

Capitolo 14 – che è successo ?

Siamo all'inizio del '300, e tra scherzi e lazzi il mondo, il nostro mondo, è cambiato. Non sono più i castelli e le campagne al centro della civiltà ma ormai sono le città.

I Comuni si stanno formando ed è iniziata la "rivoluzione commerciale".

Le merci ed i soldi hanno iniziato a viaggiare per l'Europa, da città a città.

Si sono formati ceti urbani mercantili ed artigiani, sono nate le banche, girano le cambiali ; Insomma era stata inventata la scala.

Ed in tanti cercano di arrampicarsi.

Questi nuovi soggetti sociali sono gli spermatozoi della nuova civiltà. Come quelli si muovono, si agitano e come quelli hanno più testa che pancia.

Ed in più sono convinti che la loro ricchezza ha una utilità sociale, serve alla ricchezza di tutta la città.

Nel Nord Europa questa convinzione che la ricchezza ed il lavoro siano doni della Grazia spingono alle riforme religiose e soprattutto economiche.

In Italia non si arriverà alla "rivoluzione" etica, ma questi nuovi borghesi contano.

E la città li porta al governo, al magistero cittadino.

Questo fenomeno inizia ed ha il massimo della sua espressione in Toscana e porta nuovi gusti e di nuove merci.

Il sor Lorenzo di Giovanni de' Medici quando si spostava da Firenze si portava dietro un completino da 12 di scodelle, cucchiari e forchette.

Si forchette, ma aspettate ad esultare (?)

Le usano solo in pochissimi e passano anche per gay, per vedere le forchette in uso corrente dobbiamo aspettare un altro secolo, si deve arrivare al '500.

Sul piano della cucina il contrasto non era più tra la carne dei potenti ed il magro della chiesa.

Anzi, questa nuova civiltà urbana si estranea dalle campagne, un mondo urbanizzato si contrappone a quello rurale, rifiuta il selvatico, le carni rosse e nere, le grettezze dei vassalli e di tutta la struttura carolingia.

Solo i volatili hanno ancora un ruolo dominante nei gusti dei cittadini.

Nel banchetto di Costanzo Sforza del 1475 c'è tanta cacciagione da penna, ma neppure un selvatico da pelo.

Ma anche nelle diete degli "spedali" si nota una mancanza totale di carni selvatiche a favore di quelle di polli e di ovini.

Anche il maiale mi va in calo; i cittadini incominciano a considerarlo indigesto in estate, troppo caloroso e poi strumento di trasmissione della peste.

Una rovina suinicola.

Questi cittadini sono uomini che leggono, che assoldano pittori e poeti, che aspirano anche ad una nuova religiosità, insomma è nato l'umanesimo.

Nelle città si presenta anche un nuovo fenomeno, quello delle locande che ospitano questi commercianti, banchieri, lestofanti, putte, pittori e varia umanità che girano, che si muovono.

Nascono anche i cuochi "a domicilio" per le famiglie borghesi che non possono e non hanno necessità di avere un cuoco per i pranzi normali, ma lo vogliono quando devono ospitare.

Cuochi che magari hanno "bottega" dove preparano cibi cotti da mandare ai clienti e che, su richiesta si spostano anch'essi.

Certo la legislazione tarda a codificare queste novità, c'è un casino che sembra di essere ai giorni nostri.

A Parigi per esempio i locandieri potevano servire vino ma solo a chi aveva la camera, i mercanti di vino non potevano venderlo a bicchieri in bottega ma solo passandolo ai clienti da una finestrella nel muro (a Firenze c'è ancora uno di

questi buchi che i Fiorentini impertinenti chiamavano “Tabernacolo”) e comunque i tavernieri non potevano dare da mangiare perché lo potevano fare solo i rosticciari ed i pasticciari, dai quali però non si beveva du palle !.

Anche Lorenzo il Magnifico andava a trattoria con le brigate di amici, per godere del cibo e della compagnia e le trattorie si chiamavano Riannesse al Ponte a Rifredi, il Buco, il Fico, l'osteria delle Bertuccie.

Figuratevi se sarebbe stata possibile solo un secolo prima questa ovazione alla vita, quando si faceva tappa solo nei monasteri per i pellegrinaggi, tra novene e cilici.

E' una stagione bella, questa, anche per la cucina.

Nuovi prodotti, nuove mode, ma senza esagerazione.

Le famiglie borghesi, anche potenti, mantengono un regime austero o comunque temperato nella vita normale e solo per i banchetti vedremo una ricchezza che però non è ostentazione e pacchianeria, ma ricchezza morale e culturale prima che gastronomica.

La “voluptas” cioè il piacere e la “honestas” cioè la virtù sono affiancate, sia nel libro del Platina che nella mente di questi uomini nuovi, anzi sono l'essenza stessa dell'umanesimo.

E nelle cucine la virtù deve tendere a procurare il piacere. Vivaddio.

Sembra una menata, ma è “ ‘na cosa grande”.