

Per un pugno di spezie: frequenza e uso delle spezie in due ricettari italiani trecenteschi: Libro de la cocina (Anonimo Toscano) e Libro di cucina del secolo XIV (Anonimo Veneziano)

[*For a Fistful of Spices. Frequency and Use of Spices in two Italian Fourteenth Century Cookbooks: Libro de la cocina (Anonimo Toscano) and Libro di cucina del secolo XIV (Anonimo Veneziano)*]

Carla Coco
Universidad de Córdoba

Sommario

Questo articolo ha lo scopo di studiare l'uso e la frequenza delle spezie in due importanti ricettari trecenteschi italiani: il *Libro de la cocina* (Anonimo Toscano) e il *Libro di cucina del secolo XIV* (Anonimo Veneziano). Si vuole fornire un contributo sull'impatto che le spezie hanno avuto nell'alimentazione. Il metodo usato è quello dell'analisi comparativa di categorie di cibi. In particolare, abbiamo cercato di verificare se le spezie fossero usate con uguale intensità o se non ci fosse per Venezia la necessità di conoscerle meglio rispetto all'ambito toscano.

Parole chiave

Spezie, ricettari italiani, *Libro de la cocina* (Anonimo Toscano), *Libro di cucina del secolo XIV* (Anonimo Veneziano), XIV secolo.

Abstract

This article aims at studying the use and frequency of spices in two important Italian cookbooks: *Libro de la cocina* (Anonimo Toscano) and *Libro di cucina del secolo XIV* (Anonimo Veneziano), both belonging to the XIVth century. We want to provide a contribution on the impact the spices have had on nutrition. The method used is the comparative analysis of food categories. Particularly, we tried to verify whether the spices were used with equal intensity or if there was no need for Venice to know them better than in the Tuscan environment.

Keywords

Species, Italian cookbooks, *Libro de la cocina* (Anonimo Toscano), *Libro di cucina del secolo XIV* (Anonimo Veneziano), XIV century.

Introduzione

Il costituirsi di una dottrina gastronomica e l'adozione di strumenti adatti a comunicarla ha fatto sorgere nel Medioevo una letteratura specifica sia sotto forma di organici libri di ricette che attraverso opere di medicina e di dietetica. I libri di cucina seguono le norme della comunicazione specialistica e la scoperta —o la riscoperta— negli ultimi quarant'anni di un numero consistente di manoscritti ha dato luogo al moltiplicarsi di edizioni critiche. Tali studi dedicati consentono oggi di procedere ad un bilancio che offre l'opportunità di identificare i vari libri tipologicamente affini, analizzandoli in relazione alla tradizione greco-romana, e vagliandone gli apporti arabo-persiani, in modo da collocare la cucina italiana nel quadro delle cucine europee¹.

Il primo vero libro di cucina dell'antichità, il *De re coquinaria*, raccoglie una pluralità di testi che si estendono per tre/quattro secoli, dalla fine dell'età repubblicana alla divisione dell'impero, quindi rappresenta una pregevole *summa* della cucina antica. Attribuito a Marco Gavio Apicio, ma in realtà di Anonimo, si basa sulla tradizione greco-romana. L'ampia trattazione ha ispirato tutti i testi medievali, da quelli francesi conosciuti come "Viandier" fino alle opere di Maestro Martino da Como e del Platina che costituiscono le basi del "Rinascimento gastronomico", su cui si tornerà più avanti. La cucina apiciana è impostata sul concetto aristocratico della società, con piatti ricercati e pranzi di rappresentanza che partono dall'elemento distintivo dei *condimenta*, realizzati con erbe fini, odori, e soprattutto spezie, allo scopo di valorizzare e nobilitare i gusti. Le droghe più apprezzate erano cumino, cardamomo, silfio, pepe, zafferano, zenzero, malabatro, alcune delle quali usate anche per fortificare i vini, che così diventavano dolci e speziati, (come il *conditum paradoxum* o il *conditum melizomum viatorium*), adatti alla lunga conservazione e al viaggio, mentre il ben noto *garum*, ottenuto con interiora di pesce e spezie andava a comporre numerose salse (come l'*oxigarum* e l'*oenogarata*)².

Anche la letteratura culinaria araba, che a sua volta affonda le radici nella cultura sassanide della Persia, ha svolto un ruolo significativo sui ricettari italiani, oltre che su quelli francesi e inglesi³. Il più importante libro della

¹ Le caratteristiche generali della cucina medievale italiana sono ben delineate in E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni* (Firenze 2011); *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.L. Flandrin e M. Montanari (Roma 1997); A. Capatti - M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura* (Roma 1999); O. Redon - F. Sabban - S. Serventi, *A tavola nel Medioevo* (Roma 2002); M. Montanari, *Il mondo in cucina* (Roma 2002).

² Tra le edizioni critiche pubblicate sono degne d'interesse: *Apicius: de re coquinaria*, a cura di A. Marsili (Pisa 1957); *The Roman Cookery book, a critical translation of "The Art of Cooking" by Apicius for use in the study and the kitchen*, a cura di B. Flower and E. Rosenbaum (London 1958); *Apicius. L'art culinaire*, a cura di J. Andrè (Paris 1974); Apicio, *L'arte culinaria. Manuale di gastronomia classica*, a cura di G. Carazzali (Bologna 1990); *De re coquinaria. Antologia di ricette*, a cura di A. Del Re (Milano 1998).

³ L'influsso della gastronomia araba in occidente è ampiamente trattato in A. Martellotti, *Il Liber de ferulis di Giambonino da Cremona* (Fasano 2001) che riporta una ricca bibliografia sull'argomento. Sul tema vedere anche T. Peterson, *The Arab influence on Western European cooking*, in "Journal of Medieval History", VI (1980) pp. 317-340. B. Rosenberg, *La cucina araba*

tradizione araba è il *Kitāb al-Tabīḥ* (*Libro delle vivande*) di al Baḡdādī, scritto nel 1226 a Baghdad, nel quale troviamo ampio uso di spezie quali cumino, cannella, pepe, coriandolo, in piatti spesso preparati con il succo di melagrana⁴. Ugualmente significativo è il *Kitāb al Wuṣṣā ilā al-ḥabīb* (*Libro del vincolo*) di un anonimo autore del XIII secolo che -in oltre seicento preparazioni- descrive una cucina che oggi definiremmo internazionale⁵. I due libri contengono ricette semplici e complesse che richiamano sia Apicio che i libri medievali. L'apporto arabo sull'alimentazione europea è indiscutibile per quanto riguarda l'introduzione di piante (riso, canna da zucchero, melanzana, limone, arancio, etc.) e per il propagarsi di pietanze dal gusto "dolce", (si veda in particolare la cannella) a compensazione della proibizione dell'alcool. Particolarmente determinante è stato l'influsso nei luoghi dove musulmani e cristiani sono stati a stretto contatto, come in Spagna e in Sicilia⁶. Un altro contributo ancora più profondo riguarda l'uso delle spezie, che si allarga rispetto all'epoca romana ad una quantità di droghe più ampia e questo non solo perché i luoghi di produzione sono in Oriente o per la raffinatezza dei gusti inediti che esse esprimono, quanto per i benefici terapeutici che hanno. Bisogna infatti ricordare che molte spezie sono state importate a fini medici prima che gustativi, in quanto si pensava che rendessero più digeribili i cibi, dei quali correggevano i "vizi". Il gusto medievale era plasmato dalle credenze dietetiche e i sapori non erano giochi da buongustai⁷. Alla base di questa influenza è da considerare il primato della medicina araba, evidente a partire dall'XI secolo, con l'opera di ibn Butlan (morto nel 1066), il cui nome resta legato al *Taqwīm al-ṣiḥḥa* (*Tavole della salute*), un trattato di igiene che suscita immediato interesse e che viene tradotto in latino con il titolo di *Tacuinum*

e il suo apporto alla cucina europea, in *Storia dell'alimentazione*, pp. 266-281, nel quale l'autore elenca gli ingredienti che portano nomi di origine araba e si sofferma sui metodi di cottura. Sulle relazioni tra oriente e occidente vedere anche AA.VV., *Oriente e Occidente nel medioevo: Filosofia e scienze*, Convegno Internazionale 1969 (Accademia Nazionale dei Lincei, Roma 1971).

⁴ Il testo è tramandato in un manoscritto autografo conservato nella Biblioteca Aya Sofya di Istanbul. È stato tradotto con commenti da A.J. Arberry, *A Baghdad cookery-book*, in "Islamic Culture", 13 (Haiderabad 1939), pp. 21-47, 189-214.

⁵ Il testo è conservato in una decina di manoscritti. Le prime conoscenze che abbiamo si basano sul fondamentale lavoro di M. Rodinson, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, in "Revue des Etudes Islamique", 17 (1950) pp. 95-158. Uno studio recente con traduzione del testo originale e commenti si deve a C. Perry, *Scents and Flavors: a Syrian cookbook* (New York 2017).

⁶ Per gli influssi arabi sulla cucina spagnola ved. F. de La Granja, *La cocina aràbiga-andalusa segùn un manuscrito inédito* (Madrid 1960); *Libre de sent sovi (Receptari de cuina)*, a cura de R. Grewe (Barcellona 1979); L. Bolens, *La cuisine andalouse, un art de vivre XIe-XIIIe siècle* (Paris 1990). Per la cucina siciliana J.M. Martin, *La vita quotidiana nell'Italia meridionale al tempo dei Normanni* (Milano 1997); E. Valli, *La cucina siciliana* (Bologna 1997).

⁷ Sul rilevante ruolo delle spezie e il loro uso in funzione terapeutica J.L. Flandrin, *Condimenti, cucina e dietetica tra il XIV e XVI secolo*, in *Storia dell'alimentazione*, pp. 381-395; B. Laurioux, *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*, in "Médiévales. Langue, textes, histoire", 5 (1983), pp. 15-31; T. Scully, *Medieval Cookery and Medicine*, in "Petits Propos Culinaires", 44 (1993), pp. 11-20.

sanitatis per Manfredi, re di Sicilia⁸. Il moltiplicarsi di questi almanacchi in tutto l'Occidente ha contribuito alla diffusione delle conoscenze mediche arabe⁹.

All'inizio della trattatistica culinaria italiana si evidenziano due tradizioni: la prima, definita "meridionale", è legata all'archetipo rappresentato dal *Liber de coquina*. La seconda, di riconosciuta estrazione "toscana", è detta dei "Dodici Ghiotti". La data del più antico manoscritto del *Liber* è databile tra il 1304 e il 1314¹⁰. Divenuto con molta probabilità obsoleto alla fine del Trecento, diede origine ad una serie di attualizzazioni, da cui sono derivati tutti gli altri manoscritti della tradizione. Questa si basa su due ben individuabili caratteristiche: un nocciolo duro di ricette comuni che sopravvivono attraverso rimaneggiamenti e riordinamenti e una diffusione in Francia e in Germania grazie alla lingua latina. L'esame di questo testo integrato alla fioritura europea ci consente di avere un quadro dei più importanti libri di cucina medievali¹¹. Dal *Liber* deriva *Il libro de la cocina* (oggetto di questo articolo), traslato in volgare toscano.

La tradizione dei "Dodici Ghiotti" raggruppa otto manoscritti che vanno dall'inizio del XIV secolo alla fine del XVI¹². All'interno di questa tradizione, vi

⁸ Ricopiato in numerosi manoscritti, sulla base della versione latina sono state compilate diverse opere sia in Italia che in Europa. Il testo è stato commentato da Arnaldus de Villanova e pubblicato a Strasburgo nel 1490, successivamente a Venezia (c. 1500) dall'editore Bernardino Vitali, le cui copie si trovano presso la Biblioteca Marciana. Per le edizioni critiche recenti da vedere L. Cogliati Arano, *The Medieval Health Handbook Tacuimum sanitatis* (New York 1976) e *Theatrum Sanitatis. Biblioteca Casanatense* (Barcellona 1999).

