



ISTITUTO LOMBARDO  
ACCADEMIA DI  
SCIENZE E LETTERE

Convegno

*L'alimentazione tra storia, letteratura e  
cultura nell'antichità e nel Medioevo*

16 ottobre 2014 - ore 14.30



Milano, Palazzo di Brera, Via Brera 28

Con il patrocinio di:



## *Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere*

La nascita dell'Istituto Lombardo è legata al decreto con cui il Generale Napoleone Bonaparte, nel giugno 1797, fondò, a Milano, la Repubblica Cisalpina.

I primi trentun membri dell'Istituto, al quale era stato assegnato il compito di "raccolgere le scoperte e perfezionare le arti e le scienze", furono nominati nel 1802 da Napoleone, divenuto nel frattempo Primo Console. Fra questi spiccano i nomi del massimo fisico della sua epoca Alessandro Volta, del pittore Andrea Appiani, dell'anatomico Antonio Scarpa e del poeta Vincenzo Monti.

Poco più tardi vennero chiamati nel Palazzo di via Brera, dal 1810 sede storica dell'Istituto, anche lo scultore Antonio Canova, il poeta Ippolito Pindemonte, il nobile Francesco Melzi d'Eril e il celebre medico Dottor Giovan Battista Palletta. Dalle sue origini a tutt'oggi l'Istituto è rimasto la massima Accademia Scientifica e Letteraria Milanese e una delle più importanti d'Italia, passando indenne attraverso la dominazione austriaca e venendo subito riconosciuto dal Regno sabauda che, nel 1859, chiese ad Alessandro Manzoni di divenirne Presidente.

Il prestigio della nostra istituzione è affermato dalle illustri e fative presenze dei Premi Nobel Giosué Carducci ed Eugenio Montale, Camillo Golgi, Daniele Bovet, Giulio Natta e Carlo Rubbia. Furono inoltre membri molto attivi dell'Istituto il grande matematico Francesco Brioschi, fondatore, fra l'altro, del Politecnico di Milano; Padre Agostino Gemelli e il Senatore del Regno Luigi Mangiagalli, ai quali si devono la nascita, rispettivamente nel 1921 e nel 1924, dell'Università Cattolica e della nostra Università degli Studi di Milano.

La proficua attività di studio e di ricerca svolta dai membri dell'Istituto è chiaramente documentata dalle loro presentazioni pubbliche, che sono ricevute e discusse nelle riunioni scientifiche che si tengono con cadenza mensile, nonché dalle pubblicazioni (Memorie, Rendiconti, Incontri di Studio e Cicli tematici di Conferenze) curate dall'Istituto con continuità assoluta dal 1803. L'Istituto possiede un cospicuo patrimonio librario che si è formato, nei due secoli della sua vita, specialmente grazie a preziose donazioni di illustri biblioteche delle più diverse specialità. Tutti i cittadini interessati possono accedere alla nostra Biblioteca, che ha sede nelle eleganti sale di Palazzo Landriani di via Borgonuovo, contiguo al Palazzo di Brera.

## *Presentazione Convegno*

Fin dall'antichità il tema dell'alimentazione è stato cruciale nella storia dell'uomo: il cibo ha condizionato la storia e ispirato politiche, ha caratterizzato gli stili di vita, ha suscitato riflessioni letterarie, ha incoraggiato confronti e scambi culturali. La giornata di studi organizzata dall'Istituto Lombardo, nel quadro di una più vasta attività culturale dedicata ai temi di Expo 2015, vuol contribuire a illustrare la ricchezza della tematica alimentare nel mondo antico e medievale, proponendo alcune riflessioni che non esauriscono certo il tema, ma ne fanno emergere la complessità e l'interesse.

Dal problema dell'approvvigionamento cerealicolo alla gastronomia, dal valore etico del cibo alla sua funzione nel confronto fra culture diverse, la giornata invita a riflettere su alcuni aspetti, settoriali ma significativi, della storia e della cultura alimentare nel mondo antico e medievale.

