

Introduzione

La cucina del futuro sarà la cucina del passato

Nadia Santini, Runate, Canneto sull'Oglio

Premessa

La cucina è solo una piccola parte della storia della cultura e della civiltà. La nostra visione della storia non è condizionata nella sua sostanza dalla conoscenza della cucina. Ma nessun elemento è di per se stesso irrinunciabile per la nostra comprensione della storia. Solo l'insieme degli elementi, correlati in maniera razionale, crea una struttura di conoscenza che fa comprendere il divenire e l'essere di una cultura e di una civiltà. Da questa comprensione possiamo trarre profitto per il presente e il futuro.

Parlando del XIV secolo in Italia, allo storico vengono in mente i guelfi e i ghibellini, le spedizioni a Roma dell'imperatore Carlo IV, l'esilio ad Avignone e lo scisma, la tirannia delle signorie nelle città e le guerre motivate solo dalla politica di potere. Lo storico dell'arte vede invece davanti a sé il primo gotico, con Giotto, Lorenzo Maitani, il Maestro del duomo di Orvieto, o Andrea Pisano, scultore e architetto toscano. Il cultore di letteratura conosce, per averli letti o meno, Dante, Boccaccio e Petrarca. Il buongustaio penserà d'ora in poi, dopo la lettura del *Libro de la cocina*, a lasagne, ravioli, risotto e pollo al limone.

Tali esperti vedono il Medioevo non come un'epoca buia, in cui giovanotti lerci si dedicano a mangiare e bere insieme a ragazze paffutelle, davanti a luridi tavoli su cui scorrazzano cagnacci – così come mostra troppo spesso la fantasia adattata allo schermo. A questa caricatura si potrebbero contrapporre già solo la regola della casa e della tavola di Roberto Grossatesta in antico francese, con la disposizione dei posti e le tovagliette all'americana, scritto nel 1241 circa a Lincoln. Noi proponiamo ora questo libro di cucina, che documenta un trattamento civilizzato e colto degli alimenti: se mangiassimo secon-

do queste ricette, la nostra dieta sarebbe appropriata dal punto di vista estetico, culinario e dietetico.

A partire dal XIX secolo, e con maggiore intensità negli ultimi sessant'anni, un numero tuttora crescente di storici e filologi si dedica all'esplorazione scientifica della cucina; tra i risultati di tale attività c'è tuttavia ancora qualcosa da passare al setaccio.¹

La presente edizione di uno dei più antichi libri di cucina italiani desidera fornire materiale sicuro per la ricerca successiva. La collocazione del libro nella storia della letteratura culinaria rimanda all'Europa occidentale come terra d'origine di una tradizione specialistica comune. L'analisi lessicale approfondirà la comprensione del testo e gioverà nello stesso tempo alla ricerca lessicografica ed enciclopedica – se vale in prima istanza quanto affermato da Giorgio Colussi: «più il vocabolo è «settoriale», più il lessicografo dipende dalla competenza altrui».²

1 Si vedano ad esempio i lavori di Maxime Rodinson (*Romania* 1950 ecc.), Marianne Bouchon [Mulon], tesi BEC 1950, pubblicata come RecCulLibM), Alice Vollenweider (tesi Zürich 1956; VRo 22, 1963, 59–88 e 397–443). Il XIX secolo, positivistico ma anche pieno di pregiudizi, ci ha consegnato l'immagine di un Medioevo rozzo, ad esempio Stecchetti, *Tavola*, 11: «Non vorrei mancar di rispetto al medio evo, ma uno stomaco moderno, ad uno di questi pranzi, più che protestare, si sarebbe addirittura rivoltato.»; 27: «A studiar bene le raccolte di ricette di cucina del trecento che ci rimangono ancora, si riceve prima di tutto una impressione disgustosa. Certi intrugli bizzarri, dove entrano tutte le spezie allora conosciute, col vino, lo zucchero, il grasso, le mandorle e la cipolla, ci sorprendono malamente. Si capisce, o si crede di capire, che quei cuochi non pensassero ad altro che a mettere al fuoco il maggior numero di ingredienti possibili pur che fossero dispendiosi e aromatici, senza badare alle stonature, alle dissonanze le più enarmoniche, contenti solo di far capire al palato dei convitati quanto fosse ricco il padrone.»; 30: «nomi eteroclitici di vivande: *ambrogino*, *biancomangiare*..., che nascondono intrugli più eteroclitici ancora, dove entra di tutto, perfino il sommacco, oggi riservato alla concia delle pelli.» [vd. SOMMACCO, *infra*, Gloss.]. Un panorama più recente in Ernst Schubert, *Essen und Trinken im Mittelalter*, Darmstadt, Wiss. Buchges., 2006, benché non esente da imprecisioni: le origini dei libri di cucina si collocherebbero nel XIV secolo [297] (ciò si può riferire semmai all'ambito tedesco); i ravioli devono essere comparsi «già» nel XV secolo [297] (meglio: XIII secolo) ecc. [cfr. *infra*, Bibl.]. Anche opinioni come quelle per cui le spezie nel Medioevo avrebbero perso sapore a causa delle condizioni di trasporto sono prive di competenza (*Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, ed. Irmgard Bitsch et al., 1987, 263 n. 11 [vd. *infra*, cap. «Libro de la cocina: contenuto»]).

2 Colussi, *id est* GAVI 19,4, 2006, 13. [La letteratura citata qui mediante sigle si trova secondo le abbreviazioni nella bibliografia del DEAF o nella bibliografia del presente lavoro; abbreviazioni del tipo «Frosini, *Cibo*» vengono qui sciolte (ad es. sotto «Frosini»); i rinvii letterari chiari non sono riportati incondizionatamente nella bibliografia.]

Considerata da un punto di vista più ampio, questa edizione commentata intende fornire un contributo per l'obiettivo ultimo delle scienze umane: spiegare il nostro mondo come il risultato di un processo storico, come condizione determinata da sviluppi sociali. Grazie a questa precisazione vengono, allo stesso tempo, svelate posizioni concettuali e messe in dubbio prescrizioni ideologiche. Così considerata, la cucina è davvero un elemento centrale della storia della cultura e della civilizzazione: i riti legati al mangiare e i divieti sul cibo, come i precetti della quaresima, sono infatti strumenti irrinunciabili della socializzazione e dell'ideologizzazione degli esseri umani.

Fonti per l'esplorazione della cultura culinaria: ricette – libri di cucina – testi letterari – manualistica non culinaria

Oggetto del nostro interesse è la cucina di un'epoca: come cucinavano e mangiavano i contadini, gli abitanti delle città, i monaci o i ricchi e i nobili? I risultati dell'archeologia, in particolare quelli desunti dallo studio delle latrine, di fronte a questa domanda sono certo pieni di chiarimenti, ma essi lasciano agli storici molto spazio per il pessimismo (predomina la fame) o per l'ottimismo (c'era un eccesso proteico, a confronto con molte regioni dell'Africa o dell'Asia di oggi).³ Comunque cereali e legumi, frutta e verdura, carne e pesce sono

3 Schubert, *Essen*, 2006, *passim*; Robert Delort, *Le moyen âge*, Lausanne, Edita, 1972, 152 (conti per contadini); 47a. Bisogna considerare in ogni caso che il sostentamento di ampia parte della popolazione era caratterizzato dall'autarchia, cosa che portava a frequenti, anche se spesso solo regionali, carestie. Non rappresentative, benché molto interessanti, sono le liste della spesa per l'abbondante vettovagliamento dei Priori di Firenze (1344–1345), vd. Giovanna Frosini, *Il cibo e i signori*, Firenze 1993. Gli Ospitalieri avevano stabilito nella regola dell'ordine per l'ospedale di Gerusalemme che gli ammalati ricevessero tre volte a settimana carne: *Des .III. jors de la semaine soloient avoir les malades char fresche de porc ou de moton, et qui n'en pooit mangier si avoit geline* (ms. Acri 1287–1290, LeGrandStat p.14) – non veniva trascurata neppure la dietetica. I giorni della carne che ViandTailly2P p. 259/119 chiama *jours masles* (ed. p. 195 *maslés*: identificazione con lat. *macellarius*, FEW 6¹,4a; meglio *masculus*, FEW 6¹,425a), erano *dimanche, mardi et le jeudi* (ib.). Rimangono mercoledì, venerdì e sabato come giorni del digiuno ideologico severo o leggero: mercoledì e sabato senza carne [il nostro libro di cucina parla solo di sabato, si veda *infra*], venerdì anche

rappresentati, almeno qualitativamente, con molte varianti. Ne danno testimonianza le acquisizioni degli storici, ma anche documenti come le liste della spesa per la Mensa dei priori di Firenze e i libri di ricette. Non viene tuttavia descritta in alcun modo la tipologia dell'elaborazione culinaria.

Le ricette, a dire il vero, sono chiare: questo cibo era buono e sostanzioso, adatto, se necessario, anche alla quaresima, senza riduzioni di calorie e qualità. Piace anche a noi, una volta cucinato in maniera ragionevole, e rispetto al fast-food è di gran lunga superiore. Ma chi lo ha preparato in questo modo? E quando? E dove? È sicuro che la cucina italiana di livello medio era più rustica, e caratterizzata da un maggiore consumo di cereali rispetto a oggi. Non è sicuro poi se una data ricetta sia stata effettivamente eseguita. D'altra parte è così anche oggi: le ricette di Lorenza de' Medici o di Wolfram Siebeck non sono rappresentative della cucina italiana o di quella tedesca, ma rimane la consapevolezza che si poteva e si può cucinare così; chi poi lo abbia fatto o lo faccia tutt'ora è un'altra questione.

I libri di cucina del Medioevo, come quelli moderni, sono innanzitutto letteratura. Un libro di cucina è un testo tramandato che viene copiato (o tradotto) come tale, a prescindere dalla volontà di cucinare veramente. Se rispetto alla sua fonte il testo viene modificato o ampliato, si potrebbe concludere che il libro sia stato utilizzato (lo osserveremo a proposito del *Menagier de Paris* [Menag]); tuttavia ciò non è necessario, dato che anche la pura passione archivistica produce libri.⁴ Da un punto di vista metodologico è dunque di primaria importanza considerare che un libro di cucina possa essere semplicemente letteratura. Nondimeno la trasmissione del *Viandier valaisan* (ViandVal), che verrà menzionato in seguito come testo di confronto, testimonia di una sua funzione in cucina pratica: non è stato trascritto all'interno di un manoscritto composito, ma si trova isolato su un rotolo di pergamena, largo tredici centimetri e lungo due metri.⁵

senza latticini e uova, cioè giorno di pesce (cfr., per il mercoledì, Dirlmeier LexMa 3,2166; Dirlmeier calcola ca. 215 giorni di carne contro i ca. 150 giorni di magro). Per l'approvvigionamento alimentare vedi LexMa 3,2167–69.

4 Si veda Frank Fürbeth, *Wissensorganisierende Komposithandschriften. Materiale Indizien eines spätmittelalterlichen Handschriftentyps am Beispiel des sogenannten Hausbuchs von Michael de Leone*, Materialität in der Editionswissenschaft, ed. Martin Schubert, Berlin 2010, 293–308. Il «menagier» di Michael contiene anche il *Bûch von gûter spise* (vd. *infra*).

5 Un'immagine del rotolo si trova in BagnascoCoqu 258.

Rimane anche la possibilità di trarre conclusioni sulla cucina partendo dalla letteratura non culinaria. La grande letteratura cortese non contiene praticamente nessun accenno all'alimentazione dei protagonisti: in maniera stereotipata si offre loro pane, vino e carne (spesso selvaggina); per motivi stilistici non si fanno grandi voli culinari.⁶ Per scovare qualche perla, è necessario rivolgersi alla letteratura minore, ad esempio una storiella in francese antico in cui viene mangiata una pappa di cereali cotta eccezionalmente con il latte, mentre questo piatto molto diffuso veniva (e ancora oggi viene) normalmente cotto in acqua: una zuppa di avena, it. *pappa*, *farinata*,⁷ ingl. *porridge*,⁸ fr. *bouillie*.⁹ Oppure il Computus del 1256 in francese antico, dove è nominato un *mes blanc* come piatto di quaresima, dunque con pesce o mandorle (*Le jor seint Marc devom joner, Les roveisuns [= rogazioni] mes blanc manger*, CompRalfS 962).¹⁰ LCucBoM 78 menziona soltanto in un elenco *pollastri giovini*; sulla qualità del giovane volatile siamo informati, se mai fosse necessario, da Antonio Pucci: *Andrea, tu mi vendesti per pollastra Sabato sera una vecchia gallina*.¹¹

Nella letteratura didattica o edificante troviamo piuttosto accenni al *peccato di gola* (terzo quarto del XIII sec., Brunetto Latini, *Tesoretto*, ed. J.B. Holloway 1981, 2816), alla moderazione (*ni trop mangiar ni poco, ma temperadhamente*, fine XIII sec., Bonvesin da la Riva, *De quinquaginta* 30), in Dante di nuovo a *la dannosa colpa de la gola* (*Inferno* VI 53): asceti religiosa al posto della buona cucina.

Ma già Folgore da San Gimignano (inizio XIV sec.) raccomanda per una piccola festa tra amici un *corredo grande Di lepri, starne, fagian e paoni, E cotte manze ed arrosti capponi*, oltre a *vin greco*, e poi *frutta, confetti quanti li è 'n talento*; e sa anche quel che c'è da fare per

6 Si veda Anita Guerreau-Jalabert, *Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XIIe–XIIIe siècles)*, Annales ESC 47 (1992) 561–594.

7 Attestato nell'indice del *Libro*; fa riferimento al titolo della ricetta *farina per infredati* (n° 171).

8 Questa parola inglese deriva dal fr. *potage*.

9 Detto *grumel* nella storiella: *grumel boli au lait*, metà XIII sec., GautLeuL² V 40, DEAF G 1517. Troviamo gli utensili da cucina di una tenuta elencati in OutHôtelN 55–70 (terzo terzo del XIII sec.): *Crameillie de fer Et craisset en yver. Se li covient trepier Et paieie et andier Et le pot et la louce Ou la poree grouce. Le graïl et le croc A trere de son pot La char quant ele ert quite, Qu'il ne s'arde ne cuise. Tenailles et souflet A fere son fouet. Mortier et molinel Et pilete et pestel.*

10 Non ha niente a che fare con il *blancmangier* (vd. *infra*).

11 Sonetto, metà XIV sec., Natalino Sapegno, *Poeti minori del trecento*, Milano – Napoli, Ricciardi, 1952, 353.

questo: *To' queste cose e acconcia per dimane, E pela, taglia, assetta e metti a foco.*¹²

Molto ricche di spiegazioni sono invece le opere dietetico-medicali, che analizzano ingredienti e pietanze secondo i principi della patologia umorale e le suggeriscono a scopo terapeutico: cibo e malattia, cucina e terapia erano interdipendenti in passato molto più di quanto accada oggi. Non è un caso che il *Liber de coquina*, fonte principale del *Libro de la cocina*, sia tramandato in un manoscritto che inizia con la *Practica cyrurgie* di Henri de Mondeville (inizio XIV sec.). Altri esempi sono il *Regimen sanitatis* del 1280 circa,¹³ il *Trattato di medicina di maestro Aldobrandino da Siena*, che Zuccherò Bencivenni tradusse all'inizio del XIV secolo (AldL: originale antico francese da datare già al 1256) e l'*Opusculum de saporibus* di Maino Maineri, del 1333 circa.¹⁴ Appartiene a questo gruppo anche il *Libreto de tutte le cosse che se magnano* di Michele Savonarola, un'analisi degli ingredienti da cucina secondo la dottrina dei quattro umori (ca. 1351).¹⁵

Altre importanti informazioni sono fornite da tariffe di dogana, bolle d'accompagnamento, libri di conti, soprattutto quello, già menzionato, della Mensa dei priori di Firenze (Maggio 1344 – Aprile 1345)¹⁶ e libri di mercanti come quello eccezionale di Francesco Balducci Pegolotti.¹⁷

12 *Semana, Mercoredie e Sabato die*, ed. Mario Marti, *Poeti giocosi*, Milano 1956, 377 e 380, anche in *Sonetti*, ed. Giovanni Caravaggi, Torino 1965, 33–42. Queste e altre attestazioni sono state raccolte da Emilio Faccioli, *Le fonti letterarie della storia dell'alimentazione nel basso medioevo*, *Archeologia medievale* 8 (1981) 71–82. – La poesia allegorica *La bataille de caresme et de carnage*, in cui la quaresima conduce una guerra contro il periodo in cui si mangia carne, fa schierare come combattenti pietanze e ingredienti (seconda metà del XIII sec., CarCharL); confrontabile con questo è il *De carnis privium et die veneris*, una discussione tra Venardi e Carlevar, del 1300 circa (Ernesto G. Parodi, *Rime genovesi*, II, *Archivio glottologico italiano* 10, 1886–1888, 135–140), i cui termini culinari non sono stati ancora analizzati.

13 Estratto «culinario» in Odile Redon et al., *Les langues de l'Italie médiévale*, Turnhout, Brepols, 2002, 364–369.

14 Maino ha studiato e ha insegnato a Parigi; in seguito ha lavorato per i Visconti a Milano. Cfr. BagnascoCoqu 89: ms. XV sec.

15 A cura di Jane Nystedt, Stockholm, Almqvist & Wiksell, 1988 (Rom. Stockh. 13).

16 Ed. Frosini, *Cibo*, Firenze 1993, con ricco commento del lessico.

17 *La pratica della mercatura*, ed. A. Evans, Cambridge, Mass., Med. Ac. Am., 1936. Il mercante fiorentino ha terminato il libro probabilmente nell'anno 1340. Vicino alla realtà storica: M. Bourin, *Les menus des bayles de l'archevêque de Narbonne*, Mèl-Redon (2001) 337–349, e L. Riccetti, *Pranzi di cantiere*, ib., 351–367.

In breve, in assenza di trattati coevi sulla cucina e sulle abitudini culinarie delle classi sociali, siamo dipendenti per le epoche più antiche dallo sguardo d'insieme ricavabile da varie fonti (anche iconografiche e archeologiche).

Tradizioni di libri di cucina in Europa

Si può seguire la storia dei libri di cucina, vale a dire dei libri di cucina intesi come letteratura didascalica, in modo indipendente dalla storia degli alimenti e della cucina stessa. Le ricette si assomigliano, anche se le loro fonti non derivano l'una dall'altra: ciò è dovuto alle norme della comunicazione specialistica. Così le ricette delle tavolette in scrittura cuneiforme della Mesopotamia (accadico, sec. XVII a. C.) sono senz'altro comparabili alle ricette medievali o moderne anche nei dettagli: nome, ingrediente principale, tipo di preparazione, aromi, ingredienti secondari, indicazioni sul servizio in tavola; come anche lo stile e la struttura del testo differiscono appena dalle ricette del *Libro de la cocina*, a distanza di tremila anni. Un esempio:

Brodo alla milza. Non si usa nessun'altra carne fresca. Si mette al fuoco dell'acqua; si aggiunge del grasso; si spargono carne salata, stomaco e milza tagliati a pezzetti nella casseruola, innaffiata con latte; erba aromatica (cuscuta?) a sufficienza; briciole di pane; sale a volontà; cipolla; cruschetto di grano arrostito...; menta, porro e aglio, legato con sangue. È pronto per servire.¹⁸

Anche i fondamenti generali della cucina sono simili. L'arte della cucina mira a un raffinamento del gusto, alla variazione, ad una bella presentazione delle pietanze, ad un'impressione generale invitante e appetitosa. La pulizia viene descritta con insistenza: acqua pura, lavaggi intensivi e spesso ripetuti, cambio dell'acqua e piatti puliti fanno regolarmente parte delle indicazioni culinarie.

Nell'antichità greca vengono menzionati libri di cucina e ricette fin dal 500 avanti Cristo, e altrettanto si può dire successivamente

18 Jean Bottéro, *Textes culinaires Mésopotamiens*, Winona Lake, Ind., Eisenbrauns, 1995, 112, XV [inglese]. Anche al nome delle pietanze si dà valore, ad es. «Il nome originario del cibo è *Zukanda*» (XVI).

per il mondo latino, ad esempio in Plinio (morto nel 79) o in Petronio (morto nel 66, *Cena Trimalchionis*), ma il primo vero libro di cucina dell'antichità, eccettuato un frammento di papiro del primo secolo,¹⁹ è quello di Apicio, con 478 ricette. È stato redatto probabilmente non prima del 400 e si basa sulla tradizione greco-romana. È un libro ampio che descrive pietanze assai diverse, molte salse e svariati tipi di preparazione. Inconsueta è la produzione, ricorrente in questo testo, di salse a parte. Un esempio:

Pollo in latte rappreso. Cuoci un pollo in liquamen,²⁰ olio e vino, insieme con un mazzo di foglie di coriandolo e con cipolle. Quando è pronto, tiralo fuori. Metti in un altro tegame latte, poco sale, miele e un po' d'acqua; fai cuocere a fuoco molto basso; aggiungi a poco a poco pan grattato; mescola continuamente, perché non si attacchi. Metti dentro il pollo, intero o a pezzetti; rovescia il tutto in una ciotola. Cospargilo con la salsa seguente: mescola pepe, sedano di montagna, origano, miele e un po' di succo di mosto con il sugo, portala a cottura, addensa con farina. Servi.²¹

Dai territori dell'Italia bizantina ci è tramandata la dietetica di Antimo, che questi scrisse per Teodorico (511–533): il *De observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum epistula* è un testo noto come una ricca fonte di elementi linguistici del latino volgare.²²

19 Heidelberg, Papyrus Heid. inv. L 1 (1001) [primo sec.], poche righe, stampato in Cesare Giarratano – Friedrich Vollmer, *Apicii librorum X qui dicuntur De re coquinaria*, Leipzig, Teubner, 1922, App., pag. 91.

20 *Liquamen*, propriamente *garum*, è un condimento molto salato, fatto di pesce crudo e sale, tramite fermentazione naturale; è molto simile al nuq-mam indocinese (non ha niente a che fare con la salsa orientale *murri*, fatta con miele e pane).

21 Apicius *alias* Caelius, in realtà Anonimo, *De re coquinaria libri X*, ed. Aldo Marsili, Pisa, Cursi, 1957, VI (Aeropetes), ix (Pullus), 15 Pullus tractogalatus. Sussistono un prezioso manoscritto di Tours e uno di Fulda, entrambi del IX sec., oltre a frammenti. Comprende termini specialistici greci. Scarsa scelta di condimenti.

22 Manoscritti a partire dal IX sec.; usa per lo più *manducare* (> fr. *manger*, fr.ant. *mangier* > it. *mangiare*), invece di (*com*)*edere*; ed. Eduard Liechtenhan, Berlin, Akad., 2°1963 (Corpus Medicorum Latinorum 8,1), con traduzione. Per la cucina greca più tarda si rinvia a *Geoponica*, metà X sec., Hierophilus, XII sec.?, poesie podromiche, XII–XIII sec.; si veda ad esempio Édouard Jeanselme – L. Oeconomos, *Aliments et recettes culinaires des Byzantins*, Proceedings of the 3rd International Congress of the History of Medicine, London 1922, Antwerpen 1923, 155–168.

La tradizione che proviene dall'antichità mostra certamente comunanze strutturali e di contenuto con le tradizioni culinarie italiana, francese, spagnola, inglese (e con la corrispondente latina medievale), ma una filiazione testuale non è dimostrabile (diversamente dall'ambito tedesco).²³ Piuttosto si individuano chiari rapporti tra la tradizione europea occidentale, cui appartiene il *Libro de la cocina*, e i libri di cucina orientali.

Fondamento di tutti i libri di cucina che ci sono pervenuti dall'Italia, dalla Francia e dall'Inghilterra (dove la tradizione francese fu ripresa e integrata) è la letteratura culinaria in lingua araba. Gli inizi di questa risalgono assai indietro nel tempo, prima ancora dei libri di cucina conservati, nella forma ad esempio di una poesia di Ibn al-Mu'tazz (ucciso nel 296/908), che celebra una salsa.²⁴ Risale all'XI secolo l'*Elenco delle cose che l'uomo usa abitualmente* (*Minhāğ al-bayān*) di Ibn Ġazla (morto nel 493/1100);²⁵ egli influenzò Bağdādī (vd. *infra*). Si tratta di un vero e proprio trattato di medicina che, come quelli menzionati della tradizione occidentale, presenta allo stesso tempo una dietetica. Questo testo è stato parzialmente tradotto in latino (da Giambonino da Cremona, medico veneziano, verso la fine del XIII sec.²⁶) e questa versione latina è a sua volta stata tradotta in medio-bavarese (*Puech von den chosten*, manoscritto Monaco Cgm 415,

23 Già Zambrini (1863) nota che Apicio non è stato preso in considerazione a proposito della redazione del *Libro de la cocina* (LCucBoZ p. VI).

24 Si veda *Islamic Culture* 13 (1939) 21.

25 Cfr. Sarton 1,772. Contiene 1000 articoli classificati in ordine alfabetico di cui 100 sono culinari.

26 Identificato da Francesco Novati, *Maestro Jambobino da Cremona, traduttore dall'arabo fin qui sconosciuto*, Archivio storico lombardo, ser. III, 14, a. XXVII (1900) 146–149, cfr. *infra* per il *Liber*, ms. B. Si veda su questo testo (in origine probabilmente 83 ricette, ne sono tramandate 50) e sulla sua traduzione in medio-altotedesco (medio-bavarese), il *Puech von den Chosten*, Anna Martellotti, *Il Liber de ferculis di Giambonino da Cremona. La gastronomia araba in Occidente nella trattatistica dietetica*, Fasano, Schena, 2001 (Bibl. della Ric., Cult. stran. 108), con edizione del *Puech* (tradotto forse in ambito padovano), datato – senza analisi linguistica – al sec. XV (vd. p. 271 n. 124); id., *Quinquinelli zoè rafioli*, Univ. degli St. di Bari, Ann. Fac. Lingue e Lett. str. 15 (2001) 351–372, con esempi della filiazione fino al RecCulViaunde [l'identificazione del *cusculenez* di Giambonino con il persiano *hushknānāj* 'dry bread, biscuit, a kind of sweetmeat', Steingass 463, è certamente giusta (352); il «più improbabile adattamento *cuskabenchi* che compare nei *Tacuni sanitatis*» (353) si comprende bene tenendo conto della possibilità di un'erronea notazione dell'arabo *n* come *b* (esse sono simili, eccetto la punteggiatura rispettivamente sopra e sotto: chiarimento di Kiwitt, DEAF), vd. DEAF K 23,4 KUSKENOLE].

f° 1–20, prima metà XV sec.). Questa tradizione detta «araba» affonda le proprie origini nelle corti sassanidi della Persia ed è quindi più antica dell'espansione islamica,²⁷ come quella persiana, anche la cucina araba prosegue la tradizione greca.²⁸

Tradizione «araba»

Bagdādī: *Kitāb al-Ṭabīḥ*

Il libro di cucina per noi più importante è il «Libro delle vivande» di Muḥammad ibn al-Ḥassan ibn Muḥammad ibn al-Karīm al-Kātib al-Bagdādī (morto nel 637/1239), scritto a Bagdad nell'anno 623/1226, ovvero 33 anni prima della distruzione della città da parte dei Mongoli. Il testo è tramandato in un manoscritto autografo (Biblioteca di Hagia Sophia a Istanbul²⁹). L'autore non soltanto era esperto di faccende culinarie, ma era anche entusiasta del proprio argomento. Scrive:

Praised be God... He says «Eat that which is wholesome, and work righteousness». Certain exegetes indeed have alleged that the word wholesome in this context means 'lawful', but it is sufficiently known among men, what is the true meaning of the word wholesome...

Pleasures may be divided into six classes, to wit, food, drink, clothes, sex, scent and sound. Of these, the noblest and most consequential is food... For my own part... I subscribe to the doctrine of the pre-excellence of the pleasure of eating above all other pleasures, and for that reason I have composed this book.³⁰

27 Si veda Charles Perry in *Medieval Arab cookery. Essays and translations* by Maxime Rodinson, Arthur J. Arberry & Charles Perry, with a foreword by Claudia Roden, Totnes (Prospect Books) 2001, 279. Il *Kitāb al-Ṭabīḥ* di Ibn Sayyar, X sec., comprende ancora più ricette con nomi persiani (ib.); edizione: Kaj Öhrnberg & Sahban Mroueh, *Ibn Sayyār al-Warrāq. Kitāb al-Ṭabīḥ*, Helsinki 1987 (St.Or. 60).

28 Si vedano gli studi sul lessico. Un esempio di filiazione gr. > ar. > rom. è probabilmente sic. *casiría* 'vaso' < ar. *qaṣrīya* < gr. *γαστρα*, si veda Steiger VRo 10,27.

29 A cura di D. Chelebi [Ġalabi], *Kitāb at-Ṭabīḥ*, Mossul 1353/1934. Traduzione con alcuni commenti: Arthur J. Arberry, *A Baghdad cookery-book*, Islamic Culture 13 (Haiderabad 1939) 21–47; 189–214; pubblicato in *Medieval Arab cookery* 20–89 (con *Bibliographic Addendum* p. 164).

30 *Islamic Culture* 13 (1939) 32. Rinunciamo ad una traduzione in italiano della traduzione inglese per non distanziarci ulteriormente dal testo arabo. Degna di nota è la

Il testo comincia, a scopi didattici, con le indicazioni generali per il cuoco, dalla cura delle unghie alla pulizia delle pentole, da ripetere tre volte, alla qualità degli utensili («There is nothing more abominable than food cooked in a copper pot which has lost its tinning»). Un cuoco siffatto è diametralmente all'opposto del cuoco appiccicoso, pieno di pustole, puzzolente e fornicatore dei Racconti di Canterbury. La composizione delle 159 ricette del libro è estremamente chiara e dettagliata. Il testo segue la logica dell'arte culinaria, come mostra il seguente esempio:

Rishta [rištā, spaghetti, più precisamente linguine]. Cut fat meat into middling pieces and put into the saucepan, with a covering of water. Add cinnamon-bark, a little salt, a handful of peeled chick-peas [ceci], and half a handful of lentils. Boil until cooked; then add more water, and bring thoroughly to the boil. Now add spaghetti (which is made by kneading flour and water well, then rolling out fine and cutting into thin threads four fingers long). Put over the fire and cook until set to a smooth consistency. When it has settled over a gentle fire for an hour, remove (p. 45).

La maggior parte delle pietanze ha un nome che si riferisce a un ingrediente tipico. Esempi: *Rummānīya*, il 'piatto alla melagrana', da *rummān* 'melagrana' (il suffisso denominale arabo *-īya* è il suffisso tipico delle preparazioni culinarie); la *Rummānīya* è un tipo di spezzatino di manzo con melanzane, cipolle e zucca, condito con coriandolo, cumino, cannella, pepe, gomma mastice e menta fresca, con l'aggiunta alla fine di succo di melagrana appena spremuto; insieme si può inoltre cuocere un pollo tagliato in quattro (p. 38). La *Labanīya* è un piatto molto simile, con labano, il latte acido orientale (che gli inglesi chiamano latte persiano; p. 42). Il nome *Fustaqiya* designa anch'esso una pietanza con petto di pollo ai pistacchi (*fustaq* 'pistacchio', p. 197), così come un tipo di marzapane ai pistacchi (p. 211).³¹

critica a un'interpretazione dei testi falsata e esasperata, che mira a suscitare senso di colpa (creando uno strumento eccellente per la dominazione dell'uomo). Tale interpretazione può rammentare a noi moderni la discussione sul velo della donna, di cui nel Corano nemmeno si parla, che non era usuale, e che può tuttavia servire come strumento di dominio.

31 Cfr. Maxime Rodinson, *Romanía et autres mots arabes en italien*, R 71 (1950) 433-449.

Kitāb al-Wuṣla

Altrettanto antico è il più ampio «libro del vincolo», *Wuṣla ilā al-ḥabīb* «vincolo di amicizia» (227 ricette). È conservato in dieci manoscritti (a partire dalla prima metà del XIII sec.³²). Si tratta dunque del libro di cucina medievale meglio tramandato dell'ambito qui considerato. Le conoscenze degli specialisti occidentali della tradizione orientale si basano su un lavoro di Maxime Rodinson del 1950³³; la prima edizione della *Wuṣla* è solo del 1988.³⁴

Anche l'autore della *Wuṣla* si pone «contro chiunque vieti a coloro che adorano Dio il bene che Egli stesso ha procurato loro» [*Rev. Ét. isl.* 17, 144], poiché «Egli permise loro le buone cose ed Egli vietò loro le cattive cose; Egli concesse loro di amare la bellezza delle donne e l'odore del profumo» [145].

La cucina descritta si sarebbe oggi chiamata «internazionale»: accanto a piatti di carne non qualificati come regionali, ci sono arrostiti egiziani o georgiani [135], ragù greco con labano [*rūmīya*, il «piatto della Roma (d'Oriente)», 136], carne «essiccata» alla greca [*Rūm*, 142], arrosto di agnello «alla francone» (*franġī*), cioè grigliato allo spiedo alla maniera dei crociati, senza che sia stato prima scottato [135; 150³⁵], e pollo curdo [133]. I nomi delle pietanze seguono un identico modello e sono anche quasi sempre simili: *ṣifa dīnārīya* è un ragù con pasta a forma di dinaro [cioè una moneta d'oro; 136], la *labanīya*

32 Si trovano a Aleppo, Damasco, Cairo, Mossul (?), Londra, Berlino (un frammento di quattro fogli), Parigi (framm.), Bankipore sul Gange, Bursa a sud del Mar di Marmara (?) e ad Istanbul (forse piuttosto un ms. di Baġdādī?). Si possono distinguere almeno due redazioni.

33 Maxime Rodinson, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, *Revue des Études islamiques* [17], 1950, 95–158; ristampato in *Medieval Arab cookery* 91–163 (con *Bibliographic Addendum* p. 164). Rodinson era un orientalista ed un versatile attivista comunista.

34 Sulaymā Maḥgūb – Durriya al-Ḥaṭīb (ed.), *ʿUmar Ibn Aḥmad Ibn al-ʿAdīm. Al-Wuṣla ilā al-ḥabīb fi waṣf al-tayyibāt wa-al-ṭabīb*, 2 voll., Aleppo (Ġāmiʿat Ḥalab) 1406/1986–1408/1988, con facsimile. Vol. 1: introduzione, biografia dell'autore, storia della cucina araba; Vol. 2: edizione del testo con elenco dei mss. (p. 424) e lista di condimenti, droghe, erbe, verdure ecc. (con le corrispondenze in latino, inglese e francese; senza rinvii!).

35 La cottura veniva fatta tra due fuochi: diversamente dai moderni cultori del barbecue, questi buongustai volevano evitare che la carne si carbonizzasse sopra il fuoco. Nelle fonti dell'epoca delle crociate gli «europei occidentali» erano detti usualmente *Franchi* (fr. *Francs*, ecc.).

è anche qui un piatto con il labano [137; 151], e anche questo libro di cucina contiene *rištā*, cioè linguine [138] ecc.

Come tutti i libri di cucina medievali la *Wuṣla* contiene ricette semplici e complesse. Tra queste ultime descrive, ad esempio, il pollo ripieno. Prima della cottura il pollo viene dapprima insufflato tra pelle e corpo, in modo che la pelle si stacchi totalmente dalla carne, quindi la carcassa viene estratta dalla pelle attraverso un'incisione sul dorso; l'involucro così ottenuto, formato dalla pelle, le zampe e le ali, sarà infine farcito con la carne del petto unita a quella di un secondo pollo e ad ingredienti ulteriori [157]. Questa ricetta viene ripresa nel *Liber* latino medievale (RecCulLibM II 22: *recipe gallinam vivam* [!]), manca poi nel *Libro de la cocina*, ma ha lasciato traccia nella tradizione del libro di cucina medio-bassotedesco *Wyltu maken* del manoscritto di Wolfenbüttel (vd. *infra*) e in quello francese *Vian-dier valaisan*,³⁶ e da lì anche nel libro di cucina medioinglese Harley II [p. 81: *chik farsed*]. Un pollo ripieno simile si incontra anche in Apicio, che contiene solitamente ricette più semplici e salse. Apicio riempie il pollo con una farcitura di spelta, uova, noci e aromi [VI 16]. La relazione tra queste ricette si basa senz'altro sulla tradizione culinaria ma anche su una tradizione testuale, dato che cucina e libro di Apicio si basano, come anche quelli del vicino oriente, sull'arte greca.

Nella *Wuṣla*, come nel *Liber*, la farcitura viene trattata in una parte a sé della ricetta, proprio come nei libri di cucina moderni.

I due libri di cucina scritti in arabo, *Bağdādī* e *Wuṣla*, sono quelli il cui influsso sulla tradizione latina medievale in area italiana e francese è il più facilmente riconoscibile a livello testuale.³⁷ Hanno entrambi contribuito, direttamente o indirettamente, alla raccolta di ricette del *Liber de coquina*, il *Bağdādī* anche al *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*. Entrambi questi testi in latino medievale, databili dalla fine del XIII secolo, sono testimoniati probabilmente nell'ambito di influenza franco-angioina dell'Italia meridionale (re-

36 ViandVal, ricetta n° 52. Il *Libro* [n° 107] ha raccolto al posto di questa ricetta quella che in *Liber* precede [II 21].

37 Negli studi sul lessico che seguono *infra* diventano chiare le riprese spesso letterali (per es. *limonia*). – Per gli altri libri di cucina scritti in arabo si veda Rodinson, *Rev. Ét. isl.* 17, 102–110 e soprattutto *Medieval Arab cookery* p. 273–465, e anche un'edizione del *Kitāb Waṣf al-Aṭ'ima al-Mu'tāda*, compilata già nel XIII sec. a partire da *Bağdādī* [160 ricette, nell'ed. con *] e *Wuṣla* [3 ricette, inoltre 15 *ziyādāt*/aggiunte da entrambe], con ampliamenti, mss. dell'anno 775/1373 [B] e XVIII sec. [A]). Per la letteratura medica e dietetica con ricette di cucina vd. *Rev. Ét. isl.* 17, 110–116.

gno di Napoli e di Sicilia) in manoscritti dell'inizio del XIV secolo (scritti a Napoli?). La tradizione testuale (occidentale e latina) risale probabilmente già all'epoca dell'imperatore Federico II (*ante* 1250); i contatti culturali da presupporre sono da attribuire certamente ad un'epoca di gran lunga precedente la caduta di Acri (1291). È vero che alla corte del re Manfredi, cioè tra 1254 e 1260, è stato tradotto dall'arabo un altro testo, divenuto molto più importante, il *Tacuinum sanitatis*, *Taqwīm aṣ-ṣiḥḥa* «tavolette della salute» del bagdadiano Ibn Butlan (battezzato come Yuwānis / Giovanni, morto nel 1066).³⁸

All'inizio della tradizione occidentale si collocano dunque questi due libri in latino medievale, *Liber* e *Tractatus*. Non spetta loro tuttavia nessun ruolo esclusivo. Ogni libro di cucina imparentato con essi contiene anche altre ricette o ne omette alcune, cambia gli ingredienti, i modi e le sequenze di preparazione, lo stile della prosa tecnica, si rivolge ad altri commensali: in una parola, è soggetto a variazione.

Libri di cucina fondamentali in latino medievale

Liber de coquina

Nella sua forma più antica (fine XIII sec.) il *Liber de coquina ubi diversitates ciborum docentur* (RecCulLib / *Liber*) è tramandato in due manoscritti: Parigi, BnF lat. 7131 [Napoli?, inizio XIV sec.] f° 96v^b,39 – 99v^a (= ms. A) e BnF lat. 9328 [Napoli?, inizio XIV sec.] f° 132 – 139v^o (= ms. B). La sola ricetta molto complessa *De torta pamesane*³⁹ si trova

38 Su questo testo c'è un'abbondante bibliografia. Si veda, soprattutto per l'interesse tecnico culinario, Martellotti, *Giambonino*, 20–25. – Anna Martellotti prende una posizione piuttosto decisa dando al suo lavoro sul *Liber* e testi correlati il titolo *I ricettari di Federico II* (e specialmente p. 96 s.; così nel suo *Giambonino*, p. 42, vd. *infra*); questa sua convinzione è basata su considerazioni storiche e in particolare sul *Liber* 1 2 *caulles virides secundum usum imperatoris*: anche se questo cavolo fosse un cibo prediletto dell'imperatore, avremmo con questo solo una datazione *post quem*. Sulla meridionalità supposta del *Liber* vedi l'edizione del *Liber* di Sada e Valente e la discussione di Massimo Montanari, *I luoghi della cultura alimentare*, in Centri di produzione della cultura nel Mezzogiorno normanno-suevo, ed. Giosuè Musca, Bari, Univ., 1997, 355–372, spec. p. 366 con nota. – In generale sul tema dei contatti arabo-europei, con cenni bibliografici: *Romania arabica, Festschrift für Reinhold Kontzi zum 70. Geburtstag*, ed. Jens Lüdtke, Tübingen (Narr) 1996 (niente sulla cucina).

39 Ricetta V 6, nell'ultima parte della raccolta; riprodotta *infra* insieme alla ricetta italiana, LCucBoM 122.

anche, copiata alla lettera, nel manoscritto di Sorengo dell'Anonimo Meridionale, che fa cominciare la sua prima raccolta, <A>, con questa ricetta, senza tradurla (LCucMerAB 1, vd. *infra*).

Il codice Palatino, Vaticano Pal. lat. 1768 [Heidelberg? ca. 1465] f° 160–189v° (cartaceo = ms. V) contiene una copia del *Liber* intero che è parzialmente identica parola per parola, ma spesso sviluppa liberamente il testo e se ne allontana anche in alcuni particolari. La sequenza di 168 ricette è quasi identica, con alcuni spostamenti nella parte finale.⁴⁰

Il manoscritto di Sankt Florian (Austria superiore), Chorherrenstift, XI. 100 (cartaceo, inizio XV sec.?), contiene una versione intitolata *Liber coquinarius* (f° 216a–219a) che comincia con *Ad faciendum tortam parmesanam*.⁴¹

Infine c'è ancora una rielaborazione del *Liber* di un medico di Assisi, che ne fa scrivere una versione ampliata (ca. 1430, manoscritto di Châlons en Champagne 319 [1481]).⁴²

Il manoscritto A contiene, insieme al *Liber* e al *Tractatus*, un terzo libro di cucina, il frammento francese *Veze ci les enseingnemenz qui enseingnent a apareillier toutes manieres de viandes* (EnsViand, ca. 1300).

Il manoscritto B comincia con il *Liber ruralium commodorum* di Pietro de' Crescenzi (morto nel 1320; f° 1–122), dedicato a Carlo II d'Angiò (lo Zoppo), re di Napoli e di Sicilia dal 1285 al 1309. B contiene anche il *Liber de ferculis et condimentis* di Giambonino da Cremona,⁴³

40 Cfr. Martellotti, *Ricettari*, 10, n. 21. Parallelo al *Liber* (ms. A) pubblicato ib., 199–280. Concordanza con il *Libro* ib. 188–193. Un esempio qui, nel *Libro* n° 65.

41 Bruno Laurioux definisce questo testo «simple remaniement» e indica che esso sarebbe da considerare <tedesco> (*L'histoire de la cuisine: problèmes, sources et méthodes. L'exemple du Moyen Âge (XIII^e–XV^e siècles)*, in Alimentazione e nutrizione, secc. XIII–XVIII, Atti, ed. Simonetta Cavaciocchi, Firenze (Le Monnier) 1997 (Prato, Istit. F. Datini II 28), 463–487, in part. 478). Il conservatore della biblioteca del monastero, Friedrich Buchmayr, ne verificò cortesemente l'inizio, che presenta rispetto al RecCulLibM solo semplici varianti di copia; altre parti sono assai differenti. Nel frattempo Melitta Weiss Adamson ne ha pubblicato un'edizione: *Mediterranean cuisine north of the Alps: The cookbook in Sankt Florian Codex XI. 100*, MéEhlert (2011) 239–258 [= RecCulSFlorW] (vd. anche id., *Ibn Ġazla auf dem Weg nach Bayern*, in Andreas Speer e Lydia Wegener, *Wissen über Grenzen. Arabisches Wissen und lateinisches Mittelalter*, Berlin, De Gruyter, 2006, 357–376).

