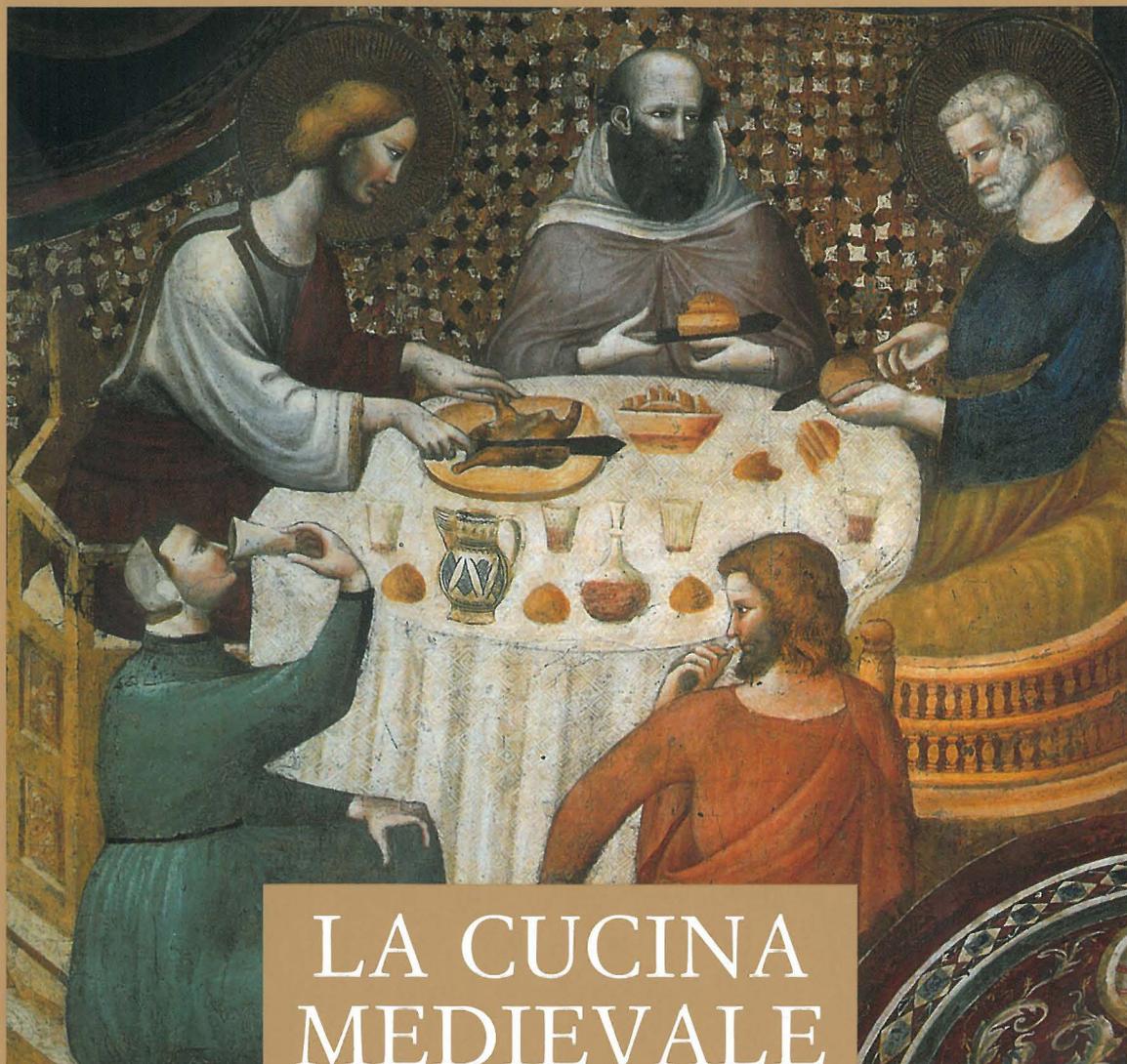


ENRICO CARNEVALE SCHIANCA



LA CUCINA MEDIEVALE

LESSICO, STORIA,
PREPARAZIONI



ESTRATTO
EXCERPT

LEO S. OLSCHKI EDITORE
MMXI

BIBLIOTECA DELL' «ARCHIVUM ROMANICUM»

Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia

386

ENRICO CARNEVALE SCHIANCA

LA CUCINA MEDIEVALE

LESSICO, STORIA, PREPARAZIONI



LEO S. OLSCHKI EDITORE

MMXI

PREMESSA

La rifioritura degli interessi per il Medioevo, cui stiamo da tempo assistendo, non ha mancato di coinvolgere aspetti culturali ‘accessori’ quali la storia della cucina, che da un cinquantennio sta riscuotendo crescenti attenzioni da parte degli studiosi, mostrando tuttavia persistenti carenze sul piano divulgativo; ciò è sicuramente dovuto alla difficoltà di accedere ai testi, che sono i ricettari (non certo numerosi) a noi pervenuti, circolanti in edizioni rare o quantomeno offerti sotto forma di antologie e compendi sommari, anche e proprio perché la loro lettura è spesso tutt’altro che agevole.

Isolati quanto apprezzabili sforzi di aprirsi a visuali sinottiche, compiuti negli ultimi anni, si sono mantenuti ancora nell’ambito di singole ‘tradizioni’ o ‘famiglie’, come si definiscono i gruppi dei ricettari derivati da un modello comune; l’intento di estendere questo procedimento di collazione a tutta la letteratura culinaria tardo-medievale conosciuta, è una delle motivazioni del presente lavoro, che nella sua struttura di glossario, vorrebbe proporsi come avviamento e sussidio lessicale per chi intenda avvicinare direttamente i testi, e insieme accentuare la chiarezza delle nozioni trasmesse, attraverso perspicui riferimenti per una spedita consultazione.

Il percorso espositivo delle singole voci non trascura le strette relazioni della cucina con la medicina dietetica, di fondamentale importanza per la cultura medievale, e nemmeno i precedenti storici e gli addentellati con le cucine europee dell’epoca, utili a spiegare l’origine e la diffusione delle preparazioni. Oltre 2500 voci, scaturite dall’esame di più di 7000 ricette, ne restituiscono circa la metà, criticamente ricomposte e sistematicamente comparate, in modo da mettere in risalto i diversi stili di cucina; un repertorio delle categorie gastronomiche, riportato in appendice, agevola la selezione delle singole ricette, per chi volesse realizzarle in pratica.

A proposito di quest’ultima opzione, è il caso di spendere qualche parola in più, che riduca alle giuste dimensioni le perplessità qua e là affiorate ed affioranti sull’opportunità di praticare esperimenti del genere; che la cucina medievale, come qualsiasi altra cucina dell’antichità (e diremmo come qualsiasi altra ‘cosa’ dell’antichità) non si possa far rivivere tale e quale, è ovviamente fuori discussione; non così il riproporla, il rivisitarla, il ricostruirla, che sono i modi più efficaci di studiarla; e che la storia della cucina non si possa studiare senza applicazioni pratiche, è presto dimostrato.

Se la cucina è un’arte – ed uso il termine nella sua accezione più elevata, che non è semplicemente quella di ‘mestiere’ – non ha debiti di sorta con il progresso, come non ne hanno tutte le arti; il progresso è una connotazione tipica delle scienze, e presuppone un movimento unidirezionale lungo un succedersi di posizioni, ognuna delle qua-

li supera le precedenti e vi si sostituisce, per essere a sua volta superata e sostituita da altre posizioni future; il cammino dell'arte è, se vogliamo, molto più disordinato, perché nessun 'modo di fare arte' può dirsi superato rispetto a qualsiasi altro, ed a ciascuno di essi può capitare che sia riconosciuto un momentaneo ruolo di protagonismo, di volta in volta assegnato dal capriccio delle mode o addirittura da contingenti considerazioni di utilità; ma è certo che ogni 'modo di fare arte' mantiene la sua validità intrinseca al di fuori dello spazio e del tempo, dispensando con inalterabile freschezza i piaceri della fruizione. Possono far sorridere le teorie dei medici del Duecento, vanificate da secoli di 'progressi', ma non certo gli affreschi di Giotto; e lo stesso dicasi per la cucina medievale (sempre che non si pretenda di valutarla impiegando come pietra di paragone la cucina dell'Ottocento, come ha fatto ingenuamente Stecchetti).¹

Se però la cucina è una forma d'arte, non si può negare che sia una delle più effimere, perché il goderne è contestuale al distruggerla; sulla scia di Mauss, Maxime Rodinson la chiamò per questo 'arte ideale', paragonandola alle composizioni di sabbie colorate, che presso alcune tribù indiane del Nord-America vengono create sul terreno e quasi immediatamente cancellate dal vento;² l'espressione ha il sapore di un ossimoro, perché i termini 'arte' e 'ideale' non simpatizzano per nulla (se l'arte si risolvesse nell'idea, saremmo tutti artisti); ma a ben riflettere, questo sintagma sottolinea acutamente la presenza estremamente fuggevole, nell'arte della cucina, della 'fruizione' rispetto alla 'creazione'; in ogni forma d'arte, il tragitto fra l'ideazione, la realizzazione e l'offerta alla contemplazione, è diversamente graduato e soggetto a mediazioni più o meno emergenti; nel caso della pittura, ad esempio, esaurita la fase creativa (invenzione e traduzione fisicamente visibile di un modello mentale), l'opera d'arte si esterna immediatamente in una forma inalterabile, che si può sempre ammirare nel suo aspetto originario; non così avviene nel caso della musica e del teatro, dove il tragitto dall'artista al contemplatore si frammenta vistosamente, perché la creazione si può perfezionare solamente attraverso una fase mediatica di 'interpretazione', che non di rado tende a prendere il sopravvento (sono estremamente significative certe pseudo-attribuzioni quali 'la *Traviata* di Zeffirelli' o 'la *Salomè* di Carmelo Bene').

A queste ultime forme d'arte (musica e teatro) è più prossima la cucina, in cui, nel concretare la prima intuizione, le ricette svolgono lo stesso ruolo degli spartiti e dei copioni; a questo punto si impone una domanda: è possibile fruire dell'opera d'arte già a questo stadio? Sicuramente lo è, ma con limitazioni spesso severe; quasi tutti possono leggere il copione dell'*Amleto*, e molti sono in grado di 'ascoltare mentalmente' una sinfonia di Brahms scorrendone lo spartito, ma non v'è dubbio che queste opere d'arte si realizzano pienamente (nel senso che danno il maggior piacere) e si fanno conoscere meglio attraverso la messa in scena e l'esecuzione orchestrale, che più direttamente raggiungono i sensi interessati: la vista e l'udito; ancora più arduo risulta quindi godere e conoscere la cucina per mezzo della sola lettura delle ricette, visto che il senso in questo caso interes-

¹ LORENZO STECCHETTI, *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV*, Milano, La Vita Felice, 2009.

² MAXIME RODINSON, *Venezia: il commercio delle spezie e le influenze orientali sulla cucina europea*, in *Il primo convegno dell'Accademia Italiana della Cucina* (Venezia, maggio 1967), Milano, 1968, p. 37.

sato è uno dei più materiali: il gusto.³ Dunque, per gustare la cucina (e gustarla vuol dire conoscerla) è necessario realizzare nella pratica le ricette ed assaggiare le preparazioni; e così si ritorna daccapo: una volta assaporata, l'opera d'arte non esiste più. Questa peculiare caducità sembra incidere ineluttabilmente sui meccanismi della cosiddetta fruizione, trasformando l'approccio con l'opera d'arte culinaria, in una esperienza unica, che potrebbe far ritenere preclusa ogni facoltà di conoscere storicamente l'arte della cucina.

A sostegno della attuale impraticabilità della cucina del Medioevo, si indicano i troppi sovvertimenti che sono intervenuti a mutare i fattori costitutivi delle singole preparazioni, dalle qualità delle materie prime alle caratteristiche dello strumentario e soprattutto delle fonti di energia; l'obiezione va opportunamente ridimensionata, perché l'evolversi di ogni cucina in termini di 'innovazione' è solo marginalmente legato ai progressi tecnici, raramente di peso determinante, e dipende in misura ben maggiore dalla introduzione di nuovi ingredienti, o dal rivalutato apprezzamento di taluni fra quelli conosciuti, nonché dai criteri di dosatura degli stessi, ferma restando la struttura delle preparazioni fondamentali. Ma osservazioni di questo genere si potrebbero fare anche a proposito della musica e del teatro (per mantenere l'opzione di confronto più sopra formulata); forse che ai tempi di Mozart gli strumenti musicali non erano diversi dai nostri? E non erano diverse le cognizioni di acustica, la sensibilità degli esecutori, il gusto degli spettatori e le stesse modalità di approccio ai concerti ed agli spettacoli teatrali? E ai tempi di Shakespeare, possiamo giurare che lo stile di recitazione fosse come quello odierno? Soltanto al principio del secolo scorso, le rare testimonianze fonografiche di esecuzioni liriche rivelano maniere non più condivise ai giorni nostri; e quando andiamo 'all'opera', assistiamo (che ce ne rendiamo conto o non) al 'rifacimento' di una creazione artistica pensata ai tempi di Carlo Alberto e resa attualmente fruibile con una ennesima interpretazione, grazie allo spartito sopravvissuto; e sono sopravvissuti anche gli spartiti dei polifonisti del Duecento, che vengono del pari eseguiti, anche se la fedeltà alle esecuzioni medievali è tutta da immaginare.

