) V. *Conto di Andrea Bellatruchi tes. gen. di Savoia*, 1377-82.

(2) V. *Proverbes*. M. S. del secolo XIII, riferito da Le Grand d'Aussy, tom. III, 403. In seguito vennero gli *oblid* ed altri generi di sortite di tavola, specialmente nel genere di sfogliate per cui ha ancor vanto Torino coi suoi

“ I vini erano o crudi o cotti, nazionali o forestieri. Tra i vini di Francia ebbe più antica celebrità il vino d'Orléans, e massime quello di Rebrechien, di cui faceva sua delizia il re Arrigo I; vino che poi scadè tanto, nell'opinione degli uomini, che nel secolo XVII fu proibito di servirlo alla tavola del re di Francia. Verso gli stessi tempi erano in gran nome: il vino di Saint-Pourçain nell'Alvernia, i vini del Reno, allora chiamati vini d'Alsazia, e quei di Provenza. Alla Corte del Papa, finchè la sedia apostolica fu in Avignone, i monaci di Clugny provvedevano vino di Beaune, mentovato dal Petrarca tra le cagioni per cui qualche cardinale non avrebbe voluto che il Papa tornasse a Roma. I vini di Sciampagna cominciavano, nello stesso secolo, a riva-

*tôrcet sfojà.* La cucina antica della Corte di Savoia va pure celebre per la *fonduta* (fontina e burro fuso al lento calore del fuoco con aggiunta di tuorli d'uovo) coi tartufi gratuggiati a fette sottili sopra, le *tinche in carpionà* e le lamprede ingurgitate di latte. Si narra che Carlo Emanuele I duca di Savoia — detto il *Grande* — (sullo scorcio del XVI secolo) abbia, oltre le scienze e le lettere, protetto l'arte culinaria, tantochè diede patenti di nobiltà a due suoi cuochi ed allo scalco di cucina. Patrono poi dei cuochi vien ritenuto S. Teodato di Ancira (Gallizia), oste, che subì il martirio sotto Diocleziano, verso il 307 dell'e. v. Però la Società dei cuochi e camerieri torinesi tenne per molto tempo il patronato dell'altare di S. Pasquale Baylon, nella chiesa di S. Tommaso, sicchè alcuni etimologi vorrebbero desumere, da *San Baylon*, l'origine di quel delizioso camangiare, detto *sambajon* in piemontese, di cui i torinesi vanno ancora pazzi e ne farciscono i *canônet* ed altre paste e torte sfogliate.

leggiare con quei di Borgogna. L'*hermitage* non avea nome, nè altri vini che ora sono famosi. Ed invece si portava in Francia, dall'Italia, un vino di Piacenza di cui niuno parla al dì d'oggi. L'ordinario vino greco era Malvasia e veniva di Candia. Crudo si chiamava Garbo: ma per conservarlo più lungo tempo s'usava cuocerlo. Oltre ai vini semplici erano molto in uso i vini cotti con aromi, chiamati pigmenti. Fin dai tempi di Carlomagno si fa memoria di due sorta di tali vini chiamati *medon* e nettare; erano di simil natura il *clairret* e l'ippocrasso, vale a dire composti con varie dosi di alcune delle seguenti droghe, cioè: miele o zucchero, cubebe, garofani, noci moscate, cannella, gengevero, grana di paradiso, ambra e muschio; o cotte nel vino, od unite ad una buona dose d'uva secca di Grecia. L'acquavite, trovata probabilmente dagli Arabi insigni perfezionatori dell'arte di distillare, non s'adoperava che in forma di medicamento. Ma non certo meno potenti a mettere il foco nelle viscere doveano essere que' nettari e quegl'ippocrassi testè menzionati, di cui ci ha lasciato la ricetta Arnaldo di Villanova, insigne fisico del secolo XIII (1).

“ Usavasi alla tavola del conte di Savoia il vino squisitissimo di S. Giovanni di Monmegliano, e quello delle vigne di Centheys e di Chillon. Ma faceasi eziandio venir di Francia il vino di Nuncers, ed il vino bastardo della Rochelle, e da Avi-

---

(1) LE GRAND D'AUSSY, *Vie privée des Français*.

gnone il vin greco (1). Al di qua dell'Alpi aveva già qualche nome il Nebiolo. D'un nettare composto pel principe Filippo di Savoia ho memoria nel 1294. Infine, ne' paesi che hanno men benigno influsso di cieli, la birra e l'idromele tenean luogo di vino. Ed era in moltissima stima la birra di Cambray.

“ L'ordine poi delle mense era questo. Nella sala ov'era apparecchiata la mensa eravi altresì una tavola gradinata coperta di ricchi panni sulla quale si posava l'argenteria, tanto quella che serviva agli usi della tavola che quella che si teneva per sola mostra e grandigia, e si posavano altresì i barili e gli orciuoli e le idrie in cui si tenevano il vino e l'acqua.

“ La mensa era coperta d'una tovaglia, i lembi della quale lunghi fin verso terra, perocchè a quelli s'asciugavano le mani i convitati (2). Innanzi a ciascuno era un pane ed un piccolo coltello che serviva a tagliarlo e tener luogo di forchetta, e due altri coltelli più grandi che servivano allo scudier trinciante incaricato di tagliar le vivande. Nel secolo XIII erano famosi i coltelli di Périgueux, nel XIV quelli di Guascogna.

(1) Anche il vino di Spagna era comune alla mensa dei Savoia; infatti, il duca Emanuele Filiberto, gran mangiatore e bevitore, inasprì, col bere i vini fumosi di Spagna, la malattia di fegato, ereditaria nei sabaudi, tanto da morire di soli 47 anni (N. d. Dr. A. C.).

(2) Nei conti de' tesoreri di Savoia si fa menzione di tovaglie o *mantili* francesi e borgognoni. I tovaglianti servivano a coprire le confettiere (*draggers*) ed altri piatti, non come ora a nettare le mani e la bocca dei convitati.

“ La forchetta fu conosciuta in Francia solo nel 1579, e si trova per la prima volta menzionata in un conto di argenterie appartenenti alla casa reale. Tuttavia alla Corte francese, soltanto verso la fine del secolo XVI, s'usarono le forchette, che sembravano ancora un colpevole raffinamento rifiutato con sdegno dallo stesso Luigi XIV.

“ Del resto anche il Montaigne racconta, negli *Essais*, come egli s'aiutasse *peu de cuillier et de fourchette* „.

Il Messisburgo Cristoforo, che scrisse il suo trattato “ della compositione delle vivande e dei banchetti „ nel 1530, tra le altre cose necessarie alla tavola non fa menzione delle forchette. Mon-



Fig. 17. — L'uso della forchetta, da una xilografia dell'ed. 1520 delle *Macaronee* di Merlin Cocaio.

signor Della Casa, nel suo “ Galateo „ raccomanda di non ungersi troppo le dita a tavola, usando quelle forchette che adoperò Eva nel manducare il pomo fatale. Però, nel frontispizio della *I Macaronea* del Baldus di Merlin Cocaio, (C. Arrivabene, Venezia 1520) vi è una xilografia (V. fig. 17) che dimostra già invalso l'uso della forchetta.

Quella specie di forchettone a due punte, usato nel medioevo e riprodotto in una miniatura dell' *Hortus deliciarum* di Eraddo di Landsberg (V. fig. 7) serviva per trinciare, come nel *Mainetto*, quando il figlio profugo di re Pi-

pino di Francia s'adatta a fare lo scalco presso la Corte dell'emiro Galafrone.

S. Pier Damiano chiama la forchetta *lusso diabolico*, e protesta contro la dogaressa Teodora Selvo (1070), la quale per non ungersi le dita adoperava una rudimentale forcella d'oro. "Così la religione scomunicava la forchetta, e noi ingrati — osserva Olindo Guerrini —, usandola, non pensiamo mai che essa è una delle più grandi conquiste del pensiero „ (1).

Le vivande si portavano in tavola intiere ed ammonticchiate in grosse pile, tanto maggiori quanto più rilevata era la dignità della persona cui si ponea dinanzi; cosicchè se al conte di Savoia si serviva un piatto di 12 polli, non si serviva che un piatto di sei polli alla mensa degli scudieri, e di tre ai paggi. Le vivande erano tagliate su certi pani rotondi e schiacciati (2) sovrapposti a un disco o ad un quadro di legno o

(1) Cfr. GIACOMO LUMBROSO, *Memorie italiane del buon tempo antico*; Torino, Loescher, 1889, il Capo VIII della Parte I, *Dal mangiare colle dita al mangiare colla forchetta*; e, negli *Atti dei Lincei*, Cl. di sc. mor., ecc., serie III, vol. X, pp. 141-148.

(2) Nelle cronache del Delfinato del 1336, si legge come Umberto II ordinasse che ogni giorno alla sua mensa gli venissero ammaniti quattro pani bianchi da bocca e quattro pani *tailloirs*. Inquanto poi ai *grissini* o "pane fistolare „, sarebbero — secondo il Cibrario — d'origine abbastanza antica, però s'ignora la data. Le cronache narrano come il medico Pecchio di Lanzo abbia guarito il giovane duca Vittorio Amedeo II, bandendo ogni medicina, e nutricandolo soltanto di grissini.

d'argento, chiamato propriamente tagliere (vedi figg. 6 e 11), e per la loro elasticità agevolavano quell'ufficio, uno dei più gelosi, più onorati e più importanti del servizio di Corte, e però governato da certe regole e ridotto quasi a scienza. I convitati erano posti a due a due, uno di contro all'altro, con avvedimento d'accoppiar, per quanto si potesse, cadun gentiluomo a dama o damigella che non gl'increscesse, perchè l'uso era di mangiare due ad un medesimo piatto (1) e bere ad uno stesso bicchiere; e beato chi sedea ad uno stesso tagliere colla signora dei suoi affetti. Nei castelli dei principi e de' grandi baroni s'annunciava col suono del corno il principio del pranzo.

(1) L'uso dei piatti di maiolica non entrò nel dominio comune che nella seconda metà del XVI secolo, ed anche quelli ben dipinti ed istoriati erano molto rari e costosi. Le maioliche di Faenza, di Gubbio, di Montelupo furono in generale le più pregiate e le prime a fabbricarne piatti artistici; il Palissy, scolaro di Luca Della Robbia, ne portò l'uso in Francia; celebri sono le fabbriche di Rouen, di Limoges e di Marsiglia; in Germania, quelle di Strasburgo, e, nelle Fiandre, quelle di Delft. Primieramente i piatti erano di legno o di peltro, ed i ricchi n'avevano in argento ed anche in oro finamente cesellati.

Gli avanzi si gettavano sotto la tavola, dove i levrieri facevano la pulizia (V. fig. 20), oppure si buttavano dentro un vaso, come ricorda ancora il Cellini, " *il quale serviva, in tavola di papa Clemente, per buttarvi drento, in mentre che era a mensa, ossicina di carne e bucce di diverse frutte* „.

Il Papanti, nel suo libro *Dante secondo la tradizione*, ecc., a pag. 111, riferisce un aneddoto, dove Cane della Scala aveva fatto accumulare, al posto del poeta, un mucchietto d'ossa.

Si dava l'acqua alle mani (V. fig. 7) e sedeano. E l'acqua con cui si lavavano per lo più era acqua di rose, di cui si faceva grandissimo uso. Il pranzo era distribuito in due o tre servizi, e in ultimo veniva l'arrosto. Finite le vivande si sparecchiavan le tavole, si dava nuovamente l'acqua alle mani, e facevansi venire suonatori, trovatori e menestrelli.

Dopo quell'allegrezza de' canti e suoni e festevoli divisamenti (*joyeux deduits*), si recavano le frutta.

Nel secolo XIV, peraltro, le frutta cominciarono a recarsi prima di sparecchiare. Dopo le frutta gustavansi i vini aromatici e i confetti (1). Nei solenni banchetti, chiamati dagli Italiani con proprio vocabolo *corredi*, fu l'uso in Inghilterra e in altre parti che i piatti fossero recati nella sala del convito da gente armata a cavallo (V. fig. 18): e in Francia talora recavansi sopra carri riccamente figurati e dipinti, tal altra, con leggiadra invenzione, il cielo della sala s'apriva, e dopo esserne

---

(1) Nel secolo XV fabbricavasi ancora e vendevasi dagli speciali l'*ypocras*, il marzapane e la pasta reale (Dai conti dei tesor. gen. di Savoia). In seguito, quando si diffuse l'uso delle così dette *dragées* (mandorle dolci, semi di finocchio rivestiti di zucchero cristallizzato) era in uso, alla Corte di Piemonte, di regalare a cadun invitato, specialmente nei pranzi nuziali e battesimali, un *cornet* oppure un *dragéoir* (scatola per confetti) ripieno di *dragées* per recare a casa ai bambini. L'uso dei *dragiers* era molto diffuso. Ve n'erano degli elegantissimi, ed ognuno aveva il suo. Quando il duca di Guisa venne ucciso a Blois, egli teneva fra le mani il suo *dragier*.

scese le vivande si richiudeva per mettere una fitta pioggia d'acque odoranti e di confetti. Ancora, qualche volta, in occasione di festa, fu l'uso di porre sopra la tavola fontane d'argento che gittassero vino. Filippo il bello n'aveva una dove il liquore usciva dalle bocche di leopardi e leoni, e metteva in una grande vasca, ove nuotavano cigni e sirene. Rubruquis, mandato da S. Luigi al Cane de' Tartari, vide alla mensa di lui una



Fig. 18. — Grande festino d'apparato, con *entremets* (XIV secolo), restituzione archeologica secondo miniature dell'epoca. Dal *Dictionnaire du mobilier français* di Viollet-Lédue.

fontana d'argento che un orafo parigino gli aveva fabbricata. Era a similitudine d'un grande albero, appiè del quale quattro leoni gettavano vino, latte di giumenta, una specie di licor fermentato, chiamato *bals* ovvero *kuniff*, ed acquavite di riso.

Nei festini, le vivande venivano in tavola mascherate; i pesci, i cinghiali, e gli agnelletti, invece, dorati. Recavansi da paggi vestiti alla morisca con abiti pieni di campanelli, e su piatti a

foggia di navi, a foggia d'urne, leggiadramente dipinti, ornati di banderuole blasonate, di statuette a guisa d'uomini d'arme, cinti di doppiieri accesi. Chiamavansi banchetti trionfali le cene solenni quando negli *entremets* spiegavasi la pompa di brillanti allegorie (1).

