

“Hoc donec iasachus durabit”

Il mercato della carne a Dubrovnik (Ragusa) tra XIV e XVI secolo

Abstract

The victualling policies are those aspired to look after the consumer, meaning “guarantee of control in relation to the supply, quality and quantity of basic food products” (Guenzi). A star point all-around that, without underestimating a “classic” approach – that is, based only on the granary supply and on the consequent consumption of bread – points out the different realities and the different public authorities’ ways of intervention: wheat is only part of the supply, and what is more, it represents only a small part of it, both in volume and in value (Abad). Observations that have been made for a large capital like Paris, but which also apply to Ragusa, a city that did not eat only wheat, indeed. In fact, from the coeval records, the alimentation of the Ragusa citizens appears to us very rich and varied: fruits and vegetables and, above all, meat, whose importance is attested by the enormous number of documents that regulate *Beccaria comunis* and the attention towards the prices, constantly kept under control, even during the *yasağ* period, i. e. when the Ottoman Empire banned all exports.

Come ricorda Fernand Braudel, è molto probabile che, tra il 1350 e il 1550, “l’Europa ha conosciuto un periodo di vita individuale felice”. Questo perché, all’indomani della grande pandemia della peste nera, la rarefazione della manodopera aveva reso molto buone le condizioni di vita dei lavoratori, con una crescita dei salari reali, “mai stati tanto alti come allora”. Ed è questo “il paradosso su cui bisogna insistere, contro l’idea semplicistica prevalente che, più si arretra verso il medioevo, più si sprofonda nelle sciagure”: in realtà, è vero il contrario, soprattutto quando ci concentriamo sul “livello di vita popolare, ossia della maggioranza degli uomini”.¹

1 Fernand Braudel, *Civiltà materiale, economia e capitalismo*, vol. 1, *Le strutture del quotidiano (secoli XV–XVIII)*, Torino 1982, p. 171.

Il consumo di carne rappresenta la migliore testimonianza di questa situazione². Infatti, se “si era da tempo attestato ... come *status-symbol* del privilegio sociale”, a partire dalla seconda metà del XIV secolo, è molto probabile che “questo consumo sia generalmente aumentato, anche per i ceti inferiori della società”:³ in altre parole, ci troviamo di fronte a quella che Braudel ha definito la “Europa dei carnivori”.⁴ Quindi, studiare la carne – o meglio chi la mangia e / o come la si mangia – diventa importante, dal momento che rappresenta “un potente indicatore sociale e culturale ..., un cardine ineliminabile della politica annonaria urbana”.⁵

Alberto Guenzi, ormai più di trent'anni fa, aveva definito le politiche annonarie come quelle politiche volte alla tutela del consumatore, nel senso di “garanzia di controllo in relazione all'approvvigionamento, alla qualità e alla quantità dei prodotti alimentari di prima necessità”.⁶ Un punto di partenza a tutto campo che senza sottovalutare un approccio di tipo “classico” – basato, cioè, sul solo approvvigionamento granario e sul conseguente consumo di pane⁷ – tiene presente le diverse realtà studiate e i diversi modi d'intervento dei poteri pubblici: non si può, detto altrimenti, non essere d'accordo con Reynald Abad quando afferma che “il demeure que le grains ne sont qu'une partie de l'approvisionnement, et pour peu qu'on s'y arrête un instant, il apparaît qu'ils n'en représentent au fond qu'une part modest, tant en volume qu'en valeur”.⁸

2 Principali misure ragusee utilizzate: a) staro di grano (6 copelli) = 99 litri (71,5 kg); b) libbra = 358 grammi; c) monete: perpero (yperperus) = 12 grossi; follaro = 1/30 grosso; ducato = 40 grossi.

3 Massimo Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1993, p. 93 (corsivo nel testo).

4 Fernand Braudel, *Civiltà materiale* (vedi nota 1), p. 168: su questo si veda anche Ramón Agustín Banegas López, *Europa carnívora. Comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*, Gijón 2012.

5 Valentina Costantini, Recensione a Banegas López, *Europa carnívora* (vedi nota 4), in: *Archivio Storico Italiano* 171,4 (2013), pp. 760–763, a p. 760.

6 Alberto Guenzi, *Le magistrature e le istituzioni alimentari*, in: *Gli archivi per la storia dell'alimentazione. Atti del convegno, Potenza-Matera, 5–8 settembre 1988*, 3 voll., Roma 1995, vol. 1, pp. 285–301, a p. 296.

7 Il riferimento d'obbligo è ai lavori di Steven Laurence Kaplan sulla Parigi del XVIII secolo: tra i tanti, si veda: *Provisioning Paris. Merchants and miller in the grain and flour trade during the Eighteenth century*, Ithaca-London 1984.

