

ESTRATTO



Anna Martellotti

La cucina
normannoaraba
alla corte di
Guglielmo II
di Sicilia

Indagine storico-filologica
sui ricettari *Normanni*



Leo S. Olschki
2024

Direzione

Nicola De Blasi, Rita Fresu, Giovanna Frosini, Sergio Lubello

Comitato scientifico

Gian Luigi Beccaria

Lucia Bertolini

Antonella Campanini

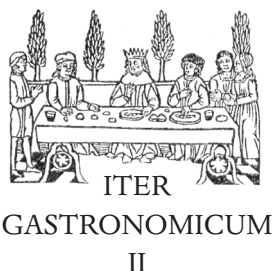
Frankwalt Möhren

Massimo Montanari

Ivano Paccagnella

Giovanni Ruffino

Wolfgang Schweickard



Anna Martellotti

La cucina
normannoaraba
alla corte di
Guglielmo II
di Sicilia

Indagine storico-filologica
sui ricettari *Normanni*



Leo S. Olschki
2024

Tutti i diritti riservati

CASA EDITRICE LEO S. OLSCHKI
Viuzzo del Pozzetto, 8
50126 Firenze
www.olschki.it

ISBN 978 88 222 6895 2

CAPITOLO PRIMO

I RICETTARI NORMANNI

Nell'ambito della gastronomia medievale ricopre un posto di rilievo la cucina d'Inghilterra, con ampi trattati, brevi manualetti, piccole aggregazioni di ricette o singole schede, conservati in codici per lo più miscellanei che vanno dagli inizi del Trecento al primo Cinquecento, quando cominciano ad apparire le prime stampe. Ma in capo alla lunga serie si pongono sorprendentemente due trattatelli in lingua normanna, copiati nell'isola tra la fine del Duecento e gli inizi del secolo successivo in periodo anglo-normanno,¹ facenti indiscutibilmente parte della storia alimentare e culinaria inglese, che vengono però da molto lontano in quanto descrivono in effetti la cucina di Sicilia alla corte dell'ultimo re normanno Guglielmo II.

Il primo, che indicheremo come *NormannoA*, è contenuto nel manoscritto miscelaneo della British Library Additional 32085, alle carte 117v-119v.² È un codice pergameneo di piccolo formato (mm 230 × 155 circa), composto di 219 carte, scritto da diverse mani in grafia gotico corsiva, databile tra la fine del secolo XIII e il principio del successivo; si presenta come un accumulo disordinato di materiali eterogenei, in prevalenza statuti, come la *Magna Carta* (il famoso diploma di privilegio concesso nel 1215 dal re Giovanni Senzaterra ai baroni, promulgato in forma definitiva nel 1225) in doppia versione latina e anglo-normanna, o i più recenti documenti del regno di Edoardo I (1272-1307); si inframmezzano trattati di vario argomento in anglo-normanno, tra cui uno anonimo sull'amministrazione di una

¹ I due testi sono stati pubblicati nel 1986 con la qualifica di "anglo-normanni" da HIEATT – JONES *Two*, con notizie sui manoscritti, traduzione, note e glossario. Sui codici della British Library si possono ora consultare le schede *online*: la numerazione rinnovata non coincide con quella utilizzata da Hieatt e Jones.

² Inspiegabilmente errata l'indicazione che si legge nella scheda della B.L. riguardante Additional 32085: «ff. 117v-119v, Two collections of culinary recipes (found also in Royal 12 C xii, ff. 11-13, with a Middle English version in Additional 46919)»; si tratta infatti di due ben distinti ricettari presenti in due codici diversi.

tenuta (*Seneschaucie*), e un lapidario, e a siffatta tipologia si può accostare il ricettario di cucina.

Il testo comincia al verso della carta 117 con un titolo in rosso *Coment len deit fere Viaunde e Claree*; le ricette si susseguono con un a capo, ben allineate, lasciando, a sinistra nel verso e a destra nel retto, un ampio margine in cui sono riportate le didascalie con le denominazioni estratte dal testo. L'operetta, a suo modo ben organizzata, elenca 29 ricette: il titolo dichiara che descriverà «vivanda e chiaro», e la definizione *viaunde* è ripetuta in ogni ricetta, introducendo la prima di esse con la formula *ceo est une viaunde ke est apele...*, mentre le altre si richiamano alle precedenti: *e une autre viaunde*. L'elenco è interrotto da un inconsueto procedimento di cottura (*e issi enseigne*), seguito da un analogo 'insegnamento'. Si riprende la serie (*e une autre manere de viaunde, e une autre viaunde*), interrotta da una ricetta senza nome (*a fere bruet sanz herbes*), e proseguita con altre specialità intercalate da qualche consiglio e da una salsa (*sause*). Al verso di c. 119 la successione delle ricette si conclude con un *Explicit* in rosso, a cui segue ben distanziato il titolo ugualmente in rosso *Ici comence coment len deit fere Claree*, che introduce la ricetta del chiaro, già promessa come si è visto nel titolo. Anche questa si conclude con un *Explicit* in rosso a cui segue la maldestra aggiunta di un testo senza introduzione (*prenez chapouns...*) accompagnato da una didascalia eccedente (*la manere coment len deit fere gravee*). Le preparazioni, descritte con andatura distesa e con linguaggio appropriato, fanno pensare a una cultura culinaria già affermata e consapevole.

Il secondo, che chiameremo *NormannoB*, è incluso in un altro manoscritto miscelaneo della British Library Royal 12.C.xii, alle carte 11r-13r (appartenuto alla Old Royal Library, come risulta da un catalogo del 1666). È un volumetto pergameneo in quarto (mm 230 × 150) di 123 carte, composto di 8 quaderni indipendenti riuniti, scritto da mani diverse, in grafia gotica e gotico corsiva, databile alla prima metà del secolo XIV. Contiene testi in latino, anglonormanno e medioinglese, per lo più di ambito letterario o di interesse scientifico, dalla medicina alla chiromanzia, a pronostici e versi astrologici tradotti dall'arabo; e proprio in tale ambito può trovare posto anche il nostro manualetto di cucina.

Scritto in grafia gotico corsiva, comincia, senza alcuna interruzione o indicazione di argomento, alla quinta riga di c. 11r con la denominazione della prima preparazione *Blanc desirréé*, a cui seguono separate da un punto le istruzioni: *Let de alemaundes* ecc. Le ricette si susseguono con un a capo e sono evidenziate a sinistra dalla C di 'capitolo' in rosso che introduce il nome della ricetta, non richiamato da didascalie; l'ultima occupa le prime nove righe di carta 13r e un piccolo spazio in bianco la separa dalla trattazione successiva, in altra grafia. Le prescrizioni sono espresse a modo di re-

CAPITOLO SECONDO

LE RICETTE

1. *POUME DORAGES* (A1)

Già la prima ricetta appare assai significativa, certificando da un lato la derivazione araba, collocando dall'altro senza incertezze la compilazione nella Sicilia normanna, mentre offre qualche suggerimento sulle modalità di diffusione in area europea:

Si trita la carne di maiale e si pesta al mortaio, si mescola con l'uovo, insaporendo probabilmente con erbe e spezie anche se il testo non vi accenna: bagnandosi le mani nel bianco d'uovo si preleva la giusta quantità dell'impasto e se ne fanno palle tonde come cipolle (*roundes soeles cume oingnun*) che si fanno dapprima rassodare lessandole in brodo, si dispongono poi su uno spiedo a distanza competente e si arrostitiscono irrorandole ripetutamente con uovo sbattuto, per farle colorire in superficie, mentre restano carnose all'interno (*charnis*); si servono infine spolverate di zucchero [sembra una inutile interpolazione l'utilizzo di due scodelle, una con il bianco e una con il rosso sbattuto con cui si otterrebbero due diverse colorazioni, mentre le nostre polpette devono risultare rosseggianti per rispondere al loro nome].

La denominazione, che doveva essere incontrovertibilmente *poumes de oranges* 'mele di arance', risulta gravemente compromessa in quanto il copista trascura la *n* di *oranges* e saldando la preposizione al sostantivo trasforma il complemento di specificazione in un aggettivo *dorages* a cui affida l'indicazione del plurale trascurando la *s* in *poumes*.¹ Non accolgo la normalizzazione *poume d'ora<n>ges* proposta da Hieatt e Jones, che presenta comunque una forma spuria, mentre il misterioso *poume dorages* è destinato ad accompagnare la ricetta nella sua storia successiva.

¹ Meglio nella seconda menzione *pomme deorages*, e nella ricetta successiva *poumes de oranges*.