Talora effigiavasi il castello d'amore guardato da selvaggi e da bestie feroci; tal'altra il trionfo delle quattro pulzelle; talora compariva il toson d'oro; e sì fatti simboli furono molto usati nel secolo XV che piacevasi d'accoppiare alle storie cavalleresche i miti dell'antichità.

Uno dei mobili più lussuosi era il così detto buffetto, a cui abbiamo già accennato (V. figg. 13 e 18): questo aveva più o meno gradini secondo la qualità di chi l'adoperava, e la mostra dell'argenteria, sopra di quello, faceasi non solo in occasione di conviti, ma eziandio per le dame che giacevano in puerperio (2).

(1) Secondo le cronache dei duchi di Savoia, si deve ad uno di questi, verso la metà del XIV secolo, l'averlo introdotto per il primo la moda, nei pranzi ufficiali, specialmente in occasione di nozze, dei pasticci giganteschi.

(2) A proposito di *buffet*, di *guéridon* e di *deschi da parto*, il Muntz Eugenio, nella *Chronique des arts*, c'informa come già fossero in uso nel XV secolo. Consistevano alcuni, più che in un tavolino a un sol piede, in eleganti vassoi o quantiere, di forma generalmente rotonda od ovale, adorni di pitture di un gusto squisito, sui quali venivano presentate le vivande alle dame durante il puerperio, che poi servivano loro anche da tavola portatile per mangiarvi sopra quando stavano in letto. Due di questi deschi sono menzionati nell'inventario di Lorenzo

I duchi di Savoia furono sempre, in ogni epoca, scrupolosi osservatori delle feste religiose, e fedeli agli usi tradizionali e cerimonie che sogliono accompagnarle. Uno tra gli usi più antichi delle famiglie nobili piemontesi è quello della così detta " focaccia dei Re Magi „ in occasione dell'Epifania. Ecco, a questo proposito, ciò che G. B. Ghirardi scrive intorno alla cerimonia banchettale della festa dell'Epifania presso la corte dei duchi di Savoia:

“ Si preparava sopra un tavolo, una grande e ben lavorata focaccia, e si copriva con un velo di zendado celeste con merletto d'argento. Attorno si disponevano tanti piatti d'argento ricolmi di ciambelle, marzapani ed altri dolciumi. Questi piatti si coprivano con semplici tovaglie. Il grand'Elemosiniere, che era tra le più alte cariche di Corte, benediceva, con molta pompa, nella cappella del palazzo reale, la focaccia ed i confetti, poi il gran Ciambellano, circondato dal

---

il Magnifico, pubblicato dallo stesso Muntz. Alcuni confusero i *colmi* coi *deschi da parto*, mentre l'Accademia della Crusca dà dei colmi altra definizione. Il catalogo Muntz può essere aumentato di tre altri *deschi da parto*, che si conservano nelle collezioni fiorentine, cioè: due nel primo corridoio della Galleria degli Uffizi, e il terzo fa parte della collezione Carrand al Museo Nazionale, e rappresenta il *Giudizio di Paride*, prima metà del 400. Nella Galleria degli Uffizi si conservano pure le così dette *scudelle da parto* o *drageoirs* dei francesi, per contenere confetti, dolci ed altre leccornie regalate alla puerpera dopo il battesimo dell'infante. Queste scodelle sono in maiolica fina, anzi una è dipinta dallo stesso Spotorno.

clero, dagli scudieri, dalle guardie e dalle dame, e preceduto dall'usciera di cucina, che teneva una torcia accesa, si avviavano agli appartamenti del Re e della Regina, dove si trovavano radunati i principi del sangue. Colà tutti *inchinavano profondamente* le LL. MM., e il Ciambellano, tolto il velo alla focaccia, la tagliava, e presentandola alla Regina le indicava la parte ov'era riposta la fava. Distribuitene le parti ai principi, ne rimaneva una, che era quella di mezzo, e dicevasi *parte del Signore*, e se la mangiava il Grande Elemosiniere. Si dispensavano a tutti i dolci e rinfreschi, quindi si andava nella sala da ballo e s'incominciavano le danze „.

La festa dell'Epifania mi fa ricordare una strana usanza di quei tempi, quella cioè di tagliare il mantile innanzi ad un gentiluomo che avesse mancato ad alcuno dei debiti della cavalleria, oppure offrirgli il pane alla rovescia. Carlo VI, re di Francia, aveva alla sua mensa, il dì dell'Epifania, molti convitati illustri, tra i quali Guglielmo d'Hainaut, conte d'Ostrent, quando, all'improvviso, un araldo venne a trinciare il mantile dinanzi a quest'ultimo, dicendogli, che un principe che non portava armi non era degno di sedere alla presenza del re. Il conte sbalordito rispose che portava elmo, lancia e scudo a guisa degli altri cavalieri. Ma l'anziano degli araldi: “ No, sire, pigliò a dire, questo non può essere. Voi sapete che il vostro prozio è stato ucciso dai Frisoni, e che fino a quest'ora la sua morte non è vendicata. Io vi

dico che se portaste armi sarebbe vendicata da lungo tempo „. Questa crudel correzione non fu senza effetto, poichè senz'altro indugio il conte attese a riparar la sua vergogna e fece aspra vendetta dei micidiali (1).

Aggiungerò ancora, a questo proposito, un aneddoto tratto dalla storia d'Inghilterra, dove in altro modo si rinfaccia al re Edoardo III la sua infingardaggine per non avere ancor mossa guerra al re di Francia, Filippo VI dei Valois.

In un solenne banchetto dato alla Corte d'Inghilterra, Roberto d'Artois s'avanza, con pompa esagerata, recando su d'un piatto d'argento un airone rostito, con tutte le sue penne, e giunto alla presenza di re Edoardo, piegati i ginocchi, offre l'uccello — simbolo della codardia, mentre, al contrario, il pavone ed il fagiano erano, nella cavalleria, simboli di lealtà e di coraggio — al re, che, compresa la allusione, si decise poco tempo dopo, a muovere guerra al re di Francia.

Giuseppe Giacosa, nella sua conferenza sulla “ vita privata nei castelli „, ecco come descrive i particolari della mensa:

“ Alle dieci della mattina uno squillo di corno annunzia il desinare (V. fig. 13). Anche nei giorni ordinari, sono molti e grossi piatti: carni di bue, di cinghiale, di capriolo, di montone, galline, fagiani e via dicendo, condite e fatte piccanti da salse formidabili, tutte aromi e pizzicori mordenti,

---

(1) La Curne de Sainte Palaye: *Mémoires sur l'ancienne chevalerie*, I, 321.

pepe, garofano, cannella, ginepro, ambra, belzoino, noce moscata, anice ed altre nostrane ed orientali delizie, sulle quali primeggiavano pur troppo l'aglio e la cipolla. Tale copia, scelta e condimento di vivande sono fatte apposta per stimolare la sete cui provvedono le ben fornite cantine che, non più contente del prodotto paesano, già accolgono una ricca varietà di vini italiani e forestieri, cotti e crudi. Cocevano, per conservarlo più a lungo, il vino greco di Malvasia, venuto di Candia, che solevano condire con aromi.

“ Fra gli italiani, era famoso un certo vino di Piacenza, che nessuno più conosce, se pur non proveniva dai colli di Voghera e di Stradella, e del quale facevano grande incetta anche le cantine francesi. Erano gustati assai i vini di Toscana e di Sicilia, e, fra i piemontesi, il Nebiolo ed il Caluso. Ma a leggere i novellieri non pare che presso di noi le copiose e robuste bevute degenerassero, o era caso raro, in quelle brutali cotte di che menavano vanto i signori di Francia e di Alemagna. I novellieri italiani parlano raramente di gente briaca, nè si sarebbero astenuti dal farlo, quando ne avessero trovato frequente argomento nella vita del tempo loro.

“ La tovaglia della tavola usava larghissima e pendente quasi a terra perchè i lembi cadenti facevano l'ufficio del tovagliolo che ancora non costumava, ed a quelli si forbivano i commensali. Sempre al cominciare e al finire del pranzo era data l'acqua alle mani. Acque profumate, di solito alla rosa, e di profumi facevano poi grande

abuso in ogni momento della giornata. Innanzi di portare in tavola un piatto, la sospettosa vigilanza dei castellani voleva che se ne facessero palesi assaggi, paurosi come essi erano di veleno, e usavano pure tenere sulla tavola specifici ed amuleti contro l'azione dei veleni (1). Il Cibrario scrive che, nell'inventario delle gioie di Carlo I duca di Savoia (anno 1480), è registrata: " *une espreuve plaine de langues de serpens pour tenir sur la table pour eviter le venyn* „, ed aggiunge che forse era destinata allo stesso ufficio, o ad ogni modo era tenuta in conto d'amuleto, una " *pierre noire crapaudine, garnie à une chainette d'or* „ compresa nello stesso inventario.

“ Quando capitavano visite, o v'erano ospiti in casa, verso le due, tutti convenivano o nel giardino o nel parlatoio, e là si trattenevano confettando e bevendo. A questa specie di *lunch* erano serviti rosoli, marmellate, bocche di dama, pasticci, uccelletti arrosto, e le migliori frutta della stagione „.

Uno dei codici più antichi che tratti dell'alimurgica di Milano è il libro di Bonvicini de Rippa: " *De magnatibus Urbis Mediolani* „, testo inedito del 1288, che il prof. Francesco Novati ha riordinato su d'un codice madrileno rinvenuto ultimamente (Roma 1898). Egli ci dà un quadro statistico economico della produzione agricola de' suoi

---

(1) Esistono anche delle fiasche o caraffe di cristallo e d'argento per contenere il vino, aventi un coperchio chiuso a chiave; così pure dicasi dei piatti coperti.

tempi; biade, legumi, frutta e particolarmente noci e castagne; e, accennando a queste ultime, dice ch'esse tengono all'inverno luogo di pane, e le dichiara superiori ai datteri! Conta ben 900 mulini a Milano, ed accenna ad un consumo di 55,830 staia di sale per la panificazione. Il Bonvesin scrisse anche il primo galateo, che chiamò *Le cinquanta cortesie da tavola*, vero monumento della antica poesia dialettale, come dicono questi versi veneti:

Fra Bonvesin da Riva, ke sta in Borgo Legnian,  
de le cortesie da desco quilò ve dise per man,  
de cortesie cinquanta, ke se den servar al desco,  
fra Bonvesin de la Riva ve n parla mo de fresco.

Il camangiare in grand'uso nel volgo d'Italia era il lardo, e spesso troviamo istituiti legati per distribuirlo ai poveretti, come nel testamento dell'arcivescovo milanese Andrea, citato in una nota del capo X del libro XII della *Storia universale* di C. Cantù. Nel 1150, i canonici di S. Ambrogio in Milano pretendevano da quell'abate, in non so qual giorno, un pranzo di tre portate: la prima, di polli rifreddi, zampe in vino, e carne porcina pur fredda; l'altra, di polli ripieni, carne vaccina con peperata, e torta di laveggiuolo; infine polli arrosto, lombetti con *panizio*, e porcellini ripieni (G. Giulini, tom. V, p. 473). Il molto uso delle carni rendeva necessario il pepe (1), di cui consu-

---

(1) Il Bonvesin, nel codice suddetto, non dà dati precisi sul pepe, ma afferma che se ne consuma quanto in due città, di qua dal mare, prese insieme!

mavasi quant'oggi di caffè e zucchero. Il pane bianco si serbava per casi d'invito (e ancora, nel 1355, Milano non aveva che un forno), il resto si faceva di mescolo o di segale.

Ciascuno lo coceva in casa e di rado, e massime all'avvicinare delle maggiori solennità; donde l'uso del *panatone*, delle *focacce*, delle *pizze*, del *panforte*, del *pandolce*, delle *crostate* e altre varietà che a Natale, all'Epifania, a Pasqua ed in occasione d'altre solennità si mangiano tuttora. Così, p. e., nel *Libro de la interata* (c. 48, V.) dell'Archivio Estense, precisamente l'11 novembre 1465, noi troviamo che il duca Borso consegnò al suo *seschalcho*, *ducato uno d'oro per metere in la focaza, la sera di San Martino* „.

I Milanesi ebbero già, *ab antiquo*, fama di pacchioni, come ora l'hanno di buongustai. La prima riputazione dipendeva, per avventura, da atavismo; la seconda è certo segno di raffinatezza e di superiorità di gusto acquisita ed evoluta:

..... i Buseccon  
Hin davvero leccardon

cantava il poeta in vernacolo Tanzi, nelle sue *bosinade*, come quelle del fiorentino *Beco sudicio*.

Ma, per quanto riguarda all'epoca medioevale, basta leggere i cronisti di quell'epoca, come il Corio, il Galvaneo Flamma, il Maurizi, ecc., per convincersi che i nostri antichi "busecconi" erano grandi gasterolatri, specialmente sotto la dominazione dei Visconti, detti dal suddetto cronista, frate Galvaneo, *magni comestores*.

Vedremo, nel capitolo quarto, pel banchetto di Galeazzo Visconti, dato in onore dello sponsalizio di sua figlia Violante col principe Lionello d'Inghilterra, come i convitati — tra cui tante gentildonne come Regina della Scala, moglie di Bernabò, e dei poeti ideali come il cantore di Laura — si spedissero cinquanta vivande, poichè tale era il numero delle portate in tavola! E che salse!... Aglio e cipolla *à bouche n'en veux tu*, come direbbe Rabelais, che, in fatto di *puante haleine* da *repousser du goulot*, il suo Pantagruel non scherzava, ed avrebbe dato dei punti a tutti i Tartarinesi di Port-Tarascon, resi famosi dal Daudet.