8 Reynald Abad, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris 2002, p. 9.

Considerazioni che sono state fatte per una grande capitale come Parigi, ma che valgono anche per molte altre realtà dell'Europa moderna⁹ e che nascondono una verità ovvia, ma forse non così scontata per le città in età moderna e, soprattutto, per quelle mediterranee: il grano non è l'unica fonte alimentare.¹⁰

Se andiamo nella Sicilia del XV secolo, ad esempio, scopriamo che “un piatto base era rappresentato dalla carne con contorno di verdure, che si consumava insieme a fette di pane”, con formaggio e frutta fresca a concludere e il vino come bevanda principale.¹¹ Ora, con tutte le cautele del caso proprie alla fonte utilizzata (e che l'autore non manca di segnalare), non vi è dubbio che siamo di fronte a qualcosa che si avvicina molto al pasto di “un individuo appartenente ad una classe sociale intermedia fra un membro della nobiltà cittadina e un maestro artigiano”.¹² Ma anche nell'altra grande isola mediterranea, la Sardegna, la carne rivestiva un ruolo importante: se nel '400 “era il pilastro dell'alimentazione cagliaritano”, non c'è dubbio che “da un certo livello socio-economico in poi, mangiare significava soprattutto consumare le carni”.¹³

E poi c'è Venezia, una città in cui, secondo le stime di Marin Sanudo, nei primi decenni del XVI secolo la “beccaria vuol a l'anno 14 milia manzi, per mexi 10, 18 milia vedeli, et 70 mila animali menudi”:¹⁴ come afferma Fabien Faugeron, “la boucherie revêt

9 Per il Ducato di Milano, ad esempio, Lavinia Parziale sottolinea una maggiore e più complessa articolazione della politica annonaria che “prevedeva una normativa attenta al mantenimento della “abbondanza” di carne, pesce, frutta e di tutti gli altri cibi”: Lavinia Parziale, *Aspetti della politica milanese in materia annonaria: la struttura amministrativa nel XVI e XVII secolo*, in: Brigitte Marin / Catherine Virlovet (a cura di), *Nourrir les cités de Méditerranée. Antiquité – Temps modernes*, Paris 2003, pp. 321–348, a p. 321.

10 Per un nuovo approccio metodologico allo studio dei sistemi annonari mediterranei rimando a Stefano d'Atri, “Le navi e il mar, invece di campi e d'oliveti, tengono la città abbondante d'ogni bene”. Il sistema annonario di Ragusa (Dubrovnik) in età moderna in: *Storia Urbana 134* (2012), pp. 31–56.

11 Antonino Giuffrida, *Considerazioni sul consumo della carne a Palermo nei secoli XIV e XV*, in: *Mélanges de l'École française de Rome* 87,2 (1975), pp. 583–595, a p. 585; il documento si riferisce alla missione diplomatica condotta da 8 cittadini palermitani nel 1515 presso “li magnifici signuri viceregenti” a Catania: *Ibid.*, p. 584.

12 Giuffrida, *Considerazioni sul consumo della carne* (vedi nota 11), p. 585; gli stessi Aymard e Bresc hanno sottolineato il frequente consumo di carne nella Sicilia bassomedievale: Maurice Aymard/Henri Bresc, *Nourritures et consommation en Sicile entre XIV^e et XVIII^e siècle*, in: *Annales. Economies, sociétés, civilisations* 2–3 (1975), pp. 592–599.

13 Carla Ferrante/Gabriella Olla Repetto, *L'alimentazione a Cagliari nel '400*, in: *Gli archivi per la storia dell'alimentazione* (vedi nota 6), vol. 3, pp. 1457–1528, a p. 1494.

14 *I Diari di Marino Sanuto*, t. L, Venezia 1898, p. 65.

une importance économique et stratégique notable dans une ville qui ... se range parmi les trois premiers centres de consommation d'occident".¹⁵

In generale, per l'Italia, Maria Antonietta Visceglia parla di un "diseguale consumo di carne",¹⁶ con una varietà di situazioni particolari, come dimostrano i "dati sui consumi carnei collettivi in età moderna" che per le città evidenziano "una varietà di situazioni particolari".¹⁷ Ora, sappiamo bene che, sebbene "la carne rappresentasse una delle componenti del vitto delle popolazioni urbane, è difficile condurre un'indagine sui consumi pro capite per la scarsità dei dati a disposizione"¹⁸. Ma quelli che abbiamo delineano un quadro abbastanza preciso: se a Firenze, per esempio, una inchiesta del 1445 mostra che la carne rappresenta 12,5 % della spesa giornaliera – compresa tra i 17 e i 21 denari – per l'alimentazione,¹⁹ a Roma l'importanza del consumo di carne è attestato dalla politica messa in campo dalle autorità annonarie, che "si prefiggevano l'obiettivo di un consumo pro-capite di una libbra di carne al giorno (0,339 kg)".²⁰

E Ragusa? Dalle testimonianze coeve la dieta dei cittadini ragusei ci appare molto ricca e variegata:

"D'ogni sorta di frutti parimento sono à Raugia, come pere, mele, susini, fichi, poponi, & altri somiglianti. Mel'arancie, altresì limoni, cedri ... Della copia de i pesci non accade parlare: peroche essendo Raugia su la marina, ne tiene dovizia. E non si vendono à peso, me nei più luoghi: ma à vista d'occhio: come si suole a Venetia, & altrove nelle Città di mare. Le carni, & i formaggi ci sono condotti, e portati di Morlachia, & altre vicine Provincie, ottimi, & in abbondanza".²¹

15 Fabien Faugeron, *Nourrir la ville. L'exemple de la boucherie vénitienne à la fin du Moyen Âge*, in: *Historire Urbaine* 16 (2006), pp. 53–70, a p. 54: nel 1548 Venezia conta 150 000 abitanti.