Si prenda ora una ricetta di cucina al posto di uno spartito musicale, e si rimpiazzi il professore d'orchestra con un cuoco; poi ci si chieda dove sta la sbandierata improponibilità delle cucine d'altri tempi; se ci si rifiuta di cucinare un tacchino tartufato alla salsa *périgueux* secondo Gouffé o un brodo lardiero di selvaggina secondo Maestro Martino, si dovrebbero coerentemente disertare tutte le esecuzioni musicali e teatrali 'postume'; chi viceversa accetti con serenità l'approssimazione necessariamente imposta da queste 'esperienze ricostruttive', finirà per ottenere, manipolando le ricette medievali, risultati inaspettatamente apprezzabili e rivelatori di un elevato grado di educazione del gusto.

L'AUTORE

³ Gusto e tatto sono per antica consuetudine considerati i più grossolani fra i cinque sensi, e la morale comune li associa tradizionalmente ai peccati di gola e di lussuria; non stupisce quindi che il già nominato Lorenzo Stecchetti, temperamento notoriamente sanguigno e spregiudicato, li reputi «*i sensi più necessari, anzi indispensabili alla vita dell'individuo e della specie*», perché «*se l'uomo non appetisse il cibo o non provasse stimoli sessuali, il genere umano finirebbe subito*» [brano di lettera riportato in PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Milano, Garzanti, 1978 (testo conforme alla XIV edizione, 1910), p. 9].

FONTI

Le fonti a cui attinge il presente lavoro sono costituite dai libri di cucina italiani del tardo Medioevo finora pervenutici, la cui formazione si colloca in un arco di tempo di due secoli all'incirca (Tre e Quattrocento), anche se i testi in essi contenuti risalgono verosimilmente a modelli più antichi; si spiega così il ricorso a scritti che cronologicamente non potrebbero più considerarsi 'medievali'; per convenzione storiografica, il Medioevo propriamente detto ha come limite ultimo l'anno 1492, ma è chiaro che questa data non può configurarsi come netto spartiacque tra il 'prima' e il 'dopo', rispetto agli accadimenti al momento in evoluzione; il rilievo si attaglia particolarmente alla storia della cucina, in cui verso la metà del Quattrocento (cioè ancora nel Medioevo) si è andato delineando un rinnovamento sviluppatosi poi per più di un cinquantennio (e dunque già nell'Evo Moderno), in preparazione della grande svolta cinquecentesca; in altre parole, la cucina propriamente 'medievale' può considerarsi estinta prima del 1492.

La letteratura culinaria tardo-medievale fa capo in Italia a due 'tradizioni' (o 'famiglie') a cui sono stati convenzionalmente attribuiti i ricettari a noi pervenuti:

- la tradizione cosiddetta 'meridionale' è rappresentata dal *Liber de coquina* (LIB1, LIB2, LIB3), opera trecentesca maturata probabilmente nell'*entourage* della corte angioina,¹ e che potrebbe avere un antecedente nel primo ricettario dell'*Anonimo Meridionale* (AM1);² dal *Liber de coquina* (in latino) derivano l'*Anonimo Toscano* (AT1), scritto in volgare, e il *Liber coquinarum bonarum* (LCB), tarda ripresa ancora in latino.
- la tradizione cosiddetta dei 'Dodici Ghiotti', di riconosciuta estrazione toscana, deve la sua denominazione al fatto che gran parte delle ricette di questa raccolta sono dosate per dodici persone, nelle quali si sono voluti riconoscere gli appartenenti ad una leggendaria compagnia di ricchi gaudenti senesi (la cosiddetta 'brigata spendereccia'), che Dante stesso avrebbe ricordato con qualche allusione;³ nell'ambito di que-

¹ La prima indicazione in tal senso si deve a FRANCESCO NOVATI, che vi ha accennato in *Maestro Jambobino da Cremona traduttore dall'arabo fin qui sconosciuto*, «Archivio Storico Lombardo», XIV (1900), pp. 146-149.

² L'ipotesi è avanzata, e sostenuta in modo convincente, da ANNA MARTELOTTI, *I ricettari di Federico II*, Firenze, Olschki, 2005, p. 26.

³ Sono i versi 127-128 del canto XXIX dell'*Inferno*: «e Niccolò, che la costuma ricca – del garofano prima discoperse»; secondo ISIDORO DEL LUNGO (*Dino Compagni e la sua Cronica*, Firenze, 1879-1887, II, p. 597), confortato dai commentatori danteschi, quel Niccolò sarebbe uno dei Salimbeni, e andrebbe attribuita «a un cuoco

BIBLIOGRAFIA

- ABT-BAECHI 1991 = REGINA ABT-BAECHI, *Il santo e il maiale*, Bergamo, Moretti e Vitali Editori, 1991.
- ACANFORA 1985 = ELISA ACANFORA, *La tavola*, in *Rituale, cerimoniale, etichetta*, a cura di S. Bertelli e G. Crifò, Milano, Bompiani, 1985.
- Acetaria 1996 = JOHN EVELYN, *Acetaria, a discours of sallets (1699)*, edited by Christopher Driver, Londra, Prospect Books, 1996.
- Acqua 2006 = STELLA VALSASINA, *Brevi note sugli utilizzi dell'acqua*, «Appunti di gastronomia», XLIX (2006), pp. 39-68.
- Acqua e miele 2002 = ENRICO CARNEVALE SCHIANCA, *Acqua e miele: variazioni sul tema*, «Appunti di gastronomia», XXXIX (2002), pp. 18-36.
- AGOSTINO Conf. = SANT'AGOSTINO, *Le confessioni*, a cura di Carlo Carena, Roma, Città Nuova Editrice, 1971.
- ALBERTI 1581 = LEANDRO ALBERTI, *Descrittione di tutta l'Italia e isole pertinenti ad essa*, Venezia, Giovan Battista Porta, 1581.
- ALDEROTTI Cons. = TADDEO ALDEROTTI, *Consilia*, a cura di Piero P. Giorgi e Gian Franco Pasini, Istituto per la Storia dell'Università di Bologna, 1997.
- ALDOBRANDINO 1911 = [ALDOBRANDINO DA SIENA, XIII sec.], *Le régime du corps de maître Aldebrandin de Sienne*, a cura di Louis Landouzy e Roger Pépin, Parigi, Champion, 1911.
- ALDROVANDI 1637 = ULISSE ALDROVANDI [1522-1605], *Ornithologiae tomi tres*, Bologna, 1637.
- ALDROVANDI 1638 = ULISSE ALDROVANDI, *De piscibus libri V et de cetis liber unus*, Bologna, 1638.
- ALDROVANDI 1668 = ULISSE ALDROVANDI, *Dendrologiae naturalis, scilicet arborum historiae, libri duo*, Bologna, 1668.
- ALESSIO 1976 = GIOVANNI ALESSIO, *Lexicon etymologicum*, Napoli, Arte Tipografica, 1976.
- Alessio Piem. 1580 = [GIROLAMO RUSCELLI], *De secreti del reverendo Donno Alessio Piemontese*, Venezia, Alessandro Gardane, 1580.
- Alimentazione 1997 = *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, a cura di Simonetta Cavaciocchi. Atti della "Ventottesima Settimana di Studi", Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini", Prato; Firenze, Le Monnier, 1997.
- Almansoris 1544 = [ABŪ BAKR MUHAMMAD IBN ZAKARIYĀ AR-RĀHZĪ, IX-X sec.], *Liber Almansoris*, in *Abubetri Rbazaē Maomethi opera exquisitiora*, Basilea, 1544.
- ALONSO 1958 = MARTIN ALONSO, *Enciclopedia del idioma*, Madrid, Aguilar, 1958.
- Alphita 2007 = *Alphita* [XIII-XIV sec.], Edición crítica y comentario de Alejandro García González, Firenze, SISMEI, Edizioni del Galluzzo, 2007.
- ALTAMURA 1956 = ANTONIO ALTAMURA, *Dizionario dialettale napoletano*, Napoli, 1956.
- Amandole 2006 = *Amandole e malvasia per uso di corte*, a cura di Grazia Rossanigo e Pier Luigi Muggiati, Vigevano, Autori e Centro Studi Tavola, 2006.
- Americhe 1991 = *1492-1992 Animali e piante dalle Americhe all'Europa*, a cura di Lilia Capocaccia Orsini, Giorgio Doria, Giuliano Doria, Genova, Sagep Editrice, 1991.

- AMMIANO = AMMIANO MARCELLINO, *Storie*, Milano, Mondadori, 2007 [I numeri romani indicano i libri, quelli arabi i capitoli e i capoversi].
- Amorosa 2003 = ANNA MARTELOTTI, *Amorosa, ambrosino, mirrause catalano*, «Appunti di gastronomia», XLI (2003), pp. 5-15.
- ANDRÉ 1956 = JACQUES ANDRÉ, *Lexique des termes de botanique en latin*, Parigi, Klincksieck, 1956.
- Anglo-Norman 1986 = CONSTANCE B. HEATT e ROBIN F. JONES, *Two Anglo-Norman Culinary Collections* [XIII-XIV sec.], «Speculum», 61/4, 1986, pp. 859-882.
- ANGUILLARA 1561 = [LUIGI ANGUILLARA], *Semplici dell'eccellente M. Luigi Anguillara, li quali in più pareri a diversi nobili huomini scritti appaiono, et nuovamente da M. Giovanni Marinello mandati in luce*, Venezia, Vincenzo Valgrisi, 1561.
- Anolino 1999 = ENRICO CARNEVALE SCHIANCA, *Indagine sulle origini dell'anolino*, «Appunti di gastronomia», XXX (1999), pp. 21-31.
- ANTHIMUS 1996 = ANTHIMUS [VI sec.], *De observatione ciborum*, edited by Mark Grant, Londra, Prospect Books, 1996.
- Apicii Coelii 1709 = *Apicii Coelii de opsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri decem, cum annotationibus Martini Lister*, Amsterdam, Janssonio Waesbergios, 1709.
- APICIO 1990 = APICIO, *L'arte culinaria*, a cura di Giulia Carazzali, Milano, Bompiani, 1990.
- APICIUS 1974 = APICIUS, *L'art culinaire*, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Parigi, Les Belles Lettres, 1974.
- Apparecchi 1993 = LEJLA MANCUSI SORRENTINO, *Apparecchi diversi da mangiare et rimedii*, «Appunti di gastronomia», XI (1993), pp. 18-104.
- Appendicula 1541 = *Appendicula de condituris variis, ex Ioanne Damasceno* [VIII-IX sec.], Albano Torino paraphraste, Lione, Sebastianum Gryphium, 1541.
- Arab influence 1980 = TOBY PETERSON, *The Arab influence on western European cooking*, «Journal of Medieval History», 6 (1980), pp. 317-340.
- Araldica 1980 = OTTFRIED NEUBECKER, *Araldica. Origini, simboli e significato*, Milano, Mondadori, 1980.
- Arance 2005 = ENRICO CARNEVALE SCHIANCA, *Arance dell'immaginario*, «Appunti di gastronomia», XLVIII (2005), pp. 45-56.
- ARBERRY 1939 = ARTHUR JOHN ARBERRY, *A Baghdad cookery-book* [XIII sec.], «Islamic Culture», XIII, 1939, pp. 21-47 e pp. 189-214.
- ARCHESTRATO 1993 = ARCHESTRATO DI GELA [IV sec. a.C.], *I frammenti della Gastronomia, raccolti e volgarizzati da Domenico Scinà* (1823), Palermo, Edizioni Leopardi, 1993.
- ARCHETTI 1998 = GABRIELE ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia, Fondazione Civiltà Bresciana, 1998.
- ARISTOTELE An. = ARISTOTELE, *L'anima*, a cura di Giancarlo Movia, Milano, Bompiani, 2008.
- ARISTOTELE Met. = ARISTOTELE, *Meteorologia*, a cura di Lucio Pepe, Milano, Bompiani, 2003.
- ARISTOTELE Prob. = ARISTOTELE, *Problemi*, a cura di Maria Fernanda Ferrini, Milano, Bompiani, 2002.
- ARNALDO 1504 = [ARNALDO DA VILLANOVA (1235-1312)], *Hec sunt opera Arnaldi de Villanova que in hoc volumine continentur*, Lione, Baldassarre de Babiano, 1504.
- ARNALDO 1505 = [ARNALDO DA VILLANOVA], *Haec sunt opera Arnaldi de Villanova nuperrime recognita et emendata diligentique opera impressa*, Venezia, 1505.
- ARNALDO 1555 = [ARNALDO DA VILLANOVA], *De conservanda bona valetudine opusculum Scholae Salernitanae ad Regem Angliae, cum Arnoldi Novicomensis enarrationibus utilissimis*, Parigi, Carlo Perier, 1555.
- ARNALDO 1996 = ARNALDO DA VILLANOVA, *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, in *Arnaldi de Villanova opera medica omnia*, a cura di Luis Garcia-Ballester e Michael R. McVaugh, tomo X.1, Barcellona, Publicacions de la Universidad de Barcelona, 1996.