Gianpiero Sironi  
*Saluto del Presidente Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere*

Presiede: Cinzia Bearzot

Ugo Fantasia  
(Università degli Studi di Parma)  
*I cereali nell'alimentazione (e nella storia) degli antichi Greci*

Ornella Montanari  
(Alma Mater Studiorum – Università di Bologna)  
*Il cibo fra natura e cultura; alcuni assaggi di poesia gastronomica greca*

Paolo Fedeli  
(Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere – Università degli Studi di Bari)  
*Dell'arte di mangiar bene secondo Orazio*

Presiede: Isabella Gualandri

Giovanni Paolo Maggioni  
(Università degli Studi del Molise)  
*Il cibo nella letteratura agiografica medievale*

Paolo Chiesa  
(Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere – Università degli Studi di Milano)  
*Il cibo degli altri. Viaggiatori medievali alla tavola degli stranieri*

**Comitato Scientifico:**

Cinzia Bearzot  
Isabella Gualandri  
Giancarlo Mazzoli

## *Riassunti*

## *I cereali nell'alimentazione (e nella storia) degli antichi Greci*

Degli otto cereali principali coltivati nel mondo contemporaneo i Greci conoscevano bene il frumento, l'orzo e il miglio. Se il consumo di quest'ultimo era confinato all'ambito rurale, l'orzo rappresentò a lungo l'alimento principale della dieta greca sotto forma di *alphita* (farina) e di *maza* (focaccia). Questo predominio, particolarmente evidente in Attica (dove in età classica la produzione di orzo era quasi il decuplo di quella del frumento), era dovuto al fatto che l'orzo garantiva un rendimento più elevato e più sicuro rispetto al frumento nelle condizioni pedologiche e climatiche che contraddistinguono buona parte della Grecia continentale e insulare. Solo nel lungo periodo, in capo ad un processo che si conclude in età romana, il frumento prende il sopravvento sull'orzo.

In nessuna regione del mondo greco la produttività dei cereali toccava valori molto elevati, condizionata com'era da fattori negativi quali la scarsità di concime, l'alternanza biennale delle colture, la variabilità interannuale delle precipitazioni. Gli studi più recenti, tuttavia, hanno dimostrato che i limiti naturali potevano essere localmente superati (come del resto si evince da un'attenta lettura dell'*Economico* di Senofonte) con una strategia di intensificazione delle pratiche agricole che appare per molti versi simile alla tecnica moderna del *dry farming*.

Ciò non impediva che nel mondo greco, come nel resto del mondo mediterraneo in tutta l'antichità, la carestia fosse sempre in agguato. Di ciò danno ampia documentazione i testi epigrafici e quei testi letterari, come l'oratoria giudiziaria attica, che toccano la vita quotidiana delle società antiche. Naturalmente il problema assumeva una particolare gravità per le comunità che erano cresciute in modo sproporzionato rispetto alla possibilità di sostentamento consentita dal territorio rurale circostante. Atene era una di queste a partire quanto meno dall'inizio del V secolo a.C., quando la città conosce un grande sviluppo demografico: intorno al 431 a.C. forse solo un quarto della popolazione residente era mantenuta dai cereali prodotti in Attica. Ma il controllo assoluto dello spazio egeo che le garantiva la talassocrazia permetteva alla città di approvvigionarsi dall'esterno con relativa facilità.

La situazione muta radicalmente con la fine dell'impero nel 404 a.C. A partire da quel momento Atene si vede costretta, nell'ambito di un processo che tocca la sfera politica e culturale, con la nascita di una riflessione sulla *oikonomia* e una maggiore attenzione alla dimensione economico-finanziaria della *polis*, a impostare una vera e propria "politica granaria" mirata a

soddisfare il fabbisogno alimentare della città in un contesto storico che non la vede più in una posizione di predominio. Gli aspetti più importanti di tale politica erano le relazioni con i paesi produttori – in particolare con il Regno del Bosforo, nella penisola di Crimea, che intorno al 350 a.C. forniva ad Atene circa un terzo del suo fabbisogno e circa la metà di tutti i cereali importati – e la legislazione sul commercio marittimo. L'insieme di queste misure aveva come finalità non secondarie da un lato di mettere i mercanti privati che trasportavano le derrate nelle condizioni di praticare il prezzo più basso possibile per i grani importati al Pireo, dall'altro di tenere sotto controllo la trafila dei ricarichi che le derrate subivano prima di arrivare al consumatore.