16 Maria Antonietta Visceglia, *I consumi in Italia in età moderna* in: *Storia dell'economia italiana*, vol. 2: *L'età moderna: verso la crisi*, Torino 1991, pp. 211–241, a p. 218.

17 *Ibid.*, p. 219.

18 Alessia Meneghin, *La Tavola di un salariato fiorentino nel XV secolo. Dai ricordi di Piero Puro donzello della Parte Guelfa*, in: *Archivio Storico Italiano* 172,2 (2014), pp. 249–275, a p. 261.

19 *Ibid.*, p. 262.

20 Marina D'Amelia, *La crisi dell'egemonia urbana: approvvigionamenti e consumo della carne a Roma nel XVIII secolo*, in: *Mélanges de l'École française de Rome* 2 (1975), pp. 495–534, a p. 496: non dobbiamo dimenticare, però, che "ai privilegi derivante dalla condizione di città-capitale", Roma "aggiungeva quelli dovuti all'esser centro di un ampio territorio ... privo di significative concentrazioni urbane e destinato per gran parte al pascolo": *ibid.*, p. 495.

21 Serafino Razzi, *La storia di Ragusa*, Lucca 1595, ristampa Bologna 1980, p. 124.

Francesco Maria Appendini, che scriverà due secoli dopo, ci consegna un quadro ancora più movimentato e sicuramente più completo:

“Bollito, ed arrosto sono i suoi piatti prediletti, e costanti ... Oltre il pesce di varie qualità, e le ostriche, che si provvedono facilmente da Stagno, tra gli altri cibi son molto squisite le torte di frutti, e di latte, e alcune altre vivande, che del latte medesimo formano assai delicate. Meritano una particolare menzione la loro minestra verde, la cotognata, la mantala, cioè un composto di mosto cotto, di droghe, mandorle, e farina, che gli Italiani chiamano pane Schiavone, i loro saporitissimi frutti, e il latte agro, che in tempo di una terribile epidemia dicesi essere stato un potente preservativo.”²²

Non ci allontaniamo molto dalla verità, quindi, affermando che Ragusa è una città dove si consumavano frutta e verdura e, soprattutto, carne, la cui importanza è attestata dall'enorme mole di documenti che regolamentano la “Beccaria comunis”, già a partire dalle prime codificazioni cittadine. Se lo Statuto cittadino del 1272 contiene solo alcuni articoli che riguardano la Beccaria,²³ nel “Liber Statutorum Doane” – redatto nel 1277 ma che, nella sua versione finale, contiene disposizioni che arrivano sino al 1362²⁴ – la struttura risulta molto più articolata: da una parte la vendita è regolamentata nei minimi particolari, arrivando sino alla descrizione del tipo di bilancia da utilizzare per la pesatura (obbligatoria), dall'altro i prezzi sono meticolosamente elencati, distinguendo per tipologie e qualità.²⁵

Veniamo a sapere, così, che la carne più cara è il castrato (un “quarterium melius” costa 1 grosso), la meno cara è quella vaccina (2 follari per libbra), mentre 9 follari è il prezzo del “figatum bestie minute”, e bisogna pagare 7 follari per comprare “caput

22 Francesco Maria Appendini, *Notizie storico-critiche sulle antichità, storia e letteratura de' Ragusei*, Ragusa 1802, ristampa Bologna 1970, p. 199.

23 *Liber Statutorum civitatis Ragusii*, integralmente pubblicato in: *Statut Grada Dubrovnika*, Dubrovnik 2002: uno regolamenta la parte degli introiti della beccaria spettante al “Dominus comes” (*Liber Primus*, VI, p. 90) e l'altro sancisce il divieto di “facere beccariam” per i membri del Consiglio Maggiore (*Liber Octavus*, XCII, p. 502).

24 *Liber Statutorum Doane Ragusii*, 1277, integralmente pubblicato in: *Knjiga Odredaba Dubrovačke Carinarnice 1277*, Dubrovnik 1989: Josip Lučić, il curatore dell'edizione a stampa, sottolinea la particolarità della Dogana di Ragusa, dovuta tanto alla mancanza di “alcuna restrizione protezionistica” quanto al fatto che la tassazione della merce “veniva determinata in base al valore della stessa e non in base al suo peso”: *ibid.*, pp. 153–154, a p. 153.

