



Università  
Ca' Foscari  
Venezia

Corso di Laurea Magistrale  
in Filologia e Letteratura italiana

Tesi di Laurea

# **Educazione culinaria e morale cristiana nel *Mesnagier de Paris***

Un'analisi dell'opera e del legame imprescindibile tra Cristianesimo  
e alimentazione nelle ricette medievali

## **Relatore**

Prof. Eugenio Burgio

## **Correlatori**

Prof.ssa Elisa Curti

Prof. Alessio Cotugno

## **Laureanda**

Eleonora Giudice

Matricola 868029

## **Anno Accademico**

2021 / 2022

## Sommario

<b>PREMESSA</b>	<b>3</b>
<b><u>CAPITOLO I – LE MESNAGIER DE PARIS</u></b>	<b>5</b>
1.1 UN’INTRODUZIONE ALL’OPERA E AL CONTESTO SOCIALE	5
1.2 LA STRUTTURA E I TEMI TRATTATI	11
1.2.1 LA PRIMA DISTINZIONE: IL RITRATTO DELLA BUONA MOGLIE	14
1.2.2 LA SECONDA DISTINZIONE: LA CONDUZIONE DEL <i>MESNAGE</i> E LA CUCINA	26
<b><u>CAPITOLO II – UNE LECÇON GENERALE PAR MOY ESCRIPTE</u></b>	<b>42</b>
2.1 <i>EXEMPLA</i> E DIGRESSIONI	42
2.2 <i>SEULEMENT POUR VOUS INDOCTRINER</i>	56
2.2.1 IL METODO D’UTILIZZO DELLE FONTI	57
2.2.2 IL <i>VOUS</i> E <i>TU</i>	70
<b><u>CAPITOLO III – LE DEABLE TEMPTE L’OMME PAR LA BOUCHE</u></b>	<b>82</b>
3.1 LA CULTURA ALIMENTARE MEDIEVALE E L’INFLUENZA DETERMINANTE DEL CRISTIANESIMO	82
3.2 PECCATO DI GOLA, DIGIUNO E ASTINENZA	85
3.3 TRA TEMPO DELLA CUCINA E TEMPO DELLA CHIESA	101
3.3.1 Il tempo della cucina: tra stagionalità e dietetica medievale	101
3.3.2 Il tempo della Chiesa: giorni di grassa e giorni di magra	107
3.3.2.1 Il calendario liturgico medievale e la sua presenza nel <i>MDP</i>	107
3.3.2.2 Il binomio carne – pesce	111
3.3.2.3 La contrapposizione tra lardo, olio e burro	117
3.3.2.4 Latte animale e latte di mandorla	121
<b><u>CAPITOLO IV – DAL MESNAGIER DE PARIS A LA CUISINIÈRE BOURGEOISE: COS’È RIMASTO DEL CALENDARIO LITURGICO MEDIEVALE NELLE RICETTE DEL XVIII SECOLO?</u></b>	<b>127</b>
4.1 UNA BREVE INTRODUZIONE A <i>LA CUISINIÈRE BOURGEOISE</i> E ALLA SUA FINALITÀ	127
4.2 LE NOVITÀ GASTRONOMICHE NELLE RICETTE DI ETÀ MODERNA	129
4.3 I CAMBIAMENTI SUL PIANO RELIGIOSO	139
4.3.1 LE NOVITÀ NELLA MEDICINA DIETETICA E LA CRITICA AL REGIME MONASTICO MEDIEVALE	139
4.3.2 IL NUOVO REGIME ALIMENTARE RILEVABILE NELLE RICETTE DI <i>LCB</i>	145
<b><u>CONCLUSIONI</u></b>	<b>150</b>
<b><u>BIBLIOGRAFIA</u></b>	<b>152</b>

## Premessa

Oggetto di analisi di questa tesi è *Le Mesnagier de Paris*, testo composto alla fine del XIV secolo da un anziano borghese per educare la sua giovanissima moglie alla conduzione del *mesnage*, ovvero di tutto ciò che riguarda l'organizzazione della casa e delle persone che lavorano al suo interno.

Si tratta di un trattato di morale ed economia domestica che affronta argomenti di diversa natura come il catechismo, la fedeltà nei confronti del marito, la gestione dei servi e delle mansioni domestiche, il giardinaggio, la falconeria e contiene diversi menu, seguiti da una raccolta molto vasta di ricette di cucina.

L'intero testo è contraddistinto da una commistione eterogenea di fonti e informazioni sfruttate per un unico fine: fornire una guida precisa e corretta per la destinataria sotto ogni punto di vista, dalla sua presenza onesta in pubblico alla conduzione delle cucine.

L'obiettivo di questo elaborato consiste nel portare alla luce, attraverso l'analisi delle caratteristiche peculiari dell'opera, le connessioni tra la dottrina cristiana, *fil rouge* dell'intero testo, e la tradizione domestico-culinaria medievale, soffermandosi non solo sull'influenza religiosa in ambito educativo e morale, ma anche sul suo peso nell'alimentazione e nelle ricette dell'epoca.

La scelta di approfondire questi aspetti attraverso un testo di condotta come il *Mesnagier de Paris* è dovuta dal fatto che, sebbene non si tratti di un testo di cucina in senso stretto, la sezione delle ricette contenuta al suo interno non solo rappresenta una delle più corpose di tutto il Medioevo, ma viene considerata da parte della critica la parte più originale del libro; mentre gli insegnamenti morali contenuti nella prima parte contraddistinguono tante altre opere di epoca medievale, la parte dedicata ai menu e al ricettario risulta senza equivalenti.

Se la maggior parte degli studi effettuati sulla sezione del ricettario tende a focalizzarsi sulla sua ricchezza a livello storico, in quanto fornisce una preziosa testimonianza dell'emergente mondo borghese e del suo senso dell'economia, e linguistico, per l'abbondanza di termini che designano prodotti ormai estinti o difficili da identificare, in questo caso si approfondirà la presenza determinante della dottrina cristiana nel contesto culinario del *MDP*.

Partendo da una descrizione generale dell'opera, si forniscono nel primo capitolo gli elementi necessari a comprendere la trama, la finalità e il contesto letterario dell'opera, focalizzando l'attenzione sulla struttura in due libri e sui temi principali che l'autore sviluppa nelle rispettive parti.

In seguito, il secondo capitolo approfondisce l'utilizzo di *exempla* e digressioni e il metodo con cui l'autore sfrutta le fonti a sua disposizione attraverso la sua personale rielaborazione. Inoltre, vengono messi in evidenza una serie di punti in cui è possibile, attraverso un cambiamento di tono, rilevabile nel passaggio dal pronome *vous* al *tu*, indentificare quei luoghi in cui l'autore abbandona la forma impersonale e si discosta dalla fonte per aggiungere una serie di riflessioni individuali.

Il terzo capitolo entra nello specifico del rapporto tra Chiesa e alimentazione; attraverso alcuni passaggi estratti dal *MDP*, viene evidenziato il ruolo determinante svolto dalla dottrina cristiana non solo a livello morale, attraverso una analisi del peccato di gola e di digiuno e astinenza, ma anche a livello pratico, con una distinzione tra i giorni di grassa e di magra e un approfondimento sulle concessioni e limitazioni da essi previste all'interno delle varie ricette.

Infine, l'ultimo capitolo paragona le ricette medievali e quelle di età moderna tramite il confronto del *MDP* con il ricettario francese più noto del XVIII secolo, *La cuisinière bourgeoise*. Il fine è quello di rilevare non solo le analogie o differenze in ambito strettamente culinario, ma anche gli aspetti sociali e religiosi che hanno portato ad una nuova concezione di alimentazione e cucina dopo il XVII-XVIII secolo.

## Capitolo I – *Le Mesnagier de Paris*

Il capitolo fornisce gli elementi fondamentali per una comprensione generale dell'opera e della sua finalità. Nella prima parte si analizzano i riferimenti principali in merito alla datazione del testo e viene ricostruito il contesto socioculturale in cui è inserito. Nella seconda parte vengono approfonditi i temi principali affrontati nelle due distinzioni dell'opera, mettendo in evidenza la differenza tra la prima sezione, dedicata all'educazione morale della giovane sposa, e la seconda sezione, contenente una successione estesa di indicazioni pratiche da rispettare per una corretta amministrazione del *mesnage*.

### 1.1 Un'introduzione all'opera e al contesto sociale

Chiere seur,<sup>1</sup> pour ce que vous estans en l'eage de quinze ans et la sepmaine que vous et moy feusmes espousez, me priastes que je espargnasse a vostre jeunesse et a vostre petit et ygnorant serviz jusques a ce que vous eussiez plus veu et apris [...] en moy priant humblement en nostre lit, comme en suis recors, que pour l'amour de Dieu je ne vous vouldisse mie laidement corriger devant la gente strange ne devant nostre gent [...].<sup>2</sup> (*MDP*, Prologue.1)

Sono queste le prime dichiarazioni che troviamo nel *Prologue* di *Le Mesnagier de Paris*. Concepito, almeno sulla base di quanto sostenuto dall'autore, su iniziativa della moglie stessa, il *MDP* è un manuale di condotta che un anziano borghese compone per istruire la sua giovanissima sposa nel ruolo che le pertiene a livello coniugale e domestico.

Il testo anonimo risale alla fine del XIV secolo, nello specifico al 1392- 1394. Epurescu – Pascovici (2012) sottolinea che l'assenza di firma da parte dell'autore è dovuta al fatto che l'opera nasce inizialmente per la moglie e al massimo per circolare nella sua cerchia: «[...]

---

<sup>1</sup> In un'analisi sull'impiego di titoli e appellativi nel *MDP*, Brereton (1958) evidenzia che *chiere seur*, talvolta variato con *belle seur*, è uno dei due *terme d'affection* che compare più volte all'interno dell'opera quando l'autore si rivolge gentilmente a sua moglie in privato.

<sup>2</sup> «Cara sorella, poiché avevate ancora quindici anni nella settimana in cui io e voi ci sposammo, mi pregasti che io vi risparmiassi la vostra giovinezza e il vostro ridotto e impreparato servizio fino a quando voi non avreste visto e appreso di più [...] e mi avete pregato umilmente nel nostro letto, come ricordo, che per l'amore di Dio io non desiderassi correggervi brutalmente né davanti agli estranei né davanti alla nostra gente». (*MDP*, Prologue.1)

pour ce que je scay que aprez vous et moy ce livre cherra es mains de noz enfaus ou autres nos amis, je y metcz volentiers tout ce que je scay». <sup>3</sup>

In realtà, non ci sono motivi per escludere che l'autore valutasse anche una circolazione più ampia del testo; il riferimento diretto a numerose fonti legate alla morale cristiana, a opere letterarie classiche e a testi non secondari nella produzione a lui contemporanea, cela sicuramente un interesse a rafforzare la credibilità del *MDP* come trattato erudito e rispettabile, e dunque non finalizzato alla circolazione esclusivamente privata.

Nello specifico, egli utilizza ripetutamente la Bibbia<sup>4</sup> e altri fonti teologiche come, ad esempio, San Girolamo<sup>5</sup> e Sant'Agostino,<sup>6</sup> e invita sua moglie a servirsi anche di altri testi e glosse a sua disposizione come approfondimento:

[...] la Bible, la Legende Doree, l'Apocalice, la Vie des Peres et autres pluseurs bons livres en françois que j'ay, dont vous estes maistresse pour en prendre a voistre plaisir.<sup>7</sup> (*MDP*, I, iii. 118)

Inoltre, non mancano i riferimenti ad autori classici, in particolare Livio<sup>8</sup> e Seneca.<sup>9</sup>

L'identità di questo autore acculturato resta aperta a congetture: sappiamo che è vissuto durante il regno di Carlo V (1338-1380), poiché attraverso il testo dichiara di essere stato a Melun, città dell'Île-de-France, intorno al 1358-1359 e a Niort, città della Nuova Aquitania, nel 1373. Nel primo caso, la data viene ricostruita sulla base della reggenza di Jean d'Andresel, a cui l'autore fa riferimento in I, vi.39.<sup>10</sup> Il castello e parte della città di Melun furono consegnati ai Navarresi nell'agosto del 1358, mentre il signore di Andresel reggeva l'altra parte della città, rimasta sotto il dominio francese; l'autore narra che, al momento in cui è accaduto l'episodio, gli Inglesi vivevano nelle zone limitrofe e i Navarra vivevano all'interno del castello di Melun. Nel 1359 il signore d'Andresel assediò il castello e con il

---

<sup>3</sup> «poiché so che dopo di te e di me cadrà nelle mani dei nostri figli o di alcuni nostri amici, metto volentieri (in questo libro) tutto quello che so». (*MDP*, I.iv.1)

<sup>4</sup> Riferimenti espliciti in I, v.2-26 e I, vi.14-29.

<sup>5</sup> Riferimenti espliciti in I, iii.62; I, v. 16; I, vi.6; I, ix.1.

<sup>6</sup> Riferimenti espliciti in I, iii. 62; I, iv. 2;13; I, ix.1.

<sup>7</sup> «la Bibbia, la Legenda Aurea, l'Apocalisse, la *Vie des Pères* e ancora altri buoni libri in francese che io possiedo, di cui voi avete l'autorità di servirvene a vostro piacimento».

<sup>8</sup> Riferimento esplicito in I, iv. 13.

<sup>9</sup> Riferimenti espliciti I, ix.1.

<sup>10</sup> «Par Dieu, à Melun je vis un jour une chose bien étrange du temps où le seigneur d'Andresel était capitaine de la ville». (Per Dio, a Melun io vidi un giorno una cosa molto strana del tempo in cui il signore di Andresel era capo militare della città)

trattato di Pontoise del 21 agosto 1359 la città fu riconsegnata ai Francesi. In merito a Niort, il narratore racconta in I, v.30<sup>11</sup> di aver visto un vecchio cane disteso sulla tomba del padrone ucciso dagli Inglesi, e che il duca di Berry e numerosi cavalieri furono portati sul luogo per vedere la lealtà incarnata dall'animale. La data a cui Pichon (1846) risale è il 1372, quando i duchi di Berry, Borgogna e Borbone e Du Guesclin conquistarono la quasi totalità del Poitou. Du Guesclin dopo aver sconfitto a Chisay le guarnigioni inglesi, aveva fatto indossare ai suoi soldati gli stemmi di questi ultimi, e così colse Niort di sorpresa. Sebbene l'occupazione di questa città sia stata molto semplice, fu probabilmente in questa occasione che morì il padrone del cane di cui parla il nostro autore.

È probabile, però, che l'autore abbia iniziato a scrivere solo dopo l'ascesa di Carlo VI. Infatti, il libro fa riferimento al duca d'Orleans, ovvero Luigi I di Valois-Orléans, fratello di Carlo VI e figlio di Carlo V, nominato duca di Orléans il 4 giugno del 1392. Dunque, il *MDP* non può essere stato scritto prima di questa data.

Invece, il limite di anteriorità della stesura al 1394 è dovuto al fatto che l'autore, in merito al peccato di adulterio, fa riferimento a «les juifz et le juifves qui sont a present en ce royaulme ont si abhominable ce pechié»,<sup>12</sup> e gli ebrei furono cacciati dalla Francia con un'ordinanza nel settembre 1394, quindi non potevano trovarsi nel paese dopo quella data.<sup>13</sup>

Tornando al *Prologue*, le richieste di ammonirla privatamente portano la moglie a usufruire di quello che il marito definisce un *grant adventaige* che «les autres femmes ne l'eurent onques tel»<sup>14</sup>: potersi avvalere del testamento ogni volta che lo desidera le garantisce un privilegio rispetto alle altre donne, che non possono godere di un beneficio simile.

Infatti, le istruzioni orali rappresentavano la norma alla base dell'educazione femminile; l'autore stesso inizialmente sottolinea che per diventare una buona moglie sarebbe sufficiente che lei si confrontasse con le sue *bonnes voisines*, le donne del suo lignaggio, e agisse come loro le suggeriscono o come preferisce, poiché «par Dieu, les femmes de vostre

---

<sup>11</sup> «Par Dieu, je vy a Nyort ung chien viel qui gisoit sur la fosse ou son maistre avoit esté enterré, qui avoit esté tué des Angloiz; et y fut mené monseigneur de Berry et grant nombre de chevaliers pour veoir la merveille de la loyaulté et de l'amour du chien qui jour et nuyt ne se partoit de dessus la fosse ou estoit son maistre quel es Angloiz avoient tué». (Per Dio, ho visto a Niort un vecchio cane sdraiato sulla tomba dove il suo padrone era stato sepolto, ucciso dagli inglesi. E il duca di Berry e un gran numero di cavalieri furono condotti lì per vedere la meraviglia di fedeltà e amore di un cane che giorno e notte non si muoveva dalla tomba in cui giaceva il suo padrone, sepolto dagli Inglesi)

<sup>12</sup> «gli ebrei e le ebee che ora vivono in questo regno detestano tanto questo peccato». (*MDP*, I, iv.8)

<sup>13</sup> Per un approfondimento Cfr. Pichon, 1846, pp. XIX – XXIII; 94-95; 148-150.

<sup>14</sup> «le altre donne non ne riceveranno di simili». (*MDP*, II, i.2)

lignaige sont si bonnes que sans moy et par elles mesmes seriez vous asprement corrigiese». <sup>15</sup>

In realtà, queste parole, che sembrano offrire alla giovane la possibilità di scegliere con chi consultarsi e, di conseguenza, la non obbligatorietà di rivolgersi sempre al marito in presenza di eventuali questioni o qualora non le siano state fornite indicazioni sufficienti, appaiono in contraddizione con il passaggio successivo in cui l'autore dichiara che:

Et pour vostre honneur et amour et non mie pour moy servir (car a moy ne couvient mie service fors le comum, encors sur le moins) ayant piteuse et charitable compassion de vous qui n'avez de long temps a pere ne mere ne ycy aucunes de voz parentes pres de vouse ne a qui de voz privees neccessitez vous peussiez avoir conseil et recours, fors a moy seul, pourquoy vous avez esté traicte de vostre parenté et du país de vostre nativité, ay pensé pluseurs foiz et intervalles se je peusse ou sceusse trouver de moy mesmes aucune generale introduction legiere pour vous aprendre, et par laquelle, sans moy donner charge telle comme dit est dessus, par vous mesmes vous peussiez introduire par my vostre paine et labour. <sup>16</sup> (*MDP*, Prologue.4)

Dunque, consultarsi con le altre buone padrone di casa non è sufficiente: è necessario l'intero libro per la sua educazione, anche in funzione di un nuovo matrimonio.

Tutto ciò che vuole insegnarle le tornerà utile «pour servir autre mary se vous l'avez aprez moy, ou pour donner plus grant doctrine a voz filles, amies ou autres». <sup>17</sup>

L'obiettivo è quello di rendere sua moglie una complice alla sua altezza, capace di trionfare «en cela de la nature des femmes». <sup>18</sup>

---

<sup>15</sup> «per Dio, le donne del vostro lignaggio sono così buone che senza di me e da loro in persona voi sareste aspramente corretta». (*MDP*, Prologue.3)

<sup>16</sup> «E per il vostro onore e amore e non certo per trarne alcun vantaggio (perché non spettano a me che servizi al di fuori di quelli ordinari, se non meno ancora), e perché sono pieno di tenerezza e affettuosa compassione di voi, che da lungo tempo non avete né padre né madre, né alcuno dei vostri parenti qui con voi, né alcuno a cui potreste chiedere consiglio e aiuto in caso di preoccupazioni private, al di fuori di me, poiché siete stata separata dalla vostra famiglia e dal vostro paese d'origine, ho ripetutamente e per più volte pensato se io potessi o sapessi trovare qualche leggera introduzione generale che vi servisse da guida nelle vostre difficoltà e nei vostri sforzi, alleviandomi da un peso tale come quello sopra descritto».

<sup>17</sup> «Per servire un altro marito se lo avrete dopo di me, o per trasmettere la miglior educazione alle vostre figlie, amiche o altri». (*MDP*, Prologue.4)

<sup>18</sup> «sulla natura delle donne». (*MDP*, I, vi.3)



La connotazione “naturale” della donna stabilita dai teologi in epoca medievale riduce la sua esistenza alla mera funzione riproduttiva e ne comporta l’esclusione dalle dinamiche sociali. In quanto essere naturale, la donna è dominata dai propri impulsi e, a differenza dell’uomo, possiede una diversa struttura psichica, che la rende incapace di autoregolarsi.<sup>19</sup> Ciononostante, emerge a tutti gli effetti una nuova sensibilità, che permette la loro rivalutazione a livello coniugale; indiscutibile, il nuovo modello matrimoniale sancito dalla Chiesa diventa occasione di rafforzamento per le donne sposate, almeno all’interno dei confini domestici: esse assumono una funzione primaria, attraverso il ruolo indispensabile nella procreazione, nel complesso sistema coniugale. Inoltre, associando sempre più uomini e donne indistintamente, come si legge negli *Atti degli Apostoli*,<sup>20</sup> prende vita lo sviluppo di un sentimento femminile di indipendenza ed autoconsiderazione.

Nonostante ciò, la nuova concezione del matrimonio implicava l’uguaglianza tra i coniugi, ma tale parità restava relegata a livello spirituale, senza mettere in discussione la naturale subordinazione femminile sancita da Dio nell’Atto della creazione.<sup>21</sup>

I riferimenti che sottolineano l’inferiorità della moglie e la sua totale sottomissione sono presenti anche all’interno del *MDP*. Ad esempio, si legge in II, i.1: «Car je scay que vous ne pouez ne que une autre femme».<sup>22</sup>

E ancora, nel descrivere le posizioni gerarchiche all’interno delle mura domestiche, si rivolge a sua moglie nel modo che segue:

Apres, chere seur, sachiez que sur elles, apres voustre mary, vous devez estre maistresse de l’ostel, commandeur, visiteur, et gouverneur et souverain administreur; et a vous appartient de les tenir en vostre subjection et obeissance, les endoctriner, corriger et chastier.<sup>23</sup> (*MDP*, II, iii.6)

---

<sup>19</sup> Per un approfondimento cfr. Ortner, 1974, pp. 12-13.

<sup>20</sup> «Tutti questi erano assidui e concordi nella preghiera, insieme con alcune donne e con Maria, la madre di Gesù e con i fratelli di lui». (*Atti degli Apostoli*, 1.14); «Intanto andava aumentando il numero degli uomini e delle donne che credevano nel Signore». (*Atti degli Apostoli*, 5.14)

<sup>21</sup> Per un approfondimento cfr. Duby e Perrot, 2005, pp. 108-112 e 211.

<sup>22</sup> «Perché so benissimo che voi non potete [tener conto di tutto], come nessun’altra donna». (*MDP*, II, i.1)

<sup>23</sup> «Allora sappi, cara amica, che, al di sopra di loro, dopo tuo marito, siete voi la padrona di casa, guida, osservatrice, educatrice e amministratrice; e sta a voi tenerli sottomessi e obbedienti, istruirli, correggerli e castigarli».

La moglie è *sur elles* ma *apres voustre mary*; dunque, sebbene avesse esplicitamente l'approvazione del marito nella conduzione dell'economia domestica, essa rimaneva ugualmente sottomessa a lui.

Per le donne inserite in un contesto borghese come quello del *Mesnagier de Paris*, le condizioni familiari e la vita matrimoniale erano indubbiamente meno opprimenti rispetto a quelle dell'alta aristocrazia: le mogli prendevano le redini della casa e la direzione globale dei lavori domestici spettava effettivamente a loro, potevano amministrare le spese e governare una schiera di domestiche e servitori di ogni sorta.

A partire dal XII secolo, la coppia di coniugi rappresentava sempre di più il fulcro della nuova struttura economica: la famiglia iniziava a trasformarsi, diventando a tutti gli effetti una piccola azienda autosufficiente. Emancipandosi dall'essere alle dipendenze di un signore, iniziò a declinare l'antica economia feudale, mentre continuò a crescere la differenziazione tra uomini e donne in distinti settori di competenza.

Alle donne spettavano principalmente mansioni "interne": oltre alla cura della casa esse dovevano praticare giardinaggio e occuparsi dell'orto, procreare e crescere i bambini, impegnarsi nella fattoria con il bestiame minuto etc. Il compito assegnato alla moglie dall'autore del *MDP*, però, consiste concretamente in una mera salvaguardia delle risorse a cui lui provvede; quindi, non possiamo ancora parlare di quel ruolo produttivo che invece inizia ad essere assegnato alle donne tra il XIV- XV secolo, quando, grazie alla produzione tessile, iniziarono a partecipare anche ai commerci.<sup>24</sup>

La contrapposizione tra *dehors* e *dedans*, tra la dimensione esterna, in cui il marito si occupa di produrre, e lo spazio interno dove la moglie custodisce e sorveglia, consente però di individuare due indispensabili attività economiche, ma non complementari, dal momento che la gestione della casa non solo è soggetta a regole ferree, ma non si svolge neanche in completa autonomia.

Il marito rappresenta per la moglie una fonte di nozioni che la aiutano ad amministrare i beni con cautela e prudenza: conservare e gestire ciò che l'uomo è stato capace di accumulare grazie alle sue fatiche diventa per la moglie il contributo necessario che assicuri il buon andamento del *mesnage* e fornisca un sostegno concreto al marito.<sup>25</sup>

---

<sup>24</sup> Per un approfondimento cfr. Duby e Perrot, 2005, pp. 362-386.

<sup>25</sup> Per un approfondimento cfr. Duby e Perrot, 2005, pp. 151-160.

Di fatto, però, per l'autore l'istruzione della sua sposa rappresentava ugualmente più un'opera di controllo che di acculturamento: sorvegliarne i costumi, circondarla di attenzioni che fronteggino la leggerezza morale, escluderla da ogni occasione di peccato, limitarne l'autonomia decisionale.<sup>26</sup>

Ad esempio, facendo riferimento all'assunzione dei dipendenti, che dovrebbe spettarle come incarico in qualità di padrona di casa, la predisposizione del marito a non delegarle un ruolo così determinante è evidente nel concludere che, tuttavia, sarebbe meglio che lo consultasse prima in privato e agisse secondo il suo consiglio, «pour ce vous estes trop jeune et y pourriez bien estre deceue par vous gens mesmes».<sup>27</sup>

Nonostante, dunque, quella che viene definita da Opitz<sup>28</sup> la “guerra dei calzoni”, sintomo di un ruolo femminile che stava effettivamente iniziando a conquistare terreno, l'obbedienza-sottomissione al marito rimane il parametro fondamentale di questo manuale di condotta.

## 1.2 La struttura e i temi trattati

Il *MDP* è ripartito in due libri o *distinzioni*, a loro volta suddivisi rispettivamente in 9 e 5 articoli, contenenti un elenco di aneddoti e istruzioni dettagliate, più o meno approfondite a seconda di quanto l'autore desidera soffermarvisi.

La prima distinzione è dedicata ai due principi più importanti per l'autore, ovvero la salvezza dell'anima e la serenità matrimoniale:

La premiere distinction d'icelles trois est necessaire pour acquerir l'amour de Dieu et la salvacion de vostre ame, et aussì necessaire pour acquerir l'amour de vostre mary e donner a vous en ce monde la paix que l'en doit avoir en mariaige.<sup>29</sup> (*MDP*, Prologue.5)

---

<sup>26</sup> Per un approfondimento cfr. Cascante, 2006, p. 173.

<sup>27</sup> «dal momento che voi siete troppo giovane e potreste ben essere ingannata dalla vostra stessa gente». (*MDP*, II, iii.4)

<sup>28</sup> Per un approfondimento cfr. Opitz, *La vita quotidiana delle donne nel tardo Medioevo* in Duby e Perrot, 2005, pp. 143-153 e 349-351.

<sup>29</sup> «5. La prima delle tre distinzioni è necessaria per ottenere l'amore di Dio e la salvezza della vostra anima, e allo stesso modo per ottenere l'amore di vostro marito e donarvi in questo mondo la tranquillità che si dovrebbe avere nel matrimonio».

Il secondo libro contiene, invece, tutte le attività pratiche da acquisire per svolgere correttamente i compiti a lei affidati nella conduzione della casa:

La seconde distinction est neccessaire pour le prouffit du mesnaige acroistre, acquerir amis, et sauver le sien, pour secourir soy et aidier contre les males fortunies de la viellesse advenir.<sup>30</sup> (*MDP*, Prologue.6)

A differenza di quanto dichiarato in *Prologue 22*, dove l'autore suddivide l'opera in tre distinzioni, il testo che noi leggiamo al giorno d'oggi risulta incompleto. A mancare è sia il sesto articolo della seconda distinzione, sia il terzo libro, assente quasi per intero.

La terza distinzione avrebbe dovuto insegnare alla moglie l'importanza dei giochi e dell'intrattenimento in società, con l'aggiunta di alcune informazioni su come comportarsi in modo corretto e come parlare con moderazione in compagnia di altre persone; nello specifico, avrebbe dovuto contenere tre articoli:

Le premier article est tout de demandes d'esbatemens qui parl le sort des dez, par rocs et par roys sont averees et respondues par estrange maniere. Le .ii. article est de savoir nourrir et faire vouler l'esprevier. Le tier article est d'aucunes autres demandes qui regardent compte et nombre et sont soubtiz a trouver ou a deviner.<sup>31</sup> (*MDP*, Prologue.22)

L'unico articolo portato a compimento è quello sulla caccia con il falco, che viene inserito dalla maggior parte degli editori all'interno della seconda distinzione; è, dunque, la parte culinaria a completare l'opera nelle edizioni moderne. Tale scelta da parte della critica è dovuta al fatto che, nei tre manoscritti che possediamo attualmente, l'articolo sulla falconeria è sempre inserito dopo II, iii, articolo dedicato alla cura dei cavalli.<sup>32</sup>

---

<sup>30</sup> «6. La seconda distinzione è necessaria per accrescere i benefici della casa, guadagnare degli amici, preservare i beni, per prendersi cura di sé e prevenire le sfortune della vecchiaia a venire». (*MDP*, Prologue.6)

<sup>31</sup> «22. Il primo articolo riguarda le richieste di intrattenimento che parlano delle sorti dei dadi, dei sassi e dei re che si sono avverate e viene risposto in modo strano. 23. Il secondo articolo riguarda il sapere come nutrire e far volare il *falco*. 24. Il terzo articolo riguarda altre richieste che riguardano il calcolo e i numeri, e sono complessi da scoprire o da interpretare».

<sup>32</sup> A: Paris, Bibliothèque National, fonds francais 12477; B: Bruxelles, Bibliothèque Royale, 10310-10311; C: Paris, Bibliothèque National, nouvelles acquisitions françaises 6739.

Pichon (1846) è l'unico editore che fa una scelta particolarmente rischiosa, poiché decide di non seguire l'ordine trasmesso nei manoscritti e di mantenere invece la regola dell'ordine stabilita dall'autore, collocando l'articolo alla fine dell'opera. Come sostegno alla sua scelta stilistica, l'editore evidenzia che l'autore del *MDP* appare molto attento a rispettare l'ordine contenutistico dell'opera, alcune volte anche con brusche interruzioni pur di mantenere lo scrupolo tematico, e dunque sembra fuori dall'ordinario che abbia scelto di stravolgere completamente l'ordine in corso d'opera, decidendo di spostare la posizione del trattato di falconeria.

Sebbene tra le motivazioni addotte per l'incompletezza dell'opera ci siano la possibilità che abbia escluso i due articoli, meno utili al suo obiettivo educativo, e modificato l'ordine, o che le parti restanti siano andate perdute, l'opzione più plausibile resta quella della morte dell'autore, che ha causato l'interruzione del suo lavoro. Inoltre, appare comprensibile che l'autore abbia dato la precedenza alla stesura di questo argomento rispetto al primo articolo, poiché si trattava di uno dei divertimenti preferiti della società a lui contemporanea e stava diventando sempre più praticato anche dalle donne.<sup>33</sup>

Prova aggiuntiva della morte improvvisa, che non ha permesso all'autore non solo di completare, ma neanche di revisionare l'opera fino al punto in cui l'ha composta, è la mancanza di coerenza nel *Prologue* stesso; nel giro di pochi paragrafi, l'autore stesso si contraddice due volte:

- parla di «dixneuf articles», ma anche sommando tutti gli articoli che aveva deciso di affrontare inizialmente, il totale è 18 articoli.
- nell'introduzione generale sulla seconda distinzione (*MDP*, Prologue.6) dichiara che sono «vi. articles», ma nella descrizione dettagliata di tale libro (*MDP*, Prologue.17-21) non si fa riferimento ad un sesto articolo, ma ci si ferma solo al quinto.

L'opzione più plausibile è che il *Prologue*, dunque, non fosse stato aggiornato definitivamente, e che coloro che hanno raccolto le carte dell'autore non abbiano prestato particolare attenzione né alla discrepanza tra progetto del *Prologue* e realizzazione del corpo testuale, né alla posizione dell'articolo sulla falconeria nella disposizione originaria.

---

<sup>33</sup> Per un approfondimento cfr. Pichon, 1846, pp. XLVII - LI.

### 1.2.1 La prima distinzione: il ritratto della buona moglie

Come già anticipato, il primo libro è interamente dedicato all'importanza di amare Dio e amare il proprio marito; a livello tematico è possibile suddividere il libro in due parti:

- nella prima parte (articoli 1-4) la narrazione si concentra sui doveri spirituali della moglie, tracciando il ritratto perfetto della *prudefemme*, donna onesta e virtuosa.
- nella seconda parte (articoli 5-9) l'autore inquadra i doveri coniugali della moglie nei confronti del marito.

Il primo articolo sviluppa il tema della preghiera, di cui vengono riportate chiaramente le formule liturgiche che deve recitare nelle varie fasi della giornata:

Et premier s'ensuit celle de mynuit par laquelle, en icelle disant, vous regradiez Nostre Seigneur de ce que de sa grace il vous a donné venir jusques a celle heure. Et direz ainsi: Gracias ago tibi, Domine Deus omnipotens, qui es trinus et unus, qui es sempre in omnibus, et eras ante omnia, et eris per omnia Deus benedictus per secula, qui me de transacto noctis spacio ad matutinales horas deducere dignatus es.<sup>34</sup> (MDP, I, i.2-3)

Il secondo articolo, invece, fornisce consigli sull'atteggiamento ideale da adottare durante la messa. La donna onesta deve dimostrare di possedere virtù e continenza:

Gardez que vous soiez honnestement vestue sans induire nouvelles devises [...] fuyez compaignie suspecsonneuse [...] Et s'ainsy le faites et peseverez, honneur vous sourdra et tout bien vous vendra.<sup>35</sup> (MDP, I, i.10 e I, ii.1)

---

<sup>34</sup> «E per prima cosa si segue la preghiera di mezzanotte, tramite la quale, dicendola, voi ringrazierete Nostro Signore del fatto che, con la sua grazia, vi ha permesso di giungere a quest'ora. E direte così: Gracias ago tibi, Domine Deus omnipotens, qui es trinus et unus, qui es sempre in omnibus, et eras ante omnia, et eris per omnia Deus benedictus per secula, qui me de transacto noctis spacio ad matutinales horas deducere dignatus es».

<sup>35</sup> «Assicuratevi di essere vestita in modo onesto, senza produrre nuove mode [...] evitate qualsiasi compagnia dubbiosa, non avvicinatevi mai ad una donna sospettosa [...]. E se agite e perseverate in questo modo aumenterà il vostro onore e tutto andrà bene».

Il terzo articolo sottolinea l'importanza del pentimento, della confessione e della redenzione dai peccati:

Et pour ce vault il mieulx, belle suer, plourer et avoir correction, et adrecier sa priere a cellui qui a puissance souveraine et absolue que a cellui qui n'a puissance fors que ordonnee et sur certaine forme qu'il ne peut passer.<sup>36</sup>  
(MDP, I, iii.18)

Per essere valida davanti a Dio, la confessione deve soddisfare le sei condizioni indicate in I, iii.20-25:

1. È necessario scegliere un confessore saggio, poiché deve stabilire il rimedio esatto per il peccato commesso; se non fosse una persona dotata di sapienza potrebbe non portare la peccatrice alla redenzione, come un medico incapace consiglia la cura sbagliata e causa la morte del paziente.
2. La peccatrice deve confessarsi immediatamente dopo aver ceduto al peccato.
3. Durante la confessione, vanno svelati tutti i peccati insieme.
4. I peccati vanno confessati rispettando l'ordine stabilito dalla teologia, indicando sia le circostanze che le cause che l'hanno spinto a peccare.
5. Il confessore non va modificato, ma i peccati vanno detti tutti alla medesima persona, altrimenti la confessione perde la propria validità.
6. La peccatrice deve confessarsi con pietà e umiltà.

Dopo aver sviluppato tutte le fasi che le permettono di giungere alla redenzione, il marito analizza i vizi e le virtù e raccomanda alla moglie di vivere in modo casto e preservare la sobrietà, definita come colei che «garde la vie du corps e de l'ame».<sup>37</sup>

---

<sup>36</sup> «E per questo è meglio, bella sorella, è meglio piangere, essere puniti e pregare Colui che possiede il potere sovrano e assoluto, piuttosto che colui il cui potere è solo una funzione, limitato in un quadro che non può oltrepassare».

<sup>37</sup> «custodisce l'esistenza del corpo e dell'anima». (MDP, I, iii.112)

È necessario istruire sua moglie per aiutarla a far prevalere la spiritualità e la razionalità sulla sua natura. I vizi femminili da contrastare sono la gola e l'ozio, entrambi peccati che associano la donna alla carnalità e all'incapacità di porre un freno alle sue pulsioni.<sup>38</sup>

L'obiettivo di tutte queste indicazioni è distogliere il più possibile la sposa dai cattivi comportamenti e farle rispettare tutti quei parametri di riferimento convenzionali legati alla definizione della *preudfemme*.

La preoccupazione di preservare l'onore e non destare alcun sospetto porta all'imposizione di ordini molto severi come, ad esempio, non usare mai parole volgari perché «telles femmes goliardeuses dient aucunes foi de femme qu'elle est putain ribaulde»<sup>39</sup>, ma una *preudfemme* non sa neanche cosa sia quel tipo di donna e, dunque, è da biasimare colei che usa termini che non le appartengono.

Passando all'articolo quattro, dedicato all'insegnamento su come mantenere la continenza e vivere castamente, si percepisce che non solo sono da evitare gli atteggiamenti reputati esplicitamente indegni, ma anche azioni molto comuni, come non dover leggere nessuna lettera tranne quelle di suo marito o non doverle scrivere a nessuno che non sia lui.<sup>40</sup>

La moglie dovrà dimostrare castità non tanto attraverso l'integrità corporea, quanto con l'adempimento di tutte le regole ferree di comportamento da donna pudica che l'autore inserisce nel testo, dal momento che la castità «ha sede nella sua anima, pur avendo nel corpo la sua natura».<sup>41</sup>

I riferimenti fatti in questo articolo sono principalmente in merito a donne vergini, ma non sempre nel vero senso della parola: vergine è anche una donna sposata, ma solo se, usando le parole di San Paolo, «vive chastement sans penser a avoir afaire a autre homme».<sup>42</sup>

Le due figure centrali portate come esempio sono Susanna, moglie di Gioacchino, e Lucrezia, moglie di Collatino.<sup>43</sup> La prima viene definita una donna che «cremoit tant Dieu

---

<sup>38</sup> Come ulteriore conferma della centralità dell'onore tra la fine del Medioevo e l'inizio del Rinascimento si può far riferimento al fatto che, quando le donne iniziarono ad assumere compiti sempre più valorizzanti e a entrare in contatto diretto con i diversi campi della società, le pene per l'adulterio, macchia di disonore più deturpante per un uomo e per il suo lignaggio, diventarono molto più rigide e fu introdotta, in alcuni casi, addirittura la pena capitale. Per un approfondimento cfr. McDougall, 2014, p.524.

<sup>39</sup> «alcune donne spudorate a volte dicono di una donna che è una puttana adultera». (*MDP*, II, iii.6)

<sup>40</sup> Cfr. *MDP*, I, iv.25.

<sup>41</sup> «Ad primum ergo dicendum quod castitas consistit quidem sicut in subiecto, in anima, sed materiam habet in corpore». (Tommaso d'Aquino, *Summa Theologica*, II-II, q.151, 1)

<sup>42</sup> «vive castamente senza pensare ad avere legami con altri uomini». (*MDP*, I, iv.2)

<sup>43</sup> Figura biblica, Susanna, moglie di Gioacchino, viene accusata di adulterio ingiustamente. Due anziani magistrati spiano ogni giorno la donna mentre passeggia nel giardino di casa sua e, infatuati di lei, stabiliscono di tenerla sotto controllo fino al momento in cui avrebbero potuto sorprenderla in solitudine. Durante un bagno, rimasta sola mentre le ancelle recuperano degli unguenti, i due uomini la raggiungono e le chiedono



et le pechié de mariaige enfraindre qu'elle vouloit mieulx morir que son corps vilainement atoucher!»,<sup>44</sup> la seconda un esempio di «garder son mariaige ou chasteté».<sup>45</sup>

Dunque, allontanandoci dalle indicazioni dirette esplicitamente alla sua giovane sposa, anche in questi esempi possiamo trovare conferma delle preoccupazioni connesse al disonore, soprattutto nell'ultimo secolo del Medioevo.<sup>46</sup>

Il concetto di donna dignitosa compare non solo in questi articoli di insegnamento morale, ma anche nei successivi.

Nel quinto articolo viene trattata la vita di coppia:

[...] il est bien voir que tout homme doit amer et cherir sa femme et que toute femme doit amer et cherir son homme: car il est son commencement.<sup>47</sup> (*MDP*, I, v.2)

Le storie centrali hanno come protagoniste le figure bibliche di Sara, Rachele e Lia,<sup>48</sup> tutti esempi tratti dall'Antico Testamento di mogli degne di nota per la loro magnanimità, fedeltà e castità.

---

di concedersi a loro; in caso contrario, la avrebbero accusata di adulterio. La giovane rifiuta la loro proposta e, vista l'autorevolezza dei magistrati, viene condannata a morte dall'assemblea. Sarà l'intervento divino a salvare l'innocente Susanna, poiché tramite il giovane Daniele i due anziani vengono smascherati: interrogati in sedi separate, la discordanza nelle confessioni dei due permette di scagionare Susanna e far condannare a loro volta i disonesti magistrati.

Lucrezia, secondo la leggenda trasmessa da Tito Livio, era una nobildonna romana, moglie di Collatino, ammirabile non solo per la sua bellezza ma anche per la sua fedeltà. Il figlio del re, Sesto Tarquinio, si innamorò di lei e, approfittando dell'assenza del marito, la raggiunse nella sua camera da letto. Preso dalla passione, le rivelò i suoi sentimenti e, vedendo che non riusciva a smuoverla minimamente, la minacciò che, se non si fosse concessa, l'avrebbe uccisa assieme al suo servo e li avrebbe gettati nudi sul letto, per simulare un adulterio. Lucrezia cedette ai desideri dell'uomo, ma confessò immediatamente lo stupro al marito di ritorno; sentendosi violata e disonorata, fece promettere all'amato di vendicarla, e si suicidò trafiggendosi il petto.

<sup>44</sup> «temeva così tanto Dio e il peccato di adulterio che preferiva morire piuttosto che consegnare il suo corpo alla giustizia». (*MDP*, I, iv.8)

<sup>45</sup> «osservanza della castità nel matrimonio». (*MDP*, I, iv.23)

<sup>46</sup> Per un approfondimento cfr. Ueltschi, 2010, pp. 8-12.

<sup>47</sup> «è ben vero che ogni uomo dovrebbe amare e custodire sua moglie, e che ogni donna dovrebbe amare e custodire suo marito: perché egli è la sua origine».

<sup>48</sup> Sara (*Genesi*, 11-22), in quanto sterile, propose al marito Abramo di procreare con la sua schiava Agar, e da quest'unione nascerà Ismaele; solo successivamente anche Sara rimarrà incinta di Isacco per volere di Dio. Oltre a questo sacrificio, Sara aveva già dimostrato di essere disposta a sacrificare la propria esistenza per risparmiare il marito dalla morte per mano del faraone d' Egitto; interessato alla giovane per la sua bellezza, la giovane si finse la sorella di Abramo cosicché il marito venisse risparmiato, e sarà l'intervento divino a ricongiungerla al marito. Rachele (*Genesi*, 20; 29-30; 35) e Lia (*Genesi*; 29-30) sono due sorelle, figlie di Labano, entrambe mogli di Giacobbe; per amore di Rachele, moglie prediletta, Giacobbe servì Labano per sette anni, e successivamente per altri sette, dopo che l'uomo con un inganno gli fece sposare Lia. Le due

L'articolo sesto tratta il dovere di umiltà e obbedienza al proprio sposo, ed è suddiviso dall'autore stesso (I, vi.10) in quattro sezioni:

- «le premier membre dit que vous soiez obeissant». <sup>49</sup>
- «le .ii. membre ou particularité est a entendre que se vous avez aucunes besognez [...] faictes avant au plaisir de cellui qui sera vostre mary que au vostre, car son plaisir doit preceder le vostre». <sup>50</sup>
- «la .iii. particularité est attendre que cellui qui sera vostre mary vous deffendra [...] gardez che aucunement vous ne faictes contre sa deffense». <sup>51</sup>
- «la .iiii. particularité est que vous ne soiez arrogant ne repliquant contre cellui qui sera vostre mary ne contre ses diz». <sup>52</sup>

Alla suddivisione anticipata in questa introduzione non corrisponde una suddivisione testuale precisa, però è possibile individuare ugualmente tutti questi aspetti all'interno dell'intero capitolo.

La prima parte corrisponde a una serie di riferimenti tratti dalle Sacre Scritture, tutti accomunati dall'importanza di sottostare agli ordini del proprio marito a prescindere dal motivo o dal fatto che si tratti di una piccola o grande richiesta:

[...] l'Esriture le commande, *ad Ephesios* .v. ou il dit: *Mulieres viris suis subdite sint sicut domino; quoniam vir caput est mulieris, sicut Christus caput est ecclesiae*. C'est adire que le commandement de Dieu est quel es femmes soient subjectes a leurs maris comme a seigneurs, car el mary est aussi bien chief de la femme comme Nostre Seigneur Jesucrist est chief de l'Eglise. <sup>53</sup> (MDP, I, vi.6)

---

donne vengono presentate nel MDP come figure dall'immensa gentilezza, capaci di vivere sotto lo stesso tetto senza gelosie, con pace e amore, solo per servire il marito Giacobbe.

<sup>49</sup> «la prima parte dice che voi dovete essere obbediente».

<sup>50</sup> «la seconda parte o circostanza particolare fa riferimento al fatto che se avete qualche necessità [...] dovete mettere il piacere di chi sarà vostro marito prima del vostro, perché la sua felicità deve precedere la vostra».