⁹ Sull'influenza in occidente della medicina araba D. Campbell, *Arabian Medicine and its Influence on the Middle Ages* (Amsterdam 1926, ristampa Amsterdam-Londra 1974) 2 voll.; AA.VV., *Storia del pensiero medico occidentale*, 1. Antichità e medioevo, a cura di M.D. Grmek (Roma-Bari 1993).

¹⁰ Il *Liber de coquina* si trova all'interno di un codice miscelaneo. Nella sua forma più antica il *Liber de coquina ubi diversitates ciborum docentur* è tramandato in due manoscritti che si trovano conservati nella Biblioteca Nazionale di Parigi. Il manoscritto A (Ms. Lat. 7131, cc. 166, ca. 1304-1314) contiene, insieme al *Liber*, il *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, un terzo libro di cucina, il frammento francese *Veze ci les enseingnemenz qui enseingnent a apareillier toutes manieres de viandes* (ca. 1300). Il manoscritto B (Ms. Lat. 9328, cc. 162, XIV secolo) comincia con il *Liber ruralium commodorum* di Pietro de' Crescenzi (morto nel 1320; f° 1-122), dedicato a Carlo II d'Angiò, re di Napoli e di Sicilia dal 1285 al 1309. B contiene anche il *Liber de ferculis et condimentis translatus in Veneciis a magistro Jambolino Cremonensi ex arabico in latinum* (157v). Questo secondo codice è una copia di quello commissionato da Carlo II d'Angiò. Sul tema vedere A. Martellotti, *I ricettari di Federico II: dal "Meridionale" al "Liber de Coquina"* (Firenze 2005).

¹¹ Tra i più importanti ricettari ricordiamo i francesi *The Viandier of Taillevent*, edited by T. Scully (Ottawa 1988) e *Le Menagier de Paris*, edited by G.E. Brereton and J.M. Ferrier (Oxford 1981); mentre per l'Inghilterra abbiamo *Curye on Inglysch, English culinary manuscripts of the fourteenth century (Diversa cibaria, Diversa servicia, Utilis coquinario, Forme of cury, Goud Kokery)*, edited by C.B. Hieatt and S. Butler (Oxford 1985); per la Spagna *Llibro del Coc de la Canonja de la Seu de Tarragona*, editado por Mossen Joan Sierra y Vilarò, segùn el manuscrito de 1331 (Barcellona 1935).

¹² Il manoscritto più antico è conservato presso la Biblioteca Riccardiana di Firenze dove fu copiato intorno al 1338-39 (Ms 1071, f. 40r-67r), edito da S. Morpurgo, *LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua* (Bologna 1890). Questo può essere avvicinato a due esemplari gemelli, probabilmente provenienti da una compilazione del XIV secolo: uno si trova presso la British Library di Londra (Addit. 18165, f. 1r-21v) ed è descritto nel *Catalogue of Additions to the Manuscripts in the British Museum* (Londres 1868); l'altro, conservato nella

è una filiera veneta composta da due esemplari: il primo è un frammento conservato presso la Biblioteca Marciana di Venezia, formato da un solo foglio che comprende dieci ricette, è inedito ed è ascrivibile alla prima metà del XIV secolo. Il secondo (oggetto di questo studio) si trova presso la Biblioteca Casanatense di Roma ed è stato pubblicato da Ludovico Frati¹³. Il tratto comune dei “Dodici Ghiotti” è che contengono un numero più o meno significativo di ricette calcolate per dodici convitati¹⁴. Tale particolarità ha indotto gli studiosi a fare il confronto con il libro di cucina che alcuni commentatori di Dante attribuiscono alla “Brigata spendereccia” che si riuniva a Siena e che viveva con prodigalità¹⁵. La tradizione dei “Dodici Ghiotti” non è diffusa fuori dall’Italia.

La cucina trecentesca italiana subisce un profondo cambiamento grazie all’opera di Maestro Martino da Como, cuoco del cardinale di Aquileia, trasferitosi poi a Roma, dove entra a far parte dell’Accademia Pomponiana, una brigata di umanisti dalle idee trasgressive. Il suo *Libro de arte coquinaria*, scritto a metà del Quattrocento, segna il passaggio verso la gastronomia umanistica, in quanto elabora una “nouvelle cuisine” che non si limita a dare informazioni rudimentali su ingredienti e modi di preparazione, ma si basa su descrizioni particolareggiate in un linguaggio inedito e professionale. Martino rivela un influsso iberico e le sue molte ricette catalane, sconosciute alla passata tradizione italiana, non sono solo da ascrivere al cosmopolitismo culinario proprio del Quattrocento, ma anche alla sua permanenza in un ambiente legato alla cultura spagnola, forse Napoli, secondo l’ipotesi avanzata da Benporat¹⁶. Le sue innovazioni si rivolgono alla composizione e alla disposizione delle ricette, ma qui in particolare per il tema che trattiamo, dobbiamo sottolineare una progressiva sostituzione delle spezie dai forti aromi con le profumate erbe mediterranee dal gusto delicato. Sappiamo che il libro di Martino fu usato dal coevo Bartolomeo Sacchi detto Platina (1421-1481), per comporre il suo *De honesta voluptate et valetudine*, scritto con molta probabilità intorno al 1470.

Biblioteca Gastronomica di Sorengo, fa parte della Collezione Bagnasco (Inv. 1089). Un altro ramo sfocia nei manoscritti dell’Università di Bologna (Ms. 158 f. 86r-91v) pubblicato da O. Guerrini, *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV edito nel dì delle nozze Carducci-Guaccarini* (Bologna 1887), e in quello della Biblioteca Cessole di Nizza (Ms. 226) edito da G. Rebora, *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente*, in *Studi in onore di Luigi Bulferetti*, “Miscellanea storica ligure”, 19 (1987), n.1-2, pp. 1431-1579, (testi alle pp. 1530-1560). Un altro si trova nella Collezione Segal di Londra (MS. 3) ed è segnalato da B. Laurioux, *Les livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen Age*, tesi di laurea (Université de Paris, décembre 1992), t. II.

¹³ Il manoscritto della Marciana (Ms. Lat. XIV, 232 (4257) n. 142, f.1) è stato descritto da P. Zorzanella, *Catalogo dei codici latini della Biblioteca nazionale Marciana* (Trezzano 1985). Quello casanatense (codice n. 255, già A. VI. 45) è nel *Catalogo dei manoscritti della Biblioteca Casanatense*, a cura di M. Ceresi (Roma 1949-1961), vol. III, p. 53 e pubblicato da L. Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, in “Raccolta di rarità storiche e letterarie” (Livorno 1899, ristampa anastatica dell’editore Arnaldo Forni, Bologna 1986).

¹⁴ C. Benporat, *La cucina dei 12 Ghiotti*, in “Appunti di gastronomia”, XXII (1997), pp. 5-22.

¹⁵ La questione è affrontata con ampiezza di argomentazioni da O. Redon – L. Bertolini, *La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese tra Due e Trecento*, in “Buletto Senese di Storia Patria” (Siena 1995), pp. 35-81.

¹⁶ Le tracce dei manoscritti di Martino, la sua biografia e un’interessante lettura critica della sua opera si devono a C. Benporat, *Cucina Italiana del Quattrocento* (Firenze 1996, ristampa 2001).

L'umanista lombardo concepisce una parte sistematica che esemplifica la natura e la qualità di ogni cibo indicando per ognuno le proprietà mediche e dietetiche oltre che culinarie. In particolare dedica tutto il Libro Terzo alla descrizione di erbe nostrane (menta, ruta, etc.) e spezie indicandone provenienza, qualità, e controindicazioni (in particolare cinnamomo, zenzero, noce moscata, croco, cumino, zenzero, coriandolo)¹⁷. Sono questi due trattati a procurare ai libri di cucina italiana una considerazione internazionale di lunga durata.

Per le ragioni che abbiamo esposto fin qui, il cibo viene a trovarsi ad una confluenza di interessi che da un lato si inquadrano nello spazio del "ben stare" e dall'altro si incuneano nel segmento del lusso e della raffinatezza volti alla cultura del "ben vivere". La cucina diventa, quindi, chiave di comprensione della storia. In epoca medievale, le spezie appaiono elemento imprescindibile in quanto sono allo stesso tempo farmaco e condimento. Il loro ampio consumo, come si è detto, è legato alla riconosciuta funzione terapeutica e alla capacità di bilanciare gli effetti negativi dei cibi modificandone la risposta gustativa. Svolgono, infatti, all'interno della scienza medica il compito più importante, la prevenzione, e la fanno intelligentemente anche attraverso la gastronomia che sviluppa gli accostamenti più salutari e le combinazioni più efficaci.

Questo articolo prende in esame la frequenza e l'uso delle spezie in due significativi ricettari trecenteschi: il *Libro de la cocina* (noto come Anonimo Toscano) e il *Libro di cucina del secolo XIV* (noto come Anonimo Veneziano). La scelta di compiere una indagine sui due testi deriva dalla considerazione che essi segnano un progresso rispetto alla trattatistica precedente: enucleandosi dalla scienza medica, sono innanzitutto atti costitutivi della fondazione di un'arte della cucina, inoltre, indagano due aree geografiche diverse (centrale e settentrionale) del panorama italiano.

Dei ricettari analizzati, il più antico è il *Libro de la cocina* (Anonimo Toscano), contenuto in un codice miscelaneo della Biblioteca Universitaria di Bologna. Il codice conserva due manoscritti di cucina: le cc. 93r-103r pubblicate per la prima volta da Francesco Zambrini nel 1863, e le cc. 86r-91v curate nel 1887 da Olindo Guerrini. Per quanto riguarda la datazione entrambi gli studiosi concordano che non si può stabilire una data certa, ma Guerrini lo dà come ascrivibile alla seconda metà del Trecento. Il ricettario viene comunemente classificato come appartenente alla famiglia "meridionale", che ha per capostipite il *Liber de coquina*. La caratteristica principale dell'opera risiede

¹⁷ Il libro fu pubblicato per la prima volta a Roma, tra il 1474-75, (editore Ulrich Han) e subito dopo, nel 1475, a Venezia (editori Lorenzo dell'Aquila e Sibillino Umbro). A questo proposito è utile consultare il catalogo *Arte della cucina e alimentazione nelle opere a stampa della Biblioteca Nazionale Marciana dal XV al XIX secolo*, a cura di A. Alberati, M. Canzian, T. Plebani, M. Brusegan (Roma 1987). L'incunabolo di Gerardo di Fiandra del 1480 conservato nel Museo Archeologico di Cividale del Friuli, è stato ripubblicato in copia anastatica a cura della Società Filologica Friulana col titolo, B. Platina, *Il piacere onesto e la buona salute (De honesta voluptate et valetudine)* (Udine 1994). La prima traduzione moderna dell'originale latino si deve a E. Faccioli. *Il piacere onesto e la buona salute* (Torino 1985). Tra i lavori più accurati vedere E. Carnevale Schianca, *Bartolomeo 'Platina', i suoi traduttori e i suoi esegeti*, in "Appunti di gastronomia", LIV (2007), pp. 51-70.

nella ordinata distribuzione della materia e nella ricercatezza espressiva. Oltre ad essere più organica, alcuni studiosi la ritengono il prodotto di una elaborazione tecnica che si rifà ad altre fonti, per via dei riferimenti a ricette francesi e spagnole. L'edizione più recente, su cui si basa il presente articolo, si deve a Frankwalt Möhren (2016), che nell'introduzione mette a confronto i diversi trattati di cucina dell'epoca in Francia e in Italia¹⁸. Il curatore trascrive le 175 ricette che hanno un indice preposto, più 23 con scrittura di altra mano, per un totale di 198.