25 *Ibid.*, art. 71, pp. 62–66, a p. 62.

integrum cum omnibus quatuor pedibus”.²⁶ Del resto, il controllo dei prezzi sarà una costante di lungo periodo della politica ragusea nei confronti della carne: per buona parte della prima metà del '300, ad esempio, l'unica concessione sarà quella di concedere ai becchiarì di vendere “omnes carnes foll. I pro qualibet libra carniū ultra quam continetur in statut”, come viene stabilito nel Consiglio minore del giugno 1327.²⁷

Quella che Ragusa mette in atto – a partire dal XIV secolo – è una scrupolosa regolamentazione, con una particolare attenzione all'igiene degli spazi fisici preposti all'attività della beccaria,²⁸ parte di una più generale politica di organizzazione di quel sistema igienico-sanitario fiore all'occhiello della città prima e della Repubblica poi.²⁹

Nel 1306, allora, il Minor Consiglio stabilisce che “omnes becharii debeant occidere et occidi facere bestias super pontem factum iusta pontem maris, et aducere in bechariam bestiam excorticatam sine ulla imundicia, et ventres bestiarum facere evacuari, ante quam ducant in bechariam; et ipsos ventres non iactare in terram ante bechariam”. E prosegue riaffermando uno dei cardini dell'intero sistema, ovvero il divieto di macellazione privata: “nullus debeat excorticare vel excorticari facere aliquam bestiam in aliqua domo, nisi in becharia, sub pena ypporum V illius cuius est bestia et illius, qui eam scortieaverit, et in domo illius cuius excorticata fuerit”.³⁰

L'attenzione nei riguardi del settore legato al commercio e al consumo della carne continua nel corso del XIV secolo. Prima di tutto si creano le condizioni per favorire il maggiore afflusso di carne, come dimostra la garanzia offerta a “onmes foresterii cuiuscumque conditionis et status existent conducentes undecumque Ragusium ... carnes, vel bestias”, di poter “secure venire, stare et redire Ragusium in avere et personis”.³¹ Ma

26 Ibid., p. 62.

27 Monumenta Ragusina. Libri Reformationum (= LR), t. V, in: Monumenta Spectantia Historiam Slavorum Meridionalium, vol. 29, Zagrabiae 1897, p. 244.

28 Cosa già evidente nello Statuto della Dogana, quando gli articoli “super beccaria” precedono quelli sulle “immundicias” e l'organizzazione della pulizia degli spazi urbani: Liber Statutorum Doane (vedi nota 24), artt. 73–75, pp. 438–439. Ovviamente il legame tra misure igieniche e beccaria non era una prerogativa della sola Ragusa: Fabien Faugeron arriva ad affermare che proprio attraverso la regolamentazione sanitaria “qui pèse sur les produits alimentaires, se dessine un protagoniste “nouveau”, le consommateur”: Fabien Faugeron, Nourrir la ville: ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge, Rome 2014, p. 724.

29 Stefano d'Atri, Medici salernitani a Ragusa (Dubrovnik) nel XIV secolo, in: Rassegna Storica Salernitana 63,1 (2015), pp. 63–83; Zlata Blažina Tomić/Vesna Blažina, Expelling the Plague: The Health Office and the Implementation of Quarantine in Dubrovnik, 1377–1533, Montreal 2015.

30 LR (vedi nota 27), t. V, p. 3.

31 Ibid., p. 282: delibera del Maggior Consiglio del febbraio 1330.

vengono anche confermati alcuni principi che, dal primo momento, avevano delineato l'organizzazione del settore, a cominciare dal divieto per i nobili di "facere beccariam in civitate Raugii vel eius districtu, vel standum ad recipiendum denarios carnarum que vendentur in becharia",³² un divieto che completa quello riguardante i membri del Consiglio Maggiore contenuto nello Statuto cittadino.³³

Tutto questo all'interno di un più ampio sistema annonario che Ragusa stava organizzando e che ha proprio nella carne uno dei suoi elementi distintivi³⁴. Lo dimostra anche il fatto che, una volta acquisita la penisola di Sabbioncello (Pelješac),³⁵ Ragusa subito istituisce una beccaria anche nel nuovo territorio, cosa decisamente insolita per la politica annonaria della Repubblica dalmata che è – e sempre sarà – centralizzata e controllata dalle istituzioni comunali.³⁶ Ecco allora che nell'ottobre 1357 viene istituita la "gabella supra carnes, que occidentur in becharia Stagni",³⁷ mentre nel maggio 1365 il Consiglio Minore concede a Radono Vsenovich una "gracia speciali [sic], quod possit facere fieri unam domum ligneaminis in Stagno super terreno comunis per medium becharie, in terreno vacuo, longam passus IIII et largam passus III, cum hac condicione quod sit ad beneplacitum comunis Ragusi".³⁸ Ma, come sempre in tutta la storia della Repubblica, anche il sistema annonario ha nella relazione speciale instaurata con l'Impero ottomano

32 Ibid., p. 231: delibera del gennaio 1327, con l'unica eccezione "quod aducentes animalia extra districtum Raugii possint ilia vendere sine aliqua pena".