Nell'età di Alessandro il Grande assistiamo ad un ulteriore cambiamento, innescato dalla grave carestia degli anni 335-320 a.C., che porta ad una decisa impennata dei prezzi del grano (alla quale contribuirono in misura non trascurabile le manovre speculative del fiduciario di Alessandro in Egitto, Cleomene di Naucrati) e che preannuncia le più difficili condizioni in cui l'approvvigionamento granario di Atene e del resto della Grecia si svolgeranno per buona parte del periodo ellenistico.

**ORNELLA MONTANARI**  
Alma Mater Studiorum Università di Bologna

***Il cibo fra natura e cultura;  
alcuni assaggi di poesia gastronomica greca***

*Gli animali si sfamano, l'uomo mangia,  
solo l'uomo d'ingegno sa mangiare.*  
(A. Brillat-Savarin, *II Aforisma*)

La vulgata telematica, che vede in Wikipedia lo strumento di immediata alfabetizzazione, individua, pur con qualche esitazione, nella *Fisiologia del gusto* di Jean Anthelme Brillat-Savarin “il primo trattato di gastronomia”.

In realtà l'erudito magistrato, consigliere di Cassazione nonché autore di numerosi saggi di carattere giuridico-economico, mai avrebbe immaginato che la sua fama restasse ancorata a quell' oscuro libretto, pubblicato anonimo nel 1825, un anno prima della sua scomparsa . Non si trattava – per ammissione del compilatore stesso- di “un semplice libro di cucina” bensì di una riflessione globale sui piaceri della tavola e sui benefici influssi che il cibo esercita sulla vita e la felicità degli individui, sul successo o meno delle loro intraprese e dei loro affari.

Curiosamente, uguali intenti si era prefisso un autore greco di età ellenistica (IV / III sec. a.C.) ignoto ai più, **Archestrato** di Gela, la cui opera fu denominata secondo alcuni testimoni *Gastronomia* o *Gastrologia*, secondo altri *Hedypatheia* , vale a dire *Vita di delizie*. Lo stesso Brillat-Savarin non ignora il dimenticato progenitore, ma si appella all' autorità di un non meglio noto Teotimo per tracciarne un sommario profilo, in assenza -egli dice- di testimonianze dirette, disgraziatamente perdute. Le cose non stanno proprio così e cercheremo di dimostrarlo nei fatti. Avremo modo di leggere alcuni dei 62 frammenti giunti fino a noi, grazie alle cure di Ateneo di Naucrati (II sec. d.C.), che li cita con grande rispetto nel corso del VII libro dei *Sofisti a banchetto*, dedicato per intero ai pesci.

Il nostro autore si fa, a più riprese, cantore del lusso e della liberalità in cucina, raccomanda spirito d'iniziativa nella ricerca delle prelibatezze, indagine sul campo (autopsia), e soprattutto dovizia di mezzi. Non è il cantore delle mense plebee, ma un raffinato *gourmet* (opsologos), quanto mai preoccupato del decoro e della forma, attento interprete di un misurato stile di vita.