Si tratta di polpette che hanno la forma e le dimensioni di arance, i piccoli agrumi amari che gli arabi avevano introdotto in Sicilia e nel Meridione, e se ne rinviene l'esatta corrispondenza in *Tabikh*, nella ricetta del brodetto asciutto *nāranjīya*, insaporito con succo di limone o di arancia, a cui si aggiungono polpettine in forma di arance:

Prendi carne rossa, tritala finemente aggiungendo grasso fresco e la consueta aromatizzazione, e fanne polpette della misura di un'arancia, e mettile nel tegame; quando si sono consolidate prendi i rossi d'uovo con un poco di zafferano e battili bene: poi togli le polpette e mentre sono ancora calde tuffale nell'uovo e ricoprile con quello, e mettile di nuovo nel tegame per un poco: dopo questo tempo tirale fuori e tuffale di nuovo nell'uovo: fallo tre volte (*Tabikh* 58).

Assai simile la descrizione che si legge in *Wusla*:

Prendi polpette della misura di un'arancia e gettate nel brodo. Quando sono cotte prendi rossi d'uovo e aggiungi poca farina fine di piselli e zafferano a sufficienza; metti le polpette nei rossi per coprirle e farle sembrare arance; gettate nel brodo e fai bollire così che l'uovo si consolidi sulle polpette (*Wusla* 6.111).

Sull'analogia delle dimensioni e della forma dunque, nelle cucine normanne di Sicilia le polpette prendono il nome dei frutti stessi, *poumes de oranges*, un sintagma che richiede però qualche ulteriore riflessione. Infatti la forma *orange*, che rappresenta la prima attestazione di un termine destinato a diffondersi in tutto il continente europeo insieme all'agrume in questione, rinvia alla Sicilia araba, dove si era affermata la variante dialettale *aranj* del nome *nāranj*, riprovata dal filologo Ibn Makki (m. 1107) in un'opera di rettificazione degli errori, insieme ad altre varianti ugualmente interessanti: «egli corregge in *naranj* l'errata pronunzia popolare *larani* e *aranj*; e in *laymuna* le errate pronunzie popolare (*lumia*) e colta (*limunia*) dei siciliani». ² Da *aranj* il volgare siciliano *arancia*, *arancio* e il normanno *orange*.

Solo in Sicilia del resto si potevano trovare a quel tempo le arance e i limoni, che crescevano rigogliosi nella pianura intorno a Palermo come attesta la *Epistola ad Petrum Panormitane Ecclesie Thesaurarium* (scritta dopo la morte di Guglielmo II nel 1189):

² Cfr. DE SIMONE *Arabi*, p. 78. È dunque fuorviante indicare per l'italiano *arancio* la secca derivazione da ar. *nāranj*, come è d'uso nella manualistica, mentre occorre precisare che deriva dalla forma dialettale *aranj* testimoniata nella Sicilia araba prima della fine del sec. XII. Ricordiamo per contro che lo spagnolo mantiene la forma corretta *naranja*, mentre nei dialetti pugliesi si trova *marangio*, a testimonianza di una via di penetrazione diversa dalla Sicilia.

proposta che lo fa derivare dal francese antico *alamelle* ‘lama’;³⁶⁰ il termine è attestato dal sec. XVI, ed è proprio in questo secolo che numerosi prestiti tardomedievali sono accolti nella lingua alta (vedi ad esempio *quenelle*, *aspic*).

17.1. La frittata: *frosa*, *froyse*

Accanto a *emelé* nasce in ambiente normanno il termine *froyse*, *frose*, che trova riscontro nel verbo *frouisser*, *frouisser*, *frouisir*, *fruscer* ecc. ‘rompere, spezzare, frantumare, sbriciolare’ ben documentato;³⁶¹ è stato probabilmente suggerito dall’arabo *mufarraka* ‘sbattuto’, e del resto emerge nei testi occidentali la difficoltà di dare un nome al procedimento, che pure ci appare così ovvio, di sbattere le uova (si è visto sopra ad esempio *conquasare* nella *Interpretatio* di Alpagò).

L’adattamento lat. *frosa* è attestato nei *Tacuini*, che menzionano più volte *frosa* nella casella dei *remedia* in corrispondenza di ar. ‘*ujja* ‘frittata’.³⁶²

Il *Liber* peraltro non accoglie il normannismo, e rinomina le due specialità che si sono viste: la frittata *crispata* / *fRICTATA* (*sicut crispellus vel tortellus*), e le uova strapazzate *tribulata* o *mollia*. Questa scelta relega definitivamente il vocabolo a un ruolo dialettale, e non lo troviamo nella manualistica culinaria, se non occasionalmente nella *frosa plena* nell’indice del *Meridionale*, fra le ricette spurie accluse in coda, ma la ricetta non è stata copiata.

Il normannismo *frosa*, *froschia* è ben attestato nei dialetti meridionali, a cominciare dal siciliano, con prima attestazione nel *Declarus* di Senisio (1348);³⁶³ è riportato come *froxia*, *froschia*, *fròcia* in tutti i prontuari dialettali, sopravvivendo fino ad oggi; ugualmente vivace il calabrese *froschia*.³⁶⁴

La preparazione di uova *froyse* è ben nota al medioinglese, tanto che il poeta John Gower (1325-1408) non esita a paragonare il russo di un dor-

³⁶⁰ Vedi PICOCHÉ s.v. *lame*: «omelette (pop.) xvi s.: altération de *amelette*, xv “id.” dimin. qui se rattache à l’anc. fr. *alemelle* “lame (de couteau, ou d’arme)” du lat. *lamella*, avec agglutination du *a* de l’article; l’“omelette” est une mince “lame” d’oeufs cuits».

³⁶¹ AND s.v. *fruisier* «to break», riferito ad esempio al pane. Crediamo di accettare l’etimologia di Gerhard Rohlfs che riconduceva il fr. *frouissier* al latino parlato **frustiare*, a sua volta derivato dal sost. *frustum* ‘frammento, pezzetto’, anche se l’ipotesi è stata contestata a vantaggio della derivazione da un non documentato antico fr. **freise*, **froyse* dal lat. *frixa* ‘frittella’, cfr. VALENTI s.v. *fròcia*.

³⁶² Cfr. *Giambonino*, p. 391.

³⁶³ Vedi SENISIO s.v. *frixa*: «caro fricta, quod vulgariter dicitur *froya*, fricta cum ovis», dove la grafia *y* corrisponderebbe foneticamente a [j]. Vedi tutta la documentazione in VALENTI s.v. *fròcia*.

³⁶⁴ Vedi ad esempio le varie ricette di *frittatina*, *frittata* o *fròcia* in VALLI *Cucina*, p. 324. Abbondano in Internet le ricette amatoriali di *froschia siciliana* e di *frosa calabrese*.

miente allo sfrigolio di una frittata che frigge in una cucina conventuale (*a monkes froise \ whanne it is throwe into the panne*).³⁶⁵

Leggiamo una ricetta assai dettagliata di *froyse* in *CookerybookII*, con uova e vitello lessato e tritato, zafferano e pepe:

Si mette la padella sul fuoco e si scalda il grasso, si versa il composto e si fa rapprendere (*stirre it well in the pan till hit come togidre*), si rivolta aiutandosi con un piatto e si frigge dall'altra parte aggiungendo grasso nella padella; quando è cotta si affetta e si serve (86, si tratta dunque di una frittata alta e compatta).

La variante di magro *froyse in lentynne* in *CookerybookI*, con fichi, uvetta e crema di mandorle, farina di riso, luccio, perca e gamberetti bolliti e pestati al mortaio, non aggiunge uova perché di quaresima, ma si frigge in olio come una frittata (*and make ther-of a froyse*, 42). La corrispondente *froyse out of Lentyn* (fuori dalla quaresima) è fatta con uova, carne di manzo o vitello: si versa nella padella con grasso bollente, e si fa addensare girandola con un piatto (*cast on the panne a dysshe & presse it to-gederys, & turne it onys*, 45).

Si veda anche *froyse* in *Cure cocorum*, con maiale o vitello e uova sbattute, frita nel burro e ben mescolata, seguita dalla variante di magro con le trote (50).³⁶⁶

La specialità perviene al *Viandier* con il nome *fraise de veel*, con la carne tagliata minutamente e frita in lardo, zenzero, zafferano e uova crude che si versano sopra friggendo, ma le numerose varianti che alterano la ricetta del primo manoscritto dimostrano la poca dimestichezza con questa preparazione venuta da lontano (33). La frittata di magro senza uova si ripresenta nella *frase de poisson* della versione a stampa (*Viandier1486*, 29).

Se le denominazioni *emelé* e *frosa* collocano senza incertezze l'acquisizione gastronomica nella Sicilia normanna, vediamo le frittate, spesso con ripieno di carne o di pesce o alle erbe, talvolta addensate con mandorle o farina, diffondersi in area europea sotto nomi diversi.

