

Capitolo 15 – L'agricoltura

Dire che per mangiare meglio si deve produrre di più è meglio è una bella banalità per incominciare un capitolo.

Ma che ci posso fare ? questo era successo da quando abbiamo lasciato i contadini a battersi per il mantenimento degli incolti e dei boschi. Persero e i terreni coltivabili si allargarono, ma intorno al 1.300 nasce una vera letteratura agronomica che serve ai nuovi proprietari che non sono più i conti arroccati nel loro freddo castello, ma sono banchieri, magistrati, medici che abitano in città ma a cui piace anche stare "in villa" e che soprattutto hanno scoperto il profitto, il guadagno. E se la gallina non fa due uova l'ammazzano.

Allora eccoti i libri per l'allevamenti degli animali, per la produzione del vino. Insomma Hoepli non c'era ancora ma incomincia la strada per costruirla.

A questi nuovi proprietari non bastano le traduzioni dei vecchi latini, Catone, Verrone ed ecco apparire tutta una schiera di moderni "agronomi scrittori" che a leggerli ora fanno ridere, ma se si storicizza se ne individua la grandezza.

D'altronde il Brunelleschi mica aveva il calcestruzzo armato per fare le cupole.

Si scopre, leggendo questi trattati, quello che noi sappiamo già e cioè che il pane di farina bianca era riservato ai proprietari, o prodotto per il mercato cittadino, mentre a medio prezzo si produceva il pane di segale e, in fondo, il pane bigio o, in alcune zone, il pane di miglio.

La coltivazione di questo seme si sviluppò molto, tanto che per esempio in Toscana ancora oggi si parla di migliacci ma la farina di miglio non si produce più.

Ma se c'era carestia allora pane fatto con semi vari, comprese le ghiande di quercia, indebitamente sottratte ai maiali.

Anche per le bevande i trattati esaminano non solo i vini di qualità, (il Crescenzi per esempio illustra 41 vitigni descrivendo nuovi tipi di innesti, rapporti con i terreni, metodi di vinificazione ecc.) ma anche i vinelli, detti anche acquarello, o "vino di utilità" e fatti con acqua da cospargere sulle vinacce con successiva spremitura.

Questi vini erano quelli destinati alla servitù e ai contadini, ma ricordiamoci che il vero pericolo era l'acqua pura, spesso infetta.

Rimangono presenti ancora i vini "romani" e cioè quelli con l'aggiunta di spezie, vini cotti, vini aromatici ecc.

Proprio da questa nuova letteratura viene la spinta alla produzione di chiaretti, cioè vini a corta fermentazione, la cui moda viene dalla Francia.

Ma la cosa più importante è che vengono studiate e diffuse le tecniche di rotazione agraria, con le culture intercalari adatte a fissare il potassio e l'azoto (rape e leguminose) in modo da moltiplicare le rese granarie.

Sì, lo so anche io che sono cose pallose, ma se non si produce di più come si fa a dare da mangiare alle città, a far correre denaro per alimentare le banche eccetera. Ci fanno anche ora una campagna pubblicitaria alla TV.

Chiudo citando "Il Giardino de Agricoltura" che invita a piantare alberi da frutto *"onde ne riceverete non solo utile grande ma anco ne goderete quel piacere e diletto ch'a gli occhi et all'animo suol rappresentare la bella coltura dei verdeggianti e fruttiferi arbori"*

Queste parole potrebbero essere il manifesto del Rinascimento, altro che la Venere del Botticelli o che so io.

Profitto e godimento. Mica onore e penitenza.

Inizia, come si è detto, la tendenza dei proprietari-cittadini a risiedere, almeno per parte dell'anno, nelle fattorie di campagna, per curare i loro interessi ed anche per la vita sana, lontana dal traffico cittadino. (Traffico ???).

Cittadini in campagna, ecco la raffinatezza dell'uomo nuovo, quello ignudo e circoscritto nel cerchio, quello ben proporzionato, da 500 lire.

In una parte consistente dell'Italia nasce anche quel nuovo rapporto giuridico che poi avrà così importanza sia nell'economia ma anche nel gusto e nella cucina.

E' la mezzadria.

Metà del raccolto ciascuno ma il contadino doveva eseguire anche i lavori di miglioria e di manutenzione del podere, anche se non immediatamente utili all'aumento della produzione.

Avere il lavoro a costo zero ha costituito la condizione per quel "paesaggio costruito" che caratterizza la Toscana e le zone a mezzadria.