## Testi

1. **Hippon. fr. 26 Dg.** "Uno di loro placidamente e in abbondanza sbafandosi per tutto il giorno tonnina/ e salsa piccante di formaggio, aglio e aceto,/ come un eunuco di Lampsaco finì per divorarsi tutti gli averi,/ e così deve zappare pietre montane,/ cibandosi di fichi di modesta pezzatura e di pane d'orzo, cibo da schiavi".
2. **Hippon. fr. 26a Dg.** "Divorando non francolini di monte né lepri,/ temprando nella salsa di sesamo non maritazzi al formaggio,/ né intingendo nel miele esotiche fritelline".
3. **Anan. fr. 5 W.** "In primavera ottimo è il cromio, d'inverno il serrano,/ ma fra le buone pietanze la migliore è la caride, presa dalla sua foglia di fico./ Piacevole poi d'autunno gustare carne di capretto./ Ma quando si vendemmia e si pigia l'uva, questo è il momento di mangiar carne di porco,/ nonché di cane, di lepre e di volpe./ La pecora, in piena estate, quando friniscono le cicale./ Il tonno di mare non è cibo malvagio,/ ma eccelle su tutti gli altri pesci in salsa piccante./ Il bue ingrassato non ha stagioni, a mio parere, di giorno / come nel bel mezzo della notte". Cf. **Athen. VII 282ab** : "Ho citato parecchi versi di Ananio nel pieno convincimento che sia stata sua ferma intenzione disporre tali ammonimenti ad uso e consumo dei crapuloni".
4. **Archestr. fr.3 Olson-Sens** "Qual è, e di quale specie, il pesce più gradevole, / o qual è nella migliore stagione e, / ancora, qual è soprattutto commestibile dopo Arturo / e le Pleiadi o (l'astro) del Cane".
5. **Archestr. fr.35 v.4** "comprare all'istante quanto fa comodo, senza questionare sul prezzo"
6. **Archestr. fr.24 vv.18-20** "Ogni pesce predilige la carne umana,/ se gli capiti; sicché conviene evidentemente che quanti/ dicono tali scempiaggini si accostino alla verdura/ e, al seguito del saggio Diodoro, con lui vivano/ in astinenza da Pitagorici".
7. **Archestr. fr.60 vv.15-20** "Lodo la focaccia/ che si fa ad Atene: se no,/ qualora tu l'abbia altrove,/ datti daffare, cerca di procurarti miele attico,/ è questo infatti che la rende superba. Così deve vivere l'uomo/ libero, o altrimenti, sottoterra e nel baratro,/ nel Tartaro alla malora! e sia sepolto giù per stadi/ infiniti".
8. **Archestr. fr.14** "A Calcedone, che sta in riva al mare, metti arrosto/ lo sparo, quello grande, dopo averlo ben lavato: buono/ lo vedrai anche a Bisanzio, e ben grande, col corpo/ pari a uno scudo rotondo. Preparalo tutto intero/ in questo modo: prendilo, quando sia stato tutto farcito/ di cacio e di olio, appendilo in forno caldo e quindi/ portalo bene a cottura: cospargilo poi di sale misto/ a cumino tritato e verde olio, facendone zampillare/ giù dalla mano una divina fonte".

9. **Archestr.** fr.38 “Cerca di avere una coda di tonno, la *thynnīs* intendo,/ quella grande, la cui metropoli è Bisanzio. Poi/ fattala a pezzi, arrostitiscila tutta, cosparsa solo/ leggermente di sale e unta d’olio e mangiane i tranci/ caldi, intingendoli in pungente salamoia. Anche nel caso che tu li voglia gustare asciutti, essi sono notevoli, adatti per natura ed aspetto agli dèi immortali./ Ma se la servi cosparsa d’aceto, quella ci muore”.
10. **Archestr.** fr.46 vv.10-17 “E mentre prepari questa squisitezza,/ non ti capiti fra i piedi né un Siracusano né un Italiota:/ non sono infatti in grado di preparare buoni pesci,/ ma li rovinano, imbrattando malamente ogni cosa di cacio/ e innaffiando di fluido aceto e di vischiosa salamoia al silfio./ Sono però i più bravi di tutti a preparare, come si/ deve, i pesciolini di scoglio, tre volte maledetti/ e sanno imbandire a dovere vari tipi di manicaretti/ untuosi, assurdamente elaborati”.
11. **Archestr.** fr.16 vv.1-5 “Ma giunto ad Ambracia, terra felice, se ti capita di/ vedere un pesce-capro, compralo e non lasciartelo sfuggire,/ anche se dovessi pagarlo a peso d’oro, ché la collera/ divina non spiri terribile su di te: è infatti/ fior di nettare”.
12. **Archestr.** fr.22 “A Rodi, lo squalo-volpe: dovessi rimetterci la pelle!/ se non te lo vogliono vendere, portatelo via./ Questa delizia, che a Siracusa chiamano cane-pingue:/ poi si compia pure ciò che ti riserva il fato”.
13. **Archestr.** fr.10 “Ogni anguilla io lodo, ma certo di gran lunga/ la migliore è quella che si péscia nello stretto di mare/ di fronte a Reggio. Là tu, o Messinese, sei avanti/ a tutti gli altri mortali, poiché ti metti in bocca/ una delizia del genere. Certo, fama assai grande di pregio,/ han le Copaidi e le Strimonie: sono in effetti grandi/ e pingui a meraviglia. Insomma –a mio parere- / su tutte le vivande/ della mensa regna sovrana e per squisitezza/ primeggia l’anguilla, che per natura è il solo pesce/ privo di genitali”.
14. **Archestr.** fr.12 “L’elope gustalo, più che altrove, nell’illustre/ Siracusa, quello è davvero il migliore: di là/ esso trae, ancora una volta, la sua/ prima origine, sicché quando, in qualche modo, lo/ si pésci al largo delle isole o dell’Asia o di/ Creta, vi arriva smagrito, tiglioso, fiaccato dalle onde”.
15. **Archestr.** fr.4 “Inoltre, che tutti siedano ad una sola tavola, mollemente/ imbandita. Siano tre o quattro in tutto o, almeno,/ non più di cinque. Sarebbe infatti una tenda di soldatucci di ventura,/ che vivono di rapina”.