La particolare procedura di far rapprendere il composto di uova e di girarlo per friggerlo sull'altro lato ci permette ad esempio di catalogare come frittate tre preparazioni che nei ricettari inglesi citati sopra precedono le preparazioni *froyse*: infatti *tansey* in *CookerybookII* (86), *tansye* in *CookerybookI* (45), *tansay cake* in *Cure cocorum* (50) sono frittate insaporite con succo di tanaceto, specialità che si conserva fino ad oggi in Inghilterra.

³⁶⁵ Cfr. HENISH *Fast*, p. 123.

³⁶⁶ Vedi altre occorrenze in HEATT *Concordance*.

Per quanto riguarda l'area italiana, il *Toscano* si limita a descrivere le uova sode ripiene (140 *de le ova pien*) sbrigando con una preterizione l'argomento frittate e strapazzate: «de l'ova fritte arostate e sbattute è sì noto che non bisogna dire d'esse». È una frittata con erbe la *herbetella* del *Veneziano* (35).

Il *Buoch* tedesco utilizza spesso sottili crespelle di uova (*blat von eiern*) per adornare arrostiti; le *ruzzige küchin* (52) sono cotte con il fuoco sopra; *ein guot trahte* (40) è una frittata con rigaglie (si versa il composto nella padella pressandolo bene in modo che si solidifichi in un pezzo solo e si fa cuocere); sono sformati di uova con pollo in piccoli pezzi la *guot spise von hünnern*, e i *küniges hünre* (11 e 28).

17.2. Le uova

Nella cucina araba medievale le uova hanno una presenza rilevante, come è naturale in un regime alimentare che utilizza molto il pollame; e altre preparazioni si affiancano alle frittate solide e alle sfrittellate che si sono viste.

Tabikh nel capitolo miscelaneo dedicato a piatti fritti, stufati, rivoltati e focacce, accanto a *maqlūba* e *mufarraka*, seleziona altre preparazioni di uova:

Baiḍ muṭajjan 'uova fritte in padella', bollite, si sbucciano e si friggono in olio di sesamo, speziando e aggiungendo murri (o acqua salata); una variante frigge le uova senza bollirle, gettandovi il condimento.

Baiḍ maṣūṣ 'uova acetate', si soffrigge olio di sesamo con sedano, coriandolo, comino, cinnamomo e mastice, con aceto e zafferano, quindi si rompono le uova e si versano intiere facendole rapprendere (73).

Sono *uova all'occhio* quelle che adornano la superficie di molti brodetti in *Tabikh*.³⁶⁷ Da loro prende il nome la *narjisīya*, per la somiglianza con i fiori del narciso.³⁶⁸

Wusla dedica una sezione ai piatti di uova, descrivendo le uova sode fritte, diversi tipi di frittate rivoltate, per concludere con la frittata in bottiglia, di cui si è già detto a proposito dei recipienti da infrangere (8.124-29).

³⁶⁷ La denominazione '*uyūn al-bayḍ* 'eyes of eggs', riportata nella nota introduttiva, a p. 23, è meticolosamente spiegata da Perry nella n. 3 a p. 46: «when eggs are broken over a hot place, they set, with the yellow in the middle and the white around, so that the yellow is like the pupil of the eye, and the white like the white of the eye». Risulta imprecisa la traduzione *poached eggs* di Arberry.

³⁶⁸ Vedi in *Warraq* il c. 73: «making summer and winter *narjisīyyāt* (dishes with sunny-side-up eggs)».

Le uova intervengono inoltre in innumerevoli preparazioni, sia sbattute, per addensare e insaporire preparazioni liquide, sia sode e suddivise in vario modo, all'interno delle vivande o come ornamentazione in superficie.

Non ci stupisce quindi che le uova siano ossessivamente presenti nei *Normanni*, come addensanti in brodetti e amidoni, sia intere sia solo i rossi. Le troviamo nel pastume delle polpette *poume dorages* A1; nelle farce dei tortini *tardpolane* A11 e della *teste de turk* A26; nella pastella delle frittelle morbide *blanches escrepes* A2; nelle sfoglie fritte *crosterole* A14; nelle paste alimentari, talvolta anche con funzione di coloranti insieme allo zafferano, per gli impasti bicolori dei cavatelli *cressee* A5, e dei ravioli *kuskenole* A25; per lustrare la superficie della già citata torta *tardpolane* A11 (*oignez les desus del moel de l'oef*). Nella salviata fredda *saugée* A3 si utilizzano le uova sode (*prenez des oefs e festes quyre durs*), pestando i rossi con la salvia, e aggiungendo i bianchi a dadini nella salsa; analogamente nel denso biancomangiare *double mortrels* B8 si aggiungono *oefs dures devysés en parties* (sono queste le prime attestazioni della denominazione *uova dure* che resta nell'uso italiano fino ad oggi). Ricordiamo infine marginalmente il procedimento per rendere antiaderente la padella di ferro sfregandola con il rosso d'uovo (A12).

In conclusione, sotto l'influsso arabo le uova, che hanno da sempre costituito un cibo semplice e molto vulgato, acquistano una loro collocazione gastronomica in una diversificata gamma di preparazioni, di cui solo alcune già note alla cucina romana. Proprio la ricercatezza e la novità delle manipolazioni disturba il moralista Bernardo di Chiaravalle, il grande predicatore della seconda crociata, che nella *Apologia ad Guillelmum* (1125), tuonando contro il lusso dei monaci, le porta ad esempio di malcostume alimentare:

Chi infatti potrebbe dire, per tacere d'altro, in quanti modi le sole uova si voltano e si strapazzano, con quanto studio si rivoltano, si rovesciano, si liquefanno, si rassodano, si sminuzzano, e si portano in tavola ora fritte, ora abbrustolite, ora farcite, ora accompagnate ad altri cibi, ora sole?³⁶⁹

Questa impressione di estrema varietà è confermata dalle testimonianze della manualistica, che inserisce volentieri serie di ricette. Così il *Liber*, nel capitolo terzo, dedicato alle superfluità degli animali, analizza le diverse tipologie: *ova plena* (sode, si tagliano in due e si riempiono con un pastume fatto con il rosso pestato con erbe, spezie e formaggio, e si friggono), *rotata* (cotte alla brace avvolte con un filo), *elixata* (sode), *partita* o *perdita*

³⁶⁹ Cfr. MONTANARI *Convivio*, p. 275.

(in camicia, addensate singolarmente in acqua bollente),³⁷⁰ *exiliata* (all'occhio, fritte in olio), *crispata* o *frictata* (in frittata, *sicut crispellus vel tortellus*), *tribulata* o *mollia* (strapazzate); e in margine distingue il diverso grado di cottura (*ova VI modis ultimis possunt dari dura vel mollia secundum voluntatem comedentis*; iii 12-18). Siamo di fronte a un lessico in movimento, ma alcune denominazioni sopravvivono tuttora: come le *uova sperdute* < *ova perdita*; mentre la variante del secondo manoscritto *frictata* (part. pass. di *frictare*, intensivo di *frigere*) indica l'etimologia dell'italiano *frittata* (che nei prontuari è sbrigativamente derivata da *fritto*).³⁷¹

Il ricettario catalano *Maneres* spiega *en contes maneres se deuen aperellar los hous*: fritte (*ffrits*), lesse (*en caliu*), in tortino, cioè in frittata solida (*en truyta*), in camicia (*esclaffats en aygua*), facendo seguire preparazioni più complesse (173 sgg.).

Un lungo elenco è proposto da Martino nel *Capitolo da quocere ova in ogni modo*: *frittata... ova afrittellate... sperdute in acqua... sperdute in lacte o vino dolce... ova piene... sopra la graticola... nello spedo... nella padellecta... fresche nella cenere chalda... tuffate con la corteccia... africtellate al modo fiorentino... sperdute nella bracia accesa... frittellate piene* (183-195).

Molte di queste preparazioni sono tuttora in uso, pur non rientrando nel rango delle pietanze di alta cucina; altre si sono conservate solo a livello regionale, come le uova sode fritte, che ritroviamo in Sicilia nelle *ova 'ncupirchiati* (divise a metà, si impasta il tuorlo con formaggio e latte, si infarinano e si friggono le due metà separatamente);³⁷² e in Campania nelle *uova alla monachina*.³⁷³

In Sicilia, come si è detto, troviamo ancora la *frocìa*, con numerosi ripieni di carne, pesce e verdure, e si aggiunge anche una *pasta a frocìa*, cioè una frittata di pasta; si contrappone il *pesce d'uova* (una frittata arrotolata, spesso ripiena).

