

GUSTI D'ALTRI TEMPI

Ricette medioevali a prova di storico

di Franco Cardini

È ormai per fortuna passata, attardati e un po' béceri epigoni a parte, la moda del "medioevo in calzamazia". Per quanto i secoli di mezzo restino di gran moda tra schiere di sovente improbabili *amateurs* e molti siano alibi e malintesi che giustificano manifestazioni neomedievali "folkloriche" o addirittura "militanti" a dir poco ambigue, il lavoro di filologizzazione intrapreso da alcuni studiosi che non si negano alle avventure mediatiche ma non abdicano nemmeno alla loro professione insieme con gruppi di fans dotati di cultura e spesso di una certa raffinatezza comincia a dare i suoi frutti. Oggi, assistere a manifestazioni come il «Mercato delle Gaites» di Bevagna significa trovarsi davanti a gente che si traveste, si diverte, ma sa anche che cosa fa ed è sempre più attenta - nelle sue ricostruzioni di scene "medievali" - a non cader nelle trappole dell'anacronismo o della parodia.

Così accade anche per tutto quel che attiene la cucina, la gastronomia, le «strutture del gusto». I tempi degli «arrostiti della foresta di Sherwood» sono fortunatamente tramontati; gli studi di specialisti attenti come Massimo Montanari, Jean-Louis Flandrin, Odile Rédon, Sylvano Serventi, Anna Martellotti e tanti altri ci hanno abituati a guardar al cibo "medievale" (ma il medioevo, convenzionalmente inteso, dura un millennio, e il suo spazio è quello euromediterraneo...) con molta attenzione alle fonti documentarie e ai dati sia archeologici, sia filologico-linguistici, sia antropologico-culturali. Non erano differenti da oggi soltanto le materie prime, gli ingredienti, e i metodi di preparazione, di conservazione e di cottura: erano diversi gli atteggiamenti mentali e gli orizzonti immaginari di

coloro che preparavano e consumavano i cibi; differenti le forme di presentazione; diversissimo il loro rispettivo valore anche simbolico ed estetico, non soltanto nutrizionale; differentissime le - diciamo così - «gerarchie dei gusti e dei sapori», tanto nel mangiare quanto nel bere. Dalla fine del Medioevo a ora, siamo passati attraverso molteplici e notevoli rivoluzioni del gusto: dall'avvento di nuovi cibi e di nuove spezie dal Nuovo Mondo (e si pensi solo all'uso del tè e del caffè, che pure hanno origine rispettivamente asiatica e africana; o alla cioccolata, il "brodo indiano" come l'ha chiamato Piero Camporesi) alla semplificazione-razionalizzazione illuministica, alla grande *cuisine bourgeoise* francese con la sua rigorosa separazione del salato dal dolce, alla "cucina futurista" o alla *nouvelle cuisine* (effimere entrambe, ma che hanno messo in crisi la tassonomia fondata dalla *Fisiologia del gusto* di Anthelme Brillat-Savarin).

Oggi, di "ricettari medievali" rigurgitano le librerie. Alcuni, troppi purtroppo, sono autentiche bufale. Poi ci sono le edizioni o gli adattamenti di autentici ricettari, databili di solito ai secoli XIII-XV, talora difficili da consultare e più ancora da utilizzare per veri e propri suggerimenti culinari e talora un po' troppo "accomodati" ai gusti di oggi. Ma se qualcuno volesse sul serio comprendere dal di dentro come si concepiva il cibo nei lunghi secoli tra V e XV secolo, sarebbe senza dubbio consigliabile il rivolgersi a *La cucina medievale* di Enrico Carnevale Schianca, un buon librone massiccio che sulle prime può incutere rispetto in quanto si presenta come

un lessico: ma se fate tanto di aprirlo a caso e scartabellarlo, siete invasi da un aroma indimenticabile di odori, di profumi, di parole: che ne sapete davvero, ad esempio, dell'ombrellifera detta "coriandolo"? avete un'idea delle possibilità gastronomiche della salsa di mosto d'uva concentrato, la "sapa"? e del "sapore aranzato", condimento di arance in sala-

moia di vino bianco e sale? e della splendida cannella, del sublime zafferano, dell'ineffabile noce moscata? Lo sapete sul serio che cosa siano un "migliaccio" o una "mortadella"?

Ma anche se solo vi leggette le voci più "ovvie" (quelle dedicate al formaggio, all'olio, al miele, alla senape, ovviamente alle spezie e al vino) vi trovate immersi in un mondo antico, anzi arcaico, spesso dimenticato e talvolta casualmente sopravvissuto, che vi apparirà al tempo stesso inconsciamente e "archetipicamente" familiare - oh, il caro, vecchio Jung... - eppur nuovissimo e geniale.

Sia chiaro: qui non ci sono né "spiritose invenzioni" né funambolismi di sorta. Il discorso di Carnevale Schianca è lineare e pulito. La scienza della cucina è roba seria: la stessa parola, "ricetta", serve a cuochi e a casalinghe come a medici e farmacisti. Gastronomia e scienza della salute si costeggiano: addirittura - e contrariamente a quel che si crede e purtroppo si fa - dovrebbero essere alleate. Questo libro ci offre un rigoroso repertorio di fonti autentiche - praticamente ricettari italomeridionali o toscani -, ci aiuta nel discernimento al loro interno delle eredità latine e degli apporti "esterni" (soprattutto ebraico-islamici, ma anche celtici e germanici) e ci guida sicuro fino al *regimen sanitatis* dell'umanista Platina e ad altre tradizioni, come quelle lombarda, padovana, napoletano-catalana e così via. Così, gli amanti delle "cucine etniche" apprenderanno che, in materia di "ordine delle portate", i nostri antenati erano ben più arditi e sorprendenti dei cinesi: e, magari, più vicini a loro che a noi... E le sorprese non finiscono qui. Buona lettura. E, per i più abili e arditi, buon appetito. Chi ha provato sul serio assicura che ne vale la pena.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Enrico Carnevale Schianca, La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni, Firenze, Olschki, pagg. 754, € 40,00





ANTICA ZUPPA | *Donne cucinano zuppa di trippa in una miniatura medioevale*