<sup>51</sup> «la terza circostanza è aspettarsi che colui che sarà vostro marito vi presti attenzioni [...] fate attenzione a non agire in alcun modo contro le sue proibizioni».

<sup>52</sup> «la quarta circostanza è che voi non siate arrogante e non repliciate contro colui che sarà vostro marito né contro i suoi propositi».

<sup>53</sup> «Le Scritture ordinano questo, nella V Lettera agli Efesini, dove si dice: *Mulieres viris suis subdite sint sicut domino; quoniam vir caput est mulieris, sicut Christus caput est ecclesiae*. Ciò a significare che l'ordine di Dio e che le donne siano soggette ai loro mariti come a dei signori, perché il marito è capo della moglie come Nostro Signore Gesù Cristo è capo della Chiesa».

Nella prima sezione, la parte preponderante equivale fundamentalmente alla storia di Griselda,<sup>54</sup> protagonista della novella X, 10 del *Decameron* di Boccaccio; l'autore fa riferimento a questo racconto come esempio di «dont il vien bien a la femme qui est obeissant a son mary»,<sup>55</sup> e utilizza la traduzione francese di Philippe de Mezieres (*ante* 1387), che a sua volta traduce dalla versione latina della Griselda effettuata dal Petrarca nell'ultimo libro delle *Seniles*.<sup>56</sup>

Seguono poi, per le tre *particularites* restanti, numerosi aneddoti popolari, sempre focalizzati sulla sottomissione della moglie alle imposizioni del marito e sull'importanza del prendersi cura di lui:

Si savez vous bien que vostre principal manoir, vostre principal labour et amour et compaignie c'este de vostre mary [...] et si il se desfuit retrait ou eslonge de vous par vostre inobedience ou autre quelque chose que ce soit, a tort ou a droit, vous demorerez seule et disparee; et vous en sera donne la blasme et en serez moins prisee. [...] Si dy je que vous devez incontinent obeir.<sup>57</sup> (*MDP*, I, vi. 32)

Disobbedendo, non ci sono altre conseguenze presunte oltre al fallimento e alla perdita dell'onore.

---

<sup>54</sup> Gualtieri, marchese di Saluzzo, in seguito alle numerose esortazioni del suo lignaggio a prender moglie, sceglie di sposare la figlia del contadino Giannucolo, colpito dalla sua bellezza fisica in primis, e poi anche dai suoi buoni costumi. Una volta sposati, il marchese, a causa della sua matta bestialità, decide di mettere alla prova l'amore di sua moglie, e le toglie i figli, prima una e poi l'altro, fingendo di farli uccidere. La reazione di Griselda appare in entrambi i casi esemplare, poiché, pur soffrendo estremamente, accetta le decisioni del marito e non si oppone. Infine, Gualtieri decide di sottoporre la moglie ad un'ultima prova: finge di aver ottenuto dal papa la possibilità di sposare un'altra donna, e la caccia dal castello, per poi richiamarla, in occasione del banchetto di nozze, per farglielo allestire. Quando Griselda vede la giovane sposa, che in realtà è la loro figlia maggiore, prega Gualtieri di trattarla bene, e quest'ultimo gesto spinge l'uomo a rivelare alla moglie tutti i suoi piani, confessandole che i suoi figli sono ancora vivi e che il suo amore per lei è immenso più che mai. La narrazione si conclude con il ricongiungimento dei due sposi con i loro figli e una vita finalmente serena.

<sup>55</sup> «beneficio che ne deriva per una donna che obbedisce al marito». (*MDP*, I, vi.8)

<sup>56</sup> Nella sua versione, Petrarca non solo innalza lo stile della narrazione, ma conferisce alla storia un indirizzo morale: attribuisce maggior importanza all'interpretazione divina degli avvenimenti e all'intervento della fortuna e fa anche prevalere la bellezza dei costumi di Griselda sulla sua bellezza fisica. Viene fatto un vero e proprio monumento alle virtù della donna, trasformandola in una figura determinante anche a livello pubblico, una donna che assume connotati agiografici e rappresenta un *exemplum* di sacrificio in nome dell'amore per Dio.

<sup>57</sup> «Sapete bene che vostro marito è la vostra dimora principale, la vostra prima preoccupazione, il vostro amore e compagnia essenziali [...] Se va da qualche parte, si ritira o si allontana da voi a causa della vostra disobbedienza o di qualche altra cosa che viene a sapere, a torto o a ragione, vi ritroverete sola e separata. E voi sarete accusata di disonore e meno stimata. [...] Quindi vi ripeto che dovete obbedire senza freni».

Tra i racconti riportati troviamo, ad esempio, una storia su tre abati e tre mariti (I, iv. 33) che discutevano se fossero più obbedienti le mogli nei confronti dei loro mariti o i monaci nei confronti del loro abate. Entrambe le parti avanzavano argomentazioni valide e, quindi, decisero di procedere con un test, della durata di otto giorni, per trovare una soluzione definitiva al quesito:

- Gli abati dovevano comandare ai monaci di lasciare la porta aperta e collocare sotto il letto un paio di verghe, con cui sarebbe giunto il loro superiore a castigarli.
- I mariti dovevano ordinare alle mogli di lasciare una scopa dietro la porta della loro camera e lasciarla lì tutta la notte.

All'incontro successivo, i meno ascoltati avrebbero dovuto pagare una somma di dieci franchi. Il resoconto degli abati coincideva per tutte i religiosi: l'ordine era stato rispettato e durante l'ispezione erano state trovate le verghe sotto ogni letto. I racconti dei tre mariti, invece, erano diversi uno dall'altro:

- La prima moglie, dopo una breve resistenza all'ordine, aveva apparentemente obbedito, ma aveva rimosso prontamente la scopa una volta che il marito si era addormentato.
- La seconda moglie eseguì l'ordine, ma decise di dormire con la cameriera in un'altra stanza, dichiarando che non avrebbe dormito più in camera sua fino a quando la scopa non fosse stata rimossa.
- La terza moglie rifiutò categoricamente di eseguire l'ordine, dichiarando che non avrebbe mai consentito ad un obbligo tale, anche a costo della vita.

I monaci, seppur la richiesta fosse più grave e prevedesse la castigazione, e sebbene fossero legati all'abate da un rapporto meno stretto rispetto a quello tra moglie e marito, risultarono i più obbedienti, ma ciò, per l'autore, non era così difficile da prevedere dal momento che «ilz sont hommes».<sup>58</sup> Le mogli, invece, hanno fatto perdere dieci franchi ai loro mariti, e con una richiesta meno complicata da soddisfare.

Da questa storia non può che derivarne un consiglio per sua moglie:

---

<sup>58</sup> «essi sono uomini». (MDP, I, vi. 38)

Mais je vous pry, belle seur, ne soiés pas de celles, mais plus obeissant a vostre mary qui sera, et en petites choses et en estranges, soit a certes, par jeu, par esbatement, ou autrement; car tout est bon.<sup>59</sup> (*MDP*, I, vi. 38)

Tutto contribuisce all'obbedienza al marito, sia nelle piccole cose che nelle richieste più esagerate, ma ciò non è sufficiente: lo sposo vuole essere anche veramente amato, e sottolinea più volte l'importanza di amarlo più di tutte le altre persone che la circondano, poiché solo in questo modo i due saranno veramente una coppia unita e il matrimonio continuerà a funzionare.<sup>60</sup>

Oltre a queste considerazioni in positivo sull'atteggiamento da adottare nei confronti del marito, l'autore chiama in causa anche i casi in cui mogli non hanno rispettato tali indicazioni e hanno tentato di mettere alla prova la tolleranza dell'uomo; è il caso, ad esempio, dell'aneddoto in cui la moglie viene castigata in modo sadico dal marito per aver tentato di metterne alla prova la tolleranza.

L'episodio, tratto dal *Roman de sept sages de Rome*,<sup>61</sup> narra la storia della giovane moglie di un anziano possidente terriero, la quale riferisce alla madre il desiderio di trovarsi un'amante. L'anziana donna cerca di convincerla ad abbandonare tali idee malsane, non perché sia moralmente scorretto ma perché «il n'est nulle si grant vengeance que de viel homme»<sup>62</sup>; la giovane, però, non desiste e la madre le suggerisce di provare prima a mettere alla prova il marito, con qualcosa di meno grave, per vedere la sua reazione.

La donna decide di recitare per ben tre volte:

---

<sup>59</sup> «Ma io vi prego, bella sorella, non siate come loro, ma (siate) più obbediente al vostro futuro marito, tanto nelle cose futili e bizzarre, quanto in quelle reali, o per gioco, per voglia di divertimento o per qualsiasi altro motivo, perché tutto è vantaggioso».

<sup>60</sup> Per un approfondimento cfr. Loba, 2003, pp. 35-38.

<sup>61</sup> Il racconto corrisponde a quello narrato nel *Roman* dal terzo aggio, il quale è impegnato assieme agli altri sei sapienti a dissuadere l'imperatore dal condannare a morte il figlio per una colpa che non gli appartiene. Dopo aver deciso di smettere di parlare in seguito ad una profezia, il giovane principe rifiuta la proposta lussuriosa della matrigna di unirsi a lui e spodestare il padre. Per ripicca, la donna malvagia accusa il giovane, che non può controbattere per il mutismo temporaneo, di averla violentata. Il sovrano crede inizialmente alla donna e decide di condannare a morte il figlio, ma i sette saggi di Roma, per posticipare la condanna, iniziano una serie di racconti che si focalizzano sulla malvagità femminile. A sua volta, la regina risponde con le sue versioni sull'inaffidabilità dei servi di corte, ma il racconto finisce con il disvelamento dell'inganno intessuto dalla donna e la sua condanna a morte. Secondo Brereton (1953) l'autore utilizza la redazione del *Roman de sept sages de Rome* tramandata dal raggruppamento L, datata alla prima metà del XIII secolo, la redazione più attestata nell'area occidentale. Per un approfondimento cfr. Maulu, 2016, pp. 416-420.

<sup>62</sup> «non c'è peggior vendetta di quella di un vecchio». (*MDP*, I, vi.49).

- nel primo caso, taglia un innesto di albero da frutto, a cui il marito teneva particolarmente, e ne fa dei ceppi per scaldare la casa per il marito di ritorno, il quale non se la prende perché si tratta di un gesto fatto per il suo bene;
- nel secondo caso, uccide davanti agli occhi del marito la cagnolina a cui era tanto affezionato, accusandola di sporcare i loro vestiti con così tanta costanza da non poterli indossare più di due giorni, e il marito non reagisce se non dichiarando di non voler più toccare l'argomento;
- nel terzo caso, durante il banchetto di Natale con tutti i vassalli della città, attorciglia alla tovaglia le chiavi che ha appese sulla veste e, alzandosi in piedi, trascina la tovaglia facendo cadere le ciotole di brodo e i calici di vino.

Il marito, su tutte le furie, ripensa agli episodi precedentemente trascurati e, temendo che la moglie sia ammalata di *sang mauvaise*, la fa sanguinare da entrambe le braccia fino a ridurla quasi esanime.<sup>63</sup> Alla fine del racconto, una volta ripresa dalla violenta punizione, la moglie sostiene definitivamente i disegni del marito, poiché rivolgendosi alla madre risponde:

Certes, mere, je say ores bien que vous me donnastes et donnez bon conseil, et je le croiray d'ores en avant et honoreray mon mary, et jamaiz ne le laisseray ne ne courceray.<sup>64</sup> (*MDP*, I, vi.60)

Il settimo articolo vuole insegnare alla moglie ad essere premurosa nei confronti di suo marito; l'autore dichiara, riportando un famoso proverbio, che:

[...] troiz choses sont qui chassent le preudomme hors de sa maison, c'est assavoir: maison descuberte, cheminee fumeuse et femme rioteuse.<sup>65</sup>  
(*MDP*, I, vii.2)

---

<sup>63</sup> Esso rappresentava, per la teoria umorale medievale, una forma di malattia dovuta a uno squilibrio dell'umore sanguigno.

<sup>64</sup> «Certamente madre mia, ora so che eravate e che siete di buon consiglio. D'ora in avanti mi atterò ad esso e farò onore a mio marito, non lo abbandonerò mai né lo farò arrabbiare».

<sup>65</sup> «Devi sapere che tre cose cacciano l'uomo dalla sua casa: una casa scoperta, un camino fumante e o una donna litigiosa».

Il marito va preservato, e il modo migliore per farlo, secondo l'autore, è attraverso l'amore, la gentilezza, le carezze e i piaceri che una donna sa offrire in ogni occasione.

L'articolo ottavo della prima distinzione le insegna come custodire e nascondere i segreti di suo marito, in quanto «savoir mectre frain en sa langue est souveraine vertu».<sup>66</sup>

A tal proposito, l'autore riporta la storia di Papire, figlio di un senatore romano, che un giorno accompagna il padre durante una riunione del Senato. Alla fine del consiglio avviene un giuramento da parte di tutti i senatori, che prevede la pena di morte per chiunque avesse rivelato qualcosa in merito a quanto affrontato.

Tornato a casa, la madre chiede al giovane di cosa avessero parlato, prima come semplice richiesta e poi, curiosa di sapere di cosa l'argomento ad ogni costo, minacciandolo. Il giovane, consapevole di essere costretto a cedere alle richieste materne, le fa prima promettere di non rivelare niente a nessuno e poi le racconta una bugia: in consiglio, i senatori si erano chiesti se sarebbe stato meglio per il marito avere due mogli o per la moglie due mariti.

Passati pochi giorni, la notizia si diffonde tra i cittadini e il Senato viene invaso da persone che sostenevano animatamente di preferire la seconda opzione. I senatori rimangono sbigottiti e non comprendono le proposte avanzate dalla popolazione, fino a quando Papire non racconta loro tutta la storia. Il giovane viene proclamato senatore per la capacità di rispettare il giuramento e ai bambini non viene più permesso di accompagnare i genitori alle riunioni successive.

Questo esempio viene scelto perché dimostra che:

[...] la femme, qui avoit aage convenable pour avoir sens et discrecion, ne sceut taire ne celer ce qu'elle avoit juré et promis sur son serement, et mesmes le secret qui touchoit l'onneur de son mary et de son filz».<sup>67</sup> (*MDP*, I, viii. 6)

Ancora meglio sarebbe non voler venire a conoscenza delle cose, per evitare direttamente di peccare nel raccontare le cose, spesso aggiungendo qualcosa in più: è infatti tipico delle

---

<sup>66</sup> «saper mettere a freno la lingua è una qualità suprema». (*MDP*, I, viii. 1)

<sup>67</sup> «la donna, per quanto di età ragionevole per avere senno e discrezione, non sapeva tacere o mantenere segreto ciò che aveva giurato e promesso con giuramento, lo segreto da cui dipendeva l'onore del marito e del figlio».

donne, sostiene l'autore, fare pettegolezzi e ingigantire le chiacchiere con numerose menzogne.

Di fronte a tali fatti, il dovere principale spetta ai mariti, che a loro volta dovrebbero sapere che «aussi doivent ilz celer et couvrir les simpleses ja faictes par leurs fenmes et doucement pourveoir aux simpleses advenir».<sup>68</sup>

Come conclusione della prima distinzione, il nono articolo si occupa di come insegnare alla moglie a gestire il *mary folloye*, ovvero colui che si comporta in modo sconsiderato. Vengono raccontate le storie di Prudenza, moglie del Melibeo e la storia di *dame Jehanne la Quentin*, moglie di Thomas Quentin.<sup>69</sup>

La prima vicenda porta un esempio di moglie capace di vincere l'irrazionalità del marito e il suo desiderio di vendetta. Un giorno tre nemici di Melibeo, in occasione della sua assenza da casa, riescono a irrompere all'interno e picchiano la moglie Prudenza e la figlia, quest'ultima tanto brutalmente da renderla in fin di vita. Tornato a casa, Melibeo, quasi in preda alla follia, medita sulla vendetta; la moglie lo persuade a lungo per farlo desistere da una reazione tanto violenta, con considerazioni in discorso diretto tratte sia dagli autori classici:

Mais jasoit-ce que plourer atrempéement soit permis, toutesvoies plorer desmesurément est deffendu, et pour ce l'on doit garder la mesure que Sénèque met. Quant tu auras, dit-il, perdu ton amy, ton oeil ne soit ne trop sec ne trop moistes, car jasoit-ce que la larme viengne à l'oeil, elle n'en doit pas issir.<sup>70</sup> (*MDP*, I, ix. 1)

che dalle Sacre Scritture:

Or posons que tu aies licence et puissance de toy vengier, je dy encores que moult de choses sont, qui te doivent retraire [...] moult te doit encliner à

---

<sup>68</sup> «è loro dovere nascondere e coprire le sviste che le loro mogli hanno già commesso e prevenire con delicatezza quelle che potrebbero capitare successivamente». (*MDP*, I, viii.10)

<sup>69</sup> La prima storia è tratta dalla diciottesima novella dei *Canterbury Tales* di Chaucer; la seconda vicenda ha ispirato Margherita d'Angoulême, che l'ha ripresa all'interno del suo *Eptaméron* (IV, 38), ma non possediamo delle fonti antecedenti a cui l'autore possa essersi ispirato.

<sup>70</sup> «Ma se è permesso piangere con moderazione, tuttavia è vietato piangere a dismisura, e per questo è opportuno osservare la misura consigliata da Seneca che dice: Quando hai perso un amico, il tuo occhio non sia né troppo asciutto né troppo bagnato, perché la lacrima deve venire all'occhio, non deve scorrere».



patience quel es tribulations de ce monde durent très petit de temps et sont tantost passées, et la gloire que l'en acquiert pour avoir patience ès tribulations est pardurable, selon ce que dit l'épistre seconde à ceulx de Corinthe.<sup>71</sup> (MDP, I, ix. 1)

Dopo aver ascoltato i lunghi discorsi sua moglie, carichi di saggi insegnamenti, Melibeo perdona coloro che l'hanno oltraggiato e loda Dio per avergli concesso una moglie tanto giudiziosa.

La seconda vicenda è quella di *dame* Jehanne la Quentin, donna ammirabile per la sua pazienza e capacità di sopportare le infedeltà del marito. Il marito Thomas la tradisce con una povera filatrice e la donna, per un primo periodo, finge di non esserne consapevole e mantiene il segreto. Cerca a lungo la casa della giovane e, una volta trovata, scopre che era sprovvista di qualsiasi cosa, dai ceppi per scaldarsi all'olio per le candele: la stanza conteneva solo un letto, una coperta e gli strumenti per filare. Decide, allora, di aiutare la povera fanciulla e rendere la casa più accogliente per il suo amante:

M'amyé, je suis tenue de garder mon mary de blasme; et pour ce que je scay qu'il prent plaisir en vous et vous ayme, et qu'il repaire ceans, je vous pryé que de luy vous parliez en compagnie le moins que vous pourrez, pour eschever son blasme, le mien et de nos enfans, et que le celiez de vostre part; et je vous jure que vous et luy serez bien celez de moy. Car puis que ainsi est qu'il vous ayme, mon intencion est de vous aimer, secourir et aidier de ce que vous avrez a faire [...] Et sans ce qu'il en sache riens, je vous enverray une grant puelle pour luy souvent laver les piez, garnison de busche pour le chauffer, ung bon lit, et duvet, draps, et couverture selon son estat, cueuvrechiefs, orilliers, chaussees et robes-linges nectes.<sup>72</sup> (MDP, I, ix.4)

---

<sup>71</sup> «Ora supponiamo che tu abbia il diritto e il potere di vendicarti, insisto nel dire che ci sono ancora molte ragioni per cui rinunciare [...] bisogna piegare alla pazienza l'idea che le tribolazioni di questo mondo durano molto poco e passano molto velocemente, mentre la gloria che si guadagna sopportando le tribolazioni con pazienza è eterna, secondo quanto è scritto nella Seconda Lettera ai Corinzi».

<sup>72</sup> «Amica mia, il mio dovere è proteggere mio marito da ogni colpa; siccome so che lo rendi felice, che ti ama e che a volte rimane qui, ti prego di parlarne il meno possibile quando sei in società, per evitare che la colpa ricada su di lui, me e i nostri figli, ti prego di tenere per te questa relazione; e io ti giuro che terrò per me tutto ciò che riguarda te e lui. Poiché egli ti ama, intendo amarti a mia volta, per venire in tuo aiuto e aiutarti in tutto ciò che devi fare. [...] A sua insaputa, ti manderò una grande bacinella perché tu possa lavargli

Giunto sul luogo, e stupito da tutte le nuove cose che la giovane possedeva, Thomas accusa l'amante di disonestà, ma quest'ultima in sua difesa rivela che si tratta di un aiuto fornitole dalla sua stessa moglie. Tornato a casa, l'uomo si confessa e giura di astenersi da qualunque altra donna che non sia sua moglie; quest'ultima, dopo averlo ripreso con delicatezza, lo perdona.

La prima distinzione si conclude con questa breve storia che, facendo riferimento alle modalità con cui prendersi cura del marito all'interno del contesto domestico, funge da elemento di connessione con la seconda distinzione, dedicata a tutte le informazioni di tipo pratico sulla gestione del *mesnage*.

### **1.2.2 La seconda distinzione: la conduzione del *mesnage* e la cucina**

La seconda distinzione è suddivisa in 5 articoli, composti principalmente da elenchi di suggerimenti pratici che affrontano numerosi aspetti, dai consigli sul giardinaggio alla piccola economia domestica, dalla supervisione dell'operato della servitù all'allestimento dei pasti. All'inizio del primo articolo di questa distinzione l'autore dichiara di essere incerto sull'esito del suo progetto e se valga la pena continuarlo, poiché teme di angosciarla con tutti questi precetti:

Belle seur, saichez que je suis en grant melencolie ou de cy finer mon libre ou d'en faire plus, pour ce que je doubtte que je ne vous ennuye. Car je vous pourroye bien tant chargier que vous avriez cause de moy tenir pour outrageux, et que mon conseil vous donroit charge et si grant nombre de faix et si greveux que vous desepereriez de trop grant ferdel, pour ce qu'il vous sembleroit que vous ne le pourriez tout porter ne acomplir; dont je seroye honteux et courroucé. Et pour ceste veuil ycy penser et adviser que je ne vous charge trop et que je ne vous conseille a entreprendre fors les choses tresnecessaies et honorables – et encores sur le moins que je pourray – afin que vous soiez en

---

regolarmente i piedi, un carico di tronchi per tenerlo caldo, un buon letto e un piumone, lenzuola e coperte adeguate al suo stato, berretti, cuscini, calzoni e camicie pulite».

icelles [choses necessaires] plus fondee et mieulx faisant, et par consequant plus honnoree en voz dis et en voz faiz.<sup>73</sup> (*MDP*, II, i.1)

Dunque, il marito rassicura la moglie che può selezionare solamente le cose più importanti, quelle che non può assolutamente trascurare, e tralasciare il resto, affidandolo come incarico ai servitori:

Or est il certain aussi que aprez ce que dit est vous avez a penser de vous, voz enfans et vostre chevance. Mais a ce trois choses et a chascune pouez vous bien avoir aide; si vous couvient dire comment vous vous y entendrez, quelles aydes et quelles gens vous prendrez, et comment vous les embesoignerez; car de ce ne vueil je que vous ayez fors le commandement, la visitacion, la diligence de le faire faire par autres et aux despens de vostre mary.<sup>74</sup> (*MDP*, II, i. 3)

In merito a quanto già evidenziato nel primo paragrafo di questo capitolo, è possibile individuare nitidamente, anche in questo caso, la contrapposizione di ruoli tra i due coniugi: la moglie supervisiona l'organizzazione all'interno, il marito sostiene i costi con le risorse che procura all'esterno.

Prima, però, di soffermarsi definitivamente su elementi utili e concreti, l'autore si focalizza sul tema del duro lavoro, con l'inclusione, alla fine del primo articolo, del poema *Le Chemin*

---

<sup>73</sup> «Bella sorella, sappi che sono preso da una grande inquietudine e non so se finire qui il mio libro o se continuare, poiché temo di annoiarvi. Perché io potrei opprimervi talmente tanto che giustamente mi riterresti eccessivo, e il mio consiglio potrebbe caricarvi di un gran numero di informazioni e così travolgenti che voi disperereste per un tale fardello, poiché vi sembrerebbe di non riuscire a sopportare ed eseguire tutto; e di questo me ne vergognerei e ne sarei afflitto. Per questo voglio qui riflettere e avvisarvi che io non voglio sopraffarvi troppo e che vi consiglio di intraprendere solamente le cose essenziali e gratificanti – e ridurle ancora al minimo possibile – e in questo modo sarete in quelle più preparata e capace, e di conseguenza i vostri discorsi e le vostre azioni vi guadagneranno più onore».

<sup>74</sup> «È anche chiaro, dopo tutto quello che è stato detto, che dovete prendervi cura di voi stessa, dei vostri figli e dei beni. Ma in ognuna di queste aree puoi essere aiutato; vi conviene dire come intendete applicarvi, chi vi aiuta e quali persone impiegherai, e quali compiti assegnerai loro; perché io non vorrei che voi disponiate di altri compiti se non l'organizzazione, il controllo, la cura di farli fare ad altri, con il sostegno economico di vostro marito».

*de povrete et de richesse* di Jehan Bruyant,<sup>75</sup> come dimostrazione «de la diligence et parseverance que son livre monstre que un nouvel marié doit avoir».<sup>76</sup>

Il poema inizia con un proverbio: «[...] mectez un fol a part soy, il pensera de soy chevir».<sup>77</sup> Da tale considerazione si trae la morale che la ricchezza ideale è data dalla sufficienza, e che è del tutto sbagliato cercare di possedere sempre di più, senza mai accontentarsi. A questo esordio segue la visione di un uomo da poco sposato che, sdraiato a letto accanto a sua moglie, riceve la visita di un uomo e tre donne dall'aspetto cupo e sgradevole: *Besoing* (Bisogno), *Neccessité* (Necessità), *Souffrete* (Indigenza) e *Disette* (Privazione). Le quattro figure, figli di *Povreté* (Misericordia) e *Malheur* (Disgrazia) iniziano a maltrattarlo, e ben presto si aggiungono a loro altri tre personaggi: *Pensée* (Riflessione), *Soussy* (Preoccupazione) e *Desconfort* (Sconforto).

Quest'ultimo fa precipitare il marito in pensieri sempre più negativi, che raggiungono il loro culmine con l'arrivo di *Désespérance* (Disperazione). Quando sta per perdere il controllo, entra in gioco la *Raison* (Ragione), che gli presenta i vizi e le virtù, anch'essi personificati, e gli spiega come fare buon uso delle seconde per contrastare i primi. Successivamente, indica all'uomo i mezzi per raggiungere il *manoir de Richesse* (la dimora della Prosperità): deve abbandonare la via della *Povreté*, a sinistra e piena di gente angosciata e accidiosa, e intraprendere quella della *Diligence* (Diligenza), a destra, lastricata di *Perseverance*

---

<sup>75</sup> È l'autore del *MDP* ad informarci sul nome dell'autore del *Chemin* e a fornirci anche una informazione sulla sua identità dal momento che, come sostiene l'autore in II, i.5, egli fu probabilmente notaio del re allo Châtelet di Parigi, ufficio creato nel 1301 e subordinato a quello del prevosto, incaricato dell'amministrazione e della giustizia nella città. Per un approfondimento cfr. Epurescu-Pascovici, 2013, p. 20-22.

<sup>76</sup> «della diligenza e perseveranza, mostrata nel suo libro, che dovrebbe avere un uomo che si è appena sposato». (*MPD*, II, i. 5)

In merito alla chiave di lettura di quest'opera, l'ipotesi più plausibile è che l'autore abbia interpretato il testo in chiave morale, individuando un cammino di perseveranza accostabile all'amore e al legame matrimoniale, più che una vera e propria esaltazione del lavoro. Era abbastanza diffusa questa interpretazione morale tra i suoi contemporanei: è concepibile che sia stato definito un "poema matrimoniale" e che il concetto di *souffisance* sia stato inteso come la soluzione alle fantasie respinte di un marito inappagato, interpretazione ugualmente lecita, considerando anche che l'opera rappresenta uno dei riadattamenti più noti del *Roman de la Rose*, poema simbolo dell'allegoria erotica medievale.

Epurescu – Pascovici ritiene che l'opera rappresenti, invece, un'analisi della posizione dell'individuo nella società e una chiave di lettura della visione dei cittadini laici verso la fine del Medioevo, periodo di rinascita urbana che portò alla valorizzazione del lavoro. Infatti, il *Chastel de labour*, popolato da più di centomila operai, e non da cavalieri, stravolge l'ordine gerarchico di *oratores*, *bellatores* e *laboratores* e testimonia quel cambiamento nell'immaginario sociale che porterà agli inizi dell'età moderna e aprirà la strada ai lavoratori nel pensiero sociale della borghesia urbana. Anche le personificazioni del poema non sono semplicemente allegorie di vizi e virtù astratti, ma fanno riferimento diretto agli atteggiamenti specifici della società, e sono tutti leciti; ad esempio, *Avarice*, personificazione dell'imbroglio e della frode, non è vista come un vero e proprio male della società, ma come una sfida personale: sta all'individuo, calcolante e autonomo, scegliere la via della ricchezza e la sufficienza. Per un approfondimento cfr. Pinto – Mathieu, 2017, pp. 1-14; Epurescu-Pascovici, 2013, pp. 22-50.

<sup>77</sup> «lasciate un folle a sé stesso ed egli penserà a come cavarsela».

(Perseveranza). A sua volta il cammino presenterà all'uomo un bivio, e lui dovrà scegliere la via della *Souffisance* (Sufficienza) e non della *Convoitise* (Concupiscenza), poiché coloro che non si accontentano non saranno mai soddisfatti, mentre chi sceglie la sufficienza avrà il necessario e sarà felice di ciò. Alla *Raison* si contrappone la figura di Barat, uomo riccamente vestito, simile ad un avvocato, che cerca di convincere il giovane sposo che chiunque ascolti la *Raison* resterà povero e parsimonioso, mentre lui potrà ottenere il successo solo con l'inganno: dovrebbe imparare a prendere in prestito senza restituire, indossare bei vestiti (perché solo così sarà reputato saggio) e saper mentire con sottigliezza. Sebbene il protagonista esiti, con l'aiuto di *Entendement* (Comprensione) decide di servire *Raison* e si indirizza verso il *Chastel de Labor* (Castello del Lavoro). Prima di entrare convince *Soing* (Paura), *Travail* (Fatica) e *Peine* (Tormento), rispettivamente custode e castellani, di voler lavorare diligentemente, e si unisce agli operai del castello, intraprendendo una vita di lavoro sereno e di sobrietà. Desideroso di condividere con la moglie la sua visione, quest'ultima non gli crede, e l'autore si lascia andare ad alcune osservazioni misogine sull'incapacità delle donne di comprendere che non si tratti di fantasie e sul fatto che non valga neanche la pena dar loro ulteriori spiegazioni in merito. Il poema si conclude con l'autore che prega la Vergine nel suo letto per raggiungere la *souffisance* di cui è venuto a conoscenza nel castello del lavoro.<sup>78</sup>

Senza soffermarsi minimamente su un commento all'opera trascritta, l'autore passa ad affrontare i doveri legati all'organizzazione della casa.

L'articolo 2 fornisce indicazioni dettagliate in merito al giardinaggio, facendo corrispondere ad ogni paragrafo un tipo di piantagione:

Courges. Les pepins sont la semence, et les convient tremper deux jours, puis semer, et sans les moullier laissez croistre jusques a ce qu'elles appaïent dehors; et lors moullier le pié seulement et la terre, sans moullier les feuilles. Et en avril les arrouser courtoisement et les planter d'un lieu en autre ung dour ou demy pié en terre, et a demy pié l'une courge de l'autre. [...] Bectes semees en

---

<sup>78</sup> Per un approfondimento cfr. Ueltschi, 2010, pp. 813-837; cfr. Epurescu-Pascovici, 2013, pp. 19-21; cfr. Långfors, 1918-1919, pp. 49-58.

mars, et quant elles sont bonnes a mengier soient coupees pres de la racine, car tousjours regectent et croissent et demeurent porees.<sup>79</sup> (*MDP*, II, ii.19-20)

Nel fornire informazioni dettagliate e concise per ogni tipologia di pianta da trattare, consigli sui periodi ideali per il raccolto, suggerimenti su come innestare degli alberi da frutto, il tutto seguendo il ciclo stagionale, l'autore dimostra una precisione non indifferente per ogni procedura che la moglie dovrà attuare, sola o aiutata.

Ogni elemento che riguarda la conduzione della casa obbedisce ad un'organizzazione rigorosa e intransigente e alla donna non deve sfuggire nessun dettaglio.

L'articolo terzo tratta di come «choisir varlectz, aides et chameberieres»<sup>80</sup> e anche di informazioni su come ordinare loro di assistere gli animali domestici, come conservare il vino, come prendersi cura dei tessuti etc.

Accanto alla moglie ci sono una domestica, *dame Agnés la béguine*,<sup>81</sup> e un cameriere, *maistre Jehan*,<sup>82</sup> entrambi scelti dal marito per aiutarla a gestire il personale e i lavori più complessi. Nel caso di *dame Agnés*, l'autore dichiara esplicitamente alla moglie il motivo per cui è stata assunta: «qui avec vous est pour vous aprendre contenance sage et meure et vous servir et endoctriner, et a laquelle principalement je donne la charge de ceste besongne».<sup>83</sup>

Inoltre, i due personaggi sono alla guida di una parte specifica della servitù: come sostiene l'autore in II, iii. 16, a *dame Agnes* spetta la gestione delle donne, mentre a *maistre Jehan* quella degli uomini.

---

<sup>79</sup> «Zucca. I loro semi sono la semenza, e conviene immergerli in acqua per due giorni e poi piantarli, e senza annaffiarli dovresti lasciarli crescere finché non escono dalla terra. Occorre poi annaffiare solo la base e il terreno circostante, evitando di bagnare le foglie. Ad aprile vanno annaffiate con molta attenzione e ripiantate altrove, a un piede e mezzo di profondità e mezzo piede l'una dall'altra. [...] 20. La bietola da orto dovrebbe essere seminata a marzo, e quando esse sono buone da mangiare, vanno tagliate vicino alla radice perché rigettano continuamente, ricrescono e rimangono bietole da costa».

<sup>80</sup> «scegliere valletti, aiutanti e cameriere». (*MDP*, II, iii)

<sup>81</sup> A partire dal XIII secolo si diffondono numerosi ordini e monasteri per donne; nel sudovest della Francia ha origine un nuovo stile di vita religioso, quello delle beghine, il cui movimento si propagò inizialmente all'interno dei centri di industria tessile e nei centri dediti all'assistenza di poveri e malati. Per un approfondimento cfr. Duby e Perrot, 2005, pp. 387-389.

<sup>82</sup> *Dame* si utilizza a proposito di: la moglie di un possidente terriero, una borghese sposata, una donna qualunque e di una religiosa, come nel caso di *dame Agnese*. *Maistre* viene utilizzato in merito a figure che lavorano per il *mesnage*, con il significato di maggiordomo; nello specifico fa riferimento a *maistre Jehan* e *maistre Helye*, un altro maggiordomo che si menziona nell'opera. Per un approfondimento cfr. Brereton, 1958, pp.477-479 e pp. 480-481.

<sup>83</sup> «è con voi affinché apprendiate come comportarvi in modo saggio e maturo, e per servirvi ed educarvi; è a lei che affido principalmente questo il peso di questa missione». (*MDP*, II, iii.7)

La beghina può scegliere le cameriere che ritiene più opportune, osservare le loro azioni durante le pulizie, badare ai suoi animali domestici e conoscere tutti gli operai specializzati, dal pastore, al mandriano e alla moglie del mezzadro, per garantire una sorveglianza costante all'interno della fattoria.

A *maistre* Jehan spetta, invece, l'amministrazione economica della proprietà, l'acquisto del bestiame, la gestione delle cucine e di tutto ciò che è necessario per la preparazione dei piatti, compreso l'acquisto delle vivande al mercato.

Inoltre, Agnès e Jehan sono gli unici a possedere le chiavi di casa, in modo tale da poter tenere sotto controllo più facilmente che nessuno entri o esca senza permesso.

I compiti vengono distribuiti a ciascuno «selon son endroit et science, et tant que iceulx serviteurs jaignent leur salaire chascun et chascune en ce qu'il savra et devra faire».<sup>84</sup>

È possibile individuare da queste affermazioni i retroscena di una famiglia parigina borghese all'azione, con una gerarchia ben definita: il marito sopra di tutti, poi la moglie, successivamente Agnès e Jehan e infine tutti gli altri servi: Robin il pastore, Josson il bovaro, Arnoul il mandriano, Jehanneton la lattaia, Endeline che si occupa dei volatili.

In merito all'assunzione di dipendenti uomini per lavori temporanei, in iii.2 si legge:

Et toujours faictes marchander a eulx avant ce qu'ilz mectent la main a la besongne, afin qu'il n'y ait debat apres: jasoit ce que le plus souvent ilz ne veullent marchander, maiz se veulent vouter en la besongne sans marchié faire. Et si doucement dient: "Monseigneur, ce n'est riens, il n'y a que faire; vous me payerez bien, et de ce que vous vouldrez je seray content". Et se ainsi maistre Jehan les prent, quant ce sera fait ilz diront: "Sire, il y avoit plus a fair que je ne cuidoye".<sup>85</sup> (*MDP*, II, iii.2)

Nuovamente, il campo di azione della moglie viene ben definito: non spetta a lei come compito valutare se il prezzo stabilito da *maistre* Jehan per i servi sia corretto o meno, ma

---

<sup>84</sup> «secondo il suo posto e la sua abilità, in modo che questi servi e queste cameriere guadagnino il loro salario ciascuno secondo ciò che saprà e ciò che dovrà fare». (*MDP*, II, iii.16)

<sup>85</sup> «Assicuratevi sempre che discutano del salario prima di intraprendere il lavoro, al fine di evitare contestazioni a posteriori; effettivamente, il più delle volte non vogliono discutere del pagamento ma mettersi al lavoro senza aver stabilito un accordo. E così dicono dolcemente: "Monsignore, non è molto, non c'è quasi nulla da fare; mi ricompenserete bene e sarò contento di quello che mi darete". E se il maggiordomo Jehan li assume a queste condizioni, quando il lavoro sarà finito diranno "Signore, c'era più da fare di quanto pensassi"».

il suo ruolo di sorveglianza risulta determinante e, dunque, non può essere colta impreparata.<sup>86</sup>

Sebbene la parte preponderante del lavoro della moglie si riduca alla delega dei compiti, uno degli aspetti in cui appare effettivamente decisiva è la sorveglianza della morale e dei costumi delle giovani cameriere:

[...] et a vous appartient de les tenir en vostre subjection et obeissance, les endoctriner, corriger et chastier. Et pour ce deffendez leur a faire excez ne gloutonnie de vie [...] deffendez leus de rioter l'une a l'autre [...] deffendez leur de mesdire d'altruy, fors seulement a vous et en secret [...] deffendez leur le mentir, jouer a jeux illicites, de laidement jurer, et de dire parolles qui sentent villenies ne parolles deshonestes ne gouliardes.<sup>87</sup> (MDP, II, iii.6)

L'obiettivo è quello di civilizzare lo spazio della casa, costruendo, tramite essa, la concezione di una vita onesta e meritevole.<sup>88</sup>

L'articolo viene concluso con una sezione dedicata alla cura dei cavalli; dopo aver suggerito alla moglie di concedersi un po' di riposo dalla lettura, l'autore cambia interlocutore e si rivolge direttamente a *maistre* Jehan con una serie di informazioni su come imparare a valutare correttamente tutte le qualità di un cavallo:

Sachiez donc, maistre Jehan, que cheval doit avoir .xvi. condicions. C'estassavoir troiz des condicions du renart: c'est courtes oreilles droictes, bon poil et fort, et roide queue bien pelue; du lievre .iiii. : c'estessavoir maigre teste, bien esveillé, de legier mouvant, viste et tost alant: du beuf quatre; c'estassavoir la harpe large et grosse et ouverte, gros bouel, gros yeulx et saillans hors de la teste, et bas enjointé; de l'asne troiz: bon pié, forte eschine, et soit debonnaire; de la

---

<sup>86</sup> La moglie risulta determinante a rendere definiti i confini della nuova identità familiare e dello stesso patrimonio coniugale. Per un approfondimento cfr. Burger, 2006, pp. 33-38.

<sup>87</sup> «ed è compito vostro tenerle sottomesse a voi e obbedienti, istruirle, correggerle e castigarle. E perciò vietate loro di fare cose eccessive o avide nel loro modo di vivere [...] vietate loro di litigare le une con le altre [...] proibite che parlino male degli altri, a meno che non sia con voi e in segreto [...] impedito loro di mentire, fare giochi illeciti, di imprecare brutalmente e dire parole che denotano una bassa condizione, o parole disoneste o spudorate».

<sup>88</sup> La buona organizzazione degli spazi diviene il "riflesso dell'armonia del mondo", di una gerarchia umana organizzata in modo impeccabile. Per un approfondimento cfr. Loba, 2003, pp. 33-35.



pucelle .iiii. : beaulx crins, belle poitrine, beaulx rains et grosses fesses.<sup>89</sup> (*MDP*, II, iii.20)

Inoltre, prima di acquistarne un nuovo, dovrà esaminare: le condizioni della stalla in cui viene allevato, l'età (stimata in base alla condizione dei denti), l'andatura, la condizione delle zampe (con eventuale presenza di tumori ossei), la presenza di ferite, la condizione degli zoccoli, il respiro etc.

Prima degli ultimi due articoli, dedicati alla cucina, ai menu e alla tavola, si trova l'articolo III,ii sulla caccia con il falco, come già anticipato nel primo paragrafo.

L'interlocutrice torna ad essere la moglie:

En accomplissant ce que je vous ay promis cy dessus, chiere seur, je met cy aprez ce que je say d'espreveterie, afin que en la saison vous vous y esbatiez se vostre plaisir y est.<sup>90</sup> (*MDP*, III, ii. 1)

Seguono a questa introduzione tutti gli aspetti da tenere in considerazione per questo tipo di caccia: vanno scelti i cani adeguati e vanno abituati a stare in contatto con i falchi fin dall'inizio; vanno catturati i primi falchi della stagione e studiate le zone in cui si muovono; bisogna capire come nutrirla una volta catturata, come riconoscere se sono cuccioli o in periodo di muta, come capire se sono in buona salute; è necessario sapere quali sono i diversi tipi di preda sulla base del periodo in cui si pratica la caccia:

*Item*, saichiez que [le] deduit de perdriaulx dure jusques a la myaoust [...] en la saison d'aoust l'en peut voler aux faisandeaulx aux oustardes, aux lapereaulx, aux levractz, aux raales des champs qui sont roux, et aux cailles, ou au moins en la myaoust. [...] en la fin dudit moiz de septembre et apres, quant le voler des cailles et perdriz est failly, et mesmes en l'iver, l'en peut oler comme dit est aux

---

<sup>89</sup> «Sappi dunque, mastro Giovanni, che un cavallo deve avere sedici qualità. Tre qualità della volpe: orecchie corte e dritte, pelo sano e vigoroso e coda rigida e ben fornita. Quattro qualità della lepre: testa fine, sensi ben risvegliati, movimento flessibile, andatura agile e rapida. Quattro qualità del bue: fianchi larghi, grossi e aperti, intestino resistente, grandi occhi sporgenti e zampe basse. Tre qualità dell'asino: buon piede, spina dorsale forte e buon carattere. E quattro qualità della fanciulla: bei capelli, bel seno, bei lombi e grosse natiche».

<sup>90</sup> «In aggiunta a quanto vi ho promesso qui sopra, cara sorella, io metto qui a seguire ciò che so in merito alla caccia con il falco, in modo tale che nella stagione prevista voi vi divertiate, se vi aggrada».

piez, aux choes, cercellees qui sont en rivier ou autres qui sont tavellees et ont longues jambes et sont aux champs et courent a pié parmy le gravier d'eaue, aux merles, aux mauviz, aux goiz, aux videocqs e aux merles.<sup>91</sup> (MDP, III, ii. 33-36)

Infine, vengono forniti negli ultimi paragrafi tutti i suggerimenti per riconoscere il tipo di malattia da cui è affetto il falco e le modalità con cui prendersene cura.

Giunta a questo punto della lettura, la moglie dell'autore ha ottenuto tutte le informazioni necessario su come dirigere qualsiasi tipo di compito che le pertiene, ad eccezione della cucina. A quest'ultima l'autore dedica una sezione molto estesa, quasi un terzo dell'opera:

Le quart article est que vous, comme souverain maistre de vostre hostel, sachiez ordonner disner, souper, mes et assietes, cognoistre le fait du bouschier, du poulaillier, et savoir congnoistre les espices. Le V article que vous saichez commander, ordonner, deviser et faire faire toutes manieres de poutaiges, civez, saulses, et toutes autres viandes. *Idem* pour malades.<sup>92</sup> (MDP, Prologue.20-21)

L'articolo 4 inizia con un elenco di nozioni generali di base in cucina, che forniscono consigli sulla scelta delle provviste e informazioni su termini culinari specifici.

Ad esempio, si legge:

*Item, nota* que le meilleur chaudreau qui soit c'est de la joe de beuf lavee en eaue .ii. foiz ou .iii., puis boullir et bien escumer. *Item*, scet l'en se ung connin est gras a luy tater ung nerf ou col entre les deux espaulles, car la scet l'en s'il a grosse gresse par le gros nerf; et s'il est tendre, l'en le scet a luy rompre une des

---

<sup>91</sup> «*Item*, sappi che la caccia alla pernice dura fino a metà agosto [...] nella stagione di agosto si possono cacciare piccoli fagiani, otarde, coniglietti, leprotti, re di quaglie delle campagne che sono rossastri, quaglie, almeno fino a metà agosto. [...] e dalla fine di settembre e da allora in poi, quando la stagione delle quaglie e delle pernici è finita, e tanto più in inverno, si possono cacciare, come è stato detto, gazze, taccole e alzavole di fiume o altre che sono maculate e hanno lunghe zampe e sono di campo e corrono lungo le rive dell'acqua, merli, tordi, ghiandaie, beccaccini e merli».

