

## Gastronomia e spezie

Tratto da: M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza

Agli inizi del Duecento [...] l'uso abbondante delle spezie era una pratica diffusa da tempo nella cucina europea (quella ricca, s'intende): già nei secoli IX-X è attestato un considerevole flusso di spezie sui mercati occidentali d'Italia e di Francia, e i documenti rivelano un interesse crescente per prodotti come lo zenzero, la cannella, la galanga, i chiodi di garofano, dei quali la cucina romana aveva fatto poco o nessun uso, limitando la propria attenzione quasi esclusivamente al pepe (come ci attesta il manuale di Apicio). Le altre spezie appaiono dapprima nei trattati di dietetica, con un impiego specificamente medicinale: così, nel VI secolo, l'epistola *de observatione ciborum* di Antimo prescrive di usare lo zenzero, sconosciuto ad Apicio. Dalla sfera medicinale le spezie raggiungono a poco a poco l'ambito della gastronomia — un passaggio che si è verificato di frequente, per una gran quantità di prodotti. Quando, alla fine dell'XI secolo, le spedizioni e gli insediamenti dei crociati portano gli occidentali a un più ravvicinato contatto con l'Oriente, l'afflusso di spezie diventa più massiccio e trova fertile terreno di diffusione in un'Europa già orientata verso quei profumi e quei sapori. Sarà la fortuna dei mercanti veneziani, rimasti a lungo i principali protagonisti di questo commercio.

I libri di cucina del XIII-XIV secolo rappresentano la prima codificazione scritta di questa, come di altre scelte gastronomiche. A che cosa possiamo imputarla?

Intanto bisogna sgombrare il campo da una falsa opinione che è tuttora ampiamente accreditata, nonostante gli studiosi più avveduti ne abbiano dimostrato la totale inconsistenza. L'opinione, cioè, che il largo uso di spezie (anzi l'abuso, come si suol dire con sbrigativa arroganza) fosse determinato dalla necessità di coprire, mascherare, 'camuffare' il gusto di vivande (soprattutto le carni, a cui le spezie di preferenza si associavano) troppo spesso mal conservate se non, addirittura, avariate. Ancora si sostiene che le spezie sarebbero servite a conservare la carne: ma entrambe le convinzioni sono palesemente infondate. In primo luogo, i ricchi (è di loro e soltanto di loro che si tratta, quando parliamo di prodotti esotici e costosissimi come le spezie) consumavano carne freschissima: selvaggina di giornata, se possibile (ricordiamo Carlo Magno, che ogni giorno si faceva preparare sullo spiedo un arrosto di cacciagione); o carni acquistate sul mercato, anche queste freschissime, poiché era abitudine macellarle quotidianamente a richiesta dei clienti: gli animali arrivavano *vivi* nelle botteghe. Lo stesso valeva per il pesce, sia che lo si prendesse direttamente nei corsi d'acqua, sia che lo si acquistasse sul mercato: certe specie, come l'anguilla o la lampreda (non per nulla le più ricercate), si trasportavano vive dal luogo di cattura al luogo di vendita. Del resto i libri di

cucina sono piuttosto espliciti nel suggerire ai cuochi di aggiungere le spezie *dopo* la cottura, «il più tardi possibile», come leggiamo nel trecentesco *Ménagier de Paris*. Cade così anche la spiegazione «conservativa»: altri erano i sistemi per assicurare vita più lunga alle carni e ai pesci. A ciò servivano le tecniche della salagione (soprattutto), dell'essiccazione, dell'affumicatura. In ogni caso le spezie non c'entravano, anche perché il consumo di carni salate era tipico piuttosto dell'alimentazione «povera», ossia di un ambito sociale che praticamente ignorava l'uso delle spezie. Il ricorso a carni conservate non era certo sconosciuto ai ricchi: ma, nell'insieme, dobbiamo ammettere che la fascia sociale dei consumatori di spezie coincide largamente con quella dei consumatori di carne fresca (e di migliore qualità).

