

Capitolo 13 – Arrivano i libri

I secoli bui sono passati, il mille è un ricordo, le carestie invece no, ma non si può mica stare sempre a lamentarsi. Specie noi che non c'eravamo.

Non sarà stato proprio Sacro e tanto meno Romano, ma impero lo era di certo ed aveva portato un po' di pace ed un certo ordine statuale.

Sono le condizioni per una ripresa e quindi anche per dare un po' di materiale a noi, pseudo scrittori di storia della gastronomia.

Si perché intorno al 1300 incominciano ad essere di nuovo presenti libri e trattati, almeno si legge un po'.

Ma non sono "libri di ricette" Dio non voglia.

Scrivevano cose serie, trattati e consigli di tipo agronomico, come Paganino Bonafede, proprietario dei terreni vicino a Bologna, che scrive come coltivare il grano, disinteressandosi delle "biade" cioè dei cereali minori (miglio, sorgo, panico ecc.) tanto "ogni homo sa qual sia la staxione de la loro seminaxione".

Anche in Inghilterra, nello stesso periodo, escono trattati di tipo agronomico.

Nella Firenze della fine del 1300 Agnolo Pandolfini scrive un libro di consigli ai suoi figli, per riuscire bene nella vita.

Il libro ha un nome che dice tutto "Trattato del governo della famiglia" ed appunto nella organizzazione della casa consiglia "sta bene a ogni donna saper cucinare e apparecchiare tutte le elette vivande, imprenderele da' cuochi, quando vengono in casa pe' conviti, vedendo loro fare, impararele e tenerle a mente".

Dal che si deduce che in una famiglia alto-borghese per i pranzi importanti si chiamava il cuoco famoso, mentre per l'ordinario ognuno faceva da se, o meglio faceva fare alle donne.

Certo è che il centro della vita sociale ed economica non è più il castello, il feudo, ma il comune, la città.

E nella città la nuova borghesia commerciale, i banchieri, ma anche gli iscritti alle corporazioni hanno denaro per comprare ed anche i semplici lavoratori vengono pagati, poco, ma in denaro.

Non sono più l'onore e le terre a far grandi gli uomini, ma i denari e la cultura.

E questi "uomini nuovi" hanno certo ancora i caratteri austeri dell'epoca feudale, ma anche la percezione di essere colti ed eleganti. Si traducono i greci ed i latini, grazie alle nuove tecniche, e si stampano anche libri sulla casa e sulla cucina.

Negli stessi anni del "trattato" di Pandolfini esce a Parigi un libro che poi, sotto varie forme, durerà almeno due secoli.

Anche questo è un libro di consigli, ma da parte di un marito anzianotto alla giovane moglie.

Le Ménagier de Paris è scritto da un anonimo borghese, con consigli di vario genere ed anche annotazioni culinarie, ma soprattutto tese a guidare gli acquisti più che a preparare piatti.

In alcuni libri c'è un intreccio tra medicina e dietetica. Il sor Morelli, di Firenze, scrisse un libro per indicare ai figli come superare la pestilenza di quel fine secolo. Poi glielo leggeva sulla tomba. Scherzo eh.

Tra il 3 e 400 abbiamo anche un "Trattato" di anonimo fiorentino ed altri codici minori, ma sono tre i libri fondamentali per un approccio alla cucina medioevale.

Essi sono due punti Il **Viander** di Taillevent, il **Libo de arte coquinaria** di Mastro Martino e il **De onesta voluptate** di Bartolommeo Sacchi detto il Platina.

O guardiamoli da vicino.

Il Viander viene attribuito a Taillevent, grande cuoco francese della fine del XIV secolo, ma un libro analogo circolava già decenni prima. Secondo me è stata una

appropriazione indebita oppure un libro attribuito ad uno famoso solo per vendere più copie.

Il libro ebbe grande successo grazie alla sua duttilità, alla capacità di accogliere le nuove tendenze. Poi a quel tempo la SIAE era un po' disorganizzata ed allora Il Viender sarà continuamente aggiornato, modificato, rivisto e corretto da decine di editori fino al 1600.

Un best seller, che nella sua versione olandese contiene anche una curiosa ricetta su come far camminare sulla tavola un pollo morto.

Anche il Libro de Arte Coquinaria di Mastro Martino sarà per almeno un secolo la base per tutti i trattati di cucina. Alcuni editori, furbetti, addirittura pubblicarono lo stesso libro attribuendolo ad autori diversi, magari inventati.

Era nata la bibliopirateria.

Mastro o Maestro Martino era nato in Val di Biennio, nel Ticino e fu cuoco alla corte degli Sforza di Milano e poi del Patriarca di Aquileia.

Ma ad Aquileia il sor Patriarca non ci stette quasi mai, stava a Roma

Ora Bossi ci dirà che la cucina italiana l'anno fatta i padani, vai !

Martino è davvero un innovatore, logico, ben strutturato, di facile consultazione.

Poi Martino conosce tutta la cucina italiana e, per la prima volta, riporta anche piatti del nostro Sud.

Se il Libro di Martino è il libro tecnico, De Honesta Voluptate è quello dotto, scritto per la nobiltà e per i letterati.

Bartolomeo Sacchi, detto il Platina non era un cuoco, ma un letterato.

Nato a Piadena, da cui Platina, era nato da una famiglia povera ma aveva compiuto gli studi classici a Mantova, già precettore a Mantova dei figli di Ludovico Gonzaga conosce anche Firenze ma poi si trasferisce a Roma al seguito di un Papa della famiglia Gonzaga.

A Roma corre la cavallina e finisce in galera ma lo salva Pio IV che lo scarcerà e lo nomina bibliotecario.

Il Sacchi si valse, nei suoi scritti, delle note tecniche di Mastro Martino e lo citerà con molta onestà.

Di suo ci mise lo spirito dell'umanesimo, annotazioni che richiamavano quelle di Apicio del tipo (*Non mangi Cassio questo pasticcio poiché provoca flautolenze*) con il che, secondo me, Cassio si incazza anche.

Ma il Platina ci tiene a non essere considerato tra i cuochi "*persone lorde, sporche e senza camiscia*"

Oh, questo capitolo è venuto un po' noioso, ma che è colpa mia se si parla di libri seri ?

Vedremo di recuperare qualche scemata nella prossima puntata, ma per farmi perdonare vi passo una ricetta, tratta da un libro molto intelligente di un gruppo di ricercatori che ha ri-attualizzato i piatti medioevali, cercando di tradire il meno possibile il loro impianto originario.

Il libro è "A Tavola nel medioevo" Editori Laterza

La ricetta è desunta dal Menager de Paris (quello con la moglie giovane)

MINISTRA DI CECI

La sera prima mettere in acqua fredda 200 gr. di ceci (se l'acqua della cannella ha troppo calcare usate quella imbottigliata leggera).

Mescolare 1 cucchiaino di farina, due cucchiaini di olio e.v. , dieci chicchi di pepe macinato e ½ cucchiaino di cannella in una pentola capiente. Aggiungere i ceci e mescolare ancora con le mani.

Ricoprire con acqua fredda, portare ad ebollizione e se necessario schiumare. Aggiungere un bel rametto di salvia e di rosmarino ed un mazzetto di prezzemolo.

Lasciar sobbollire per 2 ore a fiamma bassa finchè i ceci non siano diventati molto teneri. Salare.