

Capitolo sedicesimo – L'omo novo.

Insomma siamo arrivati al '400 ed è nato l'omo novo. O almeno è sopravvissuto alla grande peste che da 1347 al 1351 ammazzò un terzo degli europei e provocò una bella coda di miseria.

Ma già nel 1388 un tal Giovanni de Mussis, scriveva che nella città di Piacenza “*nel cibo tutti fanno meraviglie, soprattutto nei banchetti di nozze, che per lo più seguono questo ordine: Vini bianchi e rossi, ma prima di tutto confetti di zucchero. Come prima portata danno un cappone o due, e un pezzo di carne per ciascun tagliere, cotto alla lampada con mandorle e zucchero ed altre buone spezie.*

Poi danno carni arrostate in gran quantità, ossia capponi, polli, fagiani, pernici e lepri, cinghiali, caprioli o altro, secondo la stagione dell'anno.

Poi danno torte giuncate, con confetti di zucchero sopra. Poi frutta. Infine, dopo aver lavate le mani, prima che si levino le tavole, si dà da bere ed un confetto di zucchero, e poi ancora da bere.

Al posto delle torte e delle giuncate alcuni danno, all'inizio del pranzo delle torte fatte con uova, formaggio e latte, con sopra una buona quantità di zucchero. Per cena si danno, all'inverno, gelatine di pesci; poi arrosto di cappone e di vitello, poi frutta. Lavate le mani, prima che si tolgano le tavole danno da bere e confetti di zucchero, poi ancora da bere. D'estate si dà, sempre per cena, gelatina di gallina e cappone, di vitello capretto, maiale; o gelatina di pesci. Poi arrosto di pollo, capretto, vitello o di papero, di anatra o di altre carni, secondo la disponibilità del momento; infine frutta. Lavate le mani si procede come al solito.

Il secondo giorno dopo le nozze si danno lasagne di pasta con formaggio e lo zafferano, lo zibibbo e le spezie. Poi arrosto di vitello e frutta. Per cena ciascuno se ne torna a casa sua; la festa è finita”

Fin qui il nostro Giovannino, che poi si dilunga nella variante del pranzo in tempo di quaresima.

Mi è sembrato di aver visto passare lo zucchero.

Vi avevo detto di questa invenzione araba transitata dalla Spagna ed arrivata in Europa.

O non avete studiato ?.

Questo zucchero, di diverse granulazioni e colorazioni, indice di ricchezza che cosparge gran parte dei cibi.

Si perché i nostri non separano il dolce dal salato, li sommano. In questo sono ancora “romani” mentre nell'uso centrale delle carni sono “barbari” ed infatti non vengono rammentati né i pani, né i vegetali, che pure costituivano gran parte della dieta dei poveri.

I nuovi ricchi, i borghesi, marcano con l'uso della carne la loro conquista del potere.

Ma c'è da dire, e lo dice bene, al solito, il nostro Montanari, che la crisi demografica post peste, aveva portato infine ad un miglioramento alimentare.

Molte zone della Lombardia e del Nord Europa erano state riconvertite a pascoli ed a foraggiare per la produzione di carne, mentre ancora carne iniziò ad arrivare dalle terre di Polonia, Ungheria o come cavolo si chiamavano allora.

Fino alla metà del '500 son vacche grasse, sia in metafora che in vacche.

E' stato calcolato che in zone ricche della germania il consumo di carne fosse di 100 Kg/anno per bocca e se si tolgono i giorni di digiuno e di magro, viene una bella fetta, qualcosa come una mezza chilata di carne al giorno.

Gli storici sono gente buffa, e gli importa nasega della privacy. Ti sono andati a documentare che i familiari del vescovo di Arles tra il 1430 ed il 1442 consumavano 66/67 chili di carne all'anno pro capite.

Mentre la gente di Carpentras, sempre in Provenza, aveva una media di 26 chilogrammi/anno.

Dal che si deduce che la pia parentela produce fame. Che passione!

E non come dicono gli storici (tutta gentaccia di sinistra) che nelle aree mediterranee il consumo di carne era minore e comunque riservato alle classi più alte.

Abbiamo visto, dal pranzo di nozze, che è arrivata sulle belle tavole anche la carne di bovino.

Sì, sono iniziati gli allevamenti per la macellazione, e questo presuppone che oltre alle razze bovine da lavoro si siano selezionate razze da carne, e che ci sia un mercato urbano capace di consumare in fretta la carne di un bovino. (I frigoriferi erano ancora nella pancia della signora Ignis) .

Quindi non è più l'incolto a produrre carne (maiali, ovini ecc.) ma il coltivato, il prato, le foraggere.

Ai contadini carni conservate, soprattutto maiale ed ai cittadini carni fresche, bovini ed ovini.

E per i giorni di magro ?

Brutta questione. 140 – 160 giorni di magro son tanti da passare. La dieta Paradiso è dura.

I motivi sono ben noti, ne abbiamo parlato già: la penitenza come forma di elevazione, il rifiuto della carne come ritorno alle origini mediterranee del cristianesimo, il rapporto tra carne e sensualità da reprimere, insomma la gastroteologia di cui abbiamo parlato.

Il pesce viene accolto come lecito nella dieta quaresimale solo nel X secolo, e piano piano i divieti si allentano. Il digiuno del mercoledì diviene prima facoltativo poi viene abbandonato.

L'uomo nuovo tende a sfiorare i limiti, ad allentare i divieti.

La ricchezza dei nuovi arrivati però spinge a dare "scandalo" o comunque a mettere a repentaglio i nuovi equilibri di potere e quindi, soprattutto nelle città rette da consessi elettivi si accentuano le prescrizioni anti-spreco, come le vecchie leggi suntuorie dei romani di cui abbiamo parlato.

Nella Repubblica di Venezia erano addirittura istituiti i "Provveditori alle pompe" e non si trattava controllori dei benzinai, di quelli ce ne sarebbe bisogno oggi.

Controllavano che fossero applicate, ai banchetti, i decreti come quello del 1562 che prescriveva " a cadaun pasto di carne non si possi dar più che una man di rosto, et una di lessò, nelle quali non vi siano più di tre sorta di carne, ovver polli"

Ai pranzi di magro si potevano servire " doi sorte di rosti, doi lessi, et doi fritti con li suoi antipasti, salati, laticinii, et altre cose solite et ordinarie, una man di torta consueta, marzapane, et confetti comuni"

Naturalmente era proibito servir carne e pesce nel solito pranzo ed altri divieti minori.

I Provveditori potevano entrare nelle cucine e nei banchetti, e immaginate con quanta popolarità.

Ma questa precisione è la spia di come fosse importante tener distinte le classi sociali, poiché il cibo era considerato il maggior elemento di individuazione "della qualità delle persone"

E oggi, in questo secolo, la qualità della persona non era più la qualità individuale che riguardava il singolo, il potente, a cui cuochi e medici dedicavano "diete" personalizzate secondo il sesso, l'età, la costituzione. Ricordate ?

Oggi la qualità è un attributo di classe, una identità che non si può tradire, perché metterebbe a repentaglio anche la salute fisica, ma soprattutto gli equilibri sociali. Si sta formando una nuova nobiltà, il '400 finisce ed inizia il secolo del cibo spettacolo, ma prima cerchiamo di capire cosa mangiavano, fuori di tanti discorsi teorici in cui mi sono perso anche io.