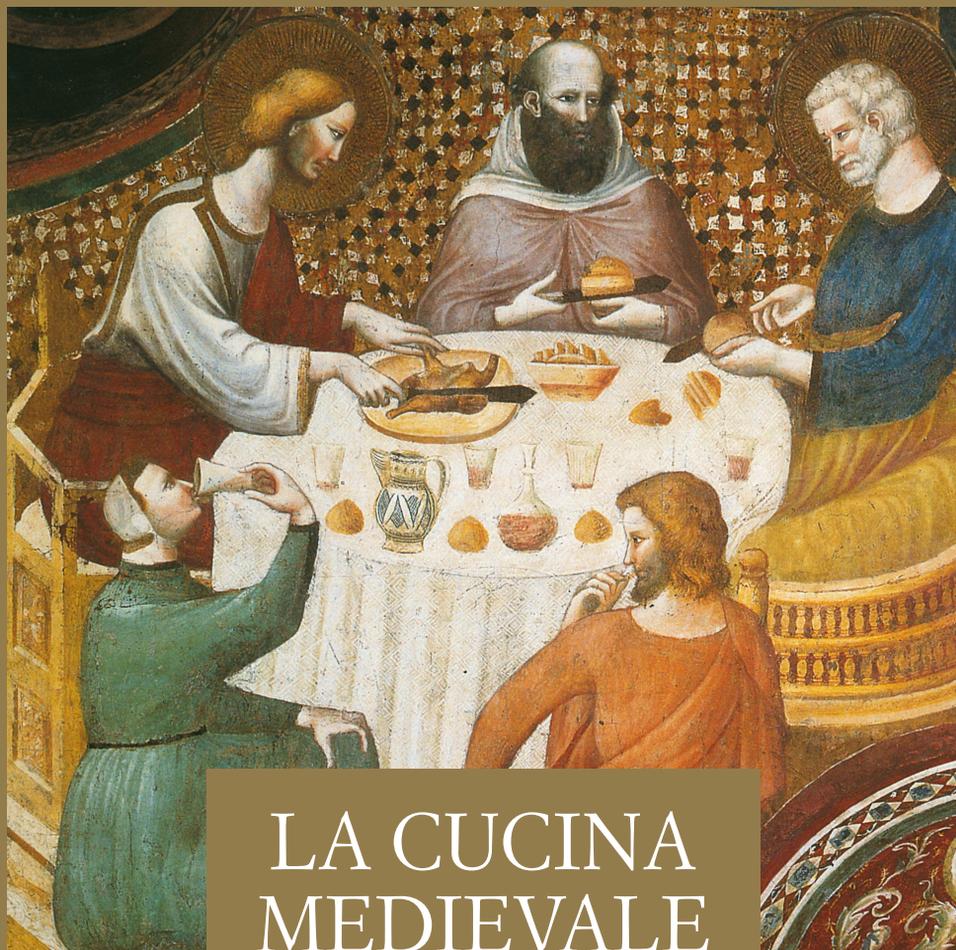


ENRICO CARNEVALE SCHIANCA



# LA CUCINA MEDIEVALE

LESSICO, STORIA,  
PREPARAZIONI



LEO S. OLSCHKI EDITORE  
MMXI



La divulgazione dei ricettari medievali, che da un cinquantennio ha subito sensibili impulsi, ha finora privilegiato metodiche di carattere monografico che, unitamente alla non sempre agevole accessibilità dei testi, rendono difficoltosa una configurazione d'assieme. L'idea di offrire finalmente una visione sinottica della cucina italiana del tardo Medioevo, è la motivazione principale di questo volume, che viene proposto con la struttura di un glossario, per facilitare la consultazione e per accentuare la chiarezza delle nozioni trasmesse; la trattazione, che abbraccia altresì aspetti lessicali troppo spesso non approfonditi, non trascura, nell'iter espositivo, le relazioni 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.

L'esame di più di 7000 ricette ha dato vita a oltre 2500 voci, criticamente ricomposte e sistematicamente comparate, in modo da porre in risalto i differenti stili di cucina. Le ricette, peraltro, sono realizzabili praticamente, e costituiscono un ricco e curioso serbatoio di suggestioni che possono rivelarsi inaspettatamente gradevoli anche ai palati odierni.

*A synoptic view of Late Medieval Italian cuisine is finally being offered here for the first time. Its glossary format facilitates consultation and highlights the clarity of the concepts being presented.*

*The discussion does not neglect dietetics, historical precedents and links to contemporary European cuisines. The recipes, moreover, are practically achievable, and constitute a rich and curious reservoir of suggestions that may be unexpectedly pleasant even to present-day palates.*





ENRICO CARNEVALE SCHIANCA  
**LA CUCINA MEDIEVALE**

Biblioteca dell'«Archivum Romanicum». Serie I, vol. 386

2011, cm 17,5 × 25, XLVI-756 pp.

[ISBN 978 88 222 6073 4]

**Enrico Carnevale Schianca**

Lomellino di origine, laureato in giurisprudenza all'Università di Pavia, ma da sempre aperto a molteplici interessi, Enrico Carnevale Schianca si occupa di storia della cucina da almeno un trentennio; accademico onorario e componente del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina, collabora stabilmente alla rivista «Appunti di Gastronomia», con saggi prevalentemente dedicati alla cucina ed alla dietetica del Medioevo, fra cui si ricordano le traduzioni con commento del *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, dell'*Opusculum de saporibus di Maino de' Maineri*, del *Liber de ferculis* del maestro Jambobino, del trattato *De cibis boni et mali succi* di Galeno, del *Regimen sanitatis* di Antonio Benivieni e di quello *ad Regem Aragonum* di Arnaldo da Villanova.

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 *«suis 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 *«muretas»* (quasi *muriola*, 'piccola *murià*'); 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 *murià* med., si rinviene nella popolarissima 'bagna càdda' 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 ungherese (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 sciolano in un *«sedazo»* e si condiscono con burro e formaggio grattato, in una tafferia di pietra, rimstandoli 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 caseo et croco et zibibo et speciebus»*, *Chron. Plac.*, p. 582A).

**Lonza** = AM1, BDV, MM, MW, MR; lonça, AS, AT2; longia, GIO; lonxa, AV; lonça, 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 *«longam 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 'bronzà', come ad es. in BDV, c. 10r (vd. sotto), e AV, p. 41 (*«spalle de castron implete»*, vd. Castrone 2).

1) La L. è un taglio particolarmente indicato per gli arrostiti (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 togli la cipolla tagliata al traverso ben sottile e friggila; e togli 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'aciato; e metti a bollire in una padella. E taglia la bronza [ma è 'lonza'] per pezzi e mettila a bollire chon esso; e metti datteri ammorsellati e pingnocchi 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 proporre di chiarire il significato di alcuni termini botanici, ricorre all'antica classificazione desumibile in parte da Plinio, e in parte da Macrobio (vd. Acino

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 *leiboria* secondo ATENEO, 72a) a forma di nido di vespe, separati dai fiori veri e propri; Nicandro di Colofone (II sec. a.C.), cit.

**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 *frítrole* 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 rivestendo a modo di raviuoli»* (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,

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; bechafiche (pl.) MR; *ficedula*, PLA; 'beccafico'; passeraceo dei muscipapidi (*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 arrostiti 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 pinguis»* che racchiudono ciascuna un *«crux beccafico»* arrostito, immerso in uovo