L'altra opera esaminata è il *Libro di cucina del secolo XIV* (Anonimo Veneziano), conservata presso la Biblioteca Casanatense di Roma (codice n. 255, già A. VI. 45). Si tratta di un volumetto membranaceo di carte 51, considerato per la sua struttura linguistica appartenente al Trecento. Scoperto dal bibliotecario Ludovico Frati, fu da lui dato alle stampe per la prima volta nel 1899 col titolo sopraindicato, mentre la prima pagina del manoscritto originale porta l'intitolazione *1741, Libro per cuoco*, consistente in 135 ricette¹⁹. L'Anonimo Veneziano, considerato da molti studiosi appartenente alla tradizione dei "Dodici Ghiotti", è il testo che presenta meno studi critici dedicati, anche se non mancano cenni e riferimenti nella bibliografia di settore²⁰. Le ricette del volume sono presentate in ordine alfabetico, secondo un uso consueto ai ricettari orientali, ma le ricette di dolci e di confetteria sono raggruppate alla fine, senza ordine alfabetico (ricette CXXVII, CXXVIII, CXXIX, CXXX, CXXXI, CXXXII, CXXXIII). Il fatto che non siano riunite per genere, come succede nel Toscano, disorienta sulla coerenza contenutistica. Mentre, per quanto riguarda i riferimenti ai pesi e le misure e ai tempi di cottura, le indicazioni sono più precise e puntuali con un sensibile progresso evolutivo rispetto all'altra opera. Fortemente caratterizzata la lingua usata, quella veneziana, che non lascia dubbi sulla nascita e l'ambiente dell'autore. Molte delle 135 ricette sono date esplicitamente per 12 persone, altre anche per 20 o 40 commensali. Per il nostro

¹⁸ Le più importanti edizioni critiche sono a cura di F. Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV. Testo di lingua non mai fin qui stampato*, in "Scelta di curiosità letterarie inedite o rare dal secolo XIII al XIX", Dispensa 40 (Bologna 1863). Di questa edizione ha fatto una ristampa anastatica l'editore Arnaldo Forni (Bologna 1968), pp. 1-91. Gli altri studi si devono a E. Faccioli, *L'arte della cucina* (Torino 1992), pp. 43-67 che ha pubblicato una scelta antologica di 95 ricette; G. Roversi, *Sapori del medioevo. Ricette e civiltà della tavola nel '300 in due opere di Olindo Guerrini* (Bologna 2000), pp. 105-142; E. Bergonzoni, *Due testi medievali di cucina nel manoscritto 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna* (Bologna 2006), che ha pubblicato entrambi i manoscritti corredandoli con una presentazione sulla struttura e la genesi del codice; F. Möhren, *Il libro de la cocina, un ricettario tra oriente e occidente* (Heidelberg, 2016).

¹⁹ Per evitare ambiguità tra i testi presi in esame, così simili per titolo, qui si è preferito d'ora in poi denominarli con gli appellativi con cui sono comunemente noti: Anonimo Veneziano e Anonimo Toscano.

²⁰ Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*: si segnala che l'autore erroneamente lo menziona col codice n. 225, invece che col n. 255. Con lo stesso titolo è stato stampato in copia anastatica dall'editore Forni (1986). Faccioli, *L'arte della cucina*, pp. 69-97, ne ha pubblicato una scelta antologica di 66 ricette: nella presentazione sostiene che l'opera è da ricollegarsi per un verso alla trattatistica precedente e contemporanea, mentre per un altro aspetto rappresenta una fonte autorevole per i ricettari susseguenti. G. Rorato, *Libro per cuoco, primo ricettario italiano del XIV secolo* (Jesolo 1999) ha riproposto il testo integrale con a fronte la traduzione in lingua italiana corrente.

lavoro ci siamo basati sulla copia anastatica dell'editore Forni collazionata con quella di Rorato.

Fin qui i lavori critici sui due ricettari si sono concentrati sulla trascrizione integrale dei testi, le ipotesi della datazione, l'analisi della lingua usata, i riferimenti storici degli aspetti culinari, la relazione e i confronti dei ricettari coevi. In questo articolo, invece, si prendono in esame l'uso e la frequenza delle spezie nelle due opere. Partendo dalla considerazione che la Repubblica di Venezia fondava larga parte dei suoi commerci sull'importazione delle spezie e sulla riesportazione in tutta Europa, con un ruolo di assoluto monopolio, si intende fornire un contributo sulla ricaduta che queste hanno avuto nell'alimentazione. In particolare si vuole verificare se nelle due aree prese in esame le spezie fossero usate con eguale intensità o se non ci sia stata da parte di Venezia la necessità di conoscerle meglio rispetto all'ambiente toscano; se non fosse imprescindibile il bisogno di insegnare ad usarle (come si fa attraverso il *Libro per cuoco*, un'opera destinata a cuochi di mestiere) allo scopo di aumentarne lo smercio e collocare l'ampia offerta di cui la Repubblica disponeva, cioè attuare quella che oggi chiameremmo "creazione della domanda"²¹.

1. Metodologia

Il metodo usato è quello dell'analisi comparativa fatta partendo dalle categorie dei cibi. Per suddividere le ricette in categorie ci siamo avvalsi degli schemi di A. Martellotti; per gli apporti arabi nella cucina italiana abbiamo seguito la lezione di M. Rodinson²². Le 27 tabelle realizzate sono precedute da un commento introduttivo volto ad evidenziare il modo di utilizzare le spezie, nonché le differenze e le similitudini delle preparazioni che sono comuni ad entrambe le opere. In ogni categoria è stato indicato l'indice di frequenza tra il

²¹ Il punto focale, da mettere in evidenza, è che le relazioni tra Venezia e l'Oriente avvengono direttamente, senza intermediazioni, e che già nel XIII secolo la Repubblica dispone di una rete commerciale strutturata (convogli armati per il trasporto delle spezie, scali e colonie nei maggiori porti del Mediterraneo Orientale e del Nord Africa, frutto di consolidate relazioni diplomatiche). A ciò si aggiunge una intensa attività culturale e uno scambio di idee che avvengono anche attraverso la traduzione di opere arabe, come si evince dalle analogie riscontrate tra il *Liber de ferulis*, una raccolta di specialità arabe, stampata a Venezia e curata da Giambonino da Cremona, traduttore attivo nella città del Leone, e il *Libro di cucina del secolo XIV*: sull'argomento Martellotti, *Il Liber de ferulis*, pp.7-30; C. Coco, *Venezia in cucina* (Roma 2007), pp. 21-34.

²² L'uso delle spezie usate in considerazione della forte influenza araba nella cucina occidentale sono desunti dalle seguenti opere: Martellotti, *Liber de ferulis*; M. Rodinson, *Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction: l'alimentation*, in *Oriente e Occidente nel medioevo: filosofia e scienze* (Roma 1971), pp. 479-500. Importanti riferimenti alla cucina araba si trovano in *Ibn Sayyar al-Warraq, Il simposio dei sultani dal più antico trattato di cucina arabo-musulmano*, a cura di S. Favaro (Milano 2015) e in *Muhammad al Baghdadi, Il cuoco di Bagdad*, a cura di M. Casari (Milano 2004, ristampa 2016). Sulla cucina ottomana fondamentale il libro di M.P. Pedani, *La grande cucina ottomana. Una storia di gusto e di cultura* (Bologna 2012).

numero di spezie usate e il numero delle corrispondenti ricette. I risultati sono quindi esplicitati attraverso grafici sinottici riguardanti le singole spezie, la comparazione tra i due ricettari, le percentuali delle preparazioni con e senza spezie. Le ricette del *Toscano* seguono una numerazione araba, quelle del *Veneziano* la numerazione romana.

2. Le miscele già pronte

Nella cucina medievale le spezie sono impiegate non solo in ottemperanza a precise regole di dietetica, ma anche in funzione dello *status symbol*, essendo prodotti dal costo proibitivo, provenienti da luoghi misteriosi e sconosciuti. Riguardo al gusto, è preponderante l'elemento agrodolce, il sapore considerato perfetto rispetto alla teoria dei quattro umori (sulla quale torneremo più avanti), ottenuto con il dosaggio sapiente di succhi agri, spezie e zucchero. Altro aspetto non secondario è la funzione che hanno sul colore delle vivande. Tuttavia, queste essenze esotiche non sono facili da usare: le difficoltà maggiori consistono, innanzitutto, nel combinarle insieme in una gamma di sapori armoniosi ed equilibrati, e in secondo luogo, nel tritarle perfettamente perché sprigionino il massimo dell'aroma. Qui entrano in gioco la bravura e le capacità acquisite dalle corporazioni degli spezieri²³.

Per facilitare il compito del cuoco entrambi i ricettari propongono delle combinazioni, diverse a seconda della vivanda su cui devono essere impiegate. L'Anonimo Toscano si limita a darne due (*forti, dolci*) elencando gli ingredienti senza fornire nessuna altra indicazione (dove usarle, se pestate o meno); anche le dosi sono di difficile lettura. Da notare, poi, che nelle ricette -con una certa discordanza- non si fa mai riferimento a queste spezierie forti o dolci ma si parla di "bone spezie, spezie fini, spezie elette", terminologia che attiene alla qualità.

Molto diverso il discorso nel Veneziano che ne riporta tre: *negra e forte* per sapori più decisi; *dolce e bone* adatta per lampreda in crosta, pesci d'acqua dolce, brodetto buono, in generale sapori più delicati, e che va espressamente pestata (nelle altre due non è indicato in modo esplicito). La terza, *spezie fini a tute cosse*, è una sorta di miscela universale, adatta a tutti gli usi. La precisione delle composizioni, a nostro avviso, è un chiaro indizio di migliore conoscenza mentre la diversificazione del prodotto è esempio della volontà di soddisfare

²³ Riguardo al ruolo degli spezieri si evidenzia che il primo statuto della corporazione veneziana risale al 1258, e già nel 1268 è così ben organizzata da avere i *pistatores*, che formano un gruppo dell'arte a sé stante. Mentre la nascita di quella toscana oscilla tra il 1313 e il 1316, quindi con ben 55/58 anni di differenza. Nel XIV secolo a Venezia gli spezieri si dividono in *spezieri da medicine* (farmacisti) e *spezieri da grosso* (droghieri): sull'argomento vedere G. Marangoni, *Le Associazioni di mestiere nella Repubblica Veneta (vittuaria-farmacia-medicina)* (Venezia 1974), pp. 161-187. Testimonianze dall'Archivio di Stato di Venezia sul commercio veneziano delle spezie nel Medioevo in P. Benussi, *Speziando...*, in P. Benussi, M. Dal Borgo, M. Del Rio, *Carte in tavola, catalogo della mostra documentaria* (Venezia 2015), pp. 8-21.

una vasta gamma di clientela. Le miscele già confezionate e pronte all'uso si vendevano col nome di "sacchetti veneziani"²⁴. Nel ricettario si fa continuo riferimento a preparazioni "dolci e forti" e "dolci e fini", a volte anche usate insieme. Inoltre, troviamo le espressioni "spezie bone", con riferimento al pregio, e "spezie zaffaranate", per la quale avanziamo l'ipotesi che possa trattarsi delle *spezie fini a tute cosse*, essendo l'unico amalgama che prevede lo zafferano. Riguardo ai pesi, per rapportarle alle misure moderne, in via del tutto esemplificativa, visto il sistema frammentario, ricordiamo che una libbra corrispondeva a Bologna gr 523,25, a Firenze gr 489,13, a Venezia gr 424,52; una oncia, in linea di massima, era la 12° parte²⁵.

Tabella 1: Miscele di spezie in Anonimo Toscano e Anonimo Veneziano

Anonimo Toscano ricetta n. 195	Anonimo Veneziano ricetta n. LXXV
<i>A fare spetie forti</i>	<i>Specie negre e forte per assay sapore</i>
Pepe (libbra una)	Pepe (due once)
-----	Pepe lungo (alquanto) ²⁶
Zafferano (uncia i) [una oncia]	-----
Chiodi di garofano (uncie i ½) [una oncia e mezza]	Chiodi di garofano (mezzo quarto di oncia)
-----	Noce moscata (due)
Anonimo Toscano ricetta n. 196	Anonimo Veneziano ricetta n. LXXIV
<i>Spetie dolci</i>	<i>Specie dolce per assay cosse bone e fine</i>

²⁴ I sacchetti ebbero molto successo e si vendevano anche fuori dello Stato veneto. Tuttavia, il vantaggio della riduzione in polvere aveva come contraltare le possibili frodi, anche se le autorità vigilavano attentamente e comminavano pene pesanti come multe in denaro, detenzione, e soprattutto perdita della professione. Sull'argomento vedere T. Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo, e nobili, et ignobili* (Venezia 1585); M. Brusegan, "Spezie fine a tute cosse". *Spezie ed aromi orientali nell'antica cucina italiana* (Venezia 1991).