33 Si veda nota 23. Nel 1332 sarà il Minor Consiglio a ribadire che "nullus, qui sit de maiori consilio vel quorum patres seu avi fuissent vel sint de maiori consilio, possint facere beccariam de aliquibus bestiis et stare ad bancum, ubi venduntur carnes, ad recipiendum denarios ex carnibus, que venduntur": LR (vedi nota 27), t. V, p. 349.

34 d'Atri, "Le navi e il mar, invece di campi e d'oliveti, tengono la città abbondante d'ogni bene" (vedi nota 10), pp. 31–56.

35 Nel 1333 Ragusa acquista dal re di Serbia Stephan Dušan la penisola e il suo entroterra che comprende la città di Stagno, importante perché sede di una salina: su quello che può essere considerato il più grande ampliamento territoriale nella storia ragusea, si vedano: Barisa Krekić, *Dubrovnik in the 14th and 15th Centuries. A city between East and West*, Norman 1972, pp. 25 e sgg.; Vinko Foretić, *Povijest Dubrovnika do 1808* [La storia di Dubrovnik sino al 1808], prvi dio: od osnutka do 1526 [prima parte: dalla fondazione al 1526], Zagreb 1980, pp. 95–99.

36 Come dimostra il fatto che i granai per il rifornimento di tutto il territorio erano situati solo in città: Stefano d'Atri, "Adi 2 di marzo 1590 porta fornita". Rupe, il granaio di Ragusa (Dubrovnik), in: *Mélanges dell'École française de Rome. Italie et Méditerranée*, 120,2 (2008), pp. 569–580.

37 LR (vedi nota 27), t. II, p. 199.

38 Documenta Archivi Reipublicae Ragusinae, t. I, a cura di Micael Dinić, Beograd 1957, p. 10. Da una decisione del Consiglio Minore, veniamo a sapere che nell'ottobre 1569 al Conte di Stagno viene concesso di trasferire la Beccaria nel luogo chiamato la Pogliana, spendendo per questo fino a

il suo punto di forza e la sua caratteristica qualificante. A partire dal 1458, infatti, Ragusa – che dopo la fine della dominazione veneziana nel 1358 era formalmente sottoposta al Regno d'Ungheria – inizia a pagare un tributo annuale all'Impero ottomano che, dalla cifra di iniziale 1.500 ducati aurei, crescerà fino a stabilizzarsi in 12.500 ducati aurei nel 1482³⁹.

Davanti alle navi e ai mercanti della Repubblica si spalancano così i grandi mercati turchi:⁴⁰ al di là della realtà sostanziale del tributo, infatti, non c'è dubbio che Ragusa godesse di una vera e propria indipendenza, confermata soprattutto dagli ampi privilegi commerciali. Tra tutti, quello di essere l'unica nazione a cui era permesso comprare grano nei territori dell'Impero, con la sola condizione di non rivenderlo nel *Dār ul-Harb*, ovvero nei paesi non musulmani.⁴¹

In generale, questo significa poter contare su di “un network di ‘mercati protetti’” e, quindi, anche il “poter affrontare con minor rischi le crisi granarie che, nel Mediterraneo di età moderna, costituivano una sorta di ‘normalità’”⁴². Per quanto riguarda la carne, una conseguenza importante è la possibilità di avere un afflusso di materia prima costante, cosa che permette una politica di controllo dei prezzi. Il punto di forza è, infatti, proprio l'attenzione nei riguardi dei prezzi della carne *communis*, soprattutto nel XVI secolo, un

10 iperperi: Državni Arhiv u Dubrovniku [Archivio di Stato di Dubrovnik] (= DAD), fondo Acta Minoris Consilii (= AMC), vol. 49, fol. 140v.

39 Vesna Miović, *Turske priznanice o Uplaćenom Dubrovačkom haraču* [Ricezione turca del pagamento del tributo di Dubrovnik], in: *Anali* 42 (2004), pp. 53–77; più in generale, ead., *Dubrovačka diplomacija u Istanbulu* [La diplomazia di Dubrovnik a Istanbul], Zagreb-Dubrovnik 2003; sarà la sconfitta di Mohács a segnare la definitiva uscita di scena del Regno d'Ungheria e la fine di quello che potremmo definire il “doppio protettorato”.

40 L'utilizzo dei mercati orientali da parte di Ragusa non ebbe inizio con il pagamento del tributo alla Porta: le prime menzioni di acquisto di grano turco risalgono agli anni '20 del XIV secolo. LR (vedi nota 27), t. V, p. 277. Per uno sguardo generale al mercato turco nella prima età moderna si veda: Kate Fleet, *European and Islamic Trade in the Early Ottoman State. The Merchants of Genoa and Turkey*, Cambridge 1999.