Il cronista milanese Giorgio Giulini, già poc'anzi mentovato, ci dà la relazione d'un celebre pranzo di magro (1), che nel 1218 ebbe luogo tra canonici di San Nazaro e Anrico di San Vittore *al corpo*, co' suoi frati, per l'anniversario di Arnolfo, arcivescovo di Milano. Era l'abate che trattava i canonici, ed ecco il *menu* dell'epoca: "*Et in hora prandii, bonum panem frumentinum, et bonum vinum sine fraude; et duas spetias piscis, unam lucii, et unam truite, ita quod quelibet sit tredecim unciarum, de gelu, et cum piperata, et zaferano; alias duas similes recentes et de ipso pondere, et mensura. Et spetias istas debet dare duobus, seu binis et binis. Et fabas cum oleo. Et porros cum piste sollevato. Et intestina piscorum cum cepis et cum pipere. Et marones coctos cum cortice in aqua „*

Per quanto certosino sia il detto pasto dei frati

(1) T. IV. — Ediz. di Milano, 1855.

di San Vittore, che certo dovette riuscire alquanto musicale ne' suoi effetti, però si arguiscono due cose: 1° che si adulterava a quell'epoca il vino come adesso; 2° che il zafferano — questo afrodisiaco persino rammentato da re David nel suo *Cantico de' cantici* — era già, fin d'allora, una specialità acquisita della cucina milanese.

Inquanto alla leggenda riferita dal Crauz e dal Munster sulla parola *busecconi*, che rimonterebbe ad una rappresaglia fatta subire da Federico Barbarossa ai magnati milanesi per vendicarsi dello scorno fatto precedentemente all'imperatrice — dopo che l'ebbero i Milanesi fatta prigioniera, e postala a cavalcare, a dorso nudo, su d'un'asina, colla faccia rivolta al polo opposto, obbligandola a tenerne tra le mani la coda — sembrerebbe piuttosto una vera panzana, poichè i proceri Milanesi non furono mai obbligati a cavare, colla bocca, i fichi, da quella *entrata in bottega*, che il Fagioli, buffone del granduca di Toscana, additava, alzando la coda della sua prolissa cavalcatura, a quei buontemponi che l'avevano richiesto se la vendesse al metro. L'epiteto di *buseccon* viene loro, piuttosto, dall'essere sempre stati ghiotti di quelle trippe di maiale che i Romagnoli ed Emiliani chiamano i *bertadei*, e di cui i Provenzali fanno le *andouilles*.

Molti secoli dopo, il medico Raiberti, descrivendo i pasti gargantueschi che davano i fittabili per celebrare i contratti di formaggi, cita dei pezzi omerici di bue, di vitello, di maiale, capponi, anitre, tacchini, panera e *mascarpon*, formaggio e caci a vanvera, e vino a josa, anzi a ganganella!



### CAPO III.

#### La vita privata dei Veneziani, Bolognesi, Piacentini, Ferraresi, Fiorentini, Napoletani e Genovesi.

SOMMARIO: L'alimurgia dal X al XII secolo, secondo le cronache venete — Semplicità dei costumi e delle mense — Il commercio delle spezie — Le mense al XV secolo — Leggi suntuarie e restrittive — La dogaresa Teodora Selvo e la forchetta — La selvaggina — I pesci e la pescaria — Il lusso dei conviti nel XVI secolo — Disposizione e lusso delle mense, secondo riferisce il Sanudo e il Garzoni — Bologna la grassa — Mortadelle e salumerie — Ricchezza di macellerie — Decreti suntuari restrittivi — Ricchi banchetti nuziali — La vita privata a Piacenza, riferita dal Musso — Semplicità di quella dei Ferraresi, riferita dal Ricobaldo — Frugalità dei Fiorentini nel XIV e XV secolo — Il registro delle spese della mensa dei priori — Le forchette sono menzionate, per la prima volta, nel conto delle argenterie — La cucina Partenopea descritta da Benedetto di Falco — I confettieri e fornai Genovesi.

Venezia, che era chiamata a diventare la città più sfarzosa del mondo, per la ricchezza delle sue mense e lo splendore dei suoi conviti, tanto da fornire ai pittori più celebri materia alle più sontuose cene che mai siano state sulla tela riprodotte, condusse, nei suoi primordi, cioè dal X al XII secolo, una vita ben modesta.

“ Il suono della campana, detta *Marangona* — scrive P. G. Molmenti nella sua *Storia di Venezia nella vita privata* (1) — eccitava il popolo al la-

(1) Torino, Roux e Favale, 1880.

voro, e l'invitava alle nove a colazione e in sul mezzogiorno ad un pasto frugale. Taceva allora ogni opera manuale, cessava ogni rumor di botteghe, e tutti si raccoglievano intorno al desco composto di solo pesce e di selvaggina (1). Cibi molto usati dovevano essere allora i capretti ed i cinghiali, se si ponga mente alle moltissime ossa di tali animali che si trovarono a due o tre metri sotterra.

“ Chi guardi alcuni mosaici nell'atrio della basilica di San Marco, i quali rappresentano diverse costumanze del secolo X, potrà formarsi un'idea del come fossero disposte e ordinate le mense nei primi secoli della vita veneziana. Uomini e donne sono assisi intorno le tavole, alcuni sopra uno scanno a ferro di cavallo, altri sopra una specie di triclinio.

“ Sulla mensa, stanno: il *missorium* — larga coppa di vetro o di rame — coltelli di forma oblunga, e rotonde piccie di pane „.

Dai prezzi delle vettovaglie inscritti nella legge annonaria del doge Sebastiano Ziani, pubblicata nel 1173 (2), noi troviamo che il vino di qualunque specie, tranne quello di Romania, costava due soldi per libbra, e come ci volessero 25 lire (di Verona) per acquistare 1000 libbre

---

(1) Il Sabelico narra di un pranzo le cui vivande erano tutte di latte di quei pesci che nel dialetto si chiamano *go* (*gobius niger*).

(2) CECCHETTI, *Saggio sui prezzi delle vettovaglie*, “ Atti dell'Ist. Venet. „, t. III, s. IV.

d'olio. Tra i vari pesci, la legge dello Ziani specifica lo storione, la trota e il rombo, che costavano tre soldi e mezzo per ogni libbra; le tinche e i lucci seccati ne costavano tre; gli altri pesci, chiamati meгла, barbone, scarpèna, lucerna, vairolo, orata, passera, sogliola, anguilla, lucci, cavedagni, si pagavano due soldi e mezzo per libbra. I prezzi, dopo un secolo, non sono guari mutati, giacchè il frumento si pagava da 16 a 17 soldi lo staio, il vino 20 soldi il barile, e 20 soldi 400 ova, malgrado tutto venisse recato dai paesi vicini (1).

“ I cittadini si ritiravano nella loro dimora alla terza ora di notte, e la campana *Rialtina* ordinava di non tenere acceso il fuoco.

“ In alcuni documenti dei secoli XII e XIII, tra le argenterie, si accenna ad alcuni oggetti da tavola, come una *cupa argentea facta ad nielo*, a cucchiali d'argento, a nappi d'argento con piedi aurati ad opera francesca e ad opera turchesca, e persino dei *curadentes de argento*.

“ Al XV secolo, il fasto dei Veneziani è all'apogeo.

“ Nei festini ordinari — scrive il Molmenti —

---

(1) Il doge Pietro Ziani, eletto nel 1205, propose di emigrare ai Veneti e di recarsi ad abitare Costantinopoli, allora conquistata, perchè, egli diceva, colà vi si trova di tutto, mentre *che tutto quello che se magnava et beveva a Venezia et in tutti i usi della vita se consumava, tutto veniva portato dai paesi esterni, non formento, non biave de sorte alcuna, non vin, non legna, non oglio... solo cape e granzi et altri peseti...*

i privati cittadini erano soliti di spendere quattro o cinquecento ducati (1). Nei pranzi poi fa stupire la varietà e il profluvio delle vivande, che non dovevano soltanto solleticare il palato, ma dilettere anche l'occhio dei commensali. Fattesi più strette e frequenti le relazioni coll'Oriente, divenne comune l'uso delle spezierie, e le vivande si condirono colla cannella, col pepe, col garofano, colla noce moscata, col gengerero, ecc. (2). I Veneziani ritiravano dall'Oriente delicature d'ogni sorta, delle quali facevano poi traffico con le città dell'alta Germania, ed era così attivo il commercio che dalle lagune si trasportava in Ponente perfino il succo di limoni in botti (3).

“ Cresciute le ricchezze, anche i palati si piacquero di sempre più delicate vivande (4). Alle mense s'imbandirono i pesci più prelibati e rari

---

(1) *Arch. di Stato* — Senato, 9 gennaio 1488. *Provvedimenti su pompe*.

(2) V. DALL'HORTO, *Historia dei semplici aromati*. Venetia MDCXVI. Merlin Cocaio, nella sua *Macaronea*, dice:

Quê peuero spargit Venetû striccâdo sacchettû.

(3) *Arch. Stat. Senat.* Mar. 1601, F. 151.

(4) Nell'*Arch. di Stato* esiste un singolarissimo libretto di spese manoscritto di un anonimo del 1460. L'anonimo nota, giorno per giorno, tutte le vivande che s'imbandivano alla sua mensa. Trascriviamo qui i cibi pel pranzo soltanto d'una giornata: *latuca, burago, caules, pomes, amygdalae, caseus, caro bovina, caro vitulina, pario pulorum, pisces arbores, pisces ophini* (Dalla B<sup>a</sup> 134, *Miscell.*, Atti diversi ms.).

dell'Adriatico (1), e non bastando la pescheria di Rialto, stabilita nel 1332, fu posto un altro mercato di pesci all'estremità del Molo e propriamente sotto la Zecca, per cui il ponte, che dà accesso all'odierno giardinetto reale, chiamavasi *Ponte della pescaria*. A San Marco erano pure le beccarie, ma il mercato principale delle carni macellate si trovava a Rialto nella parte rimasta illesa della Casa grande dei tre fratelli Querini, cioè quella del terzo fratello Giovanni, che divenne in seguito proprietà del Comune (2).

“ Nel 1339 le beccarie, ch'erano presso la chiesa di San Giovanni in Rialto, furono portate nella Casa Grande dei Querini, che fu poi detta, dal popolo, *Stalon*, e finì col divenire mercato dei polli. Doveva essere grande il consumo delle vittuarie (3) se, a quel che ne dice il Sansovino,

---

(1) I pesci che più si mangiavano a Venezia si chiamavano: orada, chieppe, anguilla, bobo, corbetto, zirolo, tonno, lucino, go, astesi, cevoli, barboni, lamprede, storione, folpi, caragoli, cappe, angusigole, seppe, scarpene, squille, corbo, sfoio, dentali, ecc.

(2) Gli altri due terzi vennero demoliti, avendo i fratelli Marco e Pietro congiurato con Bajamonte Tiepolo (Arch. di Stato - Consiglio X - Decreto 5 nov. 1310). — Vedi PULIN, *La casa grande dei tre fratelli Querini* (Archivio Ven., tomo XI, parte I, 1876).

(3) Nella *Cronologia Veneta* (Trevigi, 1649) v'è il computo del pane che si mangiava in un anno a Venezia, cioè stafia 634.888. Si ammazzavano 520 buoi alla settimana, v'erano 200 botteghe di fruttivendoli e 54 locande. Dal *Saggio sui prezzi*, ecc., del Cecchetti, si rileva il valore di alcune vettovaglie dopo la metà del secolo XV:

si vendevano, ogni settimana, 500 buoi, 250 vitelli, e un *numero incredibile di capretti e di polami* (1).

“ Il lusso nei conviti, che poi doveva dilagare nel secolo XVI, cominciava a far capolino, tantochè, per porre un freno a tanto spreco, si emanarono decreti che, al solito, riuscirono a nulla. Nel secolo XIV si vietarono le cene e i conviti con donne che non fossero parenti, dal settembre a tutto il carnevale; e, al fine di togliere le disonestà e leggerezze (*multa inepta et vana*), si statuì che nessuno, da San Michele al primo giorno di quaresima, *post sonum testium campanae*, potesse intrattenere in casa, a cena, nè maschi nè femmine (2).

“ Più tardi, nel 1450, furono proibiti i pranzi nei quali si avesse dovuto spendere per ogni convitato più di mezzo ducato a testa, e ciò per combattere l'uso dei costosissimi conviti di so-

---

1 libbra di carne di bove, soldi 2 e 3 di vitello; 1 paio di polli piccoli, soldi 13; 12 una gallina e 18 un cappone; 153 ova, lire 3,02; 1 gallo selvatico, lire 1,09; 2 gallinaccio, soldi 10; 2 pernici, soldi 19; 1 francolino, soldi 18; 10 libbre di storione, 18 soldi; 1 miro (25 libbre grosse), lire 6; 1 bigoncio di vino di Vicenza bianco, lire 11,10; 1 staio frumento padovano, lire 3,15; 1 quartarolo,  $\frac{1}{10}$  di staio, di sale, lire 4; 1 cesto di poma, lire 7; 8 candele di cera, peso libbre 2, lire 1; un arreo di legna, soldi 24, picc. 6, ecc.

(1) SANSOVINO, l. 8, p. 316.

(2) Arch. di Stato - M. C., 13 febbraio 1339. M. C., 15 maggio 1356.

cietà *in abominio di Dio e del mondo* (1). Si cercava pure di mettere un freno allo spendere soverchio nelle decorazioni e nei tappeti posti sulle tavole, e nelle suppellettili d'oro e d'argento damaschinate (2). Durante il secolo XVI fioccarono i decreti, e divenne maggiore la destrezza nell'eluderli. Fu vietata la vendita dei fagiani, pavoni, galli d'India, francolini e galli selvatici; vietate le trote e gli altri pesci di acqua dolce; vietati in fine gli ornamenti di zucchero e le confetture che non fossero *marzapani o dolci ordinari* (3). Quanto poi ai Rettori di terraferma, essi non potevano, sotto pena di 200 ducati, imbandire altre vivande che quelle permesse in Venezia, nè mandar doni in confetture e canditi, sotto pena di ducati dugento, nè dare in uno stesso banchetto carne e pesce, sotto pena di quattrocento ducati „.

E questi decreti e leggi suntuarie si aggiunsero alle prische maledizioni dell'XI secolo, scagliate dai primati della Chiesa cattolica, come San Pier Damiano, che credeva la forchetta lusso diabolico e, in nome della santa semplicità dei costumi, protestava, come già dissi, contro quella tale principessa bizantina di nome Teodora, sposa al doge Domenico Selvo, che non toccava mai il cibo con le dita, ma lo faceva tagliare dagli

(1) Ibid., Senato, 14 gennaio 1450.

(2) Ibid., ibid., 9 gennaio 1469; 14 gennaio 1495.

(3) Ibid., ibid., 13 settembre 1549; 17 settembre 1549. Term. Provv. 21 gennaio 1559.

eunuchi, e lo portava alle labbra con una specie di forchetta (1). Ma l'usanza della dogressa Selvo, esotica e disapprovata a Venezia nel secolo XI, comparisce, fatta italiana, per la prima volta, nel XIV, in un inventario degli arredi ed argenti del comune di Firenze del 1361.