²⁵ Le miscele non rientrano nel conteggio delle ricette, quindi l'analisi è sui seguenti numeri: Toscano, 176 ricette + 2 miscele; Veneziano 132 ricette + 3 miscele.

²⁶ Il pepe lungo (*Piper longum*) era raro e meno comunemente usato nel mercato occidentale perché proveniva da Sumatra e Giava, paesi più lontani rispetto a quelli dove cresceva il pepe nero che si chiamava anche tondo (*Piper nigrum*), ed era il più diffuso. Riassume il tema in modo esauriente Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, pp. 486-487.

Zenzero beledo o colomi (sei once) ²⁷	Zenzero buono (una oncia)
Cannella fine (mezza oncia)	Cannella scelta (una oncia)
Chiodi di garofano (i ½) [una oncia e mezza]	Chiodi di garofano (un quarto di oncia)
Noci moscate (i ½) [una oncia e mezza]	-----
Zafferano (una oncia)	-----
-----	Folio (alquanto) ²⁸

Anonimo Veneziano ricetta n. LXXIII
<i>Specie fine a tute cosse</i>
Pepe (una oncia)
Cannella (una oncia)
Zenzero (una oncia)
Chiodi di garofano (mezzo quarto di oncia)
Zafferano (un quarto di oncia)

²⁷ Come riferisce, intorno al 1335/40, il mercante fiorentino Balducci Pegolotti, *La pratica della mercatura*, a cura di A. Evans (Cambridge 1936), in epoca medievale lo zenzero prodotto in India veniva classificato in *beledo* (*belledi*), dall'arabo *baladī* 'domestico'; *colomi* o *colombino* con riferimento al luogo di coltivazione, l'isola di Quilon nel Malabar; *micchino*, proveniente dalle contrade della Mecca. Secondo W. Heyd, *Histoire du Commerce du Levant au Moyen-Age* (Leipzig 1886), vol. II, p. 622, molti viaggiatori medievali testimoniano che lo zenzero si produceva anche in diverse parti dell'Arabia, nello Yemen e nell'Oman. Lo zenzero si poteva trovare in commercio secco, a pezzi, intero, o in polvere. Oppure arrivava fresco con le piante ancora vive interrate nei vasi ma aveva costi proibitivi. Poteva anche essere conservato nel miele in modo che mantenesse il più possibile la sua freschezza e soprattutto il colore bianco della polpa.

²⁸ Sotto il nome di *folio indo* gli arabi designavano quello che i greci o i romani conoscevano come *malabathrum* (*Laurus malabathrum* L.). Proveniva da una pianta di scorza odorosa simile ad una cannella di qualità comune. Citato negli antichi testi di medicina (Dioscoride, Plinio), il folio era molto ricercato perché entrava nella preparazione della teriaca. Era invece raro nei ricettari medievali e difatti lo troviamo solo in questa miscela e in nessuna ricetta del Veneziano. Il tema è ben trattato in Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, pp. 238-239.

3.1. Comparazione dei due ricettari

Verdure, legumi, erbe

Anonimo Toscano Il ricettario (176 ricette), suddiviso per categorie, inizia con verdure, legumi, erbe domestiche e selvatiche, elencati in maniera compatta (ricette n. 1-64). Molto ampia la varietà: cavoli, spinaci, biette, finocchi, borragine, senape, cime di rape, asparagi, lattughe, zucche, cipolle, porri, navoni, rape, carote, rafano, funghi, piselli, lenticchie, fagioli, e grande spazio a ceci e fave (rispettivamente con 7 ricette). Le spezie sono usate con un indice di frequenza dell'1,6. Quelle che incontrano incontrastato successo sono lo zafferano e il pepe.

Tabella 2 Spezie in 'Verdure, legumi, erbe' dell'Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 32, 33, 34, 36, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 45, 47, 50, 51, 52, 54, 55, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 64 = TOTALE 46	Totale ricette 64
GENERE DI SPEZIE (elencate in ordine alfabetico, e in fondo, il termine generico spezie e l'aggettivazione con cui compare)	Frequenze
Cannella (cennamo)	2
Cardamomo	1
Chiodi di garofano	2
Cumino (ciminium, cimini, comino)	2
Noce moscata	1
Pepe	22
Zafferano (croco): il termine zafferano compare 26 volte, croco 12 volte	38
Zenzero	1
Spezie (generiche): in tre ricette è specificato 'polvere di spezie, o 'spezie trite'	4
Bone spezie	1
NON CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 2, 8, 10, 12, 13, 14, 15, 28, 31, 35, 38, 44, 46, 48, 49, 53, 56, 63 = TOTALE 18	

Anonimo Veneziano Il ricettario (132 ricette) segue un ordine alfabetico e quindi le ricette sono state inserite in categorie per poter operare un raffronto col Toscano. Verdure, legumi, erbe sono limitati ad un numero scarso. La scelta va dalle cime di vite bollite e fritte, con spezie e agresto, ai funghi secchi con spezie dolci e forti, quindi, sostanzialmente preparazioni agrodolci²⁹. Le erbe, in tempo di quaresima, sono spinaci, biette, prezzemolo, menta, maggiorana, mentre zucche, inule e rape non contemplano spezie ma sono accomodate con formaggio e uova o con cacio e zucchero. Particolare è la *tredura* (n. CXVII) fatta di porri lessati e fritti, serviti con un sapore di carne, mollica di pane e uova, ricco di abbondanti spezie e zafferano. Le spezie, di tipo generico e in versione dolci e forti, sono quelle che incontrano il maggiore successo con un indice di frequenza dell'1,25.

Tabella 3: Spezie in 'Verdure, legumi, erbe' dell'Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. XXII, XXV, XXXVI, CXVII = TOTALE 4	Totale ricette 10
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Zafferano	1
Spezie (generiche)	3
Spezie dolci e forti	1
NON CONTENGONO SPEZIE le ricette n. XXXV, XXXVII, XLIII, XLV, XCIII, CXXI = TOTALE 6	

Brodi, brodetti e stufati agri

Anonimo Toscano Il ricettario prosegue con la sezione che comprende brodi speziati con carni di pollo, cappone e galline, oche, papere, gru; brodetti agri con una variazione d'intensità che spazia dall'agresto al vino, aceto, succo d'arancia, lumie (frutto acido simile al limone); agrodolci con vino cotto o zucchero, datteri, prugne, come la *gratomea di polli, ucelli e pesci* stemperata con tuorli d'uova, zucchero e spezie. Alcune ricette, come il brodo alla provenzale e quello alla spagnola con erbe verdi, fanno appello a condimenti in uso nel bacino mediterraneo. In questa sezione abbiamo inserito anche gli stufati agri (ricette n. 97-101), che secondo la lezione di Rodinson, sono piatti d'origine araba passati in Occidente. Si tratta della *somacchia di polli u de ucelli*, che qui

²⁹ Qui viene usato il raro termine 'verzus' dal francese *vertijus* 'succo verde', accanto al più comune 'agresto': Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, p. 696.

utilizza solo il sommaco; della *limonia di polli*, preparata con generiche spezie; della *romania di polli* caratterizzata dal succo di melagrana, da cui prende il nome (arabo *rummān* < aramaico *rūmmanā* ‘melograno’), che nel Veneziano perde l’aspetto di stufato agro per trasformarsi in torta (ed è quindi inserita nella Tabella 18, n. CXIV). L’indice di frequenza è dell’1,58 con in testa il mix di spezie generiche e, poi, molto distanziate e appiattite su un’unica linea tutte le altre.

Tabella 4: Spezie in ‘Brodi, brodetti, stufati agri’ dell’Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 65, 66, 67, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 97, 98, 99, 100, 101 = TOTALE 17	Totale ricette 17
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Cannella (cennamo)	1
Chiodi di garofano	2
Pepe	2
Sommaco	1
Zafferano (croco)	4
Zenzero	1
Spezie (generiche)	12
Spezie bone: in una ricetta si specifica ‘trite’	3
Spezie fini	1

Anonimo Veneziano La sezione comprende un brodetto di pesce (n. XIII) con una salsa di pane e spezierie dolci e forti fatta per essere servita sul pesce stesso. Un’altra (n. XII) prevede uova sbattute dentro, bone spezie e agresto³⁰. Importante è il genere agrodolce, molto speziato, sia di carni che di pesce. Da segnalare il *brodeto camelino a caponi* (n. IX) per il forte impiego di spezie che si mettono per ben tre volte: dapprima cuocendo i caponi, poi nel brodo stemperato con agresto e infine quando viene servito nelle scodelle con sopra spezie fini. Passando, invece, agli stufati agri troviamo innanzitutto la *malmona* (n. XLIV), di derivazione orientale, che non c’è nel Toscano ma che compare in diversi ricettari arabi con varianti (con le melanzane, o in cottura a vapore con la pentola chiusa da una striscia di pasta per sigillare il coperchio). Qui il

³⁰ Anche qui compare il termine ‘vergiuso’ per ‘agresto’.

compilatore la mette in relazione al biancomangiare e prevede l'uso di soli chiodi di garofano con un agro dato dal succo di arancia o di lumie (*limia*). La *limonia* (n. CXIX) si prepara con spezie fini e zafferano (arabo *za'farān*), i *polastri a sumacho* (arabo *summāq*) (n. LIII), prevedono cannella e zenzero sia interi che macinati, chiodi di garofano, spezie dolci, zafferano e sommaco naturalmente. L'indice di frequenza è del 3,0.

Tabella 5: Spezie in 'Brodi, brodetti, stufati agri' dell'Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. VI, VIII, IX, XII, XIII, XLIV, LIII, CXIX = TOTALE 8	Totale ricette 8
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Cannella (cennamo)	2
Chiodi di garofano	3
Noce moscata	2
Pepe lungo	1
Sommaco	1
Zafferano	3
Zenzero: in una ricetta si specifica 'intero'	3
Spezie (generiche)	1
Spezie bone: in una ricetta si specifica 'trite'	2
Spezie dolci	2
Spezie dolci e forti	2
Spezie fini	2

Crespelle o frittelle

Anonimo Toscano Nel raggruppamento rientrano preparazioni fatte con farina bianca, lievitate e non, che possono essere dolci (con zucchero e mele), salate con carne di maiale o pesce (luccio o trota), oppure con erbe (nepitella, fior di sambuco), o con ceci bolliti passati al setaccio e fritti. Il compilatore usa i sinonimi "tortelli" e "ravioli" come esplicitato nell'intitolazione di alcune ricette (n. 83, 85, 86). Queste preparazioni sono rimaste ancora molto in uso nella cucina toscana. Si distinguono per l'assenza quasi totale di spezie, tranne lo zafferano, usato probabilmente anche in funzione di colorante. Qui è inserita

la *gratonìa*, (n. 79) detta “alla spagnola”, frittella dolce con zucchero, latte di pecora e uova. L'indice di frequenza è dell'1,0.

Tabella 6: Spezie in ‘Crespelle o frittelle’ dell’Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 80, 81 = TOTALE 2	Totale ricette 11
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Zafferano	2
NON CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 79, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 146, 150 = TOTALE 9	

Anonimo Veneziano La preparazione di base è la stessa del Toscano (farina bianca, uova, formaggio), sia salata con i delicati fiori di sambuco, che dolce con zucche ed erbe, latte di mandorle e uva passa. Sono più aderenti al dettato orientale le frittelle bianche quaresimali (n. CXV) che prevedono un impasto con mandorle, nocciole, noci pestate e zucchero, fatto per riempire una pasta molle e gialla realizzata con farina e zafferano. Nel ricettario non compare il termine ‘crespelle’. L'indice di frequenza è dell'1,0.