Perché la mezzadria è terminata nel 1980, cioè ha resistito più di 600 anni ed ha rappresentato una vera rivoluzione, anche culturale.

Sistemare il territorio, sfruttare ogni angolo, terrazzare, proteggere le strade dalla polvere con i cipressi, piantare olivi e frutti sulle "prode" dei fossi, dividere il terreno in campi piccoli, ben drenati.

In agronomia si chiamano aree "pomate" cioè completate con pomi nella accezione di piante da frutto o viti.

I contadini lavorano tanto, possono essere "licenziati" se non rendono abbastanza e vagare con la famiglia alla ricerca di un nuovo podere, ma escono dalla condizione di servi legati alla terra, strumenti di lavoro, cose parlanti, e diventano soggetti di un contratto agricolo, dirimpettai del padrone, insomma uomini.

Sono liberi, dirà poi un economista tedesco con la barba mentre viveva in Inghilterra, nel doppio senso che non sono legati alla terra ed anche che ne sono privi.

Scusate se mi ci soffermo, ma io sono nato mezzadro e queste cose le sento.

Quando gli ultimi "poeti contadini" cantano nelle piazze toscane il contrasto tra padrone e contadino in versi endecasillabi improvvisati, pieni di ironia e parole arcaiche, confesso che sono rapito e partecipo, come tutti, alla vittoria "cantata" del contadino.

Poi vi dirò come e perché dovendo produrre da se tutto quello che serviva per mangiare, i miei mezzadri abbiano "inventato" una cucina del tutto tipica ed originale.

Comunque dal '300 al '500 almeno in vaste zone dell'Italia centro settentrionale, Francia e Germania si ha un regime alimentare enormemente migliorato, più ricco, vario e completo.

Rimangono le zone endemiche della miseria, come le alte valli (Friuli, alto Veneto ecc) e le zone malariche (Maremma, agro ecc) ma i secoli bui sono alle spalle.

E rimane soprattutto, ancora ben vivo, anzi ora codificato e scritto, il rapporto tra "complezione" e cibo.

I ricchi devono mangiare cibi raffinati e adeguati al loro stato ed i poveri invece cibi grezzi e pesanti.

Sì, l'evoluzione c'era stata per i borghesi, i mercanti, i nuovi ricchi, ma i poveri sempre poveri rimanevano ed anche con i piatti pieni non potevano accedere ai cibi raffinati.

Michele Savonarola (non so se era parente di quello con l'infiammazione) scriveva, nel XV secolo che il capretto "è carni da delicati, non pasto da villani".

In pieno '500 il medico Sylvius pubblica a Parigi una sorta di ricettario destinato ai poveri, o meglio ai padroni dei poveri e più esplicito non poteva essere " i poveri hanno una loro dieta particolare, senza dubbio pesante ed indigesta, ma perfettamente adeguata alla loro costituzione" e siamo alle solite, ma con alcune novità interessanti: Agli, cipolle, porri, legumi ma anche formaggi, birra, carne di bue, trippa, zuppa.

Ecco la carne bovina che arriva, ma arriva dal basso, è carne di poco pregio, dura e poco appetibile.

Cervantes, per mostrare la pochezza del nostro cavaliere Don Chiscote, dice che “mangiava più spesso carne di vacca che non di agnello o montone”.

Il parallelismo tra cibo e società, la gerarchia dei cibi come “imago” della gerarchia sociale sono codificate e strutturate proprio nel Rinascimento, che fu invece periodo di sommovimenti sociali e di “rivoluzione”.

Massimo Montanari, il nostro migliore storico del medio evo e della alimentazione, spiega questa apparente contraddizione con il fatto che quella rinascimentale fu una rivoluzione borghese, compiuta e realizzata dalle fasce sociali alte, contro la nobiltà ma non interessò i ceti bassi.

Anzi, anche i nuovi ceti emergenti costruirono barricate verso il basso e la barricata alimentare fu una delle più solide.

Per dire come questa gerarchia fosse rigida cito un brano, riportato sempre da Montanari, della vita del Monaco Appiano, il quale distribuiva non cibo per la bocca ma “cibo spirituale” cioè predicazioni.

Ebbene Appiano “ *con la parola di Dio rifocillò i poveri, saziò pienamente i mediocri, riempì di banchetti spirituali i ricchi ed i potenti*”.

Poi uno si butta a sinistra !