Venezia, prima sempre per tutto ciò che appartiene al lusso, può vantare di aver conosciuto la forchetta fin dal secolo XI.

Ma fino a tutto il secolo XVI, anche in molte tavole signorili, per prendere il cibo, si usavano le dita; così che, un viaggiatore francese, Jacques Le Saige, il quale fu a Venezia nel 1518, assistendo al banchetto del doge, nota, come una novità, che gli sembrava " *chose honneste, que cheux seigneurs, quand il volloient mangier, prenoient la viande à toute (avec) une fourquette d'argent* „.

Il Marin Sanudo riferisce come, nei lauti banchetti, s'imbandissero di frequente *pernise, fasani, paoni, colombini, et tutto quel si pol dar*. Una straordinaria quantità di erbaggi e di frutta si portava, non che dalla terra ferma, dalle ortaglie della Giudecca e delle isole verdeggianti che circondano Venezia.

Anche la selvaggina era imbandita nei pranzi, giacchè i Veneti, continuando il costume del tempo passato, molto si piacevano della caccia,

---

(1) S. PETRI DAMIANI, *Institutio monialis*, cap. XI: *Cibos quoque suis manibus non tangebatur sed... quibusdam fusciculis aureis, atque bidentibus ori suo, liguriens adhibebat.*

e andavano nelle valli a cacciare uccelli acquatici, come i maggioringhi, i chiurli, gli smerghi, le cercedule, le folaghe, i ciossi, le gazze, ecc.

I nobili andavano a caccia in grande comitiva, con molti servitori, nel Trevisano e nelle campagne del Padovano, nei boschi del Vicentino e perfino nell'Istria, cacciando specialmente il cervo, il cinghiale, il lepre, il capriuolo, il fagiano, ecc.

Così, pure, narra il prefato diarista Sanudo, che, nel 1517, Gasparo della Vedova, segretario del Consiglio dei Dieci, diede una cena *excellentissima* con pernici, fagiani, ostriche fritte, marzapani e confetti. *Et questo fece*, osserva argutamente il Sanudo, *perchè el desidera esser Canzelier Grando*. E fin qui non v'è nulla che contrasti con i cibi e ancor meno con gli intendimenti moderni. Ma quale stomaco doveva avere quella brava e allegra gente per assistere a banchetti in cui si imbandivano perfino *novanta* vivande, come avvenne nel pranzo dato, nell'agosto del 1522, dal cardinale Marino Grimani, in onore di Ranuccio Farnese, nipote del papa! E pensare che, come al solito, le vivande erano condite con cannella, pepe, garofano, noce moscata, gengevero, con acque profumate e perfino con polvere d'oro; sicuro, con polvere d'oro, perchè si credeva rinvigorisse il cuore. Il Tomaso Garzoni (1) enumera le vivande allora più prelibate con tale minu-

---

(1) TOMASO GARZONI, *La piazza Universale di tutte le professioni del mondo e il Teatro de' vari e diversi cervelli mondani*. Venetia appresso Michiel Miloco MDCLXV.

ziosa cura, che mi par cosa curiosa di riferire le parole stesse dello scrittore, così interessanti per la storia del costume :

“ Ove s'apparecchiano i conviti, tu vedi i parassiti, gli scalchi, i credenzieri, i bottiglieri, i servitori da tavola, che dànno l'acqua alle mani, porgono la tovaglia, imbandiscono, portano in tavola, servono a tavola, risciacquano i bicchieri, danno a bere, trinciano alla cortigiana, con vari modi puliti, levano i piatti, dan gli stecchi, levano le tavole, dicono: *Buon pro' vi faccia*, e simili altre galanterie... Nell'ordine delle tavole, sonvi trespedi, banche, scagni, sedie, credenze, bottiglieri, mantili, salvietti, tovaglie, faccioli, accomodati a mitra, a turbanti, a corona, a foggia d'animali, a cappello, a barca, a sella, a ponte, a piramide, e a mille altre forme e maniere.

“ Gli antipasti dei conviti sono ordinati con maestria, come le insalate, o di lattuga, o di mescolanze, o di carote, o di radicchi, o di cap-pari, o d'indivia, o di cetronelli, o d'altra sorte si sia, e poi i cervellati, o ducali, o francesi, o bianchi, o rossi, la salsiccia, le mortadelle, le tomaselle, le caratelle, le polpette, o asciutte, o in sapore, o fritte, o italiane, o inglesi, teste dorate, uccelli in bassetta, lingue insalate, persuti, salami, tutti di vacca, e cose tali. Così i cibi di pasta; come polente, gnocchi, maccheroni, lasagne, taliatelle, vermicelli, sfogliate di più sorti, mantegate, tortelli, tortelletti, ritortelli, truffoli, raviole senza sfoglia e colla sfoglia, cascose, casatelle, morselle, pasta tedesca, stelle, stellette,

offelle, fiadoni, fiadoncelli, rosoni, guanti, torte, reticelle, pasta finta, pastelli, ecc., e così le varie specie di minestra, come la zuppa, o grassa, o magra, o capirotta, o dorata, o inglese, o acetosa, o ad altra sorte, minestra Imperiale e Napolitana, mangiar bianco, trippe, ecc.; così i sapori varî e diversi, come il francese, o imperiale, o reale, o bianco, o incarnato, o giallo, la mostarda, la limonea, la salsa o reale, o bastarda, o verde, o nera, o dolce, o forte, il camellino, la brognata, la peverata, l'agliata, l'aglione, l'agresto, e simili; e parimente i potaggi diversi, come il brodo o lardiere, o nero, o brodetto, potaggio in fracasso, o in forno, o all'italiana, o stuffato in pignatta, o in altri modi; così le infinite specie di torte, come la torta comune, fatta nell'orto, la tartera, la tartaretta, la salviatta, ecc., e all'ultimo, i capi di latte, raviole, il latte miele, la mantiglia, le puine di butiro, i vermicelli di butiro, il formaggio grattugiato, il formaggio alla catelana, e così l'uova fresche, o cotte nel guscio, o sperdute, o frittellate, o arrostate, o parimente le frittate, o doppie, o semplici, o rognose, tenendo in conserva per i bisogni i pesci carpionati, le anguille rivestite, carne, o pesce in sale, in mortella, finocchi in aceto, funghi salati, casetti nell'olio, perscetti e mortadelle, con altre cose tali. Di modo che i cuochi appaiono dottissimi in tutte queste pratiche, e fanno quanto zucchero, uve passe, garofoli, pepe, zafrano, spezie, canella, amandole, pignoli, avellane, pistacchi, noce moscate, agli,

cipolle, anesi, fichi, finocchi, coriandri, comino, senape, basilico, petrosemolò, salvia, rosmarino, foglie di lauro, e altre cose tali, che bisogna preparare, per pasticci, saporì, potaggi, guacetti, pieni, arrostiti, o soffritti, soffocati, nell'arte usati e consueti „.

Alle seconde mense, venivano portate frutta d'ogni sorta: mandorle, ciliegie, zucche fritte e barruche, pere moscatelle, albicocche, poponi, susine, uova, pesche, ecc.

I nostri avevano poi strane consuetudini nel preparare i cibi, giacchè non solamente mettevano lo zucchero in tutte le salse, che non fossero piccanti, aggiungendovi spesso acque profumate, ma in alcune vivande vi soleano porre, come già ebbi occasione di dire, anche dell'oro per rinvigorire, com'essi credevano, il cuore.

Oltre ai vini d'Oriente, si mescevano, ai banchetti dei ricchi, quelli d'Ungheria, del Reno, della Mosella, dell'Austria, ecc. (1).

---

(1) Allora che, nel 1562, la figliuola di Sebastiano Veniero andò sposa al Morosini, i deputati del Comune di Brescia, dove il Veniero era stato capitano, gli mandarono in dono: *barrili quattro di vernazza bona, pesi 3 e L. 1 di cervelado et forme doi di formazo duro et bono di pesi 4 e L. 7 in tutto.*

Il Veniero rifiutò il dono, dicendo di " non volere, con accettar nè questo nè altro, dar occasione a maligni di fargli perdere, in un punto, quello che avea acquistato in molti anni „. Proprio come ai dì nostri!

Vinto dalle insistenze dei deputati di Brescia, il Veniero si decise, alla fine, ad accettare, *in segno di amor, doi saladi soli, dei più piccoli.*

Sulle tavole brillavano candelabri d'oro e d'argento, accanto ai trionfi carichi di dolciumi, ai tondi e alle coppe finamente incise e niellate. Nelle credenzieri, che si esponevano in occasione dei pranzi ducali, c'erano moltissimi oggetti d'oro e d'argento mirabilmente lavorati. Ma verso il 1300, i vasi e i piatti di creta furono rivestiti colla terra bianca di Vicenza, sottoposti ad un bagno di piombo bruciato col tartaro e coll'arena e col quarzo, e quindi resi impenetrabili ai liquidi.

Nel 1446, il fiorentino Luca della Robbia portò la ceramica a grande perfezione. Ben presto l'arte del vasaio fiorì anche a Venezia, e sulle mense si videro maioliche rivaleggiare in eleganza coi vetri muranesi. In qualche occasione si ponevano anche fontane, statuine di zucchero ed altri ornamenti.

Molte volte le stanze da pranzo e le stesse tavole si ornavano con piante odorifere, in mezzo alle quali, in una tinozza ripiena d'acqua, guizzava ogni sorta di pesci. Fra gli arboscelli, da cui pendevano canestrini inargentati pieni di frutta, stavano legati, con fettucce di seta, leprotti, conigli ed uccelli. Nei conviti, si vedevano scalchi, credenzieri, servitori dar acqua alle mani in coppe d'argento, porgere la salvietta, servire a tavola, risciacquare i bicchieri e trinciare.

Le mense erano inoltre rallegrate da canti, da poesie, da rappresentazioni di melodrammi. Ai banchetti del doge Agostino Barbarigo, Cassandra Fedele aveva improvvisato, sulla lira, versi

latini, e nel *Catalogo* di Antonio Groppo (1) sono raccolti i titoli di alcune rappresentazioni eseguite nei banchetti pubblici dal 1571 al 1605.

E non pure nei banchetti solenni e nei pranzi solenni del Doge si usavano tali magnificenze, ma altresì in quelli privati.

Fra le città d'Italia che avessero il vanto, sino dal XVI secolo, di unire i doni di Como a quelli di Minerva, era Bologna, detta la *dotta* e la *grassa*, appellativo universalmente attribuite fino dai tempi di Niccolò da Casola e di Francesco Petrarca (2), e derivatole specialmente dagli squisiti salsicciotti e salami che vi si facevano. Ortensio Landi, che studiò medicina a Bologna, e nel 1545 ritornò in Italia visitandone le principali città, così manifestava il suo entusiasmo per i salsicciotti bolognesi:

“ Non mi voglio scordar d'avvertirli che in Bologna si fanno salsicciotti i migliori che mai si mangiassero; mangiansi crudi, mangiansi cotti, e a tutte l'ore n'aguzzano l'appetito; fanno parere il vino saporitissimo ancora che svanito e sciapito molto sia: benedetto chi ne fu l'inventore, io bacio e adoro quelle virtuose mani. Io ne solevo sempre portare nella sacoccia per aguzzare la voglia del mangiare, se per mala ventura svogliato me ne trovava „ (3).

(1) GROPPPO, *Catalogo dei drammi per musica*, ecc. Venezia, Groppo, 1745.

(2) V. Petrarca, *Lettere*, ed. G. Fracassetti, vol. II, p. 81.

(3) *Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi* (Venetia, per Bartolomeo Cesano, 1553, in-8, p. 6).

Nè i salami bolognesi furono celebrati soltanto in prosa, ma anche in rima.

L'anonimo autore di un poemetto in ottava rima, intitolato: *Le laude di tutte le principali città d'Italia col vanto et cose segnalate loro* (1), dopo aver ricordate le torri, lo studio, i chiari Dottori e i vaghi portici di

Bologna grassa non per chi passa,

dice che

Pane non fa da conservare in cassa,  
Ma gran salami pur di pretio caro.

“ Stando a ciò che narra il Ghiselli, i Visconti di Milano aveano per costume di presentare, ogni anno, ai Bolognesi un bue grandissimo, con coperta di panno color bianco e morello, adorno dello stemma Visconteo, e ne ricevevano in contraccambio grosse salsicce e bariletti d'olive (2).

“ Anche le olive prodotte dal suolo bolognese erano rinomate per grossezza e dolcezza, e, secondo Andrea Schott (3), non erano punto inferiori a quelle di Spagna.

“ Da Comacchio e da altre valli del Ferrarese

(1) Milano, per Pandolfo Malatesta, s. a. (sec. XVII); nella Miscellanea 268, n° 19, della Bibl. Universit. di Bologna. Anche il G. C. Croce cantò, in un poemetto, *Il trionfo del porco* (Ferrara, 1594).

(2) Il 27 febbraio 1470 Galeazzo M. Visconti inviò in dono al Reggimento di Bologna un bue di pelo biondello, del peso di libbre mille e quattrocento (GHISELLI, *Cronaca di Bologna*, IX, 6).

(3) V. MAZZONI-TOSSELLI, *Racconti storici*, III, 173-4.

venivano storioni, gamberi, grancelli, cefali, anguille, tonni, ostriche ed altre specie di pesci, che vendevansi su appositi banchi, sotto una grande tettoia di fronte al palazzo pubblico, nel luogo che tuttora conserva il nome di *pescherie vecchie*. Un bando del 15 gennaio 1508 ordinava che al pesce non venduto nel primo giorno che tenevasi esposto al mercato si dovesse tagliare la coda per distinguerlo dal pesce fresco, e quello che rimaneva dopo due giorni doveva essere gettato nell'Aposa o in altro luogo.

“ All'abbondanza delle carni bovine provvidesi, nel 1308, permettendo ai beccari di poter tenere al pascolo buoi e vitelli per i fossati e per le cerchie della città, e poscia dando licenza a chiunque di vendere carne di qualsivoglia specie dove più gli piacesse e determinandone il prezzo per ogni libbra (1).

“ Le beccherie erano anticamente presso Porta Ravennate sopra l'Aposa, per evitare che il sangue e le immondizie delle bestie macellate spandessero esiziali esalazioni per la città.