41 Senza dimenticare che Ragusa beneficiava di una favorevole tariffa doganale. A partire dalla Carta (*Abd-nāme*) del 1442, infatti, gli Ottomani accordarono alla Repubblica una speciale tariffa che, nonostante alcuni cambiamenti lungo il corso degli anni, rimase sempre molto bassa, il 2%, laddove i mercanti musulmani pagavano il 3%, i sudditi non musulmani (*dhimmis*) il 4% e i mercanti forestieri (*harbis*) il 5%: Nicolaas H. Biegan, *The Turco-Ragusan relationship according to the firmāns of Murād III (1575–1595) extant in the State Archives of Dubrovnik*, The Hague-Paris 1967, pp. 49–50.

42 Stefano d'Atri, “La qualità della n[ost]ra vicinanza, et sito dove siamo collocati ci ha astretti”: l'Impero Ottomano visto da Ragusa (Dubrovnik), in: Silvia Siniscalchi (a cura di), *Studi del L.A.CAR.TOPON.ST. Scritti in onore di Vincenzo Aversano*, Salerno 2014, pp. 487–506, a p. 492.

secolo di sorprendente stabilità: la carne di castrato, ad esempio, si vende a 12 follari la libbra per il periodo 1542–1570, anno in cui raggiunge i 15 follari, mentre quella bovina e ovina in generale a 10 follari⁴³.

E questo appare ancora più straordinario se pensiamo che nell’Impero ottomano valeva il sistema *celepekeşan*, ovvero le particolari misure create a partire dal XV secolo per rifornire annualmente Istanbul di carne di pecora: dai dati a disposizione per la seconda metà del Cinquecento, “it is clear that the system was bringing a large numbers of sheep, somewhere between fifty to several hundred thousand sheep every year”.⁴⁴ Persino in periodo di *yasak*, ovvero quando l’Impero ottomano vietava tutte le esportazioni, Ragusa era in grado – seppure con difficoltà – di procurarsi la carne e a venderla a un buon prezzo: nel settembre del 1561 il Consiglio Maggiore concede ai beccari di vendere la carne di castrato a 12 follari e quella di tutte le altre a 10 follari “hoc donec iasachus durabit”.⁴⁵

I prezzi da soli, però, non bastano a comprendere sino in fondo l’importanza della carne nell’economia e nella società ragusea. Ragusa, infatti, è una città che quando non dispone di sufficiente carne di castrato e bovina, concede a chiunque il permesso di condurla e venderla “absque solutione Gabellae”⁴⁶ e che mangia la carne migliore, “carnem bonam castrati” soprattutto, ma anche “carnem bonam bovinam” e che relega la carne bovina “macra et non bona” ad essere venduta “extra macellum” a non più di 8 parvoli la libbra.⁴⁷

La stessa attenzione all’organizzazione del sistema nel suo insieme ne è una chiara dimostrazione. Nel corso del XVI secolo, infatti, Ragusa cercherà sempre più di adeguare gli spazi fisici della beccaria alle esigenze del mercato e del consumo. Se già nel giugno 1531 il Consiglio Minore aveva deciso di incrementare i banchi per la vendita

43 DAD, AMC, voll. 41–51.

44 Tony Greenwood, *Meat Provisioning and Ottoman Economic Administration*, in: Cigdem Kafescioglu / Lucienne Thys-Senocak (a cura di), *Essays in Honour of Aptullah Kuran*, Istanbul 1999, pp. 191–210, a p. 203.

45 DAD, AMC, vol. 46, fol. 125r (9 settembre 1561). A volte sono gli stessi Ottomani a donare gli animali alla Repubblica, come attesta una decisione del Maggior Consiglio che chiede ai “Camerariis nostris” di esigere dai beccari il prezzo degli animali a loro venduti “quod fuerit declaratum in libro donorum Turcarum”: *ibid.*, vol. 53, fol. 4 (5 gennaio 1576).

46 *Ibid.*, vol. 49, fol. 40v (1° dicembre 1568).

47 *Ibid.*, vol. 49, fol. 177r (8 gennaio 1570). L’importanza della carne di castrato per i ragusei si può evincere anche da una decisione del Senato che, nell’agosto 1569, decide di permettere a chi ha carne di castrato di condurla a Ragusa e venderla in beccaria senza pagare la gabella, dal momento che i Gabellotti della Beccaria spesso non ne hanno: DAD (vedi nota 38), *fondo Acta Consilii Rogatorum (= ACR)*, vol. 59, fol. 157r.

portandoli a 8,⁴⁸ nel 1544 il Consiglio Maggiore vara un provvedimento “per lo governo della beccaria”, finalizzato alla riorganizzazione generale del settore, tanto attraverso un ampliamento degli spazi – si aggiungono tre tavole per la macellazione alle tre esistenti –, quanto intervenendo sul versante fiscale, ristrutturando il sistema di assegnazione e riscossione della gabella.⁴⁹