Non dimentichiamo infine la scoperta delle proprietà dell'albume battuto a neve di incorporare aria, e i molti utilizzi che questo fenomeno trova nell'ambito della dolciaria. In primo luogo nel *pan di Spagna* che, come si è visto sopra, penetra in Europa nella cassata siciliana. Si accompagna inoltre allo scioppo di zucchero per la preparazione delle *meringhe*, e contraddi-

³⁷⁰ La lettura errata *perdita* è già nel *Vaticano*, ed è destinata ad affermarsi.

³⁷¹ GRADIT s.v. data il termine al 1484 e propone l'etimologia: «der. di *fritto* con *-ata*».

³⁷² ALLOTTA *Cucina*, p. 258.

³⁷³ GHO s.v.

stingue i *torroni bianchi*. Infine, nella lavorazione dei dolciumi di zucchero, l'albume sbattuto si versa nello sciroppo per raccogliere le impurità, permettendo di eliminarle facilmente.³⁷⁴

18. *COMENT CHEVERIL SERRA ROSTI OD TUTE LA PEL (A7)*

L'insegnamento *coment cheveril serra rosti od tute la pel (A7)* è una stravagante ricetta di capretto intero rivoltato:

Si sbollenta il capretto per togliere il pelo, come si fa per le setole del porcello (*eschaudez*), si tolgono le interiora e si rivolta (*festes turner*); si mette allo spiedo inserendo all'interno una buona farcia con spezie, zafferano e sale e si espone al fuoco; quando comincia a scaldarsi si lardella con lunghi lardoni e con il grasso che cola dallo spiedo (*de broche coliz*);³⁷⁵ e quando è cotto si serve con la farcia aggiungendo zenzero in polvere.

Anche il *Magrebino* riporta una preparazione di *agnello con la sua pelle*, dove però l'animale (ugualmente sbollentato) non è rivoltato, ma ricucito accuratamente e cotto nel forno, con una farcia formata dalla coratella stessa con uova, spezie, olio e murri, che si cosparge alla fine con sale, pepe e cannella (28). La ricetta figura in una serie di preparazioni bizzarre, come il montone 'inclusivo', con ripieno di tranci di polli, piccioni e piccoli uccelli fritti e farciti (25), o l'agnello che contiene al suo interno diversi volatili, uno dentro l'altro, decrescendo in grandezza (un'oca arrosto, una gallina, un piccione e un passero, 29): si tratta di preparazioni note alla cucina della Roma imperiale, che ricordano le stravaganze di Trimalcione, e alla stessa tipologia appartiene l'agnello rivoltato dei *Normanni*.

La curiosa preparazione *rovesciata* sopravvive marginalmente nella gastronomia tardomedievale incrociandosi con le varianti farcite ereditate dalla tarda romanità. Nella cucina sveva è applicata al pesce, e il procedimento inusuale è spiegato con qualche difficoltà dal compilatore del *Meridionale* nella preparazione di *sardelle o alici piene*, in cui un pastume di polpa del pesce pestata con erbetto e spezie si inserisce nei pesci puliti e aperti:

et impli le dicte sardelle delle dicte cose che 'l core o la codega delle dicte sardelle sia dalla parte della impletura et la parte dentro vegna da fore et coniungni le altre parte insemi sì che la impletura sia de mezo (72, cfr. la ricetta *de allectibus et sardis inplendis* nel *Liber iv* 11).

³⁷⁴ Ma vedi il capitolo dei *Dolciumi*.

³⁷⁵ Cfr. AND s.v. *colis, coliz, culiz* «broth, cullis»; prosegue nell'ingl. *cullis* 'brodo di carne ristretto e colato (per malati)'.

È strettamente analoga la variante *riversciata* che *Martino* descrive nel capitolo *per quocere tinche*, con una ricca farcia (*tutte queste cose le metterai sopra questa tincha riversa cioe sopra la pelle che la pelle venga da lato dentro e fallo chucire con laco e con lo filo*, 229; ripresa da *Platina* x 41). Sono condite con erbe e spezie le *tinche rinvesciate* nel ricettario dei *XII ghiotti* (*rivesciale il lato di fuori dentro*, *Mor* 45).

La preparazione di carne è descritta dallo stesso *Martino*, con un rinvio alle tinche, nella *porchetta reversata*, per cui si prepara un ripieno con fegatelli, erbe, aglio, cacio e uova allo zafferano:

e meschola tutte queste cose insieme et mettile nella dicta porchetta riversandola a modo che si fanno le tinche cioe ponendo quello dentro di fuori e di poi cucila insieme e ligala bene e ponila aquocere nello spedo ho vero in su la graticola (*per conciare bene una porchetta*, 15, *porcheta a rosto reversata*, *Nap* 63; ripresa da *Platina* vi 15).

Io stessa ho mangiato tempo fa al lago di Bracciano il persico *rivoltato*, cotto brevemente alla brace senza alcuna farcia.

19. GRAVEE (A29)

Si è vista all'inizio, nella descrizione del manoscritto Additional 32085, l'accidentata conclusione del *NormannoA*, al verso della pagina 119; ma avendola avuta a lungo sotto gli occhi, possiamo aggiungere qualche precisazione.

L'*explicit* che conclude la ricetta delle frittatine *emeles* (A27) indica infatti chiaramente la fine del ricettario ma, nello spazio residuo della pagina, un'altra mano ha riportato la preparazione del *chiarretto*, un vino speziato che nulla ha a che vedere con le ricette di cucina, introducendolo con la vistosa didascalia in rosso *Ici comence coment len deit fere Claree* e apponendo un nuovo *explicit*; a questo punto la stessa mano ha scritto, al di sopra dello specchio della pagina iniziale (117v), la grande didascalia in rosso *Coment len deit fere Viaunde e Claree*, che sarà destinata a diventare il titolo della raccolta disomogenea. L'invitante sezione di pagina rimasta ancora vuota ha però suggerito la copiatura della ricetta *gravee*, scritta da una terza mano ed evidenziata a sinistra dalla didascalia anomala (*La manere coment len deit fere gravee*, in luogo del nome della specialità come negli altri casi).³⁷⁶

³⁷⁶ In queste due ricette finali i copisti scrivono per esteso *pernez*, sviluppando secondo le regole l'abbreviazione che trovano nell'originale, e questo ha probabilmente incoraggiato Hieatt e Jones ad adottare la forma *pernez* nella loro trascrizione; ma vedi nei criteri di edizione, a p. 334.

CAPITOLO TERZO

CUCINA NORMANNOARABA DI SICILIA

La complessa vicenda dei due ricettari, emigrati in Inghilterra e trascritti probabilmente più volte nel lungo periodo che passa dalla loro compilazione alla copiatura nei codici che li hanno tramandati, lascia tracce evidenti nella conservazione del testo, ma il confronto con il modello arabo da un lato e con le prosecuzioni europee dall'altro ha permesso nella maggior parte dei casi di emendare errori e manchevolezze, offrendo una soddisfacente ricostruzione delle ricette. Nulla aggiunge la traduzione inglese *Diversa cibaria*, che si basa su un testo praticamente identico al nostro,¹ e cerca di risolvere i passi incomprensibili senza i sussidi di cui possiamo usufruire noi.

È risultato talvolta più problematico ricostruire le originarie denominazioni siculo-normanne delle vivande, fortemente deteriorate dall'uso dei parlanti autoctoni che non comprendono il significato di molte parole, per di più nel passaggio da una lingua galloromanza, accentata sulla sillaba finale, alla forte ritrazione dell'accento di tipo germanico dell'anglosassone che si trasformava in medioinglese. Evidentemente gli ultimi revisori dei *Normanni* hanno provveduto ad adeguare le denominazioni all'uso corrente, tanto che le ritroviamo spesso immutate nella manualistica medioinglese.²

Le due raccolte si presentano con caratteristiche ben precise, sia nella scelta del materiale trattato, sia nella attenzione nel riportare gli ostici adattamenti delle denominazioni straniere (ad esempio *mincebek* per *mushabba-*

* Ho preferito la grafia *normannoaraba* senza il trattino, per sottolineare che non si tratta della somma di due componenti, ma di una realtà unitaria: è la cucina normanna di Sicilia, in cui il modello arabo è stato assorbito e completamente rielaborato. Lo stesso vale per la cucina *arabopersiana*.

¹ Basti l'esempio della ricetta *emeles* (A27) in cui, come si è visto, l'errore *oingnez* (per *friez*) intervenuto probabilmente nell'ultima copiatura è mantenuto nella versione inglese *smeore* (*Diversa cibaria* 46).

² Si è visto ad esempio come il sintagma *poumes d'oranges* 'pomi di arance' si sia trasformato in *poume dorages*, dove *dorages* si configura come un aggettivo di incerto significato, o come la denominazione *blanc desirree* cancelli ogni riferimento alla Siria; mentre l'arretramento dell'accento rende incomprensibili i termini *crosterole* ed *emeles* (come anche *halekaye* in *Diversa cibaria*).