AVVERTENZE PER LA CONSULTAZIONE

Ogni singolo articolo si compone, nel più semplice dei casi, del lemma (in carattere **grassetto**, e **corsivo** se si tratta di parola latina), seguito dalle eventuali annotazioni grammaticali, dall'indicazione abbreviata della fonte (o delle fonti) in cui è attestato, con le eventuali note di localizzazione nel testo (pagina o carta); la definizione è posta tra virgolette apicali (‘ ’) soltanto se è breve; quando una medesima voce è attestata in due o più significati diversi, essa compare in altrettanti articoli separati, contrassegnata da un numero progressivo all'apice (¹, ², ecc.).

Nei casi più complessi, l'articolo può contenere le varianti grafiche e morfologiche del lemma, che figurano in uno stesso o in più testi; le citazioni letterali desunte da altri testi sono riportate in carattere corsivo tra virgolette caporali («»); le parentesi uncinata (< >) evidenziano le integrazioni del testo (lo scioglimento dei segni brachigrafici, come pure le ricostruzioni 'a senso'); le parentesi quadre ([]) racchiudono osservazioni fuori testo, e quando contengono tre punti ([...]) indicano l'omissione di una parte del testo. Seguono, in distinti paragrafi (numerati per comodità di rimando) e secondo l'importanza dei lemmi esaminati, gli eventuali rilievi etimologici (l'asterisco * anteposto indica un termine non attestato), i cenni storici, le note di carattere scientifico, le attestazioni letterarie. La freccia (→) eventualmente posta in calce all'articolo, indica il rinvio a voci connesse e/o complementari.

Nella trascrizione dei testi, si è tenuto conto dei consueti criteri di normalizzazione della punteggiatura e dell'interscambio tra la *u* e la *v* secondo l'uso corrente; la *j* e la *y* sono in genere mantenute, ma collocate nell'ordine alfabetico con la *i*; la *ç* è trascritta con *z* (con la scrittura originale tra parentesi) solo quando è all'inizio di parola; diversamente viene mantenuta e collocata nell'ordine alfabetico con la *z*; si è ritenuto di normalizzare graficamente (con una *b* tra parentesi) l'indicazione fonetica velare delle gutturali *c* e *g* anteposte a vocali chiare (*e*, *i*), che nei testi originali appaiono spesso nella forma che oggi corrisponde alla pronuncia palatale (*cingiale* > cing(h)iale; *giro* > g(h)iro; *lactuge* > lactug(h)e).

Le parole in greco, che non fanno parte di citazioni riportate letteralmente, sono in genere traslitterate in caratteri latini secondo i consueti criteri, e particolarmente: 'o' per o e ω, 'e' per ε e η (in corso di parola; η iniziale è resa con 'he'), 'y' per υ, 'ch' per χ, 'ps' per ψ, 'ph' per φ, 'th' per θ, 'x' per ξ.

Le parole in arabo vengono trascritte così come si trovano traslitterate nei testi di riferimento, e possono di conseguenza variare a seconda dei sistemi di traslitterazione; ad esempio, la lettera *gim* (ج) si trova trascritta con 'dj' nei testi in lingua francese, con 'j' (o anche 'g') in quelli in lingua inglese, e con 'y' in quelli in lingua spagnola; la lettera *shin* (ش) è trascritta con 'ch' in francese, 'sh' in inglese e 'š' in spagnolo; la lettera *kha* (خ) è trascritta con 'kh' in francese e in inglese, e con 'j' in spagnolo.

I lemmi sono riportati nelle forme attestate dalle fonti, che non sempre corrispondono a quelle correntemente in uso; la parola 'ciliegia' (inconsueta alterazione dal duecentesco 'ciriegia'), ad es., non è testimoniata prima del XVI sec., e viene quindi trattata sotto la voce 'cerasa',

che presenta il maggior numero di occorrenze tra quelle documentate ('cerassa, ceraxa, ceresa, cerexia, zeresca, cerescia'); per consentire la consultazione in simili casi di difformità, si è predisposto in appendice un repertorio delle voci normalizzate.

Si è infine ritenuto di inserire nel lemmario anche le forme derivanti da lezioni difformi e in qualche modo dubbie o addirittura incongrue; l'intenzione di accentuare la funzione di sussidio alla lettura dei testi in parola, ha reso opportuno includere nel novero dei vocaboli anche quegli errori ortografici per così dire 'storici', risultanti dalle disattenzioni di copisti o trascrittori e pacificamente sedimentatisi nel tempo.

LA CUCINA MEDIEVALE
LESSICO STORIA, PREPARAZIONI

A

Aaneth = «questo magnare se chiama aaneth», AM2, c. 23v; preparazione ascrivibile alla categoria dei soffritti (vd.), a base di carne di castrone sminuzzata, soffritta nello strutto, salata, speziata e portata a cottura con l'aggiunta di acqua; quando si è ben ristretta, viene legata con una salsa di mandorle, radici di prezzemolo lessate, pane, tuorli d'uova sodi, zafferano e spezie, il tutto stemperato con aceto ed un poco di brodo di cottura; da ultimo, come rifinitura, «micti dentro .xl. discarole mondati integre». *Discarole* viene posta da BOSTRÖM 1985, p. 46, tra le parole di cui non è stato possibile decifrare il senso: potrebbe trattarsi di una trascrizione scorretta di *mandorle*.

1) Per il nome A., REBORA 1990, pp. 1482-1483, suggerisce riferimenti ad aneto e ad anatra (*anet* in catalano), riconoscendo comunque l'assenza di tali ingredienti nella ricetta; ma la struttura della preparazione denuncia con chiarezza il suo modello: il *janet* cat., piatto a base di carne (di ovini o di pollame) precedentemente lessata, spezzettata, soffritta nel lardo e poi legata con una salsa di fegato, pane e aceto; la ricetta è stata evidentemente copiata, con qualche disattenzione, da un originale privo della lettera 'guida' iniziale ((j)aaneth), o la stessa è stata letta come una *a*. La tradizione distingue due varianti principali: in *Sent Sovi* 1979, pp. 149-151, la salsa, arricchita con le verdure (cipolle, prezzemolo, salvia e maggiorana) cotte insieme con la carne, è ulteriormente addensata con tuorli d'uova (crudi o cotti) e colorata con lo zafferano. In ROBERT 1982, pp. 42-43, e RUPERTO 1529, p. 19r-v, le cipolle vengono introdotte nel soffritto, con l'aggiunta di frutta confettata (pere, mele, cotogne) ed il prezzemolo si trita crudo come rifinitura finale; inoltre nella salsa intervengono le mandorle ed è assente lo zafferano.

2) La ricetta di AM2 è il risultato della commissione di altre diverse ricette: lo strutto come base del soffritto e il prezzemolo cotto come ingrediente della salsa, si rifanno al *janet a cabrit ho moltò* di *Sent Sovi* 1979, p. 149; l'intervento delle mandorle ricalca le ricette di *potatge de janet de moltò, de gal-*

lines e de cabrit di ROBERT 1982, pp. 42, 43; i tuorli rassodati e lo zafferano richiamano invece il *janet a tota carn* di *Sent Sovi* 1979, p. 150. Non è presente il passato di fegato, e l'aggiunta di acqua dopo la rosolatura ricorda un procedimento tipico della cucina ar., laddove la tradizione cat. ricorre quasi sempre alla doppia cottura (lesso+soffritto).

3) Il termine *janet* (che definisce propriamente l'intingolo, ossia la parte liquida) è cat., ma la trascrizione A. sembra foneticamente influenzata dal suo equivalente cast. *janete*. Per la derivazione dal fr. *jaunet*, vd. Giannetto.

→ Brodetto 1, Cialdello 1, Ianetto, *Ianietus*, Morsellato, Soffritto, Stufetto.

Aariso = «vivanda che si chiama A.», AF, cc. 46v-47r; è una pappa di frumento brillato nel mortaio e poi messo a cuocere in acqua, con l'aggiunta di carne di bue magra (della coscia) a bocconi; a metà cottura, si ritira la pentola al margine del focolare, coprendola con un canovaccio fermato da un tagliere e lasciandovela fino al mattino successivo, quando il frumento si sarà 'crepato' addensandosi in poltiglia, e la carne risulterà disfatta. Allora si rimesta e si rimette al fuoco, sempre mescolando e versando man mano latte di capra (o di mandorle), fino a cottura completa; si rifinisce con lardo squagliato e si serve nelle scodelle con una mistura di cinnamomo, zenzero e zafferano.

1) Chiara riproposizione della *barisa*, ben noto piatto della cucina ar. (di origini persiane), che si dice fosse sommamente gradito allo stesso Maometto. Il nome deriverebbe da *harasa* (macinare, frantumare), con riferimento al lavoro di frantumazione del cereale, eseguito con uno speciale pestello chiamato *dikshab* e protratto anche durante la cottura in pentola; il frumento (orzo per i meno abbienti, ma anche riso per i più raffinati) viene preventivamente ammollato in acqua e lo spezzato di carne è in genere di vitello, ma anche di pecora oppure d'oca o di pollo. Anche la rifinitura con lardo fuso è conforme alla tradizione ar., che impiega comunemente grasso della coda di montone. Questa pre-

parazione ha avuto una discreta fortuna nella cucina med. dell'Occidente, dov'è per lo più conosciuta con nomi derivati dai cereali con cui si prepara. → Fromentiera, Grano de riso, Riccea.

Abattere = AL; 'battere, spianare, assottigliare'.

Abbra = «*abbra che la tiene li spetiali*», WE, c. 145r; 'ambra' (vd. Anbra).

Abbronzarsi = BDV, c. 15v; 'prendere il colore del bronzo', cioè abbrustolire per l'eccessivo calore; reazione delle carni messe ad arrostitire, che quasi sempre indica la non perfetta cottura all'interno.

Abdomen = PLA, p. 165; 'addome, ventre' della femmina del suino; dall'A., secondo Platina (*ibid.*), si ricava il *sumen*, prelevando la striscia di parete addominale compresa tra le due file di capezzoli.

1) Secondo PLINIO, XI, 211, *A.* è il termine usato dagli antichi per definire le mammelle non ancora gonfie della scrofa non gravida, mentre *sumen* (vd.) è il nome specifico delle mammelle della scrofa che abbia appena partorito. *A.* e *sumen* designano dunque, anche se in condizioni differenti, il medesimo prodotto (la sommata), prelibata ricercatezza sulle mense qualificate, e quindi oggetto di reiterate proibizioni attraverso le leggi suntuarie (PLINIO, VIII, 209); IUNIO 1567, p. 102, conformandosi a Plinio, definisce l'*A.* come la «*mamella della scroffa, poi ch'ha partorito*».

2) Non è tuttavia ben chiaro, ad una prima lettura, che cosa intenda Platina per *A.*, inserendolo nell'elenco dei condimenti di base della cucina del suo tempo (quando la sommata non si poteva certo considerare tra le derrate indispensabili); UGUCCIONE 2004, II, p. 18, glossa «*pinguedo porci*», e ancora a p. 580, stabilisce una sinonimia tra *A.* e *sumen*, facendo derivare il primo da *omentum* (vd.), in composizione con *abdere*, 'togliere', «*quasi abditum omentum, scilicet pinguedo que est in ventre porci vel porce, que et sumen dicitur*». Dal confronto con alcune ricette di Maestro Martino, tradotte dal Platina in forma erudita (cfr. PLA, p. 248), si evince che, con il termine *A.* si vuole individuare la 'pancetta', quel taglio del basso ventre del maiale compreso tra la sugna (all'interno) e la tettina (all'esterno); ne abbiamo conferma dal traduttore fr. di Platina, che rende: «*la graisse [...] qu'est pres des tetines de la truye*» (PLATINA 2003, p. 20r).

Abra = AL, c. 20v; 'ambra' (vd. Anbra).

Abraschare, Abraschulare = «*abraschale nella braxa e quando sarano abraschulate*», MR, c. 23v (ricetta delle pere cotte); 'brasare'.