42 Si veda Claudio Benporat, *Hic est liber coquinarum bonarum*, *Appunti di gastro-nomia* 23 (1997) 25–66 (trad. it.); Laurioux in BagnascoCoqu 253; id. in Monique Goulet – Michel Parisse, *Les historiens et le latin médiéval*, Paris, Sorb., 2001, 269; ms. di Bergamo 1481; M. Weiss Adamson: piuttosto di Berg op Zoom 1481?, scriba di Strasburgo.

43 F° 157r°–161r°, dall'arabo, si veda Martellotti, *Giambonino*, e si confronti *supra*.

la *Practica cyrurgie* del medico Henri de Mondeville (Montpellier, dal 1306 a Parigi, morto nel 1320; la «prima redazione» del testo latino sarebbe da datare dal 1312), dei manuali sull'apicoltura e l'innesto (f° 123r°–129r°), il trattato edificante, sempre dedicato a Carlo, *De juventute servanda* di Arnaud de Villeneuve (morto nel 1311) e altro. La copia del *Liber* è in gran parte identica a quella del manoscritto A, e contribuisce talvolta alla migliore comprensione del testo.

Il *Liber* è scritto in uno stile chiaro ed è strutturato sistematicamente. Comincia con 43 ricette per le verdure (I 1–43; inizia con il cavolo, le ultime due sono per i funghi: *De fungo montano*), seguite da 71 ricette per il pollo, altri volatili e poi le *carnes grossae*, cioè agnello, selvaggina, vitello, mucca (*caro vaccina*) e maiale (II 1–71; manca il bue, che è presente però nel *Tractatus* e anche nel *Libro*: n° 32; 59; 121; 126), 18 pietanze con le uova (spesso con lardo: III 1–18), 26 piatti di pesce (IV 1–26; pesce di mare: lampreda marina, orata ecc., e poi trota, ma anche seppia, aragosta ecc.) e, per finire, ancora 14 laboriosi *cibis compositis ex multis* (V 1–14); contiene dunque 172 ricette in totale. Molte illustrano bene le molteplici affinità con Baǧdādī, ma il testo latino è indipendente per il suo contenuto e la sua struttura. È un testo più conciso, teso e sistematico, e tuttavia per questo anche più scarno. Il *Liber* era orientato in modo così assolutamente pratico che l'autore-traduttore italiano del *Libro de la cocina* non ha trovato alcun motivo valido per non seguirlo nella struttura e nell'andamento. Le ricette del *Liber* accluse nella presente edizione del *Libro* ne offrono continua conferma: l'ordine delle ricette è essenzialmente mantenuto e la traduzione è letterale (benché alcune siano composte in maniera del tutto differente, ed altre siano state omesse o aggiunte).

Il latino risente dell'influenza del francese: esso presenta, accanto a costruzioni di frase «francesi» difficili da riconoscere come tali con certezza assoluta, anche un lessico specialistico, ovvero parole francesi introdotte nel testo, come nel caso (eccezionale) di *blanc mangier*, nome di una pietanza «bianca» preparata con petto di pollo, farina di riso, latte di mandorle (e latte) (*Liber* II 17 *gallice* *blanc mangier, id est: alba comestia*), oppure gallicismi appena latinizzati (prestito per importazione lessematica), come *maslardus* «germano reale» (*Liber* II 37 *pro maslardo sive anate; = malardi e anatre, Libro* n° 157), *mustarda* (*Liber* V 11 e 12; = *Libro* n° 64 e 63) e probabilmente *civerium* (*Liber* II 46; = *civero, Libro* n° 95), o anche prestiti semantici (per sostituzione lessematica), come *alba alliata* (= *agliata bianca, Libro* n° 101, fr.ant.

blanche aillie).⁴⁴ Grafie come *troita* ‘trota’ (*Liber* IV 8; = *Libro* n° 129 *trota*, ma nell’indice *troite*) e *faisanum* ‘fagiano’ (*Liber* IV 15; = *Libro* n° 133 *fagiano*) sono indicative di una consuetudine scrittoria francese (forme fr.: *truite*, *faisan*). La menzione di modi di preparazione inglesi (*ad usum Anglie*, *Liber* I 8) e francesi (*ad usum Francie*, I 9) è poco probante, ma è invece significativo l’inserimento della ricetta dell’*alba alliata* (*Liber* II 16; 67; = *Tractatus* II 8; III 5; 7; = *agliata bianca* nel *Libro*, n° 101), una delle quattro salse classiche del Medioevo francese, preparata con brodo di cappone, mandorle e aglio, cotti fino ad ottenere una consistenza densa (*Hic cibus, secundum Gallicos, vocatur alba alleata*, *Liber* II 16).⁴⁵

L’enumerazione di zuppe di diversa provenienza serve probabilmente a documentare la vocazione cosmopolita della cucina presentata, se non addirittura del regno e della cultura angioini: *De brodio provincialico*, *De brodio martino*, *De brodio theutonico*, *De brodio gallicano*, *De brodio sarracenicico*, *De brodio yspanico* (*Liber* II 4–9). Ricette che hanno una corrispondenza nel *Libro de la cocina*: [*Brodo*] «a la provençale» (n° 76), *Del brodo sarracenicico* (74), *Altramente*, «a spagnuola» (77). A dire il vero, anche questa vocazione cosmopolita ha una tradizione: Apicio contiene piatti altrettanto «stranieri», come pollo alla numida e alla partica, e lo stesso abbiamo osservato in *Wuśła*.

Il *Liber* è stato edito fedelmente per prima da Marianne Mulon. Base del testo è il manoscritto A, ma sono segnalate correzioni e varianti sulla base di B.⁴⁶ Gli estratti qui pubblicati provengono da que-

44 Cfr. CastellaniGr 124: *mostarda, biancomangiare, burro, vivanda* ecc. di origine francese.

45 Altri esempi in Mulon, *RecCulLibM* pp. 377–379. Pare dunque prudente datare la redazione del *Liber* nella sua forma tramandata tra 1285 e 1309: «fine del sec. XIII» non sarà falso, ed è la data generalmente accettata.

46 Marianne Mulon, *Deux traités inédits d’art culinaire médiéval*, *Bulletin Philologique et Historique*, année 1968, Paris (Bibl. nat.) 1971, 369–435. *RecCulLibM* (= *Liber*) I 36 *igni* leggi *igne* (f° 97r^b, -1), II 4 *gardamomes* leggi *-nes* (f° 97v^a). Purtroppo senza indicazioni di foglio; concordanza con il manoscritto A: f° 96v^b = I 1; 97r^a = I 9 *Ad usum*; v^a = I 36 *Postea*; 97bis r^a II 17 *ignis*; v^a II 37 *Non*; 98r^a II 60 *cum melle*; 98v^a IV 1 *spumando*; 99r^a IV 26 *Pro*; 99r^a V 12 *-lario tabulam*. Sempre senza indicazioni di foglio di nuovo edito in Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II*, s.l. [Firenze], Olschki, 2005, con pubblicazione parallela delle ricette corrispondenti del ms. B, del ms. Vaticano Pal. (<V>), dell’edizione LCucMerAB e del ms. LCucBo (il nostro *Libro*). La lezione errata *igni* si trova anche in questa edizione. Viene qui discussa dettagliatamente l’attribuzione geografica e perfino politica delle denominazioni delle pietanze, di nuovo nella prospettiva di un’origine fridericiana. Altra edizione: L. Sada – V. Valente, *Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite*

sta edizione, ma sono collazionati col manoscritto e comparati con l'edizione di Martellotti.

Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria

Il *Tractatus* (RecCulTr, fine XIII sec.) è tramandato negli stessi manoscritti del *Liber*: ms. A f° 94r°b,9 – 96r°b,38, ms. B f° 129–132. Contiene 82 ricette. L'introduzione è orientata alla dietetica e loda in primo luogo il vino: *Set de vino primo de potu tanquam meliori ac digniori sermo noster sumat exordium, quoniam ipsum universis potibus preferendum est. Spiritus enim, membra corroberat, cibaria digerit, complexiones mala[s] alterat, aufert tristitias et dolores, et hominem reddit hylarem et iocundum*. Le ricette successive sono dedicate al trattamento del vino andato a male. Seguono ricette per il vino aromatizzato (I 1–20), per la preparazione di piatti di carne e la produzione di salsicce (II 1–18, anche in più varianti), per la cottura del pesce (di mare e d'acqua dolce) e dei frutti di mare (III 1–11), per la preparazione di squisiti cibi leggeri (IV 1–12⁴⁷), e infine conclude il trattato una raccolta di avvertenze per la cottura delle verdure (porri, fagioli e piselli), delle uova, di un (chiaramente appetitoso) budino alle mele, di una quiche ecc. (V 1–21). Le ultime parole: *Et hec ad presens dicta sufficient*.

Il *Tractatus* ha una impronta francese ancora più netta che il *Liber*. Non solo perché tutte le ricette si trovano nella tradizione del ViandVal/Taill francese (di cui si tratterà in seguito), ma anche perché il testo adopera un vocabolario francese, latinizzato (come *hagare* 'triturare', dal fr. *hacher*: *hagant subtiliter cultris*, *Tractatus* II 18) ma anche non latinizzato (come [*vinum*] *derozyr* 'togliere il rosso', I 10) e cita spesso i corrispondenti francesi dei termini tecnici: *sulta, id est souet in gallico* ('aspic', II 17; = LCucBoM n° 159), *otres, id est oistres* ('ostriche', III 1) ecc. (vd. ed. Mulon pp. 375–379), naturalmente anche *blanc mangier* (IV 1), e prestiti più frequenti, come *gastellum*, latinizzazione dell'ant.fr. *gastel* 'pane delicato / brioche' (*tere gastellum vel alium panem [album]*, IV 3; *gastelli qua utuntur Gallici in omni brodio*

meridionale della cucina italiana, Bari, Puglis Grafica Sud, 1995, p. 110–171. Stampa dell'edizione Mulon (insieme con il *Tractatus*), con i suoi errori, in Robert Maier, *Liber de coquina. Das Buch der guten Küche*, Frankfurt, Friedrich, 2005; note e glossario non sono sempre del tutto affidabili.

47 La ricetta IV 2, *Mistembec*, si trova anche in RecCulViaunde, 28.

carnium, V 4). Ricorre più volte come ingrediente il burro (II 1; 4; ecc.), mentre il *Liber*, come anche il *Libro*, prevedono di cucinare solo con olio e grasso di maiale.

Libri di cucina francesi più antichi

Utilizzando l'esempio del *blanc mangier* ci dedichiamo ora a illustrare come i libri di cucina latini e francesi siano in maniera diretta o indiretta in rapporto l'uno con l'altro; successivamente evidenzieremo le relazioni all'interno di ciascuno dei due gruppi, francese e italiano.⁴⁸

Il *Liber* dà la ricetta innanzitutto nella versione base, poi, in forma abbreviata, in una variante:

De albo cibo: ad album cibum, recipe pectora gallinarum decoctarum et fac defilare subtilius quantum poteris. Postea, lava risum et fac farinam. Per pannum cola eam. Postmodum, distempera dictam farinam risi cum lacte caprino vel amigdalorum. Pone ad bulliendum in olla bene monda; et cum incipit bullire, pone intus dicta pectora filata cum alba zucara et lardo. Cave a fumo et fac bullire moderate et sine impetu ignis; et sit spissum sicut risus solet esse. Et cum dabis, superpone zucaram trittam et lardum frissum. – Et potes cum riso integro preparare et lacte caprino, ad usum ultramontanum. Quando datur, superponantur amigdale suffrisse, zucara et zynziber album integrum. – Et vocatur gallice blanc mangier, id est: alba comestia (RecCulLibM II 17).

Ciò significa che il petto di pollo sbollentato viene sminuzzato (*defilare*) e poi cotto in una base di purè preparata in precedenza; infine si

48 Non ci interessiamo qui ai molti testi francesi in cui viene introdotta una terminologia culinaria senza che si tratti di testi specifici sulla cucina, come nel poema del Paese della Cuccagna *De Cocaigne* (CocagneV, II metà del XIII sec., ms. IV quarto del XIII sec.) o nel poema allegorico già menzionato sulla guerra tra il periodo del digiuno e il periodo della carne, *La Bataille de Carême et de Charnage* (CarCharL, II metà XIII sec., ms. IV quarto XIII sec.) ecc. – Per una possibile etimologia arabo-persiana del *blanc mangier* si veda *infra* (cap. «Continuità e innovazione»). Per la tradizione della ricetta del *Blanc mangier* vd. già LCucCaF S. iv–xii e ViandValS p. 167, qui con rinvio a Flandrin. – In Martellotti, *Giambonino*, 2001, p. 9, si trova un'idea («imprestati arabi in Occidente nel campo culinario... toccando marginalmente anche la Francia»), che in Martellotti, *Ricettari*, 2005, non è più presente.

aggiungono zucchero e lardo. Nella variante si aggiungono da ultimo mandorle abbrustolite, zucchero e pezzettini di zenzero.

Questa ricetta viene tradotta parola per parola nel *Libro de la cocina*:

De blanmangieri. Togli petti di galine cotti; e, posti sopra una taola, falli sfilare più sottile che puoi. Intanto, lava il riso e sciugalo, e fanne farina, e cernila con setaccio o stamingna; poi distempera la dicta farina del riso con lacte di capre o di pecora o d'amandole, e metti a bollire in una pentola ben lavata e netta; e, quando comincia a bollire, mettivi dentro i detti petti sfilate, con çuccaro bianco e lardo bianco fritto; e guardalo dal fumo; e fallo bullire temperatamente sença impeto di fuoco, sì che sia spesso, come sole essere el riso. E, quando tu menestrarai, mettivi suso çuccaro trito o pesto, o lardo fritto. Se tu vuoi, puolilo fare col riso intero, da per sé aparichiato e ordinato col lacte di capra, a modo el tramo[n]tano; e, quando tu il dai, mettivi su amandole sofricte nel lardo, e çenzovo bianco tagliato (LCucBoM n° 102).

Nel *Tractatus* la ricetta è presentata in modo completamente differente, con dettagli, anche importanti, diversi, e si chiude solo con la variante zucchero e mandorle. Ma il risultato è lo stesso:

Blanc mangier hoc modo fit: accipe risum bene purgatum et electum et lotum aqua pura clara, et ipsum contunde in mortario, ut fiat ad modum farine. Post, accipe carnes bene decoctas de pectore pullorum, extranversso minutim incisas, quas contunde in mortario subtillissime; et facias bullire in lacte amigdalarum aut nucum vel ovium, de zucaro apponendo. Post, impone farinam risi et fac bullire aliquantulum, continue movendo cum cocleari, ne comburatur nec fumum sentiat. – Et si vis habere croceum, distempera cum lacte predictum crocum. Post, impone scutellis pulverem zuccari, super aspergendo aliquantulum infrigidato, quia aliter zucara funderetur. Et, in circuitum, pone amigdalas excoriatas croco intrictas et in oleo vel melle bene fricatas. – Sunt quidam qui dequoquunt risum in aqua per unam horam; post, stare permitunt ut infletur; post, imponunt de lacte amigdalarum, ut dictum est. – Idem poterit de granello ordeï vel avene (RecCulTrM IV 1).

Les enseingnemenz a apareillier... viandes

Il trattato con il titolo *Vezi ci les enseingnemenz qui enseignent a apareillier toutes manieres de viandes* (EnsViand, 46 ricette)⁴⁹ ha soltanto una lontana relazione con il *Liber* o il *Tractatus* e anche con il resto della linea francese. Proprio per questo è una buona testimonianza del fatto che la cucina descritta è in linea di principio la stessa, ma il testo è stato sviluppato autonomamente. La ricetta si trova qui in una versione più vicina a quella del *Liber* (*defilare* e *eschevelee* descrivono diversamente la stessa azione):

Por blanc mengier. Se vos volez fere blanc mengier, prenez les eles e les piez de gelines e metez cuire en eve, e prenez un poi de ris e le destrempez de cele eve, puis le fetes cuire a petit feu, e puis charpez la char bien menu eschevelee, e la metez cuire avec un poi de chucre. Si avra non <laceiz>. E se vos volez, si metez cuire ris entier avec l'eve de la geline ou avec let d'alemandes. Si ara non <angoulee> (EnsViandL n° 20, righe 119–124).

Al contrario, la ricetta *Cominé de gelines* 'piatto al cumino fatto con pollo', EnsViandL n° 16 (righe 101–104, dove è anche *cominee*), qualificata alla fine come *brouet*, è imparentata con la *conminee* del *Viandier valaisan* (vedi *infra*) e con la ricetta del *Tractatus* e, in ultima analisi, forse con quella della *Wuśła*.⁵⁰ Vale la pena fare il confronto:

49 EnsViand si trova nel manoscritto A del *Liber* e del *Tractatus*, BN lat. 7131 [inizio XIV sec.], f° 99v^a – 100r. *Editio princeps* di Louis C. Douët-d'Arcq, *BEC* 21 (1860) 209–227 [= EnsViandD]. A partire da questa edizione il manoscritto e il suo contenuto sono stati resi noti alla scienza. Noi utilizziamo l'edizione di Grégoire Lozinski, *La Bataille de Caresme et de Charnage*, Paris (Champion) 1933 [= CarCharL], p. 181–187 [= EnsViandL]; il testo è stato collazionato da noi. Il manoscritto Vaticano Pal. lat. 1179 [Francia, II metà del XIV sec.], f° 155v^o–156v^o, contiene sotto il titolo *Doctrina praeparationis ciborum* una traduzione latina poco convincente, che inserisce qua e là un numero relativamente elevato di parole francesi: *li chaudus* 155v^o, 14 [= EnsViandL 181,23 *le chaudin* (ms.)], *les nomblés* (lombo di manzo) ib. 21 [= EnsViandL 181,30 *les nomblé*, pl. di -et], *faux grenon* ib. -4 [= EnsViandL 182,62 *faus guernon*, vd. DEAF], *isgiers* ib. [lezione corrotta; = EnsViandL 182,63 *ginsiers*, leggi *guisiers*, vd. DEAF G 772,44], *blanc doucet* 156r^o, 21 [prima detto *albus dulce* = EnsViandL 183,97 *blanc douchet*], *blanc mengier* ib. 33 [= EnsViandL 184,118 *blanc mengier*], *blancmengier* 156v^o, 33 [= EnsViandL 185,161 *blanc mengier en Caresme*], [*brechet* (= *brochet?*) *breresse*] ib., 2 [manca nel testo fr.], *lampreda in dicto vino esclaise* ib., 23 [= EnsViandL 185,145 *lampree... enleuvéés en cel vin meismes*: non chiaro]. Immagine: BagnascoCoqu 284.

50 Si dovrebbero leggere le ricette per il <pollo aromatizzato>, cfr. Rodinson, *Rev. Ét.*

Pour cominé de gelines. Se vos volez fere cominee de gelines, prenez les gelines e cuisiez en vin e en eve, e fetes boullir, e cuilliez la cresse; e traiez le gelines; e après prené moués de oués, si les batez bien, e desfaites du boullon, e i metez du commin, e metez tout ensemble; si avrez vostre comminee (EnsViandL n° 16).

Conminee de poullaille. Cuisiez en vin et en eaue, despeciés par cartiers, frisez en saing de lart; metez ung pou de pain trampé en vostre pot, coullez et metez boullir avec vostre grain; prenez ung pou de gingembre et de commin desfait de verjus, moiaux de eufs grant foison, et lez batez, coullés, fillez dedens; gardez qu'il n'arde (ViandValS n° 12; ms. righe 31–36).

Modo narrandum est de condimentis delicatis dominorum... (libro IV) Dequoque pullum integrum aut in .4. partes divisum in aqua. Post tere piper, cuminum et zinziberum cum petrosillo, et distempera cum lacte amigdalorum. Et aliquantum bulliri permite. Post, ab igne remove. Impone vitella ovorum conquassata (RecCulTrM IV 8).

Viandier valaisan

Il *Viandier valaisan* (ViandVal) sembra coevo del *Liber*; il manoscritto che lo conserva è della fine del XIII secolo (certamente ben anteriore a quelli del *Liber*). Contiene 131 ricette. Il manoscritto è un rotolo di due metri di lunghezza e piuttosto stretto: 13 centimetri; è scritto fronte-retro. La sua forma sembrerebbe indicare un manoscritto finalizzato all'uso, e non solo alla conservazione; in favore di questa ipotesi è anche il fatto che il manoscritto non contiene nessun altro testo. Il manoscritto è conservato nella biblioteca cantonale di Sitten / Sion (sul Rodano; ms. S 108). *L'editio princeps* è stata curata solo nel 1953.⁵¹ La ricetta del *Blanc mangier* in questo testo è da un lato

isl. 17, 1950, 133. Nel nostro *Libro* sono confrontabili all'ingrosso le ricette 75 e 135, ma esse non menzionano affatto il cumino, anche se nominano l'uovo.

51 Paul Aebischer, *Un manuscrit valaisan du Viandier attribué à Taillevent*, Vallesia (Sion) 8 (1953) 73–100. Aebischer aveva riconosciuto l'identità con il *Viandier Taillevent* (vd. *infra*) e allo stesso tempo aveva corretto l'errata attribuzione del testo a Taillevent. Purtroppo la trascrizione non è attendibile (p. es. nella nostra citazio-

più vicina al *Liber* (il brodo viene filtrato, la sequenza della operazioni è simile), dall'altro la presentazione della pietanza è del tutto diversa:

Blan: Blanc mengier d'ung chappon pour ung malade. Cuisiez en yaue; broiez amandez grant foison, du broion [= braon] du chappon; deffaites de vostre boillon, passez parmy l'estamine, faites boullir tant qu'il soit liant; pour taillier, versez en une escuelle; fillez demie douzene d'amandez peleez, et les asseez sur la moitié du bout de vostre escuelle; en l'autre moitié, des pepins de pomme de grenade et du sucre (ViandVal n° 77 [ed. Scully 95], secondo il ms.; la decorazione colorata della superficie di un piatto, qui in guisa di scudo bicolore, era molto frequente nel medioevo).⁵²

I libri di cucina del ramo francese che si riallacciano al ViandVal (ovvero alla sua tradizione) non sono che varianti dello stesso testo. Concordano spesso, riproducendo il testo in forma più o meno letterale, ma seguono percorsi in parte individuali nella scelta delle ricette e nei dettagli.⁵³

Viandier Taillevent

Il più importante è il cosiddetto *Viandier Taillevent*, che è conservato in quattro manoscritti⁵⁴ e in più edizioni a stampa (ViandTaill). Il manoscritto più antico, N (Parigi BnF fr. 19791 [*ante* 1392: note di

ne *pellez* l. *peleez*), ma il manoscritto è stato pubblicato in ViandTaillNP, ristampa Genève, Slatkine, 1967, pp. 229–252. Una trascrizione considerevolmente migliore si trova in ViandValS (con errori minimi: n° 23 *etre* l. *estre*, n° 36 *blancs* l. *blans* [errori derivati dall'ed. Aebischer] ecc.).

52 La ricetta nomina sicuramente i «semi»: ci si riferisce ai semi freschi avvolti da polpa di frutta rossa (che si mangiano integri, sputandone i grani o ingoiandoli; sono talvolta passati al passaverdure per ottenere soltanto il succo).

53 Non indugiamo qui ulteriormente sulle piccole raccolte anglo-normanne RecCul-Blanc (ms. BL Royal 12 C.XII, cfr. DEAFBibl; BagnascoCoqu 262) e RecCulViaunde (ms. BL Add. 32085 [ca. 1300], cfr. DEAFBibl; BagnascoCoqu 260; traduzione: B. Laurieux in P. Guichard et al., *Comprendre le XIII^e siècle*, Lyon 1995, 222–226), e neanche su quella franco-provenzale RecCulChi, vedi DEAFBibl. È degno di nota il menu in BibbR² (1105–1135), un manuale della lingua francese per Britanni, ca. 1290.

54 Il manoscritto Saint Lô è andato distrutto nella seconda guerra mondiale: ne ri-

acquisto nel ms.]: ViandTailln), attribuisce il testo al capocuoco di Carlo V, Guillaume Tirel detto Taillevent, e così anche il manoscritto M (Parigi, Mazarine 3636, ante 1451: ViandTaillm). È possibile che il testo (o questa versione del testo) sia stato compilato dal Taillevent (intorno al 1380), oppure che egli abbia solamente cucinato secondo il libro, ma il dato di fatto è che si tratta, per lo più parola per parola, di un testo identico al *Viandier valaisan*.⁵⁵ Ecco il suo *Blanc mangier*:

Blanc mengier d'un chapon. Cuisés le en eaue tant qu'il soit bien cuit, et broiés almendes grant foison, et du blanc d'un chapon, bien broyé, et deffaites de vostre bouillon; passés parmi l'estamine, puis metés boullir tant qu'il soit bien liant pour tailler, puis versés en une escuelle, puis metés frioler demie dousaine d'almendes pellees, et les assés sur le bout en la moitié de vostre escuelle, et en l'autre moitié pepins de pomme de garnade, et sucrés par dessus.⁵⁶

Si osservi che in questa versione (come anche in ViandTaillmS) al titolo manca l'aggiunta *pour ung malade* che si legge nel ViandVal. In effetti, il *Blanc mangier* è una pietanza facilmente digeribile, adatta a malati, anche se di solito non viene loro associata, né nei testi in latino medievale, né in quelli italiani (vd. *infra*). Al contrario il manoscritto del Vaticano (Vaticano Reg. lat. 776, prima metà XV sec.: ViandTaillv¹) ha altresì un accenno alla dieta (come anche la tradizione araba, vd. *infra*). È dunque questo manoscritto ancora più vicino al *Viandier valaisan*? Certamente no: con il passo *metés frioler demie dousaine d'almendes* (Vat. n° 95) è conforme a N *mettez frioler demie douzainne d'amendes*. Ne consegue in conclusione che deve esserci stata evidentemente una fitta catena di tradizione con più ramificazioni, a cui i manoscritti più recenti attingono in maniera differente l'uno dall'altro.⁵⁷

mangono tre. Si veda anche BagnascoCoqu 276–283. A questo si aggiunge ancora il *Vivendier* di Kassel, che Laurioux considera più antico, mentre il manoscritto è più recente, possibilmente anche il testo. Incipit: *Chie commenche un vivendier*, ms. Kassel Landesbibliothek 4° Ms. med. 1 [Piccardia (Fiandre?) ca. 1430] f° 154r°–164v°, = ViandTaillViv. Laurioux ha trascritto il manoscritto (BagnascoCoqu 277; 279). Utile: Bruno Laurioux, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Sorb., 1997.

55 L'ordine delle ricette non è identico: ViandVal 1 = ViandTailln 5, 3 = 7, ecc.

56 ViandTaillnS n° 95. Altri esempi in ActesParfums (Firenze 2015) 187-192.

57 L'edizione Scully pubblica parallelamente (in interlinea) i manoscritti / versioni, per cui è facilmente possibile un confronto.

Menagier de Paris

Una menzione particolare merita la versione che un giurista parigino ha integrato nel suo *menagier* («libro delle cose di casa» di contenuto didattico e morale [= Menag], databile probabilmente tra giugno 1392 e settembre 1394). Questo *menagier* serve esplicitamente all'istruzione della moglie, troppo giovane, del giurista: insieme a trattati edificanti, contiene un trattato sul giardinaggio,⁵⁸ uno sulla cura e l'acquisto di cavalli, uno sulla caccia con i rapaci e infine uno particolarmente dettagliato sulla cucina.⁵⁹ Questo libro di cucina deriva, in parte *verbatim*, dal *Viandier valaisan*, ma si basa anche su altre fonti. L'autore, con molta probabilità il giurista stesso, raramente riporta le ricette senza aggiungervi suoi commenti. In questo caso non si può prendere come esempio il *blanc mangier*, il quale si trova sì menzionato nelle istruzioni per la spesa dal macellaio (*le maistre oz d'un trumeau de beuf pour cuire avec les chappons pour avoir le chaudeau a faire le blanc menger; ung quartier de veel devant pour servir au blanc menger les seconds*, MenagB p. 185,8–9), ma di cui manca una ricetta. Possiamo però ricorrere a un altro esempio.

Il *Liber* ha una ricetta per il brodo di trippa: *de budellis vaccinis crudis potest fieri brodium...*; essa corrisponde al *Libro de la cocina* n° 91: *Dei detti gualdaffi e budelli crudi di vacca si po fare brodo... E questo brodo se chiama <caldume>* (vd. *infra*, con il testo del *Liber*). Entrambe sono in qualche misura confrontabili con il *Chaudin de porc* del *Viandier valaisan* (e con le versioni corrispondenti del *ViandTaill*, in cui si legge *chaudun*):

Cuisiez, puis le despechiez par morceaux, puis frisiez en saing de lart; prenez gingembre, poivre long, saffran, et du pain hallé

58 Cfr. MenagM.

59 Per i manoscritti vd. DEAFBibl; il ms. Bruxelles Bibl. roy. 10310–11 è nominato in BagnascoCoqu 346 (numero da correggere). Edizione incompleta del libro della casa (ma con libro di cucina): Georgine E. Brereton – Janet M. Ferrier, *Le menagier de Paris*, Oxford, Clarendon, 1981 [= MenagB], specialmente *Distinction* II iv e v, pp. 170–283, che comincia con un capitolo sull'organizzazione dei banchetti, con esempi di menu, pp. 170–190. Studio valido: Margarete Zimmermann, *Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: Le Ménagier de Paris, Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Vorträge...* Gießen, ed. Irmgard Bitsch et al., Sigmaringen, Thorbecke, 1987, 103–115. Del resto l'autore del *Menagier* è abbastanza realistico da riconoscere che le istruzioni sarebbero andate a vantaggio del secondo marito della sua appena quindicenne moglie (leggete il preambolo: tocca il cuore).

et metez tramer en boullon de buef ou eaue boullie ou lait de vache [ViandTaill aggiunge: et passés parmi l'estamine]; prenez verjus esgrené cuit en yaue et metez les grenez en vostre potaige quant vous devés servir, et filés moiaux de eufs et coulez (ViandValS n° 10; ms., righe 18–24).

La trippa (rumine del manzo) è qui sostituita con le interiora del maiale (la stessa alternanza si incontra oggi nelle varianti regionali dell'andouillette / salsiccia di trippa francese). Sotto la stessa designazione di *chaudun* il *Menagier* pare presentare una ricetta del tutto diversa; ad un'attenta considerazione vediamo però che contiene molte più spiegazioni e tratta allo stesso tempo più varianti della ricetta (MenagB II v 97, p. 214). Il testo dunque risulta quattro volte più lungo; in sintesi suona così:

Chaudun de pourceau, scilicet les boyaulx. [lavare accuratamente nel fiume (siamo a Parigi), poi due volte in acqua tiepida e eventualmente con aceto. Prima variante:] ... l'en les trenche par tronçons et sont embrochiez par hasteletz et rostiz sur le greil... [Variante corrispondente al ViandVal:] Et qui en veult faire potage, il le recouvient mectre cuire tout entier en ung pot de terre, et puis mectre esgouter en ung plat, puis decouper par menuz morceaulx et frisiez en sain de lart. Puis broyez pain premierement, puis maciz⁶⁰, garingal, saffran, gingembre, clo, graine, canelle, destrempé de boullon et mis d'une part; puis broyez pain brulé ou chappelleures, et soient alayez du chaudun et coulez parmy l'estamine..., vertjus... [La variante con latte di mucca segue anche qui:] Et aucuns font le potage des especes et lait... [Si esprime poi la preoccupazione per l'odore di feci del brodo: sel et vinaigre ostent la freschumee; lo stesso problema anche nella tradizione del ViandTaill: trempés en eaue de buef, car son boullon sent le fians, ViandTailln/v1S n° 10].

Il *Menagier* è il libro di cucina più corposo: 60 paragrafi (parte II iv) introducono l'argomento, danno indicazioni per la preparazione

60 Ed. *matiz*, con nota. È possibile che i copisti abbiano confuso *maciz* ('fiore di macis' [che non è un fiore]) e *matiz* ('gomma di mastic'), ma questo non deve valere per l'autore; sia l'arillo che la gomma erano usati come aromi.

delle feste, per gli acquisti a Parigi (il manzo si compra presso la Porte de Paris al Grand Châtelet, un *surloin* costa tre centesimi; ci sono vini di Borgogna alla Place de Grève...) ecc. Seguono 380 ricette di ogni tipo (parte II v). È evidente che l'autore aveva uno o più libri di cucina a disposizione per scrivere il suo, e quindi lo ha arricchito con molti consigli pratici. Allo stesso tempo è certamente il primo libro di cucina che si rivolge alla padrona o al padrone di casa, e non a un cuoco.

Si possono fare altri confronti con le ricette seguenti:

Libro de la cocina n° 24, *porri*; ViandTaillnS 153, *poree de cresson*, da confrontare con ViandTaillv²S 154 *menuz potaiges come poree de... poreaulx*.

Libro n° 74, *brodo sarracenicio*; *Liber II* 8 *brodio sarracenicio*; ViandValS 23; MenagB n° 101.

Libro n° 107, *empire una gallina*; ViandValS 66 *poulaille farcie*; Viand-Taillv²S 195 *doreures*.

Libro n° 122, *torta parmesana*; *Liber V* 6 *torta parmesane*; ViandTaillv²S 197.

Libro n° 128, *coppo de lampreda*; ViandTaillnS 114, *lamproions (en paste)*.

Libro n° 137, *fromentiera col pollo*; ViandValS 63 *formentee*; MenagB n° 234.

Per le pratiche di produzione dell'aspic di pesce cfr. *Libro* n° 68 e 144 con ViandValS 68.

Libri di cucina italiani più antichi

Il *Libro de la cocina* (LCucBo) si affianca ad altri libri di cucina in volgare. L'identità dell'arte culinaria che in essi è rappresentata e della sua tradizione letteraria (o discorsiva) è facilmente riconoscibile, tuttavia una filiazione o anche solo una cronologia è difficile da stabilire, e non sarà qui proposta. Una rapida caratterizzazione dei testi si rivela però necessaria. Si preciserà allora che da una parte si delinea la tradizione testuale, più o meno diretta, del *Liber*: RecCulLib, LCucBo, LCucMerA, fino a *Wyltu maken* [Wolfenbüttel]. Dall'altra parte si può distinguere un gruppo, sempre nella tradizione del *Liber*, in cui le ricette sono adatte per preparare un piatto per dodici ospiti (chiamati nelle ricerche culinarie «Dodici Ghiotti»): LCucFi, LCucFr, ms. Marciana, LCucCa, LCucMerB, ed il *Trattato di buone e delicate vivande* (XV sec., mss. Sorengo 1089, completo, BL

Add. 18165, incompleto).⁶¹ Il *Blanc mangier* servirà in seguito come esempio illustrativo.

Libro di cucina cod. Casanatense

Il *Libro di cucina* del codice Casanatense è stato pubblicato da Ludovico Frati (LCucCaF), l'infaticabile catalogatore di manoscritti italiani.⁶² Manoscritto: Roma, Biblioteca Casanatense 255 (ant. A. VI. 45) [Venezia (?) fine XV sec.]. Contiene solo il libro di cucina (il titolo, *Libro per cuoco*, è stato aggiunto con la data 1741; f° 1–4 indice, f° 5–51 ricette). Frati considera il testo sostanzialmente più antico del suo testimone unico, «forse del sec. XIV» (p. VIII, n. 3).⁶³ Il libro di cucina segue grosso modo l'ordine alfabetico dei titoli delle ricette, per cui si perde ogni coerenza contenutistica. Molte delle 135 ricette sono date esplicitamente per 12 persone, come anche il *Blanc mangier*:

Bramagere. Se tu voy fare bramagere per XII persone, toy iiiij libre de mandole,⁶⁴ e una libra de rixo, e iiiij galine, dui libre d'onto fresco, e una libra e mezza de zucharo, e mezo quarto de garofalli, e toy le mandole, e mondale, e servane quanti-

61 La panoramica più recente sulla tradizione italiana, compreso il XVI sec., proviene da Sergio Lubello nel suo lavoro *La nascita del testo: un tipo testuale in diacronia*, in *Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare (secoli XIII–XVI)*, Atti, ed. R. Librandi & R. Piro, Tarnuozze, Firenze (SISMEL) 2006, 389–404 (con bibliografia). Vd. anche LCucBoB p. 15–17 (che riporta giustamente le due posizioni opposte) e dall'Introduzione di SchiancaCuc (che ne riporta una sola). – La designazione «Dodici Ghiotti», non molto utile a dire il vero, deriva probabilmente da LCucFrG, dove molte ricette sono pensate per *xij persone* (33), *huomini* (indice xlviij), *goditori* (45; 63) o *ghiotti* (46; 47). Vd. anche Benporat, in *Appunti di gastronomia* (Milano, Condeco) 22 (1997) 5.

62 Lod. [così sotto la premessa] Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, Livorno, Giusti, 1899, XV + 92 pp. Il suo numero di ms. «225» è errato. Riproduzione della prima pagina in BagnascoCoqu 274.

63 Battaglia cita questo testo come Anonimo veneziano, XIV sec.; ugualmente il LEI, certamente secondo la ristampa Faccioli in LCucMartF pp. 58–105 [= LEI Anonimo Veneziano].

64 Questa formula di apertura è pressoché costante: I. *Amidono d'amido. Se tu vuo [!] fare amiduni per XII persone, tuoi do libre de mandole*; II.: *Ambroyno. Se tu voy fare ambroyno, toy polastri*; III.: *Agliata. Agliata a ogni carne, toy l'aglio*; IV.: *Ambrosino bono e perfetto et cetera. Se tu voi fare ambrosino per XII persone, toy VI caponi*; V. *Bramagere...* A questo punto si è affermata la formula: *Se tu voy rimane onnipresente*, solo più indietro ci sono varianti.

tà de entriegi, e le altre fa maxenare, e maxena e destempera cum aqua chiara pocha, e colale bene per stamegna, e ben lo rixo ben mondo e ben lavato ad aqua chalda e ben raschado, zoè suto con toaglia, e falo pestare lo spciale, over sedazare, e staciare, e toy li petti de le galine, e fali lesare pocho, e filali sottile, e frigelli in lo onto con pocho focho in una pignata per si (ed. persi), e meti a fogo lo lacte de le mandole, e servane doe scudelle. Quando lo lacte bolle, destempera la farina de lo rixo con quello late crudo, e metilo a bolire, e trailo in dreto suso la braxa, e meti incontiente le polpe [esfilate] (ed. e sfilato; cfr. la lezione di LCucFr, infra) e l'onto de struto dentro questa vivanda, e mescola spesso, e metigli del zucharo. Quando è coto e tu manestra, mitige de l'aqua rosata per sopra le scutelle, e poi zucharo, e poi mandole soffrite bianche, e poi garotalli. Questa vivanda vole essere biancha como neve, e streta, e potente de specie (n° 3, lectio secondo Frati).

Si può osservare che la ricetta segue abbastanza fedelmente il *Liber* (si confronti ad esempio *trailo in dreto suso la braxa con sine impetu ignis* di *Liber*, II 17, e con *sença impeto di fuoco* di *Libro de la cocina*, n° 102), anche se redatta indipendentemente e con più dettagli utili, in particolare con l'introduzione di indicazioni di quantità. Uno di questi dettagli è presente anche nel *Libro*, e cioè (*lava il riso e) sciugalo*, cui corrisponde (*rixo) ben raschado, zoè suto con toaglia*. Da questo non si può tuttavia dedurre che l'autore del testo del Casanatense abbia conosciuto il *Libro*, essendo l'asciugatura del riso dopo la lavatura e prima della macinatura logicamente necessaria (e appunto per questo ne manca l'accenno nel ridottissimo *Liber: lava risum et fac farinam*).

Frammento di cucina cod. Bologna

Il codice che contiene il nostro *Libro* contiene anche, come fascicolo all'origine separato, un «Trattato di cucina» frammentario (parte n° XIX del codice, v. *infra*). È il testo chiamato *Frammento di cucina* nella sua prima edizione, LCucFrG.⁶⁵ Il manoscritto risale probabil-

65 Olindo Guerrini, *Frammento di cucina del sec. XIV*, Bologna (Zanichelli) 1887, un dono nuziale a Giosuè Carducci di 45 pagine. Guerrini chiama il suo testo semplicemente «Frammento», perché lo confronta con il testo considerato completo del

mente alla fine del XIV secolo, il testo alla metà del XIV secolo. Incipit: *Se vuoi fare blasmangieri. Se⁶⁶ vuoi fare blasmangieri per .xij. signori, tolli .iij. libre di mandorle et una meça di riso, f° 87r^a-91v^b.*⁶⁷ Le ricette effettivamente presenti nel frammento sono numerate *i-xxxviiij* e *lxxv-cxxviiij* (con ripresa della ric. *ciiij* come *cxxiiij*). L'indice premesso (f° 86) contiene i titoli relativi, ed inoltre anche quelli delle ricette mancanti (titoli *xxxviiiij-lxxiiij*), ed aggiunge alla fine 29 titoli addizionali (senza numeri) di cui nel corpo del testo mancano le ricette. Vi sono conservate dunque 92 ricette (una doppia).⁶⁸ La prima ricetta è il *blasmangieri*, che si presenta, a prima vista, identica a quella del Casanatense. La comparazione non è tuttavia improduttiva: la grafia è diversa, le parole cambiate, alcune omesse ecc.

Se vuoi fare blasmangieri. Se vuoi fare blasmangieri per .xij. signori, tolli .iij. libre di mandorle et una meça di riso et .iiij. capponi e due libre di sugnaccio⁶⁹ fresco e meço quarro di garofani; e serba .l. mandorle monde, e l'autre fae macinare et stempera con acqua chiara e colale bene; e tolli lo riso bene lavato a tre acque et rasciugalo⁷⁰ bene colla tovallia, et fallo pestare et stacciare; e tolli petti di polli e falli uno poco lessare,

Libro. Oltre a ciò mancano alcuni fogli, per cui la numerazione originale è incompleta. L'edizione è poco fedele: «Non ho dato qui anche l'ortografia del codice, parendomi inutile e non essendo questo «Frammento» autografo dell'autore.», p. 5. La nuova edizione, LCucFrB, Elena Bergonzoni, *Due testi medievali di cucina nel manoscritto 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna*, Bologna, CLUEB, 2006, 33-57, è molto migliore. - TomBel cita questo testo talvolta con l'abbreviazione «Tratt. Cuc.», ma secondo il manoscritto: trascrizione assai migliore di quella del Guerrini (per es. sotto PETTO, dove «XLIX» = n° 1). [Alessandro Bencistà, *Ricette fiorentine del Trecento ovvero La cucina ai tempi di Dante*, Firenze, Chiari - Firenze Libri, 2001, ristampa modernizzata di LCucFrG, inutile.]

66 Fin qui in inchiostro rosso.

67 F° 92r° è vuoto, v° contiene un'annotazione probabilmente del XVI sec.

68 Il testo è da completare con il frammento conservato nel manoscritto Nizza, Musée Masséna, Cessole 226 [XV sec.], vd. Giovanni Reborà, *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente*, in Studi in onore di Luigi Bulferetti, ed. R. Rainero, vol. 3, Genova, Univ. Ist. di St. Mod. e Contemp., 1990 (Miscellanea storica ligure 19), 1431-1578, testo 1530-1560; id., *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente*, Genova 1996 (Quad. st. econ. 3). - Tralasciamo il frammento Venezia Marc. lat. XIV, 232 (4257) [I metà del XIV sec.?], BagnascoCoqu 275.

69 Oppure *sugnactio*. *Sugnaccio* 'grasso perirenale (maiale, castrato)' è attestato per la prima volta nella seconda metà del XIV sec. (Fr. Sacchetti, Ragusa, Battaglia).

70 Qui segue nel manoscritto, alla fine della riga, un segno di riempimento, detto chiu-di-riga.

e filali sotili, e falli istare tutta nocte nel lacte delle mandorle; e struggi lo sugnaccio in una pentola per se; e metti a fuoco lo lacte e serbane due iscodelle, e quando il lacte bolle bene, stempera la farina dello riso con questo lacte crudo e mettilo a bolire e tienlo indietro in su la brasia, e metti incontenente le polpe ifilate [!], e metti del çucarò in quantità; et quando è bene cotto, pone in prima sopra le scodelle un poco d'acqua rosata, poi çucarò, poi mandorle soffritte et bianche, e poi garofani ch' abbiano dato uno bollore in acqua. Questa vivanda vuole essere bianca come nieve, e spessa e stretta (LCucFr[G/B] i, lectio secondo il manoscritto, f° 87r°a).