CAPITOLO QUARTO

I NORMANNISMI DEL SICILIANO

Come si è anticipato, la collocazione dei due ricettari nell'ambito della gastronomia normanna di Sicilia trova una precisa conferma nelle impressionanti coincidenze di vocabolario riscontrabili tra i nostri testi e il dialetto isolano, coincidenze che, se da una parte confermano la sicilianità dei *Normanni*, dall'altra forniscono una precisa collocazione a quei vocaboli, e anticipano spesso di molto la loro prima attestazione latina o volgare.

Ma prima di esaminarli partitamente è necessario inserirli nel contesto dei normannismi, e più in generale dei gallicismi del siciliano, tenendo anche conto delle componenti linguistiche presenti nell'isola, che interagiscono in una situazione complessa ed estremamente fluida.

Va considerata primariamente la lingua dei dominatori normanni, una varietà di antico francese che si è sviluppata nella Normandia con sue caratteristiche proprie, e che tende a differenziarsi ancor più nei paesi conquistati. Per l'Inghilterra si parla di 'francese insulare', ovvero di anglonormanno, e da qualche decennio gli studiosi sostengono la tipicità di questa varietà linguistica, contro la consuetudine dei vecchi prontuari etimologici di derivare il lessico inglese direttamente dal francese;¹ del resto ne era pienamente consapevole Geoffrey Chaucer, che nel descrivere la priora nel prologo dei *Canterbury tales* asseriva che «assai dolcemente parlava il francese secondo la scuola di Stratford-at-Bow, ma non conosceva il francese di Parigi».² Lo stesso vale per il Meridione, dove la lingua dei dominatori si è necessariamente modificata, con l'afflusso di nuove parole e con l'introduzione di solecismi e varianti, in seguito all'ampliarsi della base dei parlanti e a contatto con altre realtà linguistiche; e dunque, per analogia con la situazione inglese, parleremo di siculonormanno.

¹ Cfr. ROTHWELL *Missing*, e il volume miscelaneo *Anglo-Norman Language*.

² *Canterbury tales*, Prologo, v. 124 sgg.

CAPITOLO QUINTO

GENESI E SVILUPPO DELLA GASTRONOMIA TARDOMEDIEVALE EUROPEA

La scoperta della fiorente gastronomia normannoaraba nella Sicilia di Guglielmo II e le vicende della sua diffusione sconvolgono dalle fondamenta alcune delle idee più accreditate riguardo alla cucina tardomedievale europea, e questo forse spiega le resistenze a prendere in considerazione e approfondire l'ipotesi della «filiere normanna» avanzata tanto tempo fa da Constance B. Hieatt. Si dovranno dunque riesaminare alcune questioni essenziali, a cominciare dalle date.

Permane infatti la convinzione, espressa a suo tempo da Bruno Laurioux, che la manualistica occidentale cominci con l'inizio del Trecento, manifestandosi all'improvviso e simultaneamente intorno a una stessa data su tutta l'area europea dalla Danimarca all'Italia.

C'est autour de 1300 qu'apparaissent simultanément, du Danemark à l'Italie, les premiers livres de cuisine de l'Occident chrétien. Conçus par des maîtres-queux au service de grands princes, ces brefs mémentos s'adressent d'abord aux maîtres d'hôtel. Mais, tous au long des XIV^e et XV^e siècles, les copies se multiplient et de nouveaux recueils prennent le relais, ouverts aux spécialités régionales, aux modes de l'instant ou aux goûts de lecteurs plus modestes.¹

C'est à la jointure des XIII^e et XIV^e siècles que réapparaît en Occident une littérature culinaire ... D'un bout à l'autre de la chrétienté latine, la floraison est simultanée.²

Analogamente Rudolf Grewe, nel presentare il manualetto di area settentrionale *Libellus de arte coquinaria* di poco anteriore al Trecento, e quindi tra i più antichi, evidenziava la difficoltà di ricostruire una storia della gastronomia europea in presenza di una manualistica così tarda:

¹ LAURIOUX *Règne*, quarta di copertina.

² LAURIOUX *Une histoire*, p. 39.

NormannoA

(ms. BL Additional 32085, cc. 117v-119v)

Coment l'en deit fere Viaunde e Claree

Come si deve fare Vivanda e Chiaretto

A1. **Poume dorages.** Ceo est une viaunde ke est apelé pomme deorages. prenez char de porc ne mye trop gras ne trop megre e festes couper creu e festes braer en un morter e metez dedenz le moel de l'oef cru e prenez le bro si festes boiller e puy prenez le blaunc del oef e oyngnez vos meinz e puy prenez hors la char e festes roundes soelez cume oingnun taunt come vos volez e festes boiller en cel bro e puy prenez les hors e metez chescun parmy une broche ke nul ne tuche autre e puy metez au feu pur rostir e prenez deus esqueles e metez le blaunc en une esquele e le moel e festes oyndre les poumes kaunt il sunt charnis parmy e prenez sucre e jetez de sus kaunt il sunt tret hors de la broche. e puy dressez.

Pomi di arance. Questa è una vivanda che si chiama *poume dorages*. Prendete carne di maiale né troppo grassa né troppo magra e fatela tagliare in pezzetti ancora cruda, e fatela pestare in un mortaio e mescolateci rossi d'uovo crudi; e prendete il brodo e portatelo a bollire, e poi prendete il bianco dell'uovo e bagnatevi le mani e prendete l'impasto di carne e fatene palle tonde come cipolle, tante quante volete, e fatele bollire in quel brodo e poi estraetele e mettetele a una a una su uno spiedo in modo che non si tocchino, e poi mettetele ad arrostitire al fuoco; e prendete due scodelle e mettetle il bianco d'uovo in una scodella e il rosso (nell'altra) e fate irrorare i pomi quando sono carnosi all'interno. E prendete zucchero e gettatecelo sopra quando li avrete estratti dallo spiedo. E poi servite.

A2. **Blaunche escrepes.** E une autre viaunde ke ad a noun blaunche escrepes. prenez fleur demeyne e blaunc del oef e festes bature ne mye trop espesse e metez du <gest>¹ pus prenez une esquele e festes un pertuz parmy e puy prenez bure ou oile ou gresse e puy metez vos quatre deis dedenz la bature pur hastir e puy

¹ Lo scriba ha lasciato uno spazio vuoto in cui inseriamo *gest* 'lievito', sul suggerimento della ricetta gemella *mincebek* (A4).

NormannoB

(ms. BL Royal 12.C.xii, cc. 11r-13r)

B1. **Blanc desirree.** Let de alemaundes flur de rys braoun de chapoun gyngyvre triee sucre blank vyn blanc chescun des parties deyvent estre boillez en un net possetet e pus mys en le vessel en quei il serront fet en un lu saunz poudre. poume gernette plaunté desus.

Bianco di Siria. Latte di mandorle, farina di riso, carne di cappone, zenzero scelto, zucchero bianco, vino bianco; ciascuna delle parti (in cui la vivanda sarà suddivisa) deve essere bollita in un pentolino pulito e poi messa nella ciotola in cui sarà preparata, in un luogo senza polvere. Chicchi di melograna sparsi sopra.

B2. **Vert desirree.** Let d'alemaundes flur de rys braoun de chapoun vyn vermail sucre percil. le colour serra vert.

Verde di Siria. Latte di mandorle, farina di riso, carne di cappone, vino rosso, zucchero, prezzemolo. Il colore sarà verde.

B3. **Aneserree.** Let d'alemaunz flur de rys braoun de chapoun alemaundes blanches frys e mys leynz alemandes blanches plaunté desuis. la colour serra jaune de saffran.

Giallo di Siria. Latte di mandorle, farina di riso, carne di cappone; mandorle spellate fritte e messe dentro, mandorle bianche conficcate sopra. Il colore sarà giallo di zafferano.

B4. **Viaunde d'espynne.** Led d'alomaundz flur de rys braoun de chapoun festicade une pertie plaunté desus poudre de clous mys leinz si k'yl donne bon flaur de le festicade. colour jaune.

Vivanda di biancospino. Latte di mandorle, farina di riso, carne di cappone, una certa quantità di pasta di pistacchio (in ritagli) conficcata sopra – polvere di chiodi di garofano messa dentro per dare buon odore alla pasta di pistacchio. Colore giallo.