Abrotano = AP, cc. 1r (in una mesticanza di erbe amare da consumare in insalata a pranzo: *erba santa maria, menta, matricaria, [a]b[r]otano e yso-po*), 13v e 14r (mescolato ad altre erbe amare per fare frittelle di Quaresima), e 46v (nell'elenco delle erbe che, seccate e polverizzate, agevolano l'acetificazione); nome greco di origine sconosciuta, anche se UGUCCIONE 2004, II, p. 18, argomenta, per le sue virtù riscaldanti, un collegamento a Venere: «*berba est virtutem habens calidam, quasi afrothanum ab Afrodita, qui est Venus*».

1) Pianta delle composite (*Artemisia abrotanum*), congenere dell'artemisia, dell'assenzio, del dragoncello, ma con foglie più simili a quelle della camomilla, e fiorellini gialli poco appariscenti, raccolti in ramoscelli. Comunemente coltivato negli orti fin dall'antichità, per usi più che altro medicinali, soprattutto come vermifugo e contravveleno; le sue foglie, a motivo delle virtù incisive (e dunque aperitive) riconoscibili dal suo gusto fortemente amaro, entravano nella composizione delle insalate da consumarsi come antipasto.

Abrusare = AN; abrusciare, AF, WE; abruscare, WE; 'bruciare, abbrustolire'.

Abrusticare = «*togli pane abrusticato*», AT1, c. 99rA; 'abbrustolire'.

Absynthium = PLA, p. 187; 'assenzio' (vd. Assenzio).

Acarpionado = AN, c. 68r; detto del pagello fragolino; interessante attestazione del termine 'acarpionare', con modulazione spagnoleggiante: ma la parola è squisitamente it. e significa 'preparato come si prepara il carpione' (vd.), cioè fritto e trattato con sale, aceto e aromi conservanti.

Acena = pl., «*acena de pepe*», AL, cc. 14r, 26r; 'acini, grani'. Vd. anche Acino 1.

Aceto = forma pressoché costante; qualche alterazione in acceto, AP; acieto, BDV; acito, AL; axeo, axeto, AV; 'condimento agro' per eccellenza della cucina medievale, gradito in quanto stuzzicante.

1) Il successo dell'*A.* dura ininterrottamente dall'antichità, grazie anche alle sue proprietà anti-settiche, da sempre riconosciute, ed alle virtù fluidificanti e incidenti attribuitegli dalla medicina

Battuto = forma prevalente; assai meno frequente 'bactuto'; part. sost. di 'battere'; «*incorporare il battuto*», AF, c. 42v; «*se meta de bactuto*», AM2, c. 19v; sinonimo generico di 'pastume' e (a motivo della sua più frequente destinazione) di 'farcià'; è il risultato dell'operazione del 'battere' una o più sostanze, con due coltelli pesanti maneggiati in veloce alternanza.

1) In senso specifico, il B. è una preparazione a base di carne tritata, formaggio grattato (o pestato) e uova battute, variamente insaporita e utilizzata per confezionare torte oppure tortelli. Questi ultimi sono concordemente definiti *frittelle* da AT2, c. 87vB, AF, c. 54v e BDV, c. 16r, e *fritole* da AP, c. 38v, perché vengono fritti, ma sono sempre racchiusi nella pasta: «*fanne frittelle lunghe con crosta sottile*» (AT2); «*in sottili croste di pasta tu lo venghi tutto rinvestendo a modo di ravioli*» (BDV); «*falle luongi ad modo di rafioli, e involgili in pasta sottile*» (AP). L'ingrediente di base è la pancetta di maiale lessata, che BDV e AP consentono di sostituire con la lonza (a meno che ci si trovi ancora una volta in presenza di una errata trascrizione di 'bronzà'), e che viene mescolata con formaggio, uova e spezie (AT2 e AF aggiungono anche zucchero).

2) Una classica torta di B. è la «*torta batuta*» di MOR, ripiena di pancetta fresca di maiale lessata, battuta, e poi mescolata con formaggio, uova e spezie; AT2, c. 88vB, AP, c. 38v e AF, c. 43r, riportano tutti un'altra ricetta di torta di B., salvo divergere nel dosaggio degli ingredienti e nel numero delle persone cui deve bastare; è una torta a due sfoglie, e il ripieno, oltre ai soliti ingredienti sopra richiamati, contiene anche lardo salato, prezzemolo, menta e zafferano. Le dosi variano in modo bizzarro: per 20 persone, la «*torta di buono battuto*» di AF richiede 10 libbre di pancetta, 4 libbre di lardo, 12 caci freschi a grassi e 48 uova, laddove AT2 impiega 5 libbre di pancetta e 45 uova per la stessa quantità di formaggio e di lardo; mentre AP, per 12 persone, usa 10 libbre di pancetta e una di lardo, 10 caci e 28 uova. La cucina quaresimale annovera anche una torta di B. di pesce, propria della tradizione dei 'Dodici Ghiotti', per la quale vd. *Pesce* 7.

Batuta = LIB1, LIB2, p. 269; nome di una torta, la cui ricetta apre il capitolo sulle preparazioni composte da una molteplicità di ingredienti («*De cibus compositis ex multis*»); il nomn. B. è desunto da «*de batutis*» del titolo e dal successivo «*ad batutas*»; la forma f. di 'battuto' è probabilmente dovuta al fatto che si sta parlando di una torta, e precisamente di quella complessa preparazione a

più ripiani che va comunemente sotto il nome di mortarolo; si tratta di una torta quaresimale (vd. *Mortarolo* 5), che non ha nulla a che vedere con la «*torta batuta*» di MOR, per cui vd. *Battuto* 2.

Baxalicha = AP, c. 70v; 'basilico'.

Bazino = AP, c. 67v; 'bacile', per raccogliere l'acqua del lavamano.

Becchafiche = (pl.) MW; bechafichi (pl.) AN, MM; bechafighe (pl.) MR; *ficedula*, PLA; 'beccafico'; passeraceo dei muscipidi (*Sylvia borin*) di piccole dimensioni (raggiunge a stento i 15 cm), dal piumaggio grigio-verde poco appariscente, ricercato fin dall'antichità per la delicatezza delle sue carni; e fin dall'antichità confuso, nel linguaggio comune, con specie congeneri: bigia, capinera, occhiorosso, sterpazzola. Secondo Aristotele (cfr. ATENEO, p. 185, nota 3; *Apicii Coelii* 1709, p. 125, nota 21), beccafico (*sykalis*) e capinera (*melankoryphos*) si trasformano l'uno nell'altra con il variare delle stagioni.

1) La squisitezza del beccafico è ripetutamente confermata da più fonti: valga per tutte il dialogo allegorico di Asellio Sabino (citato in SVETONIO, *Tib.*, XLII, p. 358) in cui il rinomato uccellino contende al tordo, all'ostrica e al fungo il primato della raffinatezza. Come tutti i selvatici da piuma, e particolarmente la volateria minuta, nei banchetti dell'antichità il beccafico veniva servito tra le prime portate; beccafichi arrosto accompagnati da tuorli d'uova, affiorano dal ventre squarciato di una enorme porchetta servita al banchetto di Carano (ATENEO, 129b; vd. *Intermisso* 3); tra le sorprese del banchetto di Trimalchione, vi sono delle uova fatte «*ex farina pingui*» che racchiudono ciascuna un grasso beccafico arrosto, immerso in tuorlo d'uovo pepato (PETRONIO, 33, 6); Apicio abbina i beccafichi al passato di asparagi, oppure ad altre ricercatezze («*quaecumque optima fuerint*»), in alcune delle sue *patinae* (*Apicii Coelii* 1709, pp. 108 e 111).

2) Il beccafico è particolarmente apprezzato sul finire dell'estate, quando, tenendo fede al proprio nome, si ciba soprattutto di fichi e di uva (MARZIALE, XIII, 49, si chiede scherzosamente come mai non lo abbiano chiamato 'beccauva'), frutta notoriamente reputata fra la più raccomandabile; per cui «*li ucelli picinini quando nidificano non sono boni, ma nelo autunno quelli che se nutricano de fighi e uve sono migliori*» (BENZI 1481, p. 22rA). Come tutti i cibi succulenti, il beccafico – caldo e umido – è di difficile digestione, e i medici consiglia-

uno squisito *garum* di questo genere nella casa dell'arcivescovo di Montpellier; sempre nella prima metà del XVI sec., Étienne Dolet, editore di Rabelais, gli dedica un poemetto sul *garum*, e l'autore di *Gargantua* lo ringrazia con una decina di versi, che lasciano chiaramente intendere come, per lui, la salsa di pesce andasse ben al di là del puro esercizio poetico; in questo caso si trattava probabilmente di un prodotto cotto più simile all'*allex*, di cui è una chiara variante lo «*ius in quo decoquantur pisces*» descritto da CHAMPIER 1560, p. 556, ed ai suoi tempi ben noto in Lorena, Borgogna e Franca Contea sotto il nome di «*mureta*» (quasi *huriola*, 'piccola *huri*'); è il fondo di cottura in cui si sono cucinati i pesci e che viene usato come salsa, per condire o intingervi alimenti solidi, più che altro vegetali, e soprattutto il crescione; Champier scrive in lat., ma nella sua *mureta* è riconoscibile l'odierna *meurette* borgognona, che ha conservato il nome, ma si è trasformata in un intingolo di cipolle soffritte nel lardo e allungate con il vino rosso, dentro il quale si cucinano pesci o uova; d'altra parte, senza neppure passare le Alpi, una tarda riproduzione dell'antica *allex* e della *huri* med., si rinviene nella popolarissima 'bagna caôda' piem.

Liviana = pl., PLA, p. 144; 'antica varietà di fichi', intitolata a Livia Drusilla, moglie di Augusto (PLINIO, XV, 70; COLUMELLA 1977, V, 10.11; MACROBIO 1997, III, 20.1); non più identificabile ai tempi di Platina.

Livore = AV; 'lepre'.

Lixare = LIB; lat. *elixare*, 'lessare'; lixo, AM1, 'lesso, lessato'; *lixatura*, LCB, 'lessatura, brodo del lesso'.

Locusta = PLA; vd. Langusta.

Loligo = PLA; vd. Calamaro.

Lombolo = AP, c. 38v; 'filetto', e particolarmente 'filetto di maiale', che AP cita fra gli ingredienti della torta ungharesca (vd.); vd. *Lumbettus*.

Lomentum = PLA, p. 235; 'farina di fave' (vd. Fava 2).

Lomia = AT1, AT2, LIB, BDV; vd. Lumia.

Lomone = AM1; 'limone'.

Lomonìa = AT2; 'salsa per capponi arrosto'; vd. Limonia 5.

Longeti = anche longiti, MOR; 'varietà di pasta da minestra', tagliata a strisce lunghe e non

troppo strette, da una sfoglia molto sottile; dunque assimilabili a piccole tagliatelle o a fettuccine; si lessano nell'acqua, si scolano in un «*sedazo*» e si condiscono con burro e formaggio grattato, in una tafferia di pietra, rimestandoli bene; poi si distribuiscono nei taglieri, cospargendoli ancora di formaggio grattato e versandovi sopra burro fuso colorato di zafferano e diluito con un poco dell'acqua di cottura; dopo un'ultima spolverata di cannella e altre spezie, si mandano in tavola; questa è la ricetta dei «*longeti bastardi*»; in altro luogo, MOR presenta quella dei «*longiti avantazadi*», che si riduce però al solo elenco degli ingredienti, dal quale si rileva comunque che il 'vantaggio' sta tutto nell'aggiunta di zibibbo al condimento; il piatto appare così del tutto simile ai L. cui si fa cenno nelle cronache dei banchetti nuziali piacentini dell'ultimo Trecento, dove si servivano come primi piatti, conditi con formaggio, uva passa, spezie e zafferano («*Secunda die in nuptiis dant primo longetos de pasta cum caxeo et croco et zibibo et speciebus*», *Chron. Plac.*, p. 582A).

Lonza = AM1, BDV, MM, MW, MR; lonça, AS, AT2; longia, GIO; lonxa, AV; *lonza*, lonça, LCB; 'lombo', taglio disossato della lombata di maiale, corrispondente al controfiletto del manzo; da non confondersi con il 'lombolo' o 'lombetto' (situato superiormente all'interno), che corrisponde al filetto del manzo; l'espressione «*lonçam porci sive lumbettum*» di LCB, c. 41v, significa presumibilmente che si può usare sia la lonza che il filetto vero e proprio, e la distinzione è ancora più precisa laddove LCB, c. 51v, nel predisporre le carni per un tipo di salsiccia, elenca separatamente «*lonza porcina*» e «*lumbettus*» (vd. Ligoriste); può anche accadere che i copisti trascrivano erroneamente L. con 'bronza', come ad es. in BDV, c. 10r (vd. sotto), e AV, p. 41 («*spalle de castron implite*», vd. Castrone 2).