<sup>92</sup> «Il quarto articolo serve affinché voi sappiate, come sovrana padrona della tua casa, come comporre il pasto principale, cena, i pasti e i servizi, come essere a conoscenza della macelleria e del pollame, e saper distinguere le spezie. Il quinto articolo vi insegna come comandare, disporre, ripartire e far preparare tutti i tipi di zuppe, stufati, salse e altri piatti. *Idem* i preparativi per i malati».

jambes de derriere. *Item, nota* qu'il y a difference entre les queux entre *boutonner* et *larder*, car *boutonner* est de giroffle et *larder* est de lart.<sup>93</sup> (MDP, II, iv. 10-12)

Solo successivamente, sostiene l'autore, è possibile passare alle informazioni legate alle preparazioni vere e proprie. Prima, però, viene presentato un elenco di menu, finalizzati a circostanze sia quotidiane che specifiche della loro famiglia, come, ad esempio, un matrimonio che si terrà nel mese di settembre.<sup>94</sup>

Come approfondiremo in seguito, non viene seguito il ciclo stagionale nella predisposizione dei menu, a differenza della sezione del giardinaggio, ma la suddivisione preponderante è tra giorni di grassa e giorni di magra, sulla base della suddivisione quaresimale dell'anno liturgico:

*Autre disner de poisson. Premier mez. Poix coulez, puree, civé d'oistres, une saulse blanche de brochetz et de perches, poiree de cresson, harens, graspoix, anguilles salees, loches en l'eaue. Second metz. Poisson d'eaue douce et de mer, turbot a la soucie, taillis, ung becuit, anguilles en galantine. Tiers metz. Rost le plus bel et le meilleur que on pourra avoir, blans pastelz, larras, loche au waymel, escrevices, parches au percil et au vinaigre, tanches aux soupes, gelée.*<sup>95</sup> (MDP, II, iv. 47)

Alla suddivisione tra *disner de chair* e *disner de poisson* vengono, poi, associati gli articoli che contengono i menu in base alla stagione in cui si svolgeranno i matrimoni di famiglia.

---

<sup>93</sup> «10. *Item, nota* che il miglior brodo di sempre viene dalla guancia di manzo lavata due o tre volte in acqua e poi lessata e scremata bene. 11. *Item*, possiamo sapere se un coniglio è grasso tastandogli un certo nervo nel collo tra le due spalle, perché allora puoi sentire il grasso se ha un nervo grosso. Per scoprire se è tenero, devi rompergli una delle zampe posteriori. 12. Nota che i cuochi fanno la differenza tra *guarnire* e *lardellare*: *guarnire* è profumare con i chiodi di garofano e *lardellare* è avvolgere in fette di pancetta».

<sup>94</sup> Oltre alle ricette, Laurioux (1988) sottolinea che, tendenzialmente, i menu, che presentano informazioni precise su commensali, occasioni e quantità esatte, vengono inseriti nei libri di cucina poiché conferiscono loro un certo prestigio aristocratico.

<sup>95</sup> «47. Altra cena di pesce. Primo servizio. Purea di piselli, passato di verdure, stufato di ostriche, salsa bianca al luccio e persico, zuppa di crescione, aringhe, carne di balena, anguille sotto sale, cernie all'acqua. Secondo servizio. Pesci d'acqua dolce e di mare, rombo con salsa verde, *taillis*<sup>95</sup>, biscotti di pesce e anguille speziate. Terzo piatto. Gli arrostiti più belli e migliori disponibili, paté bianchi, piatti di pesce, cobiti con pesci d'acqua fredda, crostacei, pesce persico con prezzemolo e aceto, tinca con pane inzuppato, gelatina».

In generale, la decisione sul menu da preparare spetta alla moglie, che deve selezionare quelli che ritiene più adatti «selon la saison et les viandes qui sont ou pays ou vous serez quant vous avrez a donner a disner ou a soupper».<sup>96</sup>

Risulta significativo che l'autore abbia riservato tutti i consigli gastronomici proprio alla sua giovane moglie, anche se non è sicuro che quest'ultima abbia effettivamente collaborato, a livello manuale, all'interno della cucina. Sebbene, infatti, le fonti riconoscano alle donne del XIV-XV secolo il compito di preparare i pasti per l'intera famiglia, cucinare prodotti da forno come pane e focacce, servire il cibo preparato, e spettassero loro anche compiti secondari come la spremitura delle olive o la pesca, tutti questi incarichi sembrano non riguardare completamente la moglie in questione.<sup>97</sup>

Nel *MDP* tutti questi compiti spettano a figure maschili; infatti, si parla della necessità di servirsi, soprattutto per le occasioni più importanti, di un «queux et ses varletz qui cousteront deux francs de loyer sans les autres droiz»,<sup>98</sup> assieme a tutta una serie di servi specializzati in un determinato tipo di servizio, da chi si occupa di produrre il pane, a chi si occupa di allestire il *dressoir*, credenza dove vengono esposte le stoviglie d'argento e i diversi tipi di vino, e dove i piatti preparati vengono appoggiati dai camerieri in attesa del momento del servizio.<sup>99</sup>

Ci sono tutta una serie di valletti che forniscono posate pulite e tolgono i piatti sporchi, e altri che si occupano unicamente di servire il vino. E ancora, camerieri che sovrintendono che tutte le portate vengano servite correttamente, con almeno due servitori per tavolo. In occasione di un matrimonio, a *maistre Jehan*, o qualunque altro maggiordomo che la moglie sceglierà, spetta il compito di allestire la tavola da pranzo, portando:

[...] des salieres pour la grant table; hanaps .iiii. doueines; gobeletz couvers dorez .iiii.; aiguieres .vi., culiers d'argent .iiii. douzines; quartes d'argent .iiii.; potz a aumosne .ii.; dragouers .ii.<sup>100</sup> (*MDP*, II, iv. 56)

---

<sup>96</sup> in base alla stagione e ai cibi disponibili nel paese dove ti troverai quando dovrai organizzare un pranzo o un pasto serale». (*MDP*, II, iv. 27).

<sup>97</sup> Per un approfondimento cfr. Duby e Perrot, 2005, pp. 362-386.

<sup>98</sup> «abbiamo bisogno di un cuoco con i suoi aiutanti, che costerà due franchi di salario senza contare gli altri tributi». (*MDP*, II, iv. 56)

<sup>99</sup> Per un approfondimento cfr. Pichon, 1846, pp. XL-XLV.

<sup>100</sup> «saliere d'argento per la tavola grande; 4 dozzine di calici; 4 tazze placcate d'oro; 6 brocche; 4 dozzine di cucchiai d'argento, 4 quarti d'argento; 2 contenitori per l'elemosina; 2 contenitori di spezie».

Non solo la padrona di casa, ma anche le altre donne che lavorano per lei, compaiono solo una volta nel capitolo, per occuparsi della preparazione della camera da letto degli sposi in occasione di uno dei matrimoni previsti:

L'office des femmes est de faire provision de tapisserie, de ordonner a les tendre et par especial a la chambre parer et le lit qui sera benoit.<sup>101</sup> (MDP, II, iv. 56)

Nel servizio restante, dalla cucina alla sala, nessuna di loro viene più menzionata. L'ultimo articolo è dedicato alla preparazione dei cibi; l'insieme delle ricette rivelano una tendenza all'accumulazione indiscriminata più che al mantenimento di una logica precisa: le suddivisioni non hanno il medesimo peso a livello testuale, e alle sezioni che sviluppano un tipo di preparazione ne seguono altre che approfondiscono preparazioni differenti con la stessa materia prima, o che mettono insieme consigli in merito a preparazioni e alimenti completamente differenti tra loro. L'articolazione è la seguente:

- *Potages commune sans espices et non lyans* (II, v.29-60)
- *Autres potages qui sont a espices et non lyans* (II, v. 61-92)
- *Autres potages lyans de char* (II, v. 93-121)
- *Autres potages lyans sans char* (II, v. 122-137)

Ben quattro sezioni, dall'articolo 29 al 137, sono dedicata ai *potages*, ossia una classificazione generica per indicare tutte quelle preparazioni che si fanno nella casseruola. Può essere a base di verdure o carne, il più delle volte è una miscela delle due; può essere *lyant* (consistente) come il nostro spezzatino o *non lyant* (liquida) come una zuppa; può essere a *espices* (speziata) o *sans espices*; può essere anche senza carne, a base di anguille, uova o formaggio.<sup>102</sup>

Poi seguono altre due porzioni dedicate ad un tipo specifico di preparazione e alimento e, dunque, più delimitate rispetto al generico *potages*:

---

<sup>101</sup> «La missione delle donne è di provvedere agli arazzi, di occuparsi della loro applicazione e soprattutto di preparare la stanza e il letto che saranno benedetti».

<sup>102</sup> Cfr. Ueltschi, 2010, p. 844.

- *Rost de char* (II, v. 138-158)
- *Pastez* (II, v. 159-166)

Nel primo caso si tratta di varie tipologie di arrostiti di carne, sia di animali da allevamento come maiali, mucche e conigli, sia di animali selvatici come orsi, cervi e volatili. I *pastez* sono invece carne o pesce ridotta in poltiglia e addensata con grassi e spezie, a formare quelli che attualmente sono diffusi con il nome di *patés*.

Successivamente seguono tre sezioni dedicate unicamente a ricette contenenti il pesce:

- *Poisson de eaue douce* (II, v. 167-189)
- *Poisson de mer* (II, v. 190-209)
- *Poisson de mer plat* (II, v. 210-224)

Le prime due sono sezioni dedicate a diversi tipi di ricette a base di pesce, distinguendo tra quelli d'acqua dolce e quelli di mare; la terza entra ancor più nello specifico, dedicandosi unicamente ai pesci di mare piatti, come sogliole, rombi, platesse etc.

Segue:

- *Oeufz de divers appareilz* (II, v. 225-233)

La sezione è dedicata a tutti i metodi di cottura e condimento delle uova e si tratta dell'ultima parte dedicata a una materia prima specifica. Procede poi con due sezioni, che si differenziano per una serie di ricette dedicate ad un preciso momento del servizio:

- *Entremés, fritures et doures* (II, v. 234-258)
- *Autrez entremez* (II, v. 259-268)

La prima ripartizione è dedicata ai pre-dessert, ai fritti e alle dorature degli alimenti, mentre la seconda integra ulteriori pre-dessert non specificati in quella precedente.

E ancora due suddivisioni sulla base del tipo di preparazione:

- *Saulses non boulyes* (II, v. 269-278)

- *Saulses boulyes* (II, v. 279-296)

Vengono fornite indicazioni per produrre le salse fredde, come la mostarda e i pesti, e le salse bollite, ovvero le composte e i fondi di accompagnamento che prevedono la cottura. Seguono due partizioni per un commensale specifico, ovvero le bevande e i cibi cotti per i malati:

- *Buvrages pour malades* (II, v. 297-302)
- *Poutages pour malades* (II, v. 303-311)

Infine, le sezioni conclusive modificano ancora una volta il tema che accomuna le ricette:

- *Autres menues choses qui ne sont de necessité* (II, v. 312-344)
- *Autres menues choses diverses qui ne desirent point de chappitre* (II, v. 345-380)

E cioè, rispettivamente, altre piccole informazioni di cucina che non sono strettamente necessarie, e altri piccoli consigli per cui non è indispensabile un capitolo a loro destinato; in questi ultimi due paragrafi si trovano una mescolanza di indicazioni connesse unicamente dal fatto che sono preparazioni che probabilmente venivano eseguite meno di frequente rispetto alle precedenti.

Durante la lettura, si passa dalla composta di mele cotogne a consigli su come trasformare il vino bianco in vino rosso grazie ad un tipo di fiori; dalla conservazione delle rose alla cura del mal di denti; dalle allodole arrostate alla bevanda alla nocciola.

Come si può già comprendere da questa prima presentazione, il *MDP* contiene dati preziosi per lo storico sociale, in particolare in materia di alimentazione, commercio, agricoltura, ecc. Quasi tutto il materiale che viene trasmesso in questo articolo non è, però, produzione autentica dell'autore; infatti, come approfondiremo successivamente, egli utilizza diverse fonti tra cui, in modo più evidente, un trattato culinario composto poco prima del *MDP*, *Le Viander* di Taillevent.<sup>103</sup>

---

<sup>103</sup> Altre fonti utilizzate dall'autore sono il *Livre fort excellent de cuisine*, il *Livre de Chasse* di Gaston Phébus, il *Livre du Roi Modus et de la Royne Ratio* e *La Fleur de toute cuisine* attribuito a Pidoulx. Cfr. *MDP*, Introduction, p.8.

Si tratta di uno dei ricettari più antichi a noi noti, la cui editio princeps risale al 1486.<sup>104</sup>

Il testo si articola in brevi ricette, solo in alcuni dei manoscritti suddivise sulla base del tipo di preparazione, della materia prima principale o della sua finalità; in ogni caso, c'è corrispondenza con il *MDP*, poiché troviamo anche in *Le Viander* sezioni sui *potages lyans* (zuppe dense), sui *rost* (arrosti), *entremes* (pre-dessert), *potages pour malades* (piatti per i malati), *poisson d'eau douce e de mer ront* (pesci d'acqua dolce e di mare), *saulces non boullues et bollues* (salse cotte e non) e *viande de quaresme* (piatti per la Quaresima). Nella princeps, a differenza dei manoscritti antecedenti, è presente anche la lista dei menu, con le varie portate da allestire, ad esempio, nei giorni di Quaresima.

Come vedremo successivamente, però, l'autore apporta al trattato una serie di modifiche e/o aggiunte finalizzate, ad esempio, ad adattare il testo culinario alla condizione borghese del suo *mesnage*. La preparazione di grandi piatti, attribuiti alla cucina del cuoco reale Taillevent, appare agli occhi del marito del *MDP* sia molto costosa in termini di acquisto delle provviste, sia troppo articolata a livello di preparazioni, e per questo motivo non adeguata a un cuoco che lavora in cucine diverse da quelle dell'alta società; l'autore non manca di ribadirlo esplicitamente all'interno del testo, come, ad esempio quando, nel fornire la ricetta delle galline farcite, colorate e dorate, dichiara di non poter proseguire con la descrizione del procedimento poiché «n'est pas ouvrage pour le queux d'un borgoiz, non mye d'un chevalier simple».<sup>105</sup>

La cucina deve essere conforme allo status borghese, e in primis alle risorse economiche garantite da tale condizione sociale, ed è per questo motivo che l'autore coinvolge *maistre Jehan* con varie considerazioni, relative sia all'acquisto che alla selezione di prodotti di qualità, volte sia a valorizzare il gusto delle ricette che a stimarne il costo preciso:

---

<sup>104</sup> L'opera viene attribuita a Guillaume Tirel (1310-1395), noto come Taillevent, capo cuoco nelle cucine di Filippo VI, Carlo V e Carlo VI. Come vedremo in seguito, *Le Viander* fa parte di quei ricettari a cui è difficile attribuire una collocazione temporale precisa, poiché si tratta di documenti che subiscono una modifica rapida nel tempo; sicuramente il testo circolò da molto prima, tra le ipotesi della critica anche da più di un secolo, e dunque è possibile anche che Taillevent abbia a sua volta utilizzato la copia di un ricettario già esistente. Per un approfondimento cfr. Vicaire, 1892, pp. II – XVIII e Lauriou, 1988, pp. 60-64.

<sup>105</sup> «non è una ricetta per il cuoco di un borghese, e nemmeno di un semplice cavaliere». (*MDP*, II, v. 364)



Au poullailier: .xx. chappons, .ii. sols parisis la piece; .v. chevreaulx, .iiii. sols parisis; .xx. oisons, .iii. sols parisis piece; cinquante poucins, .xiii. deniers parisis piece.<sup>106</sup> (*MDP*, II, iv. 55)

Questa sezione, dunque, è interessante non solo per quanto riguarda i tipi di preparazione dell'epoca, le tradizioni culinarie, i prodotti a disposizione e tutti gli aspetti economici connessi al loro utilizzo, ma anche per quanto riguarda gli studi demografici sulla popolazione parigina della fine del XIV secolo.<sup>107</sup>

Ad un certo punto, nell'articolo II, iv si riportano una serie di cifre in merito alla consumazione della carne nella città di Parigi; l'autore fornisce a *maistre* Jehan un quadro di tutte le macellerie parigine, con anche la somma degli animali venduti in una settimana:

Somme des boucheries de Paris pour sepmaine, sans le fait du roy et de la royne et des autres nosseigneurs de France: .iii. mille .iiii. vins mountons, .v. cens .xiiii. beufz, .iii. cens .vi. veaulx, .vi. cens pors.<sup>108</sup> (*MDP*, II, iv. 2)

Questo tipo di descrizioni, assieme alle stime in merito al prezzo delle carni acquistate, diventano una fonte indispensabile per la rilevazione statistica dei consumi parigini in quell'epoca. In considerazioni come queste, che l'autore riferisce per una finalità di tipo pratico, il *Mesnagier de Paris* rappresenta uno specchio originale e fedele della società del suo tempo.

---

<sup>106</sup> «Al pollaio: 20 capponi, 2 soldi parigini ciascuno; 5 capretti, 4 soldi parigini; 20 pulcini di oca a 3 soldi parigini l'uno; 50 pulcini a 13 denari parigini al pezzo».

<sup>107</sup> Cfr. Pichon, 1846, pp. XLIII-XLV.

<sup>108</sup> «Insieme di animali macellati a Parigi per una settimana, senza considerare il re e la regina e gli altri signori di Francia: 3080 pecore, 514 buoi, 306 vitelli, 600 maiali».

## Capitolo II – *Une leçon generale par moy escripte*

Sebbene nel Prologo l'autore definisca quest'opera come «une leçon generale vous sera par moy escripte»,<sup>109</sup> in realtà sono numerose le fonti che utilizza e modifica a suo piacimento. La prima parte del capitolo approfondisce l'utilizzo di *exempla* e digressioni come strategie testuali, utilizzando principalmente gli studi di Ueltschi (2005) e Lehmann (2018). La seconda parte analizza la modalità con cui l'autore apporta variazioni alle fonti, principalmente per renderle più vicine alla finalità dell'opera, e il passaggio dal pronome *vous* al *tu* all'interno del testo, spesso sintomo di un allontanamento dalla fonte per fornire il proprio contributo personale.

### 2.1 *Exempla* e digressioni

All'interno del *MDP*, l'autore utilizza numerose fonti di generi letterari differenti; tale commistione non è una peculiarità di quest'opera, poiché per tutta l'epoca medievale il trattato didattico era, nella maggior parte dei casi, di tipo enciclopedico.

Il movimento che dà origine a questo tipo di testi inizia verso la fine del XIII secolo e si rafforza per tutto il Medioevo francese. Infatti, ad eccezione di poche opere dedicate ad una specifica area del sapere, già a partire dal XIII secolo sono numerose quelle che si avvicinano a temi relativi al mondo fisico, dalla geografia alla storia, dall'astronomia alla medicina, etc. Si tratta principalmente di scritti morali, sia di stampo religioso che profano, contenenti vere e proprie trame di concetti diversificati tra loro e trasmessi attraverso numerosi *exempla* e digressioni.<sup>110</sup>

Una parte della critica ritiene che la ricerca sistematica dell'ordine logico che caratterizza lo stile didattico di quest'epoca dovrebbe impedire digressioni e divagazioni; infatti, come sottolinea Ueltschi (2005), l'ossessione per la ripartizione chiara e ordinata di ogni argomento e il mantenimento della simmetria dei concetti da parte dell'autore del *MDP* dovrebbe scongiurare deviazioni dall'argomentazione principale, mentre se ne trovano di numerose all'interno del testo.<sup>111</sup>

---

<sup>109</sup> *MDP*, Prologue, 4.

<sup>110</sup> Per un approfondimento cfr. Bédier, Hazard, 1938-40, I, pp. 63-67.

<sup>111</sup> Per un approfondimento cfr. Ueltschi, 2005, p. 1.

In realtà, non solo l'*exemplum* ma anche la digressione fanno parte di una strategia testuale che contribuisce al mantenimento della coesione e coerenza, messe a rischio dall'aumento della complessità delle strutture testuali nel nuovo testo esplicativo-argomentativo.<sup>112</sup>

Queste strategie narrative producono sicuramente un discorso amplificato, costringendo il lettore a uscire dalla tematica principale, ma gli permettono allo stesso tempo di scoprire nuovi contenuti che conservano, in modo più o meno velato, un legame con il soggetto.

Dunque, sia che si tratti di *exemplum* che di digressione, è sempre prevista un'interruzione all'interno del testo; il primo, però, si situa sempre nell'asse logico dell'argomentazione mentre la digressione rappresenta una rottura temporanea anche con la logica principale della narrazione.

L'*exemplum* rappresenta un argomento concreto ed è tendenzialmente di natura breve e narrativa, presentato sotto forma di micro-sequenze volte alla persuasione del lettore.<sup>113</sup>

La maggior parte degli esempi contenuti all'interno del *MDP* hanno uno scopo illustrativo, ovvero rafforzare con elementi concreti le affermazioni contenute nel discorso principale. Nel caso che segue, ad esempio, lo scopo è quello di completare l'argomentazione principale, ovvero il dovere di obbedienza delle mogli nei confronti dei mariti e il fatto che alcune di esse considerano trascurabili alcune disposizioni:

De rechief aucunes sont a qui leurs mariz commandent faire aucunes choses qui a elles semblent petites et de petite valeur, et elles n'ont pas regart a l'encontre de celui de qui le commandement vient ne a l'obeissance qu'elles leur doyvent, mais a la valeur de la chose seulement. [...] **Exemple** qui peut avenir: Un homme nommé Robert, qui me doit .ii<sup>c</sup>. frans, me vient dire adieu et dit qu'il s'en va oultre mer; et me dit telles paroles: "Sire, fait il, je vous doy .ii<sup>c</sup>. frans lesquelz j'ay baillié a ma femme qui ne vous congnoist. Mais je lui ay dit qu'elle les baille a celui qui portera son nom par escript de ma main, et veez le cy." Et atant se part; et tantost qu'il s'est party de moy, sans dire le cas, je le commanday a garder a ma femme, a qui je me fie. Laquelle ma femme le fait lire a un autre, et quant elle voit que c'est le nom d'une femme, elle, en pensant a mal, l'a gecté

---

<sup>112</sup> Per un approfondimento cfr. Lehmann, 2018, pp. 4-8.

<sup>113</sup> Per un approfondimento cfr. Lehmann, 2018, pp. 12-14.

ou feu, et par courroux me vient dire qu'elle ne daigneroit estre ma maquerelle.

Cy a belle obeissance!.<sup>114</sup> (*MDP*, I, vi. 21)

Come vediamo, il passaggio è annunciato dal termine *exemple*, che segnala l'ingresso nello spazio discorsivo occupato dalla breve sequenza narrativa.

L'uso del connettore *et* non solo evidenzia il gusto dell'autore per l'enumerazione, ma indica soprattutto che i frammenti argomentativi incorporati nel discorso e la narrazione principale fanno parte del medesimo asse logico.

Un altro connettore utile all'interno degli *exempla* per rafforzare in maniera evidente il legame con la narrazione centrale è *ainsi*. Ciò è evidente nel passaggio che segue:

Et doit il ou elle savoir que contrition requiert douleur de cuer en grans gemissemens et repentences, et couvient que en grant contrition et treshumblement le pecheur requiert pardon et mercy et deprie tresaffectueusement nostre Createur et souverain Seigneur qu'il lui vueille pardonner ce en quoy il l'a peu courroucier et offendre. Et sache le pecheur que sans contrition sa priere ne vault riens, puis qu'il ait sa pensee en son cuer ailleurs. Et, chiere suer, vous en pouez prendre exemple par ung a qui l'en promist donner un cheval, pour dire une *paternostre*, mais qu'il ne pensast autrepert. Et en disant la *paternostre* il se pensa se celui qui lui donnoit le cheval lui laisseroit la selle; et ainsi le malheureux perdit tout. **Ainsi** est il de celui qui deprie Nostre Seigneur et ne pense point a sa priere ne a celui qu'il deprie.<sup>115</sup>  
(*MDP*, I, iii. 18)

---

<sup>114</sup> «Di nuovo vi sono anche alcune che trovano trascurabili e di poco valore alcune cose che i loro mariti comandano loro di fare, e si preoccupano poco di colui che ha pronunciato l'ordine e del loro dovere di obbedienza a lui, tenendo conto solo del valore della cosa. [...] Esempio di ciò che può accadere: un uomo di nome Roberto, che mi deve duecento franchi, viene a salutarmi prima di andare oltreoceano; mi disse: "Signore, ti devo duecento franchi, li ho dati a mia moglie, che non ti conosce. Ma gli ho detto di darli a chi era in possesso di un documento con il suo nome scritto da me, ed eccolo qui." Lui se ne va; subito senza dare spiegazioni, lo do a mia moglie, di cui mi fido. Lo fa leggere a qualcun altro, e quando scopre che è un nome di donna, e pensando, lo getta nel fuoco e poi viene da me con rabbia dicendomi che non si abbassa ad essere la mia protettrice di prostitute. Che bell'esempio di obbedienza!».

<sup>115</sup> «Deve sapere che il pentimento richiede un dolore nel cuore che si manifesta in grandi gemiti e rimpianti, e conviene che il peccatore, in gran pentimento e umilmente, chieda perdono e misericordia e preghi molto affettuosamente il nostro Creatore e Signore sovrano affinché lo perdoni per ciò che può averlo irritato o offeso. A nulla vale la preghiera di un peccatore senza pentimento, che lo sa, dal momento in cui, in se stesso, il suo pensiero è altrove. Cara sorella, ascolta a questo proposito l'esempio di colui al quale fu promesso di dare un cavallo in cambio di un Padre Nostro, a condizione che non pensasse ad altro durante la recita. Mentre lo faceva, l'uomo si chiedeva se oltre al cavallo gli sarebbe stata data anche la sella; in questo modo

È possibile suddividere chiaramente il passaggio in:

- Argomento principale (*Et doit il...son cuer ailleurs*).
- Inserzione narrativa dell'*exemplum* (*Et, chiere suer...perdit tout*).
- Recupero della narrazione principale tramite il connettore *ainsi* (*Ainsi est il...deprie*), che contribuisce alla coesione della micronarrazione con il resto del discorso.

L'*exemplum* può rappresentare un innesco per la digressione; quest'ultima, dal momento che si tratta di una forma di amplificazione retorica, viene molto utilizzata nei manuali di didattica. Il fatto di fornire il massimo delle informazioni, con molteplici e ripetute precisazioni o commenti, corrisponde, come già anticipato, a un tipico espediente didattico-enciclopedico.<sup>116</sup>

Il momento di interruzione causato dalla digressione comporta la costituzione di un nuovo spazio discorsivo che si allontana dal filo conduttore e assume il ruolo di elemento ai margini. In questo modo, la digressione produce eterogeneità, ma provoca una rottura nella coesione testuale del discorso-cornice. Tuttavia, questa diversificazione è messa in scena a favore di una continuità discorsiva, che si realizza nel discorso sotto forma di rinvenimenti temporali o enunciativi o mediante l'uso di marcatori che segnalano i confini di tale digressione.<sup>117</sup>

Dunque, sebbene rappresenti un elemento estraneo al filo conduttore del discorso, la digressione mantiene una relazione gerarchica con la narrazione principale e contribuisce alla stratificazione del discorso. Dopo averla utilizzata, l'autore del *MDP* integra spesso una giustificazione, volta a sottolineare la finalità del suo inserimento e a fornire maggior coerenza testuale, come ad esempio quando motiva il perché abbia scelto di trascrivere il *Chemin de pauvreté et de richesse* all'interno della seconda distinzione:

[...] je mectz cy aprez seulement pour moy aidier de la diligence et parseverance que son livre monstre que un nouvel marié doit avoir. Et pour ce ne veuil je mie

---

il malcapitato perse tutto. Così vale anche per chi implora Nostro Signore senza concentrarsi e senza pensare a Colui che sta pregando».

<sup>116</sup> Per un approfondimento cfr. Ueltshi, 2005, pp. 1-2.

<sup>117</sup> Per un approfondimento cfr. Lehmann, 2018, pp. 10-13.

son livre estrippeler [...] je me aide de tout pour obtenir au point ou article que seulement je desire.<sup>118</sup> (*MDP*, II, i.5)

Nella maggior parte dei casi, la digressione viene sviluppata e poi seguita da un segnale di ritorno alla narrazione principale; talvolta, l'attenzione a mantenere la logica del discorso porta l'autore anche a rinunciare allo sviluppo della digressione o a interromperla:

Ores de seurplus de l'istoire je me taiz, car il ne touche point a ma matiere.<sup>119</sup>  
(*MDP*, I, v. 24)

Et atant, chiere seur, vous souffise de ceste matiere.<sup>120</sup> (*MDP*, I, iii. 118)

È possibile riconoscere due tipi di digressioni:

- Implicite, ovvero prive di segnali netti che le delimitino.
- Esplicite, ovvero di facile identificazione grazie alla presenza di marcatori testuali specifici.

Fonte predominante di innesco per il primo tipo di digressioni è il passaggio dal particolare ad argomenti di ordine generale, o viceversa.

Nel caso del *MDP*, in I, iii l'autore evidenzia come l'umiltà sia l'antidoto contro la superbia e descrive gli atteggiamenti ideali per contrastare quest'ultima come, ad esempio, prestare ascolto ad ogni richiesta, sopportare tutto con pazienza e riflettere sulla gioia scaturita dalle buone azioni. Successivamente, però, il discorso viene generalizzato e l'autore finisce per sviluppare una riflessione universale sulla certezza della morte:

[...] Car de bien faire tu aras en ce siecle louenge et honneur, aprez la mort joie perpetuelle sans tristesse, richesse sans povreté, et santé sans langueur. Pour mal faire, a quoy tu mes grant peine et te couste moult a faire, tu seras en ce siecle mesprisiez, en l'autre avras tristesse et peine perilleuse sans joie, povreté sans confort, maladie sans garison. Pense comment tu dois a jour morir ne scez

---

<sup>118</sup> «Lo includo qui soltanto con l'obiettivo di servirmi di ciò che il suo libro riferisce in merito alla diligenza e perseveranza che deve avere un uomo che si è appena sposato. Ma non voglio mutilare il suo libro [...] userò il testo complessivo per arrivare unicamente al passaggio o articolo che mi interessa».

<sup>119</sup> «Lascio ora da parte il resto della storia perché non riguarda più il mio argomento».

<sup>120</sup> «Tutto questo, cara sorella, ti basti su questo argomento».

quant, ou t'ame yra. Voy comment la nuit et le jour te gastent le temps, et garde comment tu as ton temps oublié, dont il couviendra que de chascune heure tu rende compte d'ores a ja. Regarde comment tu as le temps gasté en moult de vilz pechiez et de mauvaiz. Regarde que tu n'as fait nul bien, et se par aventure tu en as fait aucun, si l'as tu fait en pechié mortel, et ne te prouffite ne ne prouffitera neant.<sup>121</sup> (*MDP*, I, iii. 104-105)

Ci sono anche passaggi in cui l'articolazione inizia da una situazione generale e successivamente si passa all'esempio particolare, a cui l'autore fa riferimento come termine di paragone; in alcuni casi, però, l'esempio non rimane circoscritto ma diventa l'elemento centrale della narrazione, dando vita a nuove digressioni, facilitate dal gusto dell'autore per l'enumerazione.<sup>122</sup>

Ad esempio, nell'articolo in cui l'autore sviluppa l'importanza di non trascurare il proprio marito, vengono utilizzati come termine di paragone i figli abbandonati, vittime della noncuranza familiare, ma il parallelismo viene sviluppato a tal punto da rendere i figli protagonisti dell'argomentazione fino al termine del paragrafo:

Et pour ce, chere seur, je vous pry que pour vous tenir en l'amour et grace de vostre mary, soyez luy doulce, amiable et debonnaire. Faictes luy ce que les bonnes simples femmes de nostre pays dient que l'en a fait a leurs filz, quant ilz sont enamourez autre part et elles n'en peuvent chevir. Il est certain que quant les peres ou les meres sont mortes et les parrastres et marrastres qui ont fillastres les arguent, tencent et estrangent, et ne pensent de leur couchier, de leur boire ou mengier, de leur chausser, chemises, ne autres neccessitez et affaires, e iceulx enfans treuvent ailleurs aucun bon retrait et conseil d'aucune autre femme qui les requeille avecques elle, et laquelle pense de leur chauffer

---

<sup>121</sup> «[...] Perché dalle buone azioni ricaverai lode e onore in questo mondo, e dopo la morte gioia eterna senza tristezza, ricchezza senza privazioni e salute senza sofferenza. Quanto alle cattive azioni, per cui tu sei in gran dolore il cui compimento e ti costa un grande sforzo, sarai disprezzato in questo mondo, e nel prossimo rischierai tristezza e dolore deleterio senza gioia, povertà senza consolazione e malattie senza guarigione. Rifletti come un giorno dovrai morire senza sapere quando, o in cui la tua anima se ne andrà. Considera come ogni notte e ogni giorno il tempo si disperda, e renditi conto che lo hai sprecato, e dovrai rendertene conto di ogni ora da adesso in poi. Considera come hai sprecato il tuo tempo commettendo molti peccati vili e gravi. Considera che non hai fatto alcuna buona azione, e se per caso ne hai fatta una, l'hai fatta in stato di peccato mortale, in modo che non ti sia di alcun beneficio, né ora né in futuro».

<sup>122</sup> Cfr. *MDP*, 2010, pp. 18-19.

a aucun povre tison avec elles, de leur tenir nectement, a faire rappareillier leurs chausses, brayes, chemises et autres vestemens, iceulx enfans les suivent, et desirent leur compagnie et estre couchez et eschauffez entre leurs mamelles, et du tout en tout estrangent de leurs meres ou peres, qui paravant n'en tenoient compte et maintenant les vouldissent retraire et ravoire; maiz ce ne peut estre, car iceulx enffans ont plus cher la compaignie des plus estranges que de eulx pensent et aient soing, que de leurs plus prouchains qui d'uelx ne tiennent compte, et maintenant brayent et crient, et dient que icelles femmes ont leurs enfans ensorcelez, et sont enchantez et ne les peuvent laisser, ne ne sont aises si ne sont avecuques elles. Maiz quoy que l'en die, ce n'est point ensorcellement, c'est pour les amours et curialitez, les privetez, joyes et plaisirs qu'elles leur font en toutes manieres.<sup>123</sup> (*MDP*, I, vii. 2)

La digressione sfrutta così le possibilità offerte dal discorso per produrre deviazioni mediante cambiamenti di asse logico, installando una nuova prospettiva nella storia.

Nel *MDP*, però, sono numerose le digressioni di tipo esplicito che, come abbiamo già anticipato, sono riconoscibili per la presenza di marcatori testuali a loro associati. L'importanza dei marcatori si comprende perché, come abbiamo già notato facendo riferimento alla necessità di una giustificazione dopo aver inserito la digressione, l'interruzione di un discorso è una operazione costosa, che richiede il suo riorientamento e il ritorno al soggetto principale.

---

<sup>123</sup> «E per questo, cara sorella, io vi prego che per mantenere l'amore e la gentilezza di vostro marito siate gentile, gentile e sorridente con lui. Dategli la cura con cui le buone e semplici donne del nostro Paese credono di aver fatto con i loro figli, quando si sono innamorati in un altro luogo e non possono raggiungerli. Oppure, quando i bambini hanno perso i genitori e poi i patrigni e le matrigne li sgridano, li tormentano e li respingono senza preoccuparsi di metterli a letto, di dar loro da bere e mangiare, di mettere loro le scarpe, i vestiti nè di altre necessità e bisogni, e questi bambini trovano un buon rifugio altrove e l'aiuto di un'altra donna che li accolga, assicurandosi che stiano al caldo vicino a un fuoco modesto, che li tiene puliti, che rammenda loro calzoni, pantaloni, camicie e altri vestiti, questi bambini seguono questa Donna, vogliono stare con lei, sdraiarsi e scaldarsi contro il suo petto, dimenticando completamente i patrigni che prima li trascuravano e che ora vorrebbe toglierli a questa donna e riaverli indietro; ma questo è impossibile perché questi bambini hanno più cara la compagnia dei più estranei che si prendono cura di loro, che dei loro parenti più stretti che erano così indifferenti a loro e che ora lagnano e piangono, e dicono che queste donne hanno stregato i loro figli, sostenendo che è per incantesimo che non possono più lasciarli ed essere felici lontano da loro. Ma qualunque cosa si possa dire, non c'è magia lì, c'è solo l'amore, la gentilezza, le carezze, le gioie e i piaceri che queste donne sanno regalare loro in ogni occasione».



Gli indicatori espliciti che segnalano la presenza di una digressione vengono suddivisi da Lehmann (2018) in tre categorie:<sup>124</sup>

1. *Les marqueurs d'insertion*
2. *Les signes de ponctuation et typographiques*
3. *Les bequilles argumentatives*

La prima tipologia di marcatori delimita la cornice entro cui inserire la digressione e si manifesta attraverso locuzioni preposizionali, come *par especial* o *sour toute*, e paradigmi introduttivi, come *or continuons donques nostre matiere*. Ad esempio, in I, viii si legge:

Le .viii<sup>e</sup>. article de la premiere distinction si dit que vous soiez taisant, ou au moins actremprement parlant, et sage pour garder et celer les secretz de vostre mary. Sur quoy, belle seur, sachiez que toute personne qui s'eschauffe en sa parole n'est mye bien atrempé en son sens. Et pour ce sachez que savoir mectre frain en sa langue est souveraine vertu. Et moult de perilz sont venuz de trop parler, et **par especial** quant l'en prend parolles a gens arrogans ou de grant courage ou gens de court ou seigneurs. Et **par especial** gardez vous en tous vos faiz de prendre paroles a telles gens. Et se par adventure telles gens se adressent a vous, si les eschevez et laissez sagement et courtoisement, et ce sera grant sens a vous. Et sachez que d'ainsi faire vous est pure neccessité.<sup>125</sup> (MDP, I, viii. 1)

In questo caso, la locuzione *par especial* segnala l'introduzione di una situazione particolare: la moglie deve liquidare nel minor tempo possibile le persone arroganti e i signori di corte, evitando di intraprendere con loro qualsiasi tipo di discorso; come vediamo, l'attenzione si sposta dalla questione comune, ovvero saper parlare il giusto e con

---

<sup>124</sup> Per un approfondimento cfr. Lehmann, 2018, pp. 23-30.

<sup>125</sup> «L'ottavo articolo della prima distinzione ti insegna a tacere o almeno a parlare con discrezione, e ad esser prudente nel custodire e nascondere i segreti di tuo marito. Sappi dunque a questo proposito, bella sorella, che tutte le persone che si accendono mentre parlano non sono moderate nei loro atteggiamenti. E per questo sappi che saper mettere a freno la lingua è una qualità suprema. E molti pericoli derivano dal fatto che una persona ha parlato troppo, in particolare quando parla con persone arroganti o con personalità forti o con persone di corte o signori. E in particolare, attenzione a non parlare con questo tipo di persone. E se per caso tali persone si rivolgono a voi, vi renderà molto saggi evitarle e dilegualle con intelligenza e cortesia. E sappiate che dovete fare così per pura necessità».

discrezione, alla questione particolare del non dover rivolgersi affatto a determinate persone.

Per quanto riguarda i paradigmi introduttivi, la digressione è segnalata soprattutto a posteriori, con l'indicazione del ritorno al discorso principale; ad esempio, in II, iii l'autore sta insegnando alla moglie come sorvegliare l'operato dei servi, uno dei pochi compiti che le spettano effettivamente, ma ai paragrafi 9 e 10 cambia tema e fornisce consigli di tipo pratico su come uccidere volpi, lupi e topi:

Et sur ce est a noter que a vous appartient bien a faire savoir par ladicte dame Agnes, beguine, le conte de voz moutons, brebiz et aigneaulx, et les faire reviseter et enquerir de leur accroissement et descroissement, ne comment ne par qui elles sont gouvernees; et elle le doit rapporter a vous, et entre vous deux le devez faire enregistrer. Et se vous estes en pays ou il ait repaire de loups, je vous enseigneray maistre Jehan, vostre maistre d'ostel, ou voz bergiers et gens de les tuer sans coup ferir par la recepte qui s'ensuit: *Recepte de pouldre pour tuer loups et regnars. Recipe* la racine de lectoire de cavarade<sup>126</sup> (c'est lectoire qui fait fleur de couleur blanche) et faictes sechier icelle racine meurement et sans souleil, et gecte hors la terre, et adonc face en pouldre en ung mortier. Et avec celle poudre mettez la cinquiesme partie de voirre bien moulu et la iiiii.e partie de la feuille de liz; et tout soit meslé et pilé ensemble, et tellement qu'il se puisse passer ou tribler. *Item* ait et miel et sang fres, autant de l'un comme de l'autre, et mesle parmy de la pouldre dessusdicte et face paste qui soit dure et fort, et gros morseaulx rontz du gros d'un oeuf de poule, et queuvre iceulx morseaulx de sang frez et les mette sur les pierres ou tuillectes es lieux qu'il savra que loups et renars repaireront. Et se il veult faire admorse de une vieille beste morte, faire le peut deux ou troiz jours devant. *Item*, sans faire morceaulx peut il la pouldre gecter sur la charongne. [...] Et aussi dictes a maistre Jehan le despencier qu'il envoie ou face envoyer les autres reviseter vos greniers, remuer et essorer vos grains et autres garnisons. Et se vos mesgnies vous rapportent que les ras dommagent voz blefz, lars, frommages et autres

---

<sup>126</sup> Si tratta di una pianta officinale utilizzata per preparare dei veleni di difficile identificazione e priva di ulteriori occorrenze nei dizionari consultati. Pichon paragona questa pianta all'actea o all'elleboro nero che hanno un fiore bianco. Per un approfondimento cfr. Pichon, 1846, tomo 2, p. 258.

garnisons, dictes a maistre Jehan qu'il les peut destruire en six manieres. *Primo*, par avoir garnison de bons chatz; ii°. , par ratieres et soricieres; terció, par engin d'aiselles appuiees sur buchetes que les bons serviteurs font; iiiii°. , par faire tourtelles de paste de fromage frit ensemble et poudre de riagal, et mectre en leur repaire ou ilz n'aient que boire; *quinto*, se vous ne les pouez garder qu'ilz ne treuvent a boire, il convient faire de l'espurge par morcellects, et lors, si les avalent, ou plus tost buveront, et plustot enfleront et mourront; *sexto*, prenez i° de riagal, deux onces fin arcenic, ung quarteron gresse de porc, une livre fleur de farine de fourment et .iiii. oeufz; et de ce faictes pain et cuisiez au four et tailliez par lesches et les clouez a ung clou. **Or revieg encores a ma matiere** de faire embesongner vos gens, vous et la beguine, en temps convenable par vos femmes essorer, esventer et reviseter voz draps, couvertures, robes et fourrures, pennes et autres telles choses.<sup>127</sup> (*MDP*, II, iii. 8-11)

Come possiamo vedere, la deviazione discorsiva viene introdotta implicitamente mentre la chiusura è segnalata dall'espressione *Or revieg encores a ma matiere*, che permette

---

<sup>127</sup>«A questo proposito, va notato che è tua responsabilità far registrare a *dame* Agnes il numero dei tuoi montoni, pecore e agnelli, che lo controlli e si informi del loro aumento o diminuzione, della persona che prende cura di essi e come; lei deve riferirlo a te e voi due dovete annotarlo. E se vivi in un paese dove dimorano i lupi, io istruirò per te il maestro Giovanni, il nostro maggiordomo, o i tuoi pastori e la gente affinché li uccidano senza difficoltà grazie alla seguente ricetta: *Ricetta di una polvere per uccidere lupi e volpi*. Prendi la radice della pianta officinale dai fiori bianchi e fate essiccare completamente questa radice, ma senza esporla al sole; poi rimuovi la terra, quindi riducila in polvere con un mortaio. E aggiungete a questa un quinto di un bicchiere ben macinato e un quarto di foglia di giglio, e mescolate il tutto e pestate così finemente che possa essere passato o schiacciato. Item, si prende sia del miele che del sangue fresco, tanto di uno quanto dell'altro, e si mischiano insieme alla suddetta polvere e si fa una pasta dura e compatta, dei grossi bocconi rotondi delle dimensioni di un uovo di gallina, e questi bocconi vanno cosparsi di sangue fresco ed esposti su pietre o piccole piastrelle in luoghi in cui si sa che si rifugiano lupi e volpi. Se vuoi usare una vecchia bestia morta come boccone, puoi farlo due o tre giorni prima. Item, senza fare i bocconi potete anche spalmare la polvere direttamente sulla carogna. [...] E così dite a mastro Giovanni il maggiordomo di andare o mandare qualcuno a ispezionare i vostri granai, mescolare e sgocciolare i tuoi cereali e le altre riserve. Se i tuoi servi ti dicono che i topi ti stanno rovinando il grano, la pancetta, il formaggio e altre provviste, di a Mastro Giovanni che li può far sparire in sei modi. Primo, possedendo dei buoni gatti; secondo, usando trappole per topi e sorci; terzo, grazie a un dispositivo con assi in equilibrio su bastoni, che i buoni servitori sanno fare; quarto, facendo delle tortine di formaggio fritto con polvere di aconito e poste nelle loro tane dove non hanno niente da bere; quinto, se non puoi impedire loro di trovare da bere, devi tagliare a pezzi una spugna, se la inghiottono, prima berranno e prima si gonfieranno e moriranno; sesto, prendete un'oncia di aconito, due onces di arsenico fino, un quarto di libbra di grasso di maiale, una libbra di farina di frumento e quattro uova e fate una pagnotta da cuocere in forno, poi la taglierete a strisce che fisserete con un chiodo. Ora ritorno ancora sulla questione del lavoro da dare al tuo popolo; voi e la beghina dovete, in tempi appropriati per voi donne esporre all'aria aperta, aerare e ispezionare le vostre lenzuola, coperte, vestiti, pellicce, piume e le altre cose».

all'autore di tornare a parlare del ruolo determinante della moglie nell'assegnazione dei compiti alla cerchia di servitori.