Tabella 7: Spezie in ‘Frittelle’ dell’Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. XXIX, CXV, CXVI = TOTALE 3	Totale ricette 6
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Zafferano	2
Spezie (generiche)	1
NON CONTENGONO SPEZIE le ricette n. XXVI, XXVII, XXVIII = TOTALE 3	

Rafioli, tortelli

Anonimo Veneziano Sebbene ci sia una notevole contiguità tra ravioli, tortelli e frittelle (com'è evidente anche nel Toscano), va sottolineato che le preparazioni veneziane di ‘rafioli e tortelli’ non sono impasti con farina, ma battuti di carne variamente addolciti e fortemente speziati, a formare *quenelle* che vengono fritte in lardo fresco o strutto. Il termine dialettale usato è ‘rafioli’. Alcune ricette sono molto complesse, come il *mortarolo per XII persone* (n. XLV),

un battuto di pollastro e pancia di porco con uova e formaggi freschi e stagionati, reso dolce da mandorle, datteri e pinoli, insaporito con odori (prezzemolo, menta, salvia) e speziato in grande abbondanza: chiodi di garofano, zenzero, spezie dolci e fini; qui le *quenelle*, insieme ad una parte del battuto, compongono la farcia di un pasticcio, quindi la preparazione potrebbe far parte anche di ‘pasticci e torte ripiene’. Vi sono poi i *quinquinelli* (n. LX), ravioli senza involucro che discendono dal persiano *khushkunanāj*, con mandorle pestate e carne ma senza spezie. A dispetto del titolo, la *torta de pesse* (n. XCIV) è un piatto complesso composto in parte di ‘rafioli’ di tinche e anguilla, senza involucro, e di sole tinche cotte in una pasta sottile. La n. XCVI sono tortellini di inula avvolti in pasta gialla e con miscele sia dolci e fini che forti. L’indice di frequenza è del 2,33.

Tabella 8: Spezie in ‘Rafioli, tortelli’ dell’Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. XLV, LXII, LXIII, XCIV, XCVI, CXXXV = TOTALE 6	Totale ricette 8
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Cannella	1
Chiodi di garofano	1
Sommaco: usato fresco	1
Zenzero: intero e a pezzi	1
Spezie (generiche)	5
Spezie dolci e fini	3
Spezie dolci e forti	2
NON CONTENGONO SPEZIE le ricette n. LX, LXIV = TOTALE 2	

Caldumi o gualdaffe

Anonimo Toscano Compaiono solo in questo ricettario, ed entrambi i termini rimandano alla pietanza calda. Sono in sostanza frattaglie, dette anche quinto quarto, che si preparano bollite in capienti pentole con spezie ed erbe odorifere. Si servivano calde con il brodo di cottura o asciutti. Diffuse nella cucina tradizionale toscana odierna, rimangono ancora con parecchia evidenza in special modo a Palermo, come cibo da strada. L’indice di frequenza è dell’1,25.

Tabella 9: Spezie in 'Caldumi o gualdaffe' dell'Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 89, 90, 91, 92 = TOTALE 4	Totale ricette 5
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Zafferano	1
Spezie (generiche)	4
NON CONTIENE SPEZIE la ricette n. 88 = TOTALE 1	

Savori, civieri, salse

Anonimo Toscano Tra i più rilevanti segni distintivi della cucina medievale si collocano i "savori", chiamati *savori* o *civieri*. Sono salse calde d'accompagnamento a carni e pesci, realizzate con una base di pane pestato nel mortaio e stemperato nel vino (o, in alternativa sugo di melangole, vale a dire arancia amara) e quindi insaporite con una generosa quantità di spezie; una variante è con pane arrostito e fegatini stemperati in aceto e vino. I *civieri* presentano lo stesso procedimento ma con un battuto di fegato e polmone di lepore, pernici, starni. I *savori* possono essere anche freddi, ingentiliti da profumi (basilico, maggiorana) e con una gamma dosata d'agrodolce realizzato con agresto, arancia amara (o citrangolo), mosto cotto, e a volte legato con tuorli d'uovo. Troviamo qui la *peverada* (n. 94), con zafferano <<che non colori>> e spezie. L'indice di frequenza è dell'1,8.

Tabella 10: Spezie in 'Savori, civieri' dell'Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 93, 94, 95, 96, 153, 154, 155, 156, 157, 158 = TOTALE 10	Totale ricette 10
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Cannella (cennamo)	2
Chiodi di garofano	1
Noce moscata	1
Pepe	3

Zafferano: in una ricetta specificato 'zafferano che non colori' ³¹	4
Zenzero	1
Spezie (generiche)	4
Bone spezie	3

Anonimo Veneziano Utilizza i termini *savor* e *civiro*, esplicitati nell'intestazione di diverse ricette (*civiro overo sapore*) insieme a *salsa*, *salza*. L'amplessimo numero di preparazioni (quasi il triplo rispetto al Toscano) è variamente declinato in salse di accompagnamento semplici, con prezzemolo e aceto; in mosti grassi di origine araba come la mostarda; in raffinati agrodolci con preziosi semi di rucola, mandorle, uova cotte, zucchero, zenzero, noce moscata e cannella. Vi sono poi condimenti di carni già cotte e tritate (cappone, cervo, lepre, cinghiale) ispessite con i fegatelli dei detti animali e pane, a volte talmente abbrustolito da diventare nero, che vanno a completarsi con agresto e aceto. Gli elementi più originali sono rappresentati da salse specifiche per il pesce: uno scapece con spezie e galanga e un sapore per i gamberi con miscele dolci e forti³². Non trovano riscontro nel Toscano le marinature, prive di addensante, come il *bon savor da polastri* (n. VII), un vino fatto di succo di melagrana e acqua di rose (variante succo di melagrana, uva dolce o miele), con molte spezie dolci messe a crudo; o il *savore aranzato* (n. LXX), arance in pezzi in vino e sale, privo di spezie, che si conserva fino ad un anno. Nonostante la coincidenza del nome, il *sartramone* (n. 136, n. XCII) differisce dal Toscano ed è qui esplicitamente un "bon sapore d'ogni carne" come l'agliata. La *peverada* (n. LIX) è con spezie e zafferano. L'indice di frequenza è del 58,12 con una ampiezza che non ha eguali nell'altro ricettario: cardamomo, coriandolo, senape, ma anche l'inusuale galanga e la rara melegueta sconosciute al Toscano³³. Il pepe si differenzia per qualità: tondo, più diffuso, e lungo più raro.

³¹ Potrebbe trattarsi di una parte della pianta, quei filamenti gialli o biancastri chiamati 'femminelle', con un basso contenuto di crocina che oggi vengono accuratamente eliminati perché riducono il potere colorante e rendono amaro il prodotto finito. Ne dà informazione Balducci Pegolotti cit. in Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, p. 714.

³² Il termine "scapece" deriva dall'antico persiano *sik* 'aceto' e *baha* o *badj* 'genere di cibo'. Indicava una preparazione a base di carne o pesce cucinata con aceto, che ebbe molto successo non solo in Oriente ma anche in Europa. Un ottimo quadro d'insieme con gli opportuni riferimenti bibliografici in Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, pp. 603-607.

³³ La galanga è una zingiberacea dall'odore pungente e dal gusto dolce, poco usata nei ricettari italiani. Riguardo alla melegueta, sappiamo che ebbe un immediato successo in Europa per il gusto pungente e agrumato. Il suo prezzo era tre volte tanto quello del pepe, e il fatto che fosse chiamata anche grani del paradiso esprime l'iperbolica allusione alla squisitezza. Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, p. 261 e pp. 391-392.

Tabella 11: Spezie in 'Savori, civiri, salse' dell'Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. III, VII, XIV, XV, XVI, XVIII, XXI, XLII, LIX, LXVII, LXVIII, LXIX, LXXIX, LXXX, LXXXI, LXXXII, LXXXIII, LXXXIV, LXXXV, LXXXVI, LXXXVII, LXXXVIII, LXXXIX, XCI, XCII = TOTALE 25	Totale ricette 27
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Cannella (cinamo): in una ricetta compare il termine 'fior di cannella' ³⁴	8
Cardamomo (gardanino) ³⁵	3
Chiodi di garofano	10
Coriandolo	1
Galanga	2
Melegueta	5
Noce moscata	5
Pepe	1
Pepe lungo (longo)	3
Senape	1
Zafferano	5
Zenzero: in una ricetta specificato 'zenzero bianco'	12
Spezie (generiche)	6
Spezie dolci	3
NON CONTENGONO SPEZIE le ricette n. LXX, XC = TOTALE 2	

³⁴ S'intendeva la cannella cinese o cassia, *Cinnamomum aromaticum* (o *cassia*): della pianta si usava anche il bocciolo e quindi sembra molto appropriato il termine 'fiore de canella' usato a Venezia. Nei ricettari medievali è del tutto ignorata la parola 'cassia'. La troviamo nella ricetta n. LXXXI: una salsa verde a base di prezzemolo, zenzero e chiodi di garofano per condire capretto e carne lessa. Una inquadratura storica si trova in *La gastronomia. Dizionario enciclopedico della buona tavola*, a cura di M. Guarnaschelli Gotti (Milano 1998), ad vocem, e in Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, p.107-110.

³⁵ Abbiamo interpretato il termine veneziano *gardanino* con 'cardamomo' seguendo la lezione del Frati, *Libro di cucina*, p. 79, confermata da Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, p. 122.

Biancomangiare

Anonimo Toscano Tanto famosa sia in Oriente che in Occidente quanto ambigua nelle preparazioni, questa vivanda col passare dei secoli si è spogliata dalla connotazione dolce-salato-speziato ed è arrivata ad essere un budino a base di latte nel ricettario simbolo dell'Unità d'Italia di Pellegrino Artusi³⁶. Nel Toscano è carne di pollo (e in quaresima polpa di pesce e senza spezie) cotta con riso intero o farina di riso nel latte di capra o pecora (o latte di mandorle), speziata e dolcificata con zucchero. L'indice di frequenza è dell'1,3.

Tabella 12: Spezie in 'Biancomangiare (blanmangiere)' dell'Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 102, 104, 105 = TOTALE 3	Totale ricette 4
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Zenzero	2
Spezie (generiche)	2
NON CONTIENE SPEZIE la ricette n. 103 = TOTALE 1	

Anonimo Veneziano Una sola ricetta contro le quattro dell'altro ricettario, segno di un interesse minore. Qui il *bramagere* è realizzato con carne di gallina, mandorle (intere e macinate), farina di riso, latte di mandorle, acqua rosata, chiodi di garofano, spezie, e dolcificato con zucchero. L'indice di frequenza è del 2,0.

³⁶ Sul biancomangiare esiste una letteratura infinita, a partire dalle ricette indicate da Apicio a tutte quelle delle cucine europee. Riguardo alla sua evoluzione nella Penisola, Maestro Martino lo inserisce nelle 'minestre' e ne riporta due, entrambe dette 'al modo catalano': una con latte di capra, farina di riso, cappone, zucchero e acqua di rose, l'altra simile ma con spezie dolci e senza zucchero, vedere Martino da Como, *Libro de arte coquinaria*, con premessa e commenti di P. Micoli (Udine 1994), pp. 48-49 e p. 85. Nel grande ricettario rinascimentale di B. Scappi, *Opera* (Venezia 1570), p. 408, Cap. LXXVII e Cap. LXXVIII, perde le spezie. Così sarà anche nel secolo successivo, ad esempio, Bartolomeo Stefani, capocuoco dei Gonzaga, lo prepara con la polpa di luccio (Faccioli, *L'arte della cucina*, p. 664). A partire dal Settecento diventa essenzialmente un budino (Faccioli, *L'arte della cucina*, p. 731, riporta la preparazione di Anonimo Reggiano). Nel manuale più completo della cucina italiana pubblicato per la prima volta nel 1891 da Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (Bologna 1973), p. 472, il "bianco mangiare" è un budino dolce realizzato con mandorle, zucchero, panna e acqua di rose. L'autore, un ricco commerciante autodidatta, ebbe una visione a 360 gradi dell'arte culinaria poiché si servì come fonti di massaie e di osti di tutta la Penisola con i quali intratteneva rapporti epistolari.