Per uno stesso numero di convitati viene cotta solo metà della quantità di riso. All'inizio manca l'indicazione dello zucchero. Invece di *onto* si legge *sugnaccio*. Le mandorle da usare in seguito vengono calcolate con precisione (*Serba .l. mandorle*). Manca *pocha (aqua)*, e sono invece consigliate *tre acque*. Il consiglio di lasciar riposare di notte è nuovo e anche insolito. I chiodi di garofano vengono sbollentati rapidamente: anche questo è inusuale. Sembra possibile dedurre, da corrispondenze e differenze, che l'autore avesse davanti agli occhi un modello assai prossimo a quello del Casanatense, che fosse esperto di cucina e che abbia introdotto qua e là idee originali. La veste linguistica è toscana, Firenze probabilmente la patria dell'autore.

Libro di cucina cod. Riccardiana

Anche la raccolta di 57 ricette che è conservata nel manoscritto Firenze Biblioteca Riccardiana 1071 [metà (?) XIV sec. / *post* 1338–39⁷¹] non è completa: mancano inizio e fine. L'editore Morpurgo (LCuc-FiM⁷²) sosteneva già la vicinanza di questo testo al frammento LCuc-Fr: considerava i due scritti complementari. Questa considerazione può riferirsi solo al modello dei due testi, poiché alcune ricette sono

71 BagnascoCoqu 263 data questo quaderno del ms., f° 40–67 al 1338–39, sulla base della filigrana. La scrittura potrebbe essere del II terzo del XIV sec.

72 Salomone Morpurgo, *LVII ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, Bologna, Zanichelli, 1890, Dono «al Prof. Augusto Franchetti nel giorno delle nozze della sua Luisa col dott. Vittorio Enriques», 28 pp. [Alessandro Bencistà, *Ricette fiorentine del Trecento ovvero La cucina ai tempi di Dante*, Firenze, Chiari – Firenze Libri, 2001, ristampa modernizzata di LCucFiM, inutile.]

identiche, fatto che depone a favore di una trasmissione separata dei testi (compilazioni indipendenti).⁷³ Allo stesso tempo la loro lingua non è identica,⁷⁴ anche se entrambi sembrano essere in fiorentino e coevi: l'accento di Morpurgo al fatto che il manoscritto sia più antico di quello di LCucFr (che egli, seguendo Guerrini, data alla seconda metà del XIV secolo) sembra esser giusto, per cui sono plausibilmente entrambi da datare alla metà del secolo (*post* 1338–39). Un esempio di ricette corrispondenti sono le *Frittelle di battuto*:

LCucFiM n° 22/xxxviii: Se vuoi fare frittelle di battuto per xij persone, togli due libre di bronça di porco, e togli tre cascì passi ben grassi, e togli xij uova, e togli una oncia e meço di spetie fini, e togli meça libra di çucchero. E togli la bronça del porco, bene lessa e bene battuta, e togli il cascio e l'uova e le speçie che tu ai; e di questo fae uno battuto, e fanne fritelle lunghe, con crosta sottile di pasta. E togli due libre di cacio (!) fresco, bene strutto e bene colato, e frigilevi dentro, e polverעהale di çucchero. Se vuoi fare per più persone o per meno, togli le cose a questa medesima ragione.

LCucFr[G/B] n° xvj: Se vuoi fare frittelle di battuto. Togli .ij. libre di bronça di porco, e .ij. cascì passi e grassi, e .xij. uova, e una uncia e meço di spetie, e meça libra di çuccharo; e lessa la bronça e battila, e tolli il cascio e l' uova e le speçie, queste⁷⁵ incorpora insieme, e fanne frittelle lunghe, con crosta sottile; e tolli .ij. libre di lardo fresco bene structo e colato, e friggile; e poi metti su del çucaro polverעהato (lectio secondo il manoscritto).

73 Le ricette per *Frittelle* qui sotto citate sono quasi identiche: LCucFiM n° 22 = LCucFrG/B n° xvi, ugualmente *Porrata bianca* 33 = lxxxii; *Tortelli di quaresima* (*di çucche*) 41 = xxxi; *Fichi ripieni* 42 = xxxii; *Tria di vermicelli* 43 = *buon vermicelli* xxxiii; ecc.

74 La trascrizione di Morpurgo è ottima, e soprattutto non è stata eseguita alcuna modernizzazione. La collazione del primo foglio comporta solo uno scambio: *di sopra e di sotto leggi di sotto e di sopra* (f° 40r°, n° LVII/xvj, p. 28). Al contrario la copia di Guerrini è molto infedele, falsata in direzione di una normalizzazione. Cfr. la ricetta n° xvi qui citata con LCucFrG (due righe): *Togli ij libre di bronza di porco, ij cascì passi e grassi, xij uova, una oncia e mezzo di spezie, e mezza libbra di zucchero, utilizzare LCucFrB.*

75 Ms. *speçi e queste.*

La ricetta del *Blanc mangier* si lascia comparare solo limitatamente, essendo descritta soltanto come piatto quaresimale con pesce (e non con pollo e grasso di maiale), ma le corrispondenze testimoniano una tradizione affine:⁷⁶

Se vuoi fare blas mangiere di pesce per xij persone, togli tre libre di mandorle, e togli meça libra di çucchero e meço quarro di garofani, e due once di pignocchi mondi et una libra di riso; e togli due peçi di luccio grosso et una peça di tincha. E togli le mandorle, bene monde e bene lavate e bene macinate, et stemperate con acqua chiara, bene spessa e bene colata; e togli il riso, bene netto e bene lavato con acqua calda, e bene rasciutto con tovaglia e bene pesto allo spetiale e bene stacciato; e togli il pesce che tu ai, bene lessato e bene colato, e fallo fredare, e sfilare il più sottile che tu puoi, a guisa di polpa di pollo. E togli il lacte delle mandorle che tu ai: le tre parti metti a fuoco in vassello netto; e quando è levato il bollore, stempera la farina del riso che tu ai con latte crudo che è rimasto, e fallo cuocere dalla lungia in sulla brascia; e mestalo spesso. E quando è presso che cotto, mettivi dentro le polpe del pesce e quantità di çucchero, e tra i indietro per minestrare. E poni spetie sopra scodella, e çucchero e garofani interi e pignocchi mondi. Questa vivanda vuol essere bianca quanto puoi il più, e dolce. Se vuoi fare per più persone o per meno, a questa medesima ragione (LCucFiM 24/xl).

La lingua non è molto differente da quella del *Libro*, ma lo stile è assai personale e omogeneo. Si sente che tutto il libro è stato scritto di getto – il che non vuol dire che l'autore non si sia servito di fonti esistenti (che, detto per inciso, non sono quelle di LCucBo). Una frase come la seguente suonerebbe strana nel nostro testo (LCucBo): *E togli il grano che tu ai; sia bene mondo a mano, a dito a dito, e poi sia brillato con pestello e innafiato acciò che si mondi meglio* (n° 12), o, nel n° 2: *sotiglala* (la pasta) *col cannello l'una metà sottile, e siate due a tirare*. Nel

76 LCucFr[G/B] indice dopo cxxvii nomina nella lista delle ricette mancanti e non numerate anche il piatto *Se vuoi blas mangieri di pescio* (ms.; anche se Guerrini afferma «qui ho trascritto anche l'ortografia del testo per darne il saggio» [p. 13], il suo *blas mangieri* deve essere corretto). – LCucMerAB 13/XI dà anche un *blamager in quaresma*, che non deriva tuttavia della stessa fonte.

dettaglio culinario si osserva l'utilizzazione di *pignocchi* (3 e *passim*) e di *burro (di grasso) di mandorle* (9; ecc.) che LCucBo non menziona, e un impiego assai esclusivo del lardo come grasso (l'autore propone raramente l'olio come alternativa).

LCucFi e LCucFr contengono ricette molto più dettagliate e laboriose di quelle che troviamo nel *Liber* o nel *Libro* (LCucBo), presentando una cucina ben più ricca. Ciò fa propendere forse per una tradizione redazionale (scritta!) in evoluzione. Ci piacerebbe poter dedurre da questa considerazione che il nostro *Libro* sia più antico ma, in quanto traduzione parziale, esso è molto vicino al *Liber* del XIII secolo, per cui si potrebbe ipotizzare che la lingua sia più semplice perché traduce in buona parte l'antico testo latino.

Anonimo Meridionale

I due libri di cucina dell'Anonimo meridionale (LCucMerAB e LCucMerBB) sono conservati solo nel manoscritto Sorengo 1339 (un tempo a Cheltenham, poi a Stoccolma).⁷⁷ Entrambi sono redatti nella stessa lingua (circa 1400⁷⁸) e copiati da una sola mano. I due libri presentano caratteristiche diverse. Solo il libro A (150 ricette) ha dirette affinità con la tradizione del *Liber* e del *Libro*. Pare che un compilatore esperto abbia avuto davanti a sé una copia dei due libri, o la copia di un libro di cucina latino più vicino al *Libro* e più completo, e abbia allestito così un nuovo libro, con l'aggiunta di ulteriori ricette. Delle prime 90 ricette, tra le 150, solo 18 non si trovano in testi precedenti, 48 sono tratte dal *Liber*, 32 si trovano nel *Libro*, 21 in entrambi.⁷⁹ La ricetta A1

77 Ingemar Boström, *Anonimo Meridionale. Due libri di cucina*, Stockholm, Almqvist & Wiksell, s.d. [stampato nel 1985] (Acta univ. Stockholmiensis, Romanica St. 11). Il riassunto p. IV data il ms. all'inizio (nell'introduzione alla prima metà) del XV sec.; BagnascoCoqu 272 menziona il luogo in cui ora si trova, Sorengo, Fondation Bibliothèque Internationale de Gastronomie, e lo data alla fine XIV - inizio XV secolo (vd. Orazio Bagnasco, *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia, sec. XIV-XIX*, s.l. [Sorengo], B.IN.G., 1994, 3,9; MS 3). Pergamena, 15 x 22 cm, specchio di scrittura 9 x 15 cm; nessuna illustrazione; riproduzione della prima pagina dell'indice del libro A in BagnascoCoqu (il confronto con l'edizione dà come risultato per il titolo XXIII *Çunchata d'ammandole* invece di *Zunchata de agmandole*; la *m* è indicata in forma di tilde).

78 Boström parla a ragione di lingua eterogenea, che diversamente accoglie e trasforma la/-e lingua/-e dei modelli (p. 59).

79 È difficile assegnare le cinque ricette che non sono propriamente identiche. Bo-

è tratta in latino dal *Liber*, la A2 manca nel *Liber* ma corrisponde alla 117 del *Libro*, la A3 manca nel *Liber* ma è simile a *Libro* 118, le A4 e A5 sono tratte dal *Libro* e così via.

Se si considerano parallelamente le tre raccolte nel loro ordine, si riconosce che in questi casi le sequenze di ricette sono raramente coincidenti tra *Libro* e *Liber* (per esempio n° 68–69 = *Liber* IV 1–2 = LCucMerA 57–56; 154–155–156 = II 34–35–36 = 53–54–55), mentre più spesso concordano *Libro* e LCucMerA (80–81–83 = III 6–ø–III9 = 6–7+8–9; 86–87 = [II 54]– ø = 4–5; 130–133–134 = IV 14–15–24 = 69–70–71; 135–136–137 = ø = 23–24–22). Da ciò si può concludere che il *Libro* avesse una fonte latina più completa, che era più vicina al modello di LCucMerA, o che il Meridionale si orientava anche verso LCucBo. Per rendere possibile il confronto con il *Libro*, sono riportate *infra* nell'edizione alcune ricette del Meridionale parallele a LCucBoM (Bo n° 11 = MerA n° 43, 20 = 113, 63 = 91, 65 = 58, 74 = 27, 80 = 6, 81 = 7+8, 86 = 4, 87 = 5, 103 = 13+14, 104 = 15, 117 = 2, 118 = 3, 135 = 23, 136 = 24, 137 = 22, 139 = 33, 159 = 37+38, 164 = 89).

Questo il suo *Blamager*:⁸⁰

Tolli le poite della gallina lexa, et falle desfilare cum mani multo sottilemente, et infra tanto lava lo riso et secalo et tritalo et fande farina et cernilla cum la seta et col stamegna.

ström ha elaborato una tabella (pp. 62–63: AM / LIB / AT), che facilita la comparazione. Purtroppo ha usato l'edizione Faccioli invece di quella Zambrini. (Correggi: A 37 = p.53 con p.38, A 57 = p.50 con p.31.) Concordanze tra Meridionale, *Liber* e *Libro*, tra *Libro* e Mer., tra *Liber* ms. Vat. Pal. e *Libro*, tra *Liber* ms. A e ms. Vat. Pal. si trovano in Martellotti, *Ricettari*, 181–198. – Di seguito una concordanza più completa con la nostra numerazione: LCucBoM n° 11 = LCucMerAB n° 43, 20 cfr. 113, 48 = 28, 50 = 29, 53 = 30, 63 cfr. 91, 65 = 58, 68 = 57, 69 = 56, 73 = 62+63, 74 = 27, 76 cfr. 59, 79 = 10, 80 = 6, 81 = 7+8, 83 = 9, 85 = 11, 86 = 4, 87 = 5, 95 cfr. 32, 98 = 18, 100 = 19, 102 = 12, 103 (a) = 13, 103 (b) = 14, 104 = 15+37, 107 = cfr. 21, 117 = 2, 118 = 3, 122 = [1: lat.], 128 = 78, 129 = 81, 130 = 69, 133 = 70, 134 = 71, 135 = 23, 136 = 24, 137 = 22, 139 = 33, 144 cfr. 57, 153 = 52, 154 = 53, 155 = 54, 156 = 55, 159 = 37+38, 164 = 89. Tra queste le seguenti non si trovano nel *Liber*: 11, 20, 79, 81, 87, 103, 117, 118, 135, 136, 137, 139 [118–139 sono in latino come la n° 1] e 164. [Lauriou ritiene la raccolta (*Libro* A) «irricoscibile» (BagnascoCoqu 269) in confronto alla tradizione dei Dodici Ghiotti (LCucFr, -Fi, -Ca): in effetti, A non appartiene affatto a questa tradizione ma a quella del *Liber*; comparazioni con il *Libro* B sono possibili, vd. *infra*. Semplice lapsus ?]

80 La ricetta, n° 12/X, non ha nessun titolo ma segue un *blamager in quaresma* e un *Altro blamager*; l'indice menziona in modo certamente erroneo il titolo X. *Gran manciere* (seguito da XI. *Blan manciere de quaresma* e da XII. *Blan mancier*).

Poi se destempera la dicta farina de riso co lo lacte de capra et de pecora o de amandule, et puni a bollire in una olla lavata et munda, et quando começa a bollire puni intro le dicte peite de la gallina desfilati con çuccaro bianco et con lardo bianco, et guardalo dal fumo, et fallo bollire temperatamente senza grande foco in fine ch' el sia spisso, sicomo sole essere lo riso, et mestica spisso, et quando el se menestrarà, puni sopra çuccaro et lardo frisco.⁸¹ Se tu voy, ancora lo poi fare cum riso integro aprestato per sie cum lacte de capra ad usanza de oltra mare,⁸² et quando ello se menestra, puni sopra delle amandole spacate et fricte in çuccaro et gençabro bianco et trito.

Le ricette che derivano probabilmente da altre fonti sembrano più colorate dialettalmente: si veda la ricetta 26/XXIII:

Affare ioncata de agmandule tolli agmandole mondate et bene trite in mortale o macienate et ad bono modo destemperate cum acqua frigida et si le cola et micti in uno vascello et fa bullire et mictice del zuccaro convenevemente, et fa che dui fanti tenga una tuvalgia, scì che ciescauno tenga uno capo della tuvalgia, et gietta innella tuvalgia le dicte agmandole et strignele bene colla tuvalgia con uno coltello sottilmente et destendi là sopra bene ordenatamente deli pignoli.

Nella sua analisi Boström osserva che il libro B (65 ricette⁸³) ha una minor coloritura dialettale di A. La scelta delle ricette non evita coincidenze con il libro A; è vero, certamente, che un *Blamancere* è inserito nell'indice (n° XX), ma la ricetta è stata poi omessa. È stata inserita di nuovo, invece, la *Ioncata*, come anche molte altre:

Se voy fare gionchata de amandole, tolli le amandole et mondale et macenale con acqua chiara, et poi le cola colla stamegna et mictete a bollire, et quando elli comenzano a bollire, mictice sale bianco, et poy toy la più bianca tovalgia che tu

81 Boström accenna giustamente alle *lectiones frissum* nel Liber II 17 e *fritto* nel Libro [n° 102].

82 *Liber: ultramontanum*.

83 Con numerazione II-CXXVIII nell'indice originario, II-CIII nel testo; con differenti lacune e eccedenze: ad esempio 3/IV manca nell'indice, 4/IV invece c'è.

poy avere et stendila in terra et tolli de bella palglia et stendi là socto questa tovalglia, et poi gecta socto questo lacte delle amandole et gecta suso del çuccaro bianco. Quando ello è frido, fane talieri et punili suco de gienche (n° 9).⁸⁴

Sono provate le affinità con la tradizione dei Dodici Ghiotti, anche con concordanze letterali: si confronti ad esempio LCucMerVB n° 2 *De conciare starna*⁸⁵ con LCucFrG/B vi, n° 4 *Ad fare sapore ad pollastri* con xii, n° 8 *Ad fare brodecto de calcinelli* con lxxxxiii, n° 15 *Ad fare torta levanese* con vii, n° 20 *Ad fare brodecto bianco* con cxviii, n° 21 *Affare pastelli de gambari* con lxxxxiii ecc.

La pubblicazione di Boström contiene, insieme alle edizioni del testo, un'analisi degli alimenti, ordinati secondo il sistema di Braudel,⁸⁶ curiosamente senza riferimento alle ricette che riguardano la desalinizzazione degli ingredienti e il miglioramento del vino, «poiché queste non sono ricette di cucina» (p. 63).

Martino de' Rossi

Rimane da gettare uno sguardo al libro di Martino de' Rossi (detto anche <da Como>), che, originario del Ticino, conseguì una grande maestria e una grande fama in qualità di cuoco personale di vari signori d'Italia (LCucMart, 267 ricette, da datare al 1460 circa). Quanto già noto è stato messo insieme da Scully, *Cuoco*, 11; 18–25 (vd. anche BagnascoCoqu 289–292). Non è del tutto falso dire che egli abbia elaborato una nouvelle cuisine. Egli mostra interesse per i dettagli dell'arte culinaria (che anche altri avevano avuto prima di lui, ad esempio l'autore del *Menagier*) e non si limita a indicazioni in forma rudimentale su ingredienti e modi di preparazione, come ne troviamo nel *Liber*, nel *Libro* e negli altri libri di cucina; inoltre ha il pregio di elaborare descrizioni con parole circostanziate e stile spesso fiorito (ad esempio ms. Vat., n° 44, edizione Benporat: *menare* [il

84 *Gienche* non risulta chiaro a Boström. Si confronti il *Libro* n° 151, dove una *ioncada* di latte viene messa a gocciolare sul solito strato di giunchi: *compollo tra i gionchi*. Storpiatura?

85 Titolo solo nell'indice.

86 Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e–XVIII^e siècle*, 3 voll., Paris, Colin, 1980.

brodetto] col chuchiaro tanto quanto dicessi due paternostri).⁸⁷ Martino è chiaramente indipendente dai libri di cucina più antichi, non solo nello stile ma anche nella disposizione e nella composizione delle ricette. Si ritrovano dunque in lui molte pietanze, ma mai le stesse ricette. Compare così la *peverata di salvagina* (Vat., n° 4, p. 88), certo della stessa tradizione culinaria dei nostri testi più antichi, ma in lui è una pietanza, mentre nel *Liber II* 68 e nel *Libro* 94 una salsa per selvaggina (*peverada*). I *pollastri alessi con agresto* (Vat., n° 16, p. 93) corrispondono al *brodo* nel *Libro* 67 (e *Liber II* 2). Anche Martino ha parecchie ricette per dodici persone (Vat., n° 41, p. 99 ecc.). Il suo *bianco mangiare da coprire capponi* (n° 41) è una crema di petto di pollo alle mandorle, da versare sul pollo bollito; la ricetta assomiglia in tutto all'usuale *Blanc mangier* (*Liber II* 17 o *Libro* 102). Quasi identico è il *bianco mangiare a la catelana* (n° 42), anche se proprio le ricette chiamate «catalane» sono state impiegate per dimostrare il suo nuovo spirito (con influsso spagnolo e catalano, manifesto specialmente nel ms. di New York). Proprio questa ricetta servirà per il confronto:

Per fare XII menestre de bianco mangiare a la catelana. Piglia doi bocchali di lacte de capra et octo oncie di farina de riso ben fina, et ponila a boglire nel dicto lacte. Dapoi piglia il petto di un cappone morto quello medesimo di, et che sia mezo cotto, et deffila tutto questo pecto sottilmente come capegli, et dapoi mittilo nel mortale, et non gli dare se no doi tracti del pistone. Dapoi, quando lo lacte ha bollito meza hora, gectavi dentro lo dicto pecto così sfilato con una libra de zuccharo, et lassalo bollire per spatio de quattro hore vel circha; et questa cosa vole essere menata continuamente col cocchiario dal principio infine a la fine. Et per cognoscere quando ella è cotta, tira el cocchiario et parerà che sia vischio. Et dapoi ponegli dell'acqua rosata como è ditto di sopra; et fa le menestre, sopra le quali metterai un pocho di zuccharo; et dapoi mandale ad tavola (ms. Wash., ed. Faccioli, 1966, p. 136).

87 Claudio Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996, p. 101, = ms. Riva, n° 43, p. 178, ms. NY n° 13, p. 236; anche Emilio Faccioli, *Arte della cucina*, Milano, Il Polifilo, 1966, 115–204 [= LEI Maestro Martino], spec. 137, ms. Washington [di nuovo in *L'arte della cucina in Italia*, Torino, Einaudi, 1987, 127–218].

L'editore Faccioli poteva usare solo un manoscritto: Washington, Library of Congress, Rare Books Med. 153 [fine XV sec., cfr. BagnascoCoqu 294, senza immagine; facsimile edito da E. Montorfano, Milano 1990]; il manoscritto Vaticano Urbinati lat. 1203 [ca. 1500] è dato dal Benporat nella sua edizione.⁸⁸ Martino sembra aver rielaborato lui stesso la sua opera; questa seconda redazione si trova nel manoscritto Riva del Garda, Biblioteca Civica c. 11 [fine XV sec.] (edizione Benporat⁸⁹). Un quarto manoscritto, il New York Pierpont Morgan Library MS B.40 (già Bühler 19) [fine XV sec.], una creazione napoletana, raccoglie 158 ricette del Martino con 29 da ricettari catalani e alcune altre.⁹⁰ Tuttora inaccessibile sembra il manoscritto Pichon / Christies / Londra Otto Haas / Anonymus (Milano), che presumibilmente è un manoscritto di dedica di inizio 1464.⁹¹

Platina

È da menzionare infine il fatto che il coevo Bartolomeo Sacchi, detto Platina (1421–1481), con il suo *De honesta voluptate et valetudine*, procurò all'arte della cucina e ai libri di cucina italiana una considerazione internazionale di lunga durata. Sappiamo che usò il libro di Martino (la sua opera era terminata probabilmente nel 1465; essa tratta nei libri I–V di igiene, proprietà di pane, frutta, aceto, verdure, carne e volatili, mentre nei libri VI–X sono raggruppate, seguendo Martino, 297 ricette, tra cui quelle a noi note come *Cibarium album*, VI 50, e *Leucophagum catellonicum*, VII 73).⁹²

88 Claudio Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996, 79–155 [edizione senza punteggiatura; da verificare: n° 1, p. 87, l. 12, *esse* l. *essere*; ecc.].

89 Benporat, *Cuc. it.*, 157–231. Una parafrasi in italiano moderno con riproduzione fotografica del manoscritto, somigliante a pezzi di carta strappata, è stata edita da Aldo Bertoluzza, *Libro di cucina del Maestro Martino de Rossi*, Trento, UCT, 1993. Cfr. BagnascoCoqu 293, con immagine illeggibile.

90 Edizioni: Benporat, *Cuc. it.*, 233–292; Terence Scully, *Cuoco napoletano. The Neapolitan recipe collection*, Ann Arbor, UMP, 2000. Affinità con LCucMerB e BL Add. 18165.

91 Vd. BagnascoCoqu 126–127; 289–292; speculazione secondo Scully, *Cuoco*, 18 n. 40.

92 Vd. Mary E. Milham in *Script* 26 (1972) 127–129 e in BagnascoCoqu 125–129; 131–142, e oltre a questo soprattutto la sua edizione *Platina. On right pleasure and good health*, Tempe, Ariz., Med. & Ren. Texts & St., 1998. In BagnascoCoqu altri libri del XV sec. e successivi; inoltre Londra British Library Add. 18165 [XV sec.] f° 1–21. B. Laurioux, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle*, Tavarnuzze, Firenze (SISMEL) 2006, riempie 653 pagine con osservazioni sulla Pla-

Filiazione testuale

La panoramica sui libri di cucina qui brevemente descritti e sugli altri con essi imparentati conferma da un lato la costituzione di parentele e gruppi, ma anche la sicura indipendenza di ogni singolo libro di cucina, nella misura in cui non si tratti di semplici copie. Metodologicamente sono da tenere separati lo sviluppo della cucina – autoctona, europeo-greco-romana, con influsso della cucina greco-orientale – e quello della letteratura culinaria. Poiché su questo campo di ricerca non sono ancora disponibili lavori fondamentali, proporre conclusioni è certamente prematuro (nella moderna letteratura specialistica sull'argomento si può osservare che tanto più la metalingua è ornata, quanto meno i fatti sono provati). Tralasciamo qui, tra le possibili osservazioni, il fatto che i libri di cucina naturalmente restituiscono il gusto e le possibilità di una ristretta élite, mentre la storia del cibo, come documenta anche l'archeologia, corre ad essi parallela. Quello che segue è soltanto il tentativo di ricondurre le osservazioni ad uno schema di filiazione dei libri; senza dimenticare, tuttavia, che non possiamo dimostrare in nessun caso la dipendenza diretta di un testimone da un altro. In concreto, se pure è vero che metà delle ricette del *Libro* sono tradotte dal *Liber*, tuttavia né il manoscritto di Bologna del *Libro* né i manoscritti del *Liber* sono una testimonianza originale di questa interdipendenza.

I due libri di cucina scritti in arabo, quello di Baġdādī e la *Wuṣla*, sono i padrini della cucina italiana meridionale e francese. La dietetica scritta in arabo da Ibn Ġazla (morto nel 1100) è stata tradotta in parte da Giambonino da Cremona in latino e ampliata <all'italiana> (fine XIII sec.), ma come suo diretto discendente si può designare solo *Daz puech von den chosten mit wein gemacht* (ms. Monaco Cgm 415 [bavar., prima metà XV sec.]) e, solamente per ricette isolate, il *RecCulViaunde* (anglo-norm., inizio XIV sec.). Ma con Baġdādī (arab. 1226, 159 ricette) e *Wuṣla* (arab. ca. 1225, 227 ricette) sono strettamente imparentati il *Liber* (*RecCulLib*, lat. med., fine XIII sec., 172 ricette) e il *Tractatus* (*RecCulTr*, lat. med., fine XIII sec., 82 ricette), sia per quel che riguarda il tipo di cucina, sia per l'impostazione delle ricette e la terminologia. Sembrano essersi sviluppati entrambi nell'ambito an-

tina e altro. Michael Süthold, *Manoscritto Lucano. Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Süditalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, Genève, Droz, 1994, menziona vari parallelismi con questo testo del 1524; la sua tabella a p. 264 riporta dodici ricette vicine a LCucBo.

gioino dell'Italia meridionale, forse a seguito di contatti risalenti ai tempi di Federico II. Il *Liber* si ritrova nei ricettari italiani e francesi, come in minima misura anche il *Tractatus*.

Il *Libro* del manoscritto Bologna (LCucBo, tratti senesi, secondo terzo XIV sec., 175 ricette, ms. ca. 1400) presenta una traduzione per lo più letterale di circa 85 ricette, su un totale di 172, del *Liber*, insieme a 90 ricette ulteriori dello stesso tenore.⁹³ La ricetta n° 159 deriva nella sua prima parte dal *Tractatus*. Il primo libro dell'Anonimo Meridionale, LCucMera (it. merid., ca. 1400, 150 ricette) combina *Liber* e *Libro*, e ha inoltre ricette aggiuntive. Gli altri libri di cucina italiani del XIV secolo si collocano certamente nella tradizione culinaria del *Liber*, ma testualmente ne sono indipendenti (spesso riferiti ai «Dodici Ghiotti»), anche se il frammento del manoscritto Bologna (LCucFr, Firenze?, metà XIV sec., 91 ricette) sta in relazione più stretta con il libro incompleto della Riccardiana (LCucFi, Firenze?, metà XIV sec., 57 ricette), mentre il libro di cucina del Casanatense ne appare più lontano per contenuto, datazione e collocazione (LCucCa, venez., fine XIV sec., 135 ricette). A questo gruppo appartiene anche la raccolta B dell'Anonimo Meridionale (LCucMerB, it. merid., ca. 1400, 65 ricette). La letteratura di cucina italiana nel complesso è stata infine rinnovata da Martino (LCucMarta/B, ca. 1460, 267 ricette).

Il ramo francese si basa allo stesso modo sul *Liber*, e in minor misura anche sul *Tractatus*. Il testo più antico è il *Viandier valaisan*, manoscritto Sion, Vallese (ViandVal, fine XIII sec., 131 ricette), sulla cui tradizione si basano poi i vari *Viandier Taillevent* (ViandTailN/M/v¹, ca. 1380, 148 / +15 / 158 ricette), mentre il ViandTaillv² aggiunge ricette provenienti da *Liber* e *Tractatus* (ca. 1400). Anche il *Menagier* (Menag, Parigi, ca. 1393, 380 ricette) riprende e amplia il ViandVal. I piccoli *Enseingnemenz* (EnsViand, ca. 1300, 46 ricette) conoscono tanto il *Liber* / ViandVal quanto il *Tractatus*.⁹⁴ La tradizione francese si prolunga nelle raccolte medioinglesi *Diversa cibaria*, BL Add. 46919

93 Quindi «circa 85», dal momento che non tutte le ricette presentano lo stesso grado di identità. Martellotti, *Ricettari*, 18, crede di dover prendere la mosse da un ipotetico testo latino [⁹³*Liber amissus*]; questo non è escluso, ma neanche dimostrabile; «*Liber amissus*, che si colloca a monte del Vaticano» è però improbabile, dal momento che Vat. Pal. ha lo stesso contenuto dei manoscritti A e B e non conosce le ampie interpolazioni del *Libro*.

94 RecCulViaunde (anglo-normanno, inizio XIV sec., solo 29 ricette), di per sé indipendente, almeno dalla tradizione del *Liber* (benché contenga anche la *mamonnia*, RecCulLibM II 47), mostra relazioni con il *Tractatus* e con Giambonino.

[ms. ante 1325],⁹⁵ *The forme of cury* (ante 1399),⁹⁶ Harley I (BL Harley 279 [ca. 1435], 258 ricette), Harley II (BL Harley 4016 [ca. 1450], 182 ricette) ecc., per cui è significativo che il gruppo inglese comprenda ricette che mancano nelle raccolte francesi continentali, ma che si trovano invece nel *Liber* o nel *Tractatus*.⁹⁷ Ciò dimostra nuovamente che la trasmissione avviene spesso parzialmente, con riduzioni e ampliamenti di diversa provenienza.⁹⁸ La tradizione francese giunge anche nel libro di cucina in latino medievale che si trova nel manoscritto composito con le opere del danese Henrik Harpestreng (morto nel 1244).⁹⁹ Sono chiaramente in relazione con la tradizione francese e italiana i libri di cucina catalani, da cui discendono quelli spagnoli.¹⁰⁰

- 95 Contiene 63 ricette. Traduce l'anglo-normanno RecCulViaunde. Edizione in Constance B. Hieatt – Sharon Butler, *Curye on Inglysch*, London, OUP, 1985 (EETS SS 8), 43–58, con varianti di altri manoscritti.
- 96 Medioingl. *cury* < fr.ant. **queuerie* 'arte del cuoco', < fr.ant. *queu* 'cuoco', < lat. *coquus*. Manoscritto BL Add. 5016, inizio XV sec.: rotolo di quasi sei metri di lunghezza (583 x 27,5 cm); edizione: Hieatt – Butler, *Curye on Inglysch*, 93–145.
- 97 Vd. MED, Bibl.: Arun. Cook. Recipes; Ashm. Cook. Bk., Dc. 55 Cook. Recipes, Feast Tott., Liber Cocorum, Noble Bk. Cook., Pegge Cook. Recipes, Russell Bk. Nurt., Yale 163 Cook. Recipes, ecc., vd. anche Hieatt e Butler, *Curye on Inglysch*, London 1985, quindi BagnascoCoqu 259; più attuale: Constance B. Hieatt, *A gathering of Medieval English recipes*, Brepols (Turnhout) 2008. Il *pastello de ucelli vivi* (LCuc-BoM n° 119) si trova ancora in una ninnananna inglese, attestata dal 1744 circa: *Sing a song of sixpence, A pocket full of rye; Four and twenty blackbirds, Baked in a pie. When the pie was opened, The birds began to sing...*, vd. Horst Meller e Rudolf Sühnel, *British and American classical poems*, Heidelberg, Winter, [1966] rist. corr. 1999, 329; [la ricetta è anche in *Wyltu maken*, ms. Wolfenbüttel, vd. *infra*].
- 98 Constance B. Hieatt, *How Arabic traditions travelled to England*, in *Food on the move. Proceedings of the Oxford symposium on food and cookery*, 1996, Totnes, Prospect Books, 1997, 120–126, riporta esempi di ricette che nelle fonti francesi continentali sono state omesse (p. es. *Wuṣṣla: ma'mūniya* > *Liber: mamonia* > RecCulViaunde: *maumenee* [> ingl. *malmeny*, OED]: ciò rende possibile un legame diretto tra Italia meridionale e Inghilterra, non necessario tuttavia, anche se plausibile. [È necessaria la prudenza nella designazione «Norman court of Naples».]
- 99 København Kongel. Bibl. Ny kgl. Saml. 66 [inizio XIV sec.], ed. Marius Kristensen, *Harpestræng. Gamle danske urtebøger, stenbøger og kogeboøger*, København, Thiele, 1908–1920, 194–221 [la ricetta senza titolo *Mæn sculæ takæ hõns kiøth af bryst*, p. 220, n° 28, ms. Ny kgl. Saml. 70, è un *Blanc mangier* con petto di pollo e latte di mandorle, addolcito; il *hwit moos*, p. 197, n° 15, non è, nonostante il nome, un *Blanc mangier*, ma un purè di latte, grano, uova, cosperso con cannella]. Si veda Vollenweider *VRo* 22 (1963) 66; BagnascoCoqu 261, che rinvia a Rudolf Grewe, *An early 13th century Northern-European cookbook*, in *Current research in culinary history – Sources, topics, and methods*, Proceedings p. by J. Strang et al.,ingham, Culin. Historians of Boston, 1986, 27–45 (con traduzione inglese).
- 100 Joan Santanach i Suñol – Amadeu-J. Soberanas, *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes*

Sono invece scarsamente documentati i rapporti con libri di cucina tedeschi. Il più antico¹⁰¹ pare sia il *Bûch von gûter spise*, contenuto in un manoscritto proveniente da Würzburg, datato (poco prima del) 1350, con caratteristiche franconi orientali ma anche franconi renane. Il manoscritto è un libro di casa compilativo che fece redigere il protonotaro del principato vescovile di Würzburg, Michael de Leone.¹⁰² Ci sono in tutto quattro ricette del *Blamensi(er)*, fatto che dimostra l'evoluzione in senso compilativo del libro di cucina: n° 3, con petto di pollo, riso, latte di capra, strutto, mandorle, viole, zucchero, a cui si aggiunge la variante quaresimale con il luccio (come nel *Libro*); n° 76, la stessa ricetta ma in forma ridotta, con latte di mandorle; n° 77, la stessa ma formulata in modo diverso; n° 77a, la stessa, con *zamen milich*, cioè un'emulsione preparata con latte di mandorle o noci ecc. (*zamen* = ted. *Samen* 'semi'), e aggiunta di uova. È evidente che qui abbiamo a che fare con la cucina rappresentata dal nostro *Libro*,

maneres de potatges de menjar, Barcelona, Barcino, 2004: *Llibre de Sent Soví*, libro di cucina del XIV sec., ms. Valencia Univ. 216 [inizio XV sec.] f° 109r-117v, p. 61-96; versione modificata e amplificata: *Llibre de totes...*, ms. Barcelona Univ. 68 (prima Convent de Santa Catarina de l'Orde de Predicadors) [XV sec.] f° 185r-258v, p. 99-219 (corrisp. all'ed. di R. Grewe). Rudolf Grewe, *Libre de Sent Soví*, Barcelona, Barcino, 1979: 3 mss., Valencia, Barcelona Univ., Barcelona Bibl. Cat. XV sec.?, vd. BagnascoCoqu 265. Su questo si fonda il libro di cucina di mestre Robert, che pare essersi sviluppato nella seconda metà del XV sec., vd. Veronika Leimgruber, *Mestre Robert. Libre del coch*, Barcelona, Curial, ¹1977, ²1982 (identico): ed. della stampa del 1520; tradotto in spagnolo, stampato nel 1525 con ampliamenti e cambiamenti: *Libro de guisados*, il primo libro di cucina spagnolo (qui per la prima volta compare il nome di Roberto de Nola), vd. Barbara von Gemmingen, *Estudios lexicológicos sobre la lengua culinaria del siglo de oro*, RLiR 59 (1995) 401-417; di più arcaico c'è solo qualcosa in Juan Ruíz, secondo quarto del XIV sec., *Libro de buen amor*: lotta tra Don Carnal y Doña Cuaresma, un episodio ispirato però alla francese *Bataille de Carême et de Charnage* (CarChar, II metà del XIII sec.). Si veda *Ir Colloqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó, Edat mitjana, Actes*, 2 voll., Lleida, IEL, 1995, 2,801-812: C. Borau, *D'aparellar de menjar*, 1,365-386: E. García Sánchez sulla traduzione catalana risalente al XIV sec. del libro di cucina arabo di Avenzoar, ms. BN esp. 93 [ca. 1400]; Scully, *Cuoco*, 21-25; 36-37.

101 Tralasciamo qui il *Puech von den Chosten* in quanto traduzione del testo di Giambonino.

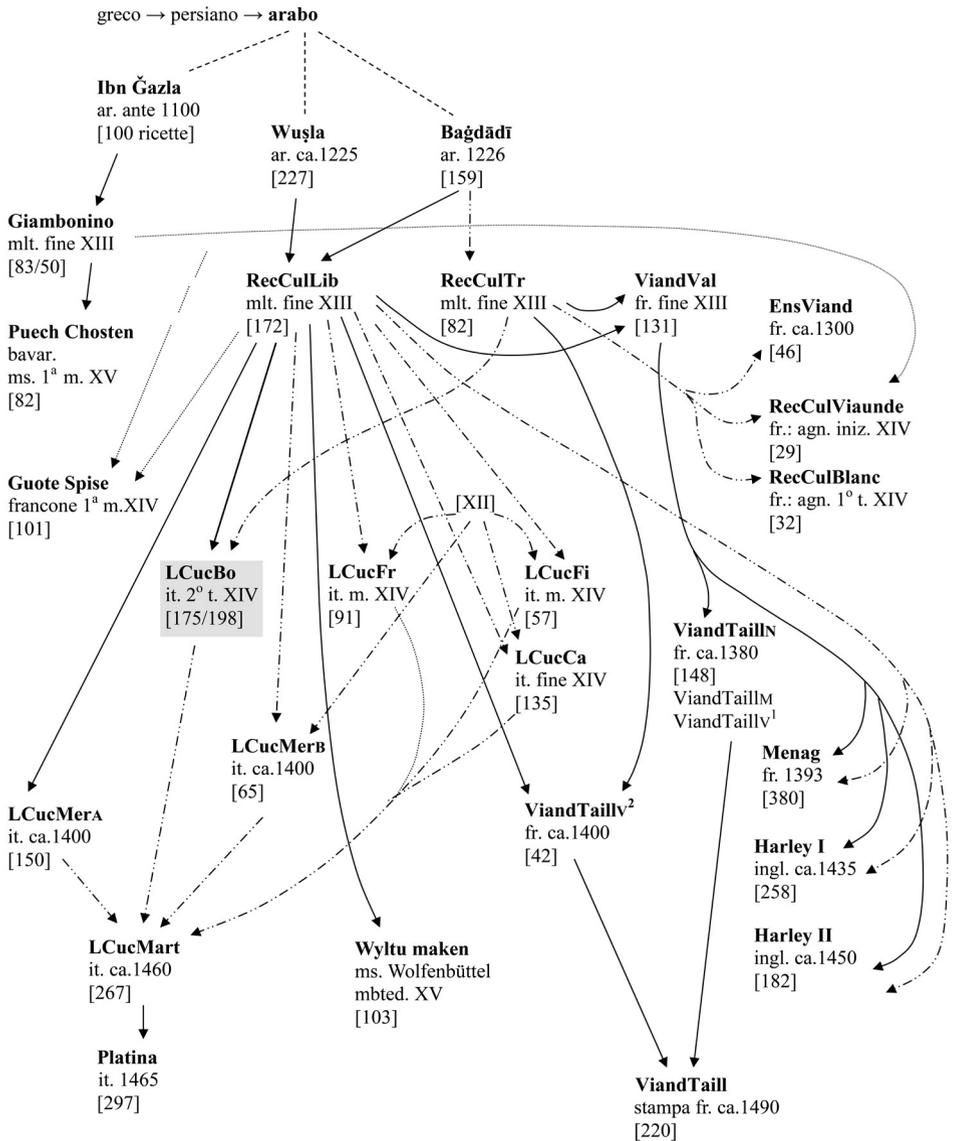
102 Michael ha studiato diritto a Bologna. Manoscritto München Universitätsbibl. II, Cod. ms. 731 Cim 4, anche Dessau Stadtbibl. Georg. 278.2. Edizione: Hans Hajek, *Daz bûch von gûter spise*, Berlin, Schmidt, 1958; estratti (migliori) in Hugo Stopp et al., *Aus Kochbüchern des 14. bis 19. Jahrhunderts*, Heidelberg, Winter, 1980, 9-26; 169 (con glossario senza rinvii !!). Pubblicato di nuovo, con traduzione italiana, da Anna Martellotti - Elio Durante, *Libro di buone vivande*, Fasano, Schena, 1991. Cfr. BagnascoCoqu 264, con accenni al facsimile.

un'impressione che è sostenuta dalle molte ricette a base di latte di mandorle, anche se una filiazione testuale diretta non è riconoscibile. Alcune concordanze lessicali fanno pensare alle fonti latine.¹⁰³ Lo stesso vale per il libro di cucina medio-bassotedesco del manoscritto della biblioteca del principe August di Wolfenbüttel, Helmst. 1213 (un manoscritto composito di medicina del XV secolo), che inizia: *Wyltu maken eyn moes van wynberen*. Anche qui il latte di mandorle fa parte integrante della cucina; viene usato nel *Blaemantir* (che assomiglia, anche nei dettagli, al *Blanmangieri* del *Libro*¹⁰⁴). Per la ricerca in ambito germanistico si vedano i lavori di Trude Ehlert e altri.¹⁰⁵

- 103 La ricetta n° 24 riguarda un confetto di zucchero, *daz heizzet <caleus>* / che si chiama <caleus>. Nel glossario l'editore Hajek qualifica *caleus* di «parola incomprensibile». Grazie a questo atteggiamento lodevole nei confronti del non-chiaro, la parola è andata a finire nel *Findebuch* (Find), anch'essa con punto interrogativo. Si tratta di una latinizzazione dell'arab. *ḥal(ā)wā* 'tipo di confetto allo zucchero, halwa' (Wehr³ 184b; nel *Buoch* fatto di mandorle, mollica di pane bianco e zucchero; lo halwa turco è fatto in genere con sesamo, più precisamente tahini, dalla Persia all'India anche con semolino di frumento, in area mediterranea anche con mandorle e altre noci), che è ben documentato nei testi tardolatini e medio-altotedeschi (cfr. ed. Martellotti p. 151: «vielleicht Halwa»; vd. ora Anna Martellotti, *Il Liber de ferculus di Giambonino da Cremona*, Fasano, Schena, 2001, 88, 186 e glossario: *caloe, chaloë* ecc.). E. Hepp, in Hans Wiswe, *Kulturgeschichte der Kochkunst*, München, Moos, 1970, 197–198, segue un percorso fondamentalmente problematico: nonostante una lettura fondata (l'autrice ha visto il manoscritto) vuole correggere la parola *caleus* in *caseus* (con rinvio a un *mandelkese / kese von mandeln* [= cacio di mandorle] nello stesso libro di cucina; questo tentativo è ora inconsistente. La tradizione del *Liber* non contiene nessuna pietanza propriamente dolce, neanche lo halwa.
- 104 *Item, wiltu maken blaemantir, so nym rises eyne halven verding unde alsovele mandelkerne. So nym dat ryß und wassche id reyne und wriff de hulsen alle wech. So nym unde lat dat riß droghen. So nym de kerne unde make ryne. Unde make de dicke myt wyne. So nym de dunne melk. Do in dat riß. Rore dat sere. So nym dre bruste van dren braden honeren unde plucke clene also eyn har. Rore de in dat riß. So nym witten ingever, muschatenblomen, paradiseskorne unde neghelken unde stod tosammende. Rore dat in dat riß unde eigesodere. Unde giff dat in de schottele* (n° 81), Hans Wiswe, *Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts*, Braunschweigisches Jahrbuch 37 (1956) 19–55; qui si ritrova anche il pollo gonfiato e ripieno del *Wußla* (n° 60) e la ricetta del pollo bollito in un fiasco di terracotta (*erdene glas*), che corrisponde al *Liber* II 21b e al *Libro* n° 108, come anche il pasticcio con uccelli vivi citato qui sopra. Il *Blanc mangier* del libro di cucina medio-neerlandese *Desen bouc leert wel ende edelike spijse* (Petrus Scholarius, XV sec.) è più o meno simile, ma le istruzioni sono indipendenti e la terminologia forgiata sul francese, vd. C.A. S[errure], *Keukenboek uitgegeven naar een handschrift der vijftiende eeuw*, Gent, Annoot-Braeckman, 1872 (p. 11, n° III).
- 105 Lavori più recenti: Trude Ehlert – Rainer Leng, *Frühe Koch- und Pulverrezepten...*, Medizin in Geschichte, Philologie und Ethnologie. Festschrift für Gundolf

Stemma

Tentativo di una rappresentazione grafica parziale



Nozioni dedotte dalla filiazione testuale

Indubbiamente lo schema di filiazione testuale dedotto dall'analisi dei libri di cucina invita a ricerche nel campo dell'intertestualità (Michail Bachtin [dialogicità] – Julia Kristeva – Gérard Genette). I libri di cucina medievali e le loro fonti dipendono da una tradizione discorsiva che nello spazio e nel tempo si estende ampiamente al di là dell'Europa occidentale e del medioevo e che non rimane legata a una singola lingua. Qui seguiranno soltanto alcune dimostrazioni dei risultati ottenuti, nell'ambito della comprensione dei testi, grazie all'analisi della tradizione testuale (si veda anche sotto «Linguaggio specialistico»).