## PAOLO FEDELI

Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere - Università degli Studi di Bari

### *Dell'arte di mangiar bene secondo Orazio*

I protagonisti di tre satire oraziane del II libro (Ofello della II, Cazio della IV, Nasidieno dell'VIII) rappresentano modi diversi di concepire la *cena* e il rapporto dei Romani col cibo. Quella di Ofello non vuole essere una sistematica descrizione di una cena modesta; essa è piuttosto una serie di suggerimenti per la ricerca dei cibi più sani. Contadino di Venosa dotato di una rozza ma efficace saggezza, Ofello tesse l'elogio della vita frugale della campagna e, sulla scia di un *topos* ben collaudato, l'opponere alle raffinatezze della vita cittadina: nella quiete dei campi il lusso e gli artifici non hanno alcun senso, mentre in città solo in circostanze eccezionali i cibi frugali fanno la loro comparsa a tavola. Che le sue preferenze vadano a una cucina frugale lo si comprende già dalla sua definizione della fame come il migliore dei condimenti, che si ricollega a un motivo topico della diatriba dei Cinici: Ofello elargisce precetti improntati a una sana e semplice saggezza popolare, che muovono tutti dal principio secondo cui i cibi più appariscenti e costosi non sono necessariamente più saporiti di quelli modesti e poco vistosi. L'elogio degli alimenti semplici e del pasto frugale è dettato dalla certezza che quel cibo scende nello stomaco senza alcuna fatica, mentre l'eccessiva varietà di esotici intrugli nuoce alla salute. Va detto che quelli di Ofello sono precetti ampliamenti accolti dall'etica epicurea; da questo nobile ascendente filosofico si distaccano alcuni consigli pratici, talora stravaganti, sul cibo da cucinare in situazioni d'emergenza. Il pregio delle parole di Ofello e delle sue polemiche con gli pseudogastronomi risiede nel fatto che esse ci consentono di cogliere fasi importanti di mutamento nel codice alimentare romano, a suo dire 'corrotto' dopo la conclusione delle guerre con Cartagine e sempre più attratto dai costosi cibi esotici.

Dispensatore di raffinate ricette gastronomiche vuol essere, invece, il protagonista della Satira 2,4: il poeta lo trova immerso in profondi pensieri, nel tentativo di mandare a mente una serie d'importanti precetti. Ben presto si capisce che in luogo di severe massime filosofiche si tratta di gastronomiche ricette, che fanno della satira una vera e propria *ars cenandi*, nel pieno rispetto del canonico svolgimento di una cena romana nelle sue tre fasi (*gustatio, primae mensae, secundae mensae*). Cazio si preoccupa di fornire saggi consigli sulla scelta degli alimenti migliori e sul metodo migliore di cucinarli: dalle uova ai pesci, dalla selvaggina ai vini, con una particolare predilezione per le salse, in cui si ritiene sommo maestro.

Nella cena di Nasidieno si può agevolmente scorgere un antecedente del trimalchionico banchetto petroniano nella ricerca dello stupefacente, benché l'originalità di Nasidieno si limiti al campo della presentazione di stravaganti portate. Nella sua ricerca dell'originalità s'inserisce il disordine stesso nella presentazione dei cibi; contrario alla norma, d'altronde, è il fatto stesso che il convito abbia inizio a mezzogiorno, per di più con la *comissatio*, con una totale inversione della tradizionale successione delle fasi della cena. Le portate si segnalano tutte per una preparazione diversa da quella abituale e per la loro bizzarra originalità: è questo il frutto di un'accorta opera di mimesi in cui il cuoco è artefice sommo: proprio come avverrà nella cena petroniana, quello che i convitati credono di mangiare rivela a poco a poco il suo vero aspetto.