Tabella 13: Spezie in 'Biancomangiare (bramagere)' dell'Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. V = TOTALE 1	Totale ricette 1
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Chiodi di garofano	1
Spezie (generiche)	1

Carni

Anonimo Toscano Un numero scarso di ricette che contempla l'uso di polli, castrato, colombi e altri uccelli. La preparazione dei *tomacelli* (n. 141), una mortadella di fegato di porco si fa con pepe, spezie e zafferano, mentre nel Veneziano (n. XLVI) solo col pepe. L'indice di frequenza è del 2,5.

Tabella 14: Spezie in 'Carni' dell'Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 135, 136, 139, 141 = TOTALE 4	Totale ricette 5
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Coriandolo	1
Cumino	1
Pepe	2
Zafferano	3
Spezie (generiche)	3
NON CONTIENE SPEZIE la ricette n. 142 = TOTALE 1	

Anonimo Veneziano Troviamo una maggiore varietà di preparazioni, con polli e capponi a farla da padrone. Il gusto imperante è l'agrodolce, superbamente speziato come vediamo nei polli 'ambrogini' o in quello in scapece, o nello stufato con zafferano e zenzero, e ancora nei polli preparati con un *savore* di finocchi servito a parte in scodelle, il che ci fa pensare a vivande piuttosto liquide. Vi sono poi piatti con la coratella (n. XIX e XX), quindi frattaglie. Molto interessante per la precisione delle provenienze degli ingredienti sono le *cervellate bresciane* (n. CXXV), una varietà di salsiccia con un

battuto a coltello di carne di porco, sale di Sardegna o di Chioggia, formaggio di Candia, pepe rosso (avanziamo l'ipotesi che possa trattarsi del pepe di Sichuan, conosciuto anche come 'pepe fiorito', botanicamente, *Zanthoxylum piperitum*), zafferano e spezie³⁷. Molto meno chiara la *iola* (n. CXXXIV), un impasto di carne di porco con spezie fini, fritto e servito con zucchero. Le spezie ancora una volta sono usate con estrema precisione e varietà sconosciute al Toscano, con un indice di frequenza è del 2,0.

Tabella 15: Spezie in 'Carni' dell'Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. II, IV, XIX, XX, XXXIX, XLVI, LIV, LXXVI, CXXII, CXXIII, CXXIV, CXXV, CXXXIV = TOTALE 13	Totale ricette 14
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Cannella (cenamo)	3
Chiodi di garofano	3
Galanga	1
Melegueta	1
Noce moscata	1
Pepe	1
Pepe rosso (roso) [di Sichuan?]	1
Zafferano	4
Zenzero: in una ricetta specificato 'zenzero bianco'	5
Spezie (generiche)	2
Spezie dolci	3
Spezie dolci e fini	1
Spezie fini	3
Spezie dolci e forti	3
NON CONTIENE SPEZIE la ricetta n. LXVI = TOTALE 1	

³⁷ Frati, *Libro di cucina*, p. 66: è una delle poche ricette che indica in modo puntuale l'origine degli ingredienti.

Carni farcite

Anonimo Toscano Le carni farcite e speziate sono un'abitudine tutta occidentale che si porterà avanti per secoli raggiungendo la massima espressione nel Rinascimento, quando il consumo del lusso impone una cucina scenografica, di forte impatto visivo³⁸. Sono preparazioni complesse con diverse cotture (prima la bollitura e poi l'arrosto in spiedo o in graticola) che si approntavano in occasione di grandi banchetti. La farcia si preparava con carne battuta al coltello, uova, erbe odorifere e molte spezie. Non si riempivano solo budella e piccoli animali come polli e galline ma anche pavoni, spalle di castrone, ventri di maiale e vitelli giovani. Gli animali venivano rivestiti di pelle, teste e piume e portati in tavola interi. In epoca rinascimentale, nel becco veniva inserito uno stoppino con alcool e gli si dava fuoco per suscitare la meraviglia dei commensali³⁹. La ricetta *Come empiere uno pavone* (n. 106) si compone di due parti: il pavone vero e proprio e delle polpettine speziate che servono sia per farcire che per guarnire. L'indice di frequenza è dell'1,87.

Tabella 16: Spezie in 'Carni farcite' dell'Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113 = TOTALE 8	Totale ricette 8
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Cannella	2
Noce moscata	2
Zafferano	2
Spezie (generiche)	9

Anonimo Veneziano Anche qui si tratta di vivande per molti commensali (da 12 a 40). Ogni ricetta è composta da diversi preparati che si servono insieme: i *caponi o polastri impliti* (n. XVII) prevedono un impasto speziato, fritto in omento di porco, a formare polpettine ancora spolverizzate con miscele fini e dolci e

³⁸ Resoconti minuziosi di come si svolgevano i banchetti rinascimentali ci pervengono innanzitutto da fonti dirette: Cristoforo di Messisbugo, "scalco" appartenente alla piccola nobiltà che opera alla corte estense, nel suo *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce* (Ferrara 1549) dà un elenco di cene e festini, descritti in tutte le loro fasi. Vincenzo Cervio nel *Trinciante* (Venezia 1581) racconta lo "spettacolo" nei vari conviti allestiti per principi e prelati alla corte romana. Per un quadro d'insieme E. Faccioli, *Scenicità dei banchetti estensi*, in *Il Rinascimento nelle Corti padane. Società e cultura* (Bari 1977), pp. 597-606; L. Firpo, *Gastronomia del Rinascimento* (Torino 1974).

³⁹ La descrizione si deve a Vincenzo Cervio riportata in Coco, *Venezia in cucina*, p. 161.

un brodetto con agresta, uova, zafferano, servito in scodelle assieme ai capponi dati sul tagliere. Il compilatore insiste sulle caratteristiche della vivanda che deve essere gialla e agra. Le *spalle di castron implite* (n. LXXVII) sono servite insieme a *rafioli* spolverizzati di zucchero e milze imbottite che devono essere di tre colori: verdi con erbette, altre bianche, e infine gialle con spezie 'zaffaranate'. La farcie si fanno con caci, mandorle, uova e spezie. L'indice di frequenza è del 4,0.

Tabella 17: Spezie in 'Carni farcite' dell'Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. XVII, LVII, LXXVII = TOTALE 3	Totale ricette 3
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Cannella (cinamo)	1
Chiodi di garofano	1
Cumino	1
Zafferano	1
Zenzero	1
Spezie (generiche): in una ricetta si specifica 'spezie non zaffaranate'	3
Spezie dolci e fini	2
Spezie forti	1
Spezie 'zaffaranate'	1

Pastici (Pasteri), torte ripiene, coppo

Anonimo Toscano Pasticci (*pastello, pastero*) e torte ripiene sono carni cotte, prima con erbe e spezie, poi situate a solaio per riempire sfoglie di pasta dette *croste*, messe in forno (tipo le lasagne di oggi.) Famosa è la *torta parmesana* (n. 122), con zafferano e spezie, che si trova anche nel Veneziano. Si pone l'accento che in entrambe, la preparazione contiene ravioli verdi, bianchi, gialli (di zafferano) in sintonia con l'importanza che si dà al colore. Assimilabile a questa categoria è il coppo, un impasto di farina e acqua, di consistenza dura, in cui si fanno cuocere carne di bue, porco, polli, uccelli ma anche pesci come anguille e lamprede, trote, sardine, triglie, conditi con spezie, olio, succhi d'arancia o lumie oppure acqua di rosa e burro. Nella cucina italiana odierna il 'coppo'

indica un cono di carta nel quale servire del tipico cibo da strada⁴⁰. L'indice di frequenza è dell'1,57.

Tabella 18: Spezie in 'Pasticci (pasteri), torte ripiene, coppo' dell'Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 116, 117, 118, 120, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 143, 147 = TOTALE 14	Totale ricette 15
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Chiodi di garofano	1
Pepe	2
Zafferano	8
Spezie (generiche)	11
NON CONTIENE SPEZIE la ricetta n. 121 = TOTALE 1	

Anonimo Veneziano Il *pastero* veneziano ha lo stesso procedimento di cottura del *pastello*. Quaglie, polli, piccioni, maiale e capretto, ingentiliti da pinoli e uva passa e aspretti per l'agresto, caratterizzano il primo gruppo di ricette (n. XLVIII-LII). Si usano spezie generiche, oltre a cannella e zenzero, ma senza esagerare, con un gusto bilanciato. Tutte le altre portano il titolo di 'torte': di queste, un numero risibile non ha spezie e sono ripiene con fiori di sambuco o erbe (biete, spinaci, menta), come anche i *migliaciti*, una torta cotta in forno con impasto molle di farina, uova, cacio, lardo. Poi vi sono quelle a base di gamberi, funghi, scalogno, cipolle, aglio, erbe buone, zucche, caci e uova, con il tratto comune di essere poderose di spezie. Un discorso particolare meritano la *torta de fave fresche optima bona* (n. CIX) con pancia di porco e formaggi, e la *torta manfreda bona e vantaggiata* (n. CXI) con rigaglie di pollo, legate alla figura del principe gastronomo Manfredi II (1258-1266) di Svevia. A dispetto del nome, la *torta ungharesca* (n. CXIII) con sette sfoglie di sottilissima pasta sotto e altre sette sopra, è un procedimento della cucina turca (*yufka*) anche di oggi, mentre il ripieno è un occidentalissimo battuto di capponi e porco⁴¹. Riguardo alla

⁴⁰ Molto diffuso nello street food, in particolare a Palermo, dove nel Mercato di San Lorenzo si tiene annualmente una manifestazione detta "Coppo Fest". A Napoli prende il nome dialettale di *cuoppo* ed è composto di diversi pesci fritti oppure di mozzarelle e polpettine di patate (*crocchè*). A Venezia è detto *scartosso*, ed è fatto con pesciolini fritti e verdure della laguna, ma rimane in voga solo presso pochi *Fritolin* (sorta di friggitorie).

⁴¹ La *yufka* è ancora oggi molto apprezzata nella cucina turca: questi strati di sfoglia sottilissima possono essere ripieni di riso, verdure e pollo (*yufkali pilav*), vedere G. Ramazanoglu, *Cucina Turca* (Istanbul 1990), p. 97. Per i contatti tra la cucina turca e

romania (n. CXIV), qui si trasforma in torta, perdendo l'aspetto di stufato agro, com'è nel Toscano, e si fa tra l'altro anche con zenzero rosso ma senza succo di melagrana. La *parmeseana* (n. 122 e n. CXII) ha spezie generiche e dolci, cannella, zenzero, chiodi di garofano, zafferano. Più ampia la varietà delle spezie impiegate con prevalenza dello zafferano. L'indice di frequenza è dell'1,95. Assente il coppo.

Tabella 19: Spezie in 'Pasticci (pasteri), torte ripiene' dell'Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. XLVIII, XLIX, L, LI, LII, XCVII, XCVIII, C, CII, CIII, CIV, CV, CVI, CVII, CVIII, CIX, CX, CXI, CXII, CXIII, CXIV, CXXVI = TOTALE 22	Totale ricette 26
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Cannella (cinamo): in una ricetta viene usata 'intera'	4
Chiodi di garofano	3
Noce moscata	1
Pepe	2
Zafferano	10
Zenzero: in una ricetta si specifica 'zenzero rosso' ⁴²	4
Spezie (generiche)	6
Spezie dolci	5
Spezie dolci e fini	1
Spezie dolci e forti	4
Spezie fini	3
NON CONTIENE SPEZIE la ricetta n. XL, XCV, XCIX, CI = TOTALE 4	

veneziana A. Fabriz, *Influssi orientali nell'antica cucina veneziana*, in "Levante", 35, 4 (dicembre 1993), pp. 21-28. Per un inquadramento storico Pedani, *La grande cucina ottomana*.