Anche se LCucBo presenta solo pochi passi di interpretazione dubbia, il testo latino, che sta alla base di molte ricette, aiuta a fare chiarezza. Esempio: il primo editore Zambrini si era stupito a proposito della ricetta per *interiori e budelli di pesci* (p. 68; = n° 134) per l'istruzione *gittavi* [leggi *giuntovi*] *su seme di coriandoli e carni, trito cum zuccaro* [leggi ç-] e aveva annotato: «Così il cod.: sembrami che quelle *carni* qui ci stieno a pignore». L'andamento consueto del testo specialistico e la sua struttura del tutto coerente rendono dubbia l'aggiunta di carne in questo punto e quindi la lezione *carni*: ci si aspetta la designazione di un condimento. E in effetti nel testo latino c'è *carvi*, che corrisponde direttamente all'italiano *carvi* 'cumino dei prati'.

Nella ricetta 101, *Agliata bianca con li caponi*, si dice verso la fine *se altramente si colasse, perde il nome*, sebbene non si faccia menzione di filtraggi. Zambrini pubblica così (p. 46), anche se l'affermazione non è sensata. Un'occhiata al testo latino risolve il problema: *Si aliter coloretur, perdit nomen suum*. Di conseguenza è plausibile qui correggere il manoscritto in *col[or]asse*.

Il ricorso ai modelli arabi può essere necessario per l'identificazione di nomi di ricette oscuri e anche per la coerenza stessa delle ricette: si veda l'esempio di *festiggia*, una ricetta di pollo, *infra* nel capitolo sul linguaggio specialistico.

Keil, hrsg. D. Groß – M. Reiniger, Würzburg, Königshausen & Neumann, 2003, pp. 289–320; Alessandra Sorbello Staub, *Die Basler Rezeptsammlung*, Würzburg, Königshausen & Neumann, 2002; Martina Giese, *Zur lateinischen Überlieferung von Burgundios Wein- und Gottfrieds Pelzbuch*, Sudhoffs Archiv 87 (2003) 195–234: qui anche manoscritti che contengono il *Liber* [*Pelzen* = innestare, soprattutto innestare a occhio]. In parte senza indicazione sulle fonti: Bernhard D. Haage – Wolfgang Wegner, *Deutsche Fachliteratur der Artes in Mittelalter und früher Neuzeit*, Berlin, Schmidt, 2007, 160–164; 400–402.

Un'altra ricetta, *Limonia di polli* (n° 98), contiene un'indicazione assolutamente priva di senso: si dovrebbe pestare in un mortaio *amido non mondo*. Zambrini cerca di emendare il testo *ope ingenii* («Forse in origine ben mondo»...), nota a piè di pagina n° 19) e anche Frati fa riferimento all'emendamento di Zambrini nel 1899 (LCucCaF p. 75). Il *Liber* latino riporta invece *amigdale mundate*. LCucCaF n° CXIX, *Vivanda ditta limonia*, descrive la stessa ricetta con in sostanza più parole, riporta le necessarie *mandole che tu ay bene lavate*. LCucFiM n° XIII, *una vivanda che si chiama lumonia*, la descrive più dettagliatamente, dicendo *E togli le mandorle che tu ai, bene lavate col guscio*. Queste ricette risalgono a Baġdādī, che però per la sua *Limuwīya* usa mandorle sbucciate.¹⁰⁶ L'errore del nostro autore è abbastanza comprensibile: egli aveva in mente che la pietanza dovesse essere ispessita, e per questo viene usato amido o anche mandorle, in quanto le mandorle non sbucciate (LCucFiM *col guscio* !) addensano un po' più di quelle sbucciate. Ma il suo modello deve aver nominato mandorle non sbucciate: la combinazione (mentale) delle due possibilità ha creato l'errore (errore ripetuto in LCucBoM n° 100, *romania di polli*, dove deve essere usato ugualmente *amido non mondato*; il *Liber* dice qui di nuovo *amigdale*, ma questa volta effettivamente con l'aggiunta *non mondate* [questa ricetta corrisponde a Baġdādī p. 38: ma senza mandorle]).¹⁰⁷

Il richiamo a Baġdādī è appropriato anche per sostenere una spiegazione un po' audace di un nome francese di ricetta: *Mincebec*, RecCulViaundeH n° 4, indica una ricetta per una pietanza fritta che è molto simile ai *churros* spagnoli: anche per il *mincebec* un impasto viene messo nel grasso bollente premendolo attraverso un buco del recipiente, poi zuccherato (con la differenza che non si tratta di pasta per bigné con uova ma di impasto con lievito o pasta madre).¹⁰⁸ La ricetta deriva da RecCulTrM IV 2, dove si chiama *Mistembec* (qui l'impasto viene premuto attraverso più fori nel recipiente). Questo nome è interpretato dagli editori come una denominazione trasparente: il francese *mist en bec* 'messo in bocca' (ib. p. 377; RecCulViaundeH p. 863; *mist* è problematico). In Baġdādī (p. 213, con nota a piè di pagina) l'impa-

106 *Rummānīya*, in *Islamic Culture* 13, 39.

107 Si veda *amido*, qui nel Glossario. Il caso è già trattato da Rodinson R 71, 436, n.1.

108 RecCulViaundeH n° 2, *blanche escrepes*, sono del tutto simili ma non fatte alla pasta fermentata, invece all'uovo per far lievitare. È vicino a ViandTailly²S n° 202, RecCulLibM III 5-6 e LCucBoM n° 80.

sto lievitato viene fatto a forma di polpettine della grandezza di una nocciola, poi cotto, quindi zuccherato; il nome *luqam al-qāḍī* significa ‘i bocconi del giudice’ (cfr. pers. *luqma* ‘i *ḥalīfa* ‘i bocconi del califfo’, Steingass 1127,1). Attraverso questo collegamento viene plausibilmente provata l’etimologia di *mistembec*, risultando così la forma *mincebec* frutto di un fraintendimento di tradizione.¹⁰⁹ L’etimologia porrebbe la designazione in prossimità dell’italiano *saltimbocca*.

Ancora un esempio di tipo tecnico. In ViandTailly²S p. 187, *Pour vin vermeil esclarcir*, si afferma: *Mectez dedans le tonnel .xl. aulbuns d’oeufs batuz*. Il verbo *esclarcir* potrebbe significare ‘rendere più chiaro’, ma anche ‘purificare’. La ricetta deriva indirettamente da RecCulTrM I 3: *Ad clarificandum vinum turpidum accipe... .XI. albumina ovorum*. Tuttavia non si parla qui di sbattere il bianco dell’uovo e, soprattutto, le uova sono molte meno. Il consiglio della ricetta è conosciuto dall’antichità: con il bianco dell’uovo si rischiera il vino rosso ricco di tannino e lo si rende più delicato, favorendo il deposito di sostanze che lo rendono torbido. Ma sappiamo che per un ettolitro di vino si usano solo da due a quattro albumi sbattuti, il che significa che il numero *.xl.* del Viandier (che nella ricetta precedente parla di una botte di vino) è scritto semplicemente per *.xl.* e deve essere corretto; d’altra parte questo testo dà l’informazione essenziale che il bianco dell’uovo viene sbattuto.¹¹⁰

Libro de la cocina: contenuto

La composizione relativamente chiara del *Liber* non viene certo abbandonata nel *Libro*, ma la sequenza delle ricette corrisponde nei due trattati soltanto all’inizio, e per alcune porzioni del seguito (si veda *infra* nel capitolo «Continuità e innovazione»). Avevamo osservato lo stesso fenomeno negli altri libri. Pare essere comune a tutti il fatto che i criteri di ordinamento si sovrappongono progressivamente nelle rielaborazioni successive, finendo per rendere difficoltoso il loro riconoscimento. Tuttavia, vale la pena fare un tentativo:

109 Sembra che l’autore di RecCulViaunde volesse motivare altrimenti il nome *mincebec*, per cui scrive: *Perez amydon e myncez le en un morter* (altrimenti scrive *braer [en un morter]*, n°3; 8; 10; ecc.).

110 *Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel* 9,3 (1905) 129–133, in part. 130.

Verdure n° 1-64, comprese anche pere (n° 21) e funghi (60-62): cavolo (1-4), varie verdure a foglia con finocchio (5-15, 17), asparago, zucca, cipolla (22), aglio (23-28), varie rape, legumi: ceci (36-42), piselli (43-47), fave intere (48-50), fiori di fave (51-52), purè di fave (53-54), lenticchie (55-57), fagioli (f. dall'occhio) (57-59), piatto di verdure (63-64).

Minestre in brodo 65-79 (volatili, carne ecc.), tra queste anche gelatine di pesce (68, prima di una zuppa di pesce, 69), oca arrosto (71; 72) e gru (73); le pernici (78) sono preparate nel brodo solo nella ricetta variante.

Varie frittelle e pasticcetti fritti in padella 80-92.

Salse 93-105. La prima ricetta porta il titolo *De li savori*, che vale comunque per tutto il gruppo; nella ricetta viene poi dato il nome effettivo: *tale sapore si chiama <cennamata>*. Perciò manca il nome nell'indice. La seconda è intitolata *De la peverada*. Le ricette successive sono, secondo l'idea moderna, ricette che non si mettono in questa rubrica di salse ma la cui caratteristica è la preparazione di salse: *civeri di lepore*, *somacchia di polli*, *limonia di polli* ecc.; qui si trova anche la ricetta del *blanmangieri*. In seguito c'è ancora un gruppo di salse (153-157), che hanno però un ulteriore titolo collettivo: *Dei savori: e prima del sapore per l'arosto*.

Volatili ripieni e arrostiti 106-113; come contorni <bruschette> 114-115.

Pasticci 116-129, designati secondo i diversi tipi, anche come cibo quaresimale, pasticcetti di pesce (127-129).

Seppie ed altri cefalopodi 130-133; uova e latte di pesce (? *interiori di pesci*) 134.

Pietanze in casseruola o padella 135-144, con una gelatina di pesce (144).

Cibi vari, con pasta 145-148; senza pasta: torroncino 149, pasticcini 150, formaggi freschi 151, pappa di miglio 152.

Salse 153-157 (cfr. salse 92-105).

Stuzzichini: torta salata al formaggio (*quiche*) 158, gelatine di volatili o maiale 159, formaggio arrostito 160.

Piatti leggeri, in parte espressamente per malati: cavolo per malati 161, piatto di verdure miste 162, verdure digestive 163, zucca al latte di mandorle 164, ceci per malati 165, lattuga lessata 166, altri cibi per malati 167-175: piselli, purè di spelta, tagliatelle fini, riso, farinata all'adragante, triglia, mela cotta o al forno.

Il carattere compilativo di ogni libro di cucina conduce spesso ad un inserimento duplice di ricette simili o addirittura uguali, come nel *Libro* a proposito delle gelatine, *gelatina di pescio* (68) che viene data (70: *Altramente*) di nuovo e quasi identica come variante del *brodo del pesce* (69), anche se la *gelatina* era appena stata descritta (nella stessa colonna del manoscritto!) e anche se la n° 70 in quanto *gelatina* (brodo cotto per un terzo) non rappresenta affatto una variante della zuppa di pesce (69).

In alcune ricette viene nominato un periodo dell'anno che è significativo per la pietanza, come nella *Salsa di finocchio* (n° 11): *togli fiori di finocchio... è bona salsa nel mese di settembre* (il finocchio fiorisce da luglio a settembre). Oppure nel *solcio dei piedi d'ucelli e di capo di porco* (159): *puoi lo servare per .xv. giorni, a tempo di verno* (per il clima fresco). Si trovano anche accenni alla durata della cottura o al piano giornaliero del cuoco: *Togli funghi secchi e tenuti a mollo dal vespero a la mattina* (62); *la sera, il metti a lessare... e servala così, fine a la mattina; la mattina cava la gallina* (137). Cfr. «Stagioni, digiuno, tempo» nella Classificazione onomasiologica, *infra*. – Per gli acquisti di cibi secondo le stagioni dell'anno (anni 1344–1345), si veda Frosini, *Cibo*.

È stato scritto già molto sull'eccesso di condimenti delle pietanze nel Medioevo. Non è il caso qui di insistere. Dato che non si danno quasi indicazioni di quantità (all'eccezione di LCucFi), il discorso è piuttosto ozioso. Le ricette mostrano che la qualità delle materie prime e il tipo di preparazione puntano a ottenere una pietanza che conservi il gusto degli ingredienti. Un cibo ucciso dai condimenti non sarebbe sensato. È stata sicuramente perseguita una cucina non vicina alle moderne cucine *au naturel*, anche se alcune ricette, soprattutto quelle di verdure, lo suggeriscono. In alcune preparazioni ci sono più spezie (*pepe, çaffarano, garofani e altre spezie bone* n° 71; *spezie fine* 70; ecc.), o anche misti di spezie (ricette: *spetie forti* 195, *spetie dolci* 196), ma rimane l'impressione che normalmente i cibi fossero conditi secondo i nostri criteri.¹¹¹ Una volta, nella ricetta 120, si raccomanda

111 Si adduceva che le spezie sarebbero state a lungo in viaggio verso l'Europa occidentale e per questo avrebbero avuto poco gusto (Bitsch et al., *Essen*, 263, n.11). Si legge al contrario in Francesco Balducci Pegolotti (Firenze 1340, ed. A. Evans, p. 360 ss.): *E sappiate che pepe tondo dura 40 anni senza guastarsi; ...gengiovo dura buono 10 anni; ...cannella... si guarda bene 10 anni in sua bontade*; ecc. Vd. Martelli. È giusta l'osservazione di J.-L. Flandrin e O. Redon, che nelle statistiche usuali il tipo di ricetta viene tenuta in poco conto (p. es. basso tasso in percentuale di pietanze all'agro per il gran numero di ricette di verdure in LCucBo; si veda in

per animali salvatici «magiore habundantia di spetie», ciò che è valido ancora oggi. Esempio contrario: nel LCucFiM 18 c'è una *torta... sança spetie* (in un libro che descrive una cucina veramente ricca!). Più spesso si aggiungono i condimenti dopo la distribuzione in scodelle o piatti, si veda n° 4; 22; 23; 25; ecc. (anche in LCucFi, ecc.).

Cibi quaresimali

Il digiuno motivato ideologicamente si è sviluppato nella cristianità a partire dal IV secolo. Esso in parte ha il compito di ricordare determinati eventi storici, in parte serve alla purificazione dai peccati commessi o comunque presenti anche solo per aver contratto il peccato originale (la quaresima cosiddetta apotropaica¹¹²). La necessaria mortificazione viene raggiunta soprattutto attraverso l'astensione dal cibo o la sua limitazione, il che è ben controllabile socialmente.¹¹³ La quaresima pasquale dei cristiani (astensione da carne e salumi, latte, derivati del latte e uova) è usuale tra il mercoledì delle ceneri e la domenica di resurrezione (= quadragesima, periodo di quaranta giorni, ma senza le domeniche); vi è inoltre la quaresima del venerdì durante tutto l'anno e infine la quaresima leggera, cioè astensione più contenuta, in particolare da carne di quadrupedi e uccelli, il mer-

Archeologia medievale 8, 402). La loro statistica sull'uso del pepe (LCucBo: 21%, p. 401; nelle ricette 1-175 *pepe* ricorre effettivamente 33 volte) è tuttavia anche discutibile, poiché in moltissime ricette sono indicate semplicemente *spetie* e queste comprenderanno spesso anche il pepe, oppure anche *spetie forti* indicheranno la mistura che contiene soprattutto pepe. Non possono quindi essere redatte statistiche in maniera puramente matematica.

- 112 Corrisponde al digiuno di protezione di altre culture; serve per placare demoni e dei (vedi TRE 11,41-59, in part. 54).
- 113 Il giudaismo ha come giorno di digiuno stabile solo Jom Kippur, il giorno della riconciliazione con il suo dio. Il musulmano digiuna e si esercita nell'astinenza sessuale nel mese del Ramadan, in cui non si può mangiare durante il giorno (i devoti che hanno abbastanza da mangiare aumentano di peso in questo periodo); è consigliabile di praticare digiuni anche nei mesi Scha'ban e Rajab, e inoltre il lunedì e il giovedì. Presso i cristiani non viene cantato in tutto il tempo di quaresima nessun Alleluia e nessun Gloria ...; di una quadragesima prenatalizia (in particolare nella chiesa orientale) testimonia anche l'usanza dell' «oca di Martino» (ted. *Martinsgansessen*), diffusa nell'Europa di lingua tedesca e nell'Italia settentrionale (qui uso autoctono o giunto da Oltralpe?); nell'area dell'Italia centrale, tra Toscana e Marche, l'oca è invece una pietanza tipica non della festa di san Martino (11 novembre) ma di quella di Ognissanti (1 novembre).

coledì (nel Medioevo in Italia abbastanza insolita) e il sabato: di questa è testimone il nostro libro di cucina.¹¹⁴ Questo non significa però che si mangiasse peggio, visto che le ricette «quaresimali» del *Libro* sono altrettanto squisite di quelle del «tempo della carne». Perciò si giunse più tardi ad un ampliamento della mortificazione, soprattutto presso i protestanti, tramite l'astinenza dai dolci, all'origine inclusi nell'elenco di ciò che era permesso; questo atteggiamento è assente dal nostro libro di cucina. Dato che il lunedì spesso si mangiava più leggero (dopo l'abbondanza della domenica), la domenica, il martedì e il giovedì erano stabiliti come giorni della carne.¹¹⁵ Si comprende facilmente che i giorni della quaresima erano numerosi e necessitavano di ricette speciali. In parte le ricette corrispondenti sono elaborate come varianti delle ricette di carne, ma per lo più sono aggiunte come ricette particolari, anche se spesso in forma concisa.

Esempi: LCucBoM n° 3 *Togli i cauli e poni a cocere con carne di castrone, o di porco, o carne insalata; ... E possonsi fare a questo muodo el dì de digiuno, con oglio, con pesce insalato*. N° 5 verdure con carne seguita dalla n° 6 verdure con latte di mandorle e pesce: *Potrai dare la quaresma al signore*. N° 23 *carne di porco fresca* > n° 24 *Altramente a tempo di digiuno*: con uovo e formaggio. N° 41 ceci con carne > n° 42 *Altramente de quaresima*, con pesce. N° 74 *Del brodo sarracenicu... Togli caponi arostiti... Simile modo fa de pesci marini*. N° 80 *Crispelli*, pasta cotta nello strutto > n° 81 *Altramente*, con pesce (nell'impasto), *coci come dicto è di sopra* – questo è sbagliato, perché anche questi *crispelli* erano fritti nello strutto invece che nell'olio (l'olio è permesso nei giorni di quaresima); entrambe le ricette si trovano di nuovo in LCucMerAB: n° 6 *crispelle*, seguito da 7 *crispelle de quaresma*, poi 8, dove la ricetta LCucBoM n° 81 viene data di nuovo (di nuovo senza *quaresma*, ma è chiaro dalla collocazione). N° 99 c'è la *gratomèa*, con pollo, altri volatili e con pesce: *Simile fa de li pesci, ponendi oglio per lardo*,¹¹⁶ vd. inoltre n° 150. Anche il *blanmangieri*, n° 102, è ripetuto in una dettagliata variante quaresimale: n° 103 *Altramente di quaresima*. Allo stesso modo la *torta di caponi, fagiani, ucelli, coratelle*, n° 123, è

114 TRE 11,53. Tommaso d'Aquino giustifica il mangiar pesce come «digiuno» dicendo che la maggior parte degli uomini più volentieri mangerebbe carne (ib. 55) – anche per lui contano asceti e mortificazione.

115 Si confrontino con i tre giorni della carne presso gli Ospitalieri e i *jours masles*.

116 *Liber II* 13 è il modello, ma manca la variante quaresimale.

prevista come piatto di pesce nei giorni di digiuno. – Cfr. ancora, per il venerdì, LCucFr[G/B] indice e ric. c *raviuoli in venerdìe. Tolli lo cascio molto grasso, et fresco e passo, e fanne burro* [si veda ib. le ricette ii e cxiii]; e *fa le croste molto sottili, altrimenti valliono poco*; indice ciiii *torta per feste in venerdì* e ric. ciiii ... *in venerdìe...* (ms.).

Spesso viene omessa l'indicazione che si tratta di un piatto quaresimale, come nella ricetta n° 2, per cui si resta sorpresi che l'aggiunta di *brodo di carne, di capone* debba essere equivalente a quella di *oglio* (e *puoi mettarvi brodo di carne di capone, o oglio*): solo le prescrizioni quaresimali rendono sensata questa indicazione.

Piatti dei sabati di quaresima: n° 31 *E giongievi su cascio e ova perdute – nel dì del sabato*; n° 36 *ceci... con la carne*, seguita da n° 37 *Altramente per dì di sabato; Togli ceci rotti, e pòlli a cuocere con pepe e croco, e con cascio tagliato, e ova perdute, e ova dibattute* (Liber, ms. A, senza indicazioni, ma ms. Palatino: *in die sabati*).

Aspetti didattici

Le istruzioni generali per cucinare sono poco precise: il libro non è una scuola di cucina. Ma ci sono alcuni (vaghi) accenni alla durata della cottura (*fa bullire un poco* et sim. 2; 29; 73; 75; 88; 93; 95; ecc.), talvolta indicazioni su forma e dimensioni da dare agli ingredienti (*tagliato a modo di dadi* 73; 79) o anche sulla riduzione quantitativa della cottura (*il vino tanto bolla che torni al terço* 70; *fallo poi bullire sì che torni al terço* 159; *cocansi tanto che 'l mosto torni a meço* 64; *fa bollire tanto che torni a meço* 198). Regolarmente si trovano istruzioni su come tagliare, preparare e così via: *singularmente ordina a solaio, e poni raffano tagliato minuto in ciaschuno solaio de le predicte erbe* 63; *mettilo ordinatamente a solaio col pesce* 69; *ordina gradatamente a solaio* 73; *a ciascuno solaio mettendo spetie* 116; *nella dicta pasta fa un solaio de carne d'essi polli; nel secondo solaio poni ravioli bianchi col sapore di sopra; nel tertio solaio poni presciuto...* 122; *mettivi la farina bianca a poco a poco* 171 ecc. Ma soprattutto, di continuo, viene descritta con precisione la preparazione degli ingredienti: *Tolgli i torsi del caulo, e mondali bene, sì che de le frondi niente ce rimagna; e troncali nel tenero de la cima* 1 ecc. ecc.

Alcune istruzioni appaiono sorprendenti al lettore d'oggi, come i regolari inviti a lessare le verdure e poi a gettare via l'acqua di cottura (2; 4; 5; 6; 10 ecc.). Pensiamo che si tratti di norma della cottura al pun-

to (come nella ricetta 6: *poni in acqua fredda a bullire*),¹¹⁷ e non dello sbollentare (ma vedi la ricetta n° 4: *cime dei cauli* lessati, probabilmente sbollentati, poi fritti; nella n° 138 viene sbollentato così il *farro* prima di usarlo nella ricetta: *fallo bullire un poco*). Ma il lessare o sbollentare le verdure in molta acqua non è la regola: nella n° 152 dice *togli legume... fallo bullire con un poco d'acqua*; quest'acqua non viene gettata via (così pure 5; 9 ecc.); a volte la quantità d'acqua viene misurata così che la purea di verdure ottenuta abbia la giusta consistenza (1; 3 ecc.).

L'arte della cucina è raffinata, ne fanno fede sempre nuove prescrizioni di metodo: *grua, bene lavata, e bullita un poco in caldaia larga, mettila in lo spiedo, e arostilla, non perciò a pieno; poi... E nel brodo magro del dicto sapore, molla il pane predicto; ... e, a la fine de la cocitura, ponvi del grasso del dicto sapore*. Si continua a lavorarla con la salsa sgrassata e si aggiunge di nuovo del grasso all'ultimo, perché altrimenti il grasso verrebbe assorbito e renderebbe la pietanza indigesta; l'aggiunta di grasso alla fine serve invece ad ammorbidire il gusto (n° 73).

Le ricette sono sempre abbastanza esplicite (almeno per chi sappia cucinare), tanto da poter completare la cottura senza problemi. Gli errori culinari sono rari, come ad esempio nella *panicia col lacte* (n° 152) sembra mancare l'ingrediente che dà il nome alla ricetta, *panico* (errore di redazione piuttosto che di copia). Nella n° 125 manca l'oggetto, ovvero *pasta: distempera la farina con l'acqua calda, e falla molto dura* (errore redazionale dell'autore-traduttore).

Un intento didattico anima naturalmente tutti i ricettari, anche quando essi non ambiscano ad impartire un corso di cucina. In LCuc-Bo la successione delle fasi di preparazione testimonia, per così dire passivamente, dell'attitudine pedagogica dell'autore. E la stessa attitudine si manifesta nelle spiegazioni dei nomi delle ricette: *questo mangiare si chiama mangiare di (çucche), perciò che si fa di medolle di latuche* 17; *una suppa, che si chiama suppa di fanti* 35; *brodo che si chiama <gualdaffa>* 88; *Tale sapore si chiama <cennamata>* 93; 101; 124; 147. Lo stesso, ma al rovescio: *Se altramente si coll[or]asse, perde il nome* 101. Ci sono esempi in cui si spiegano designazioni di alimenti probabilmente poco conosciuti: *cauli, che si dice rapaçoli* 14 (per distinguerli da altri nomi locali?); *sapore che si dise <verçuço francioso>* 140 (altrimenti detto *agresta*); *altri pesci simili al polpo, che si chiamano <moscatelli>*

117 I nostri genitori e soprattutto i nostri nonni lo facevano ancora: il cuocere o lo stufare nel proprio sugo o con poco liquido è, per lo meno nell'Europa centrale, una conquista moderna.

130; *quello nero* [della seppia] *riservato, che si chiama <sale di seppia>*

131. Si osservi peraltro che la relativa rarità di tali spiegazioni comporta la deduzione che la terminologia culinaria che si trova in LCuc-Bo fosse generalmente nota.

Come l'intera tradizione del *Liber*, anche il *Libro* rinuncia a dare precise indicazioni di quantità. Le ricette non sono previste per un determinato numero di porzioni, o per meglio dire di commensali. Evidentemente gli autori partono dal fatto che il cuoco sa quante uova, farina, grasso ecc. vanno adoperati per portare un dato cibo alla forma giusta. Di conseguenza non si dice mai **Togli due caponi*, ma sempre *Togli caponi* (n° 66 ecc.) e simili. Viceversa, nella tradizione dei Dodici ghiotti, dato che il numero delle porzioni è fisso (per lo più dodici), sono sensate anche le indicazioni sulle quantità, per esempio in LCucFiM n° XXIII: *Se vuoi fare miglacci bianchi... per .xij. persone, toglì tanto lievito che sia uno meço pane* [cioè circa una mezza oncia di lievito]... *.iiij. cascì grandi... .x. huova... E quando il lievito è molto menato, mettivi su farina in quantità d'una scodella piccola, e mettivi anche acqua, poca...* Ma nemmeno questo è sufficiente senza alcuna conoscenza di cucina.¹¹⁸

Il nostro autore non vuole stancare né sottovalutare il suo lettore: dopo una ricetta per uova ripiene (n° 140) rinuncia *expressis verbis* a ricette per uova fritte (o crespelle con verdure?) e arrostiti e uova strapazzate (fritte o come frittata arricchita, al tegame, strapazzate [?, o uova sbattute crude?]): *De l'ova fritte, arostiti e sbattute è sì noto, che non bisogna dire d'essi* (ci sarebbe piaciuto che lo avesse spiegato). Nel caso del pasticcio di anguilla raccomanda tuttavia di servire il cibo pronto caldo (*pastello d'anguilla... mangialo caldo, che è migliore* 127), poiché il grasso d'anguilla freddo diminuisce il piacere. Per una pietanza particolarmente complicata e laboriosa raccomanda di portare in tavola in pompa magna: *Nelle gran feste e di pascuali, fa di pasta uno arbore, o vite, o giardino... Quando si porterà nella corte, ... ponanvise pomposamente* (145).¹¹⁹

118 Anche in Baḡdādī ci sono indicazioni di quantità, come anche in LCucCa e il Harley I inglese. Apicio rinuncia per lo più a dare indicazioni di quantità ma talvolta fa un accenno come *ova complura* (IV v 1, 181), o anche, soprattutto nelle salse, con più precisione: *In isicia de pullo: olei floris lib. I, liquaminis quartarium, piperis semunciam* (II ii 3, 46).

119 Per la *Torta parmesana* (n° 122) il *Liber* aveva raccomandato: *porta coram domino cum magna pompa*; il testo italiano non lo ha ripreso.

L'autore esprime indirettamente i propri problemi con l'identificazione di un ingrediente una sola volta, e fa riferimento alla sua fonte: *anati, in libro est acciorum*, vd. la ricetta n° 63.

L'autore accenna anche al risultato, per fornire all'utente delle ricette una possibilità di controllo: *e giungivi succhio di melangole e çuccaro, che serà acrodolçe* 72; *mettivi un poco di mosto cotto, aciò che sia chiaro dolce* 155; *et similiter*.

L'indice preposto al libro persegue lo scopo di informare in misura essenziale coloro che lo consultano, affinché riconoscano facilmente e rapidamente quale ricetta li possa interessare. Talvolta più ricette sono riunite sotto un solo titolo, per esempio *Dei cauli, in più maniere* per quattro ricette (n° 1-4), *De le foglie minute: boragine, spinaci, biete trepice, finocchi* per sette ricette (n° 5-11) ecc. (i riassunti corrispondono ai «capitoli», nei casi citati i *cap. i* e *ii*). Talvolta nel titolo sono comprese parti del contenuto delle ricette, e in questi casi l'indice assume una funzione di sommario, per esempio *A empiere uno pavone e rinvestirlo di penne*, di contro al titolo vero e proprio che precede la ricetta *A empiere uno pavone* (106). Allo stesso modo *De la gratonìa e anche de la spagnola* di contro a *De la gratonìa* (79) e *Del giardino, arbore o vite* di contro a *Del giardino* (145). Talvolta un tale sommario è più esplicito, così come quando riassume in questa forma: *Delle fave sane, fresche e secche, in più modi* (48-52). Nella ricetta 49 vengono sì cotte fave secche, ma queste vengono nominate semplicemente *fave*, e le *fave secche* non ricorrono esplicitamente, ma piuttosto sotto la dicitura *fave infrante, fresche e novelle*. Il titolo del sommario e della ricetta *Dei crespelli di carne, cioè tortelli et ravioli* nomina tre varianti della pietanza e le considera erroneamente simili (*cioè*); ma la ricetta descrive solo la preparazione dei *crespelli*, vale a dire delle frittelle (86). Curiosamente la ricetta latina grosso modo corrispondente contiene tutte e tre le varianti: frittelle, focacce in rete di maiale e ravioli di pasta; è forse immaginabile che il testo con le varianti non sia stato tradotto oppure, più probabilmente, non sia stato trascritto?

Continuità e innovazione

Come la cucina, così anche la letteratura culinaria è caratterizzata per un verso da forza d'inerzia, per l'altro da desiderio di innovazione. Possiamo difficilmente documentare i cambiamenti nell'ambi-

to della cucina, ma possiamo sicuramente farlo nell'ambito dei libri di cucina. Partiamo però dalla convinzione che libri e cucina sono concordanti, almeno per quanto riguarda la cucina destinata alle persone per le quali i libri sono scritti. A questo proposito ci asteniamo dalla discussione del rapporto tra la «cucina dei ricchi» e la «cucina popolare»; crediamo infatti che le molte ricette semplici del *Libro* (che è un ricettario «per ricchi») corrispondessero alla cucina della gente comune (ad esempio LCucBoM n° 4 torsoli di cavolo stufati, 5 spinaci bolliti [*A questo modo poi torre erbe salvatiche ovvero domestiche, se d'orti non si potessero avere*], 10 finocchio bollito, arrostito, 12 crescione cotto ecc.). Il piacere della variazione nelle ricette dipende non solo dal portafoglio (o meglio portamonete) ma anche dalla reperibilità degli ingredienti, dal desiderio di diversificare, dalla necessità di sottostare alle regole religiose (cibi quaresimali con mandorle e latte di mandorle erano ammessi: lusso per una volta gradito a Dio, non alla maniera calvinista), dalle prescrizioni dietetiche e semplicemente dai gusti.

La comparazione tra *Libro* e *Liber* riesce a documentare al meglio queste premesse. Il testo italiano traduce certo (per un'esigua metà) quello latino. Vediamolo più da vicino: le ricette n° 1 (*cauli bianchi* / torsoli di cavolo) e n° 2 (*cauli verdi* / foglie di cavolo) traducono *Liber* I 1 e I 2, non parola per parola ma certo direttamente (vd. *infra* nel testo). L'autore del *Libro* inserisce poi ancora due ricette per il cavolo (cavolo con carne, finocchio e radici di prezzemolo, e anche cavolo con cipolle, finocchio e mele, n° 3 + 4). Omette le ricette *Liber* I 3–10 (cavolo per la quaresima, alla romana, all'inglese e alla francese, portulaca / *porcellana*, rape) e prosegue con I 11 (*De spiniargiis et atriplicibus* / *spinaci e treplice biette*, n° 5), poi inserisce di nuovo due ricette (*Del medesimo mangiare con borragine* e *Anche tollendo finocchio*, n° 6 + 7), per giungere con la n° 8 a *Liber* I 16 (lo stesso con petto di pollo). Nel seguito l'autore continua in questo modo, ma non sempre le ricette saltate mancano del tutto; spesso sono inserite in una posizione migliore. Le ricette disponibili in parallelo favoriscono la comprensione, dato che il traduttore aveva davanti a sé un testo simile (se non proprio identico) a quello che oggi leggiamo nei manoscritti esistenti. Quando entrambi i testi sono difficili, è d'aiuto uno sguardo d'insieme, ma anche un'occhiata ad altri testi derivati, come nel caso seguente.

La ricetta n° 74 comincia così: *Togli caponi arostiti e i fegati loro con le spetie e pane abbrusticato trita nel mortaio e distempera con buono*

vino bianco e succhi agri e poi smembra i detti caponi. Il primo editore, Zambrini, mette una virgola dopo *arrostiti* e dopo *spetie* e un punto e virgola dopo *mortaio*: il testo non diventa per questo più chiaro. Il testo del *Liber* è anch'esso complicato (*accipe capones assatos et ficatella eorum cum speciebus et pane assato, tere bene, distemperando cum bono vino et succis agris. Tunc frange membratim dictos capones...*), tanto più che la curatrice non ha messo la virgola dopo *assato*. Questa ricetta si trova anche in ViandValS 23 (chiamata non *brodo sarracenicico*, ma *hochepot de poullaile*); in questa «scuotipentola di pollo»¹²⁰ viene data in primo luogo l'istruzione di smembrare il pollo e rosolarlo (*Metez par membres surfrirre en saing de lart*),¹²¹ poi tutto diventa chiaro anche nel testo italiano: nella nostra edizione la prima istruzione sulla preparazione viene separata da quel che immediatamente segue con un punto e virgola dopo *arostiti (e i fegati... agri)*, dopodiché un altro punto e virgola separa l'ultimo membro, *smembra i detti caponi*; tre virgole addizionali aumentano ancora la comprensibilità.

Ma soffermiamoci ancora un po' su questa ricetta. Laddove il testo latino ha *cum bono vino et succis agris*, ViandVal parla di *vin* e di *verjus* ('agresto'); il testo italiano traduce *con buono vino bianco e succhi agri*. Lo scrittore / autore si è pentito dell'aggiunta di *bianco* e lo ha espunto con solo tre punti (non cancellato con un tratto leggero, come al solito). In realtà il vino bianco si addice meglio all'agresto, ma il vino rosso è altrettanto buono in questa salsa addensata con fegato. Lo *hochepot* del ViandVal si ritrova un secolo più tardi nel *Menagier* (MenagB II v n° 101). Il suo autore ha semplicemente dimenticato il fegato ma l'accento *et soit non claret* («e non deve essere limpido») parla a favore della sua originaria presenza (a dire il vero nella salsa viene anche sbriciolato pane abbrustolito – come già nel *Liber* e nel *Libro*). Tipico del *Menagier* è che l'autore osservi (per sua moglie) che questa ricetta è adatta alla carne dura: *Ainsi fait l'en d'oe* ('oca') *quant elle est dure et meigre, car les grasses sont rosties. Idem de vielz coulons* ('piccione'). *Ainsi fait est rouillee de beuf*.

Se si vogliono trarre conclusioni storiche o etimologiche non si deve perdere di vista la variabilità delle ricette. Di nuovo ci servirà a

120 DEAF H 519,26 'sorte de ragoût', derivazione da *hochier* 'scuotere'.

121 Titolo della ricetta e istruzioni ci ricordano l'italiano moderno (*far saltare* 'rosolare a fiamma viva' (Battaglia SALTARE sign. n° 33 'far rosolare un cibo' [oggetto diretto nella definizione!], attestazione del 1989), francese moderno *faire sauter*, propriamente 'far saltare (in grasso bollente, con scoppiettanti bollicine, oppure in una pentola)').

modello il *Blanc mangier* / *Blanmangieri* / *Bramagere* / ecc. La filiazione della ricetta è illustrata sopra, i testi sono quelli già citati (RecCulLibM II 17, RecCulTrM IV 1, LCucBoM n° 102, EnsViandL n° 20, ViandVal n° 77, ViandTailnS n° 95, LCucCaF n° 3, LCucFr f° 87r^a, LCucFiM 24, LCucMerAB n° 12, LCucMartF p. 136). Ne emerge che il *Blanc mangier* designa una pietanza preparata con carne bianca (petto di pollo), farina bianca di riso e latte (di capra, pecora, mandorle) con zucchero raffinato e lardo bianco. Dato che molte designazioni di pietanze derivano da testi scritti in arabo, risulta ovvio mettere a confronto il piatto con la *Isfīdbāja* / *Isfīdhabāj* di Baġdādī: la parola deriva dal persiano *isfid-bā[j]* ‘purè bianco’ (*Islam. Cult.* 13,46); la ricetta non è semplice: la carne viene rosolata leggermente come un ragù, con cipolle ecc., e anche con una manciata di ceci, e addensata con latte di mandorle; si possono aggiungere piccole polpette di carne e pollo spezzato in quattro. Charles Perry, in un articolo privo di riferimenti e note, dunque non scientifico,¹²² riconduce la ricetta al medico persiano Rhazes (865? – post 921), che consiglia la pietanza per i malati (senza ingredienti piccanti). Perry percorre molte ricette dell’Europa occidentale e constata che in esse è determinante il colore bianco. La rarità delle mandorle nell’Europa settentrionale e il loro impiego non obbligatorio nella ricetta si contrapporrebbero ad un’identificazione con la ricetta persiano-araba, in cui la qualità distintiva sarebbe la semplicità (la pietanza può anche essere colorata con foglie di coriandolo). Per concludere: «It was too good to be true. There seems no reason to believe the European *blanc-manger* descended from the Perso-Arab *isfīdhabāj*.» Fino a che da più in alto non viene fornita nessuna dimostrazione,¹²³ non si dovrebbe escludere l’ipotesi di un calco, ma anzi accoglierla. Il colore del cibo è ciò che dà il nome alle pietanze: entrambe sono preparate con pollo, leganti chiari (ceci / farina di riso) e latte (di mandorle). Entrambe sono espressamente adatte a malati (Viand-Val: *pour ung malade*, questo accenno alla dieta manca nel *Liber* e nel *Libro*). Per valutare l’etimologia è importante considerare che le

122 *Medieval Arab cookery* 263–266 (prima pubblicato in *Petits Propos Culinaires* 34, 1990).

123 Perry cita Mo’in Dehḡoda: «I surmise *isfīdhabājāt* to be plain stews, that is, stews without sourness and spices. But God knows best.». [Francesco Montorsi annota giustamente che il riferimento a Dio vuole dire semplicemente ‘non lo sappiamo’.]

variazioni si muovono nell'ambito del consueto; per questo il caso risulta interessante.¹²⁴

Una variazione immediatamente reperibile nelle ricette consiste spesso nella sostituzione di ingredienti importanti, come la carne, senza che la struttura o il nome della ricetta ne risultino cambiati. Vengono così preparati nel *Liber* i piselli *in brodio caponis vel aliarum carniū* (I 30). LCucBoM adotta la ricetta ma si limita ad una variante, adoperando maiale invece di pollo: *cocere in altra acqua con carne di porco salata* (n° 47). Nel passaggio dalla cucina orientale a quella occidentale è naturale che il castrato sia sostituito, spesso ma senza alcuna sistematicità, dal maiale.¹²⁵ Il grasso di coda di montone, onnipresente nelle ricette orientali, cede il posto al lardo, o meglio allo strutto.