1) La L. è un taglio particolarmente indicato per gli arrosti (cfr. MM, c. 1r, e tutta la tradizione di Martino, per il vitello e il cervo), e segnatamente a quella di maiale, i ricettari derivanti da AM1 riservano una salsa a base di basilico (vd. Arrosto 10), che nella versione più tarda di AP, c. 3r, appare un tantino più elaborata: «*Basilico e finocchio non granito, pepe, garofoli e zaffarano; e tempera con agresto fresco*»; una volta arrostita, la L. si può anche acconciare in modi fantasiosi, come quello suggerito da BDV, c. 10r: «*Lonza di porcho si potrebbe apparecchiare in questo modo: primieramente la fa' arrostitire, e appresso toglì la cipolla tagliata al traverso ben sottile e friggila; e ttogli tuorla d'uova, delle*

chotte e delle crude, tante dell'uno quante dell'altro, e ogni cosa fa pestare insieme e istemperare chon buono vino bianco e chon un pocho d'acieto; e metti a bollire in una padella. E ttaglia la bronza [ma è 'lonza'] per pezzi e mettila a bollire chon esso; e mettivi datteri ammorsellati e pingniocchi assai e uve saracinesche e buone spezie assai e fia ben fatto».

→ Asta ruminese, Cesame, Rasonata.

Lotus = PLA, p. 145; 'loto'; all'inizio del II libro del *De honesta voluptate*, Platina, nel proporsi di chiarire il significato di alcuni termini botanici, ricorre all'antica classificazione desumibile in parte da Plinio, e in parte da Macrobio (vd. Acino 1, *Bacca, Malum*, Noce), e, nell'elenco esemplificativo delle 'bacche', cita quelle dell'alloro, del mirto, del lentisco, dell'olivo, del corniolo e del *L.*, detto anche 'fava della Siria' («*quam fabam syriacam vocant*»).

1) *L.* è oggi il nome scientifico di un genere delle papilionacee, la cui specie più rappresentativa è il *Lotus corniculatus*, volg. detto ginestrino o mul-laghera (NEGRI 1979, p. 191; *Erbe* 1979, p. 334), una pianticella foraggera dai fiori tubulosi color giallo chiaro, che produce minuscoli baccelli di 2-3 cm; il termine 'loto' è da sempre parola di elevata genericità: «*quaedam planta cuius plures sunt species*», è la definizione che ne dà Simone da Genova (*Clavis* 1486, s.v. *lotbos*), e la stessa lingua gr., che ha preso in prestito *lotòs* da qualche idioma semitico (GEMOLL 1976, s.v. *λωτος*), ne conosce quattro accezioni: la prima designa un trifoglio da foraggio che cresceva rigoglioso, insieme con cipero, orzo, spelta e biada, nella pianura di Sparta (*Odissea*, IV, 603), e di cui si pascevano nell'ozio i cavalli di Achille (*Iliade*, II, 776); vi si fa in genere corrispondere il già citato ginestrino, oppure qualche specie di meliloto, ad es. il trifoglio cavallino (*Melilotus officinalis*, *Erbe* 1979, p. 408), nel quale MATTIOLI 1568, p. 1221, crede di riconoscere il «*loto domestico*» di Dioscoride; si può comunque escludere una sua identificazione con il *L.* produttore di bacche a cui accennano Plinio e poi Platina, ed è sicuramente un'altra pianta il *lotòs* dei cui frutti si cibano i Lotofagi (*Odissea*, IX, 84-97).

2) Altre due piante che nell'antichità condividono il nome di *L.*, sono descritte da ERODOTO, II, 92, come tipiche dell'Egitto: in una di queste potrebbe ravvisarsi il loto bianco (*Nymphaea lotus*), una ninfeaica dai lunghi peduncoli cilindrici che reggono fiori candidi adagiati su quattro grandi sepali verdi, e larghe foglie circolari natanti; dai suoi fiori, a maturazione, si sviluppano capsule simili a quella dei papaveri (ma più grandi), stipate

di semi (simili ai chicchi del miglio, PLINIO, XIII, 108) che vengono raccolti, essiccati e macinati per farne pane; anche il rizoma subacqueo, grande come una mela cotogna, ricoperto da una scorza nera come una castagna (PLINIO, XIII, 110) e di gusto gradevole, viene consumato come cibo (questa è la seconda varietà di loto descritta da Simone da Genova); il secondo loto di Erodoto viene in genere identificato con quello cosiddetto 'rosa', di origini orientali (*Nelumbo nucifera*), i cui semi, grandi come olive e dal sapore di anice, sono contenuti in calici (*kalykes*, ma *kibòria* secondo ATENEO, 72a) a forma di nido di vespe, separati dai fiori veri e propri; Nicandro di Colofone (II sec. a.C.), cit. in ATENEO, *ibid.*, riporta una denominazione popolare di questi semi, detti 'fave egizie' (*kejamoí Aigyptioí*), e attesta la consuetudine di servirli, freschi e lessati, oppure secchi, come afrodisiaci insieme con i *tragèmata* (vd. Triggea) alla fine dei banchetti; anche i rizomi tuberosi della fava egizia, secondo quanto riferito da Nicandro, cit., e da Difilo di Sifno (III sec. a.C., in ATENEO, 73a), una volta lessati, sono gustosi e nutrienti, ma pesanti da digerire; è questo propriamente il loto d'Egitto, la terza specie esaminata da Simone da Genova; ad Alessandria d'Egitto, le sue radici si chiamano *kolokàsia*, e questo nome tende non di rado a designare l'intera pianta; se ne ha un es. in PLINIO, XXI, 87, che, parlando delle piante ad uso alimentare, ricorda che in Egitto la più rinomata è la *colocasia*, detta anche *cyamon*, cioè 'fava'; anche MATTIOLI 1568, p. 448, enuncia: «*chiamasi la fava d'Egitto colocasia*»; ma questo è il risultato di un equivoco, dovuto sia ad una omonimia, sia alle affinità nell'aspetto esteriore fra due diverse piante, perché la colocasia è propriamente una grande aracea con ampie foglie, steli carnosì e radice tuberiforme, chiamata aro d'Egitto (*Arum antiquorum*) e già esaminata da PLINIO, XIX, 96-97, tra gli ortaggi bulbosi, con dettagliate osservazioni sulla raccolta e sulla selezione dei rizomi, che MARZIALE, XIII, 57, disprezza, in quanto costipati di filamenti tenaci.

3) Il *L.* i cui frutti PLINIO, XV, 101, cita come esempi di bacche, assimilandole a quelle del corniolo, viene a quanto pare identificato da Platina con quella che ISIDORO, XVII, 7, 9, chiama «*fabà syrica*»; sempre ad Isidoro attinge Simone da Genova, descrivendo questo loto come un grande albero che produce frutti dolcissimi, poco più grandi di un grano di pepe, dal sapore così soave che i Greci, come anche Isidoro, li chiamano *mella*, mentre in lat. si chiamano 'fave greche' («*arbor magna fructum ferens dulcissimum, comestibilem*,

ferocemente certe ricercatezze di dubbio gusto della più raffinata ghiottoneria («*venter delicatorem*»), a cui la T. non sembra abbastanza fresca, se non muore fra le mani stesse del commensale («*parum videtur recens nullus, nisi qui in convivae manu moritur*»); e allora si giunge a far allestire piscine proprio nei triclini, in modo che ogni convitato possa pescarla la sua triglia, metterla in un'ampolla di vetro e vederla spirare tra i suoi caleidoscopici mutamenti.

3) Sullo scorcio del Medioevo, i fasti della T. sono ormai tramontati da secoli; resta tuttavia la sua fama di cibo altamente raccomandabile, annoverato, secondo la classificazione di CELSO, II, 20, tra le «*res boni succi*»; fra tutti i pesci marini, la T. è quella che ha le carni più sode e al contempo più friabili, per nulla grasse né vischiose, e per questo nutrienti e facilmente digeribili (GALENO 1530, p. 97v); al primo posto fra i pesci di mare, grazie alla loro «*substantia purissima*», ARNALDO 1555, p. 96r, pone il *rogetus* (T.) e il *gornatus* (capone gorno, *Eutrigla gurnardus*); e BENZI 1481, p. 35vA-B, decreta: «*triglia è pesce marino eccedente le altre de bontade, de sapore e de nutrimento*»; nessuna meraviglia che LIB, p. 265, faccia delle T. un cibo adatto a persone cagionevoli («*pro non bene sanis*»), consigliandole lessate con prezzemolo e zafferano; la prescrizione desta qualche perplessità, perché è evidentemente copiata con disattenzione da qualche ricetta 'plurivalente' (infatti LIB2, *ibid.*, reca il titolo «*de trillis vel pulpis calamariis in brodio et sipiis*»); qualche maggior chiarimento ci viene da LCB, che a c. 67v («*de trillis*») ripropone la ricetta di LIB, senza lo zafferano, e precisa che le T. lesse si servono con lo stesso sapore precedentemente indicato per le seppie, che si trova a c. 61r-v («*de sapore pro seppiis*»), sotto forma di una salsa verde semplicissima, fatta con salvia pestata e stemperata con succo d'arancia; secondo MM, c. 56r, le T. si arrostitiscono senza sventrarle, e si bagnano durante la cottura con olio, aceto e salamoia; se si vogliono conservare fino a dieci giorni, una volta cotte si dispongono a strati sovrapposti e si sommergono nella predetta salamoia; la stessa ricetta è in MW, c. 51r; MR, c. 50r; AN, c. 73r (che suggerisce di servirle con succo d'arancia, sale e spezie); ROS, p. 22r; PLA, p. 301.

Trippa = MM, MW; AN; tripa, ROS, GIO; *intestina*, PLA; nome collettivo di 'porzioni del tubo digerente' degli animali; designa per lo più lo stomaco (e i pre-stomaci dei ruminanti), nonché l'intestino dei grandi quadrupedi, ma anche l'intestino, e talvolta altre interiora, di volatili e di pesci;

l'etim. è sconosciuta; l'impiego dei budelli nelle minestre di T., in combinazione con parti dello stomaco, è sufficientemente testimoniato; tra gli acquisti per la mensa dei Priori di Firenze, nel 1344, figurano «*uno ventre di castrone*» e due «*muletete*», che sono rispettivamente lo stomaco e la 'muletta', ossia l'intestino cieco, che nei bovini si chiama 'bondiana' (vd. Budello 1), e che in Priori 1897, p. 341, e FROSINI 1993, p. 96, viene erroneamente identificata con la triglia o con il muggine, e rubricata fra i pesci; nella beffa giocata da Benci Sacchetti ad altri mercanti fiorentini, la trippa che sta cuocendo, viene scherzosamente soprannominata «*messer Gherardo Ventraia con la sua donna monna Muletta*» (SACCHETTI, 98, 12); per ROMOLI 1593, p. 135v, la T. migliore è di vitella «*camporeccia*» (cosiddetta da quando comincia a brucare fino all'età di 8 mesi) *grassetta, quella più grassa che noi chiamiamo la croce* [il ruminale], e solo il budello *culao e il gentile* [l'intestino retto].

1) Con le T. ben pulite (probabilmente di vitella, senza ulteriori specificazioni), MM, c. 18v, prepara una minestra, prima lessandole con un osso di carne salata (per dar loro sapore) e senza altro sale; poi, tagliandole a pezzettini e sbollentandole ancora nel loro brodo (nella quantità desiderata), con l'aggiunta di un poco di sale, menta e salvia; alla fine le serve in scodella, con sopra spezie e formaggio; la ricetta è ripetuta in MW, c. 17r; MR, c. 14v (dove manca la menta); AN, c. 9r (dove manca ancora la menta, e sopra le scodelle si sparge pepe, cannella e zafferano); ROS, p. 11r (che mette in più il prezzemolo); GIO, p. 11r (anche qui manca la menta), e PLA, p. 244 («*cibarium ex intestinis*»).

→ Busecchia, Gualdaffa, Ventre.

Triso = AT2, c. 89vA: «*pone lo triso in su uno taglieri et fallo andare colla caça nel paiuolo*» (ricetta dei gnocchi); T. (*scil.* [in]triso, part. pass. di 'intridere') dovrebbe essere il risultato pastoso di un miscuglio di sostanze solide e di sostanze liquide.

Triti = pl. MM, c. 20r; MW, c. 18v; tritti, MR, c. 16v; ROS, p. 14v; tricti, GIO, p. 12r; trite, MM, c. 23r; 'pasta da minestra' che si prepara come i maccheroni romaneschi (vd. Maccaroni 4), ma «*facendo la pasta uno pocho più grossa et tagliata molto minuta e sotile*»; il termine è mutuato dal linguaggio dei medici, dove ha il significato generico di 'pasta da minestra'.