“ L'ultima beccheria di Porta Nuova, posta sopra l'Aposa, era tenuta da Bartolomeo del Bello e fu fatta chiudere dal Senato nel 1508.

“ Andrea Schott, nel suo *Itinerario*, dice che,

---

(1) Il Mazzoni-Toselli rileva (vedi opera citata, III, 172) dalla cronaca di fra Bartolomeo della Pugliola all'a. 1362, epoca di carestia, dove *la carne fu molto chara e valse il vitello faentino s. 2 d. 6 la libbra; la bella di manzo debbo s. 1 d. 4; castrone e porco s. 1 d. 6; lo paro de capponi comuni s. 30.*

a Bologna, “ si fanno due beccherie di carni delicatissime, massime di vitelli, e le salsiccie o salami non hanno pari per tutto 'l paese „. Anche Andrea Calmo, in una sua lettera alla signora Violina (1), loda le “ salcizze „ bolognesi, e quelle torte e “ quelle carne tanto preziose, tanto saorose e tanto ben conzae „, i vini sanissimi, il pan bianchissimo e i buonissimi formaggi.

“ Abbondante quantità d'uva producevano i vigneti delle nostre campagne, ed il vino che se ne ritraeva era stimato dei migliori che siano in Italia. Per avere un'idea della quantità di vino che bevevasi, basta osservare l'inventario dei beni mobili ed immobili del celebre giureconsulto Jacopo di Guido Belvisi (1270-1335) — che esiste presso l'Archivio di Stato di Bologna nei Memoriali di Palmirolo di Barbarossa dei Barbarossi, 1335 (c. VIII) — ove si troverà che, nella sua cantina, avea tini della capacità di dieci e di sei castellate per ciascuno, e botti che contenevano fino a 24 corbe.

“ Anche la selvaggina era imbandita nei pranzi, giacchè i Bolognesi, per antica abitudine, molto si piacevano e si piacciono tuttora della caccia.

“ Ma i bandi del secolo XVI vietavano di cacciare, per lo spazio d'otto miglia dalla città, lepri, caprioli, quaglie, pernici, fagiani e colombi con balestre, reti, scalelle, lacciuoli e graticci;

---

(1) A. CALMO, *Lettere*, ed. V. Rossi. Torino, Loescher, 1888, p. 330.

ovvero con sparviero, falcone, astore od altro uccello da richiamo.

“ Il Mazzoni-Toselli, per dimostrare che le mense erano assai poche, anticamente, ricorda alcuni pasti frugali che componevansi di fagiuoli, di formaggio e di uva; ovvero di sardoni e pane. Ma cotesti pochi esempi devono piuttosto riguardarsi come eccezioni alla regola generale; poichè è indubitato che i Bolognesi, fin dalla più remota antichità, si piacquero delle più delicate e ghiotte vivande, ed ogni festevole ricorrenza forniva occasione a laute mense, tanto che fu necessario reprimere con appositi bandi l'eccessivo lusso di cibi prelibati.

“ Un ordinamento suntuario del 1294 ordinava che nei banchetti nuziali le vivande non potessero essere più di tre, escluse le frutta. Ma poi furono permesse tre vivande d'arrosto e tre di lesso, fra le quali una sola poteva essere di selvaggina, comprendendo con questo nome anche i pavoni nostrani o d'India. Nè si poteva mangiare più d'una sorta di pasticci, tra cui le famose sfrappole, nè canditi di qualunque specie, eccettuate le cotognate e i confetti ordinari.

“ Ciò non ostante, in occasione di nobili sponsali, si seguitò a far pompa delle più sfarzose imbandigioni; come nelle nozze di Sante Bentivoglio con Ginevra Sforza (1454), di Giulio Malvezzi, figlio di Virgilio, con la figlia del conte Marco Attendolo da Cotignola (maggio 1464), di Giovanna Ludovisi che sposò Lodovico di Giovanni Bolognini (13 gennaio 1471), di Cesare

Caccianimici, figlio di Cristofaro, con Elisabetta, la figlia del Conte Pirro Malvezzi (19 gennaio 1472), di Annibale Bentivoglio con Lucrezia d'Este (1487), di Alessandro Bentivoglio (giugno 1492) e di Cornelio Marsili con Lavinia Colonna (1540), ecc. „ (1).

Giovanni Musso, nell'anno 1388, parlando delle mense e dei conviti de' Piacentini, scrive: " La scialano nei banchetti di nozze, ove anzitutto mescono buoni vini bianchi e rossi, e confetti di zucchero; per prima messa, due capponi, ovvero un cappone e bue, con mandorle, zucchero ed altre buone spezie; vengono poi carni arroste, cioè di polli, fagiani, pernici, lepri; quindi torte e giuncate con zucchero; poi le frutta (*fluges?*). Lavate poi le mani in un bacile di bronzo, danno a bere novamente, e confetti di zucchero, e poi da bere ancora. All'inverno, cenano con gelatine di selvatici, e poscia polli, vitello, anitre secondo il tempo, e frutta. Il secondo giorno, prima si servono pasticci con cacio e croco e zibibo e spezie, poi carni di vitello e verdura. Di quaresima danno a bere, poi dolci, indi fichi con mandorle; seguono pesci grossi, minestra di riso con latte di mandorle e zucchero e spezie, anguille salse, poi lucci con sapore d'aceto o senapa e noci ed altre frutta. E molto vino „.

---

(1) Vedi GHISELLI, op. cit., IX, 31 e 32. I capoversi virgolati son ricavati dalla *Vita privata di Bologna del Medio Evo* di Lodovico Fratti, 1897, Firenze, " Rassegna Nazionale „.

Ricobaldo, cronista del XIII secolo, termina la storia di Ferrara dandoci invece questo quadro di semplicità nei costumi famigliari della mensa quotidiana, che riassumo: " Il marito e la moglie mangiano nello stesso piatto, senza tondi, il di cui uso era ancora ignorato. Uno o due bicchieri servono per tutta la casa. Cenano alla fiammella d'una lampada, essendo le candele di cera ritenute di troppo lusso.

" In quanto alla tavola, il popolo non mangiava carne fresca che soltanto tre volte la settimana: egli si cibava, a pranzo, d'erbe cotte colla carne, ma questa si riserbava di mangiarla fredda per la cena. I soli ricchi bevevano vino, nell'estate; gli altri si contentavano di alberelli o vinelli adacquati „.

Per avere un'idea adeguata della frugalità, veramente patriarcale, che regnava nelle più illustri famiglie fiorentine, benchè ricche di censo e di denaro guadagnato nella mercatura e nelle operazioni bancarie, non abbiamo che a leggere i cronisti dell'epoca, e gli stessi novellieri; così il Franco Sacchetti, descrivendo un lauto pranzo offerto da un gonfaloniere ad un celebre medico, menziona una *pancietta di vitello*, del *bollito*, delle *starnè* e delle *sardelle in umido*.

Così pure i libri delle dispense di quelle famiglie signorili ci forniscono la prova della parsimonia generalizzata a quei tempi.

La *Signoria*, in un suo editto suntuario regolante i banchetti, volendo dare il buon esempio, ordinava che alla mensa della Signoria non po-

tessero essere servite più di due oncie di zucchero, che potevano essere portate a tre soltanto quando venissero convitati dei forestieri. Qualsiasi fiorentino, anche del miglior rango, non poteva, nei giorni di magro, — eccetto che avesse dei forestieri convitati — avere più di due piatti di pesci; e, nei giorni di grasso, più di due piatti di carne; e, qualora vi fossero più sorta di carni, nel bollito o nell'arrosto, quelle dovevano essere servite sullo stesso piatto (1).

L'asciolvere del mattino non era generalmente composto altrimenti che di *pinocchiato*, di *marmellata*, di *zucca confetta*, non eccedente le due oncie per persona.

Il Petrarca scriveva ad Agapito Colonna, invitandolo a cena, col ricordargli, che egli non avrebbe trovato ghiottonerie: " Sarà un pasto sul gusto di Virgilio; mele mature, castagne e latte fresco; ci sarà una lepre, venuta non so

---

(1) Nella conferenza di Guido Biagi sulla " Vita privata dei Fiorentini „ rilevo, dallo *Inventario e Regesto dei Capitoli del Comune*, pagg. 103-108, come le cerimonie nuziali fossero regolate dalla legge; perciò il cuoco " il quale dovrà apparecchiare per qualche sposalizio „ era tenuto a rapportare all'ufficiale del Comune il numero delle vivande e dei piattelli; e le vivande non potevano essere più di tre: non più di 7 libbre di vitella, e i capponi, i paperi o gli anitrocchi permessi dagli statuti.

Vedi pure, per Bologna, gli statuti del 1294, citati dal Ghiselli, come abbiamo visto nella cucina del medio evo italiano; e, per Venezia, vedi le leggi suntuarie dell'Arch. di Stato — M. C., 13 febbraio 1339 e 15 maggio 1356; e quelle del Senato, 14 gennaio 1450.

d'onde, una gruva arrivata da paese lontano, un pezzo di cinghiale salato „.

Tolgo dal registro delle spese fatte per la mensa dei Priori di Firenze (1) nel 1344, dalle carte del R. Archivio di Stato fiorentino, questa serie di acquisti di roba cibaria che darà ampiamente un'idea del consumo giornaliero alimurgico di quell'epoca, essendo il tutto registrato, soldo a soldo, frutta, legumi, ortaggi, ecc.

Tra le frutta, sonvi mele (“ dolci „, “ rancie „, “ cotogne „, da cuocere), uva, uve passe, uve “ saracinesche „, e “ danarni „ (passe anche queste perchè comperate di Maggio), pere (“ ghiacciuole „, “ bonelle „, “ sanicholo „, “ rugine „, “ sunentine „, “ pignole „ e quelle da cuocere), noci, mandorle fresche o secche, pinottoli, nocciuole, castagne fresche, marroni, castagne secche, “ granelle di cocomero „, aranci, ciliege, susine, pesche, meloni, zatte, fichi, fichi secchi, fichi “ de la marca „, cedri (“ cederni „), ecc.

In fatto di legumi sono ceci, fagioli, fave (grosse “ per cuocere „, “ per lessare „, “ lesse „, fresche e secche e “ infrante „), baccelli, groviglioli (“ robiglie „) anche freschi, lupini, “ panicale „, insalata, erbe, erbette, erbe forti, minuto, cavolo, mescolanza, cipolle (dette alcune “ maligie „), aglio, aglietti, “ petrosevoli „, porri, ra-

---

(1) V. nell' *Archivio Storico Italiano* fondato da G. P. Viesseux (Disp. 4<sup>a</sup> del 1897. Firenze) un articolo di Curzio Mazzi da cui stralcio diversi passaggi che concernono il succitato Registro.

dici, " vignuolle „, viticci, scalogne, piselli (anche detti " pesi „). Si distinguono i funghi " praitaiuoli „, finocchio, zucche, calcatrepì, ella, salvia, capperi, navoni, sommaco (a volte detto " netto „), cardi, raperonzoli, pastinache, menta, spinaci, erba da latte, ruchetta, cedroli. Con più di queste erbe e radici o, com'altri vuole, col sugo loro, componevasi l' " erbolato „, che ora trovavasi comperato bell'e fatto, ora preparavasi nelle cucine di palazzo, dandocene il nostro registro, quali componenti, anche le uova e il cacio. Delle uova facevasi grande uso ogni giorno, distinguendosi le " fresche „ dalle altre che tali non erano, e rivelandoci le registrazioni delle compre, le pietanze nelle quali erano ingredienti, cioè i raviuoli, le frittelle, le torte, le " tartare „. Più raramente delle uova, adoperato in più delicate vivande, il latte, che pur comperavasi a quarti, ed anche nelle " pentole di latte „.

Non passa invece giorno che non troviamo il cacio, il più spesso marzolino, cacio fresco, secco e passo, e cacio " di forma „, poi " chalorese „, pisano, pistolese, lucardese o " lucardi „, cacio " missinese „, parmigiano o " da parma „ (detto anche insieme " di forma „), pecorino, cacione (" chascione „), caci raviggiuoli, cacio da cuocere, cacio grasso, caci da raviuoli, adoperati, chi sa quali di questi, per l' " erbolato „, come si è detto; quel " di forma „ per la zuppa (" supa „), i freschi " per la salata „, per le frittelle; altri per le " tartare „.

Anche ogni dì troviamo registrato il pane, e

così dovea comprarsi a serque: più di rado la farina (dacchè compravasi il pane), e più raramente ancora, anzi direi una sola volta in un anno, le cialde: qualche registrazione delle comperate ha, con la farina, la pasta; con i maccheroni, troviamo le lasagne, e, una volta, la farina di orzo e l'orzo stesso, e il farro. Ogni giorno, che vigilia non fosse, comperavasi anche la carne, raramente il bue, sempre la vitella e i capretti: di quella comprata a "peze", e insieme anche registrata a peso, spesso ricordasi il "ventre", solo, o le zampe, o gli "uveri" (poppe); dei capretti, a parte le teste, le coratelle, i piedi. Grande contributo alla mensa, anche in estate, davano le carni suine, fresche e salate o secche; e di questi animali, l'"arista", la pancia, i piedi o peducci o gambini (anche di "porcha"), la testa, la "schamerita", il fegato, la milza, il lombo, la rete, il paracuore, le "busechie", il "dolcie" (sangue da migliacci), le salsiccie e i salsicciuoli: poi il porco selvatico e il cavriolo, e la lepre, con altra selvaggina; tordi, starne e starnoni, allodole, fagiani, pivieri, tortore, qualie, chappi; e d'animali più domestici, le galline, i capponi, i capponcelli, i pollastri, le "polle", i piccioni, i pavoni, le oche, le anetrelle e anitroccoli, i paperi. Vediamo comprato il castrone (e anche qui le sole zampe o piedi, ancora di becco), più che altro per i famigli. Per cuocere tali carni adoperavasi l'olio, il lardo (anche per l'arrosto), lo strutto, il sugnaccio (di porco): facevasi fuoco col carbone, con le legna, con i

ceppi: oltre il sale adoperavasi la "saletta", che compravasi a quarti.

Oltre alle "lingue rinvestite", dal detto registro impariamo che, fra le carni tritate per comporre il "solcio", era il capo di porco; che nella crostata entrava la carne secca; che per fare la gelatina si adoperavano otto libbre di testa e sei piedi di porco, due zampe e otto piedi di becco, e due pollastre grasse; che le frittelle friggevasi nel sugnaccio.