Un'altra spiegazione ci riconduce alle convinzioni dietetiche del tempo: i medici erano concordi nel ritenere che il «calore» delle spezie favorisse la digestione dei cibi, la loro «cottura» nello stomaco. Non per nulla si cominciò ad usarle, oltre che sui cibi, anche sotto forma di confetti, alla fine dei pasti: o a tavola o nella propria camera, prima di coricarsi. «Spezie da camera» che non potevano mancare accanto al letto di un re: nel XIV secolo, le *Ordinacions* di Pietro III d'Aragona le elencano fra le pochissime cose veramente indispensabili (acqua e vino per bere, candele e torce per far luce). Ben conosciamo i debiti di tante invenzioni gastronomiche – a cominciare proprio dalla confetteria — nei confronti della scienza e della pratica farmaceutica; sappiamo anche che le ragioni della salute hanno avuto sempre un posto di rilievo nell'orientare le scelte alimentari degli uomini. Ma è vero anche il contrario: in passato come oggi, l'ansia di novità (nuovi prodotti da consumare, nuovi gusti da sperimentare) ha sempre amato e ricercato la rassicurante conferma della scienza, di una motivazione razionale che potesse giustificare la follia del desiderio.

«Follia delle spezie»: la definizione di Braudel coglie nel segno. «Sfido chiunque — ha scritto G. Reborà — a digerire la sua parte di brodo o di sugo 'per XII persone', in cui siano decotti [secondo le indicazioni di un libro di cucina italiano del Duecento] 26 grammi di chiodi di garofano, 3 noci moscate, pepe, zenzero, cannella e zafferano: basta un'oncia di chiodi di garofano per confezionare un efficace anestetico; dal canto suo, la noce moscata in quantità eccessive diventa tossica».

Difficilmente potremo comprendere questi consumi sul piano della progettualità razionale: sono consumi dettati dal desiderio e dall'immaginario. Il bisogno, anzitutto di lusso e di ostentazione: il prezzo delle spezie, inarrivabile ai più, è già un buon motivo per farne un oggetto di desiderio. Non a caso, l'impiego di spezie sembra suggerito nei manuali destinati a un pubblico cittadino e borghese (come quelli redatti in Toscana fra XIII e XIV secolo) in misura ancor più doviziosa che nei manuali di ambito signorile e cortese (come quelli redatti alla corte angioina di Napoli, o come quelli francesi più antichi). Il borghese, più del nobile, ha bisogno di sottolineare la propria ricchezza e la propria ascesa sociale. Del resto, se non fosse principalmente una questione di lusso, mal

si comprenderebbero le requisitorie morali che si levano numerose nei secoli XII e XIII. L'uso di vini speziati (*pigmentorum respersa pulveribus*) fu rimproverato ai monaci cluniacensi da Bernardo di Chiaravalle; Pietro il Venerabile nei suoi Statuti lo proibì. Ciò non avrà impedito di continuare a usare le spezie per scopi farmaceutici e medicamentosi: nell'armadio dell'infermeria di Cluny — prescrivevano le Consuetudini di Ulrico — non debbono mai mancare il pepe, il cinnamomo, lo zenzero ed altre «radici salutari». Non possiamo dunque sottovalutare le convinzioni medico-dietetiche; ma non è solo, né principalmente su questo piano che possiamo trovare la risposta al boom delle spezie nella gastronomia europea del XIII secolo. Poi, un po' alla volta, l'abitudine a questi sapori si sarà profondamente incorporata nelle «strutture del gusto» (come J.L. Flandrin ama chiamarle). I cibi abbondantemente speziati saranno parsi buoni da mangiare. E ciascuno avrà sviluppato sue personali preferenze: i libri di cucina europei (ne compaiono in Catalogna, in Inghilterra, in Germania, dopo che in Italia e in Francia) sono abbastanza univoci nella passione per le spezie, ma non privi di significative differenze nella scelta dell'una o dell'altra. Peraltro, in molti casi ci si accontenta di indicare una generica aggiunta di «buone spezie» alla vivanda confezionata: non è mancanza di precisione, ma libertà lasciata al cuoco di regolarsi come crede, oppure di utilizzare una miscela di spezie, come sembra essere stata la norma. Un libro italiano ce ne fornisce un esempio: «Prendi un'oncia di pepe, una di cinnamomo e una di zenzero; mezzo quarto di chiodi di garofano e un quarto di zafferano». Andrà bene «per tutte le vivande».