La beccaria cittadina, in realtà, è sempre stata al centro delle attenzioni del governo. Se nel maggio del 1440 gli Ufficiali “laboreriis co[mun]is” erano stati incaricati di aggiustare “palata, et casetam” della beccaria,⁵⁰ nel 1483 il Consiglio Minore aveva deciso di far “aptari brchariam, quod becharii incidentes carnes stent intus et not extra bancha, sicut etiam alibi per totum mundum observatur”, investendo allo scopo 25 perperi “de denariis dohane becharie”.⁵¹ Ancora nella seconda metà del '500 vi saranno tutta una serie di lavori di ampliamento e di ristrutturazione: se nel settembre 1569, ad esempio, si ordina agli Ufficiali “laboreriis co[mun]is” “ut resarcire et accomodare faciant o[mn]es banchos beccariorum in macello existentes, ita ut illis beccarii commode uti possint”,⁵² nel giugno 1572 si concede agli Ufficiali “super macello Rhagusii ... ut possint adaptare Beccaria o[mn]ibus rebus necessariis eis bene visis, et facere tectum”.⁵³

Ovviamente, non viene mai meno il controllo dal lato economico-fiscale. Anche in una realtà come quella della Repubblica di Ragusa – un piccolo territorio tenuto costantemente sotto controllo da un ceto dirigente consapevole e attento – uno dei nemici sempre in agguato è il contrabbando, soprattutto per quanto riguarda un prodotto essenziale al fabbisogno della popolazione come la carne. In questo caso il fronte è doppio. Fuori dalla città vi sono i Morlacchi che non sempre rispettano le direttive di Ragusa che, pure, si serve di loro per i propri approvvigionamenti. Può capitare, allora, che a distanza di un mese – tra gennaio e febbraio 1569 – il governo raguseo debba intervenire, prima per stabilire il prezzo della carne da loro venduta,⁵⁴ e poi per incaricare i Provveditori della

48 DAD, AMC, vol. 36, fol. 218r.

49 DAD, fondo Acta Consilii Maioris (= ACM), vol. 47, fol. 52v–53r.

50 DAD, AMC, vol. 8, fol. 160r.

51 Ibid., vol. 22, fol. 101r.

52 Ibid., vol. 49, fol. 127r.

53 Ibid., vol. 51, fol. 47v (12 giugno 1572). Nella settimana seguente ancora due interventi: se il 16 giugno si chiede agli Ufficiali sulla calce di dare 40 travi agli Ufficiali sui Macelli “pro adaptando d[ic]to macello” (fol. 50r), il 19 giugno si danno 15 “petia lignaminum pro usu macelli Rhagusii” (fol. 52v).

54 Ibid., vol. 49, fol. 54v (4 gennaio 1569): il prezzo massimo fissato è 12 parvoli per la carne di castrato e 10 parvoli per quella bovina e pecorina, pena la confisca della carne stessa.

città di relazionare in che modo si stia procedendo e provvedendo contro i Morlacchi che alla Ploce vendono carne ed altro “contra beccarios n[ost]ros”.⁵⁵ Sul fronte – per così dire – interno, invece, vi sono i beccari ragusei che devono sempre essere tenuti sotto controllo, tanto che nel gennaio 1574 il Consiglio Minore ordina di mettere dei soldati per verificare che la carne sia venduta al prezzo stabilito – un soldato per ogni singolo banco – e per evitare che i beccari la vendano di contrabbando.⁵⁶

Come dimostra questo breve accenno alla politica di repressione nei confronti del contrabbando, è evidente che nel sistema messo in piedi da Ragusa non tutto funzioni sempre in modo ottimale. Anche il rapporto privilegiato con gli Ottomani può, a volte, rivelarsi un problema. Come nel 1560, quando davanti al Consiglio Maggiore viene presentata una memoria di Pasquale di Sorgo e Nicolo de Pozza, “compratori della Gabella della beccaria di Raugia”: debitori della Cassa del Comune di ben 8.901 iperperi, dichiarano che il loro debito deriva dal mancato pagamento da parte dei beccari. La descrizione delle cause è precisa: i beccari di Ragusa sono “franchi e liberi” dalla gabella per una decisione del Senato a seguito dello “iasacco” durato dall’agosto al settembre 1559, ma anche per la moria di 300 bovi provenienti dalla Turchia. Per venire incontro alle esigenze della popolazione, poi, si stabilisce il prezzo invernale per la carne – 3 lire per il castrato e per la bovina lire 4 il grosso – “e li beccari non possen[d]o regersi, nel vendere la carne, al sopradetto pregio, li causo fallimento grandissimo”.⁵⁷

Ma chi erano i beccari di Ragusa? Se la tipologia dei dati in mio possesso non permette una ricostruzione sociale precisa, sappiamo però che quella dei macellai era una delle corporazioni più antiche, risalente al XIV secolo e che nei primi decenni del XVI secolo poteva contare su ben 81 membri.⁵⁸ La storiografia consegna, invece, l’immagine di una categoria non molto importante e di nessun impatto politico, dal momento che quello del macellaio è considerato un lavoro “basso”.⁵⁹