La seconda categoria di marcatori, ovvero i segni di punteggiatura e tipografici, contribuisce alla segmentazione grafica del testo. Tra gli elementi a disposizione dell'autore, sono le parentesi e i cambi di paragrafo gli strumenti più utilizzati per introdurre deviazioni dall'argomento principale, integrando nella continuità del testo commenti personali dell'autore o indicazioni secondarie che avrebbero potuto essere inserite in una glossa; nel caso delle prime parentesi, però, le deviazioni effettuate sono meno nette, ma è possibile percepire ugualmente un allontanamento, se non dal tema, almeno dalla logica testuale principale. Ad esempio, nel terzo articolo della seconda distinzione l'autore sta suggerendo alla moglie dei metodi, noti anche a dama Agnese, per rimuovere le macchie dai tessuti:

Et se sur quelzconques autres couleurs de drap y a tache de destainture de couleur, faictes prendre de la laissive bien necte et qui point n'ait coulé sur drappeaulx, et mettre avec la cendre sur la tache et laissez secher; puis faictes froter et la premiere couleur revendra. Pour oster tache de robe de soye, satin, camelot, drap de Damars ou autre: trempez et lavez la tache en vertjus, et la tache s'en yra. Et mesmes se la robe est destaincte se revendra elle en sa couleur (ce que je ne croy pas). (Vertjus. *Nota* que ou temps que le vertjus nouvel se fait, l'en en doit prendre sans sel une fiole et la garder; car ce vault pour oster tache de robe et la mettre en sa couleur, et est tousjours bon, et nouvel et vieil).<sup>128</sup> (*MDP*, II. iii. 12)

È possibile evidenziare in questo passaggio due diverse funzioni delle parentesi: le prime comprendono una riflessione autoriale, soggettiva e immediata, che comporta un momentaneo stallo enunciativo; le seconde attuano una leggera deviazione rispetto alla narrazione principale, dal momento che non si tratta di una spiegazione in merito ad una

---

<sup>128</sup> «E se sopra qualsiasi colore di un tessuto c'è traccia di un altro colore, fate prendere un detersivo pulito che non abbia lavato nessun tessuto e stenderlo con la cenere sulla macchia e lasciare asciugare; poi strofinate e tornerà il primo colore. Per rimuovere una macchia da un abito di seta, raso, lana, damasco o altri tessuti preziosi: immergete e lavate la macchia in succo d'uva e se ne andrà. E anche se l'abito dovesse essere scolorito, ritornerebbe al suo colore originale (cosa a cui io non credo molto). (Succo d'uva. Si noti che nel momento in cui si fa il succo nuovo, è necessario prenderne una fiala senza aggiungere sale e conservarla; perché serve per rimuovere la macchia da un a indumento e farlo tornare al suo colore, ed è buono in ogni caso, fresco o vecchio)».

tecnica di pulizia in sé, ma della preparazione di un succo d'uva utilizzabile anche in tale contesto.

L'altra strategia utilizzata a livello unicamente grafico, ovvero il cambio di paragrafo, è la modalità più adottata dall'autore per l'introduzione di digressioni tematiche. Ad esempio, in I, v, durante il racconto che vede protagonisti Giacobbe, Rachele e Lia, l'intero paragrafo 21 sospende il procedere della narrazione per introdurre una digressione sulle mandragore:

Ou temps de messon Ruben apporta a Lye sa mere mandegoires que il ot trouvees en leur champ. Et quant Rachel les vit, si les desira moult, et dist a Lye sa seur: «Donnes moy partie de mandegoires.» Lye respondi: «Ne te souffist il pas ce que tu me ostes mon mary, se tu ne me veulx encores oster mes mandegoires?» Rachel dit: «Je veuil qui dorme en ceste nuyt avecques toy pour les mandegoires que ton filz a apporté.» Lye les luy donna, et au soir, quant Jacob revint des champs, elle ala encontre luy et luy dit: «Tu vendras en ceste nuyt coucher avec moy, car je t'ay achetté par les mandegoires que ton filz m'ot donné.» **De ces mandagores** met l'istoire sur Bible moult d'opinions: les aucuns dient que ce sont arbres qui portent fruit souef flairant, autel que pommes; les autres dient que ce sont racines en terre en maniere d'erbe portans fueilles vers, et ont ces rachines figure et façon d'ommes et de femmes, de tous membres et de chevellure. Catholicon dist, ce m'est advis, que bien peuent estre herbes et rachines, et que le fruit vault a femmes brehaignes pour aidier a concevoir, mais que les femmes ne soient pas trop anciennes. Celle nuyt dormit Jacob avecques Lye, et elle conceupt ung filz [...].<sup>129</sup> (MDP, I, v. 20-22)

---

<sup>129</sup> «Al tempo del raccolto, Ruben portò a sua madre Lia delle mandragore trovate nel loro campo. Quando Rachele le vide, ne ebbe un violento desiderio e disse a sua sorella Lia: "Dammi un po' di mandragore." Lia rispose: "Non ti basta il fatto di avermi privato di mio marito, vuoi anche privarmi delle mandragore?" Rachele disse: "Non mi dispiace che dorma con te stanotte in cambio delle mandragore che tuo figlio ha portato". Così Lea gliel diede, e la sera, quando Giacobbe tornava dai cambi, gli andò incontro e disse: "Stanotte verrai a dormire con me, perché ti ho comprato al prezzo delle mandragore che tuo figlio mi aveva donato". 21. La Storia della Bibbia contiene molte affermazioni su queste mandragore: alcuni dicono che sono alberi che portano frutti di un profumo squisito, simile alle mele; altri dicono che sono radici nel seminato, con foglie verdi come l'erba, e queste radici richiamano il viso e il corpo e le membra e i capelli di uomini e donne. Mi sembra che il Catholicon affermi che possono essere sia erbe che radici, e che nelle donne sterili questo frutto aiuti a favorire il concepimento, purché tali donne non siano troppo anziane. 22. Quella notte Giacobbe dormì con Lia, ed ella concepì un figlio [...]». e con le mani giunte davanti al marito, lo pregò umilmente di perdonarla

Come vediamo, con il paragrafo 21 la narrazione principale viene momentaneamente sospesa per focalizzarsi sulla descrizione dell'aspetto delle mandragore e dei loro avverabili benefici; in realtà, tale digressione, sebbene rallenti la storia principale, anticipa anche lo scenario successivo, ovvero il concepimento da parte della sterile Lia, come si legge nel paragrafo successivo.

L'ultima categoria a cui fa riferimento Lehmann, le *bequilles argumentatives*, riguardano il particolare uso del latino nel corpo del testo; si tratta di parole brevi, stampelle argomentative (*item, nota* etc.) che arricchiscono il testo didascalico e sfumano le articolazioni logiche dello sviluppo narrativo, sempre enumerativo ed enciclopedico in questi passaggi.<sup>130</sup>

*Item* determina l'accumulazione di frammenti discorsivi, che rallentano il discorso, arricchendolo di informazioni che non sono strettamente necessarie:

Cingne. Plumés comme ung poicin ou une oe, eschaudez ou reffait, embrochiez, arçonnez en quatre lieux, et rostissiez atout les piez et bec tout entier, et la teste sans plumer, et mengié au poivre jaunet. *Item*, qui veult, l'en le dore. *Item*, au tuer soit fendu la teste jusques aux espaulles. *Item*, sont aucunefoiz escorchiez et revestuz.<sup>131</sup> (*MDP*, II, v. 157)

*Nota*, invece, annuncia invece una precisazione, quasi sempre ai margini del soggetto principale, come nell'esempio che segue:

Minces en Karesme est le regaing du chou, et durent jusques en mars; et lors sont icelles minces en mars de plus fort saveur a mengier. Et pour ce les convient plus parboulir, et en icelluy temps l'en arrache les trouz de terre. *Nota que* en juillet quant il pleut l'en doit planter des choux. *Nota que* se fromis habondent en ung jardin et l'en gecte en leur repaire de la cyeure d'aiz de chesne, ilz

---

per aver peccato contro la legge del loro matrimonio avendo avuto un figlio da qualcun altro. E continuò a parlare, ma il marito esclamò: "Oh! Non dire più nulla!".

<sup>130</sup> Per un approfondimento cfr. Ueltschi, 2005, pp. 5-6.

<sup>131</sup> «Cigno. Va spennato allo stesso modo di un pulcino o di un'oca, scottato o ripassato (Lo traducono nella versione moderna con "immerso in acqua", ma non capisco il perché), messo su uno spiedo, fissato in quattro punti e arrostito per intero, con le zampe e il becco, e la testa senza piume, e si mangia con la salsa allo zafferano. *Item*, chi vuole, può dorarlo. *Item*, devi spaccargli la testa fino alle spalle quando lo uccidi. *Item*, a volte vengono spellati e poi guarniti».

mourront ou wideront a la premiere pluye qui cherra; car les cyeures retiennent la moicteur. Avril. [...].<sup>132</sup> (*MDP*, II, ii. 25-28)

Come vediamo, il primo *nota* interrompe l'elenco dei lavori da svolgere a marzo per focalizzarsi sulla seconda semina del cavolo nel mese di luglio. Il *nota* successivo introduce una rottura anche nella trattazione discorsiva del tema del cavolo, ovvero la proliferazione delle formiche, che rasenta il fuori tema; l'unico elemento di connessione tra i due paragrafi consiste, probabilmente, nella specificazione delle condizioni metereologiche: *quant il pleut/ a la premiere pluye*.<sup>133</sup>

Inoltre, altre due stampelle argomentative utilizzate, anche se in quantità decisamente minore rispetto alle prime due, sono *quaeritur* e *responsio*, con cui lo sviluppo principale si ferma per concentrarsi su un dettaglio a cui l'autore vuole fornire assolutamente una collocazione testuale, come vediamo nell'esempio che segue:

Pour faire boudins de foye. Prenez deux morceaulx de foye, deux morceaulx de mol, ung morcel de gresse et mettez en ung bouel avec du sang, et au seurplus comme dessus. *Nota* que l'en fait bien boudins du sang d'une oe, maiz qu'elle soit maigre; car de la maigre les boyaulx sont plus larges que de la grasse. *Queritur* comment les boyaulx seront renversez pour laver. *Responsio*: a ung fil de lin et ung fil d'arichat long comme la verge d'un jaugeur.<sup>134</sup> (*MDP*, II, v. 6)

Come abbiamo compreso tramite questi esempi sulla digressione, tale strategia testuale, che va di pari passo con l'interruzione del discorso quadro, in realtà mantiene sempre dei legami, più o meno visibili, con la narrazione principale.

---

<sup>132</sup> «I germogli della Quaresima sono la seconda fioritura del cavolo, e durano fino a marzo; sono i germogli di marzo quelli con il sapore più decisivo. E per questo conviene farli bollire più a lungo, ed è in questo momento che si estraggono i gambi dei cavoli rimasti nella terra. *Nota* che è a luglio quando piove che i cavoli devono essere piantati. *Nota* che se le formiche proliferano in un giardino, è necessario versare della segatura di legno di quercia nella loro tana: moriranno o se ne andranno con la prima pioggia perché la segatura trattiene l'umidità. Aprile [...]».

<sup>133</sup> Per un approfondimento cfr. Lehmann, 2018, pp. 27-28.

<sup>134</sup> «Per fare le salsicce di fegato. Prendi due pezzi di fegato, due pezzi di polmone, un pezzo di grasso e mettili in budello con del sangue, e per il resto fate come sopra. *Nota* che è possibile fare le salsicce con il sangue d'oca, purché sia magra: l'oca magra ha budella più larghe dell'oca grassa. *Queritur* come girare gli intestini per il lavaggio. *Responsio*: su un filo di lino e un filo di ottone lungo la misura di una verga».

Inoltre, il passaggio digressivo è tutt'altro che inspiegabile in questa tipologia di testi argomentativi ed esplicativi; queste zone di eterogeneità, che si dissociano dalla narrazione per introdurre aneddoti, riflessioni o considerazioni che sembrano al di fuori dell'argomento principale, mirano in realtà allo scopo essenziale: attraverso questi collegamenti non solo si verifica la stratificazione del discorso, ma si rafforza anche la coesione testuale. Infatti, l'ordine rigoroso più volte rimarcato nella macrostruttura del discorso (tramite la suddivisione in distinzioni, capitoli e paragrafi numerati) attribuisce a ciascuna sequenza il suo posto nella logica dell'insieme, pur consentendo a quest'ultima di essere interrotta in vista di uno sviluppo marginale e facoltativo.<sup>135</sup>

## **2.2 *Seulement pour vous indoctriner***

Testi come il *MDP* riassumono l'attività intellettuale di un'epoca e forniscono un catalogo minuzioso di nozioni e credenze, più o meno consolidate, circolanti in origine all'interno di una cerchia più ristretta e propagatesi gradualmente grazie a questa attività di divulgazione, comprendente traduzione, riassunto, riformulazione e riscrittura di altre opere. Il discorso degli enciclopedisti vuole essere soprattutto esplicativo: attraverso questi testi, gli autori vogliono trasmettere la conoscenza e argomentare per convincere il lettore.<sup>136</sup>

La questione più complessa riguarda, però, il metodo che l'autore decide di adottare nei riadattamenti delle fonti a cui fa riferimento. Infatti, come vedremo nei due sottoparagrafi che seguono, l'autore lavora in modo approfondito su numerose fonti ma raramente trascrive e basta; troviamo in maniera costante modifiche o riarrangiamenti, commenti e integrazioni finalizzate a fornire il suo contributo personale all'interno della narrazione.

Come già anticipato nel primo capitolo, il suo scopo è soprattutto fornire alla sua sposa una conoscenza adeguata in ogni campo che la riguarda e darle i fondamenti di una formazione letteraria che le permetta di partecipare alle conversazioni e di sentirsi sicura nel parlare. L'obiettivo è *endoctriner* la sua giovane sposa e insegnarle i saperi di una buona

---

<sup>135</sup> Per un approfondimento cfr. Lehmann, 2018, pp. 28-29.

<sup>136</sup> Per un approfondimento cfr. Lehmann, 2018, pp. 4-5.



*preudfemme* che deve saper preservare in pubblico il suo onore e la sua fama onesta e rinomata.<sup>137</sup>

### 2.2.1 Il metodo d'utilizzo delle fonti

In linea di massima, centrale nel riadattamento delle fonti utilizzate dall'autore è il tentativo di avvicinarle il più possibile non solo alla tematica affrontata, ma anche alla condizione borghese specifica di sua moglie, rimarcando anche la credibilità di quanto trasmesso quando i racconti non contengono fatti verosimili. Ad esempio, dopo aver riportato la storia della moglie di Lot, trasformatasi in statua di sale durante la distruzione di Sodoma e Gomorra, l'autore commenta l'episodio dicendo «c'est propre texte de Bible, et le nous couvient croire par neccessité ou autrement nous ne serons pas bons chrestiens».<sup>138</sup> (*MDP*, I, vi. 29)

Ancora più interessanti sono, però, le modifiche che vengono più o meno chiaramente apportate alle fonti, sia che si tratti di testi sacri come la Bibbia, sia che si tratti di racconti letterari.

Nel caso dei primi, l'autore ribadisce più volte il ruolo agente di un Dio che condanna,<sup>139</sup> concezione molto diffusa in epoca medievale: è importante amare e lodare Dio poiché egli detiene la totalità del potere decisionale in merito al destino degli uomini e può punirli, privarli della parola e anche della salute, qualora lo ritenesse giusto.<sup>140</sup>

Dunque, nei passaggi dove questo ruolo divino attivo non emerge a sufficienza, l'autore modifica il testo; è quanto accade proprio nel passaggio sulla moglie di Lot a cui si è fatto riferimento sopra:

---

<sup>137</sup> Una parte della critica dubita dell'autenticità dell'affermazione autoriale di aver composto uno spirituale e pratico *vademecum* per i benefici di sua moglie. In *Histoire de la littérature française illustrée* (1938-40) Bedier e Hazard sostengono che l'obiettivo di fornire consigli alla sua giovane sposa «il n'y a sans doute là qu'un moyen détourné de justifier un cours complet de morale et d'économie domestique» [questo è senza dubbio solo un metodo implicito per giustificare un corso completo di morale ed economia domestica]. Per un approfondimento cfr. Ferrier, 1977, pp. 257 e 266.

<sup>138</sup> «è il testo stesso della Bibbia e ci conviene credere per necessità o altrimenti non saremmo buoni cristiani».

<sup>139</sup> Per un approfondimento cfr. Di Bello, 2009, pp. 5-6.

<sup>140</sup> «La seconde condicion de confession est que, si tost que l'en est cheu en pechié, que l'en s'en doit hastivement et tost confesser. Car tu ne scez quant Dieu te touldra la parole et la santé, et pour ce est il bon que on s'en confesse souvent». (La seconda condizione della confessione è, non appena sei caduto nel peccato, confessarsi immediatamente e subito. Poiché non sai quando Dio ti priverà della tua parola e della tua salute, e per questo è bene confessarsi spesso). (*MDP*, I, iii.21)

Il est trouvé en Genesis, ou xxix<sup>e</sup> chappitre, que Loth et sa femme se partirent d'une cité. Loth deffendit a sa femme qu'elle ne regardast point derriere ly. Elle se tint une piece, et aprez mesprisa le commandement et y regarda. Incontinent Dieu la converty en une pierre de sel, et la demoura, et encores est telle et sera.<sup>141</sup> (*MDP*, I, vi. 29)

Sono due le variazioni che vengono apportate alla fonte originaria:

- la prima è quando l'autore sostiene che nel passaggio della *Genesi* si legga come Dio abbia trasformato la donna in statua mentre, se prendiamo effettivamente il testo, non viene fatto riferimento esplicito a un'azione divina ma si dice solo «e ora sua moglie guardò indietro e divenne una statua di sale».<sup>142</sup>
- la seconda riguarda colui che ha suggerito a Lot e la sua famiglia di non voltarsi indietro a guardare la città di Sodoma; mentre nella Bibbia si parla di un avvertimento da parte di due angeli,<sup>143</sup> nel *MDP* colui che ha ordinato alla moglie di non girarsi è proprio il marito Lot, a cui lei, voltandosi, disobbedisce.

In questo modo, l'esempio citato viene avvicinato alla questione principale e assume valenza all'interno della distinzione, dedicata all'obbedienza incondizionata nei confronti del proprio marito.

Non è l'unica fonte che viene modificata in funzione di una maggior aderenza non solo al principio di fedeltà assoluta verso il proprio marito, ma anche alla condizione borghese della destinataria dell'opera. È quanto accade in maniera evidente almeno in un'altra fonte nota, ovvero la versione francese del *De insigni obedientia et fide uxoris* di Petrarca, a sua volta traduzione in latino della novella di Griselda (X, 10) contenuta nel *Decameron* di Boccaccio. Come già anticipato nel capitolo precedente, l'autore del *MDP* ha utilizzato la prima traduzione francese, redatta da Philippe de Mezieres (1327-1405) tra il 1384 e il 1389, ovvero *Le miroir des dames mariees, c'est assavoir de la merueilleuse pacience et*

---

<sup>141</sup> «Si trova nella Genesi, al capitolo xxix<sup>e</sup>, che Lot e sua moglie partirono da una città. Lot proibì a sua moglie di voltarsi indietro. E lei si trattenne per un momento, e poi ignorò il comando e si voltò. E immediatamente Dio la trasformò in una statua di sale, e vi rimase, ed è ancora lì e vi rimarrà».

<sup>142</sup> «respiciensque uxor eius post se versa est in statuam salis» (*Genesis*, 19:26).

<sup>143</sup> «veneruntque duo angeli Sodomam vespere» (*Genesis*, 19:1).

*bonté de Griseldis, marquise de Saluce*, contenuta nel suo *Livre de la vertu du sacrement de mariage et du reconfort des dames mariees*.<sup>144</sup>

Il contenuto originale appare modificato in tre passaggi, che vengono confrontati nelle pagine successive ponendo in primo luogo i passi del *MDP*, poi la versione francese, in quanto intermediaria e infine quella di Petrarca, punto di partenza di tutte le versioni francesi.

Nel primo caso analizzato, Griselda, dovendo ritornare dal padre Giannucolo su richiesta di Gualtieri, chiede a quest'ultimo di poterlo fare con almeno una camicia addosso e *au vespre*; il fatto di dover ritornare alla sera, però, non è presente nelle versioni di de Mézières e Petrarca:

Vecy doncques ceste robe dont je me despouille, et si te restitue l'anel dout tu me espousas; les autres anneaulx, joyaulx, vestemens et aournemens par lesquels j'estoite aournée et enrichie sont en ta chambre. Toute nue de la maison mon père je yssis, et toute nue je y retourneray, sauf que ce me sembleroit chose indigne que ce ventre ouquel furent les enfans que tu as engendrés deust apparoir tout nu devant le peuple, pour quoy, s'il te plaist et non autrement, je te prie que pour la récompensation de ma virginité que je apportay en ton palais et laquelle je n'en rapporte pas, il te plaise à commander que une chemise me soit laissée, de laquelle je couvriray le ventre de ta femme, jadis marquise et que pour ton honneur je me parte **au vespre**.<sup>145</sup> (*MDP*, I, vi. 8)

[*de Mezieres*] Veescy doncques ceste robe, dont je me despouille et si te restitue l'anel dont tu m'espousas, les autres aniaux et jouyaux, vestemens et onemens, par lesquels, toy douant, je estoye aournee et enrichie, en ta chambre sont. Toute nue de la maison mon pere je yssis et toute nue je y retourneray sauve que ce me sambleroit chose indigne et non afferable que cestui ventre ou quel furent les enfans que tu as engendrés devant le peuple deust apparoir tout nuz, pour quoy, s'il te plaisoit et non autrement,

---

<sup>144</sup> Per un approfondimento cfr. Angeli, 2012, pp. 71-72.

<sup>145</sup> «Ecco, dunque, questo vestito di cui mi spoglio, e così ti restituisco anche l'anello con cui mi hai sposato; gli altri anelli, gioielli, vestiti e ornamenti di cui sono stata abbellita e arricchita sono nella tua stanza. Tutta nuda ho lasciato la casa di mio padre, e tutta nuda ritornerò, salvo che mi sembrerebbe indegno che questo grembo, che ha partorito i figli che tu hai generato, sia consegnato completamente nudo agli occhi del popolo, per questo motivo, se ti va bene e non per altro, io ti prego che come ricompensa della verginità che ho portato nel tuo palazzo e che non voglio indietro, che almeno una camicia mi sia lasciata, con cui io coprirò il ventre della tua donna, già marchesa, e che per il tuo onore io possa partire al vespro».

je te supplie que pour la r compensation de ma virginit  que je aportay en ton palais, laquelle je ne remporte pas, il te plaise a commander que une seule chemise me soit laissye, de laquelle je couverat le ventre de ta femme jadis.<sup>146</sup> (*Le livre de la vertu du sacrement de mariage*, IV, 8)

[*Petrarca*] Ecce igitur ut hanc vestem exuo anulumque restituo quo me subarrasti. Reliqui anuli et vestes et ornamenta quibus te donante ad invidiam aucta eram in thalamo tuo sunt. Nuda e domo patris egressa, nuda itidem revertar, nisi quod indignum reor ut hic uterus, in quo filii fuerunt quos tu genuisti, populo nudus appareat. Quamobrem, si tibi placet et non aliter, oro atque obsecro ut in precium virginitatis quam huc attuli quamque non refero unquam michi camisiam linqui iubeas earum quibus tecum uti soleo, qua ventrem tue quondam uxoris operiam.<sup>147</sup> (*De insigni obedientia et fide uxoria*, 113-116)

Nel secondo caso, quando le dame del castello accompagnano Griselda a casa del padre, la fanciulla sottolinea in un sermone, assente nelle versioni precedenti, che Gualtieri ha pieno diritto di trattarla come meglio ritiene e suggerisce loro come comportarsi con i propri mariti:

[...] fuit adonques tout effr e et soudainement vint   l'uis et vit que c'estoit sa fille toute nue, et lors prist hastivement la povre et desir e robe qu'elle avoit piec a laisi e, ry youy larmoyant acourut   l'encontre de sa fille laquelle il baisa et revesti et couvri de sa dicte vieille robe. Et quant Grisilidis fut venue sur le seuil de l'uis de l'hostel de son père, elle, sans monstrier aucun semblant de desdaing ne de courroux, se retourna devers le chevaliers, dames et damoiselles qui l'avoient acompaign e, et de leur compaignie et convoy le smercia

---

<sup>146</sup> «Ecco dunque questo vestito, di cui mi spoglio e cos  ti restituisco anche l'anello con cui mi hai sposato, gli altri anelli, gioielli, vestiti e ornamenti da te donati, di sono stata abbellita e arricchita, sono nella tua stanza. Completamente nuda sono uscita dalla casa di mio padre, e completamente nuda ritorner , salvo che mi sembrerebbe indegno e non appropriato che questo grembo, che ha partorito i figli che tu hai generato, debba apparire completamente nudo agli occhi del popolo, per cui, se ti va bene e non per altro, io ti prego che come ricompensa della mia verginit  che ho portato nel tuo palazzo e che non voglio indietro, che ti piaccia almeno ordinare che una camicia mi sia lasciata, con cui io coprir  il ventre della tua donna sopra menzionata».

<sup>147</sup> «Ecco, dunque, che mi spoglio di questa veste e ti restituisco l'anello con cui mi sposasti. Gli altri anelli, vesti, ornamenti di cui per tuo dono ero ricca fino all'invidia sono nella tua stanza. Uscita nuda dalla casa del padre, del pari nuda vi torner , se non che ritengo indegno che questo utero, nel quale furono i figli che tu generasti, appaia nudo al popolo. Perci , se ti piace, altrimenti no, ti prego e ti scongiuro che, in premio della verginit  che portai qui e che non riporto, tu comandi di lasciarmi una sola camicia di quelle che sono solita usare con te, con la quale copra il ventre di quella che una volta era tua moglie».

doulcement et humblement, et leur dist et monstra par belles et doulces paroles que pour Dieu elles ne voulsissent ne dire, ne penser, ne croire que son seigneur le marquis eust aucunement tort vers elle, qu'il ne estoit mie ainsi, mais avoit bonne cause de faire tout ce qu'il luy plaisoit d'elle qui bien estoit tenue de le souffrir et endurer. Et aussi véoient-elles bien que à elle n'en desplaçoit point, en elles admonestant que, pour l'amour de Dieu, elles voulsissent amer lèalment leurs maris et très cordieusement et de toute leur puissance les servir et honorer, et que plus grant bien et greigneur renommée ne meilleure louenge ne povoient-elles en la parfin acquèrir, et leur dist adieu. Et ainsi entra en l'hostel de son père, et les seigneurs et dames qui l'avoient convoiée s'en retournèrent plourans et fort gémissans et souspirans, tellement qu'ils ne povoient regarder l'un l'autre ne parler l'un à l'autre. [...] Or peut-l'en penser quelle douleur et desconfort avoit le povre Jehannicola qui estoit en sa vieillesse voyant sa fille e un si povre et petit estat comme elle estoit, après si grand et si haultes honneurs et richesses; mais c'estoit un merveilleux bien de veoir comment bènignement, humblement et sagement, elle le servoit, et quant elle le véoit pensif, comment sagement elle le reconfortoit, et après le mettoit en parole d'autre manière.<sup>148</sup> (*MDP*, I, vi. 8)

[*de Mezieres*] Lors le povre veillard Janicola, oyant le bruit non tant seuelment de sa fille a sa porte, mais des seigneurs et dames qui l'accompaignoyent, ala a l'encontre de sa fille a l'entree de sa porte et de la vielle [*cote*] de sa fille, toute deronte et de vers toute

---

<sup>148</sup> «[...] era in quel momento molto spaventato e improvvisamente venne alla porta e vide sua figlia completamente nuda, e allora afferrò in fretta il povero vestito strappato che aveva lasciato tanto tempo prima e corse in lacrime incontro a sua figlia, la quale lo baciò, e la rivestì e coprì con la sua vecchia veste. E una volta che Griselda si trovò sulla soglia della casa paterna, senza mostrare alcun segno di sdegno o di rabbia, si rivolse ai cavalieri, alle dame e alle damigelle che l'avevano accompagnata, e li ringraziò con dolcezza e umiltà della loro presenza e della loro scorta, e disse loro e spiegò con belle e tenere parole che davanti a Dio non dovevano né dire, né pensare, né credere che il suo signore il marchese avesse torto verso di lei, che non era così ma, al contrario, aveva buoni motivi per fare di lei ciò che gli piaceva, e che il suo dovere era sostenerlo e sopportarlo. E così vedevano chiaramente che non le dispiaceva affatto, ed incoraggiava le donne, per amore di Dio, a voler amare con lealtà i loro mariti e a servirli e ad onorarli con tutto il cuore e con tutte le loro forze: non potevano acquistare maggior bene, maggior fama o maggior lode, e disse loro addio. E così entrò nella casa di suo padre, e i signori e le dame che l'avevano scortata tornarono piangendo, gemendo forte e sospirando, a tal punto che non potevano né guardarsi né parlarsi. Ora si può immaginare quale dolore e sconforto provò il povero vecchio Giannucolo vedendo sua figlia così povera e così umile dopo aver conosciuto così alti onori e ricchezze; ma era meraviglioso vedere come lo serviva gentilmente, umilmente e saggiamente e quando lo vedeva preoccupato, sapeva come consolarlo saggiamente, e poi formularlo in un altro modo».

rungie laquelle il avoit gardee, sa fille, moityé nue, non sans larmes, en couvrant revesti.<sup>149</sup> (*Le livre de la vertu du sacrement de mariage*, IV, 8)

[*Petrarca*] Audito ergo non tam filie, tacite redeuntis, quam comitum strepitu, occurrit in limine et seminudam antiqua veste cooperuit. Mansit illa cum patre paucos dies equanimitate atque humilitate mirabili, ita ut nullum in ea signum animi tristioris, nullum vestigium fortune prosperioris extaret, quippe cum in mediis opibus inops semper spiritu vixisset atque humilis.<sup>150</sup> (*De insigni obedientia et fide uxoria*, 121-122)

Infine, un terzo passaggio è quando Griselda, organizzando le seconde nozze di Gualtieri, non appare come la *povre ancelle* che viene definita, ma piuttosto come il motore di una organizzazione domestica impeccabile:

Lors le marquis de Saluces manda querre Grisilidis, et que tantost elle venist en son palais; laquelle, sans contradiction vint. Et le marquis lui dist: «Grisilidis, la pucelle que je doy espouser sera demain cy au disner, et pour ce que je désire qu'elle et le conte mon frère et les autres seigneurs de leur compaignie soient honnourablement receus, et en telle manière que à un chascun soit fait honneur selon son estat, et par espécial pour l'amour de la vierge qui vient à moy, et je n'ay en mon palais femme ne meschine qui si bien le sache faire à ma volenté comme toy, (car tu congnois mes meurs et comment l'en doit recevoir tels gens, et si scez de tout mon palais les chambres, les lieux et les ordonnances); pour ce vueil-je que tu n'aies regart ou temps passé et n'aies honte de ta povre robe, et que nonobstant ton petit habit, tu preignes la cure de tout mon fait, et tous les officiers de mon hostel obéiront a toy». Grisilidis respondit liement: «Monseigneur, non tant seulement volentiers, mais de très bon cuer, tout ce que je pourray à ton plaisir feray, ne n'en seray jamais lasse ne traveillée, et ne

---

<sup>149</sup> «Allora il povero vecchio Giannucolo, sentendo verso la porta il trambusto non tanto mai della figlia, ma dei signori e delle dame che l'accompagnavano, le venne incontro sulla soglia e la coprì seminuda con l'antica veste, tutto confuso e arrabbiato contro tutti quelli che l'avevano guardata, sua figlia, mezza nuda, non senza lacrime, fornendole vestiti per coprirsi».

<sup>150</sup> «Sentito, dunque, lo strepito non tanto mai della figlia, che tornava in silenzio, ma di quelli che l'accompagnavano, le venne incontro sulla soglia e la coprì seminuda con l'antica veste. Ella rimase pochi giorni col padre con straordinaria calma e umiltà, tanto che non si vedeva in lei nessun segno di un animo un po' triste, nessuna traccia di una sorte più prospera, dal momento che in mezzo alle ricchezze era vissuta sempre povera e umile di spirito».

m'en feindray, tant que les reliques de mon povre esperit demourront en mon corps». Lors Grisildis comme une povre ancelle prist les vils instrumens et les bailla aux mesgnies, et commanda aux uns à nettoier le palais et aux autres les estables, enorter les officiers et meschines de bien faire chascun en son endroit la besongne espéciale, et elle emprist a drécier et à ordonner les lits et les chambres, tendre les tappis de haulte lice et toutes choses de broderie et devises qui appartennoient aux paremens du palais, comme pour recevoir l'espose de son seigneur.<sup>151</sup> (*MDP*, I. vi. 8)

[*de Mezieres*] Lors Gautier le marquis de Saluces manda querre Griseldis et que tantost elle venist a lui en son palays, laquelle sans contradiction vint; et le marquis li dit, «Griseldis, la pucelle que je doy espouser sera demain cy au disner; et pour ce je desire que elle, le conte mon frere, les seigneurs et dames qui viennent en so compaignye soyent noblement receus par telle maniere que a chascun soit fait honneur et de paroles e de fait selonc sa dignité. Et pour ce que je n'ay pas a mon hostel dame ne matrone qui bien le seust faire a ma volenté, pour ce [je] veuil que tu congnois mes meurs et comment on doit recevoir les seigneurs et dames, les chambres, les lieux, les ordenances a chascun et par especial pour la vierge qui vient a moy que tu emprengnes la cure, et tous les officiers t'obeiront». Griseldis respondi, «Monseigneur, non tant seulement volentiers, mais de tres bon cuer tout ce que je penseray qui soit a ton plaisir, je le feray de bonne volenté, ne a ce faire je ne seray jamais trasveillye et ne me faindray tant que les reliques de mon povre esperit demourront en mon corps». Lors Griseldis comme une povre ancelle, prent les vilz instrumens et commence a nestoyer le palays, a mettre les tables, enorter les officiers et meschines de [bien] faire, ordonner

---

<sup>151</sup> «Allora il marchese di Saluzzo mandò a chiamare Griselda affinché venisse immediatamente a palazzo; la quale venne senza opporre resistenza. E il marchese le disse: «Griselda, la giovane che sposerò arriverà domani a cena, e per questo io voglio che lei e il conte mio fratello e gli altri signori della loro compagnia siano onorevolmente ricevuti, ciascuno secondo ciò che si addice al suo rango, e specialmente per amore della vergine che viene da me, e io non ho nel mio palazzo né donna né serva che sappia conformarsi alla mia volontà come te (perché tu che conosci le mie abitudini e come ricevere tali persone, e conosci tutte le stanze, tutte i luoghi e l'organizzazione del mio palazzo): per questo io voglio che tu non abbia riguardo del tempo passato e non abbia vergogna per questo povero vestito e che, nonostante il tuo vestito modesto, tu prenda in mano tutta l'organizzazione di questa festa, e tutti i servi della mia casa ti obbediranno». Griselda rispose lietamente: «Mio Signore, non solo volentieri ma con molto buon cuore farò tutto il possibile a tuo piacimento, e non sarò mai stanca o affaticata, né lo mostrerò finché avrò un po' di povero spirito rimasto nel mio corpo». E allora Griselda, come una povera servitrice, prese gli utensili di basso rango e li consegnò ai servitori, e ordinò ad alcuni di pulire il palazzo, ad altri le stalle, ad altri ancora di esortare i servi e le ancelle a fare bene, a ciascuno il compito speciale, e lei iniziò a disporre e mettere in ordine i letti e le stanze, tappezzare con arazzi di alto licio e tutte cose ornamentali e di pregio che facevano parte degli addobbi del palazzo, come si conviene quando si riceve la sposa del suo signore».

les lis et les chambres, tendre les paremens et toutes choses qui appartenoient au paremens du palais pour recevoir l'espouse de son seigneur.<sup>152</sup> (*Le livre de la vertu du sacrement de mariage*, IV, 9)

[*Petrarca*] Pridie igitur Valterus ad se Griseldim evocans, devotissime venienti «Cupio» ait «ut puella cras huc ad prandium ventura magnifice excipiatur virique et matrone qui secum sunt simulque et nostri qui convivio intererunt, ita ut locorum verborumque honor singulis pro dignitate servetur. Domi tamen feminas ad hoc opus ydoneas non habeo. Proinde tu, quamvis veste inopi, hanc tibi, que mores meos nosti optime, suscipiendorum locandorumque hospitem curam sumes». «Non libenter modo» inquit illa «sed cupide et hoc et quecumque tibi placita sensero faciam semper neque in hoc unquam fatigabor aut lentescam, dum spiritus huius reliquie ulle supererunt». Et cum dicto servilia mox instrumenta corripens domum verrere, mensas instruere, lectos sternere hortarique alias ceperat ancille in morem fidelissime.<sup>153</sup> (*De insigni obedientia et fide uxoria*, 124-127)

Si tratta di tre modifiche con cui l'autore cerca di rendere gli elementi della storia più vicini alla sua giovane lettrice:

---

<sup>152</sup> «Allora Gualtieri, il marchese di Saluzzo, manda a chiamare Griselda affinché venga immediatamente nel suo palazzo, la quale venne senza opporre resistenza; e il marchese le disse: «Griselda, la giovane che sposerò arriverà qui domani a ora di cena; e per questo io desidero che lei, mio fratello il conte, i signori e le dame che vengono in sua compagnia siano onorevolmente ricevuti, e a ciascuno, secondo quanto si addice al suo rango, sia reso onore con le parole e con i fatti. E perché io non ho nel mio palazzo né dama né donna sposata che sappia adeguarsi bene alla mia volontà, per questo io desidero che tu conosca le mie abitudini e come si debbano ricevere signori e dame, le camere, i luoghi, le organizzazioni di ogni cosa e soprattutto che tu ti prenda cura della vergine che viene qui da me, e tutti i servi ti obbediranno». Griselda risponde: «Mio signore, non solo volentieri, ma con molto buon cuore farò tutto il possibile a tuo piacimento, e lo farò con buona volontà, ne facendolo sarò mai stanca o affaticata, né lo mostrerò finché un po' di povero spirito dimorerà nel mio corpo». E allora Griselda, come una povera servitrice, prese i vili utensili e cominciò a pulire il palazzo, a preparare le tavole, esortare i servi e le ancelle a fare bene, mettere in ordine i letti e le stanze, tappezzare con i decori e tutte le cose che facevano parte degli addobbi del palazzo, come si conviene quando si riceve la sposa del suo signore».

<sup>153</sup> «Il giorno prima, dunque, Gualtieri chiamò a sé Griselda e quando ella devotissimamente venne le disse: «Desidero che la fanciulla che domani verrà qui a pranzo riceva una magnifica accoglienza e con lei gli uomini e le matrone che l'accompagnano e insieme anche i nostri che parteciperanno al banchetto, in modo che a ciascuno sia riservato onore di posto e di parole secondo la sua dignità. Tuttavia, in casa non ho donne adatte a questo compito. Perciò tu, sebbene in povera veste, ti prenderai questa cura di accogliere e collocare gli ospiti, dato che conosci ottimamente le mie abitudini». «Non solo volentieri» disse lei «ma bramosamente farò sempre sia questo sia qualunque cosa saprò che ti piaccia e in questo mai mi stancherò o rallenterò finché mi rimarrà un briciolo di questa vita». E dicendo questo afferrò subito gli strumenti servili e cominciò a spazzare la casa, ad apparecchiare le mense, a preparare i letti e ad esortare le altre alla maniera di una fedelissima ancella».



1. La richiesta di Griselda di partire al vespro dimostra che la sua preoccupazione è non solo preservare la propria dignità, ma anche l'onore di Gualtieri; mentre nelle altre due versioni appare centrale la tutela del grembo materno agli occhi del popolo, la partenza al vespro è invece in linea con l'importanza, ribadita ripetutamente nel *MDP*, di mantenere l'onore borghese del proprio marito non dando adito a sospetti e mantenendo una certa discrezione.<sup>154</sup>
2. La presenza del discorso di Griselda sul dover servire i propri mariti con lealtà e con ogni forza davanti a Dio, e sulla legittimità delle imposizioni di Gualtieri, coincide con il motivo per cui l'autore riporta questo esempio, ovvero dimostrare «dont il vient bien a la femme qui est obeissant a son mary»;<sup>155</sup> il discorso è perfettamente combaciante anche con la motivazione dichiarata dall'autore in chiusura, ovvero un racconto per mostrare «que Dieu, l'Eglise et raison veullent qu'elles soient obeissans et que leurs mariz veulent qu'elles aient tant a souffrir».<sup>156</sup>  
 Inoltre, Ferrier evidenzia che, fermandosi a riflettere sul fatto che la destinataria ha solo quindici anni, mentre l'autore è abbastanza anziano da poter essere suo padre, l'immagine di delicata considerazione da parte di Griselda per il padre può ben rappresentare un ulteriore esempio di relazione ideale tra uomo e donna a cui la destinataria dovrebbe aspirare.<sup>157</sup>
3. Quando Griselda viene richiamata al castello per organizzare i preparativi per le seconde nozze di Gualtieri, sia in Petrarca che in de Mezieres si occupa in prima persona dei compiti umili come spazzare la casa e preparare le tavole.  
 Già con la prima versione francese inizia a prendere forma l'idea di una superiorità rispetto alla servitù con l'espressione «enorter les officiers et meschines de [bien] faire»<sup>158</sup>, ma è solo con il *MDP* che vediamo a tutti gli effetti una padrona di casa all'opera: Griselda non pulisce la casa ma organizza le cameriere per svolgere questo lavoro, ciascuna secondo le sue capacità, e si limita ad effettuare il lavoro più delicato, ovvero preparare i letti e le tende. L'organizzazione della servitù così

---

<sup>154</sup> Cfr. par 1.2.1.

<sup>155</sup> «il beneficio recato ad una donna che obbedisce al proprio marito». (*MDP*, I, iv. 8)

<sup>156</sup> «che Dio, la Chiesa e la ragione vogliono che siano obbedienti e che i loro mariti vogliono che sopportino tanto». (*MDP*, I, iv. 9)

<sup>157</sup> Cfr. Ferrier, 1979, p. 78.

<sup>158</sup> «esortare i domestici e le cameriere a fare bene».

descritta corrisponde molto di più a quella fornita dall'autore nell'articolo terzo della seconda distinzione.<sup>159</sup>

Come vediamo, grazie a tutte queste modifiche la storia di Griselda appare un esempio più credibile per la lettrice e anche più facile da emulare, diventando essenziale nella formazione di una giovane che sta per sposarsi.

L'autore utilizza il medesimo approccio non solo con le fonti educative, ma anche con quelle culinarie; in questo caso, però, la questione risulta ancora più complessa, dal momento che i ricettari medievali sono opere in continua mutazione e risulta decisamente più complicato verificare ogni fase che ha portato alla produzione della notevole quantità di varianti trasmesse nei secoli. Infatti, il ricettario si trova in un crocevia tra diffusione scritta e orale che comporta un'alterazione della forma più frequente a causa dell'adeguamento costante alle esigenze differenti di coloro che approcciavano al manoscritto. Ad esempio, tra i lettori di *Le Viander* nel XV secolo troviamo cuochi, notai, canonici, maggiordomi del re: il libro di cucina raggiunse qualsiasi tipo di lettore.

Tale successo è dovuto anche all'inclusione dei libri di ricette, come nel caso del *MDP*, all'interno di testi e opere letterarie; sono, infatti, rari i manoscritti in cui troviamo unicamente ricette di cucina e, anche nel caso di manoscritti compositi, la parte culinaria tendenzialmente occupa tra l'1% e il 60%, superando raramente la metà della quantità di testo contenuta in un volume.<sup>160</sup>

La necessità di soddisfare la richiesta in aumento da parte del vasto pubblico ha comportato non solo l'utilizzo della carta e la riduzione del formato libro, rendendo i testi più accessibili e facili da trasportare, ma anche la produzione di compilazioni, rielaborazioni, false creazioni che rendono complicato riconoscere ciò che appartiene al progetto autoriale e quanto invece è dovuto al copista o stampatore; inoltre, se da una parte si cerca di adeguare la produzione a una domanda in forte espansione, dall'altra i lettori non esitavano a loro volta a modificare il materiale che veniva loro proposto.<sup>161</sup>

Il metodo più celato, e quindi complesso da individuare, è proprio quello con cui procede l'autore del *MDP*, ovvero integrare al testo minimo delle ricette, ideate da un cuoco, una serie di dettagli indispensabili per un lettore profano. Il fatto che il produttore primario del

---

<sup>159</sup> Cfr. *MDP*, II, iii. 7-8.

<sup>160</sup> Cfr. Larioux, 1988, pp. 59-61.

<sup>161</sup> Per un approfondimento cfr. Larioux, 1988, pp. 60-65.

testo sia un esperto del settore è confermato dalla frequente assenza di informazioni essenziali, tralasciate dal professionista, ad esempio in merito alle tempistiche e alla proporzione degli ingredienti. Ciò è visibile anche nelle ricette del *MDP*:

Teste de mouton soit **trescuite**. Puis ostez les oz et hachez le demourant bien menue, et gectez pouldre fine dessus.<sup>162</sup> (*MDP*, II, v. 358)

Merlus doit estre despecié par morceaulx quarrez comme eschiquier, puis tremper une nuyt seulement; puis les oster hors de l’eae, et apres mettez seicher sur une touaille. Puis mettez vostre huile boullir; puis frisissez a pou d’uille vos pieces de merlus, et mengiez a la moustarde ou a jance d’aulx.<sup>163</sup> (*MDP*, II, v. 204)

Harent quaqué soit mis en eaue fresche et laissié .iii. jours et .iii. nuyt tremper en **foison d’icelle eaue**; et au bout de .iii. jours soit lavé et mis en autre eaue fresche .ii. jours tremper, et chascun jour changier son euae .ii. foiz.<sup>164</sup> (*MDP*, II, v. 27)

La testa del montone deve essere *trescuite*, ossia ben cotta, prima di mangiarla; il merluzzo deve essere cotto in *a pou d’uille*, in poco olio; l’aringa sotto sale va immersa *en foison d’eaue*, ovvero in abbondante acqua. Sono moderatamente, molto, poco e in abbondanza le uniche indicazioni a disposizione della lettrice per la maggior parte delle ricette.

Dunque, chi utilizza il ricettario non esita a modificarne la fisionomia per renderlo più funzionale all’utilizzo che vuole farne: ogni lettore diventa a sua volta autore.

Come abbiamo già anticipato nel paragrafo precedente, l’autore del *MDP* ha in mente questo obiettivo quando ripercorre le ricette tratte dal *Viander* di Taillevent<sup>165</sup> con varie

---

<sup>162</sup> «La testa del montone deve essere molto cotta. Poi si devono rimuovere le ossa e tritare finemente il resto, e cospargere con spezie in polvere».

<sup>163</sup> «Il merluzzo deve essere tagliato in pezzi quadrati come una scacchiera, e poi immergerli per una notte; poi vanno tolti dall’acqua, e poi messi ad asciugare su una tovaglia. Poi far bollire dell’olio; quindi friggere i vostri pezzi di merluzzo in poco olio, e mangiarli con la senape o una salsa all’aglio».

<sup>164</sup> «Le aringhe sotto si mettono a bagno in acqua fresca e vanno lasciate immerse in abbondante acqua per tre giorni e tre notti; e dopo il terzo giorno devono essere lavate e rimesse in altra acqua fredda per due giorni, e ogni giorno va cambiata l’acqua due volte».

