

Indice

Introduzione	9
Premessa	9
Fonti per l'esplorazione della cultura culinaria: ricette – libri di cucina – testi letterari – manualistica non culinaria	11
Tradizioni di libri di cucina in Europa	15
Tradizione «araba»	18
Baġdādī: <i>Kitāb al-Ṭabīḥ</i>	18
<i>Kitāb al-Wuṣṣla</i>	20
Libri di cucina fondamentali in latino medievale	22
<i>Liber de coquina</i>	22
<i>Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria</i> ...	26
Libri di cucina francesi più antichi	27
<i>Les enseingnemenz a apareillier... viandes</i>	29
Viandier valaisan	30
Viandier Taillevent	31
<i>Menagier de Paris</i>	33
Libri di cucina italiani più antichi	35
Libro di cucina cod. Casanatense	36
Frammento di cucina cod. Bologna	37
Libro di cucina cod. Riccardiana	39
Anonimo Meridionale	42
Martino de' Rossi	45
Platina	47
Filiazione testuale	48
Stemma	53
Nozioni dedotte dalla filiazione testuale	54
<i>Libro de la cocina</i> : contenuto	56
Cibi quaresimali	59
Aspetti didattici	61
Continuità e innovazione	64
Manoscritto del <i>Libro de la cocina</i>	68
Autori e destinatario	74

Lingua del testo	78
Osservazioni sulla grammatica	78
Vocalismo	78
Consonantismo	80
Morfosintassi	81
Localizzazione	83
Datazione	84
Età della terminologia	85
Linguaggio specialistico	87
Osservazioni sintattiche	89
Osservazioni lessicologiche	90
Settore dietetico	94
Confronto della traduzione con RecCulLib e LCucMera	95
Glossario critico: contenuto e funzione	100
Classificazione onomasiologica	111
Tecnica di edizione	115
Edizioni precedenti e analisi disponibili nei dizionari	118
Bibliografia	122
<i>Libro de la cocina: Edizione</i>	129
Glossario	199
Onomastica	270