55 DAD, ACR, vol. 59, fol. 78v (14 febbraio 1569).

56 DAD, AMC, vol.52, fol. 56r.

57 DAD, ACM, vol. 24, fol. 30r-31r.

58 Dragan Roller, *Dubrovački zanati u XV. i XVI. Stoljeću* [L’artigianato raguseo nel XV e XVI secolo], Zagreb 1951, p. 157. Secondo Jorio Tadić, molto meno numerosi risultano essere gli affiliati alla confraternita dei “mesari” (macellai), dal momento che risultano solo 24 membri nel 1544 e 29 nel 1550: Jorio Tadić, *Dubrovački zanati u XV. i XVI. stoljeću*, *Grada za gospodarsku povijest Hrvatske*, 2, izdanje JAZU, 1951, in: *Historijski zbornik* 1-4 (1954), pp. 333-343, a p. 342.

59 Roller, *Dubrovački zanati* (vedi nota 58), p. 157.

In questa veste li ritroviamo nell'unico tentativo di rivolta di cui si abbia conoscenza per Ragusa, quella che nel marzo del 1400 vide coinvolti alcuni giovani esponenti della nobiltà cittadina. Ecco come la racconta Junio Resti nella sua "Chronica Ragusina":

"Nicoliza e Jakscia. fratelli di Zamagna, e Lavriza e Simon di Bodazza parimenti fratelli, tutti nobili e patrizj della repubblica, ma giovani violenti, sediziosi ed inquieti, incapaci della egualità vivendo, e volendo soperchiare ogni qualità di persone, tenevano compagnie di gente facinorosa. Ne bastando le facultà loro alli dispendj d'una vita così licenziosa, si figurarono di opprimer il pubblico e con le spoglie della città arricchir se stessi. Fecero pratiche con diversi scellerati, e raccolsero una quantità di pellizzari e beccari, ed altra simil gente, invitata dalla speranza del sacco".⁶⁰

Sebbene la partecipazione dei macellai sia stata sicuramente numerosa,⁶¹ il contesto nella quale avvenne⁶² e il ruolo di manovalanza violenta (non a caso erano coinvolti anche i pellicciai: ambedue categorie di persone in grado di ben maneggiare le armi da taglio) non permettono d'inserire questo episodio nell'ambito di quello che, nell'Europa dell'età medievale e della prima età moderna, può essere considerato "il protagonismo politico dei macellai, spesso alla guida di movimenti sovversivi, congiure e azioni militari di vario tipo".⁶³

Ecco allora che, ancora una volta (e non solo per il suo sistema annonario), Ragusa dimostra di essere diversa dalle altre realtà mediterranee. Ma "proprio questa 'peculiarità'

60 Chronica Ragusina Junii Restii, ab origine urbis usque ad annum 1451 item Joannis Gundulae, 1451-1484, digessit Speratus Nodilo, Zagabriae 1887, p. 187 (Ringrazio Nicolò Villanti per avermi segnalato questo episodio).


61 Secondo Nicolò de Ragnina, infatti, una volta catturati, i "pellizzari et beccari" furono trascinati per le vie della città e impiccati, ma "essendo molti, li loro corpi (furono) in el mar gittati, con sassi insaccati; delli quali sarebbe longa la storia narrare": Annali di Ragusa del Magnifico Ms. Nicolò di Ragnina, in: Monumenta spectantia Historiam slavorum meridionalium, vol. 14, digessit Speratus Nodilo, Zagabriae 1883, pp. 165-301, a p. 245.

62 Se Serafino Razzi parla genericamente di "alcuni della plebe" coinvolti nella congiura, per Giacomo Luccari "la plebe per la cupidigia di rubbare, & per odio naturale, che suole simil gente portare alli Gentil'huomini" è stata utilizzata per suscitare il "pericoloso tumulto": Razzi, La storia di Ragusa (vedi nota 21), p. 54; Giacomo di Pietro Luccari, Copioso ristretto degli Annali di Rausa, Venetia 1605, ristampa Bologna 1978, p. 76.

63 Valentina Costantini, Carni in rivolta. Macellai a Siena nel Medioevo, Ospedaletto (Pi) 2018, p. 9.

ragusea aiuta una lettura più completa del Mediterraneo”⁶⁴ – e non a caso, affermava Braudel, se esiste una probabilità di comprendere lo spazio mediterraneo, “la si trova proprio in questo centro privilegiato”.⁶⁵

ORCID®

Stefano d’Atri  <https://orcid.org/0000-0002-6114-9939>

64 d’Atri, “Le navi e il mar, invece di campi e d’oliveti, tengono la città abbondante d’ogni bene” (vedi nota 10), p. 41.

65 Fernand Braudel, *Civiltà e imperi nel Mediterraneo nell’età di Filippo II*, vol. 1, Torino 1986, p. 361.