<sup>165</sup> L’ipotesi più probabile è che l’autore del *MDP* abbia utilizzato una copia di *Le Viander* prodotta poco prima, tra il 1373 e il 1381, periodo in cui Guillaume Tirel ottenne la qualifica di capo cuoco e, dirigendo la cucina, non prese più parte alle preparazioni, ma si dedicò alla supervisione e, nel frattempo, alla composizione del ricettario. Il manoscritto utilizzato per effettuare il confronto con il *MDP* è il più antico posseduto, datato al XIV sec., conservato presso la BNF e inserito nell’*Inventaire et sommaire des manuscrits français. Fonds*

considerazioni, relative sia all'acquisto che alla qualità dei prodotti, considerazioni volte a stimare sia il costo che il gusto delle ricette.

Anche nelle ricette vere proprie sono presenti integrazioni o modifiche e il risultato spesso è tutt'altro che uniforme, con elementi collegati senza una coerenza logico-testuale; ad esempio, ecco le due ricette della *vinaigrete* a confronto:

#### LE VIANDER

Une vinaigrete. Prennés menue hatei de porc, et ne la rosticiés pas trop; puis la descoupés, et oignons par rouelles, et frisiés en sain de lart dedans un pot sur le charbon, et ostés souvent le pot, et quant il sera cuit, si y metés bouillon de buef plain, et metés boullir sur vostre grain<sup>166</sup>; puis affinés gingembre, graine de paradis et un poude saffran, deffaites de vinaigre, et metés tout boullir ensemble; et se doit lier de soi mesmes, et est brune.<sup>167</sup>

#### LE MESNAGIER DE PARIS

Une vinaigrecte. Prenez la menue haste d'un porc, laquelle soit bien lavec et eschaudee, puis rostie comme a demy sur le greil, puis mincié par morceaux; puis les mettez en un pot de terre, du sain et des ongnons coupez par rouelles; mettez le pot sur le charbon et hosciez souvent, et quant tout sera bien frit ou cuit, si y mettez du bouillon du beuf, et faictes tout boullir. Puis broyez pains halé, gingembre, graine, saffran, etc., et deffaites de vin et de vinaigre et faictes tout boullir. Et doit estre brune. (Brune, comment sera elle brune s'il n'y a du pain hallé? Item, je croy qu'elle doit estre lyant, car je la treuve ou chappitre des potages lyans cy

---

*Français. Fonds Saint-Germain*, tome 18, n°19791. Per un approfondimento cfr. Vicaire, 1892, pp. 37-39. (Per una breve descrizione del manoscritto consultare le pp. 49-50).

<sup>166</sup> In merito all'espressione *sur vostre grain*, si tratta di un possibile errore da parte del copista del ms numero 19791 conservato alla BNF. Infatti, se prendiamo la versione contenuta nel Reg.Lat. 776, ritenuto da Vicaire la più corretta (sebbene posteriore al ms utilizzato dall'autore del *MDP*), il termine *grain* viene emendato con *viande*. Per un approfondimento cfr. Vicaire, 1892, p.354.

<sup>167</sup> «Vinaigrette. Prendere la milza del maiale, che deve essere ben lavata e bollita, e non la arrostita troppo; poi tagliarla a pezzi, e cipolle a rondelle, e rosolare con il grasso dentro un tegame sopra il carbone, e girare spesso il contenuto e quando il tutto sarà cotto, ricoprire completamente di brodo di manzo e mettete a bollire; poi macinate lo zenzero, i grani del paradiso e lo zafferano, allungate con aceto e far bollire tutto insieme; e deve addensarsi da solo, ed è bruno». (Vicaire, *Le Viander*, p.7)

devant. Et par ces deux raisons je croy  
qu'il y couvient du pain harlé pour l'yer et  
tenir brune).<sup>168</sup> (*MDP*, II, v. 105)

Come vediamo in questo esempio, l'autore integra alla fonte originale dei consigli pratici che l'autore di *Le Viander* considera scontati, come il fatto che la milza vada lavata e sbollentata prima di cuocerla, mentre sono indispensabili per una persona inesperta e alle prime armi in cucina.

Vi è coerenza a livello contenutistico ma non sempre l'autore riesce a lavorare in maniera impeccabile sullo stile; gli arricchimenti, se in alcuni casi sono ben integrati, in altri si percepiscono inevitabilmente come aggiunte a posteriori.

Ad esempio, anche nelle ricette ridotte a poche righe, l'autore cerca di fornire il suo contributo:

#### LE VIANDER

Conis en rost. Parboulis et lardés, à la  
canelle, et, en pasté, en poudre  
d'espices.<sup>169</sup>

#### LE MESNAGIER DE PARIS

Connins, pourbouliz, lardez, en rost, a la  
cameline. L'en scet bien se ung connin  
est gras a luy taster le nerf qui est entre  
deux espaulles ou col, car la scet l'en s'il  
a grosse gresse par le gros nerf; et s'il est  
tendre, l'en le scet a luy rompre l'une des  
jambes derriere.<sup>170</sup> (*MDP*, II, v. 143)

---

<sup>168</sup> «Vinaigrette. Prendere la milza di un maiale, che deve essere ben lavata e bollita, poi arrostita a metà sulla griglia e sminuzzarla; successivamente metterla in un tegame di coccio con il grasso e le cipolle tagliate a rondelle; mettere il tegame sul carbone e mescolare spesso, e quando il tutto sarà ben rosolato o cotto, aggiungete un po' di brodo di manzo e portate a bollire. Poi macinate il pane tostato, lo zenzero, i semi, lo zafferano, ecc., e allungare con vino e aceto e far bollire il tutto. E dovrebbe essere marrone. (Marrone, come sarebbe marrone senza pane tostato? Item, penso che debba essere densa perché lo trovo sopra nel capitolo sulle zuppe dense. Per questi due motivi sono dell'opinione che serva il pane tostato per renderlo denso e marrone)».

<sup>169</sup> «Coniglio arrosto. Sbollentare e lardellare, con la cannella e, in paté, in polvere di spezie». (Vicaire, *Le Viander*, p.11)

<sup>170</sup> «Conigli. Sbollentare, lardellare, arrostitire, con la cannella. Possiamo accertarci che un coniglio sia grasso tastando il nervo sul collo tra le spalle: perché si capisce lo spessore del grasso da quello del nervo; sappiamo se è tenero rompendogli una zampa posteriore».

In questa ricetta, in cui non è necessario fornire ulteriori spiegazioni, l'autore integra informazioni in merito alla scelta della materia prima ideale da trattare.

Dunque, alla scrittura concisa del ricettario da cui l'autore trae spunto si contrappongono delle ricette con numerose precisazioni, latinismi e anche considerazioni personali, come quella in merito all'utilizzo del pane o meno nella ricetta; l'autore si lascia andare a riflessioni e ad interrogativi in prima persona che contrastano con le indicazioni impersonali del testo originale, come nel caso dell'utilizzo del pane tostato per rendere bruna la *vinaigrette*.

Come abbiamo visto, l'autore utilizza un metodo di trasmissione delle fonti in cui non si preoccupa di rispettarne alla lettera il testo originario. Tale approccio, che è particolarmente caratteristico degli autori didattici, complica le cose, dal momento che l'autore non si preoccupa quasi mai di specificare se sia lui o l'autorità segnalata a parlare. Come affronteremo nel paragrafo successivo, però, c'è un aspetto che ci consente, almeno in parte, di individuare più facilmente i passaggi in cui l'autore si discosta dalla fedeltà alla fonte per fornire il suo contributo personale, ovvero il passaggio dalla seconda persona plurale alla seconda persona singolare all'interno della narrazione.

### **2.2.2 Il *vous* e *tu***

Per la maggior parte del testo, la seconda persona plurale è la più utilizzata dall'autore per rivolgersi alla moglie. Sebbene Foulet (1919) sostenga che la facilità del passaggio da *tu* a *vous* e viceversa sia un fenomeno comune in antico francese, restano ancora complesse le spiegazioni di tale fenomeno.<sup>171</sup>

Resta il fatto che, quando l'autore si rivolge alla propria moglie, al preponderante *vous*, educativo e convenzionale, che occupa la gran parte del testo contrappone, talvolta, un *tu* in cui sembra aver dimenticato il progetto universale e preciso e si rivolge in maniera realmente diretta a sua moglie. Infatti, nei molti aneddoti della prima distinzione, *vous* è usato in ogni dialogo tra moglie e marito e di particolare interesse sono, quindi, le sviste

---

<sup>171</sup> In merito alle teorie sull'utilizzo alternato di *tu* e *vous* in antico francese risulta interessante il saggio di Lebsanft Franz, *Le problème du mélange du «tu» et du «vous» en ancien français* (1987).

dell'autore nell'uso della forma più familiare, che spesso sembrano indicare un punto in cui si discosta dalla sua fonte per aggiungere il suo personale contributo.<sup>172</sup>

Per quanto riguarda la prima distinzione, l'uso intermittente della seconda persona singolare si riscontra nel terzo articolo, che contiene una descrizione della Messa, un approfondimento della confessione, una lunga analisi dei sette vizi capitali, ciascuno seguito da consigli su come confessarlo, e un resoconto delle virtù corrispettive.

L'autore attinge liberamente da *La Somme le Roi*<sup>173</sup> e *Le Miroir du Monde*,<sup>174</sup> riordinando l'ordine dei contenuti, selezionando quelle parti che riteneva rilevanti per l'educazione di sua moglie e occasionalmente aggiungendo il proprio materiale.

Sebbene non sempre sia possibile ipotizzare che il passaggio dalla seconda persona plurale o dalla forma impersonale alla forma più familiare del *tu* sia dovuto all'allontanamento dalla sua fonte, dato che in entrambi i testi ci sono esempi dell'uso sia di *tu* che di *vous*, ci sono una serie di passaggi in cui l'uso della forma singolare è proprio una conseguenza di tale variazione da parte dell'autore.<sup>175</sup>

Ad esempio, sia nel *Miroir du Monde* che nella *Somme le Roi* la sezione relativa alla descrizione dei sette vizi capitali è separata dalla sezione relativa alla confessione di tali peccati, mentre l'autore del *MDP* fa seguire all'esposizione di ogni peccato il modo di affrontarlo nella confessione.<sup>176</sup>

All'interno del terzo articolo della prima distinzione, dopo la descrizione del vizio della superbia, l'autore quindi introduce quindi la sezione dedicata alla confessione di tale peccato:

Et le pecheur ou pecheresse doit commencer sa confession en ceste maniere:

Sire, qui estes vicaire et lieutenant de Dieu, je me confesse a Dieu le tout

---

<sup>172</sup> Cfr. Ferrier, 1977, 257-258.

<sup>173</sup> Opera di Frère Laurent de Bois, nota anche come *Livre des vices et des vertus*, composta nel 1280, è un trattato morale, destinato all'uso laico, per facilitare l'esame di coscienza dei penitenti al momento della confessione e avviarli alla pratica di una buona vita cristiana attraverso la conoscenza dei vizi e delle virtù. Per un approfondimento cfr. Brayer, 1958, pp.1-7.

<sup>174</sup> Opera meno conosciuta rispetto a *La Somme le Roi*, e fino al 1892 i due titoli, intercambiabili, sembrava facessero riferimento entrambi alla *Somme*. L'ipotesi più verosimile consiste nel ritenere che l'autore della *Somme* abbia deciso di ridimensionare il *Miroir*, decisamente più prolisso nelle descrizioni, effettuando dei tagli notevoli al testo e integrandoli con alcune parti originali da lui prodotte. Per un approfondimento cfr. Brayer, 1958, pp.1-7.

<sup>175</sup> Per approfondimento cfr. Ferrier, 1977, pp. 258 e 267.

<sup>176</sup> All'interno del *Miroir du monde* una sezione a parte è dedicata alla confessione, mentre all'interno della *Somme le Roi* l'autore sfrutta ogni possibilità di inserire delle digressioni sulla confessione all'interno del libro dedicato ai doni dello spirito santo e alle virtù. Per un approfondimento cfr. Brayer, 1958, pp. 441-465.

puissant et a la benoite Vierge Marie et a tous les sains de Paradis et a vous,  
chier pere, de tous mes pechiez lesquels j'ay faiz en moult de manieres.  
Premierement d'orgueil.<sup>177</sup> (*MDP*, I, iii. 37-38)

Dopo tale formula per iniziare la confessione, si procede con una lunga ricapitolazione di quanto appena detto della Superbia, fornendo esempi concreti di modalità con cui il peccato era stato commesso e ripetendo numerosi concetti già analizzati poco prima. Mentre procedeva nella descrizione dei vizi successivi, sembra che all'autore sia venuto in mente che un trattamento simile di ogni confessione avrebbe reso la sezione troppo macchinosa; infatti, se nel *Miroir du Monde* la ripresa generica dei concetti centrali del peccato da confessare è giustificata dalla presenza di una sezione intermedia tra il capitolo dei vizi e quello della confessione, nel *MDP*, dove le sezioni si susseguono senza pause, appare come una ripetizione eccessiva.<sup>178</sup> Infatti, come evidenzia Ferrier (1977), le confessioni che seguono sono tutte molto più brevi di quella sulla Superbia:

[Invidia] Et de toutes ces choses tu dois dire en ta confession: Sire, en toutes ces choses que j'ay cy devant [...].<sup>179</sup> (*MDP*, I, iii.54)

[Ira] Et de tout ce tu dois confesser ainsi: Sire, j'ay le nom de Dieu parjuré par mon yre [...].<sup>180</sup> (*MDP*, I, iii.61)

[Accidia] Et pour ce tu qui est paresceux te dois confesser des branches de paresce, et dire ainsi: Sire, j'ay aussi erré en toutes les branches de paresce pour ma negligence.<sup>181</sup> (*MDP*, I, iii.70)

[Avarizia] Et de toutes ces choses de quoy ta conscience te juge tu t'en dois confesser, et de tout ce dont tu te scens coupable et qui regarde le pechié d'avarice [...].<sup>182</sup> (*MDP*, I, iii. 86)

---

<sup>177</sup> «E il peccatore o la peccatrice devono iniziare così la propria confessione: Signore, che sei vicario e luogotenente di Dio, io confesso a Dio l'Onnipotente, alla Beata Vergine Maria, a tutti i Santi del Cielo e a te, caro padre, tutti i peccati che ho commesso in molti modi. Prima ho peccato di superbia».

<sup>178</sup> Per un approfondimento cfr. Brayer, 1958, pp. 441-443.

<sup>179</sup> «E in merito a tutte queste cose tu devi dire nella tua confessione: Signore, in tutte queste cose che ho qui davanti [...]».

<sup>180</sup> «E di tutte queste cose ti devi confessare così: Signore, io ho spergiurato sul nome di Dio per colpa della mia ira [...]».

<sup>181</sup> «E poiché tu sei accidioso ti devi confessare di tutti i rami dell'accidia, e dire così: Signore, io ho errato in tutti i rami dell'accidia a causa della mia negligenza».

<sup>182</sup> «E di tutte le cose che in tua coscienza ritieni siano da confessare, e di tutto ciò di cui ti senti in colpa e che riguarda il peccato di avarizia [...]».



[Gola] Et de ces choses cy devant dictes tu te dois ainsi confesser: Sire, de toutes ces choses et de moult d'autres manifestement et souventesfois j'ay pechié [...].<sup>183</sup> (MDP, I, iii.95)

[Lussuria] Et pour ce, de toutes ces choses la creature pescheresse doit ses pechiez humblement dire a son confesseur, demander pardon et dire: J'ay pechié en ces pechiez [...].<sup>184</sup> (MDP, I, iii.103)

Come vediamo, contengono quasi tutte la seconda persona singolare come pronome utilizzato per rivolgersi alla moglie. Addirittura, nell'introdurre la formula per confessare il peccato di accidia, l'autore, pur usando *tu*, si dimentica di cambiare il destinatario dal maschile *paresceux* al femminile *parsesseuse*. Nonostante questo esempio di adesione incongruente o distratta alla sua fonte, è interessante evidenziare che l'uso della seconda persona singolare da parte dell'autore si verifica ogni volta che innova o altera il materiale a sua disposizione.<sup>185</sup>

Ad esempio, nelle descrizioni di altri vizi, come quello dell'ira, l'autore si discosta occasionalmente dalla sua fonte per introdurre materiale più adatto alle circostanze di una giovane borghesia. Nella *Somme le Roi*, il confessore pone particolare enfasi sui pericoli che i sovrani cedano all'ira, poiché questa può sfociare in una guerra e porta a gravi conseguenze; egli evidenzia quattro branche di *yre*:

La premiere est a luy mesmes, car quant yre surmonte l'homme elle tormente l'ame et le corps si que l'homme ne peut dourmir ne reposer. [...] La seconde guerre que l'homme felon a est a dieu [...] La tierce guerre que l'homme preux a c'est a ceulx qui sont dessoubz luy: comme sa femme et sa mesgnye. [...] La quarte guerre est par dehors a ses voysins et a sez privez que sont environ luy.<sup>186</sup>

---

<sup>183</sup> «E di tutte le cose dette fino a qui tu ti devi confessare: Signore, di tutte queste cose e di molte altre ho chiaramente e più volte peccato [...]».

<sup>184</sup> «E per ciò, per tutte queste cose la creatura lussuriosa deve dire umilmente al suo confessore i suoi peccati, chiedere perdono e dire: lo ho peccato in tali vizi [...]».

<sup>185</sup> Per un approfondimento cfr. Ferrier, 1977, pp. 258-262.

<sup>186</sup> «La prima è contro sé stesso, perché quando l'ira raggiunge l'uomo gli tormenta anima e corpo, così che l'uomo non può dormire né riposare. [...] Il secondo conflitto che ha l'uomo iracundo è contro Dio [...] Il terzo conflitto che prende l'uomo è con coloro che sono sotto di lui: come sua moglie e il suo lignaggio. [...] Il quarto è al di fuori dei vicini e familiari che sono intorno a lui». Cfr. Frère Laurent, *La Somme des vices et des vertus*, pp. 23-24.

Quest'ultimo aspetto è quello che si ramifica a sua volta in sette rami: *contemps, rancune, hayne, desir de vengeance, homicide, guerre*.<sup>187</sup>

Nel *MDP*, invece, l'Ira viene piegata in chiave domestica:

Aprez envie vient le pechié d'ire, qui descent d'envie. Ou pechié d'ire a .v. branches, c'estassavoir hayne, contencion, presumpcion, indignacion et juracion. Hayne est quant aucune personne ne peut mettre autruy en sa subjection, ou qu'elle ne peut commander et suppediter cellui qu'elle voudroit bien comme plusgrant de lui, et en voudroit avoir la seignourie et la subjection. [...] La seconde branche de ire si est quant, en parlant, la personne a le cuer enflé a mal faire et dire, et quant elle parle laidement, desordonneement, par ire contre aucun autre. La .iii<sup>e</sup>. branche de ire si est quant, par parler, meslees et batailles viennent et discensions. [...] La .iiii<sup>e</sup>. branche de yre si est quant par ton yre tu as esmeu Dieu par jurer. La .v<sup>e</sup>. branche si est quant par ton yre tu as esmeu et fait esmouvoir les autres a couroux. Et de tout ce tu dois confesser ainsi: [...] Monseigneur mon pere et madame ma mere ay par mon ire courrouciez et despiteusement a eulx parlé; et par yre les ay par mal regardez et desiré la fin de leurs jours. Aux povres ay moult despiteusement parlé, et par mon ire les ay appelé truans. Sire, j'ay par mon yre esmeu pluseurs a jurer moult villainement et de moult villains sermens. Mes serviteurs et moult d'autres ay je fait esmouvoir a couroux, et les ay esmeu a mal faire.<sup>188</sup> (*MDP*, I, iii.55-61)

A differenza della fonte originale, l'autore attua delle modifiche funzionali all'educazione della moglie; egli cita solo brevemente *meslees, batailles* e *discensions* ma poi introduce

---

<sup>187</sup> Contesa, rancore, odio, corpo a corpo, desiderio di vendetta, omicidio e guerra.

<sup>188</sup> «Dopo l'invidia segue il peccato dell'ira, che discende dall'invidia. Il peccato dell'ira ha cinque rami: odio, contesa, presunzione, indignazione e imprecazione. L'odio è quando una persona non può sottomettere gli altri a sé, o non può governare e soppiantare colui che lei vede come suo superiore, e vorrebbe averne l'autorità e la sottomissione. [...] Il secondo ramo dell'ira è quando, parlando, una persona ha il cuore pieno di desiderio di fare il male o di calunniare, e quanto parla con cattiveria, sconsideratamente, con rabbia verso qualcun altro. Il terzo ramo dell'ira è provocare, parlando, dispute, scontri e conflitti. [...] Il quarto ramo è quello di aver offeso Dio bestemmiando a causa della propria ira. Il quinto ramo è quando per ira hai fatto arrabbiare gli altri. Di tutto ciò devi confessare quanto segue: [...] Signore, ho fatto arrabbiare mio padre e la signora mia madre, ed ho parlato loro con disprezzo a causa della mia ira; e per rabbia li ho guardati male e ho desiderato che fossero morti. Ho parlato ai poveri con disprezzo, e per la mia ira li ho chiamati mendicanti. Signore, per ira ho fatto spergiarare alcune persone molto brutte e fare giuramenti molto cattivi. Ho fatto arrabbiare i miei servi e molti altri, inducendoli a fare cose cattive».

alcune nuove suddivisioni e si focalizza, nell'atto della confessione, sulle conseguenze che l'ira comporta nei confronti dei propri genitori o dei servi.

In un solo caso l'autore sceglie, significativamente, di non usare la seconda persona singolare, ovvero nella formula suggerita per confessare il peccato di Lussuria: *Et pour ce, de toutes ces choses la creature pescheresse doit ses pechiez humblement dire a son confesseur [...]*.

La forma impersonale implica che l'esclusione a priori della moglie dai peccatori di Lussuria: l'autore non vuole neanche lontanamente suggerirle la possibilità di doversi sottoporre a tale confessione.<sup>189</sup>

Giunto al termine dell'enumerazione delle virtù, conclude l'articolo dicendo «Et atant, chiere suer, vous souffise de ceste matiere»<sup>190</sup> e non torna più alla seconda persona singolare per tutto il resto della prima distinzione.

Nella seconda Distinzione, passando dalle questioni spirituali e morali a quelle pratiche, l'autore fa nuovamente uso della seconda persona singolare in alcune occasioni; già svariati esempi si trovano all'interno del secondo articolo, dedicato al giardinaggio. Mentre la maggior parte delle istruzioni sono fornite in terza persona singolare o in seconda plurale, probabilmente a partire da una fonte scritta a noi ignota, talvolta l'autore integra qualche segreto o suggerimento utile a risolvere eventuali dubbi da parte della lettrice. Tali dettagli pratici, probabilmente circolanti tra i giardinieri dell'epoca e basati sulla propria esperienza, sono quasi sempre espressi con la seconda persona singolare:

Octobre. Poiz, feves ung doit parfont en terre et loing l'un de l'autre ung dour.  
Et que ce soient grosses feves, des plus grosses; car quant elles sont nouvelles elles se demonstrent plus grosses que les petites ne font. Et n'en doit l'en planter que ung petit, et a chascun decours apres ung petit, afin que se l'une partie gelle, que l'autre non. Se **tu** veulx planter poix percez, seime les par temps sec et bel et non pluyeulx; car se l'eaue de la pluye entroit dedens les pertuiz du poiz, il se fandroit et partiroit en deux et ne germeroit point.<sup>191</sup> (*MDP*, II, ii. 36)

---

<sup>189</sup> Questo aspetto, più o meno esplicito, di esclusione della moglie da determinati contesti, peccati o prove da superare ritorna più volte all'interno del *MDP*; ad esempio, dopo aver trascritto la storia di Griselda, l'autore dichiara: «Et je qui seulement pour vous indoctriner l'ay mise cy, non pas pour l'appliquer a vous [...]». (*MDP*, I, vi.10) [Ho messo qui questa storia solo per istruirvi, e non per applicarla a voi].

<sup>190</sup> «E per il momento, cara sorella, vi sia sufficiente ciò per tale argomento». (*MDP*, I, iii. 118)

<sup>191</sup> «Ottobre. Piselli, i semi vanno ciascuno in profondità nel terreno, lontani quattro dita l'uno dall'altro. E che siano dei semi grandi, tra i più grandi i semi più grandi; perché quanto sono dei germogli, appaiono più

Come vediamo, l'autore inizia il paragrafo con la forma impersonale, per poi concluderlo con un consiglio pratico espresso in seconda persona singolare, dicendo alla moglie che se vuole piantare dei piselli forati servono attenzioni ulteriori: deve fare attenzione all'acqua piovana, che potrebbe penetrare nel seme e farlo morire prima della germinazione. Non è l'unico passaggio in cui l'esperienza pratica dell'autore prevale sulla teoria a sua disposizione; ad esempio, in merito alla coltivazione dei cavoli scrive:

*Nota* que se **tu** replantes en esté, en temps sec **tu** doiz gecter de l'eaue en la fosse; en temps moicte, non.<sup>192</sup> (*MDP*, II, ii. 37)

Seguono poi altri suggerimenti, come il metodo per liberarsi dei bruchi o delle loro larve che infestano i cavoli:

*Nota* que se les chenilles menguent des choulx, quant il plouvera seme de la cendre pardessus les choulx, et les chenilles mourront. *Item*, **tu** peus regarder pardessous les feuilles des choulx, et la trouveras grant assemblé de miches blanches en ung tas.<sup>193</sup> (*MDP*, II, ii. 38)

Anche nel trattato sui cavalli, indirizzato a *maistre Jehan*, si verifica questa alternanza di *tu* e *vous*. L'autore inizia questa sezione con le parole:

Sachiez donc, maistre Jehan, que cheval doit avoir xvi condicions.<sup>194</sup> (*MDP*, II, iii. 20)

Dopo aver descritto queste condizioni, continua dicendo:

---

grandi di quanto non siano con i piccoli. E dovresti piantare solo una piccola quantità, e a ogni luna calante un altro po', cosicché, se una parte si congela, l'altra no. Se vuoi piantare piselli forati, seminali con il bel tempo e non quando piove; perché se l'acqua piovana penetrasse nei fori del baccello, lo dividerebbe in due e ne impedirebbe la germinazione».

<sup>192</sup> «Nota che se li ripianti in estate, con il clima secco è necessario irrigare il terreno circostante; in clima piovoso non è necessario».

<sup>193</sup> «Nota che se i bruchi mangino i cavoli, quando pioverà spargi la cenere sopra i tuoi cavoli, e i bruchi moriranno. *Item*, tu puoi guardare la parte inferiore delle foglie di cavolo, e scoprirai un'abbondanza di piccoli puntini bianchi ammassati».

<sup>194</sup> «Sappiate dunque, mastro Giovanni, che un cavallo deve avere sedici qualità».

Et puis, mon amy maistre Jehan, **tu** te dois congnoistre a l'aage dont il est.<sup>195</sup>  
(MDP, II, iii. 22)

Quindi, l'autore procede a trattare i vari aspetti specifici uno per uno, e accade più volte che, nel trattare due elementi consecutivi, inizi rivolgendosi al suo maggiordomo con la seconda persona singolare per poi passare, all'interno della stessa frase, alla forma plurale:

Après ce, maistre Jehan, **tu doiz** adviser se le cheval a bonne encontre et bonne herpe et ouverte, qu'il ne soit courbé ne fuiselé (et s'il est durié, c'est bon signe); et par entre les deux jambes de devant **regardez** aux deux jambes de derriere qu'il n'y ait espavain ou corbe.<sup>196</sup> (MDP, II. iii. 23)

Après ce, maistre Jehan mon amy, **tu doiz** aler au costé et regarder s'il est point grevé soubz la selle; car en cheval qui ait tendre doz **ne vous fiez**.<sup>197</sup> (MDP, II.iii.24)

Anche in questa sezione, gli esempi possono essere spiegati in maniera simile a quelli in cui le informazioni vengono integrate a beneficio della moglie. Come nei casi precedenti, in questo trattato sui cavalli l'autore non si accontenta semplicemente di trascrivere i dettagli da uno o più manuali a sua disposizione durante la stesura, ma fa trasparire, nel tentativo di mantenere l'impersonalità, una conversazione amichevole mal celata.<sup>198</sup>

Simili aggiunte in seconda persona singolare non mancano anche nella sezione culinaria; non è nelle ricette stesse, tratte da Taillevent o dalle altre raccolte contemporanee, che si verificano queste interpolazioni, ma nelle note aggiuntive, finalizzate ad aiutare la moglie inesperta. Ad esempio, in merito alla zuppa di piselli vecchi, l'autore inizia la spiegazione dei vari passaggi con la forma impersonale:

---

<sup>195</sup> «Allora, Maestro Giovanni amico mio, devi essere in grado per valutare la sua età».

<sup>196</sup> «Poi, mastro Giovanni, devi esaminare se il cavallo ha una buona andatura, un torace forte e ampio, che non abbia curve e non sia affusolato (e se è duro, è un buon segno); e guardate attraverso le zampe anteriori per verificare che non ci siano tumori ai garretti o ai piedi».

<sup>197</sup> «E poi, mastro Giovanni, amico mio, devi ispezionare i fianchi e verificare che non ci sia una ferita sotto la sella; perché non vi dovete fidare di un cavallo che ha il dorso delicato».

<sup>198</sup> Per un approfondimento cfr. Ferrier, 1977, pp. 264-266.

Et primo potage de pois vielz. Couvient eslire, et savoir aux gens du lieu la nature des poiz d'icelluy lieu. [...]. Et ce sceu, il les couvient laver en une paille avec de l'eaue tiede, puis mectre en ung pot, et de l'eaue tiede avec, au feu, et faire boullir tant qu'ilz soient bayans [...] et faire boullir et cuire du tout avant que tu y mectes quelque chose que aue chaude, soit de la char ou autre, ne n'y met sel ne lart ne affaictement quelzconques jusques a ce qu'ilz soient tous cuiz.<sup>199</sup>  
(MDP, II, v. 29)

Successivamente si arriva al passaggio più difficile della ricetta: l'autore, consapevole della difficoltà nel dosaggio corretto del sale, poiché i piselli ne assorbono molto durante la cottura, e preoccupato che sua moglie, per evitare una sapidità eccessiva, non aggiunga neanche brodo o condimento fino a quando i piselli non sono completamente cotti, aggiunge un passaggio esplicativo dettagliato alla seconda persona singolare:

De l'eaue du lart y peuz **tu** bien mectre et de l'eaue de la char; maiz l'en n'y doit point mectre de sel, non mye bouter la culier, jusques a ce qu'ilz soient bien cuiz.<sup>200</sup> (MDP, II, v. 29)

Dopo aver fornito questo consiglio preciso, l'autore ritorna alla forma impersonale, mantenuta fino alla fine della ricetta:

Toutesvoyes l'en les peut bien remuer a tout le pot. A jour de char, apres ce qu'ilz sont purez, paistre de l'eaue du lart et de la char. Et quant ilz seront pres que cuiz l'en peut mectre le lart dedens.<sup>201</sup> (MDP, II, v. 29)

---

<sup>199</sup> «Primo minestrone di piselli vecchi. Devi scegliere i piselli, e chiedere alla gente del posto la natura dei piselli locali. [...] E saputo ciò, piselli vanno lavati in una padella con acqua tiepida, messi in una casseruola con acqua tiepida sul fuoco, e quindi lessati fino a farli aprire [...] e far bollire e cuocere fino alla fine prima di aggiungere altra acqua calda, sia carne o altro, né aggiungere sale, pancetta o qualsiasi condimento prima che i piselli siano completamente cotti».

<sup>200</sup> «Puoi aggiungere l'acqua della pancetta o il brodo di carne, ma non devi mettere il sale, e non immergere il cucchiaino fino a quando non sono ben cotti».

<sup>201</sup> «Tuttavia, possono essere mescolati scuotendo la pentola stessa. Nei giorni grassi, una volta scolati i piselli, aggiungere il brodo di pancetta e carne. Quando stanno per essere cotti, puoi aggiungerci la pancetta».

Inoltre, suggerimenti su come evitare che i piselli si asciughino in cottura bruciando la pentola appaiono più volte nel *MDP*, sempre espressi con la seconda persona singolare, il che ha portato a supporre che la giovane moglie dell'autore fosse particolarmente soggetta a questo tipo di incidente.<sup>202</sup>

Nella prima occasione in cui affronta l'argomento, l'autore inizia come sempre con il principio generale espresso in terza persona singolare o in seconda plurale:

*Item, sachiez que pou advient que poiz ou feves ou autres potages s'aoursent se les tisons ardans ne touchent au cul du pot quant il est sur le feu. Item, avant que ton potage s'aourse et afin qu'il ne s'aourse, remue souvent au cul du pot et appuye ta cuillier au fons, afin que le potage ne se prengne la. Et nota que si tost que tu apparcevras que ton potage aoursera si ne le remue point, maiz l'oste tantost dessus le feu et le met en ung autre pot. Item, nota que communement tous potages qui sont sur le feu surondent et s'en vont sur le dit feu jusques a ce que l'en ait mis au pot sel et gresse, et depuis non.*<sup>203</sup> (*MDP*, II, iv. 7-9)

Sembra probabile che la giovane sposa dell'autore non prestasse molto peso all'importanza di continuare a mescolare a fuoco basso, dato che lo stesso consiglio è riportato altre due volte in termini quasi identici; l'autore, nel ribadire le ulteriori indicazioni pratiche su come evitare che i piselli si attacchino sul fondo della padella, e su come intervenire se ciò è già accaduto, in entrambi i casi usa la seconda persona singolare:

*Item, pour garder que ton potage ne s'aourse tu le doiz remuer ou fons du pot et regarder que les tisons ne touchent au fons; et s'il est ja commencé a aourser*

---

<sup>202</sup> Per un approfondimento cfr. Ferrier, 1977, pp. 263-265.

<sup>203</sup> «Item, sappi che è molto raro che piselli, fagioli o altre verdure si attacchino e brucino quando la brace ardente non tocca il fondo della pentola sul fuoco. Item, Prima che la tua zuppa bruci e affinché non lo faccia, mescola più volte il fondo della pentola con il cucchiaio, in modo che la zuppa non si attacchi. E nota che appena vi accorgete che la vostra zuppa sta bruciando, non mescolate più ma toglietela subito dal fuoco e versatela in un'altra pentola. Item, nota che in genere tutte le zuppe traboccano e si lasciano sul fuoco fino al momento in cui si mette il sale e il grasso nella pentola, e poi non più».

**tu** doiz tantost rechanger en ung autre pot. *Item*, de lait garder de tourner. *Item*, que le pot ne s'en voise de dessus le feu.<sup>204</sup> (*MDP*, II, v. 2)

*Nota* que si tost que **tu** apparcevras que ton potage se aoursera, si le fay plus cler (car il s'aourse d'estre trop espoiz) et le remue tousjours ou fons du pot qui avra esté aoursé, avant que tu y mettes riens plus. Avant que ton pot s'aourse et afin qu'il ne s'aourse, remue le souvent ou fons du pot et appuie ta culier ou fons, afin que le potage ne se prengne la. Et saches que peu avient que se aoursent pois ou feves, se les tisons ardans ne touchent au cul du pot quant il est sur le feu.<sup>205</sup> (*MDP*, II, v. 37)

E ancora un esempio interessante è una glossa esplicativa, probabilmente aggiunta dall'autore a causa del vago e generico insieme di istruzioni nella sua fonte, quando l'autore parla del modo migliore per evitare la coagulazione del latte; dopo un primo passaggio in terza persona, l'autore prosegue con la seconda persona singolare.

Et n'y couvient point mettre de sel jusques au descendre du feu, ou au moins quant l'en y veult mettre les soupes; et y peut on mettre des soupes de pain levé ou autre, que ja ne se tournera, puis que le lait est ainsi gouverné comme dit est. *Item*, et se le lait n'est fraiz, ou que **tu** ayes doubte qu'il ne tourne en la paille, s'i met ung petit de fleur et le mouvras tresbien, et ja ne se tournera. Et se **tu** en veulx faire boulye, si desmelle primo ta fleur et ton lait et du sel, puis met boullir et le muf tresbien. Et se **tu** en veulx faire potage, sy y met pour chascune pincte de lait, les moyeux de demy .iiii<sup>on</sup>. d'oeufz, les germes ostez, tresbien batuz ensemble a par eulx, et puis rebatuz avec du lait, et puis tout filé en la paille, et puis tresbien remue le lait qui bout.<sup>206</sup> (*MDP*, II, v. 137)

---

<sup>204</sup> «*Item*, per evitare che la vostra zuppa si attacchi, devi mescolare il fondo della pentola e fare attenzione che la brace non la tocchi; ese ha già iniziato ad attaccarsi, dovresti versarlo immediatamente in un'altra pentola. *Item*, il latte evitate di mescolarlo. *Item*, che il contenuto della pentola non si rovesci sul fuoco».

<sup>205</sup> «*Nota* che non appena ti accorgi che la tua zuppa si attacca, rendila più leggera (si attacca perché è troppo densa) e mescola costantemente il fondo della pentola bruciata prima di aggiungere qualsiasi cosa. Prima che la vostra zuppa si attacchi e per evitare che si attacchi, muovi spesso la pentola e mescola spesso appoggiando il cucchiaio sul fondo, fino a quando il composto non si rapprende. E sappi che è raro che piselli o fagioli si attacchino se le braci ardenti non toccano la pentola quando è sul fuoco».

<sup>206</sup> «Evitare di salarlo prima di toglierlo dal fuoco, o almeno fino al momento in cui vogliamo metterci le zuppe; e queste zuppe possono essere fatte con pane lievitato o altro; se il latte viene conservato come indicato,



Dopo tutti questi esempi è evidente che, anche con le ricette, l'autore passa alla seconda persona singolare per dare consigli non solo su tecniche scontate nella fonte generica, ma anche su accortezze di cui la moglie in questione è sprovvista.

In tutta l'opera, l'autore del *MDP*, pur utilizzando materiale scritto precedente, tiene a mente i problemi e le difficoltà individuali della sua giovane moglie, e talvolta trasforma il testo in una vera e propria comunicazione personale; quando il testo viene intervallato da questi tipo di reminiscenze, connesse alle esperienze dell'autore, il tono assume i tratti personali della conversazione. Però, come abbiamo visto, l'uso del *tu* non va ricondotto a una dimostrazione di sentimenti, poiché l'intero libro contiene molti passaggi espressi con il *vous* che esprimono l'affetto dell'autore per la moglie; i punti analizzati indicano proprio i luoghi in cui, partendo dalla sua fonte, l'autore aggiunge alcune riflessioni impreviste: l'effetto è quello di un divulgatore di nozioni che abbandona momentaneamente il suo progetto testuale per fare riferimento, con un leggero cambio di tono, a qualche aneddoto che gli è venuto in mente in quel preciso istante.<sup>207</sup>

---

non impazzirà. Item, se il latte non è fresco, o temi che si straccerà nella padella, aggiungi un po' di farina e mescola con molta attenzione, e allora non impazzirà. Se vuoi preparare un porridge, mescola prima la tua farina di fiori, il tuo latte e il sale, poi fai bollire, mescolando molto bene. Se vuoi fare una zuppa, mettere per ogni mezzo litro di latte mezzo quarto di tuorli, da cui è stato rimosso il nucleo germinale, e sbatterli molto bene, prima da soli, poi con il latte, e poi versare in padella, e mescolare bene il latte quando bolle».

<sup>207</sup> Cfr. Ferrier, 1977, pp.265-266.

### **Capitolo III – *Le Deable tempte l’omme par la bouche***

Sebbene sia corretto, come sottolinea la maggior parte della critica, che il *MDP* rappresenti una fonte di ricchezza per gli storici che vogliano approfondire il commercio, l’agricoltura, la vita urbana medievale, e sia una vera miniera anche per i linguisti, grazie alla profusione di numerosi termini che designano prodotti oggi estinti o difficili da identificare, è anche vero che la maggior parte degli studi a disposizione tende a soffermarsi sugli aspetti inerenti ai nomi dei prodotti, alla loro disponibilità nel mercato, alle tipologie di preparazioni, mentre sono in quantità ridotta quelli che si soffermano sulla presenza preponderante della dottrina cristiana nel contesto culinario del *MDP*. Questo capitolo vuole evidenziare questa influenza sia in ambito teorico, nelle considerazioni relative al peccato di gola e alle pratiche di digiuno e astinenza, sia nella sfera pratica, con la presenza determinante del calendario liturgico nella preparazione delle ricette di questo *mesnage* borghese parigino di fine Quattrocento.

#### **3.1 La cultura alimentare medievale e l’influenza determinante del Cristianesimo**

Il rapporto tra Cristianesimo e alimentazione è un rapporto ambivalente: se da un lato la liturgia cristiana ha al suo centro due alimenti, il pane e il vino, corpo e sangue di Cristo, dall’altro nei testi agiografici dell’inizio del Medioevo appare dominante una concezione negativa del cibo, occasione di tentazione e tramite di ogni vizio, a cui l’essere umano non riesce a rinunciare. I modelli agiografici dei primi secoli non hanno favorito alcun tipo di indulgenza verso il cibo e il vizio della gola; d’altronde, se da una parte alimenti come pane e vino sono la circostanza di due tra i più importanti miracoli di Gesù, dall’altra, nella Genesi si legge che addentando un frutto proibito è stato commesso il peccato originale, e che Gesù stesso venne tentato dal diavolo nel deserto e invitato a trasformare le pietre in pane per placare la propria fame.<sup>208</sup>

Il pregiudizio contro il corpo, già esistente nella filosofia classica, fu in questo modo consolidato dal Cristianesimo, che unì l’idea di peccato alla natura fisica dell’uomo, dando

---

<sup>208</sup> Cfr. Maggioni, 2014, pp.70-72.

vita all'ideale dell'uomo spirituale capace di allontanarsi al massimo dai propri istinti corporali. Di conseguenza, i cinque sensi sono stati visti come mezzo per commettere il peccato, dal momento che incitano l'uomo a provare i piaceri fisici o intellettuali che il corpo può dare loro.<sup>209</sup>

Tutti i sensi sono pericolosi, ma il gusto è più pericoloso degli altri a causa della sua indispensabilità; infatti, come sostiene Girolamo nell'*Adversus Iovinianum*:

Possiamo vivere senza i quattro sensi, e cioè senza la vista, l'udito, l'odorato e il tatto. Ma senza il gusto e gli alimenti è impossibile che il corpo umano sopravviva.<sup>210</sup>

È anche lo stesso autore del *MDP* ad evidenziarne la pericolosità nel sesto articolo della prima distinzione:

[...] je le monstre mesmes par les jugement de Dieu; car vous savez, chere seur, que par la desobeissance de Adam, qui pardessus la deffense menga une pomme qui est pou de chose, tout le monde fut mis en servaige.<sup>211</sup> (*MDP*, I, vi. 61)

La considerazione ambigua del gusto e del cibo, contemporaneamente occasione di miracoli e di tentazioni demoniache, è centrale nella letteratura agiografica, che per gran parte del Medioevo chiama in causa la *discretio*, unica virtù capace di condurre l'uomo alla salvezza.<sup>212</sup> L'aspetto principale di tale dote consiste nel sapere riconoscere il limite del bisogno nutritivo e di non superarlo, per non provare piacere.

Per questo motivo furono stabiliti una serie di principi base nella dieta monastica, che saranno approfonditi nei paragrafi successivi, e prevedevano la rinuncia al cibo, in particolare alla carne, come mezzo di mortificazione del corpo, e anche perché, negando la

---

<sup>209</sup> Cfr. Montanari, 2014, pp. 246-247.

<sup>210</sup> «Sine quatuor sensibus vivere possumus, id est, sine aspectu, auditu, odoratu, atque complexu. Absque gustu autem et cibis impossibile est humanum corpus subsistere». (Girolamo, *Adversus Iovinianum*, II, 10)

<sup>211</sup> «[...] Io lo dimostro sulla base dei giudizi di Dio: sai, cara amica, che è a causa della disobbedienza di Adamo, che aveva mangiato nonostante il divieto divino, solo una mela che è così piccola, che il mondo è stato condannato alla schiavitù».

<sup>212</sup> Cfr. Maggioni, 2014, 72-73.

priorità del corpo rispetto all'anima, si rinunciava di conseguenza alla sessualità: astinenza e castità appaiono fortemente collegate nelle scelte dietetiche dei monaci.<sup>213</sup>

Inoltre, rinunciare all'assunzione della carne veniva visto anche come un rifiuto del mondo dei *potentes*, poiché tale alimento era simbolo di vigore e potere. La volontà era anche quella di conformare la propria dieta al libro della Genesi, dove si narra che nell'Eden fosse prevista un'alimentazione di tipo vegetariano.<sup>214</sup> L'esclusione della carne dalla dieta ne implicava la sua sostituzione con altri cibi, possibilmente capaci di fornire la medesima energia e valori nutrizionali; tra gli alimenti prediletti vennero scelti principalmente il pesce e i legumi, insieme, seppur con alcune limitazioni, a uova e formaggio.

Per quanto riguarda il pane e il vino, il primo, nella dose di circa 350 grammi al giorno per persona, rappresenta una costante nel regime alimentare monastico, mentre il secondo, nonostante rappresentasse, in caso di consumo sregolato, un'occasione di peccato e di piacere, veniva comunque permesso in dosi limitate; dietro tale concessione vi era non solo l'abitudine ormai radicata di consumarla quotidianamente, e dunque la difficoltà nel trovare un valido sostituto a una bevanda ritenuta indispensabile nella quotidianità, ma anche una motivazione di tipo medico, dal momento che la sua ammissione veniva concessa sulla base delle sue considerevoli virtù antisettiche e terapeutiche.<sup>215</sup>

Durante il millennio medievale, però, le regole di rinuncia al cibo e al godimento derivante da esso non sono state uniformi in tutti i testi agiografici, e anche i monaci non sempre si sono dimostrati capaci di rispettarle in ogni occasione. Già la Regola di San Benedetto, risalente al 534 e diventata il modello della dieta monastica occidentale, stabilisce l'esclusione della carne di quadrupedi dalla dieta, ma non prevede esplicitamente quella di volatili.<sup>216</sup> Inoltre, esclusi da tale astensione nella maggior parte delle regole monastiche erano i malati e i deboli, dal momento che la carne rappresentava il cibo più idoneo per rimettersi in forze. Tra l'VIII e il XI secolo, inoltre, alcuni monaci si adattarono allo stile di

---

<sup>213</sup> Per un approfondimento cfr. Montanari, 2014, pp. 194-210.

<sup>214</sup> Per un approfondimento cfr. Montanari, 1988, pp. 63-72.

<sup>215</sup> In merito al consumo di vino, la Regola di San Benedetto prevedeva un'emina al giorno (tra un quarto e mezzo litro di vino), accettando anche possibili aumenti nel dosaggio a seconda della stagione, delle esigenze lavorative o di ricorrenze particolari. Per un approfondimento cfr. Montanari, 2014, pp. 155-182 e 203-205.