Le varianti quaresimali portano altrettanto raramente al cambiamento nei nomi delle ricette, come appunto nel già citato *blasman-giere di pesce* (LCucFiM 24); spesso esse sono associate alle ricette di carne. Si veda *supra* il cap. «Cibi quaresimali».

Manoscritto del *Libro de la cocina*

Bologna, Biblioteca Universitaria, Manoscritti, n° 158 (*Inventari* 15,155–157: n° 242), codice collettaneo del XIV – inizi XV secolo (*Inventari*, Ludovico Frati: XIV sec.), pergamena caprina, in-folio, 101 fogli, formato di vari fascicoli di diversa grandezza, rilegati. Il codice si trovava fino al 1755 nella biblioteca di papa Benedetto XIV. Il primo

124 In latino *albus cibus* non è attestato (DC; LathamDict; MltWb; LLT-A), all'infuori del *Liber*. – Perry non riconosce il valore della filiazione quando impiega *Ens-Viand* (che non menziona mandorle) per mettere in dubbio l'etimologia. *Ens-Viand* appartiene sì alla medesima tradizione del *Liber*, ma ha variato questa ricetta individualmente. Bisogna sempre fare i conti con questo. Egli avrebbe potuto guardare anche nel *Bûch von gûter spise* (vd. qui nel cap. «Stemma»), in cui il *blamensir* viene cotto del tutto naturalmente con latte di mandorle, come anche nel libro di cucina *Wyltu maken* del ms. Wolfenbüttel (vd. *supra*). Il *Capitulare de villis et curtis imperialibus* (fine VIII sec.) menziona *amandalarios* come alberi dell'orto modello (Piccardia), si veda *CapitVillisB* f° 16 r°. Anche Martellotti, *Giambonino*, 81 e 330, parte dall'identità della designazione persiana. [Vollenweider *VRo* 22,77, < ^[1]*braon-menger*: poco convincente.]

125 Ai tempi dell'Antico Testamento (spec. VII sec.) la carne di pecora è preferita a quella di maiale in conseguenza della maggiore considerazione accordata ai modi di vita della tribù di Giuda (nella dicotomia Giuda vs. Israele e pastori vs. cittadini). In seguito la dogmatizzazione religioso-culturale ha trasformato questa preferenza in tabù.

editore di LCucBo, Zambrini, dà una buona descrizione dei venti testi che vi sono contenuti, per lo più, parti I–XVIII, di argomento moralizzante e religioso in particolare: vedi LCucBoZ XVI–LIII. In coda, parti XIX e XX, si trova aggiunta una sezione culinaria composta di due testi, copiati in due fascicoli autonomi.

La parte identificata da Zambrini col «n° XIX» è un fascicolo di sei fogli, numerati da 86 a 92. Comprende il *Trattato di cucina* edito da Guerrini (LCucFrG; consultare LCucFrB), che comincia con un indice (incipit *.i. Se vuoi blanmangieri*, f° 86r°–v°), seguito dal testo (incipit *Se vuoi fare blasmangieri. Se¹²⁶ vuoi fare blasmangieri per .xij. signori, tolli .iij. libre di mandorle et una meça di riso*, f° 87r°a–91v°b¹²⁷). Questo testo è incompleto; la mano risale alla fine del XIV secolo. Guerrini ritiene che il copista sia lo stesso della parte n° XX del codice (LCucBo); effettivamente la mano è molto simile, ma il nucleo della lettera riempie di più la riga, le aste ascendenti e discendenti sono più corte; il tratteggio è quello della scrittura libraria. Le iniziali sono solo simili. Il copista scrive sempre *tolli*, la mano A di LCucBo *togli* o *tolgli*.¹²⁸ In ogni caso il formato e l'allestimento della pagina (39 righe nel n° XIX invece delle 44–45 del n° XX ecc.) assicurano che i due fascicoli non costituiscono una sola unità codicologica.

Anche la sezione n° XX, il *Libro de la cocina*, f° 93–103 (f° 104 lasciato originariamente vuoto), oggetto della presente edizione, costituisce un fascicolo a parte, che è l'ultimo del codice. (Non si può stabilire con certezza se i due libri di cucina siano stati progettati come libri monografici, ma è possibile: anche il ViandVal e il LCucCa figurano come testi unici all'interno dei loro manoscritti.¹²⁹) I fogli sono alti 274 mm e larghi 218 mm. Sono scritti su due colonne di 44 o 45 righe, corrispondenti a uno specchio di 204 x 72mm. Una più

126 L'inchiostro rosso nel manoscritto corrisponde alla stampa in grassetto nella presente edizione.

127 F° 92r° è libero, v° contiene un'annotazione probabilmente del XVI sec.

128 Guerrini corregge costantemente *tolli* in *togli*, cosicché nella sua edizione questa forma peculiare del *Frammento* scompare del tutto. Soprattutto Guerrini è altrettanto impavido di Zambrini a correggere il testo arbitrariamente (vd. *infra*): *vuoi* diventa *vuoi*, *lonça* diventa *lonza*, *tuolli togli*, *meço mezzo*, *huova uova*, *biancho bianco*, *dattari datteri*, *spetie spezie*, ecc. (n° 10).

129 Sergio Lubello, in *Atti*, ed. Librandi & Piro, Tavarnuzze 2006, 403, menziona il libro di cucina del ms. London Wellcome Inst. for the Hist. of Med. 211 [IV quarto del XV sec.] come il più antico libro di cucina monografico. È certo che i libri di cucina spesso erano copiati come compendi di conoscenze, ma è altrettanto certo che piccoli manoscritti singoli andarono perduti più facilmente.

antica foliazione a inchiostro si trova sul recto nel margine superiore a destra, quella moderna in piombo nel margine inferiore a destra (si adotta quest'ultima). C'è solo un richiamo: alla base del f° 100v°, con *ova* rinvia all'inizio del f° 101r° (vd. ricetta n° 143). La pergamena, di qualità mediocre, è molto sottile; in molte pagine l'inchiostro affiora in trasparenza: si può qua e là leggere anche il retro. Il foglio 97v° è un palinsesto, il che significa che la pagina era già stata scritta una volta e, dopo rasatura, è stata di nuovo adoperata.

L'indice delle ricette abbraccia tre colonne (inizio del fascicolo: 93r°a–v°a). A questo indice corrispondono le ricette n° 1–175 (numerazione originale i–cxij; alcuni paragrafi contengono varianti di ricette che nella presente edizione hanno ricevuto un numero proprio), scritte su f° 94–102r°b. Al f° 102r°b, riga 14, termina la copia assai ben curata del libro di cucina originario (non c'è nessun explicit e nessun segno grafico che indichi la conclusione).¹³⁰ Segue, dopo 19 righe vuote, senza titolo o iniziale, una parte senza dubbio non prevista all'origine (ricette non numerate nel manoscritto, qui n° 176–198: consigli pratici per la cucina, medicina, ricette per la produzione di aceto). Tutto il testo sembra trasmesso in copia, come testimoniano gli usuali errori di copiatura (molto numerosi) e i *sauts du même au même* nella n° 97 e nella n° 129 o anche la ripetizione nella n° 112. La parte finale (n° 176–198) dà l'impressione che il copista avesse l'intenzione di riempire le pagine vuote con ricette trovate qua e là.

Si distinguono almeno due mani: una mano A, quella dell'indice e del libro di cucina, ricette n° 5–175, e una mano B, quella dell'inizio del libro di cucina, f° 94r°a, righe 1–38, ricette n° 1–4 [dunque *capitolo i* della numerazione originale], e della chiusa, f° 102r°b – 103r°a, con parte delle aggiunte (n° 176; 181–193¹³¹: scrittura più piccola, 50 righe); inoltre altre mani coeve per 177–180 e 194–198.

La mano A impiega un carattere molto severo: è una rotunda¹³² ben leggibile, del 1400 circa. L'inchiostro è sbiadito fino a diventare beige

130 In questo punto la pergamena è stata riparata al momento della scrittura.

131 Anche n° 175, margine.

132 La rotunda è una minuscola gotica sviluppatasi in Italia e, in special modo, a Bologna. Le spezzature gotiche sono in essa leggermente arrotondate, in particolare nei caratteri b, d, s, p e q. Inoltre è di struttura più ampia, non così stretta come la francese e la gotica tedesca da essa derivata. Il manoscritto mostra anche la a con cappello nella sua realizzazione tipica, con piccola pancia, lunga asta e arco superiore (il cappello) spesso tirato giù lungo, che termina con un filetto sottile

pallido, spesso così pallido che sono appena riconoscibili, ad esempio, le sottili cancellature o depennature del copista. Titoli e iniziali maiuscole sono in rosso. Le iniziali maiuscole di ciascuna ricetta si sviluppano su due righe (tranne la prima, che è alta quattro righe, ma anch'essa è molto spoglia).

La grafia non mostra alcuna particolarità. Usa poche abbreviazioni, quelle usuali: la tilde (titulus), ovvero un trattino leggermente arcuato, per *n* e *m* (frequente); la nota tironiana 9 per *con* (c'è di frequente anche *cō*, talvolta *cū*: esso corrisponde al lat. *cum*, ma vale per it. *con*, per es. n° 5 [ib., più alto, si legge *con olio* scritto *cō olio*]; idem passim, per es. una riga più in basso nella n° 5 e nella n° 12); [caso problematico: *ūctello* (?) per **victello*?, vd. VITELLO nel glossario].

Usa la nota tironiana 7 per *e* 'e' (*ed* davanti a vocale c'è solo una volta, n° 103, *et* davanti a vocale una volta, 63, *et* davanti a consonante solo sette volte,¹³³ altrimenti *e*, o appunto 7), una *p* con asta tagliata da un trattino (*p*) per *per* (ad es. *distempera* nella n° 82), la *f* lunga con arco a destra sull'asta per *ser* (*servalo* nella n° 131), *ι* (diventata apice) sopra *p* per *pri*, uncino sopra *p* per *pre* (ad es. *predicta* nella n° 81) e *pra* (*supra* n° 25¹³⁴), uncino sopra *a* (*ā*) per *ar* (così anche la mano B, ad esempio nel titolo della ricetta n° 2: *cō cāne* = *con carne*), *qn* con trattino sopra *n* per *quando* (raro, n° 14), *fco* con tilde sopra *c* per *facto* (n° 20). Per un segno (abbreviazione?) simile ad una *s* tonda vedi *sepis* nel glossario.¹³⁵

Le lettere *n* e *u* si distinguono di solito senza problemi; *u* vale naturalmente per *u* e *v*, ma esiste anche *v* (per es. f° 102v^a, n° 183, l. 1, *vino*, al contrario ib., l. 7, *uino*). Anche *c* e *t* sono facilmente distinguibili: la *c* ha una sezione di arco superiore piegata, la *t* un fusto arcuato di sotto con un taglio diritto. Il nesso *ct* sta spesso per *tt*: grafia colta (*facto* 20, accanto a *fatto* 140). Ci sono anche alcuni trattini sulla *i*, ad esempio in *Dei predicti* (ricetta n° 3) o in *ine* (n° 129 e 131). Il manoscritto adopera la *c* con cediglia per *z*; ci sono in tutto il testo solo due *z*

(toccando la pancia). Su tali questioni si veda Bischoff, *Paläographie*, p. 177ss. (ed. italiana: *Paleografia latina*, Padova, Antenore, 1992).

133 *et caldumi*, indice, in 88, *et riso* in 102, *et pesci* in 123, *et sale* n° 12, *et questo* 13, *Et quando* 32 e 65.

134 N° 111: *supra*; 122: *sopradicte*, *di sopra* e *di sopra*.

135 Nell'indice e nelle ricette n° 1-5 lo scioglimento degli stenogrammi è fatto in corsivo a scopo documentario e didattico (si veda ad esempio lo scambio di *in* e *ī*, cioè <in>, nell'indice, o le diverse forme di *Altramente*, illustrate nelle n° 25-28, scritto per esteso nella n° 34 per esempio). [La mia prima trascrizione aveva mantenuto tutti gli stenogrammi.]

(nella parola *çenzovo* 102 [mano A], *çenzovo* 196 [mano B], che del resto è scritta tre volte *çençovo*). La cediglia ogni tanto è stata dimenticata (*senca*, n° 144, *cucche*, 164). Prima di *i* l'affricata *ts* non viene resa con *z*, ma con una *t* latineggiante (*spetie* 1; *spatio* 133 ecc.). La *m* appare sporadicamente come *-m* finale meno ingombrante (3, per esempio *cum* nella n° 13, alla fine della riga, *Item*, n° 132, all'interno della riga). Come è usuale in questa scrittura, il copista usa la *r* diritta e quella rotonda (a forma di 2), quest'ultima dopo *o* e *p*, ma spesso anche dopo *e* e *a*; sporadicamente viene realizzata in modo abbreviato, con l'uncino sovrascritto (ad es. *cōvalo* per *corvalo*, n° 81). Si trova scritto per esteso *Rubrica* nella n° 21, altrimenti si usa l'abbreviazione, o piuttosto sigla, *R_x*, ma anche *R_xca* (n° 80) o *Rub'ca* (n° 116). La mano A scrive sempre la tipica <a> della rotunda, con il cappello sulla pancia che è molto piccola; la *d* è soprattutto la *d* rotonda con asta incurvata a sinistra (cfr. δ) fino a poggiare sulla pancia, con un leggero innalzamento sulla punta (*dd* consiste di una *d* a asta diritta e una *d* rotonda, ad es. *fredða* nella n° 6, o anche all'inverso, *fredða* nella n° 151; curiosamente *infredðati* e *infreddato* l'uno accanto all'altro nella n° 171), *medolle* e *lardo* nella n° 17 sono scritti con *d* diritta, altrimenti *lardo* con *d* rotonda (n° 29 ecc.). Dopo le iniziali rosse alte due righe all'inizio di ogni ricetta (nell'edizione messe in grassetto, di una riga) segue sempre un maiuscoletto (restituito nell'edizione), per esempio **FA** *la forma* (n° 129) e **Polpo** *grosso* (n° 130). Ci sono qua e là dei punti che strutturano il testo, spesso davanti alle maiuscole e alla fine di ricette o rubriche.

Il copista riempie tre righe, f° 99r^a, 15, 99v^a, 8 e 24, con un chiudi-riga, o riempitivo, per riequilibrare lo specchio del foglio. Il nostro copista usa a questo scopo una 1, che è depennata sottile sottile con un trattino inclinato a destra. Esso si trova anche nella sezione XIX del codice collettaneo Bologna, nel f° 87r^a,9 (= LCucFr n° i).¹³⁶

136 Altri esempi: manoscritto Vaticano Vat. lat. 1966 [1340, rotunda italiana] f° 339v^a,-6 e b,6 (qui inoltre espunto), Hamburg 493 [XIV sec., rotunda italiana] f° 3r°, -4, Lisboa Bibl. nac. Alcob. 186 [1396, textualis gothica formata] f° 21v°,6 (con asta ascendente) [fonti: Joachim Kirchner, *Scriptura Latina libraria*, München (Oldenbourg) 1955, Tab. 44; Ernst Crous - Joachim Kirchner, *Die gotischen Schriftarten*, Braunschweig, Klinkhardt & Biermann, [1928] ²1970, illustr. 14; Joachim Kirchner, *Scriptura Gothica libraria*, München - Wien, Oldenbourg, 1966, Tab. 31a (p. 47, trascritta come <(-)>), Si ringrazia per le indicazioni su queste fonti Walter Berschin, Seminar für Lateinische Philologie des Mittelalters und der Neuzeit, Heidelberg], anche Wien ser.n. 2641 [Francia merid. (?) seconda metà XIV sec.] f° 3v°b,8 (Albucasis) [esempio di Thomas Städtler, DEAF], ecc. Si veda Marilena Maniaci, *Terminologia del libro manoscritto*, Roma, Ist. Patol. Libro, 1996, p. 198, che ha fornito la nomenclatura ita-

La mano B, evidentemente coeva, è quasi più corsiva della A. Usa senza eccezione la *a* onciale (tranne nelle iniziali, scritte più grosse, di *Al nome* e *A fare* nelle righe dei titoli); l'asta abbastanza elevata della *d* rotonda va in obliquo a sinistra (δ). La mano è meno precisa, soprattutto nella parte conclusiva che comprende le aggiunte, che seguono uno spazio bianco di 19 righe (ricette n° 176–198). È curioso osservare che la mano B non ha posato la penna alla fine della ricetta n° 4, come ci si sarebbe attesi, ma alla fine dell'ultima riga piena (fino a *e dare*), cosicché il copista A ha dovuto scrivere le due ultime parole, *al signore* (e di conseguenza la «a» è con cappello, e anche la «e» è quella più chiusa del copista A, vd. illustrazione).

Si colgono poi differenze linguistiche e grafiche: il copista B (che ha copiato tra l'altro l'Indice ^[R]) usa *maniera* (*Dei cauli, in più maniere* ^{R1}; ^{R32}), ma anche *modo* (e una volta *muodo*), mentre il copista A impiega solo *modo* (passim). B scrive *aqua* 1 e 2 vs. A *acqua* 5 ecc.; *corada* ^{R92} vs. A *corata* 92, anche *coradelle* ^{R123} vs. *coratelle* 123; *boragine* vs. *borragine*; *naponi overo naoni* vs. *naponi overo navoni*; *frementiera* vs. *fromentiera*; *fave frante* vs. *fave infrante*; *gioncata* vs. *ioncada*; *paniccia* vs. *panicia*; *troite* ^{R129} [= *Liber IV 8 troit-*] vs. *trote* 129 ecc. (varianti come *pesce* / *pescio* sono proprie di entrambi i copisti).

Autori e destinatario

Libro di cucina e appendici non sono di un solo autore. Stile e modo di esposizione sono del tutto differenti.

L'autore del libro di cucina era un traduttore colto. Sulla sua origine sociale non si può arguire niente. Lo stile è chiaro e si colloca nella tradizione dei trattati tecnici. È certo che egli fosse esperto anche di latino. Molto spesso il suo testo è più chiaro di quello dell'autore del testo latino, e ciò presuppone che egli comprenda bene il testo e lo interpreti correttamente (ma può aver avuto davanti una versione latina più chiara: vd. *infra* il cap. «Confronto della traduzione con RecCulLib e LCucMerA»).

Ma soprattutto l'autore non era un profano di tecniche culinarie. Si dedica infatti con successo alla formulazione didattica e linguistica del testo. Un esempio: il testo conosce ovviamente l'agresto, salsa aro-

liana per il *Vocabulaire codicologique* (<http://vocabulary.irht.cnrs.fr>), che dà il segno nella fig. 126c, sotto *bout-de-ligne* (amabile indicazione di Sara Centili).

matica allora quotidiana; egli la nomina normalmente *agresto* (anche *agresta*). Ma in una ricetta per uova ripiene (n° 140) traduce il latino medievale *agresta* con *verçuço francioso* (*e mangia, agiontovi il sapore che si dise <verçuço francioso>* [cfr. LCucMerAB CXXXIII *versuco de Parisio*, senza ricetta]). Rimane incerto se con ciò egli designi una particolare variante dell'agresto, ad esempio quello granulare (cfr. *verjus esgrené*, ViandValS n° 10, citato *supra*), ma in ogni caso risulta chiaro che egli vuole introdurre una denominazione poco conosciuta.

D'altra parte troviamo ricette registrate due volte, come si è potuto osservare *supra* per l'aspic (*gelatina di pesce*, n° 68, quasi identica come variante del *brodo del pesce*, 69, data di nuovo: 70). Ciò dimostra, come molti altri fatti, che il manoscritto del *Libro* non può essere trattato come «originale d'autore» ma che esso è il risultato di un'elaborazione e di una trasmissione stratificate.

Sulla paternità delle ricette del libro di cucina vero e proprio non tradotte dal *Liber* a noi noto (cioè tra quelle numerate 1–175) si può solo speculare: una diversa fonte latina, un più ampio libro di cucina latino, ampliamenti da un libro di cucina italiano (in considerazione dello stile coerente, ma certo è improbabile), aggiunte del traduttore? È sicuro soltanto che tutte le ricette sono scritte grosso modo nella stessa lingua.

Il copista B del manoscritto potrebbe anche essere il compilatore delle aggiunte (n° 176–198). Se è così, egli è probabilmente anche l'autore della quarta parte delle prescrizioni per la produzione di aceto (n° 192). Forse qualcosa sulla sua persona può essere dedotto dall'analisi di questa ricetta. Le prime tre parti descrivono tre metodi plausibili per produrre l'aceto: lasciar riposare il vino in un recipiente aperto e riempito per metà, cioè ossidazione naturale per mezzo dei batteri dell'acido acetico; oppure accelerare il procedimento tramite ferro o pietra; infine mettere il vino cotto al sole. Il quarto appare inizialmente incomprensibile:

Quarto. ne pone la glosa in ·la legge· in venditionibus .p. finale
.ff. de contrahenda emptione alcuni modi.

È sorprendente che si metta in risalto *la legge*. Lo stenogramma *.ff.* corrisponde al greco π ; questo rinvia alle *Pandette*, la parte più importante del *Corpus iuris civilis* o *Digesta*, il noto codice civile di Giustiniano dell'anno 529. Pubblichiamo questa ricetta come segue:

Quarto, ne pone la glosa in ‘la legge’, <in venditionibus>, paragrafo finale, Pandectis, <de contrahenda emptio>: alcuni modi.

E ciò dovrebbe significare:

Il quarto [metodo per la produzione di aceto]: prendine la glosa ne <la legge> [= Digesto], [capoverso che comincia] in venditionibus [= capoverso 9], ultimo paragrafo [= seconda glosa] delle Pandette, [nel libro e titolo che comincia con] de contrahenda emptio: più modi.

Di fatto nelle Pandette, libro 18, titolo I, incipit, si trova:

De contrahenda emptio ‘sul contratto di compravendita’, capoverso 9, incipit: In venditionibus ‘nelle vendite’. Glosa 2 «Inde quaeritur, si in ipso corpore non erratur, sed in substantia error sit, ut puta si acetum pro vino veneat... ego in vino quidem consentio, quia eadem prope οὐσία [id est substantia] est si modo vinum acuit: ceterum si vinum non acuit, sed ab initio acetum fuit...». La domanda su quando possa essere nullo un contratto di compravendita viene qui esemplificata con l’acquisto di vino che arriva all’acquirente come aceto.

È chiaramente uno scherzo da giurista chiamare questo paragrafo un metodo per la produzione dell’aceto.¹³⁷

Se ne può concludere che il compilatore aveva una formazione da giurista, ammesso che un copista non abbia semplicemente copiato lo scherzo con le altre preparazioni. Ma questo sposta solo la domanda sull’autore presunto della ricetta dell’aceto.

137 Si veda l’edizione dei *Digesta* di Theodor Mommsen, Berlin, Weidmann, 1902, pp. 229a e 230a. Anche in questa edizione moderna si usa come titolo corrente *De contrahenda emptio*. (Yela Schauwecker ne ha ricercato per me la collocazione nelle Pandette.) Nell’ant. fr. JostPletR p.169 è menzionato il capitolo, ma non pubblicato. – Tra l’altro lo stenogramma *ff* nella locuzione «etwas aus dem Effeff beherrschen / dominare qualcosa all’Effeffe», che è comune in tedesco, sembra significare, «secondo tutte le regole dell’opera giuridica delle Pandette», e cioè dominare qualcosa in tutti i dettagli. Si veda Cappelli, *Abbreviature*, 137; Lutz Röhrich, *Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten*, Freiburg (Herder) 1973, 222; Bernhard Bischoff, *Paläographie des römischen Altertums und des abendländischen Mittelalters*, Berlin, Schmidt, ²1986, 222, pensa che *ff* corrisponderebbe a una D tagliata con un tratto obliquo a destra e che starebbe per *digesta*.

A proposito del destinatario di questo libro di cucina, si potrebbero trarre conclusioni in base al tipo di ricette o al testo stesso. Primo, diversamente dal libro LCucFiM, le ricette non contengono alcuna indicazione precisa su ospiti e porzioni. Secondo, un accenno importante è l'onnipresente «e dà al signore» alla fine delle ricette (n° 1 ecc.) o anche «e dà mangiare» (n° 5, 10, 26, 33, 43, 49, 55, 59, 71, 89, 95, 116, 131, 165, 172), «e dà a mangiare» (n° 24, 42, 45, 56, 60, 61, 74, 90, 97, 106, 108, 109, 111, 149, 166, 169, 178): evidentemente viene interpellato un cuoco che cucina per una casa signorile. A favore di ciò parla la formulazione che compare una sola volta «per la comune famiglia» (ricetta assai modesta, n° 32) e, sempre una volta, «si porterà nella corte» (145), o «il discreto cuoco porrà in tutte cose essere docto secondo la diversità dei regni» (157). La formula «e mangia» si contrappone tuttavia a questa (n° 65, 73, 79, 80, 103, 113, 114, 118, 127, 133, 135, 136, 139, 140, 141, 146, [152], 159, 165, 167): qui ci si rivolge al cuoco o alla cuoca, o anche alla padrona di casa, come a chi cucina per sé (o per i suoi),¹³⁸ così come nelle introduzioni per le varianti delle ricette (*o quello che ti piace* (27), *come ti piace* (79), et sim., *se vuoi* (1, 9, ecc.) e simili. Sembra dunque che si possa concludere che il libro sia stato pensato per un cuoco professionale ma che l'autore, cuoco lui stesso, abbia di mira come invitati il cuoco o anche il suo padrone (di volta in volta con il loro seguito). Come prova di questa ipotesi può servire una citazione dalla ricetta n° 157: *Per queste cose che ditte sono, il discreto cuoco porrà in tutte cose essere docto, secondo la diversità dei regni. E porrà i mangiari variare e colorare, secondo che a lui parrà*. D'altra parte questa formulazione ha una corrispondenza già nel pre-testo latino (*da comedentibus* n° 42 ecc., *da comedere* 43 ecc., *et comede* 53 ecc.), poiché anche lì non viene nominato un signore come invitato, ed è questa la struttura del linguaggio specialistico ricorrente nel genere letterario «ricette di cucina». Anche Apicio scrive alla fine di molte ricette *et inferes* (p. es. IV ii 35; vd. inoltre il libro accadico citato *sopra*). LCucFr non ha nessun accenno di tal genere, LCucFi si accontenta qua e là di osservazioni come *Per più o per meno gente, a questa medesi-*

138 Martellotti, *Ricettari*, 33–34, crede di riconoscere una relazione tra queste formulazioni e il testo di confronto, in particolare *mangia*, se la ricetta si trova anche in LCucMera, il che però non è sempre giusto. – Si confronti quanto detto in precedenza sul *Menagier* (MenagB, fr. ca. 1393): in principio la copia di un più antico libro di cucina con appendici personali sulla tecnica culinaria.

ma ragione toglie le cose (n° 4); d'altra parte le ricette di questi due libri, come anche di LCucCa, sono concepite ogni volta per «dodici ghiotti».

Lingua del testo

Osservazioni sulla grammatica

La lingua del nostro libro di cucina è comparativamente neutra: si tratta di un toscano privo di peculiarità evidenti, nel quale cioè non è facile individuare tratti locali. Saranno qui menzionate alcune caratteristiche contrastive, proprio in vista di un tentativo di localizzazione.

Vocalismo

La forma it. *pisello* risulta da uno sviluppo toscano (RohlfGr § 130). LCucBoM scrive tuttavia solo *pesello* (^R43; ^R167; 43; 46; 47; 167) come *peso* (43; 44; 45; 167); oggi la forma si incontra ancora soltanto nella Toscana occidentale (RohlfGr § 49; Frosini, *Cibo*, 115–117: senese *peso* e *pesello*).

La forma «italiana» *detto* «detto» si trova accanto a *ditto*; *detto*: 99 *detto brodo*; 103 *come detto è*; 124 *detto cascio*; 138 *detto farro*; 145 *detto arbore*; 149 *detto nucato*; *ditto in come ditto è* et sim. (73; 87; 99; 108; 110; 122; 132; 142; 157; 159), anche 155 *il ditto fegatello*; 159 *preditto*, oltre a ciò *dicto* ^R149; 7 *predicto*; 8 id.; 10 id.; 64 *predicto*; 65 *brodo predicto* ecc. (anche abbreviato: 13 *ḡ dcī*; 65 *ḡ dcō*). Secondo RohlfGr § 50 *ditto* è la variante toscana. Ma la distribuzione suggerisce che l'uso di *detto* sia più spontaneo, quello di *ditto* / *dicto* più libresco e formale, cioè meno «toscano» che, piuttosto, erudito.¹³⁹

Pollo conserva la vocale tonica lat. volg. *ó* chiusa, così in ^R97, ^R98 ecc., 7 ecc. Ma si trova anche *pulli* 65, 67 e 122 (ogni volta a questo corrisponde nel testo latino *pullus*, ma anche *pollo* corrisponde a *pullus*). Viceversa il testo conosce *agion[to]* 23; 65; 77; 140, accanto a *agiun[to]* 50; 53; 139; 140; 175, che corrisponde all'uso moderno (caso di anafonesi). Questa oscillazione è considerata come tipicamente toscana,

¹³⁹ Tutte queste forme si leggono per esteso, in una stessa ricetta, n° 103, *dicto*, *detto* e *predicta* (*predetti* nella 139).

sebbene si ritrovi anche in altre regioni (RohlfGr § 66; 70; 71). Da questo punto di vista è incerto se *rotundo* (115; 129) accanto a *rotondo* (114) sia da considerare come latinismo (in nessun caso esso traduce lat. *rotundus*; cfr. RohlfGr § 71).

La mancata dittongazione di *miele* (*mele* ^R149; 53; 54; ecc.) è anch'esso un fenomeno toscano (RohlfGr § 85). Lo stesso vale per *o/uo* (RohlfGr § 107): esclusivamente *ova* (^R140; ecc.), ma *brodo* (1; ecc.) accanto a *bruodo* (2; ecc., molto meno usuale) e *coci* (81; 161) accanto a *cuoci* (76; 96; 127, ma considerare il paradigma del verbo). In compenso *puoi* (1; passim) è la forma regolare, *poi* raro (54; 64; 74; 103;¹⁴⁰ 106; 115; 149).

La *e* pretonica lat. volg. (lat. *ē, ě, ĭ*) in sillaba iniziale rimane generalmente conservata, ma in Toscana diventa *i* (RohlfGr § 130; 1010). Ma Siena, e anche Arezzo, Roma e l'Umbria preferiscono spesso *e* (RohlfGr § 130; Wiese n° 51, p. 25: non Firenze). Quindi: *ova dibattute* (1; 3; ecc., 28 volte, 51: *carne dibattuta*), accanto a *ova dibattuti* (5; *ova dibattute* 22; 40; 48; *dibattisi* 100).¹⁴¹

Invece di *metà*, dal lat. MEDIETĀTE, LCucBoM ha *meità* (64; 111 bis; 197); questo è considerato un senesismo (CastellaniGr 357).

La *o* pretonica lat. volg. in sillaba iniziale rimane conservata, ma in Toscana, come anche in alcune altre zone, ha una tendenza a passare a *u* (Wiese n° 54; RohlfGr § 131; cfr. CastellaniGr 356), per cui *scudella* 'scodella' in LCucBoM n° 4 ecc., mai *scodella* (ma p. es. in LCucFiM 43). L'esito *bullire* (^R149 *bullito*; 2; ecc.), accanto a *bólle* (1; 68; ecc.); *bóllano* (77); *bollóre* (53; ecc.), è da confrontare con *suttilmente* (134, ma è tradotto dal lat. *subtiliter*): esito condizionato dalla *i* seguente (secondo Wiese n° 53). [Accanto si trova *bollire* 1; 5 ecc., e *sottilmente* 106; 133 (< lat. *subtiliter*); 148; 160.]

Lat. *au* diventa regolarmente *o* (*cosa* 65), ma *caulo* 'cavolo' appare in LCucBoM solo in questa forma (^R1; ecc.); CastellaniGr 288 lo considera un regionalismo toscano occidentale (cfr. RohlfGr § 41; emil. *colo* Bonafé, TLIO).

È distintiva l'apertura di *e* in *a* davanti a *r* in proparossitonia. Lat. MĪTTERE > it. *mettere* è normale, ma soprattutto in Toscana e in particolare a Siena si è sviluppato *mettare* (Wiese n° 67; RohlfGr § 139; 587; CastellaniGr 350), da cui LCucBoM *puoi mettarvi...* 2; 126; *metarvi*

140 Qui il copista ha prima scritto *po*, poi lo ha cancellato e infine ha scritto *puoi*.

141 LEI 5,489,6; 491,25; 38; ecc. registra *de-* solo sporadicamente per l'Italia settentrionale.

138 (accanto a *mettere* 3; 73; 106; 115, *metervi* 44; 47), *çuccaro* 6; ecc., *prendere* 182 [nella ricetta; il titolo ha *prendere*], *paparo* ^R71; ^R156; 71 [anche nel titolo]; 72; 109; 156 [anche nel titolo], *dattaro* 122, [*dattalo* 74].¹⁴²

Consonantismo

La *s* sorda iniziale davanti a *i* e *e* rimane conservata, ma soprattutto in toscano c'è la tendenza a passare a *š* (RohlfGr § 165), da cui *sciguramente* 191 (nelle aggiunte: mano B).

La *p* intervocalica è stata normalmente mantenuta in Toscana (*rapa* ^R32; ecc.), ma soprattutto il toscano più antico (Brunetto Latini, Guittone d'Arezzo, Dante) conosce lo sviluppo a fricativa sonora *v*, che nell'Italia settentrionale è regolare (RohlfGr § 206 s.), da cui nel testo *savore* (^R153; ecc.; 72; ecc.) accanto a *sapore* (93, solo nel testo, il titolo ha *v*, e in 186), e oltre a questo *saporoso* 36 e *asaporare* 99; 102; 122; 123; 124; 159. Allo stesso modo *napone* ^R29 *Dei naponi, overo naoni*; 29 [titolo: *De naponi, overo navoni*]; 64, accanto a *navone* 29 [titolo] e al problematico *naoni* ^R29.

La mancata geminazione delle consonanti intervocaliche non sorprende nel toscano più antico (RohlfGr § 229): *capone* ^R75; ecc. (frequente; ma *-pp-* solo in 97 e 123); di contro *gitare* solo tre volte (39; 75; 114), *gittare* frequente ecc.; nota anche *arosto* ^R153; ecc., *arostito* ^R160; ecc., *arostire* 71; ecc.

Il gruppo *r + i* in iato diventa in Toscana *i* per assimilazione, ma non è regolare davanti a *i* (*rji > ri*) (RohlfGr § 284), per cui *caldaia* (< *caldaria*) 73; 106; 107, *solaio* 'strato' 63; 69; ecc., e oltre a questo *tre solari* 116 (cfr. anche *cocinaro* ^R1).

Il gruppo *s + i* in iato (anche *s + e* in iato, nesso consonantico romanzo *s + jod*) passa regolarmente a *š*; la grafia antico toscana *-sci-* è del tutto usuale (RohlfGr § 286): LCucBoM ha sempre *cascio* (^R160; 4; 19; ecc.), mai *cacio* o *caso*; allo stesso modo *abrusciare* 71; 95; 192.

142 *Capparo* 63 ha *a* etimologico, *çuccaro* anche a dire il vero.

Morfosintassi

L'articolo maschile è *il* (*il libro*, titolo; *mettivi dentro il pescio... cavagne, e fa bullire il vino... poi, collato il vino* 68; *il lardo* 79; ecc.), *el* (*el di* 3; *el tempo* 38; *el riso* 102; ecc., RohlfsGr § 414: Firenze e Siena; 455: Arezzo), *lo* (*lo lardo* 4; *lo di* 7; 11; 13; 78; ecc.), e oltre a queste le usuali forme con elisione: al plurale *i* (*fare i cauli* 1; ecc.), *li* (^R16; ecc.), davanti a vocale: *per li orecchi* (133), altrimenti *gli* (*di tutti gli ucelli* 66; *de gli altri* 111; *a gli occhi* 187; *a gli orecchi* 190).

Esempio della legge Migliorini: *pollo sulla graticola del ferro* (111). [Vedi L. Tomasin, RLiR 80, 2016, 45–71.]

Negli elenchi può mancare l'articolo (RohlfsGr § 425): *col sucho d'aranci o di limoncelli o di lumie* 71, contro *Simile si può fare del capo di castrone o vitella* 73; ecc.

L'accusativo del pronome personale *il* (invece di *lo*) si trova soprattutto nel toscano più antico (soprattutto dopo vocale, RohlfsGr § 455): *anche il lava con l'acqua* 88; 90; *tu il dai* 102; 106; *overo il puoi arostire* 112; *ancho il può empire* 112; ecc.

L'oscillazione tra genere maschile e femminile, specialmente al plurale, è normale per voci come *tuorla* e *uovo* (vd. TUORLO e OVO nel gloss. e cfr. RohlfsGr § 384: plurale dei neutri lat.). Ma il copista principale A sembra particolarmente insicuro nella distinzione del genere, come si vede nella ricetta n° 168: *tuorla d'ova sane o pesti*. Così c'è anche *fatti pome piccioli* (di un impasto, n° 106, vd. POMA e POMO nel gloss.) ed *agresta... questo* (nel ms. *agresto* è corretto con *-a*, ma *questo* è mantenuto, n° 153; il testo conosce i due generi, vd. il gloss. e cfr. inoltre RohlfsGr § 397: agg. f.pl. con *-i*). In altri casi la variazione sembra a prima vista del tutto erronea: *porri... lavati e premute* 24; *capo di castrone o vitella, bene pelata* (riferito a vitella?) *in acqua bullita* 73; *budelli... con cipolla... polle a bullire* 91; *petti sfilate* 102; *ventre... misture... pungilo... mentre esse si coce* 112. Nella ricetta n° 63, dove leggiamo *rape... non molte cotte*, si tratta di un'anticipazione della desinenza dell'aggettivo seguente (RohlfsGr § 886). Si aggiunge il caso di *fegate*, corretto già nel manoscritto con *fegati* (76). Non è possibile sapere se l'alto numero di queste variazioni, benché ammesse nella lingua (per esempio dalla declinazione con desinenze indipendenti tra sostantivo e aggettivo), dipenda da un idioletto o da una propensione particolare del copista.¹⁴³

143 In n° 21, *polla* invece di *polle* risulta da un riferimento erroneo: *pere fresche... metille in acqua a mollare; e, gittata quella acqua, polla a bullire in altra acqua* (da correggere). – Vd. anche nel capitolo «Tecnica di edizione».

Il futuro toscano antico *fia* (RohlfGr § 592: Dante, Boccaccio, Machiavelli; < lat. FIAT, FIERI ‘divenire’) è attestato solo al singolare: *sciumato che fia quando bolle* 68; *poi che fia cotto* 95. Non è attestato *sarà*, ma sempre *sirà* (98; 108; 119; 129; 131; 136; 151; 159; 194 [mano B]); invece compare *saranno* (21; 54; 55), ma più spesso *siranno* (39; 53; 64; 65; 75; 136; 175), secondo CastellaniGr 353 n. [con riferimento a *Stat. miseric.*, Siena, 331] «tratti estranei al senese di città: *ir* atono in *sirà*, *-anno* (accanto ai prevalenti *serà*, *-anno*)». *Serà* anche in LCucBoM 46; 71; 72; 99; 106 (non c'è *seranno*).

L'imperativo in *-e*, soprattutto con pronomi enclitici, è italiano settentrionale e toscano, ma non fiorentino (RohlfGr § 605; Wiese n° 166), per cui *concelo* 88 (per il resto *-i*). In altri casi l'infinito serve da imperativo: *dare al signore* 4, *metervi* 47; 76; 157, *ponere* 27, *ponervi* 4; 29, *torre* 5.

La III persona del presente congiuntivo della prima coniugazione ha in italiano antico la terminazione *-a*. Ma fino al XIV sec. la desinenza della seconda persona si è estesa alla terza (Wiese n° 164), per cui *cocansi tanto che 'l mosto torni a meço* 64; sim. 68; 70; 144; 159; 198 [aggiunte].

Il presente congiuntivo di *essere*, terza pers. pl., normalmente *siano*, è sempre *sieno* in LCucBoM (RohlfGr § 696: per lo più nelle proposizioni consecutive): *mesta i decti cauli, sì che sieno bene triti* 3; 16; 53; 54; 170; 198.

La costruzione participiale assoluta (RohlfGr § 726) è relativamente frequente in questo testo specialistico, ad esempio *sciumato che fia quando bolle* (il vino) n° 68; *collato il vino* ib.; 69; 106; *pelata che fie la galina* 107; 108; 183. La si ritrova più regolarmente nella formula *gittata via l'acqua* n° 6; 35; 38; ecc., sim.: *gittata l'acqua* 10; 15; 21; 35; 38; 39; 41; 44; 47; 48; 62; 138; 162; 165; tra 48 e 62 l'autore / copista scrive sempre *gittatane via l'acqua* (et sim.): 49; 50; 53; 59; 61.¹⁴⁴

L'altrimenti che sta secondo RohlfGr § 888 in analogia con *parimenti* si trova in LCucBoM 19 e 20 (accanto a questo *altremente* 44 e 54); oltre a questo anche *fortementi* 18, accanto all'usuale *fortemente* 5; 19; ecc.

I pronomi atoni non si trovano mai in epoca antica a inizio frase, ma sono uniti in enclisi al verbo (RohlfGr § 469); da qui il titolo *In-*

144 Tali capricci non sono rari presso autori / copisti. L'accumulo della formula fino alla ricetta 62 è in relazione con il contenuto: arriva fin qui la sezione sulle verdure, che abitualmente vengono lessate in acqua, non stufate; l'acqua veniva regolarmente gettata via.

cominciarsi il libro de la cocina; nella ricetta 4: *Possonsi etiandio fare*.¹⁴⁵ Così anche dopo *e 'e'*: *E possonsi fare* (3; ecc.), *E falli tanto bollire* (1), *E cavali* (2) ecc., ma *In questo modo si possono ponere* (5; ecc.), *poi li cava* (27) ecc.;

anche le particelle avverbiali atone *vi* e *ci* diventano enclitiche in questa situazione (RohlfGr § 900): *gittavi dentro* 1; ecc. (frequente), *ponerci del mele* 64; e *inchiudici dentro* 119 (solo queste due volte): legge di Tobler-Mussafia.