Come per le carni, ugual varietà (oltre le uova, i legumi ed ortaggi già detti) troviamo per i cibi di magro: pesci di mare o "marini", pesci e pesciolini d'Arno o "arnigiani", anguille e lamprede, sardelle e sorra, lucci e lasche, cheppie, carpioni, muggini di mare, "mulete", triglie, ragno, trote, storione, tonno, tonnina e tinche, pesci "di mazza"; e come questa denominazione aveva origine dal modo della caccia, così alcuna altra volta ci si dice che le anguille erano del lago di Perugia, e i lucci dell'Ombrone, e che il pesce era venuto da Pisa. Registransi anche pesci di mare "cotti", comprati cioè già cucinati. Troviamo "passe" e "insalate" le anguille; "insalata" anche la tinca; e "arrostito" e "insalato" il muggine. Credo che anche cibi di magro, perchè comperati in venerdì e registrati insieme ad altro pesce, fossero l'"ossa" e le "lattaie", delle quali più non conosco che il nome.

La cucina medioevale era carica di droghe e di aromi. Ce ne fanno fede il libro della *Cu-*

*cina del secolo XIV* (1) e le *Ricette* d'altro consimile libro (2): manuali culinari del tempo: ai quali, contemporaneo commento e illustrazione, ben si accompagna il detto Registro di spese per una cucina del 1344. Dove troviamo il gengiovo (a galle o sodo, pesto, bianco, e forse anche "cedroccolo"), i garofani, le noci moscate, le spezie specificate spesso in dolci, forti, "da lampreda", da salsa, tagliate, "chameline" (3); lo zafferano, detto alcuna volta "pesto"; il "gruogo", gli anaci, le rose, l'acqua rosa, lo zucchero "rosato": poichè con le rose, le viole, i gigli, profumavasi il vino e l'olio, testimoniandocelo Palladio. Oltre che "rosato" si trova lo zucchero "bianco" e pesto; ed altri dolci sono il "confetto mandriano", o il "gengiovo confetto mandriano", e il "confetto di gengiovo"; la treggea, "trita", e "bianca"; gli anaci, il gengiovo e le noci "confette", cioè confettate, la crostata, le composte, le torte, le "tartare", la pinocchiata, la "zuchata", il cotognato, la mostarda, il sapore, il

(1) *Libro della Cucina del secolo XIV*. Testo di lingua non mai fin qui stampato; ed. Zambini; Bologna, 1863. *Curios. Lett.*, N. 40.

(2) *LVII Ricette d'un Libro di Cucina del buon secolo della lingua*, Bologna, Zanichelli, 1890. *Inventario dugentistico (1291) d'una cucina e di un celliere*, pubblicato dal prof. Zdekauer come Appendice 5<sup>a</sup> alla *Vita privata dei Senesi nel Dugento*, Siena, Lazzeri, 1896.

(3) Non le spezie, ma una salsa camellina. "Quiconques s'entremettra de faire sausse appellée cameline, que il la face de bonne cannelle, bon gingembre, de bons cloux de girolfe, de bonne graine de paradis, de bon pain et de bon vinaigre".

pane " impepato „, i morseletti, la sapa, le fanfalucche. E come dal detto Registro impariamo che il sapore (a volte compravasi a mitadelle) componevasi di mandorle macinate, di gengiovo e d'agresto (e questo era il sapore bianco), che i torteletti condivansi con le spezie " chameleon „, così sappiamo che nella crostata entravano le spezie dolci, nella torta i funghi, nel biancomangiare il sugnaccio, nelle tartare lo zucchero, il quale dovette essere ingrediente per quasi tutte queste ultime pietanze ricordate, com'era per la " cedrata „ (apparisce nella spesa d'ogni giorno), non pietanza, ma bevanda.

Del vino queste sono le specie: bianco, vermiglio, greco, tribbiano, vernaccia, la vernaciuola, la verdea, il vino cotto, il vino di more, vino di maggio; e comperavasi il più spesso a metadelle, sempre a minuto, giorno per giorno. L'aceto serviva per l'insalata, l'agresto per il sapore, che, fatto in casa, trovasi anche comprato a mitadelle, e non aveva zucchero; come non l'aveva la mostarda, tenuta in alberelli; nè l'aveva la salsa che dava il nome a una qualità di spezie.

Troviamo i " migliacci „ ed un " manicaretto „, senza che apparisca come componevansi.

In un secondo Registro (genn.-febb. 1477), poco meno d'un secolo e mezzo posteriore, troviamo le polizze dello Spenditore e del Canovaiò, dove s'enumerano le spese per acquisto di pane, vino (tribbiano per i Priori, vermiglio per la famiglia, e per questa, una volta, anche bianco),

comprato a minuto, in fiaschi; di farina, ma non sovente quanto le confezioni, quanto lo zucchero, e le spezierie, ossia zafferano e cannella, sapore e mandorle; e tanto meno quanto i cialdoni, che ricorrono spesso e comperati quasi sempre in numero di novantaquattro per volta. In due mesi v'è una sola "torta marzapane".

Quotidiane elemosine di pane, cacio, pesce, uova, ed anche dolci, facevano i Priori a qualche monastero; raramente vediamo dati ai poveri denari, spesso il pane (del costo di 3 denari l'uno), e alcuna volta anche ai prigionieri. Le candele erano di cera quelle offerte alla chiesa; ma di sevo senza dubbio quelle usate in palazzo, ricorrendo spesse comperate, ed anche, più raramente, l'olio per le lampade della cappella e l'incenso.

Ciò che v'ha di rimarchevole in questo documento è l'inventario delle masserizie da tavola; di cui enumero le principali: *Stagnate* (prima che d'argento di stagno, onde ebbero il nome), che servono a dar acqua alle mani; *Bacini mezzani*, *Taglieri grandi*, che recavansi in tavola colle vivande da scalcare; *Taglieri piccoli*, *Piatelli di stagno* in n° di 18; *Scodelle d'ariento* in n° di 24; *Coltelli* con manico d'osso nero per l'uso quotidiano, in numero di 12; 31 con manico d'avorio e ghiere d'argento per i giorni più solenni; *Cucchiai* n° 40 e due *Palette*; *Forchette* n° 43 di argento, delle quali, il numero superiore a quello dei coltelli e quasi uguale a quello delle scodelle e dei cucchiai ne fa certi che erano queste le

forchette con le quali ciascuno dei commensali mangiava, non i forchettoni da prendere di su i grandi taglieri, posti in mezzo alla mensa, il cibo e recarlo sui piattelli o sui piccoli taglieri che il commensale aveva innanzi a sè. Porta dunque questo Inventario una notizia nuova nella controversia dell'uso della forchetta (1).

“ Napoli — scrive Olivieri di Sangiacomo —, intorno a' primi anni del cinquecento, fu illustrata nella culinaria da un piuttosto meschinello scrittore, tal Benedetto di Falco, che, di strafforo, alla fine del suo libriccino, dà conto della tavola e delle più usate pietanze partenopee del suo tempo. “ Nel mezzo della sala — egli scrive — ove si vedono alti riposti adorni di vari vasi scolpiti di diverse immagini e di nove congetture, quali i latini chiamano *abacos*, è una comoda mensa, torneata di politi e galanti servitori che ivi con loro piatti d'argento aspettano le minute e delicate carni trenciate da un destro et atteggiato Trenciante... E di più riguarderai una lunga mensa coperta di due bianchissimi mandili o dirai mesali di sottilissima tela d'Olanda, crespi a spesse pieghe ripiene di tanti gelsomini odoriferi e bianchi che veramente paiono ivi vezzosamente piovere, con altre frondi di

---

(1) Vedi pure A. F. GORI, *Inventario della mensa dei Priori*, ecc., Livorno, 1755; e l'*Inventario inedito della prima Reggia di Cosimo I de' Medici nel palazzo già della Signoria di Firenze*, ecc., di Cosimo Conti. Firenze, 1893, G. Pellas edit., tra cui si menziona un *paniere da pane*, d'argento.

cedro de color d'oro che empiono d'odore l'invitati. Questa sontuosa signoril mensa è divisa di convenienti e nettissimi servietti col suo coltellino ad ogni uso il suo. E tra due sta un bel bechiere di Vernaccia, vino in cui si bagnano le vane nevole dette da Lombardi cialdoni. E quivi sogliono essere li antepasti come sono questi pezzi inzuccherati quali noi chiamiamo pignolate detti latinamente da Hermolao barbaro *pugillares ex nucleis, pineis et saccaro...* E spesso per antepasto pononsi il melato cibo de' cedri e de' limoni (cedronata) et presutti salviati cotti nel vino con la salvia, et le rosse soppressate... E finito questo udirai la voce dell'accorto maggiordomo, che ha sempre l'occhio a l'invitati, con un severo ciglio fare cenno a paggi li quali ubidiscono quasi a tintinno di galera al maggiordomo... Questi ordinatamente portano con le lor candide e nette mani chi il bianco mangiare chi le carni allesse con varie minestre, e vivande con varii sapori detti latinamente *condimenta*. Et innante che si porta la vivanda arrosta (cosa lodevole et signorile) si togliono via li primi servietti e si mettono li secondi; quindi vi vedrai cibi rosti, arrosti coi mirrausi (*sic* — il *mirrausto* del cronista) peperati et civere a diverse fogge cotti... „.

“ Ma che stomachi eran quelli che accoglievano cibi tanti e così gravi? La disposizione fisica dell'epoca avrebbe mai permesso d'ingerire e digerire quel che sgomenterebbe fino un elefante? Egli è che, in verità, durante simili pranzi sardanapaleschi non la gastronomia del palato ma

invece trionfava quella delli occhi. E come talvolta, e il più spesso, assistevano agli eccelsi conviti pittori e poeti e letterati, la funzione era letterario-gastronomica a un tempo e mentre durava, e in ogni portata vi si esprimeva a preferenza un fatto mitologico, i ragionamenti dei dotti si aggiravano su Atalante ed Ippomene oppur sopra Orfeo..., tra pavoni in salsa, o sul supplizio d'Issione „.

Tralascio di più oltre diffondermi sulla vita privata dei cittadini di diverse altre città d'Italia, essendo queste notizie d'una pedestre monotonia da far cascare le braccia. Infatti, per citare un esempio, L. T. Belgrano, nella sua dissertazione sulla " Vita privata dei Genovesi „ (1) trattando dei banchetti e delle mense, riferisce quanto il Cibrario racconta parlando della vita privata dei Torinesi; e, per l'ordine e disposizione delle mense, cita quanto il Cristiano di Mesisburgo ha insegnato nel suo libro sulla " Compositione dei banchetti, ecc. „. Ora, leggendo gli Annali dello Stella (2), trovo che, nel banchetto offerto dalla Signoria al re di Cipro, il 6 febbraio 1416, " sedeano ad una stessa mensa quel principe e il doge Tommaso di Campo Fregoso, e, ad altra, il podestà e gli anziani, e con essi le minori magistrature della Repubblica; molti giovani scelti per metà fra le più considerevoli famiglie nobili e popolari, di preziosi panni vestiti, precedeano,

(1) V. *Atti della Società Ligure di Storia Patria*.

(2) STELLA, *Annales Genuenses apud Muratori*, S. R. I., XVI.

al suono delle trombe e di altri musicali istrumenti, le imbandigioni; e queste venivano, poscia, intorno recate da' più prestanti famigliari del Doge.

“ Compiuto il banchetto, si apriron le sale ad uno splendido festino, e circa ottocento donne vi convennero coperte di drappi d'oro e di perle e d'altre gioie ornate „.

I Genovesi andarono sempre rinomati per le frutta candite, tanto che nella cena imbandita da Ercole d'Este, duca di Chartres, al duca di Ferrara suo padre, alla marchesana di Mantova e ad altri principi illustri, il 24 gennaio del 1529, furono, tra molte specie di confezioni, serviti *piatti venticinque di cotognata et persiche* alla genovese, il che dinota come l'arte del candire fosse, già fin d'allora, salita a quel punto d'eccellenza che mai non scemò coll'andare de' secoli, costituendo, attualmente, una fonte principale di ricchezza per il grande smercio in Italia e all'estero.

In carta del 1350, vedesi notato Nicolò da Recco *speciarius*, figlio di q. m. Domenico da Recco, confettiere. Il 2 dicembre 1487, per atto del notaro Nicolò Raggio, i confettieri di Genova, in numero di 67, fanno alcuni ordinamenti relativi all'amministrazione della già costituita loro consorterìa ed all'ammissione degli allievi nell'arte.

Così pure troviamo, nei capitoli del 1383, dove si prescrivono le tariffe pei fornai, detti *pancogoli*, per far cuocere ai *casanis*, cioè ai clienti

che fanno il pane in casa, gli infradescritti manicaretti: *fugaciis, placentis, canestrellis, altroclea magna et parva, tortelo magno, rosto parvo, tiana*, ecc.; oltre che si trova menzionata la *scribilita* (farina di ceci stemperata nell'acqua e sale e cotta al forno in tegghia di rame con olio d'oliva), la quale non è altro che la *farinata (fainà)*, torta diffusa come alimento popolare, anche al giorno d'oggi.

Anche a Genova si dovettero prendere provvedimenti contro i bagordi e le orgie, purtroppo comuni in una città marittima di tanta importanza dove convenivano eziandio i marinai di diverse nazioni. Perciò la grida del 1488 determina " che le donne non possono andare alle taverne in Bisagno, nè in li orti a fare mangessi e beverie, come pare avevano introdotto d'andare „.