⁴² Questo tipo di zenzero è con molta probabilità il "micchino" perché, come scrive Balducci Pegolotti, viene delle contrade della Mecca, è minuto e duro, e quando si taglia assume un colore bruno e nero che tende verso il rossetto. Un utile inquadramento in Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, p. 716-717.

Pesci

Anonimo Toscano Il pesce, in forma semplice, vale a dire lessato, fritto, arrostito, si limita ad un gruppo risibile di ricette che trattano il polpo, i moscatelli, le seppie, i calamari. Si presenta dunque come cibo popolare, di uso comune, che non merita di entrare a gran titolo in un ricettario importante, in parte perché ritenuto malsano e di minor nutrimento rispetto alla carne. Secondo la teoria umorale, la sua natura “frigida e umida” generava umori flemmatici e non era adatta a tutte le complessioni, inoltre, soprattutto nella stagione calda, era facilmente corruttibile⁴³. Non a caso qui si usa con spezie impiegate pochissimo nelle altre preparazioni, vale a dire carvi, coriandolo e cumino, che hanno ottime proprietà digestive. Un discorso a parte merita il *brodo del pesce* (n. 69) con pepe, zafferano, spezie “elette e trite bene”, che a dispetto del nome è molto simile al *cisame* (n. XXIII) veneziano su cui torneremo più avanti. L'indice di frequenza è del 2,4.

Tabella 20: Spezie in ‘Pesci’ dell’Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 69, 130, 131, 132, 134 = TOTALE 5	Totale ricette 6
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Carvi	1
Coriandolo	1
Cumino	2
Pepe	1
Zafferano	3
Spezie (generiche)	1
Bone spezie: in una ricetta è specificato ‘elette’ e in una ‘elette e trite bene’	3
NON CONTIENE SPEZIE la ricetta n. 133 = TOTALE 1	

⁴³ La dottrina dei quattro temperamenti (o teoria umorale) raggruppava le persone in base alla loro natura che poteva essere collerica, flemmatica, sanguigna, melanconica. Fu sviluppata da Ippocrate e poi da Galeno, quindi attraverso Isidoro da Siviglia (*De rerum natura*) passò nella medicina araba e fu rielaborata da Avicenna. Un ruolo importante nel mantenimento dell'equilibrio, e quindi della salute, era rappresentato dall'alimentazione. Tra gli studi vedere J. Céard, *La Diététique dans la Médecine de la Renaissance*, in *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du colloque de Tours, mars 1979* (Paris 1982), pp. 21-36; Isidoro di Siviglia, *La natura delle cose*, a cura di F. Trisoglio (Roma 2001); G. Vercellin, *Il canone di Avicenna tra Europa e Oriente nel primo Cinquecento* (Torino 1991).

Anonimo Veneziano L'impiego ridotto del pesce è ancora più evidente perché siamo in un ambiente di mare e laguna. Qui è interessante il *cisame de pesse quale tu voy* (n. XXIII), con spezie forti e mandorle intere, uno dei piatti ancora oggi più in voga a Venezia (col nome di *sarde o sfogeti in saor*). Notare anche la *salamura* (n. LXXVIII), anguille in salamoia con spezie forti, sale e grasso dello stesso pesce. L'indice di frequenza è dell'1,0.

Tabella 21: Spezie in 'Pesci' dell'Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. XXIII, LXXVIII, = TOTALE 2	Totale ricette 2
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Spezie forti	2

Gelatine

Anonimo Toscano Situate qui e lì nel ricettario, come se il compilatore non avesse saputo dove collocarle, le gelatine sono molto in voga nella cucina medievale essendo un utile procedimento di conservazione sotto aceto. Possono essere di pesce, come la n. 68, con zafferano e spezie, o una variante con zafferano, cumino e pepe detta *schibetia del tavernaio* (n. 144), termine che rimanda alla parola "scapece"⁴⁴. In versione più invernale, la n. 159, fatta di piedi d'uccello, polli e capo di porco, con zafferano e cumino, detta *sòlcio*, parola che deriva all'antico francese *souz* e indica una specie di salamoia. L'indice di frequenza è del 2,66.

Tabella 22: Spezie in 'Gelatine' dell'Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 68, 144, 159 = TOTALE 3	Totale ricette 3
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Cumino	2
Pepe	1
Zafferano	3
Spezie (generiche)	2

⁴⁴ Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, pp. 603-607.

Anonimo Veneziano Si tratta di gelatine equamente distribuite: due di carne, due di pesce, (trote, lamprede, tinche). Notevole la quantità di spezie usate durante la cottura. Il liquido ottenuto, detto *zello* o *zillo* (gelo), si distempera oppure si fa bollire con lo zafferano e si versa su carne o pesce, quindi la gelatina si copre nuovamente di spezie. Grande varietà e miscele dolci e forti che si devono usare insieme, come sottolinea il compilatore. L'indice di frequenza è del 4,0.

Tabella 23: Spezie in 'Gelatine' dell'Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. XXX, XXXI, XXXII, XXXIII = TOTALE 4	Totale ricette 4
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Cannella (cenamo)	2
Cardamomo (gardanino)	1
Chiodi di garofano	1
Noce moscata	1
Pepe	1
Pepe lungo	1
Zafferano	3
Zenzero	2
Spezie (generiche)	2
Spezie dolci	1
Spezie dolci e forti	1

Dolci, bevande

Anonimo Veneziano Di chiara derivazione orientale, sono presenti solo in questo ricettario. Si tratta principalmente di frutta confettata, molto zuccherata: scorzette d'arancia, mandorle, pesche, noci, mele, mele cotogne, insaporite con cannella, chiodi di garofano, zenzero, cotte nel miele⁴⁵. Il

⁴⁵ Per le preparazioni giunte a Venezia dal Levante vedere A. Fabris, *Venezia Sapore d'Oriente* (Venezia 1990). In particolare sull'uso di canditi e gelatine e di confetti zuccherati che

composto ottenuto si lavorava per formare uno strato che si tagliava a quadratini. Queste golosità, una volta raffreddate, si conservavano in vasi di vetro mettendo tra un suolo e l'altro foglie di alloro e abbondanti spezie. Ci sono poi budini da servire al cucchiaio: di riso con fiore di sambuco e zafferano; di farina di riso e pollo sfilacciato cotto fino a disfarsi in latte di mandorle, zuccherato e ricco di spezie (questa specialità, nota come *tavuk gogsu*, si fa ancora in Turchia)⁴⁶. Molto conosciuto, per essere presente nei ricettari arabi anche l'*amidono d'amido* (n. I), un dolce cremoso, molto zuccherato, di mandorle macinate e pinoli bolliti nel latte con aggiunta di chiodi di garofano. Non contengono spezie la mandorlata, un latte al fior di sambuco, le zucche confettate, e i *bozoladi*, biscotti ancora molto diffusi a Venezia e nella sua laguna (*bussolà*)⁴⁷. Tra le bevande un vino cotto con il miele, molto ristretto, alla cannella. L'indice di frequenza è dell'1,1.

Tabella 24: Spezie in 'Dolci, bevande' dell'Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. I, XXXIV, LXXII, CXVIII, CXX, CXXVII, CXXX, CXXXI, CXXXII, CXXXIII = TOTALE 10	Totale ricette 15
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Chiodi di garofano	2
Zafferano	1
Zenzero	1
Spezie (generiche)	5
Spezie dolci	1
Spezie fini	1
NON CONTENGONO SPEZIE le ricette n. XLI, LXI, LXXI, CXXVIII, CXXIX = TOTALE 5	

potevano essere serviti prima o dopo i pasti vedere C. Benporat, *Feste e banchetti: Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento* (Firenze 2001).

⁴⁶ Su questo particolare dessert vedere A.E. Algar, *The Complete Book of Turkish Cooking* (London 1995), pp. 280-281.

⁴⁷ G. Rorato, *La Grande Cucina Veneziana. Ricette, storia e cultura nella cucina di Venezia*, (Vittorio Veneto 2003), p. 414. Anticamente questi biscotti venivano preparati soprattutto nei conventi femminili di Venezia, vedere Coco, *Venezia in cucina*, pp. 83-87.

Varie

Anonimo Toscano C'è una scarsa serie di ricette eterogenee che il compilatore non è riuscito a collocare in uno schema preciso e che qui sono state riunite sotto la denominazione "varie". Si tratta di pani fritti zuccherati e speziati (n. 114, 115); del *farro di spelta* (n. 138), una minestra zuccherata di farro cotto nel latte di capra o pecora (o latte di mandorle) con cacio, carne di pollo e colorata con zafferano e tuorlo d'uovo; il *nucato* (n. 149), un dolce di noci (o mandorle) e miele, tipo mandorlato veneziano; la *ioncada* (n. 151), latte con "pressame" di capretto, senza spezie, che prende il nome dal contenitore in giunco in cui si metteva; un cacio grasso arrostito e fuso da servire sul pane, senza spezie (n. 160)⁴⁸. Si trovano in entrambi i ricettari la *fromentiera* (n. 137), le *lasagne* (n. 148), la *panicia col lacte* (n. 152), ovvero polenta di farina di panico, qui tutte senza spezie, e le *uova ripiene* (n. 140), con zafferano e chiodi di garofano. L'indice di frequenza è dell'1,8.

Tabella 25: Spezie in 'Varie' dell'Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 114, 115, 138, 140, 149 = TOTALE 5	Totale ricette 10
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Chiodi di garofano	2
Coriandolo	1
Zafferano	3
Spezie (generiche)	3
NON CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 137, 148, 151, 152, 160 = TOTALE 5	

Anonimo Veneziano Sono ricette per fare il burro di latte e di mandorle; una focaccia ripiena di erbe, trito di noci, cipolla e spezie dolci. La *fromentiera* (n. XXIV) ha spezie dolci e forti e zafferano, le *uova ripiene* e le *lasagne* (n. XXXVIII) hanno spezie generiche, la *panica con agresta* (n. LV) ha bone spezie fini, la *paniera cum carne* (n. LVI) ha una miscela di dolci e forti e zafferano. L'indice di frequenza è dell'1,1.

⁴⁸ Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, pp. 281-282.

Tabella 26: Spezie in 'Varie' dell'Anonimo Veneziano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. XXIV, XXXVIII, XLVII, LV, LVI, LVIII = TOTALE 6	Totale ricette 8
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Zafferano	1
Spezie (generiche)	3
Spezie fini	1
Spezie dolci e forti	4
NON CONTENGONO SPEZIE le ricette n. X, XI = TOTALE 2	

Ricette per infermi

Anonimo Toscano Alla fine della compilazione sono raccolte le ricette per infermi (inesistenti nel Veneziano), preparazioni molto semplici di verdure e legumi lessati, pasta secca (*tria*) bollita in latte di mandorla, riso zuccherato cotto con latte di mandorla, pollo e triglie bolliti, mele lesse o arrostiti sotto la brace⁴⁹. L'indice di frequenza è dell'1,0.

Tabella 27: Spezie in 'Ricette per infermi' dell'Anonimo Toscano

CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 165, 168, 172, 178 = TOTALE 4	Totale ricette 18
GENERE DI SPEZIE	Frequenze
Pepe	1
Zafferano	3
Spezie (generiche)	1
NON CONTENGONO SPEZIE le ricette n. 161, 162, 163, 164, 166, 167, 169, 170, 171, 173, 174, 175, 176, 181 = TOTALE 14	

⁴⁹ In questa ricerca non sono presi in esame i "Rimedi contro malattie", vale a dire le ricette n. 182-191, 197-198 (totale 12). E neanche le varie preparazioni di carattere generale (totale 8 ricette) di cui nessuna contiene spezie: come fare in fretta un arrosto (n. 177); togliere il sale dalla pentola (n. 179); togliere il fumo dal cibo (n. 180); come fare l'aceto (n. 192); il lievito madre (n. 193); l'agresto (n. 194). La n. 119 e la n. 145, in relazione tra di loro, attengono alla preparazione di gabbie per uccelli e di alberi o viti, realizzate col pane per allestire la tavola o abbellire i giardini durante le feste pasquali o in occasioni di grandi ricevimenti.