Il pronome *ne* partitivo, ad esempio in *cavatane* (3), *porrestine* (5), *ponne parte* (36) ecc., ricorre spesso, come ci si aspetta in un libro di cucina (Battaglia 11,279c, 1). Dalla combinazione di *ivi* con *ne* paragogico nasce *ine* (*al tempo di carne ponasi ine del lardo* 129; *mettili un poco d'acqua e bolla ine dentro* 131), che secondo RohlfGr § 904 (cfr. 336) ricorre frequentemente nel senese antico.¹⁴⁶

Localizzazione

Già il primo editore Zambrini osservava: «è senza dubbio scritto originalmente da penna toscana, e per avventura, non ostante pochi senesismi ed altri vocaboli speciali soltanto a diverse provincie italiane, fiorentina». Riguardo ai senesismi, egli doveva esserne esperto,¹⁴⁷ ma un'origine fiorentina è poco probabile, dato che il copista (ovvero i copisti) tentò di evitare chiaramente provincialismi (cfr. il menzionato *po/puoi*) e sarebbe stato facile evitare i senesismi superficiali (avrebbe evitato ad es. l'imperativo in *-e*). È più probabile che l'autore fosse legato al senese e il copista aspirasse invece ad un toscano più neutro. Di questa tendenza sono forse testimoni gli infiniti con enclisi rimasti nella forma dialettale come *mettarvi* in opposizione a *mettere* (un solo *metare*), vd. il glossario. Mancano in ogni caso senesismi tipici, come *chesto* e *chello*, e ci si potrebbe attendere che parole come *stamigna* (102; 103) assumessero la forma **stamegna*, senza la tipica anafonesi fiorentina (metafonia di *ç* davanti a palatale seguente) (RohlfGr § 49; Cas-

145 Inizio di frase con maiuscola nel manoscritto.

146 Si trova anche nell'Anonimo Senese (Segre, *Prosa del Duecento*, 489–509; 1086–1088, in part. p. 492).

147 Come editore dei *Dodici conti morali d'anonimo Senese*, Bologna (Romagnoli) 1862 (Scelta 9). Alcuni brani riediti in Segre, *Prosa del Duecento*, 489–509; 1086–1088. Il testo traduce brani dall'antico francese *Vies des Pères* [Pères]; per questo contiene gallicismi. Cf. CastellaniGr n.192.

tellaniGr 353). Certe parole o significati sembrano locali, soprattutto le designazioni di realtà locali come *transmarino* o *petrosello*,¹⁴⁸ ma un linguaggio specialistico scritto come quello della cucina è poco regionale, e meno ancora dialettale, per essere piuttosto generale o, meglio ancora, italiano, se si considerano specialmente voci colte come *amido*, *cardamomo*, *cimino/comino* (questa forma sarebbe l'unica toscana, vd. TLIO). Specialmente le voci di cultura, generalizzate già con il mediolatino, sono difficilmente attribuibili ai dialetti. La dissociazione geografica di molti vocaboli non corrisponde ad una realtà storica. Il problema si complica ulteriormente negli studi per la confusione latente tra parola (segno linguistico) e grafia.¹⁴⁹

Datazione

La datazione dei testi italiani antichi è difficile, specialmente se non si presenta alcun riferimento databile alla realtà extratestuale. Lo sviluppo piuttosto lungo dell'italiano nel tardo Medioevo rende incerto il riconoscimento delle pietre miliari. LCucBo deve essere stato redatto tra la fine del XIII secolo, la data della fonte principale RecCulLib, e il 1400 circa, la data del manoscritto. A questi termini cronologici corrisponde la datazione nel Battaglia, «sec. XIV», precisata talvolta con la posizione nella cronologia relativa delle attestazioni (prima di *Crescenzi volgare* per es.¹⁵⁰). CortZol^{1/2} dà la stessa datazione al secolo (p. es. RAVIOLO).

Il TLIO non ha accolto il nostro testo nella sua banca dati, ma lo cita in qualche decina di casi (in più casi come sola attestazione, p.es. *agrodolce*) con l'abbreviazione «Libro della cocina, XIV (tosc.)», sventuratamente secondo la cattiva impressione Faccioli. [La classificazione cronologica alla fine del secolo è dovuto all'ordinamento dei testi del TLIO che è in base all'ultimo anno dell'arco di tempo considerato; quindi le datazioni al secolo (XIV = 1301/1400) seguono

148 Tosc. umbr. *petrosello* ha un'area assai confinata: AIS 7, 1385 mostra un triangolo compatto dentro i punti 551/Chiusdino Siena, 556/Loreto Gubbio e 612/Capo Bianco Montefiascone.

149 Il problema non è nuovo, si veda Brunot 1,348s. La variazione grafica regionale è metodologicamente da disgiungere dalla distribuzione regionale di parole e di significati.

150 Come sotto PEPE, Battaglia 12,1073a; TENERO, 20,885c, 4.; VENTRE, 21,753b, 2. Pier de' Crescenzi: metà XIV sec.

quelle ad anni determinati entro il secolo, senza implicare che siano anteriori a quelle; a parità di datazione sono collocati prima i testi toscani, poi gli altri da nord a sud e da ovest a est (osservazione amabile da un perito estimatore)].

Il LEI sembra datare allo stesso modo; troviamo «LibroCucina, TB, sec. XIV» (5,491,39), ma anche «Anonimo, FaccioliCucina, fine sec. XIV» (D 10,37), «Anonimo tosc., FaccioliCucina, iniz. sec. XV» (1,1376,26), «inizio sec. XV, Anonimo, Faccioli» (5,895,13), «Anonimo, Faccioli, sec. XV» (7,964,33), «LibroCucina, TB, 1863» (7,964,53),¹⁵¹ ecc. Anche la datazione più alta può essere presa in conto, senza arrivare ad una rivoluzione nell'ambito dei dizionari. Il confronto con la lingua del fiorentino LCucFi non indirizza il testo né verso un'epoca più recente, né tuttavia verso una più antica. In precedenza avevamo argomentato che si ha la sensazione che LCucBo sia meno elaborato (quindi più antico), che impieghi un linguaggio specialistico meno maturo di quello di LCucFi, ma ciò è difficile da dimostrare. LCucFi si colloca al più tardi nella metà del secolo grazie alla datazione suggerita dalla carta del manoscritto che lo tramanda (1338/1339, vd. *supra*). Se questa datazione fosse vera, e se il parere sulla cronologia relativa dei due testi fosse valido, si potrebbe collocare LCucBo al secondo terzo del XIV secolo (ricette n° 1-175; per i n° 176-198 varrà piuttosto la datazione del manoscritto, ca. 1400; ca. 1400 anche per i fenomeni di grafia).

Età della terminologia

La datazione con la massima precisione possibile è tra i presupposti basilari per lo sviluppo della ricerca lessicografica. Datazioni vaghe, ad esempio semplicemente in base ai secoli, a dispetto di una migliore conoscenza, ostacolano la ricerca. I motivi d'interesse sono molti, come ad esempio quello di poter stabilire la datazione del vocabolario nella storia delle idee, ma uno dei più importanti è lo stimolo per il ricercatore che può classificare direttamente il risultato delle sue analisi sull'asse cronologico delle attestazioni conosciute. Con qualche esitazione si potrebbe collocare LCucBo al secondo terzo del XIV secolo, come abbiamo visto. Se questa datazione conducesse a serie di straordinarie retrodatazioni, tale meraviglia parlerebbe da sola

151 Viene per errore da TomBel 4,1955 «Lib. Cucin. (Bol. 1863)».

contro una datazione così alta. D'altra parte c'è da aspettarsi che la corretta analisi lessicale di un testo come il nostro conduca ad alcune retrodatazioni. Ora, il testo è stato utilizzato dai lessicografi a partire dall'edizione di Zambrini del 1863, cosicché molto è già noto. Ma c'è da fare i conti, d'altra parte, con il fatto che il vocabolario tecnico non era pienamente conosciuto e compreso. E paradossalmente anche con il fatto che sconosciuto era il vocabolario specifico non solo della cucina, ma anche di altri ambiti del sapere.¹⁵²

Più rilevante per la valutazione del vocabolario è tuttavia il confronto con le attestazioni letterarie o di altri testi specialistici. Potrebbe infatti risultare che un testo come LCucBo sia isolato, e il suo vocabolario non derivi da una tradizione autoctona, ma sia stato forgiato *ad hoc* dal latino o anche, indirettamente, dall'arabo (per esempio per alcune designazioni di piatti). Questo significa che un glossario, che è un derivato dell'analisi filologica, non può essere limitato solo al testo da analizzare. Senza il confronto costante con la letteratura nel suo insieme l'analisi si rivela priva di valore.

Tuttavia in genere chi compila un glossario non segue questa semplice regola. Per questo i glossari sono fondamentalmente un materiale altamente malsicuro per la lessicografia. Ma il rovesciamento del principio conduce a risultati altrettanto negativi: chi, per allestire un glossario, offre del lessico di un testo semplicemente le definizioni principali rintracciate nei dizionari, cadrà altrettanto spesso nell'errore. L'unico metodo efficace è cercare di capire il testo sulla base della lessicografia, per poi mettere alla prova la lessicografia stessa, partendo da una più profonda comprensione del testo. Per dirla in breve, il lavoro sul glossario avviene in un costante scambio tra apprendere e insegnare, come un ping-pong in cui l'autore faccia entrambi i giocatori.

Nel caso del *Libro de la cucina* si può rapidamente verificare che il testo ricorre a un vocabolario generalmente noto, almeno a partire dall'inizio del XIV secolo. Molte parole compaiono in Zucchero Bencivenni (spesso «ca. 1310» nella lessicografia), ad esempio *amido*, *lattuga* o *sparago*, altre in Pier de' Crescenzi (metà XIV sec.), ad esempio *composta* e *pastino*.¹⁵³ Il vocabolario della medicina, che

152 Con *pastino* si può osservare il contrario: il termine agricolo è noto, attraverso Battaglia, da LCucBo, e attraverso TomBel anche da PCresc [metà XIV sec.; stesso significato?]; si trova anche in LCucMerAB.

153 Esempio di come questi testi possano completarsi: LEI 5,491,38 attesta (*ova...*)

ricorre naturalmente in un libro di cucina medievale, è lo stesso usato dal *Libro della cura delle malattie* (LCuraMalM, iniz. XIV), il vocabolario degli ingredienti è fondamentalmente lo stesso nella *Mensa* di Firenze (Frosini, *Cibo*, anni 1344 e 1345) e nella *Pratica della mercatura* di Francesco Balducci Pegolotti (Firenze 1340). Il glossario dimostra spesso che la storia del vocabolario in questione comincia naturalmente in epoca molto antica, ma la situazione della trasmissione dell'italiano porta con sé qualche datazione relativamente recente.¹⁵⁴

Linguaggio specialistico

La distinzione tra linguaggio specialistico e linguaggio comune è un problema linguistico generale allettante, che però non richiede di essere approfondito ogni volta che viene analizzato un linguaggio specialistico. Accettiamo il concetto come assiomatico e definiamo linguaggio specialistico il linguaggio in cui è scritto un testo tecnico. Lasciamo alla disciplina pertinente la definizione di testo tecnico rispetto ad altri testi: ciascuna disciplina particolare ha un linguaggio specialistico adeguatamente determinato. All'interno delle conoscenze tecniche viene quindi incorporato, definito e esaminato

dibattuto agg. a partire da PCresc (ancora datato al «1320»), e poi «sec. XIV, LibroCucina, TB» [= LCucBoZ] (questa attestazione è tuttavia ora da correggere in *debbattuto*, LCucBoM n° 1); il verbo, *dibattere* v.tr. 'sbattere, rimestare, agitare violentemente sostanze liquide per mescolarle, amalgamarle, diluirle' è datato ib., 25, «prima metà sec. XIV, Bencivenni» e attestato tra l'altro da «Faccioli», ma questa fonte è di nuovo LCucBo[Z] (inoltre anche là *dibattuto* è sbagliato per LCucBo). [Pare che *dibattere l'acqua nel mortaio*, LEI 5,489,6, dovesse essere collocato qui; LEI 5,495,30 dà ancora *disbatere (cum le ove)* v.intr. 'agitare una sostanza con la forchetta per dare consistenza o far amalgamare', sec. XIV, LibroCucinaConsiglio (davvero solo con la forchetta?).] Non importa qui che si trattino insieme o separati il verbo e il suo participio perfetto usato come aggettivo, perché l'attestazione in LCucBo è ben collocata nella storia della parola.

154 In francese si trovano attestazioni di termini o di fatti tecnici spesso in testi letterari più antichi, per es. il *brodo sarraceno* (LCucBoM n° 74) che è documentato in MenagB (detto *hochepot de volaille*; ca. 1393), 100 anni prima anche in ViandValS 23 (*hochepot de poullaile*), ma il piatto, con il nome *hochepot*, si trova anche in SongeEnfM del 1214 ca., dove un traditore si minaccia che si farà di lui un *hochepot*, vale a dire un 'ragù'.

il linguaggio specialistico (lo stesso vale per la pratica orale del linguaggio specialistico).¹⁵⁵

Un libro di cucina è senza dubbio un testo specialistico. È invece irrilevante se sia stato destinato a uno specialista (il cuoco) o a un profano, sebbene il grado di specializzazione possa essere diverso; per esempio in un manuale tecnico di cucina tedesco un *Durchschlag* è distinto da un *Passiersieb*, mentre in un libro per uso domestico viene detto semplicemente *Sieb*; allo stesso modo in italiano si possono differenziare *colino*, *colatoio*, *cola*, *colo*, *setaccio*, *chinois* / *colino cornetto*, *passino*, *passatoia*, *stamigna* (*tela*, *panno*, *pannolino*), *colabrodo* (qualcuno potrebbe pensare al calcio), *colapasta*, *passaverdura*, *vaglio* ecc. La circostanza per cui *colino* è familiare a chiunque non diminuisce la sua qualità di termine tecnico, sebbene il lessicografo debba annotare se la medesima parola venga definita nel linguaggio specialistico diversamente dal linguaggio comune (come ad esempio *vapore* in fisica e nel linguaggio comune, confrontabile con *pesce* nell'espressione «la balena è un pesce», che suscita le reazioni dei pedanti). La separazione tra i due registri linguistici rimane difficile. Ma poiché anche il linguaggio specialistico è lingua, esso può essere analizzato secondo la struttura del testo, la sintassi, la grammatica, il lessico ecc. Proponiamo solo alcune osservazioni.

Un libro di cucina, quando non si tratta di un manuale tecnico di cucina, è un testo specialistico molto elementare poiché ha una macrostruttura semplice: usualmente è una sequenza di ricette presentata in forma di lista. Tanto il *Liber* che il *Libro* sono per questo aspetto ancora relativamente esigenti, dato che raggruppano le ricette per contenuto (nel *Liber* ci sono cinque capitoli con titoli specifici¹⁵⁶) e talvolta rinviando da una ricetta all'altra. Al contrario LCucCa è disposto in ordine alfabetico, quindi senza struttura alcuna (ma in modo che il

155 Si veda la discussione breve e pertinente di Robert Martin: «Trois sortes de critères sont à priori envisageables pour cerner la notion de mot scientifique ou technique, des critères proprement linguistiques, un critère référentiel ou bien un critère sociologique... En fait le seul critère pertinent est d'ordre sociologique: est scientifique ou technique un vocable qui appartient en propre à une communauté donnée, communauté de savants ou corporation de métier...», in *Le traitement lexicographique des mots scientifiques et techniques*, in *Lexiques scientifiques et techniques. Constitution et approche historique*, ed. O. Bertrand, H. Gerner e B. Stumpf, Palaiseau, Éd. Éc. Polytechn., 2007, 27–33.

156 [I] *Primo a genere herbarum tanquam a facilioribus inchoemus*; [II] *De carnibus volatilium et primo de domesticis*; [III] –; [IV] *Hic docet de piscibus*; [V] *De cibus compositis ex multis et primo de batutis*.

cuoco trovi rapidamente la ricetta, se ne conosce il titolo). La rintracciabilità della ricetta è garantita nel *Libro* attraverso la numerazione e i titoli delle ricette scritti in rosso (nell'edizione in grassetto). L'indice preposto, con i numeri delle ricette, consente una rapida visione d'insieme. Le varianti delle ricette non sono numerate progressivamente, ma l'indice vi fa parzialmente allusione con espressioni come *in più maniere, in septe modi*, mentre nel testo sono contrassegnate sempre dalla rubrica *Altramente* (in nero). Da tali varianti, ma anche dalle ricette «principali», si rinvia spesso al già detto, come è tipico dei testi specialistici: ad esempio *sopradicte spetie* 57; *come di sopra* 63; 67; *come ditto è di sopra* 73; *come nell'altre cose fu ditto* 87; *come ditto* 99; ecc.

Da ricetta a ricetta non c'è praticamente in LCucBo nessuna differenza strutturale. La ricetta comincia per lo più con un invito all'azione, *togli*, cui segue la menzione dell'alimento di base; tutto il resto promana dalla logica del cucinare. Fanno da chiusa molto di frequente *dà al signore* 1, *dà mangiare* 10, *dà a mangiare* 24, *e mangia* 133, et sim.

Osservazioni sintattiche

Accanto al tipico imperativo *togli* (II persona singolare¹⁵⁷) fino all'epoca moderna legato al linguaggio specialistico della cucina (in antico, anche a quello farmaceutico) si trova anche *prendi* (5; 69; 82; 86; 90; 111; 181), *piglia* (81), *abbi* (69; 73; 122; 141; 153), *fa* (*falli tanto bollire* 1; ecc.), *poni a cuocere* 64, o una costruzione passiva con congiuntivo esortativo come *frigansi li polli* 98, *friggasi* 88; *friggansi* 83; 100, *ponansi* 18; 39; 90; 119, *ponasi* 38; 90; 129, *cochansi* 52; 98, *cocansi* 64, *cochasi* 129, *cocasi* 125, *facciansi* 129, *facciasì* 116; 145, *mettasi* 100; 129, con verbo modale direttivo: *debbiansi empire* 145, *debbiansi cocere* 148, *debiasi mettere* 73, ecc.; ci sono inoltre infiniti con valore imperativo: *torre* 5; 106, *porre* 132; 157, ecc. Effettivamente in tutti i libri di cucina più antichi nelle espressioni direttive l'imperativo (esortazione diretta) e il passivo (esortazione indiretta) sono le strutture sintattiche usuali.¹⁵⁸ Nei moderni libri di cucina si trova la seconda persona plurale o l'infinito. A questi mezzi espressivi appartiene anche la negazione direttiva: *arostilla, non*

157 Apicio usa *accipies* IV ii 4, *tolles* IV iv 1, *coques* V i 1, *condies* IV v 2, ecc.

158 Accuratamente indagate per il tedesco da Trude Ehlert, *Nehmet ein junges Hun, ertraenckets mit Essig. Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher*, in Bitsch, Essen, 261–276.

perciò a pieno 73; *il brodo non de' essere spesso* 77; *non metendovi acqua* 103; *e non le torre tutte* 106; *distempera che non sia troppo spesso* 111; *non si tagli, nè non si scortichi* 128; *che non si sparga* 132; *non vi si pona çaffarano* 134; *non porre però çaffarano* 157; *che non sia troppo* 159; ecc., ed anche il congiuntivo: *bollire che sia bene spesso* 1; *pesta che sia spessa* 36; *fa che la carne sia bene dibattuta* 51; *lassa che sia fredo* 68; ecc.

Alla strutturazione dei procedimenti di preparazione delle ricette servono per lo più *poi* e *e*; di frequente sono scritte con maiuscole (mantenute nell'edizione): *Poi* 3, ecc., *E* 1, ecc. Anche introduce una variante della ricetta (7; 8; 19; 25; 128; 159; 163; 165).

Ausili didattici come i versi mnemonici, frequenti in grammatica, medicina e farmacia, non si trovano nei libri di cucina. Non è sorprendente allora che l'unico verso mnemonico emerga nell'appendice sulla medicina, per giunta anche in latino: *Versus. Est sitis, est estus [= aestus], stercus, ventositas ani*. Questo esametro riassume i sintomi di una purga andata a buon fine, che vengono poi esposti nel testo (n° 184).¹⁵⁹

Osservazioni lessicologiche

La precisione dell'esposizione delle ricette richiede a ogni piè sospinto l'inserimento di vocabolario specialistico. Ingredienti, loro trattamento, fasi di preparazione, metodi, strumenti, modo di portare in tavola ecc., quasi ogni parola appartiene al linguaggio specialistico in senso stretto. Un buon esempio è la ricetta *A empiere uno pavone* (n° 106): dato che è una pietanza molto complicata e laboriosa, niente viene lasciato al caso (*involgi il dicto pavone in una rette di porco, e fermalo con brocche di legno...*). [Per l'intenzione pedagogica dell'autore vedi *supra* nel capitolo sul contenuto.]

Questo linguaggio specialistico si è trasformato poco fino ad oggi. Molti termini sono ancora validi, altri sono usciti dall'uso (in parte perché l'oggetto non è più adoperato), come *disbattere*, che è stato sostituito dal semplice *battere* (questo manca nel *Libro*; vi si trova *sbattere*, che si usa ancora oggi), o *empiere*, che ha fatto posto a *riempire*, *farcire* e *imbottire* (che qui mancano).

159 Nell'insegnamento sulle purghe di Pseudo-Mesue non compare questo verso, cfr. Sieglinde Lieberknecht, *Die Canones des Pseudo-Mesue. Eine mittelalterliche Purgantienlehre*, Stuttgart, Wiss. Verlagsges., 1995 (*Quellen und Studien zur Gesch. der Pharm.* 71), *Versio antiqua*, Quarta intentio: conseguenze della purga.

Le designazioni delle pietanze, più precisamente i titoli delle ricette, seguono principalmente tre modelli: nominano l'alimento da cucinare, come *Dei caulii* 1, *De li sparaci* 16, *De le starne* 78, ecc., nominano la pietanza da cucinare, come *Del brodo del pesce* 69, *Del brodo sarracenicio* 74, *Del pastello romano* 116, *Del pastello di capretti* 117, ecc. [notare la differenziazione di *pastello* / *casciata* / *torta* / *coppo*], o nominano un ingrediente caratteristico o un condimento, come *De la peverada* 94 (una salsa scura con pepe), *cennamata* 93 (una salsa alla cannella),¹⁶⁰ *casciata* 124, *erbata* 124; 147, ecc. A questo terzo gruppo appartengono *De somacchia di polli u de ucelli* 97 ('piatto al somacco...'), *De limonia di polli* 98 ('piatto al limone...'), ecc.: Per la *limonia di pollo* il pollo viene rosolato con lardo e cipolle, annaffiato con un brodo a base di maiale e fecola e portato a cottura; solo al momento di servire viene aggiunto succo di limone. Questo tipo di designazione del piatto è stato preso dalla tradizione araba. Il riconoscimento del modello fondamentale per questo tipo di designazione è utile per la questione etimologica (si confronti anche *supra* le osservazioni nel cap. «Nozioni dedotte dalla filiazione testuale»). Vediamo un esempio.

La ricetta n° 105, *De festiggia*, non contiene niente che giustifichi la designazione: il pollo viene rosolato con lardo, poi lessato in acqua, con zucchero, aromi e zenzero. Questa ricetta corrisponde quasi alla lettera a quella del *Liber*, salvo per la menzione di *pulvere zinziberis albi*, sostituita in italiano da *spetie e çençovo*. Infine dice: *et fac spissum / e falo spesso*, cioè denso, non acquoso. Ciò significa che il pollo viene cotto con poca acqua fino a che diventi molto morbido e quindi abbastanza pastoso e ben legato. La ricetta è coerente, ma il fatto che essa non dia conto del suo nome sembra indicare che manchi un ingrediente. Il suffisso della pietanza *-ia* indirizza verso la tradizione di ricette araba. Rodinson si era interessato a *romanía*, *lomonía* e *sommachía*,¹⁶¹ ma non a *festiggia*. La lessicografia italiana e mediolatina non danno ancora alcun sostegno.¹⁶² Invece troviamo in Baǧdādī

160 Il titolo *De li savori* (93, antica numerazione .xxxviii.) doveva in origine essere applicato a varie salse, ma serve come titolo solo per la *cennamata*; essa non ha un suo proprio titolo. Segue *De la peverada* (94, antica numerazione .xl.), sempre una salsa. Il seguente *De civeri di lepore e altri carni* (95) descrive una categoria di pietanze che richiedono una preparazione particolare, in cui salsa e liquido sono congruenti (= [Hasen-]Pfeffer / [lepre] in salmi (al pepe): denominazione paragonabile in tedesco).

161 R 71 (1950) 433–449; menziona a p. 434 ancora *gratonía*, *zeunia* e *camollía* (che non poteva etimologizzare).

162 Neanche FEW 19,49a, né Arveiller ZrP 92 (1976) 91–93, dove si trovano informa-

sotto il nome *Fustaqīya* sia una pietanza fatta di petto di pollo con pistacchi (p. 197), sia un tipo di halwa ai pistacchi (p. 211, nel capitolo «Ḥalwā»). La denominazione dei due piatti è data sulla base dell'ingrediente centrale *fustaq* 'pistacchio'. In Baḡdādī il pollo viene lessato per metà, poi la sua carne, staccata dall'osso e spezzettata, continua a cuocere, sempre rimescolata, con l'aggiunta di pistacchi tritati, ed è infine zuccherata. Si tratta chiaramente della nostra ricetta. La tradizione testuale europea tralascia i pistacchi (in altre ricette sostituiti con mandorle), oppure considera che l'uso dei pistacchi sia implicito nel titolo della ricetta. Ma dato che né il mediolatino né l'italiano rinuncerebbe a denominare l'ingrediente principale e a indicare l'aggiunta dei pistacchi, l'omissione deve essersi già prodotta in una fase anteriore della tradizione. In ogni caso l'etimologia di *festiggia* è sufficientemente accertata.

Di fondamentale interesse è la constatazione che la motivazione originaria della designazione di un piatto possa andare perduta senza che il nome venga cambiato, con la conseguenza che esso non è più analizzabile etimologicamente.

Il linguaggio della cucina conosce forme di diminutivi che suggeriscono la qualità «giovane» e «leggera» degli ingredienti. Così il fegato si chiama, anche in cucina, *fegato*, ma in qualità di cibo viene preferito *fegatello*, anche quando non ci si riferisce ai *fegatelli* (come nei pezzettini di fegato arrostiti o grigliati dell'italiano moderno¹⁶³). Così nella ricetta n° 142, *De li fegatelli*, il *fegato* viene elaborato in *fegatelli*: *Togli il fegato, taglialo a peçij e arostili nel spiedo... E, involgendolo ciascuno fegatello per sé in la rete del porco, è migliore* (la ricetta precedente parla di *fegato del porco*). Ma nella n° 155 suona: *Togli il fegato de la grua e arostilo sulla bragia; poi piglia bone spetie, magiorana, çaffarano e il ditto fegatello...* Allo stesso modo *pesi* appare poi sostituito da *peselli*, se è richiesta la qualità culinaria, affermando con ciò che i piselli sono giovani e teneri,¹⁶⁴ così nella n° 43: *De peselli. Togli i pesi... pesi predicti* e nella 167: *Dei peselli freschi per l' infermi. Togli i pesi novelli*. Altri diminutivi designano alimenti realmente giovani e quindi teneri, come *agnello*, *capretto*, *porcello* ecc.

zioni su *fistic*. Vd. SchiancaCuc.

163 Cfr. RohlfGr § 1082: semplice diminutivo per la designazione dei pezzi. Di contro il tedesco *Nierchen* designa certamente i reni alla maniera eufemistica-culinaria, quando essi sono cotti; allo stesso modo *Erbschen*, *Möhrchen* (si trova ad es. la ricetta «Möhrchen in Vino Santo: *Möhren putzen...*»).

164 Oggi i piselli vengono coltivati appositamente piccoli, per cui appaiono giovani.

Molte designazioni sono solo al plurale, dato che nel cibo viene sempre supposto il collettivo: *spinaci, pere, cucche* ecc.

Gli ingredienti vengono spesso nominati senza articolo; la designazione individuale diventa in questi casi il concetto generico (RohlfGr § 425). Esempi: *Togli petroselli* 5, ecc., *Togli spalla di castrone* 111, ecc. Ma: *Togli i cauli e poni a cocere con carne di castrone... e mettivi dentro del bianco del finocchio e del petrosello*.

Sebbene il linguaggio specialistico aspiri fundamentalmente alla chiarezza, esso non è esente da ambiguità (si veda un esempio sotto *budello* nel glossario). Conosce anche sinonimi: nella ricetta n° 20 *çaffarano* e *cruoc(h)o* stanno l'uno accanto all'altro (*cruocho* in una variante della ricetta: altra fonte?; LCucMerAB n° 113 sembra confondere le varianti della ricetta); entrambe le designazioni corrispondono nel testo latino a *safranum* (39), ma anch'esso ha il sinonimo *crocus*: *croco* LCucBoM 37 = RecCulLibM *safrano*; 39 id., ecc., *çaffarano* 128 = lat. *croco*, *çaffarano* 7 = lat. *safrano*, ecc. (dopo n° 41 non c'è più *cr(u)oco*). La stessa situazione si vede nell'alternanza di *cennamo* e *canella*: *cennamo* 7 = RecCulLibM *cinamomo*, 93 *cennamo* = RecCulLibM *canella*, ib. *cennamata* = RecCulLibM *camelina*, *cennamo* 96 = RecCulLibM *cinamomum*, *canella* 64 = RecCulLibM *canella* [altri senza corrispondenza]. – Solo una volta *dì* è sostituito con *giorno* (126). – I due termini culinari *torre* e *prendere* sono sinonimi, ma *prendere* è molto più raro (5; 69; 82; 86; ecc., nella 5 si trovano entrambi).

Non sono sinonimi le designazioni parallele che appartengono a un piccolo campo semantico, come le designazioni di utensili per setacciare e per filtrare: *sedaccio* 'setaccio', *stamigna*, *panno lino* (il verbo qui è *colare*, ma in genere non viene detto con cosa si filtri, vd. 70, ecc.), o le designazioni di pasticci come *pastello*, *casciata*, *torta*, *coppo*.

Sebbene ampie parti del *Libro* siano direttamente tratte dal *Liber*, il testo non mostra latinismi lessicali evidenti (neanche nelle designazioni dello zafferano individuate qui sopra). Questo significa che il linguaggio specialistico italiano della cucina era pienamente emancipato (cfr. il cap. seguente). Anche i termini riconosciuti come arabismi dalla ricerca moderna sono integrati (sia attraverso assunzione diretta, sia attraverso il latino): *romania*, *somacchia*, ecc.

Settore dietetico

L'arte della cucina e la dietetica nel Medioevo non sono fondamentalmente separate, e in un libro di cucina si trovano sempre anche accenni agli effetti dietetici delle pietanze. Le ricette dal n° 161 al 175 sono interamente dedicate alla dieta per ammalati; esse chiudono il vero e proprio libro di cucina. Nel testo non c'è nessuna particolare separazione, solo i titoli delle ricette parlano per sé, mentre il copista delle appendici (mano B) ha apertamente notato che avrebbe potuto essere utile aggiungere un titolo di capitolo, e ha introdotto poi una nota marginale nell'indice: *De li erbi da infermi. Comincia tractato* (R162). Nello stesso elenco si trova: *Dei cauli per l' infermi, De l' erbe minute per infermi, Erbe minute per constipati et stititi, ecc., De la farina per l' infredati*. Ma anche nelle ricette comuni ci sono accenni dietetici, ad es. nella n° 8, *verdure a foglia si possono dare al signore, o a l' infermo per avere solutione di ventre*; nella n° 13, *senationes bulliti... Et questo mangiare giova a chi non pò orinare per lo vitio de la pietra*; la ricetta n° 132, *Del nero de la seppia*, è indicata in chiusura come appropriata a sani e malati: *per li sani e per l' infermi; Somacchia, n° 97, e molto aiuta che à fluxo di ventre*; ecc. Il vocabolario corrispondente appartiene al linguaggio specialistico della medicina. In tale caso si può parlare di un accumulo o «nido» di linguaggio estraneo, come troviamo di frequente anche nella produzione letteraria.¹⁶⁵ Tali nidi sono preziosi per la storia della lingua, dato che si può dedurre che questo vocabolario fosse generalmente comprensibile e non appartenesse solo al gergo specialistico in senso stretto.

Sicuramente è importante e necessario per la lessicologia poter distinguere le attestazioni secondo i tipi di testo; ciononostante sarebbe controproducente per la lessicografia e la semantica separare i materiali secondo questo criterio, dato che l'interesse consiste esattamente nel considerare la parola nei diversi ambiti.¹⁶⁶

165 Cfr. Thomas Städtler in *TraLiPhi* 37 (1999) 123–129. – L'idea di «nido» non è identica a quella di «lista» (di vocaboli appartenendo a un campo onomasiologico) che rappresenta piuttosto un elenco motivato dal punto di vista stilistico-letterario (vd. Madeleine Jeay, *Le commerce des mots. L'usage des listes dans la littérature médiévale (XII^e–XV^e siècles)*, Genève (Droz) 2006, con riferimento allo «kyste textuel» in Ph. Hamon [9]).

166 Cfr. sull'argomento Wolf-Dieter Stempel in *Actes du XX^e Congrès int. de Ling. et Phil. romanes, 1992*, Tübingen-Basel, Francke, 1993, 4, 812.

Confronto della traduzione con RecCulLib e LCucMera

Più sopra, nel capitolo «Libri di cucina italiani più antichi», abbiamo stabilito che tanto LCucBo che LCucMera si basano in parte sul *Liber* o su una variante più completa di questa tradizione. Perciò è possibile indagare non solo la qualità della supposta traduzione dal *Liber* (o da un suo collaterale) ma anche intraprendere un confronto con la traduzione di LCucMera. Guardiamo come primo esempio la ricetta n° 65:¹⁶⁷ il *Liber*, ms. A, non ha nessun titolo al contrario di quanto avviene nel ms. Vat. Pal. del *Liber*, nel *Libro* e in LCucMera: *brodio granato cum pullis, brodo granato e brodecto granato*. Dei polli squartati vengono arrostiti con prosciutto e cipolle, *mitas ad frigendum cum lardo et cepis; postea ponas aquam ad sufficientiam* – dice il *Liber*; il Meridionale scrive: *soffrigili con cipolle et con lardo et mictice aqua convevelemente*; ma nel *Libro* c'è: *metti a friggere con cipolle e lardo e acqua abastança*. Questa lezione è insoddisfacente, poiché non si può friggere in acqua; bisognerà quindi porre un punto dopo *lardo*, per indicare che segue un processo diverso. La frase tronca che ne risulta dovrebbe allora dipendere da *metti*, il che è infelice. Rimane l'interpretazione di *acqua* come imperativo, che non è del tutto esclusa (LEI 3,1,600,4.b.: Vic.a. *aquare* v.tr. 'annacquare (vino con acqua)', 1381, fino a sic. *acquari*; TLIO: solo 'abbeverare', Bibbia XIV–XV), ma si dovrebbe pensare piuttosto ad una omissione, poiché l'autore, considerando il suo stile, avrebbe sicuramente introdotto la nuova indicazione con *poi*.¹⁶⁸ Alle verdure *Liber* e Meridionale aggiungono solo lo zafferano, mentre LCucBo aggiunge çaffarano, pepe, garofani, cennamo e çençovo. Le uova vengono semplicemente cotte secondo *Liber*, ms. A: *accipe ova et elixa*, mentre il ms. Vat. Pal. del *Liber* e le versioni italiane procedono diversamente: Vat. *Postea accipias ova et, delaxa, mitte in ea parum aque frigide et adde de eodem brodio et dilaxa*; *Libro*: *poi tolli ova dibattute, e mettivi un poco d'acqua fredda, e agiongivi di quel brodo, e mesta; e pone a fuoco*; Meridionale: *Tolli ova et desbacti con poca de acqua freda et giungnici del dicto brodo et mesteca tucte queste cose insemi et mictete al foco*.

167 Le tre versioni sono stampate nel testo.

168 La *e* davanti a *acqua* è scritta come nota tironiana, a differenza delle *e* che seguono e che precedono.

Soltanto in questa ricetta appare chiaro che, tra tutte le versioni, esistono rapporti a due, mettendo in luce una rete di relazioni al livello delle pre-versioni o delle tradizioni parallele. Il manoscritto Vat. Pal. del *Liber* mostra qui una maggiore vicinanza al *Libro* che al *Liber* del ms. A (titolo e aggiunta di acqua fredda e brodo alle uova).¹⁶⁹

Anche nella ricetta LCucBoM n° 74, *Del brodo sarracenicico*, si dà lo stesso paradigma: variazione causata da considerazioni tecniche culinarie, da imperizie, eventualmente dalla tradizione indiretta: *distempera con buono vino bianco e succhi agri* corrisponde a *Liber II 8 distemperando cum bono vino et succis agris* e LCucMerAB *destempera con bono vino. Bianco* non proviene dal *Liber* (A e Vat.) e non si trova nel Meridionale, in cui manca anche *succhi agri*. Nella lista di ingredienti, *Dattali, uve grece, prugne secche, amandole monde intere*, il *Libro* nomina *prugne*, ma il *Liber* no (*dactilis, uvis grecis siccis, amigdalis integris mondatis*); il Meridionale, che pure non menziona le prugne, confonde il tutto: *dactuli integri mondati et uva greca*. D'altra parte LCucBo non ha accolto *Colora sicut placet (Liber) / fallo de quillo colore che tu voy* (LCucMerA); solo LCucMerA zuccherà la pietanza pronta. Le oscillazioni sono da spiegare solo per filiazione indiretta. Nondimeno i testi si chiariscono mutualmente.

Esaminiamo ancora un caso: LCucBoM n° 136, *De sardamone di carne*, comincia *Togli carne di castrone, del petto*. La precisazione *del petto* manca nella stessa ricetta di LCucMerAB XXII; qui il nome della pietanza viene scritto erroneamente *sarcamone*, mentre l'indice scrive propriamente *sardamone*. In LCucCaF XCII viene denominata *sartramone* una salsa (*Sartramone ovvero sapore d'ogni carne*) che ha qualcosa di simile al *sardamone di carne* di LCucBoM. Infine nell'indice di LCucMerBB (CXI) si trova come titolo di ricetta *starmonose*, ma manca il testo relativo.¹⁷⁰ Nessuna di queste designazioni (o varianti di designazioni) è spiegata. Il confronto testuale suggerisce non la designazione di una pietanza ma di un tipo di salsa, elemento in base al quale potevano essere formati d'altra parte i titoli delle ricette.

169 Così nella ricetta n° 37, in cui il Palatinus – come il *Libro* – nomina nel titolo il giorno: *Item in die sabbati recipe cicera...*, al contrario del ms. A; anche nella n° 133 il *pescio calamato* del *Libro* corrisponde al... *pisces qui dicitur calamatum* del Palatinus, piuttosto che al *muscatellus* del ms. A. Ma di frequente il *Libro* si accosta invece al ms. A allontanandosi dal ms. Palatinus, come nella ricetta n° 43, che appare nel Palatino decurtata della parte iniziale.

170 Niente nel *Liber*. – Cos'è *scarunove*, titolo di ricetta senza ricetta corrispondente in LCucFrG p. 17 (B [cxliv]) ?

Questo tipo di designazione fa riferimento alla tradizione araba, ma nei materiali disponibili non si è trovato niente. LCucBo riporta solo petto di castrato cotto e arrostito (arrostito, *accìo che non sappia di beccume*; Meridionale: *de pecorino coriandoli e carote bene trite con spetie e çaffarano abastança*; questo non è particolarmente illuminante, le carote non vengono usate se non in questo modo (è vero che le carote stanno bene con il castrato, ma è sbagliato pestare carote [non cotte] con le spezie). In effetti il Meridionale dice *colliantri et garofani bene triti con spetie et saffarana, et se tu non poy avere coliantri et garofani, mictice cimino*, che è sicuramente la versione originale. Per la sua ricetta di salsa scrive anche LCucCaF *mitige specie dolze e forte e zafarano e garoff[ano]*.¹⁷¹

Altre osservazioni di questo tipo possono essere fatte per le ricette 20, 80, 81, 86, 87, 117, 118, 129, 133, 135, 137, 139, che vengono pubblicate *infra* in due o tre versioni (solo 20, 80 e 86 hanno una corrispondenza nel *Liber*). Il confronto prova che LCucBo è tendenzialmente più chiaro dei due altri trattati, *Liber* e LCucMera.¹⁷²

Così anche LCucBoM 52 *capone* è giusto; RecCulLibM I 32 *pane* è sbagliato; LCucBoM 64 *rafano* è giusto; RecCulLibM V 11 *saffranum* sbagliato. Riguardo alla tecnica culinaria LCucBoM 125 è da considerarsi migliorato rispetto a RecCulLibM II 23, in quanto il testo italiano mette una fetta di prosciutto sul pasticcio da infornare.

Al contrario, nella ricetta n° 125 LCucBoM ha riprodotto in maniera inesatta, a quanto pare, il suo modello: *distempera la farina con l'acqua calda, e falla molto dura* è privo di senso; «duro» può essere solo l'impasto, non la farina. In effetti l'autore voleva, come al solito, iniziare in maniera più dettagliata rispetto al testo latino, *accipe pastam al-*

171 Lo ammetto: ho cercato su Google *sardamone* – è attestato centinaia di volte. Ma è un tipico caso di spam in rete: si tratta sempre (!) della stessa ricetta che si è diffusa nella rete come un messaggio-spam – nella identica forma modernizzata. La fonte sembra essere l'adattamento di Odile Redon di LCucBoZ; il condimento alla carota non l'ha disturbata (O. Redon, F. Sabban, S. Serventi, *La gastronomie au moyen âge*, s.l. [Paris], Stock, 1991, tradotto in ingl., ted. ed italiano (Roma, Laterza: Grandi Opere, 2005).

172 M. Mulon si è visto costretto a spiegare (altrettanto R. Maier) RecCulLibM II 27 *habunt elixari bene et ordinatim facto sint supra debet apponi caseus gratatus* come «incompréhensible». Il testo di LCucBoM n° 73 non pone al contrario problemi: *denno bene lessarli. E, facto ordinatamente, come ditto è di sopra, debiasi mettere su cascio*. Ma si tratta qui di un semplice errore del *Liber*, ms. A (e B): il manoscritto Vat. Pal. ha correttamente *sicut supra*.

bam valde duram, ma ha descritto la sua qualità senza nominare l'impasto: *molto dura*. Tali passi sarebbero considerati incomprensibili se non avessimo il testo latino; il confronto con il testo latino parallelo (o anche a volte con LCucMerA) permette di riconoscere gli errori non come errori di ragionamento dell'autore ma come trascuratezze del traduttore (così anche nella n° 11, *distempera con lo çaffarano*), o anche come errori del copista (come nella n° 21, assai sbagliata). In conclusione, si può dire che erano all'opera un autore dal ragionamento sistematico e un traduttore che talvolta procede in modo automatico (presumibilmente riuniti nella stessa persona).

Nell'ambito delle congiunzioni, e più precisamente di quella copulativa, la prosa italiana appare più arida di quella latina: qui troviamo regolarmente connettori come *cum*, *deinde*, *postea*, *post*, *postmodum*, mentre sia LCucBo che anche LCucMerA introducono solo *et*, talvolta *poi*, con una strutturazione più grossolana.