## CAPO IV.

### Festini e corti bandite medioevali. Banchetti del Rinascimento.

SOMMARIO: Usi macabri dei Longobardi nei banchetti — La tazza di re Alboino — Le corti bandite per le nozze del conte Bonifazio di Toscana con Beatrice di Francia — Can Grande della Scala e le corti bandite di Verona — Corti bandite di Gonzaga e Mantova — Gran convito nuziale dato nel cortile del palazzo dell'Arenga a Milano da Galeazzo II per le nozze di sua figlia Violante con Lionello duca di Chiarenza — Lista completa secondo il Corio — Altro banchetto dato per la stessa occasione nel palazzo dell'Arenga — Grande convito dato a Roma dal cardinale Riario, in onore d'Eleonora d'Aragona — Solenne banchetto dato a Milano dal maresciallo Trivulzio per le sue splendide nozze con Beatrice d'Avalos d'Aquino, de Aragona — Banchetto dato a Bianca Maria Sforza sposa di re Massimiliano d'Ungheria — Banchetto dato dal cardinale San Sisto a Roma con figure allegoriche — Corte bandita e banchetto offerto dal duca Borso di Ferrara all'imperatore Federico III di Lamagna — Banchetto nuziale datosi in Ferrara per le nozze d'Ercole I con Eleonora di Napoli — Banchetto nuziale di Gian Galeazzo Visconti ed Isabella d'Aragona — Banchetto nuziale dato da papa Alessandro VI per le nozze di Lucrezia Borgia col duca Sforza di Pesaro — Convito dato dal duca Ercole d'Este pel matrimonio di suo figlio Alfonso I con Lucrezia Borgia — Banchetto offerto in Genova dal grande ammiraglio Andrea Doria all'imperatore Carlo V di Spagna.

Ho già in altro punto accennato come l'invasione barbarica in Italia avesse contribuito a convertire i sontuosi banchetti — eredità del fasto e del lusso dei Romani — in orgie obbrobriose, non altrimenti dissimili da quella con cui si chiude l'epopea dei *Nibelungi*, e dove la leggenda burgunda mette qual commensale di *Etzel* — l'Attila unno — quel *Dietrich von Bern* —

Teodorico di Verona — che, in un altro banchetto leggendario, dava in escandescenze deliranti, e moriva di spavento perchè credeva di scorgere, nella testa d'un pesce, i lineamenti di Simmaco, da lui mandato a morte.

Paolo Diacono, lo storico dei Longobardi, evoca la feroce figura di Alboino, ricordando il macabro costume, importato dalla iperborea Scandinavia, di fare tazza convitale del cranio dell'ucciso nemico. Lo storico della *Regesta Longobardorum* afferma di avere co' propri occhi visto, nel tesoro dei re Longobardi, una di queste tazze macabre, indicata appunto come quella in cui Alboino solleva bere nei banchetti solenni. Questa coppa fatta col cranio del re dei Gepidi, Cunimondo, suscita nelle nostre menti il ricordo storico dell'ultimo banchetto ferale tenuto da Alboino a Verona, quando ebro ed empientemente crudele costringe a bere la sua sposa Rosmunda nel cranio di suo padre (V. fig. 19). Però quei barbari, al contatto del *gentil sanguie latino*, perdettero la loro rustichezza atavica ed a poco a poco in Italia si ripigliò lo scialacquo delle fortune, prodigandole in rumorosi e dispendiosissimi festini, di cui il Corio, l'Aliprando, il Galvaneo Flamma, il frate Francesco Pippino e tanti altri (V. MURATORI, *Antiquit. italic.*) ci diedero notizie. Così il Donizzone rammenta nella sua Cronistoria le famose *corti bandite* — preparate con indicibile pompa, nei cortili, nei prati, dove chiunque capitava poteva sedere a desco e mangiare a suo piacimento, — promosse in oc-

casione del fausto maritaggio tra il conte Bonifazio della marca toscana, padre della famosa contessa Matelda di Canossa, con Beatrice figlia

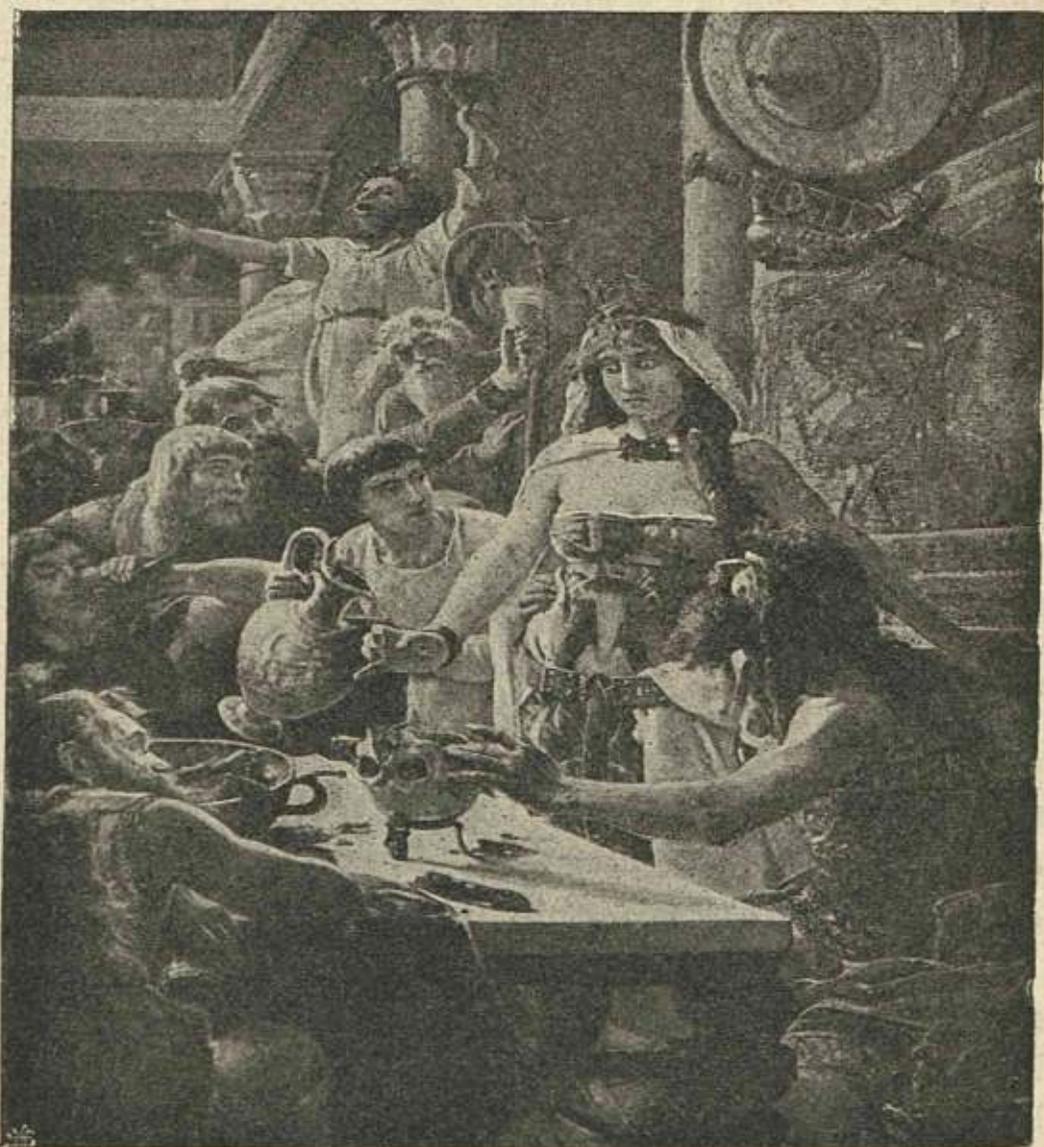


Fig 19. — « Bevi, Rosmunda, nel cranio di tuo padre ».

della Casa di Francia. Per tre mesi si continuò a banchettare a Murego presso il Mincio, intervenendo molti duchi coi cavalli ferrati d'argento, attingendosi vino per un secchio legato a catena

d'oro, e indicibili altre magnificenze, con spettacoli variati di mimi, musici, sonatori, saltimbanchi, menestrelli, funamboli, buffoni, spacciatori di droghe e rimedi, ecc., che ricevettero vesti, cibo e denari.

Quando Can della Scala ricuperò Verona, bandì corte per un mese, e nella sola città si numeravano cinquemila cavalli forestieri. Nel 1252, la tennero in Milano, presso a Porta Vercellina, alcune compagnie di nobili e plebei, con divisa bianca e rossa, piantando assai padiglioni e capanne di fronde, ove ognuno fosse lautamente servito; ciascun di uscivano a far baldoria i cittadini di tre porte; ed affinchè i rimasti non fossero senza gioia, per le strade e nelle piazze erano disposte tavole da mangiare e bere chi volesse (1).

Similmente l'Aliprando, il quale nelle più rozze terzine che uom possa leggere stese la cronaca di Mantova (2), descrive a minuto la corte bandita dai signori di Gonzaga, quando menarono tre spose in una volta — 1340 — (Luigi Gonzaga sposa una Malaspina; Corrado, figlio del precedente, sposa una Beccheria da Pavia; Ugolino, una dalla Scala, sorella di Messer Mastino), ed enumera tutti i ricchi doni di vesti, d'armi e di gioielli ricambiatisi tra quei nobili baroni

---

(1) V. C. CANTÙ, *Storia Universale*, lib. XI, capo X e sgg.

(2) BUONAMENTE ALIPRANDO, *Aliprandina*, ossia *Cronica della città di Mantova* (L. MURATORI, *Antiq. italic.*, vol. V), cap. XXXV e XXXVI.

intervenuti, che ammontavano a più di trecento trentotto. Come pure delle corti bandite, nell'anno 1410, in occasione delle nozze di messer Gio. Francesco Gonzaga con donna Paula Malatesta; e specialmente quelle ch'ebbero luogo alla corte dei detti Gonzaga, nel 1368, per le nozze di Violanta, figlia di Galeazzo Visconti, con Lionello, figliuolo del re d'Inghilterra (1). Cento taglieri furono disposti nella sala maggiore pei più illustri; nell'altre i restanti; e tanto era il sonare che altro non s'udiva. Le imbandigioni venivano recate a cavallo.

Per la stessa occasione (25 giugno 1368), cioè per il detto maritaggio, nelle *Storie Milanesi* del Corio (2), noi troviamo la lista del pranzo di gala imbandito da Galeazzo II e da Bianca di Savoia sua consorte, nel cortile del palazzo dell'Arenga in Milano, con la seguente disposizione per le due mense, una per i gentiluomini ed un'altra per le dame:

“ Et ala prima mensa fu il memorato signor  
 “ Leonetto: il signore conte di Savoia: Siro de  
 “ la dispensa e molti altri baroni che sedeano  
 “ alla prima tavola dove anchora era lo Episcopo  
 “ de Novara, Mattheo e Ludovico figlioli dil si-  
 “ gnore Bernabò, Francesco Petrarcha eximio  
 “ Poeta et altri cittadini Pisani. Poi gli era ala  
 “ secunda tavola de Regina Scaligera con molte  
 “ honorande matrone per taglieri cinquanta, e fu-  
 “ rono date le infrascripte imbandisione:

(1) Ibid., cap. XLIX.

(2) Ediz. principe A. Minutiano, 1503.

“ La prima imbandizione fu portata doppia,  
 “ cioè carne e pesce per la tavola dil Duca, e  
 “ puoi furono dati duoi porcelli dorati con il  
 “ fuocho in bocha, e pesce chiamato porcellette  
 “ dorate, e con questo furono presentati dui li-  
 “ vreri con dui collari di velluto, corde de seta  
 “ e copie xij de Sausi (1); con le cathene de re-  
 “ chalco (2) dorate e le collane de coiro, corde  
 “ de seta, cioè ogni sei Sausi in uno lazo, quali  
 “ furono quatro, computate ogni cosa.

“ La 2<sup>a</sup> imbandizione, lepore dorate con luci  
 “ dorati: e copie xij de livreri con le collane  
 “ di seta e spranghe dorate e laci sei di seta  
 “ cioè uno per copia. Anchora astori sei con lon-  
 “ goli (3) sei e botoni d'argento smaltato tutti  
 “ alinsegna dil signore Galeazo e dil signore  
 “ Conte (4), con botoni in cima.

“ La 3<sup>a</sup> imbandizione fu uno grande vitello  
 “ tutto dorato con truite dorate, con cani sei e  
 “ sei grandi striveri (5) con le collane de vel-  
 “ luto, fibie e machie de richalco dorate, con laci  
 “ sei di seta, cioè uno per copia.

“ La 4<sup>a</sup> imbandizione fu qualie e pernici do-  
 “ rate con truite arosto dorate e sparaveri xij  
 “ con li sonagli de rechalco e braghette e lon-  
 “ goli di seta e li botoni d'argento ala divisa,  
 “ come è dicto, in capo de le longole: copie xij  
 “ de brachi con cathene xij de rechalco dorato,  
 “ con laci sei, uno per copia de brachi.

(1) Segugi.           (2) Oriccalco.           (3) *Longe* (?) cavezza.  
 (4) Lionello.       (5) Levrieri (?).

“ La 5<sup>a</sup> imbandisione, anedre dorate, aironi  
 “ dorati, carpene dorate e falconi sei con li ca-  
 “ pelleti de veluto e le perle sopra con bottoni  
 “ e magiette d'argento divisate come è dicto di  
 “ sopra, e longole con le perle in cima.

“ La 6<sup>a</sup> imbandisione, carne di Bo e caponi  
 “ grassi con aliata (1) e con sturioni in acqua  
 “ e panzeroni xij de azalo (2), fibie e mazi (3)  
 “ de argento alinsegna de li prefati Signori.

“ La 7<sup>a</sup> imbandisione, caponi e carne in li-  
 “ monia (4) con pesce in limonia, con armature  
 “ xij da giostra fornite (5), selle xij da giostra  
 “ con lanze xij facta alinsegna come è dicto,  
 “ schive (6) dorate, cioè due per armatura, due  
 “ selle ornate de argento smaltato per la per-  
 “ sona del signor Conte: li altri fornimenti erano  
 “ de arechalco dorato.

“ La 8<sup>a</sup> imbandisione, pasteri (7) e carne di  
 “ bue, con pasteri di inguille grosse con arma-  
 “ ture xij compite da guerra, de le quale due  
 “ erano fornite d'argento per la persona dil signor  
 “ Conte.

“ La 9<sup>a</sup> imbandisione, zeladia (8) de carne e  
 “ de pesce con peze xij de panno d'oro e xij de  
 “ panno de seta.

“ La 10<sup>a</sup> imbandisione, gelatina di carne e di  
 “ pesce, cioè lamprede, e fiaschi dui d'argento

---

(1) Agliata.                      (2) Panceroni d'acciaio.                      (3) Mazze.  
 (4) Salsa al limone.                      (5) Guarnite.                      (6) Scudi.  
 (7) Pastelli o pasticci di bue e d'anguilla.  
 (8) Gelatina.