1) È generalmente accettata la derivazione dal gr. *itrion* (pl. *itria*), attestato già dal VI sec. a.C. (Anacreonte); GALENO 1530, p. 15r parla degli

possibilità di arricchire la Z. con i piselli precedentemente separati dal brodo, e rifiniti a parte con olio e altra cipolla; indipendentemente da tutta la tradizione di Maestro Martino, MR, c. 39v, presenta una ricetta di «*suppa francese*» del tutto differente, dove i piselli sono assenti; il piatto si prepara infatti con fette di pane private della crosta, un poco rosolate sulla graticola e ammolate in brodo zafferanato, e poi disposte in un piattello, a strati alterni con formaggio grattato (parmigiano e marzolino in parti uguali) misto a zenzero, zucchero e cannella; si bagna il tutto a filo con brodo grasso e si lascia confettare al coperto prima di mandare in tavola.

Zuppa indorea = «*suppa indorea*», AL, c. 8v; preparazione piuttosto complessa, lontanamente imparentata con la caperottata (vd.) e con i cosiddetti 'capponi di galera', 'capponi magri' e simili; il nome sembra imitare quello della 'zuppa dorata' (vd.), con la quale tuttavia, il piatto non rivela alcun debito; si prepara un composto, pestato e passato alla stamigna, di mandorle, fegatelli arrostiti, fette di mela fritte nello strutto, tuorli d'uova sodi, cannella, zenzero, pepe, zucchero e altre spezie a piacere, agresto e acqua rosata; se ne stende uno strato sul fondo del piatto, poi si alternano altri strati di fette di pane e di farcia, spolverando sempre con zucchero e cannella; sopra il tutto si dispongono polpe smembrate di capponi o polli arrostiti.

Zuppa maritata = «*suppa maritata*», WE; genere di Z. in cui il pane è intercalato con carni o formaggio; ne viene offerta più di una variante: in WE, c. 97v (ricetta in parte incomprensibile), le fette di pane si intridono in brodo addensato con tuorli d'uova, zucchero, pepe e cannella; poi si dispongono a strati alterni con formaggio grattato, e si bagnano col brodo; in un'altra ricetta poco chiara (WE, c. 98r), la Z. sembra comporsi di uno strato di fette di pane passate nel tuorlo d'uovo battuto e poi fritte nel grasso, sopra le quali si dispongono volatili arrostiti (interi o divisi per quarti secondo le dimensioni); il tutto si nappa con una salsa ottenuta cuocendo il sugo di leccarda degli uccelli con latte di mandorle, oppure con vino e succo di melagrana, con l'aggiunta di zafferano, spezie e maggiorana pestata; questa ricetta sembra avere una variante nella «*suppa a un'altra maniera*» di WE, c. 98v, in cui la salsa per la rifinitura è composta di mandorle non spellate pestate con pane abbrustolito, fegatelli, spezie e zafferano, stemperati poi con acqua rosata e succo di melagrana, e mescolati con zucchero, pinoli e uva passa; un'ultima ricetta (WE, c. 99r-v) propone fette di pane grigliate, inzuppate in un intingolo di tuorli d'uova battuti con zafferano, cannella, pepe, altre spezie e brodo grasso; e poi fritte nel grasso e disposte a strati alterni con formaggio; prima di servire, si irora la Z. con brodo bollente.

REPERTORIO

dei termini scientifici, delle voci normalizzate e di quelle citate o trattate sotto altre voci (le lettere *j* e *y* seguono l'ordine alfabetico consueto, la prima dopo la *i* e la seconda prima della *z*)

- abramide → *barma*
Abramis brama → *barma*
Acantopsis taenia → uselie
accuga → alice, sardella
acetaria → composta 1
achillea → *ambrosiana*
Achillea millefolium → *ambrosiana*, formicola
Acipenser naccarii → storione 3
Acipenser ruthenus → *acipenser* 2, storione 2
Acipenser sturio → *acipenser* 2, storione
Acorus calamus → greco
acqua anfa → acqua odorifera 2
acqua di fiori d'arancio → acqua odorifera 2
acqua di gelsomini → acqua odorifera 3
acqua di mortella → acqua odorifera 4
acqua moscata → acqua odorifera 5
acquavite → aquavita
acre → agro 1
acutus → agro 1
'adasiya → lente 3
'adas musaffā → lente 3
affagianare → fagiano 3
Aframomum melegueta → meleghette
africogna → uva 1
agallico → calabunsi
Agaricus campestris → torino
Agaricus orcella → funghi 3
Agaricus ovoideus → funghi 3
Agaricus prunulus → calcatrepi 1
Agaricus ulmarius → funghi 3
agretto → agretta, crescione 1
Agrimonia eupatoria → agrimonia
Agrostemma githago → git 1
aguglia → *acicula*, uselie
agileucos → moscatello¹ 2
alaccia → sarda
alambicco → aquavita 4
alatria → triti 3, tria¹ 2
Alauda arvensis → *alauda*
albana → uva 1
albanica → uva 1
albarica → uva 1
albicocca → *armeniaca*, *cbrysomelum*
alcanna → rosso 2
Alectoris graeca saxatilis → coturnice
Alectoris rufa → pernice
allex → *liquamen* 6
Allium ascalonicum → scalogno
Allium cepa → cipolla
Allium porrum → porro
Allium sativum → aglio
Allium ursinum → aglio 1
allodola → *alauda*
almedroch → aglies e caseus 2
almusosat → amorosa
Aloe succotrina → calabunsi 1
Alopochen aegyptiacus → oca 1
Alosa alosa → laccia 1
Alosa fallax lacustris → agone
Alosa fallax nilotica → cheppia
Alpinia galanga → galanga 1
Alpinia officinarum → galanga 1
Althaea officinalis → *altea*
Althaea rosea → malva
amalaki → mirabolano 2
Amanita caesarea → funghi 2
Amanita muscaria → funghi 1
Amanita pantherina → funghi 1
Amanita spissa → funghi 1
Amaranthus lividus → *blitum*
amarella → matricaria
amarellus → anatra 2
ambra → anbra
ambrosia → *ambrosiana*, amorosa 1
ambrosina → mandorla 1
amerina → mela 3
Amigdala decussata → cappa, *concha* 2
ammi → cimino 1
Ammi copticum → cimino 1
amola → barile 1

- Amomum melegueta* → meleghetta
Amygdalus communis → mandorla
anchusa → rosso 2
Anchusa officinalis → buglossus
Anchusa tinctoria → calcatrepi 1, rosso 2
andouille → indulgia 1
Anethum graveolens → aneto
 anguria → pepo 1
 anice → aniso
 anitra → anatra
Anser albifrons → oca 1
Anser anser → oca 1
Anser erythropus → starna 1
Anthriscus cerefolium → sarfoglio
apicia → appiana
apomel → hydromel 1
Aquilaria agallocha → calabunsi
 aragosta → langusta
Arbutus unedo → rosello 2
 aringa → pesce salato 3
Armoracia rusticana → rafano 1
Arnoglossus Grohmanni → rombo
 aro d'Egitto → lotus 2
 arsellà → concha 2
Artemisia abrotanum → abrotano
Artemisia absinthium → assenzo
Artemisia vulgaris → artemisia
 arteriace → moretum 3
Arum antiquorum → lotus 2
 arzica → erba luce
Asparagus officinalis → asparagus
Aspitrigla cuculus → triglia 1
 astaco → leone di mare
Astacus astacus → gambero 1
Astragalus tragacantha → adragante 1
Atherina boyeri → lactarino
Atherina hepsetus → lactarino
Atriplex hortensis → treplice
 atriplice → treplice
attilus → storione 3
aulx camelins → sapore francesco
Austropotamobius pallipes → gambero 1
Auxis thazard → palamita
Avena sativa → avena 1
 avocado → pesca 1
 Avvento → ieiunium 4
 àzymos → pane 1
 azzeruolo → sorbum 2

 baccalà → stocbisch 5
 baco → succidia 2
badhinjan buran → mollegnano 5
 baggetta → budello 1
 bagno Maria → lesso 4

 bagolaro → lotus 4
Balanite aegyptiaca → mirabolano 1
 balsamite → erba Santa Maria
 bambillonia → zucchero 3
 banchetto → convito 5
barad → graminea 1
barbariatum → siligo 3, spelta 1
 barbone → triglia 1
Barbus barbuis → barbo
 beccafico → becchafiche
 beledi → zenzero 1
Bellis perennis → primo fiore
Belone acus → acicula 1, uselie
 berberi → crespino
Berberis vulgaris → crespino
 bergamotta → pera 4
Beta vulgaris cicla → bietola
Beta vulgaris rapa → bietola
 betel → folio 3
 betonica → bertonica
 biada → grano
 bianchetto → tartufaro
bibbitaki → mirabolano 2
 bietolone → treplice
 bindone → budello 1
 bismalva → altea
 blu → brieve
 boccale → bocchale
 bodano → tonnina
boletus → funghi 1
Boletus aereus → funghi 3
Boletus castaneus → funghi 3
Boletus edulis → funghi 1, 3
Boletus erythropus → funghi 1
Boletus luridus → funghi 1
Boletus satanas → funghi 1
 bonarda → uva 1
 bondiana → budello 1, trippa
Boops salpa → salpa
Borrago officinalis → borragine
 bosega → cefalo 1
Bos primigenius → salvagina 4
Bothus podas → rombo
 botri → ambrosiana
 bracciatella → brazadelli
 braciola → brasciola
Branta bernicla → oca 2
Branta ruficollis → oca 1
Brassica campestris → rapa
Brassica napus → navone
Brassica nigra → senape
Brassica oleracea → brocculi, cavolo
Brassica oleracea asparagoides → brocculi
Brassica oleracea cauliflora → brocculi

PER RIPROPORRE LA CUCINA MEDIEVALE

(repertorio gastronomico delle preparazioni)

Già si è accennato nella premessa a quanto sorprendenti possano rivelarsi i risultati di un riadattamento delle ricette medievali. È del tutto superfluo avvertire che tali risultati sono tanto più soddisfacenti, quanto più pratiche di cucina sono le persone che affrontano le antiche ricette; per 'persona pratica di cucina' si intende qualsiasi appassionato che si destreggi ai fornelli con disinvoltura,¹ e che sia in grado di cucinare un piatto gradevole 'di getto', componendo sapientemente ciò che può offrire la dispensa appena spalancata e senza bisogno di bilance o dosatori; siffatta persona è la più adatta a soggiacere alle suggestioni di un ricettario medievale, ed è per stuzzicarla ulteriormente, che si è predisposto qui di seguito un repertorio di preparazioni 'normalizzate', cioè ripartite secondo una suddivisione più confacente alle consuetudini conviviali dei nostri giorni. I rimandi fanno riferimento alle rispettive voci contenute nel testo, che non rappresentano tuttavia la totalità delle ricette riportate; molte altre si possono trovare sotto voci generiche, come Frittella, Insalata, Pastello, Torta, Uova, e simili.

ANTIPASTI

In che cosa consistessero gli antipasti (ed altresì le restanti categorie gastronomiche) nell'ordine di servizio dei conviti medievali, si può apprendere consultando le voci Cena 2-4, Ordine del pasto, Pranzo 2; qui basta ribadire che gran parte delle preparazioni che si addicono ad aprire il pasto secondo le nostre consuetudini, sulle tavole medievali comparivano spesso in chiusura di pranzi e cene, oppure (come le torte) dopo i servizi di carne; tortelli e frittelle, poi, possono ancora presentarsi indifferentemente con l'antipasto o con il dessert, spesso con la sola avvertenza di togliere o aggiungere lo zucchero; in generale, perché possano adeguarsi ai gusti odierni, le ricette medievali abbisognano solamente di piccoli ritocchi e, tutto sommato, di un oculato approccio che sappia intuire qual'è l'aspetto caratterizzante di ogni singola preparazione: la sensibilità del cuoco saprà fare il resto.

¹ Terence Scully lo definisce «*willing, open-minded cook*» (*The Viandier of Taillevent*, University of Ottawa Press, 1988, p. 309), ed è infatti una conveniente apertura mentale, oltre ad un volenteroso interesse, il principale requisito per avvicinare sapientemente le antiche ricette di cucina, con quella dose giudiziosa di libertà e inventiva che, alla fin fine, guidavano la mano anche ai cuochi medievali.

I piatti che sulle nostre tavole possono servire da antipasti, si presentano in una discreta varietà di tipologie:

a) preparazioni calde o fredde a base di pane.

→ Crispello 2, 3 (schiacciatine con formaggio, cipolle o pancetta); Crostata 4 (crostini di formaggio); Formaggio 8 (varie soluzioni per crostini); Guanto 1 (crespelle); Noce¹ 2 (pane di noci); Oca 7 (bruschetta con sugo di leccarda); *Placenta* (schiacciata condita); *Torta defoliata* (focaccia con il lardo); Zuppa 2 (bruschetta con sugo di leccarda); Zuppa indorea e Zuppa maritata (timballi di crostini).

b) paste ripiene fritte.