Ofello, Cazio, Nasidieno rappresentano, dunque, tre maniere diverse di concepire il rapporto col cibo. Alla loro testimonianza si aggiunge quella del poeta stesso in merito al proprio rispetto del *modus* anche a tavola. Il suo è l'elogio di una cucina sostanzialmente vegetariana, nella quale però non deve mancare un po' di carne di maiale; nelle frugali cene campestri che Orazio descrive un ruolo importante è tenuto dal vino, che scioglie la lingua e favorisce gli ameni conversari, senza che si sia costretti a sottostare alle leggi che regolano il simposio cittadino.

# GIOVANNI PAOLO MAGGIONI

Università degli Studi del Molise

## *Il cibo nella letteratura agiografica medievale*

Trattando di un'epoca e di una cultura in cui la salute dell'anima era di molto anteposta alla soddisfazione dei bisogni corporali, ci si potrebbe aspettare un atteggiamento culturale di completo rifiuto del cibo, soprattutto in un ambito, come quello agiografico, in cui protagonisti sono coloro che hanno superato i limiti della loro condizione di uomini fino a porsi come intermediari tra l'umano e il divino. Tuttavia così non è.

Innanzitutto va considerato che alla radice stessa del Cristianesimo e del culto cristiano ci sono il pane e il vino. Il pane e il vino sono tra l'altro occasione di due tra i più importanti miracoli di Gesù, la moltiplicazione dei pani e dei pesci e la trasformazione dell'acqua in vino alle nozze di Cana. Anche l'atteggiamento disponibile di Pietro, dopo le note resistenze, verso le conversioni dei non circoncisi, ovvero il superamento della legge giudaica nella nuova alleanza, è segnata nel testo degli *Atti degli apostoli* (10, 9 e sg.) dal cibo, con una visione di una sorta di tovaglia grande, colma di ogni sorta di animali della terra e di uccelli del cielo. Una voce lo invita a mangiarne e alla risposta di Pietro *No davvero o Signore, poiché io non ho mai mangiato nulla di profano o di immondo* la voce mette in chiaro: *Quello che Dio ha purificato, tu non chiamarlo immondo* (σὸ μὴ κοῖνον) . E Gesù stesso aveva sottolineato in Mc. 7, 19 che nulla di ciò che entra nell'uomo può renderlo immondo.

D'altra parte, il peccato originale è pur sempre stato commesso mordendo un frutto, Esaù ha barattato il suo diritto di progenitura per un piatto di lenticchie e Gesù stesso viene tentato nel deserto dal diavolo che lo invita a tramutare in pani le pietre per placare la sua fame.

Appunto questa ambiguità del cibo, parte imprescindibile del culto cristiano, occasione di miracoli, ma anche di tentazioni diaboliche è caratteristica della letteratura agiografica, poiché ogni santo è *in primis* un imitatore di Cristo. Cibo come tentazione dunque, ma anche cibo come occasione di miracoli. D'altra parte il cibo è un bisogno ineludibile dell'uomo e il vizio che gli è connesso, la gola, è classificato come vizio carnale: gustare cibi è, oltre che naturale, inevitabile per chi voglia sopravvivere. Perlomeno fino al XII secolo, quando nella religiosità e nel sentire comune inizierà ad apparire una nuova idea di corpo, il concetto di peccato – e dunque buona parte dei temi della letteratura agiografica, che questo concetto accolgono e interpretano –, si articola tra il *bisogno* e il

*piacere*, poiché proprio questo *piacere* è la porta da cui si insinua il peccato, come aveva chiarito Gerolamo (*Adv. Jovin.* II, 8). La letteratura agiografica per grande parte del Medioevo è dunque improntata sulla disciplina monastica, poiché è la virtù monastica per eccellenza, la *discretio*, che può guidare al difficile equilibrio tra le esigenze di sostentamento e il cammino ascetico verso la perfezione. Nei testi agiografici viene proposto come esempio, sia pure estremo, l'ascetismo dei Padri del deserto e il tentativo di spostare la soglia del bisogno di cibo fino ai limiti dell'inumano. Questo paradigma travalicherà anche la soglia del XII secolo, influenzando i testi agiografici riguardanti le origini dei nuovi ordini religiosi, come la *Vita* di Bernardo di Chiaravalle, dove i primi cisterciensi sotto la guida di Bernardo durante la fondazione di Cîteaux si nutrono con alimenti a base di faggio e pane di farine miste d'orzo, miglio e veccia.