“ smaltati, bacile sei d'argento, dorate e smaltate, et uno de li botazi era pieno de malvasia e l'altro de guarnaza (1).

“ La 11<sup>a</sup> imbandisione, capreti arosti et azoni arosti, con cavalli sei doppii e selle fornite d'argento dorate e lanze sei, tarchete sei dorate, capelli sei d'azalo, tra li quali dui forniti d'argento dorato per il signor Conte e l'altro de rechalco dorato.

“ La 12<sup>a</sup> imbandisione, lepori con caprioli sulle civere (2) dorate con molti altri diversi pesci in civere d'argento, e sei grandi corsieri con selle sei fornite e dorate ala divisa ut supra, fra quali gli era ij fornito come è dicto.

“ La 13<sup>a</sup> imbandisione, carne di cervo e di bue facte a formette, con pichi reversati con distreri sei, le briglie dorate e corregie de velluto verde, con tabarri sei de velluto verde, con botono uno, et uno fiocho rosso in fondo de li tabarri e pendoli di seta.

“ La 14<sup>a</sup> imbandisione, caponi e pollastri in savor rosso e verde con pomi citroni; tenchoni reversati e destrieri sei grande da giostra con le briglie dorate e tabarri de velluto rosso con li botoni e fiochi d'oro in cima, e le caveze de velluto crimisino.

“ La 15<sup>a</sup> imbandisione, pavoni con verze e faxoli e lingue salate e carpioni, con un capuzo et uno zuppono (3) coperto de perle: sopra

(1) Vernaccia.

(2) Francesismo: da *civière* “ferculo”.

(3) Francesismo: gonna.

“ il capuzo gli era uno fiore grosso de perle et  
 “ uno mantello anchora coperto de perle; il quale  
 “ capuzo e mantello erano fodrati de armelini.

“ La 16<sup>a</sup> imbandisione, conelli, pavoni, cisni (1)  
 “ et anedre aroste, con uno grande bacirone d'ar-  
 “ gento, uno formalio (2), uno robino, uno dia-  
 “ mante, una perla, con quattro bellissimoi centi (3)  
 “ smaltati.

“ La 17<sup>a</sup> imbandisione, zonchate e formagio,  
 “ con duodeci bovi grassi.

“ La 18<sup>a</sup> imbandisione, fructi con cerese e cor-  
 “ seri dui, uno dil signore Conte chiamato il  
 “ leone, e l'altro l'abbate; e con queste imban-  
 “ disioni furono presentate LXXVj cavalli ali Ba-  
 “ roni e gentilhomini dil prefato conte di Cla-  
 “ renza; il che tutto fu presentato per il magnifico  
 “ et excelso signore Galeazo Vesconte, con il  
 “ quale erano di continuo duodeci cavalieri „.

Lo storico Corio (come del resto anche gli altri autori) ha dimenticato di dirci quali sorta di vino bevessero, e, solo per incidente, parla alla 10<sup>a</sup> imbandigione di due *botazi* o botti regalate, l'una piena di malvasia e l'altra di vernaccia. Però, se stiamo a quello che scrissero vari autori circa i vini bianchi e vermigli più in uso a quell'epoca nelle varie Corti più lussuose, come quella degli Estensi, dei Gonzaga, degli Scali-geri e simili, noi troviamo, come vino da pasto, il *tribian*, che fa parte delle *expensæ* del conte Borso per la “ Vegnuda dell'Imperadore a Fer-

(1) Cigni.

(2) Fermaglio.

(3) Cinti.

rara „ (1451-52); la *Vernaxa* bressana e di Conegliano, la malvasia e i moscati greci e di Lipari, e certi vini del modenese, del veronese e della romagna che saranno stati come i moderni lambrusco, valpolicella, sangiovese, e, specialmente per Borso, i vini brugnoli del Friuli (1), oltre ai vini medicati o drogati, tra cui il famoso ippocrasso.

Un altro banchetto — dato per la medesima occasione — ebbe luogo pure a Milano, nel palazzo ducale di piazza dell'Arenga, nell'ordine seguente:

“ Primieramente, dopo avere squillato le trombe,  
 “ si presentò a ciascun convitato acqua alle mani  
 “ stillata con preciosi odori; e poi seguitarono  
 “ le imbandizioni tutte accompagnate con trombe  
 “ et altri diversi suoni. La prima delle quali fu  
 “ marzapani e pignocate dorate con arme del  
 “ serenissimo imperatore e nuovo duca in tazze  
 “ d'oro con vino bianco. Deinde pollastrelli con  
 “ sapore pavonazzo, cioè uno per scotella e pane  
 “ dorato. Poi porci due grandi dorati e dui vitelli  
 “ telli parimente dorati. Indi vi furono portati  
 “ grandissimi piattelli d'argento, e per cadauno,  
 “ pezzi dui di vitello, pezzi quattro de castrato,  
 “ pezzi dui di zignali, capretti dui interi, pol-  
 “ lastri quattro, capponi quattro, persutto uno,  
 “ somata una, salzici dui, e sapore bianco per

---

(1) Vedi L. A. GANDINI, nella *Tavola, Cucina e Cantina*, Modena, 1889, a pag. 47; il *Libro de la interada e Spesa per la vegnuda de lo imperadore*, 1452, c. 71 - 1465, c. 20, c. 22, c. 25.

“ minestra e vino greco. Dopo furono portati  
“ altri piatti di simile grandezza con pezzi  
“ quattro di vitello a rosto, capretti dui interi,  
“ lepore dui intere, pizoni grossi sei, uccelli  
“ quattro; poi pavoni quattro cotti et vestiti;  
“ orsi dui dorati, con sapore citrino e vino leg-  
“ giero. Dopo furono portati altri grandissimi  
“ piatti d'argento con faxani quattro per ca-  
“ duno, vestiti, et a quelli seguitavano conche  
“ grandi di argento, con uno cervo intero dorato,  
“ daino uno similmente indorato, e caprioli dui  
“ con gelatine. Poi piatti come di sopra con  
“ non poco numero di quaglie e pernice con sa-  
“ plore verde: poi furono portate torte di carne  
“ dorate con pere cotte. Dopo fu data aqua a le  
“ mani, facta con delicati odori, alla quale segui-  
“ tava pignocata, in forma de pesci inargentati:  
“ poi pane inargentato e malvasia: limoni siro-  
“ pati inargentati in tazze, pesce, vestito con  
“ sapore rosso in scotelle d'argento, pastelli de  
“ inguilli inargentati. Poi piatti grandi di ar-  
“ gento furono portati con lamprede e zeladia  
“ inargentata. Trote grandi con sapore nero, e  
“ storioni due inargentati. Inde fu portato torte  
“ grande verdi inargentate, mandole fresche,  
“ persiche e diversi confetti a varie foggie. Fi-  
“ nalmente, compiuto il desinare, furono portati  
“ in su la mensa certi vasi d'oro e d'argento,  
“ con molti fermagli, collane, anelli, e molte  
“ pezze di panno d'oro e di seta, con alcuni altri  
“ di porpora, il che tutto, secondo il grado, ai  
“ signori fu presentato „.

Nel 1473, il lunedì di Pentecoste, ad un pranzo dato a Roma dal cardinale Riario in onore di Eleonora d'Aragona, sposa del duca Ercole d'Este, ricordato dal Corio, si tenne il seguente ordine nel servizio delle imbandigioni:

“ Prima che i commensali prendessero il loro  
 “ posto per sedere a mensa, fu loro dato, in  
 “ piedi, uno antipasto composto di zucche inzuc-  
 “ cherate e dorate, d'aranci pure allo zucchero  
 “ serviti in tazze con malvasia, poi *acqua rosa*  
 “ *alle mani*.

“ Seduti che furono a mensa, vennero arrecati  
 “ su dei vassoi, detti *quadri*, dei pani dorati,  
 “ pignocate indorate colle armi, *meneseristi* do-  
 “ rati in tasse d'oro avanti pasto. Le imbandi-  
 “ gioni furono: Primieramente; fegatelli di cap-  
 “ poni e di capretti. *Lachietti* in scodelle con  
 “ vino *bianco grande*; *Mangiar bianco* con grani  
 “ di melograno e capponi in *savor verde* con vino  
 “ corso; un pollastrello per scodella con *savor*  
 “ *paonazzo*; *crostate*; pastelli volatili; due vitelli  
 “ interi; capretti interi; pollastri, capponi, un  
 “ *persuto*, una *somata* e due *salcizze*; teste di vi-  
 “ tello in forma di alicorno; minestre di zucche;  
 “ pastelli di pollo ed un lavoro d'arte in vi-  
 “ vande “ *Andromeda liberata dal drago* „.

“ Nella seconda imbandigione: Arrosto in piatti  
 “ grandi; pezzi di vitello, capretti e *lepori*; “ *Orfeo*  
 “ *colla cetra* „ seguito da quattro pavoni vestiti  
 “ colle code alte e una pavona co' pulcini; fa-  
 “ giani, cicogne e grù; un cervo, un orso col  
 “ bastone in bocca; caprioli, daini, porci, cin-

“ ghiali cotti, ma tutti colla pelle *che parevano*  
 “ *vivi* e furono posti sopra un monte; *galantina*  
 “ in *conche* d'argento, torte dorate di carne, e  
 “ pere moscatelle in tazze.

“ La terza imbandigione, preceduta dalla se-  
 “ conda abluzione con acqua di fiori di cedro,  
 “ consisteva in pignoccate, pani argentati; limoni  
 “ siroppati argentati in tasse; pesci arrosto in  
 “ *savor ghialdo*; scodelle con *savore*; anguille,  
 “ storioni argentati, lamprede sopra *civiere* d'oro  
 “ dove era “ Cerere sù di un carro dorato „ (1).

(1) In un banchetto solenne dato nel 1473 dal cardinal di San Sisto — citato dal Corio — comparvero otto coppie di ninfe, e tra loro Ercole e Dejanira, Giasone e Medea, Teseo e Fedra, ballando a suon di pifferi; quando ecco uscire centauri e rapire le donne, se non che Ercole li combatte e trionfa. La credenza era grandissima e disposta a gradinata con grandi vasi d'oro e d'argento.

Al pranzo dato da Carlo V di Francia all'imperatore Carlo IV di Boemia, nell'intermezzo, vedevasi una nave con vele ed arredi e la sua ciurma e l'armi e le bandiere, ove stavano Goffredo e dodici altri cavalieri crociati, tutti in arnese secondo i tempi, e in poppa Pietro l'Eremita. Questa nave era mossa da gente nascosta entro, come se fosse vera. Il secondo intermezzo rappresentava la città di Gerusalemme col tempio e i minareti, ed un saracino che da quelli gridava; e tutte le mura apparivano guarnite di soldati arabi, con armature e vessilli a loro modo. E questa pure fu menata in giro, e come furono la nave e la città rimpetto, dalla prima scesero i crociati, e assalsero l'altra, e dopo gran fatica la presero. Ottocento cavalieri vi rappresentavano.

Suntuosissimo fu pure il banchetto di nozze imbandito in occasione delle fauste nozze di Caterina Sforza (alle-

“ Poscia, cambiate le tovaglie e dato alle mani  
 “ acqua odorifera, vennero quadri pieni di fiori  
 “ con pignoccate; cerese in tasse con vino di Tiro;  
 “ polli alla catalana, marasche in tasse; rosto  
 “ *grosso* in piatti grandi, porchette intiere, oche,  
 “ capponi, caprioli, ecc.

“ In confezioni furono rappresentate le “ forze  
 “ d’Ercole „, poi castelli con torri di zucchero,  
 “ e dieci navi colle vele e corde fatte di confetti,  
 “ e piene di ghiande di zucchero „.

Citerò eziandio la minuta del pranzo dato dal  
 maresciallo Trivulzio in occasione delle sue nozze  
 con Beatrice d’Avalos d’Aquino, di stirpe ara-  
 gone. Questo banchetto, che constava di 15 por-  
 tate, viene riferito dal cronista milanese, il Mo-  
 rigia, e tale lo riporto:

“ *Imbandigione* - I. Pasticci di granelli di pino  
 “ e zuccaro con focaccine di mandorle a forma di  
 “ marzapane con *ritorti* misti ad oro.

“ II. Sparagi di smisurata grandezza, fuori di  
 “ stagione.

“ III. Polpe (polpette) di fegatelli *maraviglia*  
 “ *a convitati*.

“ IV. Starne arrostate con *saporetti*.

“ V. Teste di vitello e manzetti colla pelle  
 “ dorata e argentata.

“ VI. Capponi e piccioni con salami, pre-  
 “ sciutti, ecc.

---

vata nel celebre castello sforzesco di Milano) quando nel  
 1477 andava sposa, questa nipote di papa Sisto IV, a  
 Gerolamo Riario.

“ VII. Un castrato intero con brodo di cerase  
 “ brusche.

“ VIII. Tortore, pernici, fagiani, quaglie, tordi,  
 “ beccafichi arrosto.

“ IX. Pollastri cotti con zucchero bagnati con  
 “ acqua di rosa.

“ X. Un porchetto intiero con brodo al *pretto*.

“ XI. Pavone arrosto.

“ XII. Un *mistion* di ova, latte, salvia, farina  
 “ e zucchero.

“ XIII. Cotogni in zucchero, pini e *artichiocchi*.

“ XIV. Altri cibi di zucchero e miele.

“ XV. Torte e confezioni *delicatamente acconcie* „.

Circa il famoso banchetto offerto a Bianca Maria Sforza, a Innsbruck, quando andava sposa a Massimiliano I re dei Romani, 1493, leggesi nelle cronache lombarde:

“ Ai 29 di Dicembre ebbe luogo un convivio  
 “ in onore della Serenissima Regina dei Romani:  
 “ cinque erano le mense, e la principale cui prese  
 “ posto Bianca Maria colla Arciduchessa era ad-  
 “ dobbata con baldacchino di drappo d'oro cre-  
 “ misino, e le *toalie de tela* „.

Sulla credenza, riferisce un testimonio oculare, vi erano “ trentatre confettiere, due bacille et “ quadri rari „. L'arte, come si vede, non era dimenticata (anzi faceva parte del corteo il pittore milanese Ambrogio Preda, che poi ritrasse a Vienna le sembianze di Massimiliano nel 1502) ed interveniva ad allietare il banchetto (1). Le

(1) Anche il Luini dipinse il ritratto di Massimiliano, coronato d'alloro, colle sigle D. B. (*Dux Burgundiae*),