<sup>216</sup> «Carnium vero quadrupedum omnimodo ab omnibus abstineatur comestio, praeter omnino debiles aegrotos» (Tutti, infine, si astengano assolutamente dalla carne di quadrupedi, a eccezione dei malati molto deboli). Per un approfondimento cfr. Montanari, 2014, pp. 198-199.

vita aristocratico, rango da cui molti di loro, tra l'altro, provenivano, e introdussero in alcuni casi la carne nella loro dieta quotidiana.<sup>217</sup>

Solo a partire dal XII secolo, però, si affermò una nuova concezione di corpo e di piacere, e quest'ultimo iniziò ad essere considerato come una sensazione irrimediabile e strettamente connessa alla nutrizione. Di conseguenza, il peccato non consisteva nel provare piacere ma nel trasgredire a livello quantitativo, superando la moderazione, o qualitativo, facendosi sopraffare dalla *curiositas* verso cibi raffinati o accostamenti non consueti.<sup>218</sup>

Le nuove indicazioni dietetiche iniziarono a orientarsi non solo sulla privazione ma anche sulla ricerca di un equilibrio alimentare; la stessa eccessiva astinenza dal cibo veniva considerata una forma di peccato, poiché il rischio che ne conseguiva avrebbe potuto essere anche una tentazione maggiore da parte del diavolo.<sup>219</sup>

Si diffuse così una nuova considerazione degli alimenti e della loro consumazione, influenzata dalle più solide considerazioni in merito all'apporto nutritivo dei differenti alimenti e, talvolta, dalla loro reperibilità e costo; ad esempio, Abelardo arriva a mettere in crisi la stessa preferenza radicale del pesce rispetto alla carne:

Dobbiamo dunque mangiare ciò che è richiesto dalle necessità della natura e non ciò che suggerisce la libidine della gola. Di fatto però noi desideriamo con minor intensità i cibi che sappiano meno prelibati e quelli più comuni e meno costosi, come la normale carne che è più nutriente dei pesci per chi è debole e che, oltre a costare meno, è più facile a prepararsi.<sup>220</sup>

### 3.2 Peccato di gola, digiuno e astinenza

Nel *MDP* l'articolazione del peccato di gola fa parte dell'*Einsegment catéchistique et moral*, contenuto nel terzo articolo della prima distinzione, che comprende anche un elenco degli altri vizi e delle virtù opposte necessarie a contrastarli.

---

<sup>217</sup> Cfr. Montanari, 2014, pp. 201-205.

<sup>218</sup> Vecchio, 2009, pp. 31-34.

<sup>219</sup> Per un approfondimento cfr. Maggioni, 2014, pp. 84-95.

<sup>220</sup> «Ea itaque sumenda sunt, quae naturae necessitas quaerit, et non quae edendi libido suggerit. Minori vero desiderio concupiscimus quae minus pretiosa esse videmus, et quae magis abundant, et vilius emuntur; sicut est communium cibus carnum, qui et infirmam naturam multo validius quam pisces confortat, et minores expensas, et faciliorem habet apparatus». (Abelardo, *Epistulae*, VIII). Per un approfondimento cfr. Maggioni, 2014, pp. 87-88.

Se il più pericoloso tra tutti i sensi è il gusto, come abbiamo già anticipato, la bocca è il luogo più insidioso:

La bouche est la porte par ou le Deable entre ou chastel pour soy combatre aux bonnes vertus, et y entre par les faulx traitres seigneurs Gloutonnie et Male Langue qui laissent la porte de la bouche ouverte au Deable.<sup>221</sup> (MDP, I, iii. 113)

Come comprendiamo dai termini *Gloutonnie* e *Male Langue*, il peccato di gola si suddivide in due rami principali:

- «l'une est quant l'en prent des viandes trop habondamment»<sup>222</sup>
- «l'autre de parler trop goulardeusement et outrageusement»<sup>223</sup>

In merito al primo ramo, l'autore sostiene che:

Le pechié de trop boire et de trop mengier est le pechié au Deable. On treuve en l'Evangile que Dieu donna povoir au Deable d'entrer ou ventre des pourceaulx pour leur gloutonnie; et le Deable y entra, et les mena en la mer et les fist noier. Aussi entre il ou corps de gloutons qui mainent vie deshonneste, et les boute en la mer d'enfer. Dieu commande a jeuner, et la gloute dit: «Mengeray». Dieu commande aler au moustier et lever matin, et la gloute dit: «Il me fault dormir. Je fus hyer yvre. Le moustier n'est pas lievre; il me actendra bien». Quant ellest a quelque paine levee, savez vous quelles sont ses heures? Ses matines sont: «Ha! de quoy burons nous? Y a il riens d'iersoir?» Aprez dit ses laudes ainsi: «Ha! nous beusmes hier bon vin.» Aprez dit ses oroisons ainsi: «La teste me deult. Je ne seray mais aise jusques j'ay beu». Certes, telle gloutonnie met femme a honte, car elle en devient ribaude, goularde et larronnesse. La taverne si est le moustier au Deable ou ses disciples vont pour le servir et ou il fait ses miracles. Car quant les personnes y vont, ilz vont droiz

---

<sup>221</sup> «La bocca è la porta attraverso la quale il Diavolo entra nel castello per combattere le buone virtù, e vi entra grazie ai falsi traditori, i signori Gola e Malelingue, che lasciano la porta della bocca aperta al Diavolo».

<sup>222</sup> «uno è quando si mangia del cibo in maniera troppo abbondante». (MDP, I, iii. 87)

<sup>223</sup> «l'altro è parlare troppo approssimativamente e sconsideratamente». (MDP, I, iii. 87)

et bien parlans, saiges et bien actrempez et advisez; et quant ilz reviennent, ilz ne se peuent soustenir, ne ne peuent parler. Ilz sont tous solz et tous enragiez; et reviennent jurant, batant et desmentant l'un l'autre.<sup>224</sup> (*MDP*, I, iii. 88)

In merito all'altro ramo, invece:

L'autre partie du pechié de la bouche: folement parler en moult de manieres, dire paroles oyseuses, ventance, louenge, parjuremens, contens, murmuracion, rebellion, blasmes. Tu ne avras ja dicte si petite parole dont il ne te couviengne rendre compte devant Dieu. Helas! que tu en dis a prime dont il ne te souvient a tierce! Parlers oyseux sont comme les bates du molin qui ne se peuent taire. Les venteres et les pestrins ne parlent que de soy.<sup>225</sup> (*MDP*, I, iii. 89)

Come già anticipato in precedenza,<sup>226</sup> la descrizione del peccato di gola, come la restante sezione dei vizi e delle virtù, non è originale, ma è influenzata da passaggi tratti dall'Antico e Nuovo testamento, dai Padri della Chiesa, dalle regole monastiche e dai trattati e sermoni dei teologi. Tutti questi testi contengono, infatti, esempi biblici comuni: Adamo ed Eva e la cacciata dal paradiso terrestre, la storia dell'ubriachezza di Noè, la distruzione di Sodoma e Gomorra.<sup>227</sup>

---

<sup>224</sup> «Il peccato di bere e mangiare troppo è peccato del Diavolo. Nel Vangelo si legge che Dio ha dato al Diavolo il potere di entrare nel grembo dei maiali a causa della loro gola; il Diavolo fece così, li condusse in mare e li fece annegare. Allo stesso modo entra nel corpo dei ghiottoni che conducono una vita disonesta per gettarli nel mare dell'inferno. Dio comanda di digiunare, ma il goloso dice: "Mangerò". Dio comanda di andare in Chiesa e di alzarsi presto, e il goloso dice: "Lasciami dormire. Ieri ero ubriaco. La Chiesa non è come una lepre, mi aspetterà". Una volta che si alza a fatica, sai come dice le sue ore? Le sue mattutine sono: "Ah, cosa c'è da bere? Non è rimasto niente di ieri sera?" E poi dice le sue lodi così: "Ah! Ieri abbiamo bevuto del buon vino!". Poi dice le sue preghiere così: "La testa mi duole. Non mi sentirò bene finché non avrò bevuto". Certamente, tale gola è vergognosa per una donna, perché diventa spudorata, sfrontata e ladra». La taverna è infatti la Chiesa del Diavolo dove i suoi discepoli si recano per servirlo e dove compie i suoi miracoli. Perché quando le persone vanno lì, camminano dritte e parlano in modo sensato, saggi e misurati ed oculati, e quando escono, non possono più stare in piedi, né riescono a parlare. Sono tutti soli e furiosi, e tornano a insultarsi, litigare e contraddirsi l'un l'altro».

<sup>225</sup> «L'altra parte del peccato della bocca: parlare sfrenatamente e in molti modi, dire parole oziose, vantarsi, lusingarsi, spergiurarsi, discutere, borbottare, ribellarsi, biasimare. Non ci sarà parola che dirai che sia così insignificante da non doverne rendere conto davanti a Dio. Ahimè! Cosa tu dici per prima cosa che alla terza non hai già dimenticato! Le parole futili sono come le ali del mulino che non possono tacere. I presuntosi e i mulini parlano solo da soli».

<sup>226</sup> Cfr. par. 2.2.2.

<sup>227</sup> I riferimenti in *MDP* in merito ad Adamo si trovano in I, v. 1-2 e 61; in merito a Sodoma e Gomorra in I, iii. 102. Per un approfondimento cfr. Yeoman e Derville, 1967, pp. 612-626.

La maggior parte delle considerazioni dell'autore sul peccato della gola, come ad esempio il riferimento alla taverna come dimora del diavolo (riportato nel passaggio precedente riferito al primo ramo della gola), sono influenzate dai *Moralia in Iob* di Gregorio Magno, che distingue cinque modi con cui si viene tentati dalla gola.<sup>228</sup>

Infatti, qualche volta anticipa il tempo del bisogno; altre volte non anticipa il tempo, ma chiede cibi più raffinati; altre volte pretende che i cibi siano sempre preparati con cura minuziosa; altre volte si adatta alla qualità e al tempo dell'alimentazione, ma eccede nella quantità moderata da assumere. Alcune volte, poi, desidera in realtà cibi umili, ma tuttavia pecca più gravemente per la stessa voracità smisurata del desiderio.<sup>229</sup>

La suddivisione in questi cinque rami ritorna molto simile nel *MDP*:

Ce pechié de gloutonnie qui, comme dit est, est parti en deux parties, a.v. branches. La premiere branche si est quant une personne mengue avant qu'elle ne doit. C'est a dire trop matin, ou avant qu'elle ait dit ses heures, ou avant qu'elle ait esté au mostier et qu'elle ait oy la parole de Dieu et ses commandemens. Car creature doit avoir sens et discretion qu'elle ne doit pas mengier avant l'eure de tierce, se ce n'est pour cause de maladie ou de

---

<sup>228</sup> L'autore riporta le considerazioni di Gregorio Magno in maniera indiretta, dal momento che l'articolazione del peccato di gola che egli utilizza è quella contenuta nella *Somme le Roi* di Frère Laurent, la quale, come abbiamo già visto nel capitolo precedente, viene più volte utilizzata e rimaneggiata dall'autore. In merito alla taverna come dimora del diavolo si legge: «Et pource que telz pechez sourdent communeement en la taverne que est la fontaine de peche pour ce vueil ie ung pou toucher des pechez que sont faitz en la taverne. La taverne est l'escole au diable ou ses disciples se student [...] Le glouton va en la taverne tout droit: et quant il en revient il na pied que le puisse soubstenir ne porter. Quant il y va il voyt et oyt et parole bien et entend: quant il revient a tout perdu comme celluy qui na sens/raison ne memoire. Celz sont les miracles que le diable y fait». («E dal momento che tali peccati sorgono comunemente nella taverna, che è la fontana dei peccati, per questo io voglio per un momento affrontare i peccati che si commettono nella taverna. La taverna è la scuola del diavolo dove studiano i suoi discepoli [...] Il goloso si reca nell'osteria dritto sulle sue gambe e quando ritorna non ha piede che possa sostenerlo. Quando si reca in quel posto, vede, sente e parla bene e comprende; quando ritorna ha perso tutto come chi non ha senno/ragione né memoria. Questi sono i miracoli che fa il diavolo»). (Frère Laurent, *La Somme des vices et des vertus*, p. 38).

In merito al peccato di gola in generale nella *Somme le Roi* cfr. Frère Laurent, *La Somme des vices et des vertus*, p. 33-40 e cfr. Naegle, 2007, pp. 334-336.

<sup>229</sup> «Aliquando namque indigentiae tempora praevenit; aliquando vero tempus non praevenit, sed cibos lautiores quaerit; aliquando quaelibet quae sumenda sint praeparari accuratius expetit, aliquando autem et qualitati ciborum et temporum congruit, sed in ipsa quantitate sumendi mensuram moderata refectiois excedit. Nonnumquam vero et abjectus est quod desiderat, et tamen ipso aestu immensi desiderii deterius peccat». (Gregorio Magno, *Moralia in Iob*, XXX, 60)



foiblesse, ou pour aucune nécessité qui a ce le contraigne. La seconde branche de glotonnie si est quant une personne mengue plus souvent qu'elle ne doit, et sans neccessité; car si comme l'Esriture dit: «mengier une foiz le jour est vie d'ange, et mengier deux foiz le jour est vie humaine; et troiz foiz ou IV, ou pluseurs, est vie de beste, et non pas de creature humaine». La tierce branche de glotonnie si est quant une personne boit et mengue tant le jour qui lui en est de pis, par quoy ellest yvre et prent une maladie dont il le couvient aler couchier au lit, et est tresgriefve. La quarte branche de glotonnie si est quant la personne mengue si gloutement d'une viande qu'elle ne la mache point; ains l'engloutit ainsi comme toute entiere, et plus tost qu'elle ne doit. Si comme dit l'Esriture de Esau qui fut le premier né de tous ses freres, qui se hasta si de mengier que peu s'en failli qu'il ne se estrangla. La quinte branche de glotonnie si est quant une personne est tropt delicieuse tant soit chiere, et se peut bien faire a moins, et soy restraindre pour plus aidier a un povre ou a deux ou a pluseurs. Et c'est un pechié de quoy nous trouvons en l'Evangile du mauvaiz riche qui estoit vestu de pourpre le quel riche mengoit chascun jour si largement des viandes, et nul bien n'en voulait fair eau povre ladre. Et de lui trouvons qu'il fust dampné pour ce qu'il vesquut trop dilicieusement, et n'en donna point pour Dieu si comme il devoit.<sup>230</sup> (MDP, I, iii. 90-94)

---

<sup>230</sup> «Questo peccato di gola che, come è stato detto, è ripartito in due, ha cinque ramificazioni. Il primo ramo è quando una persona mangia prima dell'ora. Vale a dire troppo presto al mattino, o prima di aver detto le sue ore, o anche prima di essere andata in Chiesa, prima di aver ascoltato la parola di Dio e i suoi comandamenti. Perché ogni creatura deve avere abbastanza intelligenza e discrezione per sapere che non deve mangiare prima dell'ora terza, se non in caso di malattia, debolezza o per qualsiasi altra necessità che la costringa a farlo. Il secondo ramo della gola è quando una persona mangia più spesso di quanto dovrebbe, e senza averne bisogno. Perché come dice la Scrittura: "Mangiare una volta al giorno è la via degli angeli; mangiare due volte al giorno è la via umana; mangiare tre, quattro o più volte è la via bestiale, e non è degna dell'uomo". Il terzo ramo della gola è quando una persona beve e mangia così tanto durante il giorno che sta peggio, per cui si ubriaca e si ammala gravemente al punto da dover andare a letto, ed è assai grave. Il quarto ramo della gola è quando una persona mangia così voracemente il cibo senza neanche masticarlo; e così lo inghiotte interamente e più rapidamente di quanto non sia appropriato. Così come nelle Scritture Esau, il maggiore di molti fratelli, si affrettò a mangiare così tanto che finì quasi per strozzarsi. Il quinto ramo della gola si ha quando una persona cerca troppo qualcosa di piacevole e costoso, quando potrebbe far di meno, e limitarsi ad aiutare più uno o più bisognosi. Da questo peccato troviamo nel Vangelo l'esempio del ricco malvagio che indossava vesti di porpora. Questo ricco mangiava ogni giorno molto abbondantemente senza accettare di dare nulla al povero lebbroso. Si dice che sia stato dannato per aver condotto una vita troppo raffinata, e per aver rifiutato di contribuire per Dio come era suo dovere».

Dopo aver letto questi passaggi si può comprendere come, effettivamente, nel tardo Medioevo ormai non sia più il piacere in sé, derivante dall'assunzione di cibi, ad essere oggetto del peccato quanto, piuttosto, il fatto di anteporre il desiderio sregolato del cibo al suo bisogno effettivo.<sup>231</sup>

Uno dei rappresentanti di questo riscatto del piacere dalla responsabilità di peccato è Tommaso d'Aquino, che ne riconosce la sua naturalità. L'alternativa tra bisogno e piacere che, come abbiamo già sottolineato, è stata la chiave dell'ascetismo monastico, viene da Tommaso definita priva di fondamento. Egli si avvale della teoria aristotelica che, nella scala dei sapori, definisce l'amaro non solo come mancanza di potere nutritivo, ma anche come assenza di piacere; quest'ultimo viene definito come un moto naturale e necessario al completamento del potere nutritivo, un segnale della piena soddisfazione del bisogno:<sup>232</sup>

Nell'animale si possono distinguere due moti: uno riguardante l'intenzione del fine, che è propria dell'appetito; il secondo riguardante l'esecuzione, che pertiene all'operazione esterna e quindi, pur cessando, in chi ha ormai raggiunto il bene di cui gode, il moto esecutivo col quale tendeva verso il fine, non cessa però il moto della parte appetitiva, la quale, come prima desiderava il bene non posseduto, poi gode di esso una volta raggiunto. Infatti, sebbene il piacere sia un acquietarsi di tale appetito, vista la presenza del bene piacevole che lo soddisfa, tuttavia rimane ancora l'alterazione dell'appetito da parte dell'oggetto, che fa del piacere un moto.<sup>233</sup>

Nonostante questa assoluzione del piacere, Tommaso riconosce comunque un rischio di peccato:

---

<sup>231</sup> Per un approfondimento cfr. Vecchio, 2009, pp. 33-37.

<sup>232</sup> Per un approfondimento cfr. Vecchio, 2009, pp. 35-39.

<sup>233</sup> «Ad secundum dicendum quod in animalibus duplex motus considerari potest, unus secundum intentionem finis, qui pertinet ad appetitum, alius secundum executionem, qui pertinet ad exteriorem operationem licet ergo in eo qui iam consecutus est bonum in quo delectatur, cesset motus executionis, quo tenditur ad finem; non tamen cessat motus appetitivae partis, quae, sicut prius desiderabat non habitum, ita postea delectatur in habito. Licet enim delectatio sit quies quaedam appetitus, considerata praesentia boni delectantis, quod appetitui satisfacit; tamen adhuc remanet immutatio appetitus ab appetibili, ratione cuius delectatio motus quidam est». (Tommaso d'Aquino, *Summa theologiae*, I, II, q.31, a.1)

Per allontanarsi dal peccato ci si deve allontanare dai piaceri, però non totalmente, ma non cercandoli più di quanto la necessità lo richiede.<sup>234</sup>

Egli identifica come peccato di gola il fatto di ricercare alimenti preziosi e che richiedono preparazioni articolate, sintomo di un piacere non conseguente alla semplice necessità di sostentamento.

Sono due i gradi di piacere che rappresentano un rischio di peccato:

- Il primo è quando il piacere derivante dall'assunzione degli alimenti, che, come si è visto, è naturale, si trasforma in peccato tramite un'infrazione di tipo quantitativo.
- Il secondo è un piacere connesso alla percezione del sapore, e che sembra implicare direttamente il gusto, un piacere artificiale e soggettivo che comporta un insieme di trasgressioni più o meno gravi, come la ricerca di prodotti preziosi o di preparazioni articolate.

Il goloso è colui che desidera mangiare a dismisura o che è preso da una *curiositas* gastronomica tale da incrementare la brama di cibo tramite una ricerca culturale su di esso. Dunque, come sottolinea anche lo stesso Frère Laurent, sono gli eccessi della tavola a mettere a rischio la vita dell'uomo e a distruggere il corpo con numerose malattie:

De gloutonnye et de l'oultrage de la grant superfluite de boyre et de manger viennent moult de maladies et aucuneffois la mort. Car pour trop boire et trop manger meurent moult de gens.<sup>235</sup>

L'attenzione a preservare la salute del corpo, attraverso le numerose limitazioni dietetiche previste, era considerata necessaria non solo come penitenza per il corpo, come è già stato anticipato, ma anche come strumento per preservare la verginità e reprimere la sessualità. Infatti, il cibo viene visto come un ostacolo all'elevazione spirituale verso Dio: il pane terreno si contrappone a quello celeste e il nutrimento del corpo non lascia spazio a quello

---

<sup>234</sup> «Ad tertium dicendum quod delectatio fugienda est ad vitandum peccatum, non totaliter, sed ut non ultra quaeratur quam necessitas requirat». (Tommaso d'Aquino, *Summa theologiae*, I, II, q.31, a.1)

<sup>235</sup> «Del peccato di gola e dell'oltraggio derivante dall'abbondanza nel bere e nel mangiare derivano molte malattie e in alcuni casi la morte. Poiché a causa del troppo bere e mangiare sono morte molte persone». (Frère Laurent, *La Somme des vices et des vertus*, p. 192).

dell'anima. Allontanandosi dal cibo terreno si raggiunge quell'equilibrio a livello nutritivo che, in ambito monastico, rappresentava lo strumento ideale con cui preservare la moderazione sessuale o, nel migliore dei casi, la castità.<sup>236</sup>

L'antica associazione tra gola e lussuria si fonda principalmente sullo stretto legame che, sin dall'antichità, intercorre tra il tatto e il gusto. Tommaso d'Aquino, riprendendo Aristotele, ricorda che il gusto è una delle varietà del tatto:

Secondo le parole del filosofo, il senso del gusto non è che una specie particolare del tatto che si trova solo nella lingua. E quindi non si contrappone al tatto in quanto genere, ma solo a quelle specie del tatto che sono diffuse in tutto il corpo.<sup>237</sup>

Infatti, entrambi i sensi necessitano di un contatto diretto tra l'organo percipiente e l'oggetto percepito:

Da parte poi dell'organo, si ha una variazione naturale nel tatto e nel gusto, infatti la mano che tocca cose calde si riscalda, e la lingua con le prelibatezze umide si inumidisce.<sup>238</sup>

Ma se il gusto è assimilabile al tatto, allora è equiparabile anche il tipo di piacere che ne deriva:

E di tale natura sono i piaceri del tatto, a cui sono ordinati i desideri naturali del cibo, dei piaceri venerei, e altri simili.<sup>239</sup>

---

<sup>236</sup> Per un approfondimento cfr. Montanari, 1988, pp. 64-68.

<sup>237</sup> «Ad quartum dicendum quod sensus gustus, secundum dictum philosophi, est quaedam species tactus quae est in lingua tantum. Non autem distinguitur a tactu in genere, sed a tactu quantum ad illas species quae per totum corpus diffunduntur». (Tommaso d'Aquino, *Summa theologiae*, I, q.78, a.3)

<sup>238</sup> «Ex parte autem organi, est immutatio naturalis in tactu et gustu, nam et manus tangens calida calefit, et lingua humectatur per humiditatem saporum ». (Tommaso d'Aquino, *Summa theologiae*, I, q.78, a.3)

<sup>239</sup> « Huiusmodi autem delectationes tactus sunt ad quas ordinantur concupiscentiae naturales, sicut cibi, et venerea, et huiusmodi». (Tommaso d'Aquino, *Summa theologiae*, I, II, q. 31, a.6)

Se assimilati dal medesimo piacere, gusto e tatto hanno in comune anche il peccato e l'interpretazione morale che ne consegue.<sup>240</sup>

Lo stesso autore del *MDP* evidenzia questa interconnessione, ricordando come dal peccato di gola derivi direttamente quello di lussuria:

Aprez est le pechié de luxure, qui est né de gloutonnie. Car quant la meschant personne a bien beu et mengié, et plus qu'elle ne doit, les membres qui sont voisins et prez du ventre sont esmeuz a ce pechié et eschaufez. Et puis viennent desordonnees pensees et cogitacions mauvaises, et puis du pensé vient on au fait.<sup>241</sup> (*MDP*, I, iii. 96)

Dietro tale assimilazione tra i peccati non vi è, però, un'associazione naturale e basata sui sensi, quanto piuttosto una connotazione biologica; i due peccati sono equiparabili sulla base della collocazione anatomica ravvicinata degli organi deputati al nutrimento e all'atto sessuale:

Ed è chiaro a tutti che la lussuria scaturisce dalla gola, dal momento che nella stessa distribuzione delle membra, i genitali appaiono posti sotto il ventre. E quindi mentre uno di riempie in modo sregolato, l'altro è senza dubbio eccitato al peccato.<sup>242</sup>

Spetta alla virtù della temperanza, conseguita attraverso il digiuno e l'astinenza (o la castità nel caso del peccato di lussuria), il compito di regolare i piaceri del gusto e di fungere da rimedio contro il peccato di gola:

Sobriété est contre gloutonnie. Car ainsi comme la sainte vertu de sobriété est droite mesure contre le pechiè mortel de gloutonnie, aussi est la vertu que le

---

<sup>240</sup> Cfr. Vecchio, 2009, pp. 35-36.

<sup>241</sup> «Dopo viene il peccato di lussuria, che deriva dalla gola. Perché quando una persona senza valori ha bevuto e mangiato in eccesso, più di quanto dovrebbe, le parti del corpo che si trovano vicino al ventre si riscaldano e si preparano a questo peccato. E poi nascono pensieri confusi e riflessioni colpevoli, e dopo il pensiero arriva ai fatti».

<sup>242</sup> «Sed cunctis liquet quod de ventris ingluvie luxuria nascitur, dum in ipsa distributione membrorum ventri genitalia subnexa videantur. Unde dum unum inordinate reficitur, aliud procul dubio ad contumelias excitatur». (Gregorio Magno, *Moralia in Iob*, XXXI, 89)

don de sapience donne et plante au cuer du glouton contre oultraige. Sobrieté est un arbre moult precieux, car il garde la vie du corps et de l'ame. Car par trop boire et par trop mengier meurt on, et par trop mal parler deult la teste, et fait on tuer corps et ame. Par sobrieté vit le corps en ce siegle longuement en paix, et en l'ame la vie pardurable. Ceste vertu doit on garder sur toutes les autres pour les biens qu'elle fait. [...] Le Deable tempte l'omme par la bouche, si comme il fist Nostre Seigneur, quant il lui dist qu'il feist de pierre pain, et Adam, quant il lui fist mengier le fruit. Entre les autres creatures l'omme a la bouche plus petite selon le corps; homme a les autres membres doubles – deux oreilles et deux narrines et deux yeulx – mais il n'a pas que une bouche. Et ce nous moustre que l'omme doit sobrement mengier et boire et sobrement parler. Sobrieté n'est autre chose que droite mesure qui est moienne entre trop et peu.<sup>243</sup> (*MDP*, II, iii. 112-115)

Digiuno e astinenza, il primo che coincide con la rinuncia ad ogni alimento per un periodo determinato, la seconda che comporta l'abolizione di specifici alimenti dalla dieta, solitamente i più sostanziosi e appaganti, sono due concetti accomunati dall'idea di penitenza e dall'esigenza di trovare un antidoto al peccato di gola. Inoltre, in entrambi i casi, movente è il pensiero per cui, regolando ciò che si mangia e si beve, si riesce a percorrere la strada verso la salvezza e la perfezione.

La pratica del digiuno è presente sin dalle origini tra i principi del credo cristiano, ed è riportata nei Vangeli sinottici, nello specifico riguardo ai quaranta giorni trascorsi dal Signore nel deserto in seguito al battesimo:

---

<sup>243</sup> «La Temperanza è il rimedio contro la gola. Perché così come la santa virtù della Temperanza rappresenta la giusta misura contro il peccato mortale della gola, così è la virtù che il dono della sapienza pone e pianta nel cuore del goloso per preservarlo dagli abusi. La Temperanza è un albero molto prezioso, perché preserva la vita del corpo e dell'anima. Perché bevendo e mangiando troppo si muore, e parlando in modo troppo sconsiderato si duole alla testa si mette a morte corpo e anima. Grazie alla Temperanza, il corpo vive a lungo in pace in questo mondo, e l'anima vi guadagna la vita eterna. Questa virtù deve essere coltivata soprattutto per i beni che ne derivano. [...] È per bocca che il diavolo tenta l'uomo, come ha fatto con Nostro Signore, quando lo ha invitato a trasformare le pietre in pane e con Adamo, quando gli fece mangiare il frutto. E tra tutte le altre creature, l'uomo ha la bocca più piccola in proporzione al corpo; l'uomo ha le altre membra doppie – due orecchie e due narici e due occhi – ma non ha che una bocca. Questo ci dice che è con sobrietà che dovrebbe mangiare e bere, e anche parlare. La Temperanza non è altro che la giusta misura, intermedia tra il troppo e il poco».

Subito dopo lo Spirito lo sospinse nel deserto e vi rimase quaranta giorni, tentato da satana; stava con le fiere e gli angeli lo servivano.<sup>244</sup> (Mc, 1:12-13)

Per il resto, nel Nuovo Testamento il digiuno non viene descritto tanto nell'atto concreto, ovvero la rinuncia al cibo e alle bevande, quanto nelle finalità per cui è indicato, ovvero come penitenza.<sup>245</sup> Ad esempio, negli Atti degli Apostoli, prima della conversione di Paolo di Tarso, si legge del suo digiuno di tre giorni come punizione per la persecuzione dei cristiani:

E, cadendo a terra, udì una voce che gli diceva: «Saulo, Saulo, perché mi perseguiti?». Rispose: «Chi sei, o Signore?». Ed egli: «Io sono Gesù, che tu perseguiti! Ma tu alzati ed entra nella città e ti sarà detto ciò che devi fare». Gli uomini che facevano il cammino con lui si erano fermati ammutoliti, sentendo la voce, ma non vedendo nessuno. Saulo allora si alzò da terra ma, aperti gli occhi, non vedeva nulla. Così, guidandolo per mano, lo condussero a Damasco. Per tre giorni rimase cieco e non prese né cibo né bevanda.<sup>246</sup> (At, 9: 4-9)

Secondo Basilio di Cesarea, l'anima poteva essere liberata dalla prigionia del corpo, ma solamente rimuovendo le passioni carnali attraverso il digiuno.<sup>247</sup>

La stessa concezione che vede una stretta relazione tra il desiderio sregolato di cibo e il peccato viene ripresa successivamente da Tommaso d'Aquino, che evidenzia come il digiuno venga praticato principalmente per tre motivi:

Primo, per reprimere i desideri della carne. Ecco perché l'Apostolo dice, nelle parole riportate sopra, nei digiuni, nella castità, perché col digiuno si conserva la castità. Infatti, Girolamo afferma, che «senza Cerere e Bacco, Venere si

---

<sup>244</sup> «Et statim Spiritus expellit eum in desertum. Et erat in deserto quadraginta diebus et tentabatur a Satana; eratque cum bestiis, et angeli ministrabant illi». Riferimento presente anche in Lc, 4:1-13; Mt, 9:14-15.

<sup>245</sup> Cfr. Ferlan, 2021, pp. 42-43.

<sup>246</sup> «et cadens in terram audivit vocem dicentem sibi: "Saul, Saul, quid me persequeris?". Qui dixit: " Quis es, Domine?". Et ille: "Ego sum Iesus, quem tu persequeris! Sed surge et ingredere civitatem, et dicetur tibi quid te oporteat facere". Viri autem illi, qui comitabantur cum eo, stabant stupefacti, audientes quidem vocem, neminem autem videntes. Surrexit autem Saulus de terra; apertisque oculis, nihil videbat; ad manus illum trahentes introduxerunt Damascum. Et erat tribus diebus non videns et non manducavit neque bibit».

<sup>247</sup> Per un approfondimento cfr. Ferlan, 2021, pp.9-11; 49-58.

raffredda»; cioè, con l'astinenza del mangiare e del bere la lussuria si attenua. Secondo, il digiuno viene usato perché l'anima si elevi a contemplare le cose più sublimi. Infatti, di Daniele si legge che ricevette delle rivelazioni da Dio dopo tre settimane di digiuno. Terzo, in riparazione dei peccati. Di qui le parole in Gioele II: «Convertitevi a me di tutto cuore, nel digiuno, nel pianto e nel duolo». Ecco perché S. Agostino dice, in quel sermone: «Il digiuno purifica la mente, eleva i sensi, sottomette la carne allo spirito, rende il cuore contrito ed umiliato, dissolve le nebbie della concupiscenza, smorza gli ardori della libidine, e infiamma la luce della castità». Perciò è evidente che il digiuno è un atto di virtù.<sup>248</sup>

Tali scopi del digiuno, come conservare la castità e riparare dai peccati commessi, ritornano anche all'interno del *MDP*. Infatti, uno dei rami della lussuria prevede il compimento del peccato quando si hanno relazioni carnali durante il periodo di digiuno, previsto proprio per mantenere la castità:

La quinte branche de luxure si est quant homme ou femme a affaire charnelment [...] en vigiles de festes, en temps de jennes ou de festes, ou le jour que on doit garder que homme marié ne doit pas aler a sa propre femme ne a autre.<sup>249</sup> (*MDP*, I, iii. 101)

E ancora, viene menzionato anche il digiuno tra le modalità previste per la riparazione dei peccati commessi, che avviene dopo aver effettuato la confessione:

---

<sup>248</sup>«Primo quidem, ad concupiscentias carnis comprimendas. Unde apostolus dicit, in auctoritate inducta, in ieiuniis, in castitate, quia per ieiunia castitas conservatur. Ut enim Hieronymus dicit, *sine Cerere et Baccho friget Venus*, idest, per abstinenciam cibi et potus tepescit luxuria. Secundo, assumitur ad hoc quod mens liberius elevetur ad sublimia contemplanda. Unde dicitur Dan. X, quod post ieiunium trium hebdomadarum, revelationem accepit a Deo. Tertio, ad satisfaciendum pro peccatis. Unde dicitur Ioel II, *convertimini ad me in toto corde vestro, in ieiunio et fletu et planctu*. Et hoc est quod Augustinus dicit, in quodam sermone de Orat. et Ieiun., *ieiunium purgat mentem, subleuat sensum, carnem spiritui subiicit, cor facit contritum et humiliatum, concupiscentiae nebulas dispergit, libidinum ardores extinguit, castitatis vero lumen accendit*. Unde patet quod ieiunium est actus virtutis». (Tommaso d'Aquino, *Summa theologiae*, II, II, q. 147, a.1)

<sup>249</sup> «Il quinto ramo della lussuria si ha quando l'uomo o la donna hanno relazioni carnali [...] alla vigilia di una festa, durante un periodo di digiuno o di feste, o anche un giorno in cui il marito deve astenersi dall'avvicinare la moglie, e tanto più un'altra».



Après la confession vient satisfacion, que on doit faire selon l'arbitrage et le conseil du sage confesseur, qui se fait en trois manieres: c'est assavoir en jenne, en amousne, ou en oroison, selon ce que vous orrez cy aprez.<sup>250</sup> (*MDP*, I, iii. 27)

In linea di massima, i teologi cristiani riconoscono quattro tipi di digiuno:<sup>251</sup>

1. spirituale
2. morale
3. naturale
4. ecclesiastico

Il primo tipo di digiuno prevedeva un'astensione non concreta ma simbolica, in quanto presumeva la lontananza da qualsiasi tipo di vizio o peccato, non solo quello della gola.

Il digiuno morale, seppur collegato in questo caso alla sfera alimentare, non riguarda le pratiche di digiuno in quanto tali ma piuttosto la moderazione generale nell'assunzione degli alimenti e delle bevande, utile a contrastare la gola in ogni contesto. Più che stabilire, dunque, un'astinenza parziale o dagli alimenti, esso prevedeva una condanna per coloro che bevevano o mangiavano senza contegno.

Ad esempio, in un passaggio nel *MDP*, quando l'autore fornisce alla moglie delle indicazioni su come confessare un peccato di gola, si sottolinea come sia necessario riconoscere come peccato anche quelle situazioni in cui non vi è stata una violazione nella tipologia di cibo ingerito, ma nella mancanza del giusto controllo durante la sua assunzione:

Sire, de toutes ces choses et de moult d'autres manifestement et souventesfoiz j'ay pechié, et fait moult d'autres pechiez et fait faire par ma cause a autres. J'ay maintesfoiz beu sans soif, par quoy mon corps en estoit pis ordonné et mal disposé. Et par ce j'estoie abandonnee a parler plus largement et plus desordonneement, et faisoie les autres pechier qui prenoient par moy et avec moy plus largement des biens qu'ilz ne faisoient se je ne fusse. De viandes aussi ay je mengié sans fain et sans neccessité, et maintesfoiz que je m'en peusse bien

---

<sup>250</sup> «Dopo la confessione viene la riparazione, che deve essere compiuta secondo il giudizio e consiglio del saggio confessore, che si può fare in tre modi: con il digiuno, con l'elemosina o con la preghiera, a seconda di ciò che ascolterai dopo».

<sup>251</sup> Per un approfondimento cfr. Ferlan, 2021, p. 12-16.

passer a moins; et tant en prenoie que mon corps en estoit aucunesfoiz grevé,  
et nature en estoit en moy plus endormie, plus foible, et plus lasche a bien faire  
et a bien ouyr.<sup>252</sup> (*MDP*, I, iii. 95)

Il digiuno naturale riguarda tutta la serie di proibizioni previste per chi deve accostarsi alla comunione, sia alimentari che inerenti al tipo di abbigliamento e al contegno nel comportamento. Anche l'autore del *MDP* si pone lo scrupolo di ricordarlo alla sua lettrice, proprio all'inizio dell'articolo dedicato all'insegnamento catechistico:

Le tier article dit que vous devez amer Dieu et vous tenir en sa grace. Surquoy  
je vous conseille que incontinent et toutes euvres laissiees vous vous desistez  
de boire ou mengier a nuyt ou vespre, se trespetit non, et vous ostez de toutes  
pensees terriennes et mondaines, et vous mettez et tenez alant et venant un  
ung lieu secret, solitaire et loing de gens, et ne pensez a riens fors a demain bien  
matin oyr vostre messe [...].<sup>253</sup> (*MDP*, I, iii. 1)

L'ultimo tipo di digiuno, definito ecclesiastico, prevedeva un'astinenza volontaria dal cibo, attuata secondo gli ordini della Chiesa e riguardante determinati periodi dell'anno o giorni ben identificati, come si vedrà nel paragrafo successivo. Tale tipologia di digiuno implicava un solo pasto al giorno, in cui non era prevista l'assunzione di carne, latte o derivati animali. La limitazione o abolizione della carne, il cibo nutriente per definizione, fu una costante nella spiritualità monastica e anche nei trattati di medicina e dietetica medievali, fino ad arrivare alla prescrizione di un periodo di astensione tra i 140 e i 160 giorni in un anno.<sup>254</sup>

---

<sup>252</sup> «Signore, ho peccato pubblicamente e più volte in tutte queste cose e in molte altre, e ho commesso molti altri peccati e li ho fatti commettere ad altri attraverso il mio comportamento. Molte volte ho bevuto senza avere sete, per cui il mio corpo è stato danneggiato e maldisposto. Mi ha fatto parlare di più e in modo sconveniente, e ho indotto altri che mi imitavano a peccare usando più di quanto avrebbero fatto in mia assenza. Ho anche consumato cibo senza avere fame o bisogno di mangiare, e molte volte in cui avrei potuto accontentarmi di meno; ho assunto così tanto che a volte mi sono ammalato; rendeva il mio carattere più insensibile e indebolito, più dissoluto nell'agire o nell'ascoltare bene».

<sup>253</sup> «Il terzo articolo dice che voi dovete amare Dio e restare in sua grazia. A tal fine, vi consiglio di interrompere immediatamente ogni lavoro al calar della notte o di notte e di smettere di bere o di mangiare, se non in piccolissime quantità, e di scacciare dalla mente tutte le preoccupazioni terrene e mondane, e andate in un luogo nascosto, solitario e lontano dalla gente per passeggiare, e non pensate ad altro se non alla messa del giorno dopo che ascolterete la mattina presto».

<sup>254</sup> Cfr. Francavilla, 2002, pp. 14-15.

Ciò ha determinato l'inclinazione per una dieta vegetariana, che appare naturale e motivata anche dalla consapevolezza che lo stesso Eden era vegetariano. Dopo la creazione di uomo e donna, nella *Genesi* si legge:

E Dio disse: «Ecco, io vi do ogni erba che fa seme sulla superficie di tutta la terra, ed ogni albero fruttifero che fa seme; questo vi servirà di nutrimento. E ad ogni animale della terra e ad ogni uccello dei cieli e a tutto ciò che si muove sulla terra ed ha in sé un soffio di vita, io do ogni erba verde per nutrimento». E così fu.<sup>255</sup> (*Genesi*, 1:29-30)

Soltanto dopo il diluvio Dio permise all'uomo di mangiare anche gli animali, con un solo limite:

Tutto ciò che si muove ed ha vita vi servirà di cibo; io vi do tutto questo, come l'erba verde; ma non mangerete carne con la vita sua, cioè col suo sangue.<sup>256</sup> (*Genesi*, 9: 3-4)

Ciononostante, la nostalgia di un Eden vegetariano, dove non era necessario uccidere per mangiare, spinse spesso l'uomo a desiderare il ripristino di una dieta che bandiva ogni forma di violenza.<sup>257</sup>

Però, il comportamento alimentare codificato dalle regole monastiche non è del tutto uniforme; in alcuni casi, soprattutto nell'alto Medioevo, appare talmente rigido da spingersi fino al rifiuto di ogni prodotto della terra che venisse manipolato dall'uomo, spesso con la sola eccezione del pane. In altri, invece, le regole monastiche sono invece all'insegna della discrezione individuale e della misura.<sup>258</sup>

---

<sup>255</sup> «Dixitque Deus ecce dedi vobis omnem herbam adferentem semen super terram et universa ligna quae habent in semet ipsis sementem generis sui ut sint vobis in escam. Et cunctis animantibus terrae omni que volucris caeli et universis quae moventur in terra et in quibus est anima vivens ut habeant ad vescendum et factum est ita».

<sup>256</sup> «et omne quod movetur et vivit erit vobis in cibum quasi holera virentia tradidi vobis omnia excepto quod carnem cum sanguine non comedetis».

<sup>257</sup> Cfr. Francavilla, 2002, pp. 24-25 e Montanari, 1988, pp. 68-71.

<sup>258</sup> Cfr. Francavilla, 2002, pp. 11-14.

Ad esempio, già Gregorio Magno condanna ogni eccesso nella repressione della gola, poiché la *discretio* deve saper distinguere il necessario dal superfluo, anche al fine di non uccidere anche l'uomo durante la lotta contro la carne:

Si deve uccidere il desiderio della carne, non la carne stessa. Bisogna evitare, mentre perseguitiamo il nemico, di massacrare il concittadino che amiamo. Ma spesso, mentre incautamente accondiscendiamo alla necessità, siamo schiavi dei desideri. E a volte, mentre ci sforziamo di opporci troppo smodatamente ai nostri desideri, aumentiamo le miserie della necessità. Perché è necessario che l'uomo mantenga la cittadella della continenza in modo da distruggere non la carne, ma i vizi della carne. Infatti, spesso, quando la carne è trattenuta più del giusto, si indebolisce anche per l'esercizio delle buone opere, in modo da essere inadeguata anche alla preghiera o alla predicazione, mentre si affretta a spegnere completamente gli stimoli dei vizi dentro di sé.<sup>259</sup>

Complessiva rimane ugualmente l'astinenza dalla carne, che viene percepita nella riflessione ascetica come un'autodisciplina che permette di resistere alle tentazioni e di realizzare al meglio le proprie doti spirituali.<sup>260</sup>

Verso la fine del Medioevo, però, la sobrietà si attenuò e la stessa carne fu al centro di numerose dispute: dopo l'esclusione assoluta da parte del primo monachesimo, nonostante alcune regole abbiano conservato l'iniziale rigorismo, come ad esempio la regola di Colombano, altre ne ammisero il consumo parziale, e risultò vincente la tolleranza nei confronti della carne di volatili. Tale concessione era motivata non solo dai trattati medici, che ne riconoscevano una maggior digeribilità, ma anche dai tempi stessi della Creazione, in cui vi è un naturale discrimine tra le creature del mare e dell'aria, create insieme nel quinto giorno, e gli animali della terra, creati nel sesto. Infatti, Rabano Mauro

---

<sup>259</sup> «Carnis desideria, non caro occidenda. Cavendum ne, dum hostem insequimur, civem quem diligimus, trucidemus. Sed saepe dum incaute necessitati condescendimus, desideriiis deservimus. Nonnunquam vero dum desideriiis immoderatus obviare nitimur, necessitatis miseria augemus. Sic enim necesse est ut arcem quisque continentiae teneat, quatenus non carnem, sed vitia carnis occidat. Nam plerumque dum plus iusto caro restringitur, etiam ab exercitatione boni operis enervatur, ut ad orationem quoque vel praedicationem non sufficiat, dum incentiva vitiorum in se funditus suffocare festinat». (Gregorio Magno, *Moralia in Iob*, XXX, 63)

<sup>260</sup> Cfr. Francavilla, 2002, pp. 28-29.

scrive: «il consumo di volatili credo che sia stato consentito dai Padri, perché essi furono plasmati dalla stessa origine dei pesci». <sup>261</sup>

Anche a livello dottrinale la rigidità iniziale venne smorzata, e nei testi agiografici del tardo Medioevo l'eccessiva astinenza verso il cibo divenne a sua volta un peccato, dal momento che non permetteva di proseguire opportunamente con le attività quotidiane. Ad esempio, il frate domenicano Stefano di Borbone sosteneva, nel vedere i suoi confratelli sfigurati dai troppi digiuni e privazioni, che «l'astinenza smodata rende talvolta gli uomini che hanno preso i voti impotenti e inutili, cosicché sono di peso a sé stessi e agli altri e non possono eseguire i compiti a cui sono chiamati»<sup>262</sup>.

Talvolta, dietro il digiuno estremo c'è l'intervento del Diavolo stesso. Infatti, nelle *Vitae Fratrum* si legge di come Giordano di Sassonia si astenne totalmente dalle carni e la sua debolezza aumentò a tal punto da non riuscire più ad alzarsi; solo in seguito «il Signore gli rivelò che chi gli aveva suggerito quelle cose era il diavolo, che provava invidia per la sua vita e la sua attività di predicatore».<sup>263</sup>

### 3.3 Tra tempo della cucina e tempo della Chiesa

#### 3.3.1 Il tempo della cucina: tra stagionalità e dietetica medievale

Nel Medioevo, il tempo del cibo appare sospeso tra dimensione naturale e artificiale; è l'andamento stagionale a influenzare maggiormente l'approvvigionamento di cibo e a scandirne le tempistiche, e ciò determina la stretta dipendenza tra le azioni dell'uomo, funzionali a garantirne la sopravvivenza, e i ritmi naturali.