INDICI*

1. LE RICETTE

amydon A21, 145
amydoun A13, 144
aneserree B3, 129
a quire char saunz fu A6, 187

blanc desirree B1, 129
blanche escrepes A2, 36
brasee B26, 180
browet d'alemaigne B15, 99
browet salmenee B18, 92
browet sarasyneys blanc B17, 101
browet sek B16, 91
bruet sanz herbes A10, 106

caudel ferree B5, 154
cheveril rosti od tute la pel A7 165
claree A28, 166, 190
coudree B10, 149
couue de rouncin A22, 119
cressee A5, 61
crosterole A14, 73

de amydoun A13, 144
diacre B22, 132
double mortrels B8, 143
dragonnee B20, 132

emeles A27, 156
ermynee B29, 132
espinee A15, 149

fresee A17, 149

fryseye B13, 101

gelee B25, 118, 181
geleye A9 118, 181
gravee A29, 166, 181

haucegеме B6, 100, 143
hauseleamye B31, 89

kaunt un viaunde est trop salé A20, 188
kuskenole A25, 49

luce en supes A12, 179, 190

maumenee B7, 141
mincebek A4, 36
morree B32, 100, 182

pevre gresse A19, 109
potage A20, 188
poume dorages A1, 17
poumes ammoree B9, 148
pynetee B21, 77

raunpant perree B24, 149
ravieres A8, 49
rosee A16, 150
rosee B12, 101

sang dragoun B30, 132
saugee A3, 119
saunz fraseus A18, 149
sirisee B14, 101
sorree B19, 181

* La prima sezione è un elenco alfabetico dei titoli dei *Normanni* con il rinvio alle pagine in cui le ricette sono analizzate. La seconda raccoglie una ristretta selezione dei termini occidentali più significativi e dei principali argomenti trattati. Si conclude con l'elenco dei termini arabi.

spynetee B11, 101
suet blanc A24, 101
swade B23, 150

tardpolane A11, 76
teste de tourk B27, 28
teste de turk A26, 29
teste de turke A23, 29, 100

vert desirree B2, 129
viaunde de cypre B28, 132
viaunde d'esyne B4, 132

2. TERMINI OCCIDENTALI

a arisa, 236
acciani, 278
agredduci, 99
agresta, agresto, 90, 110
agrodolce, 99
alba comestio, 133
alesagne, 63
amidoni, 150
amigdala condita, 148
amydoun, 144, 236
aneserree, 129
anguilla rinvestita, 183
anici confette, 215
anneys in counfyte, 209
arancine, arancini, 20
ascè, 28
askipicium, 98, 124
aspic, 129

bagi 93, 236
battuto, 20
batuta, 22, 26, 308
batutum, 27, 236
beef strips, 179
biancomangiare, 132, 138, 193
bignè, 59
biveri 255
blanc desirree, 129, 237
blancmange, blomang, 139
blanc mangier, 132, 193
bocconotto, 259
brace: alla b., 185
braciola, 186
brasato, 187
brasee, 180

broccia, 65, 275
broche, 71, 275
brodetti agri, 93
brodetti con verdure, 107
brodetti semplici, non agri, 102
brodetto, 93, 96, 102, 105, 107
brodicto bianco, 104
brodicto camelino, 104
brodi speciali per malati, 106
brodium, 96, 236
brodium sarracenicum, 98, 125
brodo apolloccato, 170
browet, bruet, 94, 236
browet sarasyneys blanc, 101, 237
budino, 147, 153
buignet, 59
busunetto, 276

cacio sui maccheroni, 56, 69, 273
caldello, cialdello, 156
caleus, caloe v. chaloe
calizon panis, 54, 239n
calzone, 60
camilina, 113
candi, 208
canditi, 49, 64, 201, 211
candy canes, 222
cannae mellis, 207
cannamele, 207, 228
cappelletti, 60
capretto rivoltato, 165
caput monachi, 31, 75
caramella, 221
carne pestata al mortaio, 20
carpeia, 140
carpinare, 139
cartellate, 38, 47
cassata, 48, 236
casseruola: in c., 106, 173, 262
castagnaccio, 77
caudel, 154
caudle, caudel, 156
cavallucci, 226
cavatelli, 69
cavatuna, 69, 329
cedriata, 215
chaloe, 208
chaloe cum nucibus, 208
chaloe nucatum, 224
charpie, 140
charpir, 139

- chiacchiere, 76
 chivé, 173
 cialdello v. caldello
 ciaurrina, 222, 329
 cibreo, 175
 cicerchiata, 47
 cicirata, 47
 cileppu, gileppu, 209
 civee, 172, 193
 civero, civerium, 172
 claree, 190, 301
 coffin, 77
 coloranti, 197
 comade, 25, 193
 comadore, 25, 193
 comandello, 25, 193n
 confettare, 212, 216
 confetto, 212, 216
 contrafacta, 31
 coppo, 81
 coriandoli, 223
 corsetti, crosetti, 69
 cotechino, 33
 cotognato, 215
 cotton taffy, 222
 cottura nello stomaco, 29, 32
 couue de rouncin, 119, 239
 crêpes, 46
 crespella, 46
 crespes, escrespes, escrepes 38, 236, 267
 cressee, 61, 68, 236
 cretonnée, 171, 193
 crispa, 45, 268
 crispedda, 266
 crispella, 45, 267
 croccante, 223
 croseti, 62
 crosta: in c., 81
 crostate, 76, 78
 crosterole, 73, 236
 crustellum, 75
 cubaita, 224
 cubbaita di giuggiulena, 225
 cuminata, 98

 dates plumees soucez en miel, 28n, 202
 datteri canditi, 28, 202
 de amydown, 144, 233
 defoliata, foliata, 87
 defilare, 133, 140
 diacre, 132, 198

 diffilare, 139
 dolce di sale, 189
 dolciumi, 201
 doughnut, donut, 47
 dragge, 210
 due piccioni da uno, 27

 effenekia, 107
 elettuario, lattovaro, 211
 emeles, 74, 156, 236
 empiture, 25
 entremets, 29, 242
 escrepes, escrespes v. crespes
 esicia omentata, 242
 especerie, 193
 especes, 193

 fagottino ripieno, 52
 farcis, 28n
 farsur, 34
 farsure, fassure, 25
 fedelini, 73
 festicade, 64, 202, 236
 fiadone, 84
 figure di zucchero, 207, 209, 223
 flan, 86
 flaon, 81
 foliata v. defoliata
 fromage, 51, 272
 frappa, 75
 frictata, 160, 164
 fristella, 45
 frittata, 160, 164
 frittella intrecciata, 37
 frittelle, 37, 44
 frittole, 44
 frittura profonda, 39
 frocia, 160, 282
 fronchemoyle, 32, 192
 frosa, froscia, 160
 froyse, 160
 frutta candita, 202, 210
 frutti di Martorana, 226
 fueille de past, 80
 feuilles secz de paste, 64, 75
 funnelcake, 39
 furmaggiu, 272

 galantina, 122, 124, 128
 galatina, 122, 124
 galentine: a la g., en g., 126

- gelatina, 118, 122, 124
 gelatine di frutta, 153
 gelee, 118, 123
 geleye, 118, 123
 geli, 150, 153
 gelu di miluni, 152
 genovese, 72
 giannetto, 170
 giulebbe, 209
 giuncata, 192
 graminata, graminea, 43
 granatum v. gravatum
 grape de vigne, 89, 270
 gratonea, 43, 170
 grattonata, gratinata, 169
 gravatum, granatum, 25, 167
 gravee, 166, 178, 190, 301
 grigliata, 186
 guanti, 75
 guastedda, 260, 329
 gustatio, 116
 gyngebra, 202
- hagare 23
 haggis, 35
 hags, 32, 192
 halekaye, 191
 hauseleamye, 89, 236
 hericoc, 170
 heveril, 165, 274
 hirchones, 34
 humbugs, 221
- iancumanciar, 139
 insegnamenti, 187
 intermezzi, 29
- jelly, 128
- kake, 50, 74
 kuskenole, 50, 236
- laceiz, 140
 lady fingers, 49
 lagana, 66
 lanietus, 170
 lasagne, 62
 lassis, 140
 lattovaro v. elettuario
 limonia, 170, 236
 losenge, 63, 236
- lucanica, 21
- maccherone, 67, 236
 maccherone filato e pertusato, 69
 maccheroni, 69
 macco, 193
 macinato, 27
 makke, 193, 283
 mamonia, 144
 mandorle attorrate, 223
 mandorle fritte, 145, 202
 marzapane, 212
 maumenee, 141, 236
 meringhe, 164, 225
 mincebek, 36, 231, 236
 minced meat, mince, 27
 minestra maritata, 108
 mistembec, 38
 morsel, 95, 236, 258
 morsello, 95
 mortadella, 27
 mortarolo, 20, 24
 mortarellus, 24, 25, 28n, 143, 236
 mortrels, 25, 143
 mosseus pl. di morsel
 murseddu, 95, 258
 murtaretu, 28
- non salare troppo, 114
 nougat, 224
 nucatuli, 224
 nzignatu, 187, 279
- omelette, 159
 orecchiette, 69
- pandispagna, 48
 pan di zucchero, 227
 panzerotti, 55
 partie, 131
 pasta asciutta, 108
 pasta di mandorle, 212
 pasta di zucchero, 219
 pasta genovese, 49
 pasta reale, 212
 pasta sfoglia, 87
 pasté: en p., 82, 87
 pastello, 78, 80, 87
 pastillare 81
 pastillum: in pastillo, 81
 patina apiciana, 86