Le versioni italiane non sono riconoscibili a prima vista come traduzioni, rispetto alla qualità della loro lingua, che non è modellata sul latino; inserti allogloti sono raramente riconoscibili (eccezioni rare: *ciminium* accanto a *cimino* e *comino*, *ana*, *excoriata*, *versus*, ricetta n° 63 con nota). L'autore del *Libro* sembra aver evitato deliberatamente denominazioni straniere: la ricetta n° 69, con il titolo *Del brodo del pesce*, potrebbe essere un esempio di questo atteggiamento: un piatto unico di pesce arrostito con un tipo di marinatura a base di cipolle stufate, mandorle, frutta secca, vino e aceto; la variante (n° 70, *Altra-mente*) è una zuppa di pesce bollito con poco brodo, ma anche con vino e aceto. Il sommario del *Libro* si riferisce ad entrambe come *Del brodo del pesce, in due modi*. Il primo si chiama nel *Liber* «*scapeta piscium*», in LCucMerAB *schibezo*. Sebbene questa pietanza non sia un brodo nel senso usuale, poiché dovrebbe contenere poco brodo, viene chiamato brodo nel *Libro* e non *scapeta* o *schibezo*. Si confronti la ricetta n° 144, assai simile, ma fatta con pesce cotto; essa viene chiamata nel titolo «*gelatina*», ma nel suo colophon «*schibetia di tavernaio*»: da ciò risulta che la designazione chiaramente non allude né a un pesce, né a un brodo, ma a un tipo di preparazione in cui la ricca salsa acidula gioca il ruolo principale. Da ciò si spiega anche *pollastri a schibeci* come titolo di ricetta in LCucFiM 10.¹⁷³

173 Il *Liber* (esso denomina la salsa o, piuttosto, la marinatura non *brodium* ma *sapor*, vd. la ricetta LCucBoM n° 69, con il testo latino) fornisce una variante con pane invece di mandorle; in LCucMerAB 56 ci sono le mandorle ma anche il pane: *con*

In generale le dittologie sinonimiche sono considerate tratto tipico di un testo tradotto. Tuttavia il *Libro* non è un esempio particolarmente utile per provarlo. Talvolta i sinonimi servono effettivamente a designare in maniera accessoria il termine che il testo latino ha già dato, per esempio nel titolo *De le salciccie, ovvero tortelli di pesce*^{R85}; 85 (= RecCulLibM IV 23 *De salciciis piscium: ad faciendum salcias de piscibus*; = LCucMerAB n° 11 *salcize de pescie*), ma qui non si trova nessuna sinonimia, dal momento che non vengono preparate veramente salsicce, ma un insieme di pesce e erbe arrostito a forma di salsiccia. Il nome aggiunto, *tortelli*, attenua utilmente *salciccie*. Una sinonimia è presente piuttosto nella ricetta n° 141, *Dei tomacelli, ovvero mortadelle* (= ^R141), che in RecCulLibM II 64 corrisponde al semplice *ad mortarolum aliter faciendum*; anche qui non viene preparata una salsiccia (allungata) ma un tipo di gnocco di fegato in rete di maiale, fatta a modo di *monticelli tondi*, poi arrostito in padella (questa forma tonda corrisponderebbe piuttosto al nome di *tomacello*, il nome di *mortadella* indicherebbe lo stesso prodotto ma di forma allungata). Nel caso di nero [...], *che si chiama <sale di seppia>*, n° 131, che corrisponde in RecCulLibM IV 16 a *fel nigrum*, l'aggiunta *che si chiama <sale di seppia>* non era di sicuro necessaria; l'autore ha voluto introdurre questa designazione specificamente tecnica come arricchimento stilistico. Lo stesso vale per *coppo, ovvero pastello d'altri pesci*, 129, dove *coppo* mostra la designazione specifica del pasticcio ripieno rotondo e chiuso sopra. La doppia designazione *Del mele bullito co[n] le noci, detto nucato*, 149, deriva da un riassunto della ricetta, seguito da una designazione tecnica. Nel doppione *togli le guscie, ovvero cortecce rimaste*, n° 103 (si tratta del residuo di *amandole monde* spremute per l'estrazione del mosto oleoso ovvero dell'olio [chiamato <sansa> nella produzione dell'olio d'oliva]) ci manca il testo latino; LCucMerAB chiama la *sansa sustantia*. Dato che né *guscie* né *cortecce* sono corret-

molglica de pane bagnata in vino puro, bene trita et poy colata. Lo scapeco dell'odierna Italia meridionale (pesce con pane in marinatura, o anche verdure, cotte in padella, con marinatura) è rispetto a questo un piatto povero. L'etimologia in FEW 19,158b deve essere corretta; la parola mediolatina e italiana è troppo antica per essere un prestito dallo spagnolo; manca il mediofr. *espinbesche de rougetz*, pesce arrostito con una salsa d'agresto (1393 MenagB p. 224,11; ecc.; Gdf 3,530a: '?'; vd. Gloss.). Cfr. anche SCAPECE, Battaglia 17,819b [sec. XVIII e XIX]. – L'attestazione di *brodo del pesce* nel *Libro* non autorizza un ampliamento della definizione (cfr. Flandrin e Redon, *Archeol. Med.* 8, 397 n. 13; Grieco e Redon in Odile Redon et al., *Les langues de l'Italie médiévale*, Turnhout (Brepols) 2002, 386–388; LCucFiM 48 *Pesce a cesame*, con commentario; *cesame* viene tradotto 'escabèche').

ti, si deve supporre che l'autore di LCucBo non avesse pronto nessun termine tecnico per la sansa, o che egli avesse trovato *substantia* nel testo latino, sebbene non sia neanche adeguato per nominare il residuo; qui il doppione è veramente un tentativo di avvicinamento. La denominazione doppia *torsi del caulo, ovvero bianco de cauli*, n° 1, è già presente in RecCullibM I 1: *Si vis caulles albos bene parare, monda tursones eorum, ... pone intus tursones sive albedinem caullium*. Il doppione *Dei naponi, ovvero naoni*, ^R29; 29, non ha niente a che fare con una traduzione; il testo italiano indica due varianti regionali. Su differenti realtà culinarie poggia la dittologia *lardo ovvero grassa di porco*, 152.

Glossario critico: contenuto e funzione

Un testo storico viene sviscerato a fondo soltanto se ne viene elaborato un glossario completo. Questo compito spetta all'editore, che è il primo a dover comprendere il testo. Il glossario non ha lo scopo di fornire all'editore o al lettore l'equivalente di una traduzione, poiché un'eventuale traduzione è un passo ulteriore che può seguire alla comprensione del testo. L'elaborazione di un glossario appartiene perciò, da un punto di vista metodologico, non alla scienza della traduzione ma alla lessicografia. La lessicografia d'altra parte si attiene alla lingua come sistema («langue»), non all'atto di parola individuale («parole»); per essa i testi sono il materiale da cui devono essere isolati con metodo scientifico i significati delle parole. Un glossario è allora in questo senso un dizionario che contiene le parole che sono presenti nel testo. Le definizioni delle parole non si possono tuttavia ricavare, conformemente a criteri linguistici, esclusivamente da un solo testo (*parole!*) o da un corpus di testi, per quanto di ottima fattura (ancora *parole*), ma solo dalla totalità dei testi. Dal momento che per un testo storico questo è ancor meno attuabile che per un testo moderno (qui ci aiutano infatti la comprensione personale e la sensibilità linguistica, se c'è una piena padronanza della lingua), la lessicografia storica deve servire da parametro.

Questo parametro è tuttavia deficitario. La lessicografia è una scienza in continuo sviluppo, che è dipendente di per sé dalla qualità dei materiali a sua disposizione. Proprio nell'ambito della letteratura specialistica c'è ancora molto da fare, motivo per cui i dizionari, per questo settore in particolare, sono sostegni deboli per un'analisi es-

auriente del lessico di un testo. Da ciò consegue che, inversamente, l'analisi del testo deve condurre al controllo della lessicografia.

La combinazione delle due impostazioni, ovvero dei due punti di vista, è costitutiva della lessicografia critica: le parole rinvenute nel testo e i loro significati vengono confrontati con i dizionari e così verificati, e i dizionari vengono a loro volta sottoposti a una verifica critica, per vedere se essi soddisfino le esigenze della documentazione testuale. Premessa di questo lavoro è uno strumentario scientifico che neutralizzi il più possibile la pur sempre presente soggettività dell'operatore.

Lingua e testi sono legati al proprio tempo. Una più o meno corretta valutazione può dunque essere ottenuta solo a livello sincronico. Dato che nella pratica, soprattutto a causa della rarità di testi confrontabili, ma anche per l'assenza di una sensibilità linguistica «storica», questo non è quasi mai possibile, la diacronia deve essere impiegata come struttura di soccorso. Essendo l'operazione altamente problematica dal punto di vista metodologico, è necessario che sia sostenuta da accortezza scientifica e comprensione della problematica.

Ulteriore restrizione: un glossario non è propriamente un dizionario. Il glossario concerne solo una porzione della lingua e non deve eccedere nell'includere elementi esterni. D'altra parte esso deve includere osservazioni che possono essere fatte sul testo, senza che si possa subito prevedere se l'osservazione è pertinente per il livello della *langue*. Il lessicografo futuro deve poi vedere se un fenomeno descritto nel glossario (uso specifico di quel tipo di testo, collocazione ecc.) è o non è elemento integrante del dizionario generale.

Un glossario utile in questo senso è sempre un glossario completo. Completo nel senso che prende in considerazione tutti gli elementi portatori di significato necessari per il testo in questione. Si può rinunciare sicuramente alle «parole vuote» (copula, congiunzioni, preposizioni, molti avverbi ecc.) o al vocabolario più frequente, che non si colloca nell'uso tecnico, come i verbi modali. In particolare vengono integralmente accolte le designazioni culinarie tecniche, ragion per cui una parola come *togliere* non può mancare, dato che è una parola chiave del linguaggio delle ricette (così come *prendere* nei significati 'prendere (un ingrediente)' e 'prendere (una medicina)' ecc.). Inoltre un testo specialistico è una buona fonte per designazioni che certamente non appartengono al suo vero e proprio campo, come per esempio il menzionato *pastino* dell'ambito dell'agricoltura. In pratica poi una parola non particolarmente interessante verrà trat-

tata meno attentamente, ad esempio per quanto riguarda il numero dei rimandi.

Le definizioni corrispondono in linea di principio a criteri aristotelici: *genus proximum* e *differentiae specificae* delimitano il significato, così che viene definito tutto il *signifié* complessivo (significato singolo della parola), e soltanto questo. Anche questo principio viene indebolito dalle esigenze particolari del glossario, cui si addice anche la concisione. Entrate del glossario come *luccio* m. ‘luccio’ sono poco istruttive, anche se giuste, ma una definizione completa come ‘grosso pesce dei Teleostei con muso allungato e appiattito e forti denti, voracissimo predone delle acque dolci europee (*Esox lucius*), luccio’ sembra esagerata in un glossario. D’altra parte c’è un *luccio imperiale*, che vive nel mare, cosicché è opportuno fornire una definizione breve, restrittiva e anche informativa: ‘pesce predone di acqua dolce, dalla carne dura bianca molto liscosa, luccio’ (il pesce non viene preparato in LCucBoM; vengono preparate nella n° 81 *ova di luccio*, nella 103 *polpa... di luccio*, per cui le collocazioni vengono citate nel glossario).¹⁷⁴

Le citazioni hanno nel glossario anche la funzione di fornire elementi per un’analisi lessicografica più differenziata, per es. sotto CALDISSIMO agg. si trova la definizione ridotta ‘molto caldo’. La citazione *cennare caldissima* dà la possibilità di escludere la connotazione <di cibi> (Battaglia 3°). – Le definizioni date qui evitano inoltre un’esposizione troppo anacronistica; in concreto: noi definiamo *acqua* non *‘composto liquido, la cui molecola è costituita da due atomi di idrogeno e uno di ossigeno’ (senso datato al tempo di Francesco d’Assisi...).

Dal momento che il mondo reale di un’epoca lontana come il XIV secolo ci è poco familiare, indicazioni enciclopediche all’interno o all’esterno della definizione sono più necessarie per la comprensione del testo di quanto non lo siano per l’epoca moderna. Per questo un dizionario di un certo periodo storico tende all’enciclopedia sempre più di un dizionario che tratta l’epoca attuale. Ciò vale anche per il glossario del nostro testo: per fare un esempio, i significati che sono

174 Colui che legge la ricetta e conosce la cucina si ricorderà che il luccio in Italia, come anche nell’Europa centrale, non viene considerato come un classico pesce da pietanza ma viene mangiato soprattutto nella forma di polpettine di luccio o, in LCucBoM, come *blanmangieri*. Il dizionario della Crusca (1612) si era accontentato della <definizione> ‘pesce noto’ (come MANDORLA ‘frutta nota’ ecc.).

delimitati dalla patologia umorale devono essere adeguatamente messi in evidenza e definiti (si veda *caldo, freddo, secco, umidità, primo, grado, evacuare, flemma, aceto*).

È generalmente accettato che anche uno studioso che lavori scrupolosamente tralasci un'attestazione di un lemma come *bianco*, se non è obbligato, in quanto glossatore che definisce aristotelicamente, a farsi un'idea su quello che è effettivamente il suo significato, su quella che è l'esatta estensione di significato della parola in quella determinata posizione. Così il glossario, sotto BIANCO, offre la semplice definizione 'bianco', con l'aggiunta necessaria che si tratta del colore di una pietanza; ma i rimandi a *agliata, caulo, cece, çençovo, cera, çuccaro, farina, finocchio, lardo, pane, polpa, porro, raviolo e vino* conducono a ulteriori aspetti semantici, per esempio rispetto al vino bianco, che non è bianco ma neanche rosso.

La grafia del nostro testo è abbastanza «neutra», il che significa che il lessico non deve essere lemmatizzato nel glossario. Si trova qui tuttavia, per desiderio degli editori, una lemmatizzazione per le parole che non possono essere immediatamente identificate con l'italiano moderno o con una forma genericamente toscana. Così si trova çucche f.pl. sotto [ZUCCA], ma *biancho* sotto BIANCHO. Un lemma come [LATTUCA] sta tra parentesi poiché non è attestata questa forma, ma si trova invece *lattuche, lattughe e latughe*, sempre al plurale. Diversamente una forma come RAPA non è messa tra parentesi, anche se è attestato solo il pl. *rape* (regolare). Forme isolate o non identificate non sono naturalmente lemmatizzate (p. es. *adunati, beledo, calvelino, çeunia, sepis* ecc.). Le forme effettivamente attestate sono citate con i loro luoghi; rimandi (p. es. çucche → ZUCCA) garantiscono il rinvenimento delle forme autentiche. Le varianti grafiche sono collocate tra parentesi tonde dopo il lemma. In linea di massima i rinvii ai luoghi vengono elencati integralmente, ma le serie numeriche troppo lunghe delle parole più frequenti sono abbreviate tramite «ecc.». Le collocazioni citate e di solito definite stanno prima del loro rinvio. Contesti illustrativi o semplicemente tipici, che stanno come citazione breve sotto le voci del glossario, seguono il numero del rinvio.

L'entrata del glossario rimane breve se la parola non presenta alcun problema, se è ben attestata prima della metà del XIV secolo e se non implica un commento a un dizionario. In caso contrario le informazioni crescono: rinvio solo a LEI o solo a Battaglia, o anche a TomBel, GAVI, TLIO, CortZol² ecc., alla letteratura secondaria, e

poi commenti, eventualmente datazione o etimologia, eventualmente passi paralleli in altri libri di cucina, ecc. Per questo le voci sono molto diverse per dimensione. Malgrado ciò, l'estensione è ridotta il più possibile grazie alla concisione verbale («style DEAF», come dicono i nostri colleghi francesi).

Fondamentale per un lavoro lessicografico utile è un atteggiamento critico. Non si può dar fiducia alla propria impressione, né alle opinioni rinvenute. Solo la combinazione critica di analisi filologica e lessicografica porta potenzialmente un progresso.

Riassunto delle osservazioni che comportano un arricchimento della lessicografia corrente: rilievo di tutti i fatti marcati (con Δ) come attestazioni cerniera, specialmente rispetto al LEI, dopo al Battaglia, al TLIO ecc. (sono 282).

1. prime attestazioni grafiche, fatto di minore importanza (esempi):

ABRUSCIARE v.tr.: *arbusciare*; ALLECE; AMANDOLATO m.: *ambandolata* LCucMerAB C; ANETO m.: *anato*; ARISTOLOGIA f.: *aristologia tonda*; ASTERSIVO agg.: *abstersivo*; BUCCO m. 'bucò'; CARDAMONE m.; CAROTA f.: *carotta* e *karotta* MSavonarolaCosseN; CATINO m.: *cattino*; CUCCHIAIO m.: *cuchiaio*; *cocchiaio*; *cochiaio*; GALBINO m. 'galbano'; ecc.

2. prime attestazioni di parole o di accezioni presenti in LCucBo già note alla lessicografia italiana (dove tutte le citazioni saranno da controllare):

ABRUSTICARE v.tr., TomBel, ma LEI 7,964,53 «1863» [err., = LCucBoZ]; Battaglia <D'Annunzio>; AGIUNTO p.pass. agg., *agionto*: LEI ante 1499; TLIO Stat. sen. 1309–10; AGRESTA f.; BECCUME m. 'cattivo odore...'; APOLLOCATO p.pass. agg.; BRILLARE v.tr. (grani; sotto PANICCIA), LCucFiM e LCucFr[G/B]; [*CARRUBO] m. 'frutto (intero) del carrubo, carruba': *garobbi* (?); CORATELLE f. pl.; CORVALO m. 'specie di pesce'; CECE f., *ceci bianchi, rossi e neri* (att. non definite); EMPITURA f. 'composizione di cibi che serve a imbottire (una gallina ecc.)' manca in Battaglia e TLIO nonostante TomBel; ERBATA f.; FROMENTIERA f.; GRATONIA f.; GUALDAFFA f.; GUANTO m. 'specie di frittella...'; INFREDDATO m.; INSALEGIATA f.; LARDELLO m.; LEVADURO m.; LIMONIA f.; [MAZZA] f. 'specie di grosso pestello...': *maça*; MORTADELLA f.; MORTADELLO m.; MOSCATELLO m. 'mollusco...' (unica att.); NEBULA f. 'piccolo pane sottile...'; NUCATO m. (unica att., con corr.); PACCA f. 'una delle due metà...' (att. isolata); PANICCIA f.; PAPARO m.; PAPERDELLO m. 'specie di ortaggio', att. unica?; PASTRINGA f.; PETTORINA f. 'carne...'; RAPAÇOLO m. prob. 'specie di rapa', def. in Battaglia dubbia; RAPONCELLO m.; ROMANIA

f. nome d'un piatto, unica att.; SARDINA f.; SARRACENICO (BRODO -); SCOLARE v.intr.; SOLAIO m. 'uno di più strati...', *a solai*; SOMACCHIA f.; SPESSIRE v.tr., unica att.; STRETTO p.pass. agg. 'divenuto denso, duro'; '... cagliato'; STRICARE v.tr. 'spalmare...', anche P. Bonafè, coevo; voce in Battaglia da eliminare; TENERO m.; VENTRE m., di animali macellati; VENTRESCA f.; VERÇUÇO m. Onom.: UBALDINO agg.

3. prime o importanti attestazioni trovate in altri testi, spesso in testi culinari o medici:

ABASTANÇA avv.; ABBONDANZA f.: *ad habundança*; ACQUA f.: *aqua tiepida*; AGRESTO m.; ALBUME m. (*albame della ova*); ALOE m.; AMANDOLA amara f.; AMMACCARE v.tr. 'schacciare...'; sotto AMANDOLATO: *mandorlata* f. e *mandolata* f.; AMARO agg.; AMIDO m. 'cibo...'; ARANCIO m.; BATTERE v.tr. 'tritare...'; BATTUTO m. 'pesto...'; BIETA f.: *biete trepice* pl.; *bietulo* m.; CALDUME m. 'brodo...'; CASTAGNA f., come misura; ÇENZOVO *beledo o colomi*; CIVERO m.; COCITURA f. 'modalità...'; CROSTA f.; DISTRUCTO p.pass. agg. 'liquefatto, strutto'; ERBATA f.; ERBATO m. (data di «Girald. Nov.», TomBel?); ERBOLATO m.; FEGATO m. 'fegato (come vivanda)'; GIUNCATA f., *çunchata de ammandole*; GRADO m.; GRASSA f.; LASSATIVO agg., *laxativo*; LATTE d'amandole; LENTE f.; LIMONE m.; MESCOLARE v.tr.; MONDO agg. 'privato della buccia...'; MOSTARDA f.; NAPONE m.; OCA f. 'oca (macellata)'; OPERARE v.intr. 'agire, avere effetto'; PANNO LINO m.; PEPE nero, bianco, lungo; PERA f.; PERNICE f.; PESO m.; PETROSELLO m., *radice di petroselli*; PIETRA f. t. di medic.; PILOTTARE sotto LARDARE; SCIUGARE v.tr.; SECCO agg. 'secco (nel senso della dottrina umorale)'; SPARACIO m. (prima att. del tipo formale); SPICO m. 'spigo'; SPINA f. 'lisca o spina (di pesce)' (Battaglia sec. XV, nonostante LCucBoZ in TomBel e CortZol); SPRIZZARE v.tr. (S.Cat. GAVI e ca. 1400 LCucBoM); SUCCHIO m.; TENERO agg. 'che non è duro...'; TEPIDO agg.; TESTO m. 'teglia'; TORSO m. 'fusto'; TORTELLO m. 'cibo fritto...'; UMIDITÀ f. 'umidità (qualità secondo la dottrina umorale)'; USCIRE v.intr., cfr. GAVI, molto complesso; VENTRE m., *ventri* 'trippe' ?; VERDE agg. 'fresco'; VITIO m. t. di medic.

4. prime attestazioni culinarie e mediche, non rilevate nella lessicografia, trovate in LCucBoM (2° t. XIV e, per le ultime ricette, n° 176-198, ca. 1400):

ACOLORARE v.tr.; ACUTO agg. t. di medic.; AGRESTA f. nome di una salsa; AGRESTO m. nome di una salsa; AGRESTO agg.: *uva agresta*; AMANDOLATO m.; ANELLO m. 'oggetto...'; ARANCIO m. per elissi 'succo...'; ARTE f. 'prodotto del fare a regola d'arte'; ASAPORARE v.tr.; ATRITARE v.tr.; AVELLANO m. 'nocciola'; BIANCO m.; BIETA f.: *trepri-*

ce; *treplice*; BLANMANGIERI m. (tipo); BOCCA f. zool. ‘apertura vicina al seno palleale del calamaro...’; BORSA f. ‘borsa scrotale’ (ca. 1400); BRAGHIERE m. ‘cinto erniario...’ (ca. 1400); BROCCA f. ‘chiodo...’; BRUSCIARE v.tr. ‘strinare’; BUDELLO m. (utilizzato per l’aliment.); CADERE v.intr. (dipende dalla distrib. semant. in Battaglia); CALDO TEPIDO loc. agg.; CALVELINO agg.; CANALE *del cavallo* m. ‘tubo, canale uretrale’ (ca. 1400; distrib. semant. in LEI); CAPO d’agli; *di capo* ‘dall’inizio’; CAROTA f.; CASCIATA f.; CAULO m.: *cauli verdi* ‘parti verdi delle foglie del cavolo’; CAVALLO m. ‘pene’ (ca. 1400); CENNAMATA f.; CERA *liquida / bianca / rossa* (t. di farmacia); CETRANGOLA f.; ÇEUNIA f. nome di un cibo; CHIARO agg., *lardo chiaro* ‘lardo che è strutto e purificato’; CIMOLA f. ‘cima tenera...’; COCINARO m. ‘libro...’; COLLO m. est.: ‘parte della pelle...’; COPPO m. ‘specie di pasticcio...’; CORATA f. collett. ‘interiori di animali macellati...’; DESCACHARE v.tr.; DÌ m. ‘giorno, con riferimento al digiuno ideologico’; DISFILARE v.tr. ‘separare...’; DIVISIVO agg. t. di medic. (non la 1a att. ma molto utile); DOLCE agg., *spetie dolci* ‘che non è piccante’; DULCAMINE m.; ERBA f., *erba fina* ‘erba aromatica’ (ca. 1400); EXTENDERE] v.tr. ‘stendere (pasta e sim.)’; FARINA f. ‘farinata’; FESTIGGIÀ f.; FINOCCHIO m. (locuz.); FONDERE, *fundere* v.tr. ‘immergere...’; FRANTO p.pass. agg. ‘diviso in pezzi, rotto’; FRESCO agg. ‘non salato’; FUMO m.: *porre al fumo* ‘affumicare’; GRANATO agg.; GRANELOSO agg. (dipende dalla frammentazione delle accezioni); GRATTARE v.tr. ‘grattugiare’; GRAVEÇA f. t. di medic. (ca. 1400; non medic.: anter.); INCUTIARE v.tr.; INTENSO agg. (ca. 1400); INULA f.: *ienula*; INVOLUPPARE v.tr.; INZUPPATO agg.: *insuppato* ‘imbevuto (con brodo, vino)’ (ca. 1400); LADANO m. t. di medic., *lapdano* (ca. 1400); LARGO agg. ‘che è rado (di un tessuto)’ (per la framm. sem.); LASSO agg., *laxo* ‘allentato, che non è fissato, lasso’ (ca. 1400); LENTO agg.: *lento fuoco*; LEPORE m.; MAGIORANTIA f.; MEDICINATO m. (ca. 1400); MESTOLARE v.tr.; MIDOLLA f., *medolla* (di *latuche* nell’es.) (non integrabile nel Battaglia per la framm. sem.); MINESTRA f. (per la framm. sem.); MINUTISSIMAMENTE avv.; MODERNO m. ‘uomo...’ (in un contesto delle arti; generale: Dante); MOLENA f. ‘parte interiore del pane, mollica’; MORDICARE v.tr. assol. t. di medic. (ca. 1400); NAGALICO m.; NERO m. ‘nero di seppia’; NOVELLINO agg.; ONORE m. ‘ornamento...’ interessante; ORECCHIO m. t. di zool. / cuc. ‘seno palleale...’ (pl.); PANE bianco; PANNICELLO m.: *panicello caldo* t. di medic.; PAPERDELLO m. (unica att.?); PARTICOLAREMENTE avv.; PELLE f. ‘buccia’; PETTO m. ‘carne...’ (per la troppo grande framm. sem. in Battaglia); PEZZA f. ‘pezzo’, *a peça a peça*; PIEDE f. (come cibo); PIENO agg. ‘imbottito’ (dipend. della distrib. sem.); POCO avv. *a poco a poco*;

POLMONE m. (come cibo); PORRO *biancho*; PREDETTO m.; RANOCCHIO m. (come cibo); RETE f. 'omento...'; RILASSARE v.tr. assol. t. di medic. *relaxare*; RINVESTIRE v.tr. 'rivestire (un uccello macellato delle sue penne)'; RISERVARE v.tr. 'mettere o tenere da parte'; ROCCHA f. 'girarrosto'; ROMPERE v.tr., *rotto* p.pass. agg. t. di medic.; ROSTIRE v.tr. 'arrostire'; RUBRICATO agg.; SABBATO m. 'sabato (come giorno di digiuno ideologico)' (interesse enciclop.); SANGUE m. t. di farmac. *sangue de (h)omo* (interesse ecicl.); SBATTERE v.tr. 'agitare...'; SCAGLIARE v.tr.; SCHIBETIA f. ecc.; SECCO agg. 'secco per stagionatura...'; SENATIONE m.; SEPPIA f., *sale di seppia* 'nero di seppia'; SFILARE v.tr. 'disfare (la carne...)'; v.intr. 'disintegrarsi'; SOAVEMENTE avv. 'senza eccesso'; SOTTILMENTE avv. 'con spessore molto limitato'; SPARGERE v.pron. 'dispersersi'; SPESSO agg., *lacte spesso* 'latte rappreso' (?); SPEZIA f., *spetie fine, dolci, forti*; SPEZIATO p.pass. agg. 'condito' (ca. 1400); SPOLPARE v.tr.; STENDERE v.tr.; STRINGERE v.pron. 'ridursi di dimensioni...'; STUDIOSAMENTE avv.; SUCCO m. (dipende dalla distr. sem.); *succo rosado*; TANTO agg.indef., (*due*) *tanto* '(due) volte...'; TASO m. (fine XIV + ca. 1400); TEMPO m. id.; TIRARSI v.rifl., *tirarsi in derietro* (ca. 1400); TOMACELLO m.; TOVAGLIA f. 'telo di tessuto usato in cucina'; TRANSMARINO m. 'rosmarino'; TRARE v.tr. 'tirare fuori' (Battaglia def. stretta); TRIA f. 'insieme di tagliatelle fini (che si presentano in una forma definita)'; TRIGLIA f.; UMIDO m., *humido*, 'liquido...' (dipende dalla classif. sem. in Battaglia); UVA *greca*; VACCA f. 'femmina...; carne dell'animale macellato (anche bue?)' (dipende dalla classif. in Battaglia); VENTRICCHIO m.; VINO *cotto* 'vino fatto di mosto concentrato per cottura'; VITELLO m., **victello*, 'tuorla d'uovo'. Onom.: PROVENÇALE f., *a la provençale*; SPAGNOLO agg., *a spagnuola*; TRIVISANO agg., *al modo trivisano*.

I lettori frettolosi si precipiteranno sui risultati visibili in maniera evidente come le grandi o piccole retrodatazioni, p. es. *amandola amara*, 1431 (LEI) > iniz. XIV (TLIO XIV ex.), *amandolato*, it.mod. > 2° t. XIV, *amido*, 1499 [e 1320ca] (LEI) > 1310 (= Battaglia e TLIO), ecc. Ma il lessicografo autentico sa che il miglioramento e la precisazione di una datazione è certo importante, in quanto stimolo a portare avanti la ricerca e a rappresentare nella maniera più precisa possibile la stratificazione cronologica del vocabolario, ma che il lavoro vero e proprio si basa su una corretta analisi del significato delle parole. Soltanto il significato rispecchia la cultura e la civilizzazione. Nel nostro glossario tuttavia le definizioni dei dizionari citati non vengono per principio corrette. Sarebbe infatti un lavoro senza fine. Esempi

chiari attestano che la semplice e vecchia regola della definizione («La définition correspond à tout le défini et seulement au défini») non è seriamente presa in considerazione: *scodella* ‘... in cui si servono liquidi’ esclude la scodella di riso (Battaglia, che non legge su propri esempi); *lasagna* ‘pasta all’uovo...’ esclude lasagna senza uova (Zingarelli 2008, anche Battaglia); *salmistrare* ‘trattare la lingua di bue...’ esclude altre vivande salmistrate; *prosciutto* ‘coscia di maiale, salata e fatta seccare’ è insufficiente e esclude il prosciutto cotto; ‘pianta dalle foglie lanceolate’ costituisce piuttosto un cruciverba senza definizione (CortZol² 318c CEDRINA [‘verbena citriodora’]); ecc.

Esempi di errori oggettivi: *cumino* e *carvi* sono spesso presi l’uno per l’altro (anche nei dizionari di altre lingue): così nello Zingarelli, dove sotto *cumino* viene nominato il *kümmel* che è infatti speziato con *carvi*; *spigonardo* (Zingarelli) non è ‘lavanda coltivata’ (né italiano antico né moderno); *sommaco* ‘...si usano rami, corteccia e foglie ricchi di tannino’, con un rimando alla Mensa (CortZol², < Frosini, *Cibo*), non è giusto perché in cucina sono usate le bacche.

Esempi di definizioni che non sono adatte alle situazioni storiche effettive: *navone*: ‘ravizzone’ (Zingarelli) corrisponde nell’italiano regionale e dialettale soltanto a una coltivazione moderna di un seme oleoso (*colza*); la datazione al 1320 ca. è astorica (vd. anche Battaglia); così anche *polenta* ‘cibo...di granturco...’, datato al 1312 (Zingarelli; il granturco è una semente del Nuovo Mondo, e non sono da dimenticare la polenta saracena, la polenta taragna, la polenta di farro, di farina di castagne, ecc.).

Altri problemi derivano dall’incertezza che contraddistingue la tradizione lessicografica: il caso più strano nella lessicografia dell’italiano è la forte frammentazione dei riferimenti di significato, come quando Battaglia sotto *petto* differenzia tra «di bue» e «di gallina»; Zingarelli registra sia «carne equina» sia «petto di tacchino»: sono davvero nuovi significati? O semplicemente usi diversi? Da riunire sotto un unico significato? (ma *petto di tacchino* potrebbe non essere molto antico). Dall’analisi testuale si sviluppano normalmente glossari che non possono essere messi insieme in maniera semplicemente compilativa per formare un dizionario (ciò vale anche per il glossario che si è tentato di fare qui); la sintesi lessicografica deve rimodellarli in strutture semantiche più semplici e superiori. In questo senso l’arte del dizionario consente anche accenni più sottili agli usi.¹⁷⁵ La

175 È interessante che il Battaglia, nonostante la sua predilezione per i minimi par-

ragione di questo stato di cose si trova forse nello sfruttamento ancora insufficiente del testo: è certo sorprendente che la confezione di un vocabolario di un testo così noto come LCucBo porti alla luce così tante 'attestazioni cerniera' (282 su 1018 entrate del glossario).

In ultima analisi, ciò è dovuto alla lenta e conseguentemente asistemica ristrutturazione della lessicografia scientifica. Colussi ha messo insieme materiali straordinari, ma in parte sulla base di cattive fonti, e inoltre senza analisi semantica, senza classificazione ecc.; il GAVI richiede ancora molto lavoro prima di portare frutto. CortZol² è stato considerevolmente migliorato rispetto a CortZol, con materiali più sicuri, con riferimenti a molti lavori più recenti, come AldBencLB ma voci come *amido*, *pera* o *spigo* non ne hanno beneficiato.¹⁷⁶ Anche una iniziativa molto più imponente come il Battaglia non soddisfa ogni attesa, ad esempio quella di aver pienamente messo a frutto TomBel o CortZol, vd. *empitura*, *sfilare*, *spina*, *torso* ecc. Nel coraggioso LEI si sommano le peculiarità delle precedenti imprese lessicografiche: in molti casi si dovrebbe risalire alle fonti secondarie e soprattutto a quelle primarie, cioè ai testi (nelle edizioni approvate – sì sì, lo so, in verità ai manoscritti...), per ottenere ulteriori progressi su questa ampia base. Le osservazioni qui elaborate sono facili da trovare sotto le voci segnate con Δ; per il metodo si confrontino *abrusticare*, *acqua*, *aglio*, *agrodolce*, *albume*, *aloe*, *amido*, *aurea alexandrina*, *barbieri*, *bieta*, *buffalino*, *cadere*, *canale*, *canella*, *disbattere*.

Il TLIO è concepito come una fonte lessicografica «evolutiva» che si arricchisce più o meno ogni giorno di nuovi materiali. Lo abbiamo consultato nel corso del lavoro, facendo un'ultima revisione nell'aprile 2015. Anche se il TLIO non ha ancora integrato il nostro testo nel suo corpus, lo cita a volte per il lessico culinario [«Libro della cucina, XIV (tosco.)»]. Abbiamo insomma potuto osservare che il TLIO fornisce pietre solide per la costruzione dell'edificio lessicografico. La

ticolari dell'uso, metta poi alla fine tutte insieme le «locuzioni», invece che associarle ai significati. I suoi riferimenti alla dottrina umorale sono poco sistematici, mancano per ACETO, CALDO, EVACUARE, FLEMMMA, FREDDO, GRADO, PRIMO, SECCO, UMIDITÀ.

176 Del resto, la struttura semantica in CortZol² è migliore dei dizionari con attestazioni, anche se questo dizionario è in prima istanza etimologico. – Notiamo che il TLIO è in alcuni aspetti uno strumento imprevedibile, anche perché tuttora in corso di realizzazione: ad esempio le varianti citate in apertura di una voce non sempre sono attestate negli esempi sottostanti, ma si recuperano passando dalla voce all'interrogazione del corpus (cliccando l'icona del gattino), p.es. *chappo* sotto CAPO (in tali casi, l'analisi semantica rimane da fare).

condizione ideale sarebbe avere non solo il TomBel e il Battaglia, ma anche il LEI e il TLIO terminati prima di iniziare un'edizione di un testo storico. Ma questi ultimi dovrebbero avere a loro disposizione, oltre i dizionari e gli studi anteriori, edizioni come la presente prima di cominciare il loro lavoro. Se tutto va bene, il progresso nasce da questa situazione dilemmatica.

La lessicografia è, in quanto scienza storica, preziosa per tutte le scienze storiche in generale. Ma a sua volta ne dipende. Potremmo diminuire un poco tale dipendenza, ma dovremmo comunque metterla continuamente in conto. Solo un esempio: i frutti degli agrumi in Italia sono noti già da lungo tempo. Egiziani, Greci e Romani li conoscevano. Ma quali? I manuali facilmente accessibili nominano in verità per l'antichità solo il cedro / *Citrus medica*. Nel Medioevo sopraggiunge l'arancia amara / *Citrus aurantium* e il limone / *Citrus limonum*. In totale, tre tipi. Ma i nostri libri di cucina conoscono otto designazioni, che nelle ricette di LCucBoM sembrano raggruppate in modo diverso: nella n° 71 (*paparo* ai) *aranci + limoncelli + lumie*, nella 72 (*paparo*) *melangole*, 98 (*limonia*) *lemmonni + lomie + cetrangole*, 126 (*coppo*) *cetrangole + aranci*, 127 (*anguilla*) *aranci + citrangole + lemmoncelli*, 128 (*lampreda*) *citrangole + aranci + lomie*, 129 (*trote*) *aranci + citrangole*, 133 (*calamato*) *aranci + citrangole + lemoncelli*, 153 (*savore per l'arosto*) *melerancie + citrangole + lemoni*; AldBencLB conosce *lumia*, *cederni* e *cetrangoli*, in GAVI 1 c'è *grandi cidroni* ecc. Da ciò si può concludere soltanto che esistevano più di tre tipi di agrumi: ma quali? Su questo punto la paleoetnobotanica deve ancora raggiungere dei risultati. Nel frattempo il lessicografo può solo essere cauto (TLIO *arancia* 'Citrus sinensis' per es., senza nessun punto interrogativo, è certo sbagliato).¹⁷⁷

177 Cfr. ancora casi come *fagiolo*, che il Battaglia definisce *Phaseolus vulgaris*, documentato a partire dal Boccaccio, che è purtroppo il fagiolo d'orto, peruviano, o anche casi innocui come *latte d'amandole* 'bevanda rinfrescante...', definizione storica (Battaglia 8,827b, 10.).

Classificazione onomasiologica

Cereali

amido, calvelino, farina, farro, frumento, grano, riso, semola, spelta.

Ortaggi, legumi

biancho, bieta, carota, caulo, cece, cima, cimola, cipolla, corteccia, domestico, erba, fagiolo, finocchio, fiore, foglia, frondi, fungo, lattuga, legume, lente, malva, napone, orto, ortolano, paperdello, pastino, pesello, peso, porro, radice di petroselli, rafano, rapa, rapaçolo, raponcello, salvatico, scalogna, senape, senatione, sparacio, spinacio, succo, sugo, torso, zucca.

Frutta

amandola, arancio, avellano, carrubo, castagna, cerasa, cetrangola, dattaro, fico, frutto, guscia, limoncello, limone, lumìa, mela cotogna, melangola, melarancia, melegrana, noce, pelle, pera, poma, pomo, prugna, succhio, succo, sugo, uva.

Carni

agnello, anatra, animale, budello, bue, capo, cappone, capriolo, carne, castrone, collo, colombo, corata, coratelle, domestico, excoriata, fagiano, fegatello, fegato, gallina, giovane, gola, grassa, grasso, grua, gualdaffa, interiori, lardello, lardo, lepore, lombo, malardo, membro, montone, oca, osso, pacca, paparo, pavone, pecora, pelle, pernice, petto, pettorina, piede, pipione, pollastro, pollo, polmone, polpa, porcella, porcello, porchetta, porcino, porco, presciuto, ranocchio, rete, spalla, starna, ucello, vacca, ventre, ventresca, ventricchio, vitella, vitello.

Pesci

allece, anguilla, bocca, calamaio, capo, capretto, corvalo, interiori, lampreda, luccio, marino, moscatello, nero, pesce, polpa, polpo, sardina, sale di seppia, seppia, tinca, triglia, trota.

Latte, uova

albume d'ova, buffalino, capra, caprino, cascio, crudo, giuncata, latte, ovo, pecorino, tuorlo, vitello.

Condimenti

acqua rosada, aglio, alloro, aneto, anisi, basilico, beledo, borragine, canella, cannone, capparò, cardamone, carvi, çençovo, cennamo, ciminò, comune, coriandolo, croco, garofano, inula, magiorana, maggiorantia, mele, menta, nepitella, origano, pepe, petrosello, polvere, ruta, sale, salvia, sambuco, seme, sommacco, spezia, spica, spico, sugo, transmarino, vergella, zafferano, zucchero.

Liquidi, bevande

aceto, acqua, agresta, agresto, liquido, liquore, mosto, olio, presame, succo, sugo, umido, verçuço, vino.

Cibi

agliata bianca, amandolato, battuto, bianco, blanmangieri, brodo, brodo sarracenicò, caldume, casciana, cennamata, cervelato, çeunia, cibo, civero, composta, coppo, crispello, dulcamine, empitura, erbata, erbato, erbolato, farinata, festiggia, frittella, fromentiera, gelatina, gratonìa, gravioli, guanto, insalegiata, lasangne, levaduro, levame, limonìa, marchese, merola, midolla, migliaccio, molena, mortadella, mortadello, nebula, nucato, pane, panicia, pasta, pastello, pasto, pastringa, peverada, mostarda, polta, raviolo, romanìa, salsa, salcicia, sardamone, schibetia, solcio, somacchia, suppa, tomacello, torta, tortello, tria.

Gusto, qualità

acetoso, agresto, agro, agrodolce, amaro, appetito, beccume, bere, bianco, debile, dolce, fino, forte, fresco, magro, misto, nero, netto, novellino, novello, nuovo, odorifero, oltramontano, perfectò, piacere, pietra, pretioso, puro, rena, rubricto, sano, sapere, sapore, saporito, saporosso, sciutto, secco, semplice, spesso, stretto, tenero, tepido, verde.

Misure, quantità

abastança, abbondantemente, abbondanza, bastare, buono, convenire, dado, fetta, largo, libra, lunghetto, lunghezza, lungo, mancamento, mancare, metà, mezzanamente, mezzo, minestra, oncia, minutissimamente, minuto, picciolo, quasi, soavemente, sottile, sottilmente, sufficiente, sufficientemente, sufficienza, tanto, temperatamente, volta.

Arnesi

ago, bastone, brocca, bucato, caldaia, cardafisia, catino, coltello, cucchiaino, fiasco, forno, graticola, gratusia, inguastara, legno, mazza, mescola, mortaio, padella, penna, pentola, piatello, roccha, scopa, scudella, seta, setaccio, spiedo, stamigna, stile, taglieri, tavola, tegghia, testo, tovaglia, vaso.

Operazioni

abrusciare, abrusticare, acendere, acolorare, aggiunto, albero, ammaccare, anello, apeçare, apiccare, apolloato, apparecchiare, aprire, arostire, arosto, arte, artificiatamente, asaporare, assottigliare, atri-tare, bagnare, battere, berreta, bollire, bollore, bragia, bruciare, brusticare, bucco, cadere, caldissimo, caldo, carbone, ferro da cavallo, cavare, cerchio, cernere, chiaro, chiudere, cocina, cocinaro, cocitura, colare, colorare, colore, colorire, cominciare, competentemente, com-porre, conciare, conficere, congiungere, coperto, coprire, corna, cosa, crepare, crosta, cuocere, cuoco, dare, descachare, dibattere, diligen-tia, disbattere, discoperto, discretione, discreto, disfare, disfilare, dis-temperare, distructo, diventare, diversificare, dividere, dotto, durare, duro, eletto, empiere, empire, estate, extendere, fare, fermare, fermentare, fermento, fesso, fibbia, fine, finestrella, focoso, fondere, forame, forato, forma, formare, foro, forte, fortemente, franto, freddare, freddo, friggere, fumo, fuoco, gabbia, galla, gettare, giallo, giardino, giunco, giungere, granato, graneloso, grattare, gratugiare, grosso, guardare, immollare, impeto, inchiudere, incutiare, infondere, infranto, insa-lato, instrumento, integro, intero, interporre, involgere, involuppare, inzuppato, lardare, lasciare, lavare, legne, lento, lessare, lessato, lettera, levare, ligare, mangiare, maniera, mano, menare, mescidare, mesco-lare, mestare, mestolare, mettere, ministrare, minuzzare, misticare, mistura, modo, mollare, molle, mollificare, mollo, mondare, mondo, monticello, onore, ordinare, ordinatamente, palma, panno, particula-mente, partito, pelare, pestare, pesto, pezza, pezzo, pieno, pigliare, poco, pomposamente, porre, premere, prendere, presso, prestamente, prima, primo, pungere, radere, raggiugnere, richiudere, ricorrere, ri-cucire, rimanere, rimettere, reinvestire, riporre, riscaldare, riservare, ristretto, ritenere, ritornare, rivolgere, rompere, rostire, rotondo, rot-tura, salato, saldo, sbattere, scagliare, sciogliere, sciugare, sciumare, scolare, scoprire, scorrere, scorticare, servare, sfilare, singolarmente, smembrare, soffriggere, solaio, sole, solere, sommo, sospeso, sovra-giongnerne, spada, spargere, spartitamente, spatium, spessare, spessire,

speziato, spezzare, spina, spolare, spremere, sprizzare, spurato, stare, stemperare, stendere, stricare, structo, studiosamente, suolo, tagliare, tenere, terzo, togliere, tondo, tornare, torre, trare, trattare, traverso, tritare, trito, troncare, uccidere, ungere, usança, usare, uscire, uso, volere, volgere, vuoto.

Stagioni, digiuno, tempo

dì, digiuno, festa, giorno, mattina, mese, moderno, ora, quaresima, quaresimale, sabato, sera, settembre, spatio, tempo, verno, vespero. Cfr. «Cibi quaresimali» nell'introduzione.

Farmacia

acciaio, adragante, aloe, ammoniaco, ardere, aristologia, astersivo, aurea alexandrina, bolio armenico, cassia, cenere, cera, clistere, consolida, costringitivo, dramma, elettuario, ferro, fetido, fetore, galbino, gallo, gesso, gomma, gromma, intenso, intridere, ladano, lassativo, lepore, litargiro, maggiore, manna, mastice, minore, mordicare, mummia, nagalico, olibano, pece, pelo, penetrativo, pillola, prova, roventare, pentola roça, sangue de dragone, sostanza, sottilità, succo rosado, taso, terra, tralcio, trementina, verde, verditerra.