Se, da una parte, la regolarità nelle frequenze dei raccolti non è prevedibile, dal momento che tutto ciò che si mangerà dipende unicamente da «ciò che il Signore si sarà degnato di darci», dall'altra la preoccupazione per la sopravvivenza spinge l'uomo a mettere in pratica il maggior numero di tecniche possibili per il consumo e la conservazione delle materie

---

<sup>261</sup> «Avium quoque esum credo inde a patribus permissum esse, eo quod ex eodem elemento de quo et pisces cretae sunt». Per un approfondimento cfr. Montanari, 1988, pp. 69-71.

<sup>262</sup> «indiscreta abstinentia facit aliquando homines in religione impotentes et inutilis, quod sinti ibi graves et onerosi et aliis et quod non possint exequi officia sua ad quae sunt vocati» (Stephanus de Borbone, *Tractatus de diversis materiis praedicabilibus*, III, 5). Cfr. Maggioni, 2014, p.91.

<sup>263</sup> «Revelatum est autem ei a domino quod, qui illa suggesserat, dyabolus erat, qui eius vite et eius predicacionibus invidabat» (Gerardus de Fracheto, *Vitae Fratrum*, III, 28). Cfr. Maggioni, 2014, pp.92-93.

prime a disposizione. La paura della fame, definita *tempus de caristia*, è, d'altronde, una realtà vera e propria che ricorre sistematicamente nella società medievale, ed è causata dalla scarsa stabilità nell'organizzazione alimentare, discontinuità che condizionava profondamente non solo a livello nutrizionale, ma anche psicologico.<sup>264</sup>

Le tecniche di conservazione degli alimenti sono, dunque, tra le protagoniste fondamentali per contrastare la volubilità delle stagioni; tra quelle più utilizzate ci sono l'essiccazione e la conservazione sotto aceto, olio, miele e zucchero. Ad esempio, nel *MDP* si legge della modalità per conservare la carne di selvaggina, che prima viene messa sotto sale e poi a essiccare al sole:

Venoison de cerf ou autre, qui la veult saler en esté, la couvient saler en cuvier ou baignoire (groz sel broyé) et apres secher au soulail.<sup>265</sup> (*MDP*, II, v. 16)

E sono presenti anche varie indicazioni di conservazione con l'aceto o con il miele, come nel caso della preparazione di composte e confetture:

Confiture de noiz. Prenez avant la saint Jehan noiz nouvelles et les pelez et perciez et mettez en eaue fresche tremper par ix jours, et chascun jour renouvellez l'eaue, puis les laissez secher et emplez les pertuiz de cloz de giroffle et gingembre et mettez boullir en miel et illec les laissez en conserve.<sup>266</sup> (*MDP*, II, v. 315)

Non è però la sola strategia utilizzata dall'autore e il suo *mesnage* per contrastare la dipendenza vincolante tra stagionalità e regime alimentare; infatti, egli attua anche una differenziazione nella scelta delle materie prime da coltivare.

Leggendo la sezione dedicata al giardinaggio, si nota come l'autore suggerisca la coltivazione di una molteplicità di piante, a compensazione presumibilmente dei loro magri

---

<sup>264</sup> «quod Dominus Deus dare dignaverit». Per un approfondimento cfr. Montanari, 2014, pp. 44-47.

<sup>265</sup> «La selvaggina, sia essa di cervo o di altro animale, se si vuole metterla sotto sale d'estate, va fatta in una grande vasca o tinozza (con sale grosso macinato) e poi fatta seccare al sole».

<sup>266</sup> «Confettura di noci. Prendete prima del giorno di San Giovanni delle noci fresche e sbucciatele, foratele e mettetele a bagno in acqua fresca per 9 giorni, rinnovando l'acqua ogni giorno; poi fatele asciugare e riempite i fori con chiodi di garofano e zenzero, fateli bollire nel miele e lasciateli così a conservare».

rendimenti, e la suddivisione mese per mese delle varie semine o raccolti da effettuare, in modo tale da garantire una copertura di provviste per tutto l'anno:

Encores en janvier et fevrier sauge, lavende, coq, mante, toutebonne soient plantez jusques a juing. Pavoit soit semé large a large. Oysille soit semee ou decours et jusques a mars et plus. *Nota* que l'iver de decembre et de janvier font mourir les pourees, c'estassavoir ce qui est hors terre. Mais en fevrier les racines regectent nouvelle et tendre poree - c'estassavoir sitost comme la gelee cesse - et quinze jours aprez viennent les espinars. Fevrier. Sariete et marjolaine sont comme d'une saveur a mengier, et sont semees ou decours et ne sont que huit jours en terre. *Item*, sariete ne dure fors que jusques a la saint Jehan. *Item*, en decours doit l'on planter arbres ou vignes et semer choz blans et pommes. *Et nota* que les marquetz cheveluz portent des l'annee qu'ilz sont plantez cheveluz. Espinars sont en fevrier, et ont longue fueille et crevellet comme fueille de chesne, et croissent par touffetz comme poree; et les convient esverder et bien cuire aprez. Bectes viennent aprez.<sup>267</sup> (*MDP*, II, ii. 5-9)

Inoltre, notevole è anche il ricorso al mercato, capace di interrompere la stretta connessione tra stagionalità e alimentazione; l'autore dimostra più volte di far utilizzo di risorse da mercanti locali come macellai, panettieri, droghieri etc.

Ad esempio, questa è una lista di spese previste per il matrimonio di *maistre Helye*:

Or couvient la quantité des choses dessusdictes et leurs appartenances, et le pris d'icelles et qui les payera et marchandra. Au boulenger: .x. douzaines de pain blanc, pain plat cuit d'un jour devant et ung denier piece. Pain de

---

<sup>267</sup> «E ancora a gennaio, febbraio e fino a giugno dobbiamo piantare salvia, lavanda, balsamite, menta e varietà di salvia. Il papavero va seminato distanziato. L'acetosa va seminata quando la luna entra nel suo ultimo quarto, fino a marzo, e anche oltre. *Nota* che il freddo invernale di dicembre e gennaio distrugge le verdure, in realtà tutto ciò che cresce sulla terra. Ma da febbraio, appena smette di gelare, le loro radici fanno nuovi e teneri germogli; gli spinaci vengono quindici giorni dopo. Febbraio. La santoreggia e la maggiorana - hanno quasi lo stesso sapore - vengono seminate quando la luna entra nel suo ultimo quarto e rimangono nel terreno solo per otto giorni. *Item*, la santoreggia dura solo fino alla festa di San Giovanni. *Item*, è quando la luna è calante che dobbiamo piantare alberi e viti, e seminare cavoli bianchi e cavoli cappucci. *Et nota* che gli steli producono già dall'anno in cui sono stati piantati, a condizione che abbiano già piccole radici. Gli spinaci iniziano a febbraio. Le loro foglie sono lunghe e frastagliate come quelle della quercia; crescono in ciuffi, come i porri; bisogna sbollentarli facendoli bollire, poi cuocerli bene. Le biete vengono più avanti».

tranchouers iii douzaines de demy pié d'ample et .iiii. doye de large, de hault, cuit de .iiii. jours devant, et sera brun – ou qu'il soit pris es Halles pain de Corbueil. Eschançonnerie: .iii. paire de vins. Au boucher: demy mouton pour faire la souppe aux compaignons et ung quartier de lart pour larder; le maistre oz d'un trumeau de beuf pour cuire avec les chappons pour avoir le chaudeau a faire le blanc menger [...] Es Halles: [...] .vi. frommages nouveaulx et ung vieil et .iii. cens oeufz (et est assavoir que chascun fromage doit fournir six tartelectes, et aussi pour chascun fromage couvient troiz eufz) [...] A l'espicier: .x. livres d'amandes, .xiiii. deniers la livre; .iii. livres fourment mondé, .viii. deniers la livre; une livre pouldre de gingonbre coulombin, .xi. sols; ung quarteron gingembre mesche, .v. sols [...].<sup>268</sup> (*MDP*, II, iv. 55)

Soprattutto nelle grandi città, come nel caso di Parigi, erano numerosi i mercati che consentivano di contrastare il più possibile le scarsità produttive e consentivano anche il reperimento di prodotti non coltivati in loco, come nel caso delle numerose spezie utilizzate. Il tempo dedicato in cucina per la preparazione dei pasti era molto dilatato, e ciò era dovuto non tanto alla complessità delle operazioni o alla tipologia di materia prima da trattare, dal momento che proprio per preparare i piatti più comuni furono sviluppate tecniche manuali molto complesse e che richiedevano cospicue ore di lavoro, quanto al susseguirsi nelle ricette di più tipologie di cottura per la stessa materia prima: bollire prima di arrostitire o friggere, rosolare e poi cuocere in umido.<sup>269</sup>

Sono numerose le ricette che testimoniano tale abitudine all'interno del *MDP*; ad esempio, questa è la lunga preparazione prevista per il latte lardellato, che viene prima bollito, poi fatto colare per una notte intera e poi fritto:

---

<sup>268</sup> «Ora viene la quantità dei prodotti alimentari, loro origine, loro prezzo e persona designata a pagarli e a contrattarne il prezzo. Dal fornaio: dieci dozzine di pane bianco, focacce sfornate il giorno prima, che valgono un denaro al pezzo. Tre dozzine di pagnotte da affettare lunghe mezzo piede, larghe e alte quattro dita, cotte quattro giorni prima, e scure – altrimenti prendi il pane da Corbeil alle Halles. Dal commerciante di vino: tre coppie di vini. Dal macellaio: mezzo montone per la zuppa per gli ospiti, e un quarto di lardo per lardellare. L'osso principale di uno stinco di manzo da cucinare con i capponi, che darà il brodo per il biancomangiare. [...] A Les Halles: [...] 6 formaggi freschi e uno stagionato, e 300 uova (ogni formaggio deve dare sei crostate; occorrono 3 uova per formaggio). [...] Al droghiere: 10 libbre di mandorle a 14 denari per libbra; 3 libbre di grano mondato a 8 denari per libbra; una libbra di zenzero chiaro in polvere, a 9 denari; un quarto di zenzero scuro a 5 denari [...]».

<sup>269</sup> Per un approfondimento cfr. Montanari, 2014, pp. 46-52.



Lait lardé. Prenez le lait de vasche ou de brebis, et mettez fremier sur le feu. Et gectez des lardons et du saffran et ayez oeufz (scilicet blanc et moyeux) bien batuz, et gectez a ung coup sans mouvoir, et faictes boullir tout ensemble. Et apres hostez hors du feu et laissez tourner; ou sans oeufz les fait l'en tourner de vertjus. Et quant il est reffroidié l'en le lye bien fort en une piece de toile ou estamine, et luy donne l'en quelque fourme que l'en veult, ou plate ou longue, et chargé d'une grosse pierre laissez reffroidier sur ung dreçouer toute nuyt. Et l'endemain laiché, et frit au fer de paelle (et se frit de luy mesmes sans autre gresse, ou a gresse qui veult) et est mis en platz ou escuelles comme lesche de lart, et lardé de giroffle et de pignolet; et qui le veult faire vert, si prengne du tournesot.<sup>270</sup> (*MDP*, II, v. 259)

In merito alla scelta dei cibi da preparare, non è solo la stagionalità a rappresentare un criterio per la loro selezione. Sul piano medico-scientifico, si diffondono dei consigli universali che se da una parte prevedono l'organizzazione della propria alimentazione su base stagionale, seguendo i ritmi naturali della natura circostante, dall'altra suggeriscono l'adattamento della dieta a seconda di una serie di fattori come età, sesso, costituzione dell'individuo, orari dei pasti condizioni ambientali e composizione umorale del singolo individuo. Quest'ultima, nota come teoria degli umori, dipendeva dalla combinazione di quattro fattori, derivanti dai quattro elementi (terra, fuoco, aria e acqua), uniti nelle due coppie caldo-freddo e secco-umido. Stabiliti sulla base competenze dietetiche medievali, i pasti, diversi tra loro, erano tutti finalizzati al mantenimento dell'equilibrio tra gli umori attraverso il controllo di quattro fluidi corporei: il flegma, freddo e umido; il sangue, caldo e umido; la bile gialla, calda e secca e la bile nera, fredda e secca. Di conseguenza, i testi di dietetica e ricettari del tardo Medioevo tenevano conto di tali fattori e bilanciavano gli

---

<sup>270</sup> «Latte lardellato. Prendete il latte di mucca o di pecora e portatelo a bollire sul fuoco. Aggiungete un po' di pancetta e zafferano, poi aggiungete tutte insieme le uova ben sbattute (ovvero albume e tuorlo), senza mescolare, e fate bollire tutto insieme. E poi toglietelo dal fuoco e lasciate che inacidisca; o in assenza di uova, puoi anche fermentare il latte con l'agresto. Una volta raffreddato, va avvolto strettamente in un pezzo di tela o in una garza, e puoi dare al latte lardellato la forma che vuoi, piatta o allungata; lasciate raffreddare tutta la notte sulla credenza con sopra una grossa pietra. Il giorno dopo liberarlo dal peso e farlo friggere in una padella di ferro (e si può friggere senza aggiungere nessun grasso, o con il grasso che si desidera), quindi distribuirlo nei piatti o scodelle, a pezzi grandi come una fetta di pancetta; e guarnire con chiodi di garofano e pinoli. E chi voglia dargli un colore verde, deve prendere i semi di girasole».

ingredienti, regolandone l'assunzione generale e prescrivendo la rinuncia di alcuni alimenti, normalmente concessi, se le condizioni di salute non erano ottimali.<sup>271</sup>

Ad esempio, nel *MDP*, a proposito dello stufato di pesce con cumino, l'autore ricorda alla moglie, in merito al tipo di latte da utilizzare, che: «Maiz lait de vache est plus appetissant, ja soit ce qu'il n'est mye si sain pour malades».<sup>272</sup>

Tale considerazione fa parte delle numerose prescrizioni contenute nei calendari dietetici, e lo stesso *Regimen sanitatis Salernitanum*, il più diffuso tra i trattati medici in epoca medievale, fa riferimento a questa limitazione del latte in caso di malattia:

### *Del latte*

Giova al tisico il caprino  
Latte, e poscia il cammellino.  
Nel nutrir, sopra ogni greggia,  
Quello d'asina primeggia.  
Quel di vacca è pur nutriente,  
Quel di pecora egualmente.  
Per chi ha febbre o mal di testa  
Esca è il latte ognor funesta.<sup>273</sup>

Anche Ildegarda di Bingen, monaca e scrittrice del XII secolo, affronta la questione in chiave medica, sottolineando che è da prediligere il consumo di latte in inverno rispetto all'estate e che i malati non devono eccedere nel dosaggio:

Il latte delle mucche, delle capre, delle pecore e ogni altro tipo di latte è più sano in inverno che in estate, perché in inverno non produce la varietà di umori che produce in estate. A coloro che ne bevono in estate, se sono sani, il latte fa un

---

<sup>271</sup> Per un approfondimento cfr. Ferlan, 2021, pp. 75-79.

<sup>272</sup> «Ma anche se il latte di mucca è più appetitoso, non è affatto sano per i malati». (*MDP*, II, v. 99)

<sup>273</sup> «De lacte/ Lac ethicis sanum caprinum, post camelinum,/ Ac nutritivum plus omnibus est asininum:/ Plus nutritivum vaccinum sit et ovinum./ Si febrat, caput et doleat, non est bene sanum». (*Regimen sanitatis Salernitanum*, XXXIV).

po' male; gli ammalati e le persone deboli devono assumerne in quantità moderata.<sup>274</sup>

### 3.3.2 Il tempo della Chiesa: giorni di grassa e giorni di magra

#### 3.3.2.1 Il calendario liturgico medievale e la sua presenza nel *MDP*

E ancora una serie di norme, non meno rilevanti a livello sociale, è stata imposta attraverso un altro calendario alimentare, anch'esso, come le prescrizioni mediche, non sempre corrispondente alla stagionalità delle materie prime, ossia quello prescritto al popolo cristiano, a partire dal IV secolo, da parte delle autorità ecclesiastiche.<sup>275</sup>

Come sostiene Guglielmo di St. Thierry, monaco dell'IX secolo:

La digestione di un cibo è tanto più facile e salutare quanto più la sua ingestione avviene con misura e metodo. Bisogna dunque sorvegliare il modo di mangiare, l'ora dei pasti, la qualità e quantità di cibo. [...] Bisogna badare al modo, perché chi mangia non abbandoni la propria anima su ogni cibo; al tempo perché egli non anticipi l'ora giusta; e alla qualità, della quale si serve la comunità di fratelli, eccetto il caso in cui vi sia una malattia visibile.<sup>276</sup>

Dunque, è importante regolare la quantità e la qualità del cibo che si assume, e anche l'ora dei pasti, che gioca un ruolo importante nel condannare il vizio della gola; infatti, come abbiamo già visto nel paragrafo precedente, il primo ramo del peccato di gola è quando «une personne mengue avant qu'elle ne doit».<sup>277</sup>

Sugli orari dei pasti in generale non si possiedono moltissime informazioni, tranne per quanto riguarda i tempi stabiliti all'interno delle comunità monastiche, dal momento che

---

<sup>274</sup> «Lac vaccharum et caprarum et ovium, ac omne in hieme sanabilius est quam in aestate, quia tunc varietas succorum in hieme in se non extrahit, sicut in aestate facit. Qui autem in aestate lac comedunt, si sani sunt, eos aliquantum laedit; si autem infirmi et debiles sunt, modicum de lacte comedant». (Ildegarda di Bingen, *Subtilitatum diversarum naturam creaturarum libri novem*, I, CLXXX). Per un approfondimento cfr. Archetti, 2011, pp. 270-272.

<sup>275</sup> Per un approfondimento cfr. Montanari, 2014, pp. 54-58.

<sup>276</sup> «[...] cibus quanto honestius et ordinatius ingeritur, tanto facilius et salubrius digeretur. Observandus ergo est sumendi modus et tempus, cibi qualitas et quantitas [...]. Observandus est modus, ut non effundat qui comedit animam suam super omnem cibum; tempus, ne ante oram; qualitas, qualibus utitur communitas fraternitatis, excepta causa manifestae infirmitas». Cfr. Francavilla, 2002, pp. 12-13.

<sup>277</sup> «una persona mangia prima dell'ora stabilita». (*MDP*, I, iii. 90)

ogni fase della loro quotidianità è scandita dalle regole. Prendendo come fondamento la Regola benedettina, modello principale della vita monastica occidentale, si viene informati che i pasti in una giornata sono generalmente due, uno all'ora Sesta e l'altro alla sera, salvo nei periodi di digiuno, in cui era previsto un solo pasto all'ora Nona, e il periodo di Quaresima, in cui l'unico pasto era previsto al Vespro.<sup>278</sup>

Se le comunità cristiane digiunavano in origine due giorni a settimana, il mercoledì e il venerdì, con il passare del tempo il calendario canonico si è evoluto e complicato: nel XVI secolo erano previsti circa 150 giorni di digiuno e astinenza.

Nella Regola di San Benedetto i giorni senza digiuno cadevano in tutte le domeniche, nei cinquanta giorni tra la domenica di Pasqua e quella di Pentecoste, e tutti i giorni da Pentecoste al 14 settembre, eccetto il mercoledì e il venerdì. Tale eccezione prevedeva, infatti, che da Pentecoste al 14 settembre e per tutti i giorni feriali dal 14 settembre fino alla Quaresima fosse previsto l'unico pasto all'ora Nona. L'unica eccezione ammessa nel periodo estivo prevedeva il pranzo all'ora Sesta «in caso ci sia da lavorare nei campi o il caldo sia eccessivo».<sup>279</sup> Infine, nel periodo della Quaresima era previsto il digiuno più prolungato e anche più ferreo, con unico pasto al Vespro e limitazioni alimentari ulteriori rispetto ai giorni di magra.

Strutturato in parallelo con i tempi liturgici, il calendario alimentare si articolava secondo i due modelli dietetici dei giorni di grassa e giorni di magra, rispettivamente con o senza carne, latte e grassi animali e, nel periodo specifico della Quaresima, anche senza ogni derivato animale come uova e formaggio, solitamente concessi nei giorni di magra. Questi due modelli, alternati a seconda che fosse un giorno ordinario o di digiuno, danno origine nel Medioevo cristiano ad una stagionalità artificiale, dove la scelta dei prodotti da utilizzare viene condizionata in modo prioritario, facendo prevalere il rispetto del calendario liturgico sulla disponibilità delle risorse quotidiane.<sup>280</sup>

La scansione cattolica del tempo caratterizzò la struttura stessa dei libri di cucina: i ricettari medievali presentano la distinzione di fondo tra preparazioni di grassa e di magra e propongono non solo diverse ricette sono specificatamente ideate per la Quaresima, ma anche varianti delle preparazioni di carne da adattare per i giorni di magra.<sup>281</sup>

---

<sup>278</sup> Cfr. *Regula Sancti Benedicti*, XLI.

<sup>279</sup> «si operis in agris habuerint aut aestatis fervor nimius fuerit». (*Regula Sancti Benedicti*, XLI).

<sup>280</sup> Cfr. Montanari, 2014, pp. 56-58.

<sup>281</sup> Per un approfondimento cfr. Ferlan, 2021, pp. 122-126.

Come abbiamo già visto nel primo capitolo,<sup>282</sup> l'autore del *MDP* fornisce in II, iv una serie di menu da cui la moglie può trarre spunto sulla base della disponibilità stagionale di risorse e anche del calendario liturgico, dal momento che suddivide i menu in *Disner a jour de chair* e *Disner de poisson pour Caresme*:

*Disner a jour de chair servir de .xxxi. més a .vi. assietes.* Premiere assiecte. Garnache et tostés, pastels de vel, pastés de pinparneaulx, boudins et saussisses. Seconde assiete. Civé de lievres et les coustellectes, poiz coulez, saleure et grosse char, une soringue<sup>283</sup> d'anguilles et autre poisson. Tierce assiete. Rost: connins, perdriz, chappons, etc., lux, braz, carpes et ung potage escartellé.<sup>284</sup> Quarte assiete. Oiseaux de riviere a la dodine, ris engoulé, bourees a la sausse chaude et anguilles renversees. Quinte assiete. Pastés d'aloës, roissoles, lait lardé, flaonéz succez. Sixiesme assiete. Poires et dragees, neffles et noiz peeles, ypocras<sup>285</sup> et le mestier.<sup>286</sup> (*MDP*, II, iv. 28)

*Autre disner de poisson pour Caresme.* Premiere assiecte. Pommes cuictes, grosses figues de Prouvence rosties et feuilles de lorier pardessus, le cresson et le soret au vinaigre, poiz coulez, anguilles salees, harens blans, gravé sur friture de mer et d'eaue douce. Second metz. Carpres, lux, soles, rougés, saulmon, anguilles renversees a la boe et une arbolaste. Tiers metz. Pinperneaulx rostiz, merlans friz, marsouyn pouldré a l'eaue et froumentee, crespes et pastels norroiz. Yssue. Figes et roisins, ypocras et le mestier comme dessus est dit.<sup>287</sup> (*MDP*, II, iv. 46)

---

<sup>282</sup> Cfr. 1.2.2.

<sup>283</sup> Si tratta di una salsa di anguilla fatta con cipolle cotte, pane arrostito inzuppato nella purea di piselli, con aggiunta di vino, aceto e spezie. Cfr. Brereton; Ferrier, 2010, p. 845.

<sup>284</sup> Il termine *potage escartellé* fa riferimento alla parte solida di uno stufato, presentata divisa in quattro parti. Cfr. Brereton; Ferrier, 2010, p. 551.

<sup>285</sup> Si tratta di un vino aromatizzato con cannella, noce moscata, grani del paradiso, zenzero e arricchito di zucchero. Cfr. *MDP*, II, v. 317.

<sup>286</sup> «Pasto principale per i giorni di carne di 31 piatti da 6 portate. Prima portata. Vino Grenache e pane tostato, paté di vitello, paté di anguille, sanguinacci e salsicce. Seconda portata. Stufato di lepore e braciole, purea di piselli, carne salata di quadrupedi, salsa di anguille e altro pesce. Terza portata. Arrostiti: conigli, pernici, capponi, ecc., lucci, branzini, carpe e zuppe in quattro parti. Quarta portata. Uccelli di fiume con salsa a base di cipolle, crema di riso, pesce d'acqua dolce con salsa calda e anguille rovesciate. Quinta portata. Paté di allodole, polpette, latte lardellato, piccoli flan dolci. Sesta portata. Pere e confetti, nespole e noci sgusciate, vino speziato e cialde».

<sup>287</sup> «Cena a base di pesce per il periodo quaresimale. Prima portata. Mele cotte, grandi fichi di Provenza arrostiti con foglie d'alloro sopra, crescione e insalata con aceto, purea di piselli, anguille sotto sale, aringhe bianche, zuppa con pesci di mare e d'acqua dolce fritti. Seconda portata. Carpe, lucci, sogliole, triglie,

Anche nelle ricette, contenute nell'articolo successivo, c'è una distinzione tra i *potages lyans de char*, le preparazioni a base di carne, da quelli *de poisson*, cioè a base principalmente di pesce e, in quantità ridotta, di uova e formaggio. Però, all'interno delle ricette non c'è sempre una suddivisione precisa in giorni di grassa e giorni di magra, come invece accade nei menu, e l'autore preferisce, talvolta, fornire una preparazione unica, con le indicazioni delle variazioni da adottare per i giorni di magra:

Feves vieilles qui sont pour cuire a toute l'escorche doivent estre trempees, et mises au feu en ung pot des le soir devant et toute la nuyt. Puis gecter celle eaue et mettre cuire en une autre eaue; puis les purer comme pois pour oster celle premiere forte saveur; et puis cuire a l'eaue de la char et au lart, comme dit est devant, a l'eaue de pois, ou a jour de poisson a l'eaue douce (et puis apres mettre de l'uile), ou a l'eaue des ongnons et aux ongnons; et qui en veult de coulez, face comme des pois.<sup>288</sup> (*MDP*, II, v. 40)

Nel *MDP* sono tre le differenze sostanziali tra le materie prime utilizzate nelle due tipologie di ricette:

<i>Giorni di grassa</i>	<i>Giorni di magra</i>
Carne	Pesce
Lardo	Olio o burro
Latte animale	Latte di mandorla

Inoltre, nei giorni di Quaresima, le uova e il formaggio, talvolta concessi in quantità davvero ridotta nei restanti giorni di magra, non erano permessi.<sup>289</sup> Ci sono ricette, come la

---

salmone, anguille capovolte in salsa densa e sformato di pesce ed erbe. Terza portata. Anguille arrosto, merlano fritto, focena infarinata e cotta in acqua, porridge, crêpes e paté di fegato di merluzzo. Come fine pasto. Fichi e uva, vino speziato e cialde come sopra».

<sup>288</sup> «I fagioli vecchi, da cuocere nei loro baccelli, possono essere messi a macerare in una pentola sul fuoco la sera prima e per tutta la notte. Poi gettare quell'acqua e mettere a cuocere in altra acqua; poi passarli come i piselli per eliminare il primo sapore troppo forte; e poi cuocere in brodo di carne e pancetta, come sopra indicato, e nell'acqua di piselli, oppure, in una giornata di magra, in acqua dolce (a cui si aggiunge poi olio) o in brodo di cipolla con cipolle; e se volete fare una purea fate come con i piselli».

<sup>289</sup> In merito ai latticini, c'è una ambiguità di fondo sul loro utilizzo, dal momento che non tutte le regole e ricettari sono uniformi nel prescrivere l'astinenza in tutti i giorni di magra. Nonostante ciò, risulta interessante un testo francese del XIII secolo, *De Caresme et de Charnage*, che racconta della simbolica battaglia tra Quaresima e Carnevale, dove i due baroni si sfidano a duello, ciascuno brandendo le armi che più li rappresentano, e i latticini arrivano in soccorso a Carnevale, dimostrando di saper bene da quale parte schierarsi. Per un approfondimento cfr. Ferlan, 2021, pp. 61-66.

seguinte, che pur essendo per i giorni di magra prevedono l'aggiunta di uova e formaggio, ma nel caso della Quaresima vengono prescritte delle limitazioni ulteriori:

Rissolles a jour de poisson. Cuisiez chataignes a petit feu et les pelez et ayez durs oeufz et du fromage pelé et haschié tout bien menu. Puis les arrousez d'aubuns d'oeufz, et meslez parmy pouldre et bien petit de sel delyé, et faictes vos rissolles; puis les frisiez en grant foisson d'uille, et succez. Et nota, en Karesme en lieu d'oeufz et fromage mettez merlus et escheroyz cuiz, bien menu hachez, ou char de brocherés ou d'anguilles, figues et dates haschees. *Item*, au commun l'en les fait de figues, roisins, pommes hastees et nois peeles pour contrefaire le pignolet, et pouldre d'espices; et soit la paste tresbien ensafrenee. Puis soient frictes en huile. S'il y couvient lyeure, amidon lye, et ris aussi. *Item*, char de langouste de mer y est bonne en lieu de char.<sup>290</sup> (*MDP*, II, v. 260)

### 3.3.2.2 Il binomio carne – pesce

Per quanto riguarda la contrapposizione tra carne e pesce, non si tratta di un contrasto esistente sin dalle origini nella tradizione cristiana, poiché se la carne rappresenta fin da subito l'elemento più bandito dalle tavole dei cristiani, la liceità del pesce si consolidò solamente a partire dal IX-X secolo, quando fu definitivamente ammesso nei giorni di magra.<sup>291</sup>

La fortuna della carne nasce all'inizio del Medioevo, quando al modello romano di pane, vino e olio come simbolo della civiltà se ne sostituì uno nuovo, che non solo aumentò il valore di pane e vino, ergendoli a simboli della nuova religione, ma rese la carne la nuova protagonista del sistema alimentare.

---

<sup>290</sup> «Polpette per i giorni di magra. Cuocere le castagne a fuoco lento; sbucciatele così come le uova sode che taglierete finemente con il formaggio. Poi versateci sopra gli albumi e aggiungete la polvere fine di spezie e un po' di sale fino, e formate le vostre polpette; poi le frigate in abbondante olio e le zuccherate. E nota che in Quaresima si usano come uova e formaggio il nasello e le barbabietole cotte e tritate finemente, oppure la polpa di piccoli lucci o anguille, fichi e datteri tritati. *Item*, normalmente si fanno le polpette con fichi, uva, mele tostate e noci sgusciate per imitare i pinoli, e spezie in polvere finissima; e l'impasto deve essere ben insaporito con lo zafferano. Le polpette vengono poi fritte nell'olio. Se serve legarle, aggiungere amido e riso. *Item*, l'aragosta è un buon sostituto della carne».

<sup>291</sup> Per un approfondimento cfr. Francavilla, 2002, pp. 14-15 e Montanari, 2014, p.93.

Anche le riflessioni medico-dietetiche videro tale mutazione, dal momento che, se nel I secolo si riteneva il pane come l'alimento più ricco di nutrimento,<sup>292</sup> nel Medioevo è la carne ad essere considerata il cibo più adatto a tale scopo, in quanto fonte di forza ed emblema della *virtus* guerriera, a tal punto da associarne l'astensione alla debolezza, umiliazione e, in alcuni casi, all'atto stesso di deporre le armi.<sup>293</sup>

Nonostante ciò, la carne, almeno nella prima parte del Medioevo, non era un cibo a disposizione solo dei *potentes*, ma una costante anche nelle tavole dei contadini. Tra le carni, il maiale era e restò a lungo la carne comune per eccellenza; per dimostrare l'importanza del maiale non solo a livello alimentare, ma anche economico, è sufficiente pensare alla suddivisione temporale, descritta in alcuni documenti toscani del IX secolo, in *tempus de glande* e *tempus de laride*, rispettivamente «tempo della ghianda», corrispondente al periodo in cui il maiale veniva allevato tra i querceti, e «tempo del lardo», in cui la sua carne veniva trasformata in risorsa nutritiva.<sup>294</sup>

Non tutta la carne era però presente nelle tavole dei contadini, dal momento che nell'alto Medioevo il consumo di selvaggina era limitato alla tavola dell'aristocrazia, mentre nel Basso Medioevo, nella contrapposizione tra contadino e signore si aggiunse anche il cittadino, che poteva contare sulla disponibilità del mercato per variare le risorse a sua disposizione. Nelle grandi città erano tre le varietà di carne a disposizione: suini, ovini e bovini; il cittadino preferiva, però, la carne di bovino e ovino a quella di maiale, non solo per una motivazione legata al gusto, ma anche per una differenziazione sociale da un prodotto che continuava a rappresentare una delle risorse della dieta rurale e tradizionale.<sup>295</sup>

Effettivamente, all'interno del *MDP* il maiale non è del tutto assente, soprattutto sotto forma di lardo che, come vedremo in seguito è il grasso per eccellenza; ma, per quanto riguarda la carne vera e propria, le ricette che utilizzano il maiale sono inferiori rispetto a quelle che utilizzano le altre tipologie di carne a disposizione, come volatili, manzo, montone e selvaggina. Ad esempio, tra le ricette contenute nella sezione *dei Rost de char* (II, v. 138-158) solo due utilizzano come materia prima il maiale:

---

<sup>292</sup> «siquidem plus alimenti est in pane quam in ullo alio». (Aulo Cornelio Celso, *De medicina*, II, XVIII)

<sup>293</sup> Lotario nel IX secolo prescrive come pena l'astinenza dalla carne e l'abbandono del *cingulum militare* per coloro che si fossero macchiati dell'omicidio di un vescovo. Cfr. Montanari, 1988, pp. 47-48.

<sup>294</sup> Cfr. Montanari, 2014, pp. 45-46.

<sup>295</sup> Cfr. Montanari, 2014, pp. 75-78.



Porc. Eschaudé, roty en la broche, et mettre du sain doux en la paille, et au bout d'un baston avoir des plumes, et oindre l'escorche ou couanne du porc afin qu'elle ne se arde et endurecisse, ou larder. Et autel couvient il faire a ung cochon, ou le larder, et est mengié au vertjus de grain, ou vertjus vieil, et ciboule.

Pourcelet farcy. Le pourcelet tué et acouré par la gorge soit eschaudé en eaue boullant, puis pelé. Puis prenez de la char meigre de porc, et ostez le gras et les yssues du pourcellet, et mettez cuire en l'eaue. Et prenez xx oeufz et les cuisiez durs, et des chastaignes cuictes en l'eaue et peeles. Puis prenez les moyeux des oeufz, chastaignes, fin fromage vieil, et char d'un cuissot de porc cuit, et en hachiez, puis broyez avec du saffran et pouldre de gingembre grant foison entremelez parmy la char [...].<sup>296</sup> (*MDP*, II, v. 141-142)

Le restanti diciannove si suddividono in tre ricette con la carne di manzo (138, 139, 147), una con la carne di montone (140), una con il coniglio (143), una a base di vitello (144), una con capretto o agnello (145), una a base di cinghiale (146) e le restanti undici a base di volatili di dimensioni variabili, come l'oca, il cigno, capponi, galline, colombacci, pivieri del vento, pernici, pulcini, etc. (148-158).

La preferenza per la carne di volatili, che si intravede in questo squilibrio nel numero di ricette, non è frutto di una scelta personale, ma della diffusione di un nuovo ideale di vita, soprattutto tra XIV e XV secolo, che associava la leggerezza di tali animali e la delicatezza delle loro carni ad una nuova immagine di potere, quella dell'élite alto-borghese. La posizione elevata dei volatili nel mondo naturale rende le loro carni più adatte a chi si colloca in un punto alto sulla scala sociale.<sup>297</sup>

Inoltre, anche la normativa monastica dimostra una certa predilezione per questo tipo di carni; come abbiamo già visto, infatti, se l'esclusione della carne era in alcuni casi

---

<sup>296</sup> «Maiale. Scottare, arrostito allo spiedo, e mettere in padella lo strutto e le piume all'estremità di un bastoncino, e spennellare la pelle o la cotenna del maiale per evitare che bruci o indurisca; altrimenti lardellare. La stessa procedura dovrebbe essere eseguita con un maiale molto giovane, o deve essere lardellato, e si mangia con l'agresto di cereali, o l'agresto vecchio, e con il cipollotto. Maialino farcito. Il maialino ucciso e aperto dalla gola si scotta in acqua bollente e poi si spella. Quindi prendete la carne di maiale magra, togliete il grasso e le frattaglie dal maialino e metterle a cuocere in acqua. Preparare 20 uova sode, e delle castagne cotte in acqua e sbucciate. Poi prendete i tuorli, le castagne, il buon formaggio vecchio e una coscia di maiale cotta, e tritarli e sminuzzarli con lo zafferano e lo zenzero in polvere in grande quantità e unirli alla carne. [...]».

<sup>297</sup> Cfr. Montanari, 2014, pp.78-79.

indiscriminata, in altri si effettuava una distinzione tra le carni di quadrupedi e di volatili, consentendo l'assunzione di questi ultimi.

Nonostante la casistica delle prescrizioni fosse estremamente diversificata, la carne resta comunque l'elemento più bandito nei giorni di digiuno, ed è quanto si verifica anche all'interno del *MDP*, dove, per i giorni di magra, non è minimamente concesso l'utilizzo della carne, neanche di quella di volatili. L'unica eccezione viene fatta nel caso dei malati, come del resto anche nelle regole monastiche, ai quali l'autore del *MDP* dedica due sezioni separate, *Buvrages pour malades* (II, v. 297-302) e *Poutages pour malades* (II, v. 303-311), dove tutto è finalizzato a rendere gli alimenti saporiti, zuccherati<sup>298</sup> e digeribili, senza focalizzarsi sulla distinzione tra giorni di grassa e di magra:

Couliz d'un poulet. Cuisiez le poulet tant qu'il soit tout pourry de cuire, et le broyez et tous les os en ung mortier. Puis deffaictes de son boullon, coulez et mettez boullir et du sucre. Nota que les os doivent estre bouliz les premiers, puis ostez du mortier, coulez, et nectoier le mortier. Puis broyer la char et grant foison sucre.<sup>299</sup> (*MDP*, II, v. 306)

A prescindere da ciò, quando il modello di astinenza dalla carne si allargò dalle comunità monastiche alla società intera, si iniziarono a cercare prodotti alternativi che ne compensassero l'assenza, e il pesce diventò il sostituto per eccellenza. Però, esso non è stato associato alla dieta quaresimale fin dall'inizio; nei primi secoli del Cristianesimo, orientati a un recupero dell'originario mondo vegetariano, la tendenza portava ad escludere anche tale prodotto, in quanto animale. Addirittura, per i primi cristiani il pesce godeva di una considerazione totalmente opposta a quella dell'astinenza; non solo era l'alimento centrale, assieme al pane, del pasto divino, ma era anche simbolo di vita e

---

<sup>298</sup> La prescrizione di zucchero in abbondanza nelle preparazioni per i malati si può spiegare sulla base di quanto viene riportato all'interno dei *Tacuina sanitatis*, un insieme di trattati medico-dietetici di origine araba che ebbero immensa fortuna in tutta Europa nel Basso Medioevo, in cui allo zucchero viene conferito il compito di purificare il corpo e aiutare la funzionalità di reni e vescica. Per un approfondimento cfr. Trentini, 2016, p. 156.

<sup>299</sup> «Coulis di pollo. Cuocete un pollo fino a che non sarà completamente frantumato e pestatelo con tutte le ossa in un mortaio. Mescolatelo nel suo brodo, passatelo e fatelo bollire con lo zucchero. Nota che le ossa devono prima essere bollite, poi toglierle dal mortaio e passarle, e quindi pulire il mortaio. Poi tritare la carne e aggiungere abbondante zucchero».

fertilità grazie alla sua straordinaria capacità riproduttiva e al numero illimitato delle sue uova.<sup>300</sup>

La sua presenza nelle tavole era associata alla *cena dominica*<sup>301</sup> e, infatti, nella regola di San Fruttuoso di Braga, vescovo del VII secolo, si legge:

I monaci vivano solo con verdure e legumi, e raramente con pesce di fiume o di mare; e ciò solo quando l'ospitalità mostrata agli ospiti o la festività di qualche santo giorno lo rende possibile, seguendo sempre in questi e simili casi la discrezione indicata dal superiore.<sup>302</sup>

Nei secoli successivi si diffuse sempre di più una tolleranza nei confronti di tale materia prima, e a partire dal IX-X venne ammesso il consumo delle sue carni durante i giorni di astinenza.

Come abbiamo già visto, la rinuncia alla carne corrispondeva alla rinuncia della sessualità; al contrario della carne, il pesce era considerato un animale a sangue freddo, poiché non è guidato da passioni incontrollate e non ha bisogno di peccare di sessualità, dal momento che il maschio feconda le uova solo una volta che la femmina le ha deposte; per questo motivo, il pesce diventa il cibo quaresimale ideale a rappresentare la diretta correlazione fra cibo ingerito e comportamento umano. Dalla dieta quaresimale vengono esclusi solo i pesci ritenuti «grassi», ovvero animali marini di grandi dimensioni, come i cetacei, la cui polpa appariva troppo simile alla carne.<sup>303</sup>

Se, da una parte, il pesce diventa, seppur con qualche limitazione, il simbolo della rinuncia quaresimale, dall'altra dovrà passare ancora qualche secolo prima che diventi effettivamente un alimento comune sulle tavole della società.

Il problema principale era dovuto alla sua difficile reperibilità e anche alla sua deperibilità, dal momento che era complicato sia da trasportare che da conservare. Solo l'anguilla, grazie alla sua singolare capacità di sopravvivenza (fino a sei giorni in assenza di acqua), godette di una fortuna immediata; inoltre, nelle cucine era possibile trovare soprattutto

---

<sup>300</sup> Cfr. Francavilla, 1998, pp. 124-125.

<sup>301</sup> Per un approfondimento cfr. Francavilla, 2002, pp. 7-9.

<sup>302</sup> «Vivant enim solis oleribus, et leguminibus, raroque pisciculis fluvialibus, vel marinis; et hoc ipsum quoties se oportunitas fratrum, vel festivitas solemnitate dederit alicuius, servata in his et similibus causis discretione maioris». (Fructuosus Bracarensis, *Regula monachorum*, V).

<sup>303</sup> Per un approfondimento cfr. Francavilla, 1998, p. 124-125 e Francavilla, 2002, pp. 8-9.

pesce d'acqua dolce, più semplice da pescare e anche trasportare, poiché coprendo brevissime distanze veniva direttamente posto sui banchi di vendita.<sup>304</sup>

Per il pesce di mare, invece, trovarlo fresco era davvero una rarità, mentre era molto più diffusa la versione sotto sale, essiccata o affumicata. A partire dal XII secolo si iniziarono a perfezionare le tecniche di conservazione, affinché il pesce potesse essere trasportato anche su largo raggio e si potesse compensare la domanda in aumento; ciò non toglie che, almeno nella prima parte del Medioevo, il pesce restò a tutti gli effetti un bene ancora di lusso, mentre la carne rappresentava ancora l'alimento più comune. Ecco il motivo per cui, come già anticipato anche a inizio capitolo, Abelardo critica ripetutamente l'usanza di rinunciare alla carne, se poi bisogna ripiegare su pesci costosi e raffinati:

Il pesce è, inoltre, cibo tanto più oneroso e dispendioso per i poveri quanto minore abbondanza ce n'è rispetto alla carne, e nutre meno la natura debole, così che l'uno è più costoso, mentre l'altra è più nutriente.<sup>305</sup>

Nonostante ciò, la società cristiana si andò uniformando sotto il segno del comune consumo di pesce e, con il miglioramento delle tecniche di conservazione, ne ampliò il consumo, ad esempio commercializzando su larga scala l'aringa salata del Baltico; anche il pesce d'acqua dolce, come carpe, lucci e trote, venne spesso salato o essiccato, come documentano le grandi peschiere nel basso Danubio.<sup>306</sup>

A partire dal XIII secolo il pesce si impose definitivamente come mezzo di identificazione della comunità cristiana e fu promosso a sostituto della carne, diventando il vero e proprio indicatore alimentare dei giorni di magra. La pesca veniva praticata ovunque possibile e la sua diffusione, e di conseguenza il suo costo, dipendeva dalle zone in cui era disponibile in abbondanza; ad esempio, l'aringa norvegese, dopo che in Olanda fu ideato un metodo rapido per ripulirla, mettere sotto sale e stivarla, si diffuse a macchia d'olio nei commerci del Baltico e del Mare del Nord e fu consumata, nelle zone in cui veniva prodotta, anche dai ceti più modesti.<sup>307</sup>

---

<sup>304</sup> Per un approfondimento cfr. Montanari, 2014, pp. 82-87.

<sup>305</sup> «Qui etiam tanto est onerosior paupertati vel carior, quanto piscium minor est copia quam carnum, et minus infirmam corroborat naturam; ut in altero magis gravet, in altero magis subveniat». (Abelardo, Lettera VIII).

<sup>306</sup> Cfr. Montanari, 2014, pp. 86-87.

<sup>307</sup> Cfr. Francavilla, 2002, pp. 10-11.