- penide, 204, 236
 penidio, pennito, 204
 pepe, 109, 194
 perree, 149, 202, 239
 pesce, 179, 255
 pesce cotto in tre modi, 183
 pesce marinato, 184
 pesce salato, 184
 pevre, 109
 pevre gresse, 109, 117
 pignulata, pignuccata, 47
 pirciari, 278
 pistumina, 22, 26, 308
 pitaggu, 188, 261
 poivre aigret, 110
 pollo ricostruito, 22, 27
 pomez durez, 20
 pomme dorryse, 20
 porcellini, 226
 porchetta reversata, 166
 porridge, 263
 possenet, 130, 276
 potage, 106, 175, 188, 261
 potatge, 176, 319
 pottage, 176
 potte wys, 34
 poudre, 193
 poume dorages, 17, 74, 236
 pudding, 32, 153
 pulled candy, 221
 punctorium ligneum, 71, 276
 pupi di zucchero, 223
 pynetee, 77
- quenelle, 56
 quinquinelli, 56
- racina, 268
 rafirole, 22, 26, 308
 ragù alla bolognese, 27
 rami di meli, 225
 rapey, 111, 193
 rappa, 111, 193, 271
 rappee, 111, 193
 raupant perree, 149, 202, 239
 ravieles, 49, 51, 236
 ravioli, 54, 56
 ravioli senza crosta, ravioli spogliati, 57
 recipiente da infrangere, 33
 ricciarelo, 226
 ricotta contraffatta, 192
- rissole, 59
 rob, robbo, 221
 romania, 170, 236
 rosee, 101, 150, 236
 rosole, rossole, 59, 59n
 ryal, 234
- sac wis, 34
 saffran, seffran, 194
 sagne, sagnette, 66
 salama da sugo, 33
 sallamoria, 92
 salsa, 109, 114
 salsamentum, 114
 salsare, 114
 salsicce, 23, 26
 saporare, 114
 sapore, 114
 sarcamone, 170
 saugee, 119, 123, 127
 sause, 109
 savoiard, 49
 scapece, 124
 scapeta, 124
 schibezo, 169
 sciroppo, 37, 203, 209
 screppelle, scrippedde, 46
 scumiddi, 225
 seffran v. saffran
 sewe, sew, 174, 175
 sfincia, 43, 236
 sfincione, 46, 261
 sfingi, 43
 sfogghiu, 88
 sfoglia di pasta, 80
 sfogliatelle ricce, 88
 simula apula, 72, 139
 sirop, 37, 209, 236
 sirupus, 209
 soffritti, 168, 177
 solcio, 123
 sommachia, 170, 236
 soringue, soringne, 181
 sotelteis, 29, 242
 sous, 123
 spezie, 193
 spezzatini in umido, 168
 sponge cake, 49
 stew, 177
 stewed, 176
 stracci, straccetti, 179

strascinati, 69
 struffoli, 47
 stufa: in istufa, a stufetto, 177
 stufato, 106, 168, 177
 suffrixa, 169
 suger plate, 209
 sughi d' uva, sugoli, 155
 sulcius, 122
 sulso, 122
 sulta, 123
 supe, 180, 264
 suppa dorata, 265
 suzu, 123, 128

tart de bry, 78
 tarte, 76, 81, 87
 tarzea, 217
 testa di turcu, 31
 teste de turke, 28, 235, 239
 tinche rinvesciate, 167
 tornagusto, 117
 torrone, 223
 torrone bianco, 223
 torta, 78, 81, 85
 torta coi becchi, 83
 torta di latte, 84
 torta parmesana, 79, 86
 torta pasqualina, 88
 torte, 22, 26, 308
 tortelli, 56
 tortellini, 60
 treggea, 216
 trenette, 72
 tria, 66, 71, 236
 tria ianuensis, 72, 117
 trifle, 48
 trop salé, 188
 turta, 79
 turteletes, 58

uova, 162
 uova all'occhio, 162
 uova dure, 163
 uva acerba, 89, 109

vasceddu, 130
 verjus, vertjus, 90
 vessel, 119, 130
 viaunde, 2, 176, 257
 vidanda, 257
 vivarium, 255

vucciria, 254

wastel, pain de wastel, 260

ymages in suger, 209

zabaglione, 156
 zampone, 33
 zeppola, 44, 47
 zinziberata, 202
 zipulla, 44, 236
 zuccata, 215, 225
 zuccherero, 226, 231
 zuccherero filato, 204
 zuccherero rosato, 215
 zuccherero violato, 215
 zuppa, 265
 zuppa inglese, 48

3. TERMINI ARABI

al-khulafā', 145
 al-muluk, 182n, 213
 al-ṣafanj, 41, 48, 236
 alya, 171, 238
 aqrāṣ, 74, 214, 236
 aruzziyya, 136
 'asal qaṣab, 207

baïḍ maṣūṣ162
 baïḍ muṭajjan, 162
 -baj, 93
 ballut, p. 21n
 barad, 41
 baṣaliyya, 168, 172
 bawārid, 116

fālūdhaj, 145, 236
 fānīdh, 204
 fidāwsh, 71
 fustaqiyya, 67, 202, 236

halām, hulām, 120
 halām samak, 121
 ḥalwā, 208
 ḥalwā yābisa, 205
 harīsa, 136, 236
 harīsa al-aruzz, 136
 ḥasū al-lawz, 136
 ḥiṣrimīya, 91

- hulām v. halām
 ibrāhīmīya, 99
 isbanākhiya, isfānākhiya, 107
 isfīdhbāj, 102, 136, 138
 itriya, 70
 -iya, 94, 123n
 julāb, 209
 juwārishun, 211
 ka'k, 51
 kebāb, 21
 khabiş, 147
 khubz al-qanānī, 33
 khubz malla, 260
 khushkafarūs, 205
 khushkalān 236
 khushkanānaj, 51
 kurunbiya, 107
 laimūniya, 236
 lakhsha, 71, 276
 laqāniq, 21
 lauzīnaj, lauzīnaq, lawzīnak 62, 202, 213,
 236
 lu'lu'ī, 205
 luqam al-qāḍī, 95n
 luqma luqma, 95, 236
 madqūqa, 21
 ma'mūniya, 142
 mamqūr, 184
 maqlūba, 53, 158
 maqrud, 55
 marṭabān, 214
 maşūş, 121
 mā' wa-milḥ, 102
 mudaqqaqa, 21, 24, 236
 mudaqqaqāt ḥāmiḍa, 21
 mudaqqaqāt sādhija, 21
 mufarraka, 158, 160, 236
 muhallabīya, 103, 137, 139
 mujabbana, 45, 87
 mukhaḍḍara, 102
 mulūkiya, 146
 muqarraḍa, 67, 213, 236
 mushabbak, mushabbaka, 37, 236
 muṭajjan, 168
 muṭbaq, 51
 muwarraqa, 87
 muzawwara, 31
 nabāt al-jalāb, 208
 nāranjiya, 18
 narjisīya, 162
 nāṭif, 204
 nāṭif 'asal 'ala al-mismār, 204
 nāṭif bi'l-jauz, 208
 qabīt, 224
 qalāyā, 168
 qand, 208n
 qarīs, 121
 qaşa'a, 48, 236
 qibba, 32
 qubbayt, 224
 raghīf, 79n
 raghīf alsiniyyeh, 79, 86
 rās maimūn, 30, 33, 235, 239
 rishta, 70, 94
 rubb, 211
 rukhāmīya, 103, 138
 rummāniya, 236
 şābūniya, 148
 şalş, 117
 samak mahshū, 183
 samak māliḥ, 183
 samak mamlūḥ, 184
 samak mamqūr, 185
 samak musakbaj, 98, 125, 185
 samak ṭarī, 183
 samak wa-aqrāş, 214
 sanbūsaj, sanbūsak, 21, 26, 52, 236
 sharāb, 209, 236
 şibāgh, 184
 sikanjabīn, 210
 sikbāj, 97, 121
 şughdiya, 103, 138
 summāqiya, 236
 ṭabāhajāt, ṭabāhijāt, 169
 ṭabāhajāt ḥāmiḍa, 169
 ṭabāhajāt māliḥa, 169
 ṭabarzaḍ, 217
 ṭarḍīn, 21
 tharid, 260
 ṭirriḥ, 158
 'ujja, 157, 160