Nei testi agiografici anteriori al XII secolo il cibo è dunque occasione di tentazione e di peccato, i miracoli sono per lo più legati all'adesione a un ascetismo di tipo monastico o, per i laici, al semplice soddisfacimento del bisogno alimentare essenziale per la sopravvivenza. Altri miracoli introducono il meraviglioso nella vita reale, mostrando il soccorso del santo agli affamati, ma gli alimenti sono sempre, salvo poche eccezioni, assai umili. Si tratta quasi sempre di pane, nelle sue varie qualità: dal pane *similagijs*, il miglior pane di frumento, però citato in esempi negativi, fino all'altro estremo della scala, al pane d'orzo, il peggiore, di converso citato in esempi positivi. In mezzo il pane *subcinericijs*, senza lievito e, appunto, cotto sotto la cenere, un pane comune, di penitenza, ma anche adatto ad essere portato dai pellegrini nelle loro bisacce, come mostrano alcuni miracoli avvenuti sulla via per Santiago di Compostela. Un'unica eccezione: il pane bianchissimo con cui il Salvatore sazia san Proto in carcere.

Nel XII secolo però, oltre a farsi strada una diversa concezione di corpo, appare anche un nuovo concetto di *piacere*, che viene considerato, da Abelardo in poi, come un moto naturale, ineliminabile, connesso strettamente alla nutrizione e dunque neutro dal punto di vista etico. Il piacere del cibo è naturalmente connesso alla convenienza e al potere nutritivo del cibo ingerito, riprendendo un modello di Aristotele, dove i sapori sono distribuiti in una scala che va dal dolce, il sapore più piacevole, che caratterizza ciò che è più nutriente, all'amaro, proprio di ciò che non ha alcun potere nutritivo. Cambia dunque il peccato, non più conseguente al piacere, ma al disordine dell'alimentazione, peculiare di colui che antepone il cibo agli altri valori su cui deve poggiare la vita umana. Si incomincia così a definire un piacere diverso legato alla tavola, non solo quello naturale, ma anche quello legato all'ingestione di cibi nuovi e a sapori ricercati. Il peccato è insito nell'intemperanza nel primo caso e nella *curiositas* nel secondo. La letteratura agiografica è specchio di questo cambiamento culturale e inizia ad accogliere delle vere e proprie indicazioni dietetiche, che

possano portare a un equilibrio tra le qualità elementari del corpo (caldo freddo secco umido) e dunque al mantenimento o al recupero della salute. San Dominico soccorre dunque il malato di scrofola non sanando miracolosamente, ma suggerendo una dieta alimentare. Allo stesso modo nei leggendari i digiuni delle quattro tempora vengono spiegati come una opportuna e necessaria astinenza dal cibo in periodi in cui si rischierebbe una sovrabbondanza di uno dei quattro umori.

Anche i cibi cambiano, non più solo umile pane, e fanno la loro comparsa (e i santi se ne nutrono) anche vivande elaborate, come i capponi arrosto.

Un diverso approccio culturale verso il cibo e alle dinamiche connesse all'alimentazione nella letteratura agiografica è anche visibile se si considerano i patroni invocati per la preparazione dei cibi o la loro somministrazione, ci si rende conto che questi santi sono per lo più invocati per l'associazione della loro leggenda o del loro martirio con le pratiche di cucina, come san Lorenzo protettore dei cuochi, o san Giuliano protettore dei locandieri, o per motivi geografici, come san Venceslao per la produzione cerealicola in Boemia. C'è però un'eccezione, ed è legata a una produzione posteriore, quella della birra, che inizia a essere prodotta a partire dal IX – X secolo, soppiantando la cervogia di solo orzo senza luppolo. Il patrono dei birrai, sant'Arnolfo di Soissons, ebbe infatti una parte attiva nell'XI secolo a incoraggiare la diffusione della birra, avendo constatato la maggiore resistenza durante un'epidemia dei bevitori di birra rispetto ai bevitori d'acqua. La sua leggenda narra appunto come sant'Arnolfo avesse utilizzato direttamente il suo bastone d'abate durante la preparazione della birra. I birrai riconoscenti gli elevarono una cappella adornandola con gli strumenti del loro lavoro e una fonte miracolosa scaturì miracolosamente senza più fermarsi.