Medicina

acuto, afatigare, aiutare, audito, barbieri, basalischo, bocca, borsa, braghiera, caldo, canale, cavallo, collera, confermare, confortare, corpo, costipato, debeleça, dente, difetto, dimostrare, discendere, divisivo, dolore, dormire, evacuare, fante, fasciare, febre, flemma, fluxo, fregare, gargarizzare, gengiva, giovare, grado, graveça, gridare, impedire, impiastro, indugiare, infermità, infermo, infreddato, lasso, male, masticare, matrice, mattone, medicina, medicinato, mestruo, mitigare, nare, natura, occhio, operare, orecchia, orinare, orrore, pannicello, passione, persona, pietra, polso, primo, provocare, pulsatile, purgare, puzza, regula, restringere, reumatico, rilassare, riscaldamento, rottura, sangue, segno, seguire, sete, solutione, soperchio, sputare, stercho, stillare, stitico, stomacho, stringere, tempia, testa, tirarsi, toccare, umidità, uscire, utile, vacuo, valere, valitudine, vena, ventosità, ventoso, ventre, vino, virtù, vite, vitio, vomito.

Tecnica di edizione

Un'edizione serve a rendere un testo leggibile e utilizzabile per l'analisi filologica e storica. Per un'analisi paleografica e codicologica un'edizione è poco appropriata, e deve essere consultato il manoscritto stesso. Tuttavia l'edizione deve mettere a disposizione gli strumenti che servono a comprendere il testo anche materialmente come documento storico, il più possibile vicino alla pergamena. Tra correzioni spensierate e toilette del testo in base a idee personali ma scientificamente controllate, e una riproduzione del manoscritto diplomatica o imitativa, c'è un numero infinito di possibilità.¹⁷⁸

L'edizione qui presentata tenta di comprendere il testo e di renderlo comprensibile anche al lettore. Questo atteggiamento esclude una tecnica editoriale imitativa, tanto più che, normalmente, un manoscritto è più facile da leggere rispetto al risultato di una imitazione tipografica. D'altro canto l'edizione vuole essere conservativa, per cui l'intenzione presunta dell'autore e dei copisti rimane rintracciabile quanto più possibile.

La strutturazione originaria del testo è stata conservata: le iniziali che spiccano in rosso (sviluppatate su due righe) sono qui in grassetto (e su una riga); le piccole maiuscole nere che seguono le iniziali in rosso sono trascritte qui in maiuscoletto; i titoli e la numerazione dei capitoli messi in rosso come anche i titoli delle ricette in rosso sono qui in grassetto. Maiuscolo e minuscolo sono mantenuti. Prima delle lettere maiuscole che marcano nel manoscritto un'unità di significato, si trovano per lo più dei punti (spesso prima di *Et* e *Poi*) che sono

178 Si veda su questo Frédéric Duval (ed.), *Pratiques philologiques en Europe*, Paris, École des Chartes, 2006 [ActesPhil], e specialmente F. Duval, *Introduction*, p. 5–20, e il contributo di Fabio Zinelli, *L'édizione des textes médiévaux italiens en Italie*, p. 76–113. Tecnica: Marc H. Smith, *Conseils pour l'édizione des documents en langue italienne*, BEC 159 (2001) 541–578. Per la «scuola Ménard» si veda anche la recensione del suo Marco Polo in *Francia-Recensio* 2008-3 e 2009-4, MÀ (solo on line). – Può non nuocere l'accenno al fatto che la tecnica di edizione vicina al manoscritto richiama senz'altro il metodo Bédier (che non è sbagliato), sebbene tali edizioni siano esistite già prima di Bédier; anche la teorizzazione esisteva prima del suo OmbreB² (per esempio già nel 1912 con l'Athis di Alfons Hilka che editava il testo con un doppio apparato – correzioni del ms. di base e varianti – e che procedeva anche ad un'edizione diplomatica di una porzione, 2500 versi circa, del ms. T); anche Wendelin Foerster, *LancF* del 1899, segue, con giustificazione a pp. VI–XI, «il miglior» manoscritto T, senza ricostruire un testo).

stati riprodotti e generalizzati. Così si delinea una vicinanza tipografica al manoscritto.

Non è stata mantenuta la posizione del titolo della ricetta nell'ultima riga della ricetta precedente e, se troppo lunga, nella parte finale della prima riga della ricetta in oggetto (vedi illustrazione); i titoli sono qui messi sopra la ricetta a cui si riferiscono. Il mantenimento delle maiuscole e minuscole originali crea senz'altro problemi per la comprensione moderna e per l'interpunzione introdotta, ma il frazionamento sintattico che ne consegue appare accettabile in un libro di cucina, che è un testo piuttosto asciutto. I punti e virgola introdotti danno unità di significato non nel senso della moderna punteggiatura, ma sono destinati a separare le istruzioni sulle azioni culinarie. Così abbiamo nella ricetta n° 1 *E se vuoi, puoi ponervi dentro oglio, o brodo di carne o di capone. Pepe, polvere di spetie. Ova dibattute, çaffarano a colorare; e dà al signore*: i punti creano frasi prive di verbo (si tratta infatti di un elenco: p. es. *Ova dibattute* non dipende da *puoi ponervi* – le uova sono necessarie) e il punto e virgola separa l'azione (il manoscritto ha punti dopo *E, oglio, capone, Pepe, spetie, dibattute e colorare* [il punto indica anticamente la più breve delle pause]). Allo stesso modo il punto e virgola in *Togli pulli smembrati, e metti a friggere con cipolle e lardo; e acqua abastança* (65) sembra essere del tutto sbagliato ma è necessario per rendere giustizia alla tecnica culinaria (vd. qui sopra: il confronto con le altre versioni conferma l'interpretazione). Anche in *Togli caponi arostiti; e i fegati loro, con le spetie e pane abrusticato, trita nel mortaio, e distempera* (74) il punto e virgola è necessario per la comprensione della frase e per segnalare la separazione necessaria dalla preparazione della salsa con il fegato.

Per il resto gli interventi editoriali obbediscono alle esigenze minime delle tecniche di edizione: nomi propri scritti minuscoli sono stati forniti di maiuscole (*noci dindia* > *noci d'India*, 96). La separazione delle parole segue l'analisi grammaticale. Le abbreviazioni vengono risolte conformemente alle forme piene attestate. A scopi didattici lo scioglimento è messo in corsivo nell'indice e nelle prime cinque ricette.¹⁷⁹ Si vede che non c'è niente di particolare (si veda *supra* il cap. «Manoscritto»; lì anche attestazioni della variazione di *e, ed, et, 7*; nelle note a piè di pagina spesso osservazioni sulle abbreviazioni, p.

179 In conformità all'uso del tempo, il modo d'abbreviazione non è costante, per es. le rubriche delle ricette n° 24–28 si leggono: *Altramente, Altramente, Altramente, Altramente, Altramente*.

es. nella n° 95). Segni diacritici vengono introdotti in conformità alla filologia italiana: è (*essere*), *serà* (id.), *da po'* (29), *dà* (*dare*), *di* 'giorno', *si che*, *perché*, *così* (198), *più*, anche il punto sulla *i* (per *i* e *í*).

Gli errori di comprensione sono piuttosto rari nel manoscritto. Per esempio nella ricetta n° 82 si dice che si dovrebbe cuocere *crispelli overo frittelle in aglio* (*friggelle con aglio*) – che è di per sé senza senso – o *lardo*: quella che è qui menzionata è semplicemente la variante culinaria o la variante quaresimale, dove si arrostisce con olio (ne risulta il testo corretto *friggelle con oglio o lardo*). Nella n° 83 c'è la stessa istruzione ma questa volta senza l'errore. Nella n° 21, *polla* invece di *polle* (porre le *pere*) è certamente un'inavvertenza (precede *acqua*), ma la stessa inavvertenza nella n° 54 pare difendibile: *pollo* invece di *polle* (porre le *fave*) può interpretarsi come composto con *lo*, pronome dimostrativo con valore neutro.¹⁸⁰ Un altro errore o inavvertenza, precisamente *amido non mondo* invece di *amigdale non monde*, nella n° 98 (con conseguenze inoltre sulla sintassi), è contrario al modello latino in cui si legge *amigdale mundate*; questo strano errore si ripete nella n° 100 (vd. nel cap. «Nozioni dedotte dalla filiazione testuale»).

Gli errori di distrazione, non pochissimi, sono stati corretti. Alcune oscillazioni non sono veramente erronee, ma rappresentano variazioni dialettali, come il toscano *farre*, scritto accanto a *farro* nella stessa ricetta (n. 168). In tal caso una normalizzazione non è raccomandabile. Si riscontra una serie di anomalie nella concordanza di genere delle desinenze aggettivali. Abbiamo sottolineato questi casi con un «sic», senza apportare alcuna correzione (24; ecc.; essi vengono commentati nel capitolo «Morfosintassi»). Cfr. nel glossario *overi*,^{R5}, sotto *OVERO*.

Tutte le correzioni sono segnalate nelle note al testo; così anche alcune osservazioni sul manoscritto, per es. cancellature, scritture doppie [96], maiuscole non adottate [soprattutto nell'indice], cambiamenti di mano, note a margine, scritture illeggibili, stato della pergamena, difficoltà [106], abbreviazioni di dubbia interpretazione [11] ecc.¹⁸¹

180 Vd. nella n° 111: *pollu su* invece di *pollo su*: inavvertenza.

181 Con un maggior numero di correzioni o commenti al manoscritto sarebbe stata consigliabile l'introduzione di due apparati (e di un terzo con le varianti da manoscritti eventualmente più ampi). Ma nel caso semplice qui presente ciò sarebbe stato decisamente esagerato.

Edizioni precedenti e analisi disponibili nei dizionari

Francesco Zambrini, editore del bolognese *Il Propugnatore*, ha curato la prima edizione: *Il libro della cucina del sec. XIV, Testo di lingua, non mai fin qui stampato*, Bologna (Romagnoli) 1863 (Scelta di Curiosità inedite o rare dal secolo XIII al XIX, In appendice alla Collezione di Opere inedite o rare, Commissione per i testi di lingua, Dispensa XL).¹⁸² Nell'introduzione dà una panoramica ancora valida sul contenuto del manoscritto miscelaneo, e motiva la sua pubblicazione: «Niuno si faccia a credere che, nella pubblicazione di questo libro, io abbia avuto in animo porgere ammaestramenti di buona e gentile cucina: no, per mia fede. Le ragioni che mi mossero a torlo dall'obli-vione in cui si giacea, trassero dal desiderio di accrescere sempre più la messe de' vocaboli... e di offerire un testo che ci rappresenta al vivo le costumanze de' nostri antichi...» [p. V]. Nonostante il suo consacrarsi ai testi antichi, anche tecnici (dirigeva la collana), Zambrini aveva un atteggiamento che era tipico della scienza del XIX secolo: da un lato afferma ammirato «La semplicità, l'eleganza e la sobrietà, conforme il comporta la materia trattata, vi spirano da ogni lato» [p. VI], ma cita poi una ricetta (n° 145) e commenta: «Così scriveva forse un idiota cuoco, che vivea cinquecento anni fa! Ciò nondimeno, colpa dell'antico amanuense, in assai luoghi mi sono abbattuto, senza dubbio corrotti ed errati, la più parte de' quali io mi cimentai colla critica a rettificare» [p. VII] e documenta così un atteggiamento arrogante nei confronti degli «antichi» da correggere.

Le sue correzioni sono costanti; non c'è quasi una riga senza interventi, per lo più di natura grafica: *meço* > *mezzo*, *empire de* > *empire di*, *ucelli* > *uccelli*, *biancho* > *bianco* ecc. Alcune di queste modifiche apparentemente ingenuie eliminano regionalismi, per esempio *ova debattute* > *ova dibattute* [LCucBoZ p. 1 / LCucBoM n° 1]. *Quando sirà cotto* > *quando sia cotto* [p. 58 / 119] cambia la sintassi (cambio di indicativo e congiuntivo dopo congiunzione temporale, cfr. *quando sono cotte* [14] e *quando sieno bulliti* [16]). Zambrini ha tralasciato altre cose, spesso la cancellazione di parole nel manoscritto [p. 29 / 69; p. 65 / 129; p. 69 / 135]. Esempi di errori grossolani: *e poi lo fa friggere* = *e pollo a friggere* [p. 5 / 9]; *poi fa allessare* = *poni a lessare* [p. 6 / 10]; *che*

182 Google Books ha caricato in rete questa edizione, con risultato poco convincente (p. es. A empiere mia gallina... come dello è, si veda n° 107 f.): SPAM, anche in senso etimologico (SPiced hAM in lattine).

ciascuno stia per sè = che ciaschuno per sé [p. 7 / 14]; *ponervi ovi, carne = ponervi onni carne* [p. 13 / 29]; *amido = cimino* [p. 23 / 58]; *poi ci poni = puoi ce ponere* [p. 25 / 62]; *cardamone = cannoni* [p. 67 / 132]; *cuoriandoro = tuorla d'ova* [p. 35 / 78] ecc. (si veda ancora pp. 8, 29, 32, 33, 38, 40, 42, 44, 54, 55, 58, 59, 60, 62, 63, 65, 67, 69 [con nota 33; *carni leggi carvi*: n° 134], 76, 77, 80, 84, 86). Zambrini interrompe la trascrizione con la n° 181, tralascia dunque le addizioni (n° 182–198), ma dà ancora le due ricette *A chi non avesse levame* (n° 193) e *A fare agresto* (194).

Stecchetti, *Tavola*, 1884, cita alcune ricette [«*Libro di Cucina*»], all'inizio sulla base di Zambrini, ma con arbitrarie modernizzazioni qua e là.¹⁸³

Faccioli, *Arte*, 1966, fornisce una copia a stampa scorretta dell'edizione Zambrini (parimenti senza appendici) con modifiche non controllabili (nonostante la pretesa di averlo «collazionato tuttavia sul manoscritto originale» [p. 20]¹⁸⁴). Non sono necessarie critiche a questa edizione: lo sdegno è già troppa grazia.¹⁸⁵

L'edizione di Elena Bergonzoni (2006) dei due ricettari contenuti nel manoscritto di Bologna¹⁸⁶ è il primo lavoro autentico dopo Zambrini, 1863, e Guerrini, 1887. Sostituisce attualmente LCucFrG

183 Le sue citazioni dal «codice 158» riguardano la sua più recente edizione LCucFrG, tuttavia non senza (errate) divergenze, p. es. nota 55 *vasetto* = n° 3 *vasello*.

184 Indicazioni su certe lezioni del manoscritto danno l'impressione che esso sia stato letto, ma per esempio il commento su *ventello* (p. 23) viene da Zambrini p. 6, con nota 4 (si veda n° 11: *vitello*, ms. *ūctello*). La lezione erronea già menzionata sopra, *cuoriandoro* (= n° 78 *tuorla d'ova*) è stata ripresa con un altro errore di copiatuora come *cuorinandoro*, accompagnata dal commento «cuorinandoro: coriandolo, frutto aromatico». Questa forma doppiamente erronea è stata naturalmente caricata in rete più volte (consulta Google).

185 Emilio Faccioli, *Arte della cucina*, Milano, Il Polifilo, 1966, 17–57 [= LEI: Anonimo Toscano]; di nuovo in *L'arte della cucina in Italia*, Torino, Einaudi, 1987, 43–67. Sergio Lubello dice abbastanza su questo nel suo articolo *Excerpta coquinaria: tra filologia e <cucina>*, Atti del XXI Congresso internazionale di Linguistica e Filologia romana, Palermo 1995, Tübingen, Niemeyer, 1998, 6,299–309, in part. 304. L'edizione a stampa di Faccioli è stata messa da Thomas Gloning (Giessen, Marburg) sulla sua homepage e questa da Candida Martinelli di nuovo su italophiles.com [«The Italian is difficult to read if you only know Italian because the language used has lots of Spanish influence» – no comment]. In seguito a un seminario sulla letteratura culinaria francese e italiana Nicole Stier ha trascritto tutto il testo per il suo lavoro di laurea (Magister) *Die Edition des Libro de la cocina (14. Jh.) und die sprachwissenschaftliche Analyse seines kulinarischen Wortschatzes*, Heidelberg 1998 (inedito), con critiche severe indirizzate alla pubblicazione di Faccioli.

186 Elena Bergonzoni, *Due testi medievali di cucina nel manoscritto 158 della Biblioteca*

e costituisce un progresso notevole rispetto a LCucBoZ. La trascrizione segue procedure corrette ed è assai fedele.¹⁸⁷ I commenti testuali seguono Zambrini. C'è un elenco delle denominazioni degli ingredienti e delle preparazioni ed un altro degli utensili di cucina. Sotto ciascun lemma si trovano varianti (e talvolta vocaboli distinti) e rinvii (da controllare) ai due testi (<a> = LCucFr e = LCucBo) senza differenziare le corrispondenze, per es. «SUOLO (*suolo, solari, solaio*), 'strato di ingredienti', LXXVa, LXXVIa...; XIIIb, XXIb, XXIIIb, XXVb...» (XXIIIb corrispondendo a *solaio*, XXVb a *suolo* [infatti a *suolo a suolo*] ecc.).¹⁸⁸ L'introduzione discute le differenti datazioni e raggruppamenti di testi proposti dai ricercatori (Rebora e Laurioux), senza prendere posizione.

Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II*, s.l. [Firenze], Olschki, 2005¹⁸⁹ stampa in appendice un'edizione di RecCuLib, manoscritto A, con copia sinottica delle ricette di LCucBo (<T>), che sono tradotte dalla tradizione del *Liber* (circa un terzo del testo), con copia delle ricette corrispondenti di LCucMerAB (<M>) e le due altre copie del *Liber* latino (e <V>). La trascrizione è relativamente attendibile.¹⁹⁰ La

Universitaria di Bologna, Bologna, CLUEB, 2006; [p. 33–57 = LCucFrB, p. 63–105 = LCucBoB].

- 187 P. 63, linea3, *munute* (con annotazione) leggi *minute* (indice ii); 64,1 *sarracenicio* l. *sartarenito* (ind. xxvi; err. del ms.); 64,8 xxxv l. xxxiv, sotto manca il titolo xxxv; 64,14 *lepore* l. *lepore* (ind. xli); 64,22 *rivestirlo* l. *rinvestirlo* (ind. xlviiii); 64,27 *vetre* l. *ventre* (ind. liiii); 64,34 *coratelle* l. *coradelle* (ind. lxi); ecc. (la qualità cresce). La nota tironiana 7 (= *et*) è trascritta *et*, mentre gli scribi usano *e* se non abbreviano.
- 188 Non c'è nessuna lemmatizzazione, per es. *colombi* 'colombo'; i rinvii sono da completare et controllare, per es. *fichi* anche LXXXIIIb, *granella* non è nella ric. CXIIb; le traduzioni offerte non corrispondono alle regole della lessicografia, per es. *insalegiata* 'insalata di cipolle' o *spagnola* 'variante della gratonia' (contesto: ... *chiamasi gratonia spagnola*).
- 189 Citato come Martellotti, *Ricettari*. Lodevole: l'autrice non usa l'impenetrabile sistema di citazione <di Harvard> secondo autore e anno di pubblicazione (tipo «Aristotle 1999» per una citazione dall'*Etica* ad esempio), ma quello trasparente e informativo secondo autore e titolo abbreviato, p. es. Frosini, *Cibo*; così in Martellotti, *Giambonino*.
- 190 Correzioni: T 1 *Togli* leggi *Tolgli*; *çaffrano* l. *çaffarano*. 2 *Tolali* l. *Tolgli*; *predetta* l. *predicta* (ms. *predicta*, spesso *predicto* ecc.); *mettervi* l. *mettarvi*. 3 *et mettivi* l. *e mettivi* (ms. nessuno stenogramma; Martellotti mette per lo stenogramma 7 sempre *et*, che si trova scritto normalmente *e*, una volta, 103, *ed amandole*, raramente *et*: indice 86 ecc., n° 11 ecc.); *dicti* l. *decti*; *Et* l. *E*; *modo* l. *muodo*. 4 *darà* l. *dare*. 5 *scioglile* l. *scioglile*; *trasmario* l. *trasmario*. 10 *predetto* l. *predicto* (abbreviato) (passim); *finochio* l. *finocchio*; *bene* l. *ben*. 36 *R xiv* l. *Rx* [= *Rubrica*] (passim) *xiiij* (passim). 40 *oni* l. *onni* (tratto su n debole). 42 *bactuti* l. *battuti*. 43 *ne la* l. *nella*

lettura e soprattutto la comprensione di tutti questi testi è ostacolata dalla mancanza di segni di interpunzione. Il lavoro, pur accorto, ha un orientamento storico, non filologico.

I dizionari più antichi, in particolare TomBel, citano l'edizione Zambrini. Anche Battaglia citava prima questa edizione (seguen- do TomBel), poi purtroppo la stampa Faccioli (con riferimenti alla sua impaginazione e anche alla sua numerazione), senza dubbio nella convinzione che essa fosse un progresso; allo stesso modo il LEI. È comprensibile che siano stati accolti tutti gli errori di Zambrini, fin nei dettagli grafici come *senacione* in Battaglia 18,620a, dove LCucBoM n° 12 ha *senationi*, e *senationes* (n° 13). In certi casi ne risulta un'indicazione erronea, si veda per esempio LESSATO, che è attestato

(difficile da leggere). 53 *le glie sirano* l. *le siranno* (c'era qui prima della scrittura un buco nella pergamena; *glie* non si trova lì, viene presumibilmente dal *volgile* della riga superiore). 54 *Altramente* l. *Altremente*; *cum* (stenogramma 9) l. *con* (c'è *con*, *cō* e *cū*) (passim). 58 *amino* l. *cimino*. 63 *libro et* l. *libro ē* (= *est*; la lettura errata ha condotto a un'interpretazione incongruente in p. 35); *tucte* l. *tutte*. 64 *nel mosto* l. *nel musto*; *questo mosto* l. *quello mosto*; *metà* l. *meità*; *bianco* l. *biancho*; *saranno* l. *siranno*; *ponervi* l. *ponerci*; *fare con* l. *fare cum*. 65 *polli* l. *pulli*; *abbastanza* l. *abastança*; *aggiungivi* l. *agiongivi*. 66 *senza* l. *sença*. 69 *ienula secca*: *secca* è cancellato; *stempera* l. e *distempera*; *bullia* l. *bullia*; *cocto* l. *cotto*. 70 *scuma* l. *sciuma*. 73 *arrostila* l. *arostila*; *però* l. *perciò*; *de' non* l. *denno*. 74 *saracenco* l. *sarracenco* (come a p. 258); *distempera nel mortaio* ms. *nel morta*, ma questo è cancellato, manca il *con* seguente (come anche in Zambrini); *brodo* l. *brodi* (ms. *i* su una mezza o). 77 *detta* l. *dicta*. 79 *pecora* l. *peccora*; *zuccaro* l. *çuccaro*. 82 *spartitamerte* l. *spartitamente*. 83 *beni moli* l. *ben imoli*; *friggasi* l. *friggansi*. 85 *o vuò* l. *overo* (abbreviato). 97 *Simile puoi fare de pesci apeçati* (riga 3) è cancellato nel ms. 98 *in amido* l. *l'amido*. 99 *sirà* l. *serà* (mal leggibile; con *r* rotonda di legatura); *accolora* l. *acolora* (macchia). 101 *colasse* si trova certo nel ms., ma non è sensato: l. *col[or]jasse*. 102 *stamigna* l. *stamingna*; *pecora* l. *peccora*. 104 *a bastanza* l. *abastança*. 107 *ucelli* l. *uçelli*. 108 *ritenendo* l. *rittenendo*. 122 *la bragia e mescola [mescola] con la mescola* l. *l. b. e mescola mestola con la mescola*, in cui il primo *mescola* è cancellato; *teghia o la padella* l. *t. e la p.*; *ciascu[cu]no*: *uc* è espunto. 126 *mixture* l. *mixture*. 128 (p. 260) *senza* l. *sença*. 129 *e facciansi* è cancellato nel ms.; *Allici* l. *Alleci*; *medesimo* l. *medesimo*. 132 *elette* l. *electe*. 133 *medesimi* l. *medesmi*. 140 *pien* l. *piena*. 153 *melarance* l. *melerancie*. 154 *dei pippioni* l. *dei pipioni*; *abruscialo* (ms. *arbuscialo*!); *vino o* l. *vino* e. 157 *esser edocto* l. *essere docto*. 159 *medesimi* l. *medesmi*. Inoltre, alle pp.184-188: 6 *borraggine* l. *borragine* (bis). 7 *finocchio* l. *finochio*. 9 *Del predetto* l. *Dei predicti*. 12 *senacioni* l. *senationi*; l'aggiunta cioè *in più modi* viene da Zambrini, o dall'indice – il testo stesso è del tutto illeggibile. 14 *usanza* l. *usança*. 17 *lattughe* l. *latughe*. 25 *et* è cancellato; *facti* l. *fexi*. 29 *ovvero* l. *overo*. 31 *ovvero* l. *overo*. 84 manca *Altramente*. 89 *Altramente* è cancellato. 109 *empire* l. *empiere*. 132 *lxx* cancellato. 138 manca *lxxv*. 152 *lxxxiii* l. *lxxxix*. 158 manca *lxxxv*.

solamente con gli esempi di LCucBo e Redi, ma la prima occorrenza deve essere letta *lessali* (lezione del manoscritto e forma necessaria per la buona comprensione della frase). Fondamentalmente dispiace che la filologia non sia stata in grado di evitare che l'edizione retrograda di Faccioli fosse posta a fondamento del lavoro lessicografico.

Rinunciamo qui ad una descrizione e valutazione riassuntive della lessicografia attuale e rinviando invece al glossario critico. È da tener presente che l'analisi lessicografica compiuta nel glossario è dipendente a sua volta dai lavori preparatori realizzati da altri.

*Explicit de coquina que est optima medicina*¹⁹¹

Bibliografia

Questa bibliografia è selettiva: contiene pubblicazioni importanti o citate spesso. I dati bibliografici di pubblicazioni relative ad un fatto particolare non vengono accolti qui, ma dati nelle note a piè di pagina. Le sigle più importanti sono integrate nella bibliografia con i rimandi necessari, per es. LCucFrG → Guerrini. Rinvii brevi del tipo «Frosini, *Cibo*» non vengono sciolti specificamente; si confida nel fatto che il lettore competente troverà il titolo sotto «Frosini». Sigle non sciolte si trovano in DEAFBibl 2007 e nella sua versione di lavoro elettronica evolutiva DEAFBibleI, sotto www.deaf-page.de. Sigle usuali di riviste scientifiche sono quelle di ZrP, FEW, LEI o DEAFBibl.

Aebischer, Paul, *Un manuscrit valaisan du Viandier attribué à Taillevent*, Vallesia (Sion) 8 (1953) 73–100; [= ViandValA].

AldBencLB → Baldini.

Arberry, Arthur J., *A Baghdad cookery-book*, *Islamic Culture* 13 (1939) 21–47; 189–214. Edizione del libro dal Baḡdādī; ristampa in → *Medieval Arab cookery*.

Baḡdādī → Arberry.

[Bagnasco, Orazio] Anon., & *coquatur ponendo...* – *Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, s.l. [Prato], Ist. Francesco Datini, s.d. [1996]; [= BagnascoCoqu]. Collezione

191 *Forme of cury*, *Explicit*, ms. inizio XV sec.; edizione Samuel Pegge, 1780, prima dell'indice; anche in Richard Warner, *Antiquitates culinariae*, London 1791, 49.

di articoli su temi e autori; descrizioni di manoscritti con cenni sul contenuto; contributori vari (Lauriou et al.). Riproduzioni di pagine di manoscritti senza indicazioni di paginazione. Senza indice.

- Baldini, Rossella, *Zuccherò Bencivenni*, La santà del Corpo. *Volgarizzamento del Régime du corps di Aldobrandino da Siena (a. 1310) nella copia coeva di Lapo di Neri Corsini (Laur. Pl. LXXIII 47)*, Studi di Lessicografia Italiana 15 (1998) 21–300; [= AldBencLB; LEI: BencivenniCorsiniBaldini, SLeI 15]. Ms. datato al 1310; buono gloss., assai completo, definizioni ampie o ridotte o assenti.
- Battaglia, Salvatore, et al., *Grande dizionario della lingua italiana*, Torino, Unione tipogr.-ed., 1961–2002, *Supplemento*, 2004, *Indice degli autori citati*, 2004; [= Battaglia, B nel gloss.].
- Benporat, Claudio, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996. Edizione di Maestro Martino, mss. Vat. (p. 79–155), Riva (p. 157–231) e New York [Cuoco napoletano] (p. 233–292; ed. non menzionata dal Scully, *Cuoco* 38, il quale tuttavia ricorda le altre ed., 37).
- Benporat, Claudio, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra tre e quattrocento*, s.l. [Firenze], Olschki, 2001. Estratti di testi di qualità molto diversa (Siena 1326 – Milano 1499). Cita sventuratamente il LCucBo secondo la stampa Faccioli. Id., passim in *Appunti di gastronomia* (Milano, Condeco) 4 (1991) sqq.
- Bergonzoni, Elena, *Due testi medievali di cucina nel manoscritto 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna*, Bologna, CLUEB, 2006; [p. 33–57 = LCucFrB, p. 63–105 = LCucBoB]. Con elenchi degli ingredienti e delle preparazioni e degli utensili di cucina. Edizione non presa in considerazione da SchiancaCuc per es.
- Bitsch, Irmgard – Trude Ehlert – Xenia von Ertzdorff – Rudolf Schulz, *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, [Symposion Juni 1987], Sigmaringen, Thorbecke, 1987.
- Boström, Ingemar, *Anonimo Meridionale. Due libri di cucina*, Stockholm, Almqvist & Wiksell, s.d. [stampato nel 1985] (Acta univ. Stockholmiensis, Romanica St. 11); [= LCucMerA/BB; LEI: AnonimoMeridBoström e LibriCucinaBoström e CucinaBoström]. Trascrizione non sempre sicura. Glossario completo ma dalla microstruttura ridotta all'osso: senza collocazioni e senza definizioni, ma per lo più con equivalenti approssimativi.
- Cappelli, Adriano, *Dizionario di abbreviature latine ed italiane*, Milano, Hoepli, 1912.

- Castellani, Arrigo, *Grammatica storica della lingua italiana*, I. *Introduzione*, Bologna, Il Mulino, 2000; [= CastellaniGr]. Unico vol.
- Castellani, Arrigo, *Saggi di linguistica e filologia italiana e romanza*, 3 voll., Roma, Salerno, 1980.
- Colussi, Giorgio, *Glossario degli antichi volgari italiani*, Helsinki, poi Foligno, Umbra, 1983–2006; [GAVI; DEAF: Colussi]. Peccato che l'analisi semantica sia ridotta (per es. nessuna distinzione, a torto o a ragione, tra *anima tenera* e *gallina tenera*, 17,4,22).
- Cortelazzo, Manlio – Paolo Zolli – Michele A. Cortelazzo, *DELI – Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1999 (e rist.); [= CortZol²].
- Dictionnaire étymologique de l'ancien français*, Tübingen, Niemeyer, 1971 sqq. [vd. *Dictionnaire étymologique de l'ancien français, Complément bibliographique 2007*, Tübingen, Niemeyer, 2007, o in versione in continua evoluzione in rete: www.deaf-page.de]; [= DEAF].
- Faccioli, Emilio, *Arte della cucina*, Milano, Il Polifilo, 1966; [= LEI Faccioli e CucinaFaccioli e FaccioliCucina: spesso citato come un insieme, invece con abbreviazioni specifiche per i testi contenuti]; nuova ed. con aggiunte: *L'arte della cucina in Italia*, Torino, Einaudi, 1987. Contiene, p. 16–57, LCucBo [LEI: AnonimoToscano; Anonimo tosc., FaccioliCucina; LibroCucina; ecc.]; 58–105, LCucCa [LEI: AnonimoVeneziano; ecc.]; 115–204, LCucMartF [LEI: MaestroMartino; ecc.]; ecc. Compilazione ascientifica; solo l'ed. di LCucMartF vi è originale e citabile.
- Flandrin, Jean-Louis – Odile Redon, *Les livres de cuisine italiens des XIV^e et XV^e siècles*, *Archéologie médiévale* 8 (1981) 393–408.
- Francesco Balducci Pegolotti, *La pratica della mercatura*, ed. Allan Evans, Cambridge, Mass., Med. Acad., 1936. Titolo orig.: *Libro di divisamenti di paesi e di misure di mercatantie...*; da datare al 1340, o assai vicino (c'è una *Tavola della Pascua di Ressorresso* per 1340–1465); ms. datato al 1472. Nell'apparato critico, «M» corrisponde al ms., «P» all'ed. Pagnini 1766. Ed. non priva di errori; grafia normalizzata (!).
- Frati, Lodovico, *Libro di cucina del secolo XIV*, Livorno, Giusti, 1899; [= LCucCaF].
- Frosini, Giovanna, *Il cibo e i signori. La mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Firenze 1993. Analisi ricca di giornali di spese, datati maggio 1344 - aprile 1345 [f° 1–132 = 1344, 133–195 = 1345 n.st.], con esempi supplementari di più fonti e epoche; [= Frosini, *Cibo*; LEI: LibroMensaFrosini].

- GAVI → Colussi.
- Guerrini, Olindo, *Frammento di cucina del sec. XIV*, Bologna, Zanichelli, 1887; [= LCucFrG]; cfr. Stecchetti.
- Lambert, Carole et al., *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au moyen âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses Univ. – Paris, Champion – Slatkine, 1992. Visione generale, studi, bibliografia.
- Lauriou, Bruno, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, Brepols, 1997 (Typologie de sources du m. â. occ. 77). Visione generale, bibliografia. Da confrontare con id., *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Sorbonne, 1997.
- LCucBoB → Bergonzoni.
- LCucBoM: il lavoro presente.
- LCucBoZ → Zambrini.
- LCucCaF → Frati.
- LCucFiM → Morpurgo.
- LCucFrB → Bergonzoni.
- LCucFrG → Guerrini.
- LCucMartF → Faccioli.
- LCucMerA/BB → Boström.
- LCuraMalM → Manuzzi.
- LEI → Pfister.
- Lubello, Sergio, *Excerpta coquinaria: tra filologia e <cucina>*, Atti del XXI Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza, vol. 6, Tübingen, Niemeyer, 1998, 299–309.
- Lubello, Sergio, *La nascita del testo: Un tipo testuale in diacronia*, in Lo scaffale della biblioteca scientifica in volgare (secoli XIII–XVI), Atti, ed. R. Librandi – R. Piro, Tavarnuzze, Firenze, SISMEL, 2006, 389–404. Con bibliografia.
- Manuzzi, Giuseppe, *Libro della cura delle malattie*, Firenze, Tip. Voc., 1863 (publ. postuma a cura di L. Razzolini; rist. in *Testi di lingua citati nel Vocabolario della Crusca... Giuseppe Manuzzi*, Sala Bolognese, Forni, 1979); [= LCuraMalM, estratto di Aldobrandino, trad. di Zuccherero Bencivenni, ca. 1310; sembra ident. a Battaglia «Benc. 3–1», vd. l'Intr. del Razzolini].
- Martelli, Maria Ines, *La cucina italiana nel XIV secolo: uso ed abuso di piante aromatiche e di spezie. Commercio, trasporto, conservazione di questi preziosi prodotti*, Rivista di storia delle scienze mediche e naturali, anno 44, 1953, Firenze, Olschki, 1953; [= Martelli]. Os-

- servazioni etimologico-storiche (senza rinvii per le varianti). «Libr. cuc.» = LCucBoZ.
- Martellotti, Anna, *Il Liber de ferculis di Giambonino da Cremona. La gastronomia araba in Occidente nella trattatistica dietetica*, Fasano, Schena, 2001 (Bibl. della Ric., Cult. stran. 108); [= Martellotti, *Giambonino*]. Con edizione del *Puech von den chosten* (1^a m. XV sec.; = Puech).
- Martellotti, Anna, *I ricettari di Federico II. Dal <Meridionale> al <Liber de coquina>*, s.l. [Firenze], Olschki, 2005; [= Martellotti, *Ricettari*]. [A. Martellotti, *Linguistica e cucina*, Firenze 2012, senza indici.]
- Martellotti, Anna, *Quinquinelli zoè rafioli*, Università degli Studi di Bari. Annali della Facoltà di Lingue e Lettere straniere 15 (2001) 351–372; [= Martellotti, *Quinquinelli*].
- Medieval Arab cookery. Essays and translations by Maxime Rodinson, A.J. Arberry & Charles Perry* (foreword Claudia Roden), Totnes, Prospect Books, 2001.
- Mensa → Frosini, *Cibo*.
- Milham, Mary E., *Platina. On right pleasure and good health*, Tempe, Ariz., Med. & Ren. Texts & St., 1998 (Med. & Ren. Texts & St. 168). Edizione con trad. ingl. e introduzione.
- Möhren, Frankwalt, *Wie gut konnte der Cruscante Francesco Redi Altitalienisch? Oder: Müssen Wörterbücher Tertiärliteratur bleiben?*, Italienische Studien 11 (1988) 93–113; [= Möhren ItSt].
- Möhren, Frankwalt, *L'art du glossaire d'édition*, in David Trotter (ed.), *Manuel de la philologie de l'édition*, Berlin (De Gruyter) 2015, 397–437.
- Michele Savonarola, *Libreto de tutte le cosse che se magnano*, ed. Jane Nystedt, Stockholm, Almqvist & Wiksell, 1988 (Acta univ. Stockholmiensis Rom. Stockh. 13); [= MSavonarolaCosseN]. Ms. di base Lugano [ca. 1451, con annot. dell'aut.]. Glossario in parte senza def. (p. es. FIORE, solo tre rinvii: 165, 723 e 2980; 165 corrisponde alla farina: *fiore di furmento*, 723 è err., 2980 è corretto: *fiore di mandole*).
- Morpurgo, Salomone, *LVII ricette d'un Libro di cucina del buon secolo della lingua*, Bologna, Zanichelli, 1890; [= LCucFiM].
- MSavonarolaCosseN → Michele Savonarola.
- Mulon, Marianne, *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval*, Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610), a. 1968, Paris, Bibl. nat., 1971, 369–435 (estratto dalla tesi della École des Chartes, sotto nome da nubile Marianne Bouchon, 1950); [= RecCulLibM; RecCulTrM]. Gloss. *ratta* 'rate' l. 'crépine' (anche II 61; 62).

- Nocentini, Alberto, con la coll. di Alessandro Parenti, *L'etimologico. Vocabolario della lingua italiana*, Milano (Mondadori / Le Monnier) 2010.
- Parodi, Ernesto G., *Rime genovesi, IX, De carnis privium et die veneris*, Archivio Glottologico Italiano 10 (1886–1888) 135–140.
- Pfister, Max et al., *Lessico etimologico italiano*, Wiesbaden, Reichert, 1979 sqq.; [= LEI].
- Puech → Martellotti.
- RecCulLibM e RecCulTrM → Mulon.
- Redon, Odile e Lucia Bertolini, *La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese tra Due e Trecento*, Bullettino senese di storia patria 100, 1993 [1995] 35–81. Spec. «brigata spendereccia» e la tradizione dei «XII ghiotti» [= Bo] = LCucFrG].
- Rodinson, Maxime, *Romanía et autres mots arabes en italien*, R 71 (1950) 433–449.
- Rodinson, Maxime, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, Revue des Études islamiques [17], 1950, 95–158. Ricerca con estratti del libro chiamato *Wuṣṣā*; ristampato in *Medieval Arab cookery*.
- Rohlf, Gerhard, *Historische Grammatik der italienischen Sprache und ihrer Mundarten*, 3 voll., Bern, Francke, 1949–1953; *Grammatica storica della lingua italiana e di suoi dialetti*, Torino, Einaudi, 1966–1969; [= RohlfGr].
- Schianca, Enrico Carnevale, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki, 2011; [= SchiancaCuc]. Si fanno riferimenti al ms. di LCucBo («AT1»), ma con numerosi errori provenienti dall'edizione Zambrini, per es. *atritino* (n° 6) sotto BORRAGINE, *fallo dolce* (n° 94) sotto ACETOSO, *insaleggiata* (n° 178) s.v. Molte parole non ci sono del tutto, per es. *calvelino*, *cannone*, *capo* (come carne), *cocina* (cu-), *crudo*, *lardare*, *lardello*, e un articolo creato non garantisce che LCucBo ci venga citato, per es. *abrusciare* (-s-), *acrodolçe* (agr-), *amido*, *battuto*, *capparo*, *castagna*, *catino*. Qui i commenti sono scarsi (cfr. per es. *coriandolo*).
- Schubert, Ernst, *Essen und Trinken im Mittelalter*, Darmstadt, Wiss. Buchges., 2006. Assai saggistico, per es. 297–298. Nello stesso tempo una storia del cattivo mangiare e della fame. Dopo la lettura di questo libro un recensore scriveva alla fine «Gott sei Dank, dass man selbst von diesen scheußlichen Dingen, die da als Nahrungsmittel beschrieben werden und die zu erlangen unsere Vorfahren sich so quälen mussten, bislang keine hat zu sich nehmen müssen» (O.B. Rader, in *Süddeutsche Zeitung*, 16 gennaio 2007, p. 14).

- Scully, Terence, *Cuoco napoletano. The Neapolitan recipe collection*, Ann Arbor, UMP, 2000. Con bibliografia, 36–40; cfr. di sopra Benporat, *Cuc*.
- Stecchetti, Lorenzo [= Olindo Guerrini], *La tavola e la cucina. Conferenza tenuta all' Esposizione di Torino il 21 giugno 1884*, Firenze, Barbèra, 1884; [= Stecchetti, *Tavola*]. Osservazioni facete sulla letteratura culinaria dei sec. XIV e XV, con citazioni di LCucFr e LCucBoZ, anche Platina, e paragoni con le letterature it. e fr.
- Süthold, Michael, *Manoscritto Lucano. Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Südtalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, Genève, Droz, 1994. Anno 1524. Ci sono 12 equivalenze con LCucBo (p.264); [= Süthold, *Lucano*]. Cfr. Lubello, *Excerpta* 305.
- TLIO – *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*, CNR – *Opera del Vocabolario Italiano*, dir. Pietro Beltrami, Lino Leonardi; fonte elettronica evolutiva, messa in linea dal 1998. Origini – 1375; alcune prime date indicate si trovano anche nei dizionari.
- Tommaseo, Nicolò e Bernardo Bellini, *Dizionario della lingua italiana*, 4 t. in 7 voll., Torino, Unione tipogr.-ed., 1861-1879 (1,1=«1» delle rist., 1861; 1,2=2, 1865; 2,1=3, 1869; 2,2=4, 1869; 3=5, 1872; 4,1=6, 1872; 4,2=7, 1879); [= TomBel, TB nel gloss.]. [C'è una versione elettr. venduta con lo Zingarelli 2004/2008, non senza err., per es. BIANCO m., 21., *Bianco di ziuco l. zinco*.]
- ViandValA → Aebischer.
- Vollenweider, Alice, *Der Einfluß der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache*, VRo 22 (1963) 59–88 (Historischer Überblick); 397–443 (Zweiter Teil: Wortmonographien).
- Wiese, Berthold, *Altitalienisches Elementarbuch*, Heidelberg, Winter, ²1928.
- Wuśla → Rodinson.
- Zambrini, Francesco, *Il libro della cucina del sec. XIV, Testo di lingua, non mai fin qui stampato*, Bologna, Romagnoli, 1863 (Scelta di Curiosità inedite o rare dal secolo XIII al XIX, In appendice alla Collezione di Opere inedite o rare, Commissione per i testi di lingua, Dispensa XL); [= LCucBoZ].
- Zimmermann, Margarethe, *Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: Le Ménagier de Paris, Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, ed. Irmgard Bitsch et al., Sigmaringen, Thorbecke, 1987, 103–115. Generalità con approfondimenti e bibliografia.