INDICI

‘ujja baydā’, 157
‘ujja maqlūba, 158
utruj murabban, 211
wardiya, 101n, 236
za’farān, 194

zalābiya, zulābiya, 37, 40, 43, 236
zalābiya furnīya, 48
zalābiya mushabbaka, 37, 40, 47
zanjabīl murabba, 211
zelebi, 44, 236
zīrbāj, 98
zulābiya v. zalābiya

INDICE

Capitolo primo – I RICETTARI <i>NORMANNI</i>	Pag.	1
Capitolo secondo – LE RICETTE	»	17
1. <i>Poume dorages</i> (A1)	»	17
1.1. La carne pestata al mortaio: <i>mudaqqaqa</i> , <i>mortarolo</i> , <i>mortrels</i> , <i>battuto</i> , <i>farsur</i>	»	20
1.2. Le empiture	»	25
2. <i>Teste de turke</i> (A23), <i>teste de turk</i> (A26), <i>teste de tourk</i> (B27)	»	28
2.1. La cottura nello stomaco: <i>qibba</i> , <i>haggis</i> e <i>pudding</i> . .	»	32
2.2. Il recipiente da infrangere	»	33
3. <i>Blaunche escrepes</i> (A2), <i>mincebek</i> (A4)	»	36
3.1. La frittura profonda	»	39
3.2. La <i>zalābiya</i> e le sue varietà	»	40
3.3. Altre frittelle	»	44
3.4. Il pandispagna: <i>cassata siciliana</i> , <i>zuppa inglese</i> e <i>trifle</i> »	»	48
4. <i>Ravieles</i> (A8), <i>kuskenole</i> (A25)	»	49
4.1. Il fagottino ripieno <i>sanbūsaj</i>	»	52
4.2. Gli esiti occidentali: <i>quinquinelli</i> , <i>ravioli</i> , <i>calzoni</i> , <i>tor-</i> <i>telli</i>	»	56
5. <i>Cressee</i> (A5)	»	61
5.1. Le paste alimentari fresche: <i>lasagne</i> , <i>maccheroni</i> e <i>croseti</i>	»	62
5.2. Le paste arabe <i>iṭrīya</i> e <i>rishta</i>	»	70
6. <i>Crosterole</i> (A14)	»	73

7. <i>Tardpolane</i> (A11), <i>pynetee</i> (B21)	Pag.	76
7.1. Torte, tortine e pastelli	»	78
7.2. La pasta sfoglia	»	87
8. <i>Hauseleamye</i> (B31), <i>browet sek</i> (B16), <i>browet salmenee</i> (B18)	»	89
8.1. I brodetti agri	»	93
8.2. L'agrodolce	»	99
9. <i>Browet d'alemaigne</i> (B15)	»	99
9.1. I brodetti semplici	»	102
9.2. Gli esiti dei brodetti in Occidente	»	105
10. <i>Bruet sanz herbes</i> (A10)	»	106
10.1. I brodi speciali per malati	»	106
10.2. Brodetti con verdure e altri brodetti	»	107
11. <i>Pevre gresse</i> (A19)	»	109
11.1. Salse e sapori	»	114
11.2. L'imprestito <i>şals</i>	»	117
12. <i>Geleye</i> (A9), <i>gelee</i> (B25), <i>saugee</i> (A3), <i>couue de rouncin</i> (A22)	»	118
12.1. <i>Askipicium</i> , <i>scapeta</i> , <i>scapece</i>	»	124
13. <i>Blanc desirree</i> (B1), <i>vert desirree</i> (B2), <i>aneserree</i> (B3)	»	129
13.1. Il biancomangiare	»	132
13.2. <i>Carpinare</i> , <i>charpir</i> , <i>diffilare</i> ; <i>carpeia</i> , <i>charpie</i> , <i>laceiz</i> . .	»	139
14. <i>Maumenee</i> (B7), <i>double mortrels</i> (B8)	»	141
15. <i>De amydown</i> (A13)	»	144
15.1. Il budino <i>khabîş</i>	»	147
15.2. Geli, gelatine di frutta e budini	»	153
16. <i>Caudel ferree</i> (B5)	»	154
17. <i>Emeles</i> (A27)	»	156
17.1. La frittata: <i>frosa</i> , <i>froyse</i>	»	160
17.2. Le uova	»	162

INDICE

18. <i>Coment cheveril serra rosti od tute la pel (A7)</i>	Pag.	165
19. <i>Gravee (A29)</i>	»	166
19.1. <i>Spezzatini in umido, soffritti, stufati</i>	»	168
20. <i>Il pesce</i>	»	179
20.1. <i>Brasato, braciola</i>	»	185
21. <i>Ici enseigne: gli insegnamenti</i>	»	187
22. <i>Altre ricette</i>	»	190
23. <i>Le spezie</i>	»	193
24. <i>I coloranti</i>	»	197
25. <i>I dolci</i>	»	201
25.1. <i>Penidi, zucchero filato, treggea, torroni</i>	»	204
25.2. <i>La frutta candita</i>	»	210
25.3. <i>Pasta di mandorle, pasta reale, marzapane</i>	»	212
26. <i>Lo zucchero</i>	»	226
Capitolo terzo – <i>CUCINA NORMANNOARABA DI SICILIA</i>	»	231
Capitolo quarto – <i>I NORMANNISMI DEL SICILIANO</i>	»	251
Capitolo quinto – <i>GENESI E SVILUPPO DELLA GASTRONOMIA TAR- DOMEDIEVALE EUROPEA</i>	»	285

I RICETTARI NORMANNI

TESTO E TRADUZIONE

Criteri di edizione	»	333
<i>NormannoA</i>	»	337
<i>NormannoB</i>	»	349
Sigle e abbreviazioni bibliografiche	»	357
Indici	»	373

FINITO DI STAMPARE
PER CONTO DI LEO S. OLSCHKI EDITORE
PRESSO ABC TIPOGRAFIA • CALENZANO (FI)
NEL MESE DI NOVEMBRE 2023

ANNA MARTELOTTI filologa, già professoressa associata presso l'Università di Bari, si interessa da tempo di gastronomia medievale con particolare attenzione ai contatti con il mondo arabo (*Il Liber de ferculis di Giambonino da Cremona*, Schena, 2001) e alla prima trattatistica culinaria italiana (*I ricettari di Federico II*, Olschki, 2005); in *Linguistica e cucina* (Olschki, 2012) evidenzia, invece, l'analogia tra lingua e cucina in una considerazione sincronica e diacronica. Con Elio Durante si dedica da svariati anni all'indagine sull'universo poetico-musicale della Ferrara di Alfonso II, pubblicando numerose monografie tra cui *Cronistoria del Concerto delle Dame principalissime di Margherita Gonzaga d'Este* (SPES, 1989), e le più recenti «*Giovinetta peregrina*». *La vera storia di Laura Peperara e di Torquato Tasso* (Olschki, 2010), «*Amorosa Fenice*». *La vita, le rime e la fortuna in musica di Girolamo Casone da Oderzo (c. 1528-1592)* (Olschki, 2015), oltre a ristampe anastatiche ed edizioni moderne di opere musicali del tardo Rinascimento.



Il raffronto minuzioso dei ricettari *Normanni* con il *Libro di cucina* di al-Warraq (Bagdad 950) e la successiva manualistica islamica dimostra la derivazione diretta delle vivande descritte dalla grande tradizione gastronomica arabopersiana, adeguata al gusto dei conquistatori nordici francesizzati, in un'isola che conservava ancora le tracce del passato musulmano, e questo permette di collocarne la redazione alla corte di Guglielmo II di Sicilia intorno al 1177, anno del matrimonio con Giovanna, figlia di Enrico II d'Inghilterra. Si imbandiscono brodetti e stufati, gnocchi incavati e ravioli, arancini di carne e frittatine imbottite, tortine ripiene, frittelle morbide e frappe, gelatine e salse di accompagnamento, biancomangiari e geli di frutta, pesci in sapore per i giorni di magro: è la cucina del futuro. Le compilazioni normanne esportano dapprima la sontuosa gastronomia normannoaraba in Inghilterra, trovando seguito nell'abbondante produzione medioinglese, mentre nel meridione d'Italia la grandiosa trattatistica di Federico II aggiunge ancora qualche piatto arabo. Sul principio del Trecento le nuove vivande hanno già invaso l'Europa intera, e alla fine del secolo i due grandi trattati regali, *Forme of cury* e *Viandier*, sanciscono la definitiva affermazione di una cucina europea unitaria, colorata, speziata e inzuccherata.