# PAOLO CHIESA

Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere - Università degli Studi di Milano

## *Il cibo degli altri. Viaggiatori medievali alla tavola degli stranieri*

Mangiare è una necessità che accomuna tutti gli uomini e li rende uguali; ma cosa si mangia e come si mangia è invece ben diverso fra l'uno e l'altro popolo. In ogni epoca il cibo è stato perciò un elemento di confronto fra culture, e, contemporaneamente, di identificazione di sé attraverso le proprie usanze e le proprie abitudini: poiché nessuno sfugge alla necessità di mangiare, l'alimentazione è un esame cui tutti sono sottoposti, e rappresenta inevitabilmente un fertile terreno di comparazione, di osservazione e di giudizio.

L'intervento passa in rassegna quanto raccontano alcuni viaggiatori del medioevo occidentale che, in epoche diverse, si recarono in paesi stranieri ed entrarono in contatto con gli usi alimentari dei relativi popoli. In ordine cronologico, il primo è Liutprando, un ecclesiastico lombardo che nel X secolo si recò due volte come ambasciatore alla corte di Costantinopoli; si passa poi a Guglielmo di Rubruk, un francescano fiammingo che a metà del XIII secolo compì un avventuroso viaggio missionario nei territori dei Mongoli; e si conclude con due personaggi che fra la fine del Duecento e la metà del Trecento compirono lunghi viaggi in Cina e in India, il celebre mercante Marco Polo e Giovanni dei Marignolli, nominato vescovo di Pechino. L'esperienza di questi viaggiatori è molto diversa, così come molto diversi sono i luoghi attraversati, i tempi e i modi del viaggio, la finalità della spedizione, la sensibilità e la capacità di osservazione personale; ma tutti, immancabilmente, forniscono abbondanti indicazioni sulle abitudini alimentari dei paesi che visitarono. Queste indicazioni – delle quali nell'intervento è fornito un breve repertorio antologico – sono per noi preziose tanto sul piano storico ed etnografico, quanto perché illustrano la consapevolezza del viaggiatore occidentale di impiegare il cibo come strumento di conoscenza e di confronto culturale, con un atteggiamento molto moderno.

Guglielmo di Rubruk scopre perciò con sorpresa che quella dei Mongoli è una civiltà 'del bere', perché la base dell'alimentazione è principalmente costituita da derivati liquidi del latte, e si accorge che i cerimoniali e le consuetudini della tavola sono rappresentazione delle dinamiche sociali di quel popolo. Liutprando riceve dai suoi ospiti bizantini un trattamento molto diverso – così almeno lui racconta – nell'uno e nell'altro dei suoi due viaggi diplomatici, compiuti a vent'anni di distanza,



0in quanto per ragioni politiche la sua ambasceria è accolta una prima volta con favore, la seconda con ostilità: l'atteggiamento opposto dei bizantini si concreta in un ben diverso trattamento alimentare, dal quale il nostro scrittore impara che il cibo è anche una potente forma di comunicazione. Marco Polo, grazie alla vastità della sua esperienza e alla quantità di luoghi attraversati, si diverte a disegnare una vera e propria mappa gastronomica dell'Oriente, in cui ogni popolo e terra si caratterizza per una particolare usanza alimentare. L'esotismo della cucina è per lui in diretta corrispondenza con l'esotismo della natura, che produce piante e animali diversi da quelli noti in Occidente; una corrispondenza osservata anche da Giovanni dei Marignolli, che più di Polo è incline a dare un'interpretazione, 'scientifica' o 'teologica', ai fenomeni e alle usanze che incontra lungo il cammino.

Il cibo è dunque per l'uomo del medioevo – come per quello di oggi – uno strumento attraverso il quale si percepiscono e si misurano distanze e differenze; ma può diventare – allora come oggi – una strada di avvicinamento e di condivisione, quando le usanze alimentari degli altri vengono apprezzate dal viaggiatore e, talvolta, da lui importate nella propria terra. Così, alla fine del suo viaggio Guglielmo di Rubruk sarà dispiaciuto di non poter più bere lo yogurt dei Mongoli; Marco Polo tornerà carico di cibi orientali, un po' come souvenirs, un po' come merci da vendere; e – più vicino geograficamente a noi, ma più lontano nel tempo – Giona di Susa, biografo dell'irlandese san Colombano, apprezzerà il fatto che il grande abate, all'inizio del VII secolo, abbia insegnato ai suoi monaci di Bobbio, italiani, come si fabbricava la birra.