→ Battuto 1 (tortelli fritti); Gambero 5 (tortelli fritti); Offella; Pastitella 1; Quinquinelli; Tortelle quaresimali; Tortelli bolognesi; Tortelli villasi; Zucca 3 (tortelli).

c) frittelle.

→ Almungiavola (frittelle di formaggio); Frittelle amare (con erbe); Frittelle avanzate (con noci); Frittelle con manico (con erbe e rosmarino); Frittelle da stomaco (con erbe); Frittelle di bianco di ovo; Frittelle lievite (semplici); Frittelle nuove (con erbe e uova); Frittelle piene di vento ('gnocco fritto'); Frittelle roselline (con formaggio); Funghi 5; *Granutia* (frittelle con uova e lardo); Licaproprii e Villetre (frittelle con formaggio).

d) frittate e tortini legati con uova.

→ Erbolato 1, 2 (con erbe); Frittata; Herbetella¹ (con erbe); Matta fame (frittata rognosa); *Pantossa* (con rete di maiale); Soffritto 3 (con formaggio); Teneruze (con latte); Zuchata (con zucca ed erbe).

e) preparazioni calde e fredde di verdure.

→ Capuzina (insalata); Carota 2 (insalata); Cavolo 8 (insalata); Cicorea 4 (insalata); Cipolla 4 (insalata); Erba pepe 1 (insalata); Fagiolo 2, 4 (insalata); Funghi 4 (grigliati); Insalata 7, 8, 9; Lattuga 3 (insalata); *Lupulus* (insalata); *Malva* (insalata); Mollegnano 4 (melanzane lesse in carpione), 6 (melanzane fritte in concia); Oliva 4 (varie conce); *Pantodapus* (insalata); Pastinaca 1 (insalata); *Pimpinella* (insalata); Porro 1 (insalata); *Portulaca* (insalata); Radice 3 (insalata); Rapa 4 (*gratin* di rape e formaggio); Raponzolo (insalata); Rosmarino (insalata); Ruchetta (insalata); Ruta (insalata); Tartufaro 1, 2; Vite 2 (insalata); Zucca 6 (fritta).

f) preparazioni calde e fredde di carni.

→ Cesame 1 (carni arrostate in carpione); Gelatina (carni in gelatina); Interiori 1 (insalate di carne); Limonia 6 (piatto di cappone freddo); Fegatello (fegato arrosto nella reticella); Lumaca 2 (lumache fritte); Mortidio (pollame lessato in carpione); Piedi (insalata di carni); Salzone (insalata di carni); Schibecce 5 (carni in carpione); Solcio (in-

salata di carni); Testa¹ 1, 2; Tomacello 1, 2 (polpetta di fegato nella reticella); Ventresca 1 (cima ripiena).

g) preparazioni a base di pesci.

→ Gambarello (insalata); Granc(h)io 2 (insalata); Langusta; Leone de mare 3; Pesce salato 2; Ranziporo; Schibecce 7; Trota 3 (carpionata).

h) preparazioni a base di uova.

→ Uova 2, 3; Uova acetose; Uova contraffatte; Uova menate; Uova ripiene.

i) salumi.

→ Budello 2; Cervellato; *Indulgia*; *Landolium*; Ligoriste; Lingua 1; Lucanica; Migliaccio 3; Presciutto; Salsiccia 2; Salsissone; Sommata; *Trulus*; Ventre 2.

l) conserve e composte.

→ Cappone 8; Cardo 1; Carota 2; Cipolla 4.; Composta; Mortidio; Pollastro 4; Rapa 5; Starna 3; Trota 3.

PRIMI PIATTI

a) minestre brodose.

→ Bue 2; Bolione; Brodo consumato; Castagna 5; Cece 3, 4; Cerasa 4; Enula 2 (mariconde); Erbetta; Fava 9 (con fave ripiene); Finocchio 3; Gnocchi 1; Lurons londions (con ceci); Manfrigo (gnocchetti di pane); Millifanti 1 (con pasta sminuzzata); Presemolo; Stillato; Uva grespina (con uva spina); Visciola 1; Zanzarelli.

b) minestre addensate o cremose.

ba) di cereali e derivati.

→ Aariso (con frumento); Alimonia (con amido); Amido 3; Avena 2; Farinata¹; Farro 2, 3, 5; Formenta; Formentata; Formentra; Fromentiera; Ganoni (con latte e frumento); Grano de riso; Hordente (con orzo); Miglio 2; Panata; Pane 6; Paniccia 1; *Polenta* 3; Potagio 1; Riccea (con cereali e carne); Riso 5, 7, 8; Semola 2; *Simmula apula*; Vivanda delicata (con farina di riso); Vivanda rosata (con pane e latte di mandorle);

bb) di erbe, legumi e ortaggi.

→ Aglio 3; Bianco mangiare 11; Borrachine; Brodetto verde (con erbe); Carabaciata (con zucche); Cavolo 7; Cece 3; Cedrollo 2; Cipolla 3; Erba 3; Fava 5, 6; Herbetella²; Iuvel (con prezzemolo e maggiorana); Lactugata; Lattuga 4; Lente 3, 4; Luicono (con ceci); Mollegnano 6; Pastinaca 2; Porrata; Radice 3; Rapa 3, 4; Ravazoli 1, 2; Sparaciata (con asparagi); Spinacio 1; Suenga (con cipolle); Tredura (con porri); Zucca 2;

bc) di frutta e fiori (vi si comprendono tutte le preparazioni a base di latte di mandorle o di altri semi, quali noci, nocciole, pinoli).

→ Alixandrato (con mele cotogne); Amorosa 3 (con mandorle); Anellate (con nocciole); Aragiata (con succo d'arancia); Bianco mangiare 13 (con mandorle); Brodetto bianco 3 (con latte di mandorle); Brodetto rosato (con latte di mandorle); Brodo violato (con latte di mandorle); Brutto (con mandorle ed erbe); Canapa 2, 3 (con semi di canapa); Castagna 5; Castagnata; Cedro 5; Cotogna 4; Crustata; Gengeverada; Limonia 6; Maimonia (con pollo e latte di mandorle); Malmoma (biancomangiare con arancia); Mandorlata; Mela 7; Melonata; Melone 4; Minestra di vivanda gialla (biancomangiare con uova); Nocciuola 1; Pera 5; Persicata; Pignolata; Pisello 3; Pomata; Romania¹ 2 (con mandorle e mele); Rose de barzelona (biancomangiare con succo di melagrana); Rosello 3; Salsa balienata (con nocciole); Salsa romana (con mele); Sambucata; Sambuco 2; Spinea; Verdolato (con latte di mandorle ed erbe); Vergiuo (con mandorle e succo d'arancia); Vivanda agrestata (con uva acerba); Zenzeverata (con bacche di ginepro).

bd) di latte e latticini.

→ Brodetto 1; Brodetto lattaiolo; Brodetto veniziano; Casciata 2; Latte 4; Mat; Vivanda granata; Zanzarelli.

be) di carne.

→ Animella 2; Bianco mangiare 5, 7, 8, 9, 10, 14, 15; Brodetto 4; Bruscata de alexandria; Calendrato 1; Cervello 2; Cimo; Coticata; Machanta; Mamonnia; Minestra 3; Mirausto 3; Montone 1; *Mortarellum*; Mortarolo 1; Paniccia 2; Potagio 1; Potagio gentile; Riccea; Sfesurato; Substantia; Sulcio; Tortora; Trippa 1.

bf) di pesce.

→ Bianco mangiare 11, 12; Caviaro 3; Minuto 3; Trota 2.

bg) di uova con latte o brodo (brodetti).

→ Bandana (di pesce); Bianco mangiare 3; Brodetto; Brodetto bello; Brodetto bono; Brodetto paparotto; Brodetto spesso; Gratonato; Potagio gentile; Sabbato; Vitello 2; Zabaglione 2.

c) minestre asciutte.

ca) di pasta.

→ Coscossonne; *Crosetti*¹; Finocchio 3; Gnocchi 1; Lasagna 3, 4; Longeti; Maccaroni 4, 5, 7; Tria¹; Vermicelli 1, 2.

cb) di pasta ripiena.

→ Anelin; Enula 2; Lasagna 5 (ravioli in padella); Raviolo 3; Spinacio 2; Tortelletti a brodetto; Tortelli da infermi; Uova in forma di ravioli; Zucca 6.

cc) di gnocchi e polpette.

→ Ascisi 1; Raviolo 1, 2; Strangola preiti; Tomacello 3.

cd) di carne.

→ Cappone 8; Coratella 2; Maccaroni 8.

ce) di verdure

→ Cavolo 5.

(gran parte delle preparazioni a base di verdure che si usava servire come minestre, venivano spesso chiamate 'vivande' o 'mangiari', e qui si è preferito, considerate le caratteristiche, rubricarle come contorni o come secondi piatti, tra i soffritti).

d) zuppe (tramezzate con pane).

da) di carne.

→ Caperottata; Capilluta; Testa¹ 1; Grua 3; Zuppa 2; Zuppa alla catalana; Zuppa degli Aragonesi.

db) di latte e latticini.

→ Aglies e caseus 1; *Suppa casata*; Zuppa francese.

dc) di verdure.

→ Cipolla 3; Pisello 3; Rapa 5; Zuppa francese (con piselli).

dd) di frutti e derivati.

→ Canapa 3; Zuppa di latte di mandorle.

SECONDI PIATTI

a) arrosti.

aa) di carni rosse.

→ Agnello 2; Arostito vergato (lonza di maiale e salsiccia); Asta ruminese (filetto di maiale); Brasciola; Capretto 2; Carbonata (di carne salata); Carnero; Castrone 1-4; Coppietta; Coratella 2; Fegatello; Lonza 1 (arrosto con intingolo); Milza 2; Polpetta; Porchetta; Testa¹ 1, 2; Vitello 1.

ab) di selvaggina.

→ Airone; Anatra 3; Becchafiche 3; Fagiano 3; Grua 4; Pernice 2; Starna 3; Tordo¹ 2.

ac) di pollame.

→ Anatra 3; Cappone 4; Oca 7; Paniccia 1; Papero¹ 1; Pavone 4, 5; Pollastro 1; Torta in brodo.

ad) di pesce.

→ Anguilla 4, 5; Calamaro 2; Concro; Dalfino 2; Lampreda 6, 7; Lampreduza 1; Orata 2; Palamita 1; Pesce 6; Rombo; Sardella 1; *Stochbis* 6; Tenca 3, 4; Triglia 3.

b) lessi.

ba) di carni rosse.

→ Bue 2; Gelatina 5, 6; Grugno; Solcio 1, 2; Testa¹ 2.

bb) di selvaggina.

→ Brodo lardiero; Cervo 2; Fagiano 6; Lepre 3; Pernice 2.

bc) di pollame.

→ Brodo apolloccato; Brodo granato; Brodo todescho; Brodo verde; Cappone 4; Gallo 1; Gelatina 5, 6; Oca 7; Pollo 5.

bd) di pesce.

→ Agone 3; Anguilla 6; *Barma* 2; Bessano; Bolione; Calamaro 1; Carpano 2; Cefalo 2; Corvo; Dalfino 1, 2; Gelatina 7, 8; Granc(h)io 2; Laccia 2; Lampreda 7; Langusta; Leone de mare 3; Luccio 3; Moscatello²; Orata 2; Palamita 2; Pesce 9; Pesce cane; Polpo; Rombo; Scorfano; *Stochbis* 6; Storione 4; Tenca 3; Triglia 3; Trotta 2, 3.

be) di vegetali.

→ Cavolo 6; Fava 6; Lattuga 4; Rapa 5.

c) umidi.

In questa categoria, la cucina medievale ricomprende preparazioni diversamente denominate (brodi, brodetti, stufati, o altri più specifici), che partecipano sia del lessato che del soffritto: dal primo derivano per riduzione del fondo di cottura, e dal secondo per aggiunte dello stesso; va da sé che la linea di demarcazione risulta spesso sfuggente.

ca) di carni rosse.

→ Agresta² 2 (spezzatino di montone); Asta ruminese (filetto di maiale); Capretto 3; *Ianietus*; Limonia 1, 2, 3; Pastello in una pignatta; Porco 9; Salsa sarazinesca; Schibecce 2, 3; Soffritto 1, 2, 3; Somacchia 1, 3; Tria²; Vitello 2.

cb) di selvaggina.

→ Coniglio 4; Gelatina 11 (daino); Grua 3; Lepre 4, 5, 6 (civiere); Salvagina 5; Schibecce 5; Starna 2; Surmegos; Ucelli 1, 2.

cc) di pollame.