4. Analisi grafica sinottica

Dall'analisi comparativa vediamo che nel Toscano la conoscenza è più grossolana e l'interesse si focalizza solo su tre elementi: *in primis* lo zafferano con un impiego concentrato nelle verdure, seguito dalle spezie generiche, e dal pepe. Sono impiegate 14 spezie. Nel Veneziano c'è una prevalenza delle combinazioni particolari rispetto alle spezie generiche. Più ampia la rosa dei prodotti utilizzati (ben 23) con lo zafferano in testa seguito a ruota da zenzero, chiodi di garofano, cannella. Il pepe si usa tondo, lungo e rosso, questi ultimi due sconosciuti al Toscano, come anche la galanga, la melegueta, la senape e il folio (o malabatro).

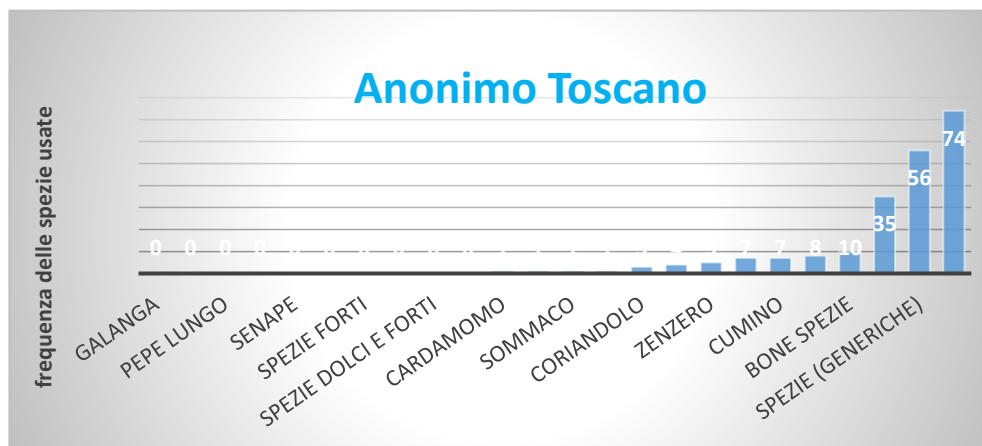


Figura 1: Frequenza delle spezie in Anonimo Toscano

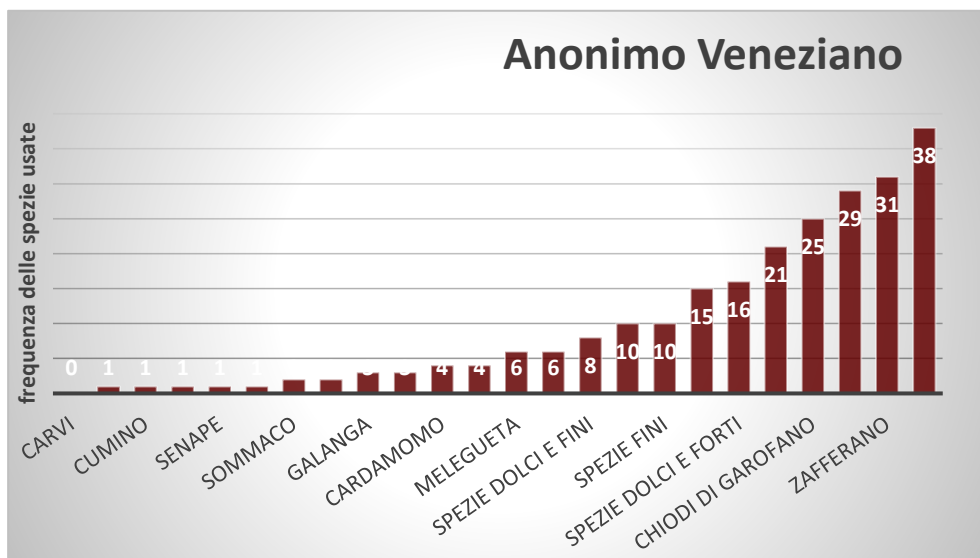


Figura 2: Frequenza delle spezie in Anonimo Veneziano

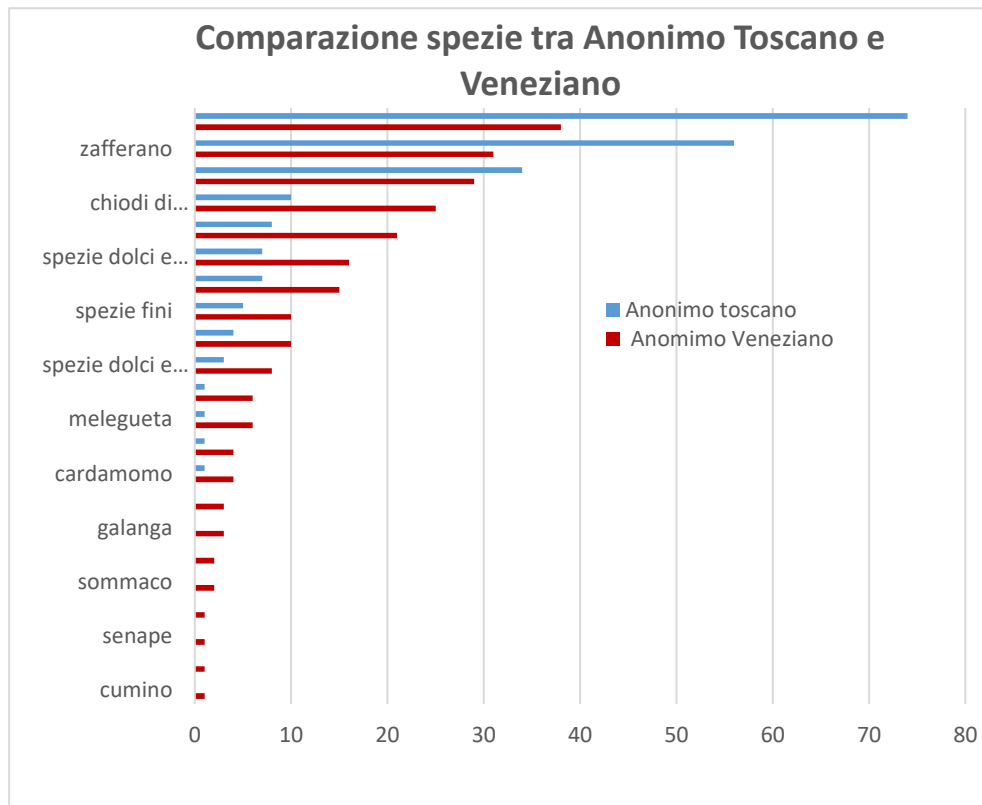


Figura 3: Analisi comparativa dell'uso delle spezie in Anonimo Toscano e in Anonimo Veneziano

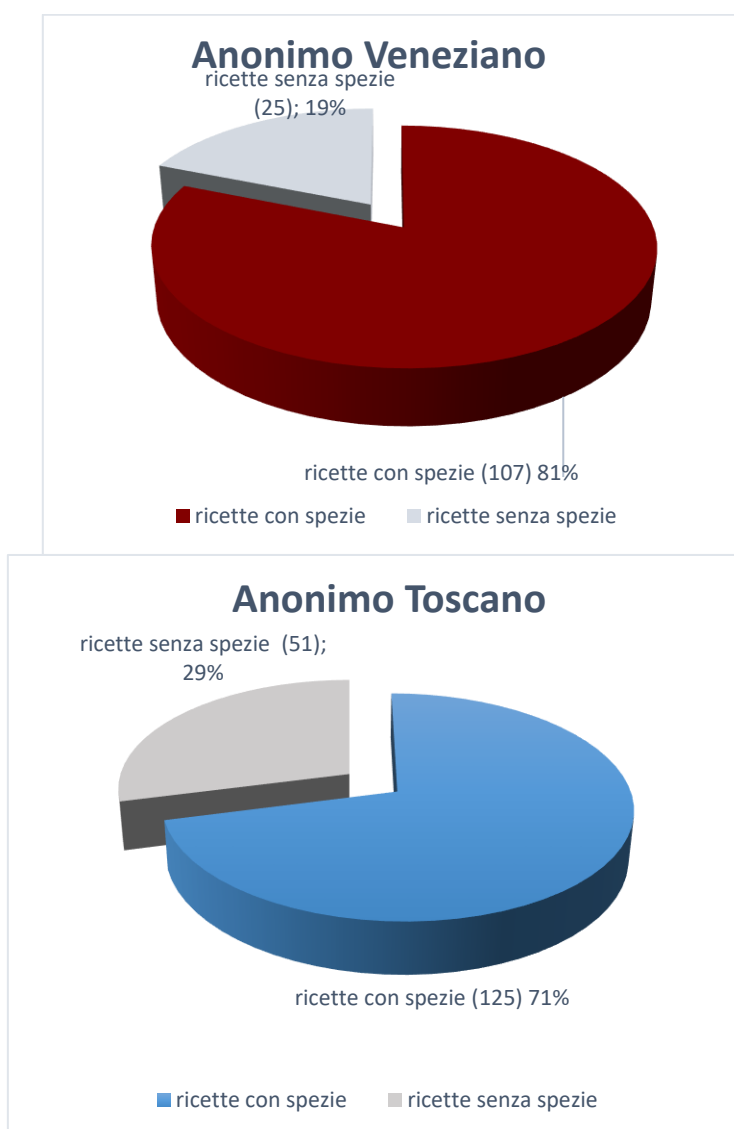


Figura 4: Frequenza dell'uso delle spezie nelle ricette di Anonimo Toscano e di Anonimo Veneziano

Conclusioni

La cucina medievale presenta dei tratti internazionali, frutto di un sincretismo culturale e di una circolarità delle ricette d'innegabile evidenza. Questo fenomeno emerge in maniera chiara attraverso le preparazioni comuni ai due ricettari, da noi di volta in volta evidenziate ed analizzate. In entrambe le opere ritroviamo anche un altro elemento convergente: nei brodetti, stufati, sapori non ci sono ricette senza spezie. E non è un caso, essendo le vivande che hanno il più stretto nesso con l'Oriente. Lo stesso avviene per le carni farcite che rappresentano l'esito italiano più forte di quell'influsso, oltre ad essere vivande quasi sempre pensate per grandi banchetti, emblema quindi di una cucina per ricchi fruitori, cui si rivolgono i nostri due ricettari. Tuttavia, risulta evidente l'uso diverso delle spezie: nel Toscano ritroviamo 125 ricette con spezie (71%) e 51 senza (29%), nel Veneziano 107 con spezie (81%) e 25 senza (19%). I risultati confermano che la dietetica araba giunta a Venezia direttamente (senza l'opera di intermediazione della scuola salernitana come nel resto della Penisola) e il ruolo monopolistico già saldo alla fine del XIII secolo con leggi dettagliate sul commercio, convogli di navi dedicati, colonie nei principali porti del Mediterraneo Orientale e dell'Africa hanno permesso di sviluppare una conoscenza più approfondita. Questa strategia commerciale di stato era tutta rivolta a consolidare interessi convergenti realizzati attraverso operazioni culturali (redazione delle ricette arabe di Giambonino) e di marketing (vendita dei "sacchetti veneziani"). Operazioni che trovano la massima espressione nella pubblicazione del *Libro per cuoco* che ha il compito di insegnare ad usare le spezie nel modo più ampio possibile affinché si possa mantenere alta la domanda.

Una interessante futura linea di ricerca potrebbe essere quella di estendere l'analisi comparativa delle spezie al *Liber de coquina* (Anonimo Angioino), che copre l'area meridionale, fornendo così una visione più completa del panorama italiano.