→ Ambrogino; Amorosa; Brodetto bianco 2; Brodetto giallo; *Brodium appetitivum*; *Brodium provincialicum* (con rigaglie di pollo); Brodo granato; Brodo martino; Brodo saracinesco; Camorra (gallina in guazzetto); Cazola²; Cialdello (con capponi); Crepa (con gallina); Festiggia (con polli); Finocchio 4 (con polli); Gallina 5; Gallo 3; Gratomea; Grattonata; Gravetto; Latte 4 (con polli); *Mustarda*; Paradiso (con piccioni); Pollastro 1; Romania¹; Soffritto 2; Solomia; Somacchia 2, 3; Tria²; Zeunia; Zuppa dolce; Zuppa maritata.

cd) di pesce.

→ Calamaro 1, 2; Calcinello 2; Cazola²; Cialdello (con lampreda); Gambero 3; Lampreda 8; Limonia 4; Orata 2; Sardella 1; Seppia; *Stobisch* 6; Superfusa; Temo; Tenca 3, 4.

ce) di vegetali.

→ Cece 5; Fagiolo 3; Minuto 1, 2; Pisello 3.

d) fritti e soffritti.

da) di carni rosse.

→ Aaneth (spezzatino di castrato); Agresta² 3 (spezzatino di capriolo); Caldume 2 (con trippe); Capretto 3; Castrone 5; Cervello 1, 2; Cialdello 2 (trippa); Coratella 1; Dablandina (straccetti di castrato); Fegato 4; Florella piena (lesso rifatto con cipolle); Galimanfura; Grassato; Gualdaffa (trippa); Ianetto; Montone 1; Morsellate; *Mortarellum*; Sarcamone; Schibecce 4; Soffritto 1, 2, 3.

db) di selvaggina.

→ Caldello 1 (con starne); Civero 1, 2 (con selvaggina); *Conatum* (con starne o uccellame); Fagiano 5; Gombrate (con lepri e conigli); Lepre 4, 5, 6 (civiere).

dc) di pollame.

→ Agresta² 1 (rigaglie d'oca); Ambrogino; Brodetto 2; Brodetto bianco 2; Brodetto giallo; Brodetto mostarolo; Brodo granato; Caldello 1 (con polli); Cesame 1; *Conatum* (con pollastri e piccioni); Garsalea 2 (pollastri); Giannetto (capponi e pollastri); Grattonata; Ianetto; Laudo (con galline); Marsamone (polli e starne); Oca 9; Piccione 3; Pollastro 1, 4; Pollo 5; Rechesta; Soffritto 2; Solomia.

dd) di pesce.

→ Agone 3; Anguilla 9; Calamaro 1 (fritto con salsa), 2; Cappa 1; Caviaro 3; Cheppia 1; Interiori 2; Laccia 2; Lactarino; Lampreda 8; Lampuga; Lasca 2; Orata 2;

Palamita 2; Sarda (ripiena); Sardella 1 (anche farcita); Schibecce 7; Seppia; Soglia; Temolo; Tenca 3, 5; Trota 2.

de) di vegetali e altro.

→ Broccoli 2; Calcatrepi 2 (tegamata di funghi); Cavolo 5; Cotogna 6 (cotogne con intingolo di fegatelli); Enula 1 (tortino); Erbetta; Erbolato 1, 2 (tortino); Fagiolo 3, 4; Fava 7; Finocchio 3; Formaggio 8; Frittata; Funghi 4; Herbetella²; Lumaca 2; Migliaccio 1, 2; Navone 2; Pisello 3; Ravazoli 1, 2; Salviata; Senape 2; Senationi; Spinacio 1; Tredura; Zucca 3; Zuchata.

FARCITURE

a) pezzi farciti.

aa) carni.

→ Agnello 2; Calamaro 2; Cappone 6; Capretto 2; Carnero; Castrone 1-3; Cialdello 2 (milze); Coratella 2; Gallina 3; Milza 2; Oca 8; Pavone 5; Pollastro 1; Porchetta.

ab) pesci.

→ Anguilla 5; Calamaro 2; Gambero 5; Pesce 6.

ac) altro.

→ Cascioncello; Cedrollo 2.

b) polpette e polpettoni.

ba) con carni.

→ *Bruschettum*; Budello 2; Coratella 2; *Globus*; Mortadella; Pallotato; Pome; Raviolo 1, 2; Rosoli; Salsiccia 1; Spinacio 2; Testa¹ 1, Tomacello; Tortelli de carne; Tortelli di pesci; Ventre 2, Ventresca 1, Vitello 1.

bb) con pesci.

→ Anguilla 11; Erba 3.

bc) con altro.

→ Noxetto; Raviolo 1.

SALSE

a) senza indicazioni specifiche.

→ Cetrangola; Erba pepe 1; Perforata; Rosello 3; Rosmarino; Ruchetta; Salsa camelina 5; Salsa confecta; Salsa da confortare appetito; Salsa papale; Sapore celeste; Sapore paonazzo; *Sorbum* 3; Tartara²; Uva 2; Uva passa.

b) per carni.

ba) in genere.

→ Brodetto 3 (capponi e starne); Camorata (marinata); Carne 7; Castrone 6; Cennamata; Cing(h)iale 2; Cogliandri (polli e pernici); Coriandolo 1 (bovini); Finocchio 5; Fiore di ginestra¹; Fiore di persicho; Mollegnano 5; Peverada 2; Peverada bianca (selvaggina); Peverada borda (selvaggina); Rafano 2 (carni bovine e suine); Salomono; Salsa brunecta; Salsa camelina 3, 4, 5; Salsa lombarda; Salsa verde (maiale, montone, vitello); Salsa zelata; Salvagina 5; Sapore bianco 2 (castrato, maiale); Sapore giallo; Sapore per povero homo; Sapore sanguigno.

bb) per arrostiti.

→ Anatra 3, 4; Brodetto 3; Brodetto bianco 3; Brodetto de madama (gallina); Brodetto rosso; Camorra (gallina); Cappone 7; Capretto 2; Cerveliere (cappone, gallina); Civero 1 (selvaggina); Fagiano 4; Galimanfura (pernici); Gallina 6; Garsalea 1 (pollastri), 2, 3, 4 (oche e capponi); Gelatina 11 (polli); Grua 5; Limonata (galline); Limonia 5 (capponi); Mirausto 1, 2 (pollame); Mostarda 4; Oca 7; Papero¹ 1; Pariola (pollame); Passera¹; Pavone 6; Pernice 2; Peverada 2 (vitello); Peverada bianca (pavone); Peverata negra (capriolo, pavone, palmipedi, trampolieri); Piccione 2, 5; Pollastro 2; Porco 9; Ranzata; Rinfuso (oche, capponi); Salsa a la franzesa (pollame); Salsa camelina 3, 5 (pollame); Salsa cotidiana; Salsa de lo re; Salsa da povero homo; Salsa de più sorte; Salsa de vari sapori; Salsa di pavo (pavone); Salsa dodina (anatre); Salsa dolce (oche); Salsa fritta (cappone); Salsa galatina; Salsa lombarda; Salsa negra; Salsa regale; Salsa sarasinesca; Salsa verde; Salsa zelata; Salvagina 5; Sapore bastardo da arrosto; Sapore bianco 1; Sapore bianco 3 (pollame); Sapore bono; Sapore composto; Sapore confetto; Sapore de zenzevro bianco (cappone); Sapore giallo (pollame); Sapore negro (selvaggina da pelo); Sapore rinforzato; Sapore sanguigno 1 (pollame); Sapore scarlatino; Sapore tartaresco (maiale); Sapore vermiglio; Tremolette (starne); Tria³.

bc) per lessi.

→ Bianzabero; Brodetto camellino 2, 3 (capponi); Brodetto veniziano (vitello e cappone); Bue 2; Camollia; Cialdello 1 (polli e piccioni); Finocchio 5; Gallina 6; Garsalea; Grugno; Lepre 7 (peverada); Marzapane 3 (pollame); Mirausto 2 (pollame); Mostarda 2; Pevero² (bue, maiale, selvaggina); Piperata a la zenovesa (carni bovine); Pollastro 2; Pollo 5; Sapore corona; Solcio 2.

c) per pesci e vegetali.

ca) in genere.

→ Cominata; Pesce 10; Peverada 2, 3; Peverada bianca; Peverata zalla; Ruchetta; Salsa bruna; Salsa camelina 2 (storione); Salsa lombarda; Salsa verde; Salsa zelata; Sapore giallo; Sapore per povero homo; Sapore sanguigno; Tochetto.

cb) per arrosti.

→ Calamaro 1; Garsalea 2; Gelatina 11; Lampreda 6, 7; Ranzata; Salsa frita (lampreda); Sapore francesco (tinche).

cc) per lessi.

→ Cialdello 1 (gamberi); Lampreda 7; Mostarda; Nucata; Pesce 10; Salsa lombarda; Salsa verde (corvo); Salsa zelata; Sapore bianco 2; Sapore corona; Sapore francesco 1 (razza); Storione 4.

cd) per fritti.

→ Agresto verde (lasche e roviglioni); Cesame 2; Finocchio 5; Garsalea 2; Pesce 10; Peverata negra; Salsa lombarda; Salsa verde (morena, lasca, fragolino, laccia); Salsa zelata.

CONTORNI

→ Camollia; Crescione 2; Finocchio 3; Herbetella²; Lattuga 4; Mollegnano 5, 6; Pastinaca 2; Polenta 3; Porro 1; Riso 6; Vite 2, Zucca 3, Zuppa dorata.

DESSERT

Va sempre tenuto presente il ruolo diversificante dello zucchero nei gusti odierni; ne consegue che numerose preparazioni catalogate con gli antipasti e con i primi piatti, possono adattarsi a *dessert* zuccherandosi convenientemente (si vedano ad es. certe frittelle, paste ripiene, schiacciatine, minestre cremose del tipo del bianco mangiare, etc.).

a) pasticceria.

→ Baricocoli 2; Bozolato; Brazadelli; Calisone 2; Canestrelli; *Caput monachi* 1, 3; Castagna 5 (tortelli); Ceppola (*boulettes* fritte); Cialdone; Cotogna 6; Cotognata 1; Crispello 1; *Crosetti*²; Crostello; Fiadone; Frittelle in forma di pastelli; Fugazolla; Guanto 1; Lactug(h)e de pasta; Lasagna 5; Lattucha; Lucernella; Marzapane 2; Mostaciolo; Nucatole; Pastitella; Pera 5; Pignocata; Pistachea; Quinquinelli; Schinchinelli; Sosa-

mello; Tarneze; Torta di quaresima; Torta di tre cholori; Tortelletti a brodetto; Tortelli bianchi; Tortelli cotognatelli; Tortelli duri; Tortelli quadragesimali; Tortelli saracineschi; Tortelli villasi; Tortello 1; Zucharino.

b) creme e simili.

→ Albume lataiolo; Bianco mangiare; Burro 6 (vermicelli di burro); Giunchata 2; Ianetata; Latte 4; Pomata; Riso 10; Sambucata; Zabaglione 1; Zucca 6.

c) frutta candita o sciroppata, confetteria.

→ Confetto 2; Cotogna 8; Fico 5 (fichi ripieni e fritti); Penidii; Ranciata 2; Zucca 7.

d) composte e confetture di frutta.

→ Amarena 3; Brodetto rosso (con prugne e ciliegie); Cedro 6; Cornale 2; Cotogna 7, 8; Cotognata 1; Fico 5, 6; *Malopepo*; Mandorla 4; Mela 8, 9; Mora 3; Noce¹ 2; Nucato; Pera 4, 5; Pesca 4; Ranciata 1; *Sorbum* 3; Zucca 7.

e) frittelle.

→ Almungiaivola (frittelle di formaggio); Formaggio 8; Frittelle badoiche; Frittelle bianche; Frittelle bone; Frittelle di bona pasta; Frittelle di saraceni; Frittelle lievite; Frittelle roselline; Graminea (frittelle); Latte 6 (frittelle); Licaproprii (frittelle di formaggio); Mela 6; Miglio 2; Pomarancio (frittata); Zuppa dorata.

BEVANDE

→ *Aqua mulsa*; Chiarera 3, 4; *Hydromel*; Ipocras; *Moretum* 3; *Mulsum*; *Oxymel*; *Oxy-zaccarum*; *Pigmentum*; Salvia 1.

INDICE

Premessa	Pag.	V
Fonti	»	IX
Bibliografia	»	XVII
Abbreviazioni particolari	»	XLIII
Avvertenze per la consultazione	»	XLV
LA CUCINA MEDIEVALE. Lessico storia, preparazioni	»	3
REPERTORIO	»	729
PER RIPROPORRE LA CUCINA MEDIEVALE	»	743

CDC |
arti|grafiche

CITTÀ DI CASTELLO • PG
FINITO DI STAMPARE NEL MESE DI GIUGNO 2011

ISSN 0066-6807



ISBN 978 88 222 6073 4