Inoltre, già nel XIV secolo le remore nei confronti dell'assunzione di carne di cetacei non sembrano più così concrete, e infatti troviamo nel *MDP* ricette a base di focene e l'utilizzo della carne di balena come sostituto della pancetta nei giorni di magra:

Et primo potage de pois vielz. [...] A jour de char, apres ce qu'ilz sont purez, paistre de l'eaue du lart et de la char. Et quant ilz seront pres que cuiz l'en peut mettre le lart dedens. Et quant l'en trait le lart d'iceulx poiz, l'en le doit laver de l'eaue de la char afin qu'il en soit plus bel a mettre par lesches sur la char et qu'il n'appaire point crocté de poiz. A jour de poisson, quant les pois sont cuiz, l'en doit avoir ongnons qui ayent autant cuit comme les pois en ung pot, et le lart en autre pot, et que de l'eaue du lart l'en paist et sert les pois. Tout ainsi a jour de poisson, quant l'en a mis ses poiz au feu en ung pot, l'en doit mettre a part ses ongnons mincez en ung autre pot, et de l'eaue des ongnons servir et mettre les pois en paissant; et quant tout ce est cuit, frire les oingnons et en mettre la moictié es poiz et l'autre a la puree, dont il sera parlé cy apres, et lors mettre du sel. Et se a ce ou en Karesme il y a craspoiz, l'en doit faire les craspoiz comme de lart a jour de char.<sup>308</sup> (*MDP*, II, v.29)

### 3.3.2.3 La contrapposizione tra lardo, olio e burro

Anche la sostituzione del lardo con l'olio e con il burro all'interno del *MDP* è riconducibile agli obblighi di astinenza dalla carne imposti dalla Chiesa nei giorni di magra. Nel XIV e XV secolo la base grassa per cucinare le preparazioni quotidiane era il lardo, che è anche il grasso preponderante nelle ricette del *MDP*:

---

<sup>308</sup> «Primo minestrone di piselli vecchi. [...] Nei giorni grassi, una volta scolati i piselli, aggiungere il brodo di lardo e carne. Quando sono quasi cotti, puoi aggiungere il lardo. E quando togliete nuovamente il lardo dai piselli, va lavata con brodo di carne in modo che sia più presentabile da mettere a listarelle sulla carne senza apparire sporca di piselli. Nei giorni di magra, quando i piselli sono cotti, prendete le cipolle che hanno cotto in una pentola per lo stesso tempo dei piselli, esattamente come la pancetta che cuoce in un'altra pentola, e il cui brodo viene usato per arricchire i piselli. Allo stesso modo, in una giornata magra, una volta messi i piselli in una pentola sul fuoco, mettiamo in una pentola a parte le cipolle tritate finemente e usiamo il brodo delle cipolle per bagnare i piselli; e quando il tutto sarà cotto, friggere le cipolle, metterne metà nei piselli e l'altra metà nel brodo - ne parleremo più avanti - e salare. Se quel giorno o durante la Quaresima troviamo la carne salata di balena, dovrebbe essere lavorato come la pancetta nei giorni grassi».

Feves nouvelles. Faites les boullir plus que baiennes. Puiz prenez foison percil et petit de sauge et d'isope, et broyez tresbien. Et apres ce broyez du pain, et une pongnee d'icelles mesmes feves qui soient peeles broyez avec pour lyer, puis couler par l'estamine. Puiz friolez le remenant de vos feves en lart, se c'est jour de char, ou en huile ou en beurre, se c'est jour de poisson. Puiz mettez vos feves en eaue de char, se c'est a jour de char, ou en l'eaue des feves, se c'est a jour de poisson.<sup>309</sup> (*MDP*, II, v. 94)

Tale preferenza per il lardo non è, però, consolidata sin dal principio; per i Romani il grasso per eccellenza era l'olio, che li distingueva dai Barbari, che utilizzavano invece il burro, come testimonia Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*,<sup>310</sup> e il lardo, dal momento che, ancora nel VI secolo, il medico bizantino Antimo ne consentiva l'utilizzo solo *ubi oleum non fuerit*:

Che il lardo sia la delizia dei Franchi è quasi superfluo dirlo; sento anche dire che sono abituati a mangiarlo crudo, e mi meraviglia che per essi ciò rappresenti un tale rimedio che non hanno bisogno di altre medicine.<sup>311</sup>

Però, l'affermazione sociale e culturale dei popoli germanici aveva comunque favorito la diffusione del grasso animale, che non mancava nelle cucine laiche e neanche in quelle ecclesiastiche; infatti, anche l'alimentazione monastica, di norma basata sul rifiuto dei prodotti animali, sembra adeguarsi all'uso comune del grasso di maiale come base per la preparazione di zuppe di legumi e per la cottura degli ortaggi. Alla base di tale scelta da parte delle comunità cristiane c'era la necessità di riconoscersi in una materia prima differente da quelle delle altre religioni, ossia dal mondo ebraico, che usufruiva principalmente del grasso d'oca, e da quello islamico, che utilizzava il grasso di pecora e

---

<sup>309</sup> «Fagioli novelli. Lessateli fino a quando non sono completamente aperti. Poi prendete una grande quantità di prezzemolo, un po' di salvia e issopo, e tritateli molto bene. Poi macinate il pane con una manciata di quegli stessi fagioli sbucciati per farlo addensare, quindi passatelo in una garza. Soffriggete il resto dei fagioli nella pancetta se è una giornata di grassa, nell'olio o nel burro se è una giornata di magra. Metti i tuoi fagioli nel brodo di carne, se è una giornata di grassa, nel brodo di fagioli, se è una giornata di magra».

<sup>310</sup> «E lacte fit et butyrum, barbarum gentiu lautissimus cibus et qui divites a plebe discernat» (Plinio il Vecchio, *Naturalis historia*, XXXVIII, 133). Cfr. Montanari, 2014, p. 102.

<sup>311</sup> «De larido vero, unde non est qualiter exire delicias Francorum [...] de crudo vero larido quod solet ut audio Franci comedere, miror satis quis illis ostendit talem medicinam ut non opus habeant alia medicina». (Antimo, *De observantia ciborum*, 14). Per un approfondimento cfr. Montanari, 2014, pp. 104-105.

l'olio.<sup>312</sup> Nei ricettari europei del XIV secolo dominante è l'alternanza tra lardo e olio. Il primo è il fondo per eccellenza dei giorni di grassa:

Gravé d'oiselectz ou d'autre char. Soient plumez a sec: puis ayez du gras du lart, decoppez comme par morceaulx quarrez, et mettez au fer de la paielle et en trayez la gresse, et la les frisissez, puis mettez cuire ou boullon de la char.<sup>313</sup> (*MDP*, II, v. 74)

Nei giorni di astinenza, il lardo veniva sempre sostituito con l'olio vegetale, non necessariamente d'oliva; ad esempio, l'autore del *MDP* indica esplicitamente di utilizzare olio d'oliva solamente in tre ricette,<sup>314</sup> mentre nelle restanti non si preoccupa di specificare il tipo di olio con cui frigge, ma solo di ribadire l'utilizzo nei giorni di magra:

Pastez norroiz sont faiz de foye de morue, et aucunesfoiz du poisson haschié avec. Et fault premierement ung petit parboullir; puis haschiez et mis en petis pastez de .iii. deniers piece, et la pouldre fine par dessus. Et quant le pasticier les a portez non cuiz ou four, sont friz tous entiers en huile; et c'est a jour de poisson.<sup>315</sup> (*MDP*, II, v. 258)

Altro sostituto del lardo è il burro, che nonostante fosse a tutti gli effetti un derivato animale non vedeva limitazioni nelle comunità del Nord Europa, dove viene concesso come unico sostituto al lardo e viene elencato tra i prodotti quaresimali già in epoca carolingia.<sup>316</sup> Tale ammissione era dovuta ad una nobilitazione generale del burro, che assume una connotazione liturgica in quanto parte più nobile del latte, a tal punto che lo stesso Messia «si nutrirà di burro e miele».<sup>317</sup>

---

<sup>312</sup> Cfr. Montanari, 2014, p.120.

<sup>313</sup> «Stufato di piccoli volatili o altra carne. Spennateli a secco; poi prendete del grasso di lardo e tagliatela a dadini, e mettetela nella padella proprio sul fondo e raccoglietene il grasso, friggete con quello i pulcini, poi metteteli a cuocere nel brodo di carne».

<sup>314</sup> Cfr. *MDP*, II, v. 50; 53; 202.

<sup>315</sup> «Le paste norrene sono fatte con fegato di merluzzo, e alcune volte anche con del pesce macinato. E fate prima bollire un po' i fegatini; poi tritateli e metteteli in piccole sfoglie dal costo di 3 denari ciascuna, e sopra aggiungete polvere finissima di spezie. Se il pasticcere le porta senza averle cotte in forno, vanno fritte intere nell'olio; questo piatto è per i giorni magri».

<sup>316</sup> Il burro viene menzionato tra gli alimenti quaresimali all'interno del *Capitulare de villis*. Cfr. Montanari, 2014, p.107.

<sup>317</sup> «butyrum et mel comedet». (Isaia, 7:15). Per un approfondimento cfr. Prosperi, 2005, pp. 75-76.

Sempre in merito al burro, Montanari (2014) evidenzia la sua assenza o presenza marginale nei ricettari del Basso Medioevo per la sua «immagine popolare» e «incompatibile con le regole della cucina scritta», ma nel *MDP* esso viene utilizzato in misura quasi identica all'olio e non appare affatto incompatibile con la cultura culinaria di una società alto-borghese come quella in questione.<sup>318</sup> Dunque, è più probabile che l'assenza del burro nei ricettari a cui fa riferimento sia dovuta ad una tradizione alimentare influenzata non tanto dalla stratificazione sociale quanto dalla produttività delle differenti regioni europee e dalla loro tradizione culinaria. Se in Italia l'olio, soprattutto quello d'oliva, rimane l'unica scelta almeno fino al XV secolo, nei paesi del Nord l'influenza germanica comporta l'estraneità dalla cultura dell'olio; ad esempio, Ildegarda di Bingen ne evidenzia le qualità mediche, ma non quelle culinarie, dal momento che «se si mangia, provoca la nausea e rende sgradevoli gli altri cibi».<sup>319</sup>

Per quanto riguarda la Francia, essa si trova ad un crocevia tra le due culture e, infatti, l'autore del *MDP* più volte dimostra una certa indifferenza per il tipo di grasso utilizzato, soprattutto per quanto riguarda la preparazione delle uova:

Une arboulaste ou deux de oeufz. [...] Et puis ayez seize oeufz bien batuz ensemble - moyeux et aubuns - et broyez et meslez ou mortier avec ce que dit est. Puis partez en deux, et faictes deux allumelles espesses qui seront frictes par la maniere qui s'ensuit: premierement vous chaufferez tresbien vostre paille a huille, beurre, ou autre gresse que vous vouldrez; et quant elle sera bien chaude de toutes pars, et par especial devers la queue, meslez et expandez vos oeufz parmy la paille, et tournez a une palecte souvent ce dessus dessous; puis gectez de bon frommage gratuisé pardessus.<sup>320</sup> (*MDP*, II, v. 225)

---

<sup>318</sup> Cfr. Montanari, 2014, pp. 110-111.

<sup>319</sup> «si comeditur, auseam provocat, et alios cibos comedendo molestos facit». (Ildegarda di Bingen, *Subtilitatum diversam naturam creaturam libri novem*, III, 16).

<sup>320</sup> «Una o due frittate di uova. [...] Quindi sbattere bene insieme sedici uova, albumi e tuorli, e impastare e mescolare con quanto è già nel mortaio. Poi dividetelo in due e fate due frittate spesse che friggerete in questo modo: inizierete scaldando molto nella vostra padella olio, burro o altro grasso a vostra scelta; quando è caldo dappertutto, e più in particolare verso le estremità, versate le vostre uova e giratele spesso con un cucchiaio di legno; poi cospargetele sopra con buon formaggio grattugiato».



Sarà proprio la cucina francese, assieme a quella inglese, a favorire l'introduzione del burro anche nei ricettari italiani del tardo Medioevo.<sup>321</sup>

Se il burro ha ottenuto un'approvazione più o meno generale nella dieta quaresimale, lo stesso non si può dire del latte che per la sua dipendenza diretta, come vedremo, dal sangue animale, sarà invece bandito dalle tavole nei giorni di magra:

Poree blanche est dicte ainsi pource qu'elle est faite du blanc des poreaulx, a l'eschine, a l'andouille et au jambon, es saisons d'amptonne et d'iver a jour de char. Et sachiez que nulle autre gresse que de porc n'y est bonne. Et premierement l'en eslit, mince, lave et esverde les poreaulx - c'est assavoir en esté quant iceulx poreaulx sont jeunes, maiz en yver quant iceulx poreaulx sont plus vielz et plus durs, il les couvient pourboulir en lieu d'esverde. Et se c'est a jour de poisson, apres ce que dit est il les couvient mettre en un pot avec de l'eaue chaude, et ainsi cuire; et aussi cuire des ongnons mincez, puis frire les ongnons. Et apres, frire iceulx poireaulx avec les ongnons qui ja sont fris, puis mettre tout cuire en un pot, et du lait de vasche se c'est en Charnage. Et a jour de poisson, et se c'est en Karesme, l'en y met lait d'amandes.<sup>322</sup> (MDP, II, v. 50)

#### 3.3.2.4 Latte animale e latte di mandorla

Anche in merito all'alternanza tra latte animale da una parte e latte di mandorla dall'altra c'è una mescolanza di motivazioni di tipo religioso e di tipo medico.

Come abbiamo già anticipato all'inizio di questo paragrafo, sia dal punto di vista strettamente medico (*Regimen Sanitatis*), sia dal punto di vista medico di una religiosa come Ildegarda di Bingen, il latte viene definito un alimento ricco di nutrienti ma privo di leggerezza, non adatto ai malati e neanche ai sani in alcune stagioni. Già secondo i medici

---

<sup>321</sup> Cfr. Montanari, 2014, p. 111.

<sup>322</sup> «Il macinato bianco è così chiamato perché si fa con il bianco dei porri, con lonza di maiale, salsiccia o prosciutto, in autunno e in inverno, nelle giornate grasse. E sappiate che nessun grasso diverso da quello di maiale è adatto. E per prima cosa iniziamo selezionando, tritando, lavando e sbollentando i porri – bisogna sapere che in estate i porri sono giovani, ma in inverno, quando sono più vecchi e più duri, dovrebbero essere lessati invece che sbollentati. In una giornata magra è necessario, dopo aver fatto tutto quanto appena detto, metterli in una pentola piena di acqua calda, e farli cuocere; e allo stesso modo devi cucinare le cipolle tagliate, e poi friggerle. E poi, friggere quei porri con le cipolle già soffritte, e poi mettere il tutto a cuocere in una pentola, con latte di mucca se è Carnevale. Nei giorni di magra, e se si è in Quaresima, sostituiamo con il latte di mandorla».

antichi il latte non era un alimento adeguato all'uomo, e veniva consigliato esclusivamente per uso medicinale. Anche negli autori del primo Medioevo troviamo considerazioni analoghe, che associano il consumo del latte in età adulta all'alimentazione dei barbari, privi di civiltà; ad esempio, in merito ai Goti si legge che «conoscono il vino, che esiste anche in altre parti, grazie ai contatti con i popoli vicini, ma la maggior parte di loro beve il latte». <sup>323</sup>

Ciononostante, nei primi secoli del Cristianesimo il pasto sacro prevedeva tra gli alimenti anche il latte; l'archetipo biblico è quello secondo il quale il latte, assieme al miele, scorre nei fiumi magnifici rappresentati dall'Antico Testamento:

Osserverete dunque tutti i comandi che oggi vi do, perché siate forti e possiate conquistare la terra che state per invadere al fine di possederla, e perché restiate a lungo nel paese che il Signore ha giurato di dare ai vostri padri e alla loro discendenza: terra dove scorrono latte e miele. <sup>324</sup> (*Deuteronomio*, 11: 8-9)

Per questo motivo per i primi cristiani il latte, accanto al miele, ha rappresentato uno dei due alimenti fondamentali della comunione durante il rito battesimale; entrambi gli alimenti furono poi sostituiti, dalla prima metà del VII secolo, da pane e vino.

L'associazione tra latte e miele è motivata dal legame che si crea tra dimensione terrena e ultraterrena: da una parte, il latte è un alimento capace di garantire da solo il sostentamento, ma è un prodotto animale, che genera una dipendenza nei confronti di un altro essere vivente e si esaurisce, dunque, all'interno della sfera naturale; dall'altra, al miele viene assegnata un'origine celeste e una sacralità connessa all'oscurità della sua origine. Di conseguenza, se il latte è adeguato alla sopravvivenza fisica dell'individuo, al miele spetta il suo nutrimento spirituale. <sup>325</sup>

Nella ripartizione alimentare sancita dal calendario liturgico tra giorni di grassa e giorni di magra, il latte e il miele risentirono profondamente di un'opposizione innata, fondata sulle loro essenze; il miele, di origine celeste, diventò un nutrimento essenziale nei giorni di

---

<sup>323</sup> «Vineas vero nec, si sunt alibi, certi eorum cognoscent ex vicina loca sibi vinum negotiantes; nam lacte aluntur plerique». (Iordanes, *De origine actibusque Getarum*, LI, 267).

<sup>324</sup> «[...] ut custodiatis universa mandata illius quæ ego hodie præcipio vobis et possitis introire et possidere terram ad quam ingredimini, multoque in ea vivatis tempore quam sub juramento pollicitus est Dominus patribus vestris et semini eorum lacte et melle manantem [...]».

<sup>325</sup> Per un approfondimento cfr. Prosperi, 2005, pp.74-82.

Quaresima, e ad esso si contrappose un latte foriero di bestialità e troppo vicino al sangue.<sup>326</sup> D'altronde, già i medici antichi e quelli medievali lo definirono una specie di sangue imbiancato e purificato; proprio il sangue è il primo elemento da cui allontanarsi attraverso l'astinenza dalle carni, e dunque il latte rappresentava l'immediato discendente fisiologico del sangue.<sup>327</sup>

Sebbene le limitazioni mediche e religiose fossero decisive nel determinare la posizione del latte e dei suoi derivati nel regime nutrizionale della società medievale, i monaci, pur astenendosene in precise occasioni, consumavano tali prodotti con una certa regolarità.

Nello specifico, la trasformazione del latte in formaggio per favorirne la conservazione era un'usanza universale nel Medioevo, e il formaggio compare anche come ingrediente di altre vivande nei ricettari tra XIII e XIV secolo, mescolato a uova, verdure, carne etc.

Dunque, ad eccezione dei giorni di digiuno, latte e formaggio furono accolti nella dieta monastica, e Archetti (2011) evidenzia che il loro apporto nutritivo, insieme al pesce e alle uova, rappresentava un quinto di tutta l'alimentazione. Non ci sono specificazioni, nelle rendite economiche dei monasteri, del tipo di formaggio maggiormente consumato, che poteva essere fatto con latte di pecora, mucca, capra, o una mescolanza di essi. L'unica distinzione che compare è tra *caseus* e *formaticus*; è probabile che fossero diversi sulla base della stagionatura, il primo meno stagionato, mentre il secondo di stagionatura avanzata. Infatti, in un registro del cenobio di Santa Giulia di Brescia si fa riferimento al *caseus* in libbre, mentre al *formaticus* viene associato un numero di forme.<sup>328</sup>

Dal punto di vista medico-dietetico anche il formaggio, come il latte, non veniva sempre concesso, e nel Medioevo le motivazioni principali erano da una parte la perplessità causata dalla difficile interpretazione dei processi di fermentazione e coagulazione, che erano visti

---

<sup>326</sup> Il miele compare anche tra le ricette del *MDP*, ma solo nella sezione dedicata alla preparazione di dolci: «Pour faire condoignac. Prenez les coings et les pelez. Puis fendez par quartiers et ostez l'ueil et les pepins. Puis les cuisiez en bon vin rouge et puis soient coulez parmy une estamine. Puis prenez du miel et le faites longuement boullir et escumer, et aprez mettez vos coings dedens et remuez tresbien, et le faites tant boullir que le miel se revienne a moins la moitié. Puis gectez dedens pouldre d'ypocras et remuez tant qu'il soit tout froit. Puis tailliez par morceaulx et les gardez» (Marmellata di mele cotogne. Prendete le mele cotogne e sbucciatele. Poi tagliatele in quattro parti e privateli del torsolo e dei semi. Cuoceteli nel buon vino rosso e passateli in una garza. Poi fate bollire a lungo il miele e schiumatelo, e poi metteteci dentro le mele cotogne e mescolate a lungo, e le fate bollire fino a quando il miele si riduce di almeno la metà. Aggiungere le spezie usate per il vino speziato e mescolare fino a quando non si sarà raffreddato. Poi tritate il tutto e conservate così). (*MDP*, II, v. 313)

<sup>327</sup> Cfr. Montanari, 2014, p.88.

<sup>328</sup> Per un approfondimento cfr. Archetti, 2011, pp. 255 – 265.

con diffidenza dalla scienza medica, dall'altra le considerazioni in merito alla sua assunzione da parte dei religiosi.<sup>329</sup>

Già Sant'Agostino aveva sottolineato come questi prodotti non fossero del tutto adatti alla dieta monastica e andassero assunti con una certa parsimonia, dal momento che «il formaggio appesantisce lo stomaco, il latte nuoce alla testa».<sup>330</sup>

Inoltre, Ildegarda di Bingen offriva un percorso medico scientifico ancora più attento, evidenziando che si può determinare il formaggio ideale non solo sulla base della provenienza animale del latte, ma anche sulla costituzione fisica dell'individuo che lo assume; infatti:

Per gli uomini che hanno una struttura corpora sana e solida, il formaggio duro e stagionato non è pericoloso. Invece per coloro che hanno la carne flaccida e sono pingui è il formaggio morbido e non stagionato a non essere nocivo.<sup>331</sup>

Il primo sostituto di latte (e formaggio) nei giorni di magra è il latte di mandorla, bevanda vegetale per eccellenza nel Medioevo. In questo caso, però, la scelta della mandorla come sostituto del latte ha una motivazione più di tipo commerciale e culturale che religiosa. Sicuramente il frutto della mandorla, essendo un vegetale, non comportava una violazione dell'astinenza dalle carni e dai suoi derivati, e il mandorlo ha un significato importante punto di vista cristiano, in quanto compare nella Bibbia come simbolo della presenza costante di Dio a vegliare sugli uomini e della risurrezione di Gesù.<sup>332</sup> Ma la sua predilezione sembra più giustificata da considerazioni di tipo economico e culturale dal momento che, tra il XIII e il XVI secolo, la tipologia di frutta secca che appare maggiormente importata nei mercati del Nord dalle sponde del Mediterraneo è proprio la mandorla, seguita da uvetta e frutti come fichi, prugne e datteri.<sup>333</sup>

La mandorla è, di conseguenza, il frutto che appare con maggior frequenza all'interno dei ricettari, diventando di primaria importanza nella gastronomia medievale, dove era protagonista di ricette sia dolci che salate, la più diffusa quella del biancomangiare.

---

<sup>329</sup> Cfr. Montanari, 2014, pp. 90-92.

<sup>330</sup> «caseus stomachum gravat, lac capiti nocet». (Sant'Agostino, *Sermones ad fratres in eremo*, col. 1241).

<sup>331</sup> «Nam hominem qui sanam, et duram, et aridam carnem in corpore suo habet, durus et aridus caseus comestus non multum laedit. Illum autem qui molles, pingues, et humidus carnes habet, mollis et recens caseus non laedit». (Ildegarda di Bingen, *Subtilitatum diversarum naturam creaturarum libri novem*, VII, XIV).

<sup>332</sup> Cfr. *Cor* 15: 20-23 e *Ger*, 1:11-12.

<sup>333</sup> Per un approfondimento cfr. Basso, 2016. pp. 86-88.

Probabilmente la conoscenza e diffusione di tale ricetta era talmente comune da non necessitare di indicarne il procedimento, dal momento che l'autore del *MDP* cita più volte il biancomangiare tra i menu in II, iv<sup>334</sup>, ma non c'è alcuna ricetta che ne spieghi il procedimento in II, v, tranne una variante di biancomangiare con brodo di capponi per i malati:

Blanc mengier de chappons pour malades. Cuisiez le en l'eaue tant qu'il soit bien cuit. Puiz broyez amandes grant foison et du braon du chapon, et soit bien broyé, et deffait de vostre bouillon, et passé parmy l'estamine. Puiz mettez bien boullir tant qu'il soit bien lyant et espaiz. Puiz broyez gingembre blanc paré et les autres espices contenues cy dessus ou brouet blanc.<sup>335</sup> (*MDP*, II, v. 107)

Inoltre, la mandorla appare soprattutto trasformata in latte, ingrediente apprezzato anche per la sua natura vegetale e il suo ruolo di sostituto indispensabile del latte nei giorni di magra del calendario liturgico. Anche nel *MDP* è soprattutto il suo latte a venire impiegato. Le ricette che menzionano la mandorla utilizzata come frutto tritato (il 7,8% delle ricette), sono inferiori rispetto all'insieme di menzioni di mandorla tritata e trasformata in latte (3,2%) e di latte di mandorla già pronto per l'utilizzo (5,2%).<sup>336</sup>

Quest'ultimo poteva accompagnare molto bene sia le preparazioni di pesce che le zuppe a base di verdura:

*Item*, cresson en Karesme au lait d'amandes. Prenez vostre cresson et le mettez pourboullir, et une pongnee de bectes avec, hachees, et les friolez en huile; puis la mettez boullir en lait d'amandes, et en Charnage friolez au lart et au beurre tant qu'il soit cuit, puis destrempez en l'eaue de la char au fromage, et drecez tantost, car il roussiroit.<sup>337</sup> (*MDP*, II, v. 50)

---

<sup>334</sup> Cfr. II, iv. 30-33; 35-37; 40; 42; 45; 48; 50; 53.

<sup>335</sup> «Biancomangiare di capponi per i malati. Cuocere bene i capponi in acqua. Poi tritate una gran quantità di mandorle e la polpa dei capponi e mescolatele al vostro brodo, quindi passatele in una garza. Fateli bollire fino a ottenere una buona consistenza densa. Quindi macinare lo zenzero bianco sbucciato e le altre spezie sopra menzionate per il brodo bianco».

<sup>336</sup> Cfr. Perrine, 2005, pp. 136. (Per un approfondimento anche sulle percentuali degli altri frutti pp. 132-142).

<sup>337</sup> «*Item*, crescione al latte di mandorla per i giorni di Quaresima. Lessate il vostro crescione con un po' di bietola tritata e frigate nell'olio; poi mettete a bollire nel latte di mandorle, e a Carnevale friggere in pancetta e burro fino a fine cottura, poi stemperare nel brodo di carne con il formaggio e servire subito, altrimenti si brucia».

Inoltre, il latte di mandorla era considerato ottimo anche dal punto di vista medico-dietetico, e veniva suggerito anche per curare i malati. Tra le virtù mediche da attribuire alla mandorla e al suo latte, Ildegarda di Bingen evidenzia che:

La scorza, le foglie ed il succo del mandorlo non sono buoni come medicina, perché tutta la forza si trova nel frutto. Chi ha la testa vuota, un colorito pallido e dolori di testa, deve mangiare spesso i frutti di mandorlo, così essi riempiono la testa e gli danno un bel colorito. Anche chi è malato di polmoni ed ha il fegato malato, dovrebbe mangiare spesso delle mandorle crude o cotte, in modo da dare nuova forza ai polmoni, poiché esse non asciugano il paziente, ma lo fortificano.<sup>338</sup>

E, ancora una volta, l'autore del *MDP* fornisce delle indicazioni a riguardo in caso di malattia:

Lait d'amandes. Pourboutez et pelez vos amandes, puis les mettez en eaue froide. Puis les broyez et destrempez de l'eaue ou les ongnons avront cuiz, et coulez par une estamine. Puis frisissez les ongnons, et mettez dedens ung petit de sel, et faictes boullir sur le feu. Puis mettez les soupes. Et se vous faictes lait d'amandes pour malades n'y mettez aucuns ongnons; et ou lieu de l'eaue d'ongnons pour destremper les amandes, et dont dessus est parlé, mettez y et les destrempez de eaue tiede necte, et faictes boullir.<sup>339</sup> (*MDP*, II, v. 305)

---

<sup>338</sup> «Amygdalus valde calida est, et modicum humiditatis in se habet, et cortex, et folia et succus eius ad medicamenta non multum valent, quia omnis vis ejus in fructu est. Et cui cerebrum fatuum [vacuum ed.] est et facies mali coloris, et inde in capite dolet, interiores nucleos eiusdem fructus saepe comedat, et cerebrum implet, et ei rectum colorem dat. Sed et qui in pulmone infirmatur et in jecore defectum habet, eosdem nucleos, sive crudos, sive coctos, saepe comedat, et pulmone vires dant et ferunt, quia hominem nullo modo demphent, nec eum aridum facient, sed eum fortem reddunt». (Ildegarda di Bingen, *Subtilitatum diversarum naturam creaturarum libri novem*, III, X).

<sup>339</sup> «Latte di mandorle. Lessate e sbucciate le mandorle, poi mettetele in acqua fredda. Macinatele, diluitele con il brodo di cipolla e passatele in una garza. Poi soffriggete le cipolle, e metteteci dentro un po' di sale, e fate bollire sul fuoco. Poi mettetelo nelle zuppe. E se il latte di mandorla è destinato ai malati, non metterci dentro le cipolle; e invece di stemperare le mandorle nel brodo di cipolla, come indicato sopra, metteteci con acqua tiepida e pura e fate bollire».

## **Capitolo IV – Dal *Mesnagier de Paris* a *La cuisinière bourgeoise*: cos'è rimasto del calendario liturgico medievale nelle ricette del XVIII secolo?**

Il capitolo seguente effettua una comparazione tra le ricette medievali e quelle di età moderna al fine di evidenziare non solo le analogie o differenze in ambito strettamente culinario, ma anche i fenomeni sociali e religiosi che hanno portato a tali cambiamenti. Per effettuare il confronto tra le ricette viene comparata la sezione di cucina del *MDP* con il ricettario francese *La cuisinière bourgeoise*, risalente al XVIII secolo. La scelta di quest'ultimo come parametro di paragone è motivata non solo dalla sua ampia diffusione a livello sociale, in quanto si tratta di uno dei ricettari più famosi dell'epoca moderna, ma anche dalla sua collocazione temporale in un periodo successivo alla rivoluzione culinaria che, come vedremo all'interno del capitolo, si ritiene sia avvenuta in Francia tra il XVII e il XVIII secolo.

### **4.1 Una breve introduzione a *La cuisinière bourgeoise* e alla sua finalità**

Il ricettario francese che ha registrato il maggior successo nel XVIII secolo è *La cuisinière bourgeoise* di Menon.<sup>340</sup> Pubblicata nel 1746, e riproposta in più di 32 edizioni tra il 1746 e il 1789,<sup>341</sup> tale raccolta di ricette offre un'idea di cucina apparentemente vicina a quella dell'autore del *MDP* dal momento che, in entrambi i casi, il progetto è quello di presentare una cucina borghese, distinta da quella aristocratica per un rifiuto nei confronti delle preparazioni troppo articolate e un maggior controllo delle risorse economiche a disposizione.

Infatti, come già anticipato nei capitoli precedenti, il *MDP* è un manuale di condotta destinato a una giovane sposa borghese, la quale non solo deve saper preservare la propria

---

<sup>340</sup> Menon è stato uno degli scrittori più produttivi di libri di cucina francesi del XVIII secolo, ed è stato indicato per secoli con il solo cognome, dal momento che non si hanno informazioni e alcuna data precisa sulla sua vita. Inoltre, il suo nome non compare in alcun frontespizio, dal momento che i suoi libri sono stati tutti pubblicati in forma anonima; esso è stato identificato solo recentemente in una copia firmata di *La Cuisinière Bourgeoise* del 1752, attualmente conservata alla biblioteca di Chateau de Villiers. Tra le altre opere egli pubblica un *Nouveau Traité de la Cuisine* (1739); *La Science du Maître d'Hôtel cuisinier* (1749); *Les Soupers de la Cour* (1755); *Traité historique et pratique de la Cuisine* (1758) e il *Manuel des Officiers de bouche* (1759). Per un approfondimento cfr. Fine, 2021, p.1.

<sup>341</sup> Cfr. Alain, 1977, p. 504.

integrità morale ma anche «le prouffit du mesnaige acroistre».<sup>342</sup> L'esortazione ad accontentarsi del proprio stato compare non solo nella prima distinzione, ad esempio quando l'autore esorta la moglie a sottrarsi dalle feste tipiche dei grandi signori poiché «ne afferant a vostre estat ne au mien»,<sup>343</sup> ma anche all'interno della seconda distinzione, dove la sorveglianza dei servi e del loro operato permette di «eschever le gast et excès».<sup>344</sup> Anche le ricette sono conformi allo *status* borghese; infatti, dopo aver affermato di non poter proseguire nella descrizione della ricetta delle galline farcite colorate o dorate poiché si trattava di una ricetta non adatta alla cuoca di un borghese,<sup>345</sup> prosegue dicendo:

*Item des espaulles de mouton, quia nichil est nisi pena et labor. Item les sont faiz de caillecte de mouton, et est grant fraiz et grant labor et pou d'onneur et de prouffit. Et pour ce, nichil hic.*<sup>346</sup> (MDP, II, v. 365-366)

Anche l'autore di *LCB*, che invece indirizza l'opera ad una cuoca professionista, si pone il problema di trasmettere ricette adeguate alla disponibilità economica della borghesia; infatti, nella prefazione ad una delle edizioni dell'opera scrive:

Dans cette edition, ainsi que dans les autres, je me suis attaché a éviter la dépense, à simplifier la méthode, et à réduire en quelque forte au niveau des cuisines bourgeoises, ce qui me sembloit devoir n'être réservé qu'aux cuisines opulentes. Si le coup-d'œil et le goût y perdent quelque chose, la santé y gagnera, et le Bourgeois en recueillera l'avantage de jouir de la diversité des mets à peu de frais, et d'éloigner les infirmités, suites d'une cuisine trop recherchée.<sup>347</sup>

---

<sup>342</sup> «accrescere il profitto del *mesnage*». (MDP, Prologue, 6)

<sup>343</sup> «non è appropriato né alla vostra condizione né alla mia». (MDP, Prologue, 2)

<sup>344</sup> «evitare ogni spreco ed ogni eccesso». (II, iv. 56)

<sup>345</sup> Cfr. par. 1.2.2.

<sup>346</sup> «*Item* riguardo alle spalle dei montoni, perché non comporta nulla se non sofferenza e fatica. *Item*, i ricci sono preparati con l'abomaso di montone; richiede molte spese e una grande lavoro dando pochi risultati e vantaggi. Per questo motivo, *nihil hic*». In merito alla traduzione di *heriçons* va specificato che non si tratta di ricci veri e propri, ma di una preparazione a base di carne tritata che veniva ricondotta alla forma di un riccio. Per la definizione di *heriçons* («Plat de viande hachée en forme de hérisson et sur lequel on pique des tranches d'amande») cfr. *Dictionnaire du Moyen Français*, 2020.

<sup>347</sup> «In questa edizione, come nelle altre, ho cercato di fronteggiare la spesa, di semplificare il metodo e ridurre in una certa misura al livello delle cucine borghesi ciò che mi sembrava dovesse essere riservato solo alle cucine opulente. Se l'occhio e il gusto perdono qualcosa, la salute ne guadagnerà, e il borghese trarrà il



In questo modo, se da una parte dichiara di discostarsi da una cucina complessa e, addirittura, nociva per la salute, dall'altra testimonia anche l'esigenza di imitazione della ricchezza nobiliare e dei piatti gustosi, ma troppo costosi, tipici di quelle tavole.<sup>348</sup>

Nonostante la vicinanza sotto tale aspetto, i due ricettari si differenziano per una serie di novità a livello culinario. La maggior parte delle differenze sono motivate da cambiamenti più a livello sociale e culturale che a livello strettamente religioso, sebbene anche in quest'ultimo campo si verifichi un allentamento delle originarie restrizioni medievali.

## 4.2 Le novità gastronomiche nelle ricette di età moderna

A livello sociale e gastronomico, i cambiamenti più rilevanti sono influenzati da due aspetti, ovvero la diffusione di nuovi prodotti in seguito alla scoperta dell'America e la rivoluzione culinaria avvenuta in Francia tra il XVII e il XVIII secolo.

Per quanto riguarda il primo evento, esso comportò, a partire dal XVI secolo, l'introduzione nuovi prodotti prima sconosciuti come ad esempio la patata, il fagiolo, il pomodoro, numerosi frutti esotici e bevande, come il the e il caffè. Tali alimenti, che si diffusero rapidamente in Europa e godettero di una popolarità immediata, non furono subito sfruttati a livello gastronomico; ad esempio, il pomodoro fu ritenuto una pianta unicamente ornamentale fino al 1778, e solo successivamente fu introdotto anche nelle cucine, accanto a prodotti come il mais e le patate, che soprattutto a partire dalla seconda metà del XVIII secolo si inseriscono nelle tradizioni alimentari delle società occidentali.<sup>349</sup>

Infatti, analizzando le prime edizioni di *LCB* non si riscontrano riferimenti a tali materie prime, il che testimonia come non fossero ancora utilizzate all'interno delle ricette più comuni. Invece, nelle edizioni intitolate *La Nouvelle Cuisinière Bourgeoise*, repliche

---

vantaggio nel godere a poco prezzo della diversità dei piatti, e di togliere le malattie, conseguenze di una cucina troppo ricercata». (Menon, *La cuisinière bourgeoise*, 1790).

<sup>348</sup> In merito a tale esigenza di imitazione dello sfarzo aristocratico si può fare riferimento anche alla vistosa componente di ricette dedicate alla carne in *LCB*; infatti, l'Età moderna è marcata da una diminuzione della quantità di carne consumata rispetto al Basso Medioevo e dunque, la presenza della carne può essere motivata dal fatto che, in realtà, come destinatario dell'opera egli seleziona il settore della borghesia francese non solo capace di leggere, ma anche con a disposizione un reddito capace di sostenere una cucina abbastanza raffinata. Sebbene meno numerose nel numero di piatti per portata, meno elaborate e più semplici nella presentazione, le ricette offerte da Menon assicuravano un livello di comfort superiore al disagio che i prezzi dei generi alimentari avrebbero potuto subire. Per un approfondimento cfr. Quellier, 2022, p. 83 e Fine, 2021, pp. 3-4.

<sup>349</sup> Per un approfondimento cfr. Quellier, 2022, pp.39-56.

dell'opera posteriori al 1800, sono presenti alcune ricette che utilizzano tali prodotti; ad esempio, ben quindici pagine della sezione su legumi e tuberi sono dedicate interamente alla conservazione e preparazione delle patate in modi differenti:

*Pommes de terre au blanc. Vos pommes de terre cuites, pelées et coupées, mettez-les dans une casserolle, avec du persil et ciboules hachés; faites - les revenir un peu de temps, et mouillez-les bien avec du lait avant de les servir.*<sup>350</sup>  
(LNCB, *Legumes et racines*)

E ancora, all'interno del ricettario è possibile trovare ricette a base di caffè, come la *crème au café*, la *sauce tomate à la française* e *à l'espagnole*, *potage à la citrouille* e altre ancora. Ma tali prodotti, che sicuramente influirono sull'economia europea e sui commerci, non furono invece troppo innovativi sul piano delle preparazioni e del gusto, dal momento che vennero adattati alle ricette già note o utilizzati come sostituti di prodotti già conosciuti e con consistenze simili.

Ad essere decisiva in questo campo fu un'altra rivoluzione, di tipo culinario, che si ritiene sia avvenuta proprio in Francia tra XVII e XVIII secolo e che diede vita ad una nuova concezione di cucina, molto vicina a quella contemporanea. Alla base del concetto di *nouvelle cuisine* c'è l'idea, assai diversa da quella medievale, che la cucina debba preservare il più possibile il gusto naturale di ogni alimento; è quanto sostiene Nicolas de Bonnefons, agronomo e valletto di Luigi XIV, rivolgendosi al personale di cucina e di sala:

[...] essayez vous le plus que vous pourrez à faire diversifier et distinguer par le goust et par la forme ce que vous ferez apprester. Qu'un potage de santé soit un bon potage de bourgeois, bien nourri de bonnes viandes bien choisies, et réduit à peu de bouillon, sans hachis, champignons, épiceries, ni autres ingrédients, mais qu'il soit simple, puisqu'il porte le nom de santé; que celui aux choux sente entièrement le chou; aux poireaux, le poireau; aux navets, le navet

---

<sup>350</sup> «*Patate in bianco*. Mettete le vostre patate di terra cotte, pelate e tagliate a pezzi in una casseruola con il prezzemolo e le cipolle tritate; fatele riscaldare per un po' di tempo e poi ammorbiditele bene nel latte prima di servirle».

et ainsi des autres, laissant les compositions pour les bisques, hachis, panades et autres déguisements, dont on doit plutôt goûter que de s'en remplir.<sup>351</sup>

Come abbiamo anticipato, la cucina medievale aveva la tendenza a mescolare i sapori attraverso la combinazione di numerosi prodotti e la sovrapposizione di lunghe e diverse preparazioni, che trasformavano spesso il gusto originario degli alimenti in un sapore totalmente artificiale; la nuova cucina rifiutava tale logica gastronomica, raccomandando cotture brevi e rifiutando le preparazioni troppo articolate.<sup>352</sup>

Queste innovazioni, che ora verranno analizzate nello specifico, emergono anche all'interno di *LCB*; già confrontando semplicemente la struttura dei due ricettari in questione è possibile evidenziare, infatti, l'attenzione maggiore riservata ad ogni singola materia prima all'interno della raccolta del XVIII secolo:

<i>MDP</i>	<i>LCB</i>
<i>Potages commune sans espices et non lyans</i>	<i>Chapitre I – Instruction pour les quatre saisons de l'année</i>
<i>Autres potages qui sont a espices et non lyans</i>	<i>Chapitre II – Abregé général pour toutes fortes de potages</i>
<i>Autres potages lyans de char</i>	<i>De la dissection des viandes</i>
<i>Autres potages lyans sans char</i>	<i>Chapitre III – Du boeuf</i>
<i>Rost de char</i>	<i>Chapitre IV – Du mouton</i>
<i>Pastez</i>	<i>Chapitre V – Du veau</i>
<i>Poisson de eaue douce</i>	<i>Chapitre VI – Du cochon et de son utilité</i>
<i>Poisson de mer</i>	<i>Chapitre VII – De l'agneau</i>
<i>Poisson de mer plat</i>	<i>Chapitre VIII – De la volaille en general (con sottoparagrafi: Des dindons et</i>
<i>Oeufz de divers appareilz</i>	

---

<sup>351</sup> «[...] cercate quanto più potete di diversificare e distinguere per gusto e forma ciò che preparerete. Che una zuppa sana sia una buona zuppa borghese, ben nutrita di buone carni ben scelte, e ridotta a poco brodo, senza trito, funghi, spezie, o altri ingredienti, ma sia semplice, poiché porta il nome della salute; quella con il cavolo sappia solo di cavolo; con i porri di porro; con le rape di rapa e così via, abbandonando le combinazioni per il brodo di gamberi, macinati, zuppe di pane e altri travestimenti culinari, che si dovrebbero solo assaggiare, senza riempirsi eccessivamente». (Nicolas de Bonnefons, *Les Délices de la Campagne*, Epistre aux maistres d'hostels).

<sup>352</sup> Per un approfondimento cfr. Montanari, 2014, pp. 6-9 e Quellier, 2022, pp.152-154.

<i>Entremés, fritures et doures</i>	<i>dindonneaux; De la poularde et du chapon;</i>
<i>Autrez entremez</i>	<i>De la poule de Caux, et du coq vierge; Du</i>
<i>Saulses non boulyes</i>	<i>canard, caneton, oye et oyson; Des pigeons</i>
<i>Saulses boulyes</i>	<i>cochois, de voliere et bisets).</i>
<i>Buvrages pour malades</i>	<i>Chapitre IX – Du gibier en general</i>
<i>Poutages pour malades</i>	<i>Chapitre X – Du poisson de mer et d'eau</i>
<i>Autres menues choses qui ne sont de</i>	<i>douce (prima vengono fornite tutte le</i>
<i>necessité</i>	<i>ricette con il pesce di mare e poi quelle con</i>
<i>Autres menues choses diverses qui ne</i>	<i>il pesce d'acqua dolce)</i>
<i>desirent point de chappitre</i>	<i>Chapitre XI – Des legumes en general</i>
	<i>Chapitre XII – Des oeufs</i>
	<i>Chapitre XIII – Du beure, fromage, laitage,</i>
	<i>des épiceries</i>
	<i>Chapitre XIV – De la patisserie</i>
	<i>Chapitre XV – Differens coulis,</i>
	<i>courtbouillons et sauces à la Bourgeoise</i>
	<i>Chapitre XVI – De l'office</i>

Senza soffermarsi sull'ordine nella disposizione delle ricette, che non è rilevante in questo confronto, è evidente una diversa modalità di suddivisione delle materie prime, sintomo di una diversa concezione di cucina e dei prodotti a disposizione. Da una parte, l'autore del *MDP* classifica le ricette senza un criterio preciso, distinguendo in alcuni casi il tipo di prodotto, come nelle sezioni sul pesce e sulle uova, in alcuni le preparazioni, come la sezione sui *potages* o quella sulle *saulses*, in altri ancora addirittura unendo, come nelle ultime due sezioni, tutte le ricette che non sono così importanti o comuni da essere inserite in un paragrafo specifico. Dall'altra parte, l'autore di *LCB* suddivide le varie ricette con un criterio ben preciso, dal momento che ogni capitolo si sofferma su un unico alimento o gruppo di alimenti simili, in alcuni casi approfondendo addirittura una singola tipologia di tale prodotto, come per le varie sezioni sulle carni. Per ciascun alimento l'autore fornisce informazioni su come trattarlo e poi seleziona tutte le ricette che lo vedono protagonista, che siano antipasti, arrostiti, zuppe o altro.

Inoltre, per valorizzare gli ingredienti a disposizione, le ricette mettono insieme meno ingredienti rispetto al *MDP*, sono più semplici e non prevedono, generalmente, troppi passaggi o cotture durante la preparazione. Ad esempio, ecco a confronto le due sezioni, rispettivamente del *MDP* e di *LCB*, dedicate alla preparazione dell'anguilla:

Anguilles. [...] Anguillettes fresches. Estauvees et tronçonnees, cuictes en eaue avec foison de percil, puis mettre du fromage lesché. Puis trayez les tronçons et faictes soupes, et en chascune escuelle iiii tronçons. Ou cuire des ongnons, puis cuictes en celle eaue, et ung petit d'espices et saffran, et ongnons, en ung pot; et faire la soupe.

Grosse anguille cuicte en l'eaue et au percil se mengue aux aillez blans. Et pasté, du fromage et de la pouldre fine. La grosse, renversee, a la saulse chaude comme une lamproye.

Se vous voulez garder anguilles, faictes les mourir en sel et la laisser troiz jours naturelz toute entiere. Puis soit eschaudee, osté le limon, trenchee par tronçons, cuicte en l'eaue et la ciboule, et en la parfin mettez du vin. Et se vous la voulez saler du matin au soir, appareilliez la, et la tronçonnez, et mettez les tronçons en gros sel. Et se vous la voulez plus avancier, broyez sel noir et froctez chascune coupure du tronçon, et avec ce la hochiés en sel entre deux escuelles. Anguille renversee. Prenez une grosse anguille et l'estauvez; puis la fendez par le doz au long de l'areste d'un costé et d'autre, en telle maniere que vous ostiez d'une part l'areste, queue et teste tout ensemble. Puis lavez et ploiez icelle a l'envers - c'est assavoir la char par dehors - et soit liee loing a loing, et la mettez cuire en vin vermeil. Puis la trayez, et coupez le fil a un coustel ou forcectes, et mettez reffroidier sur une touaille. Puis ayez gingembre, canelle, clo de giroffle, fleur de canelle, grainne, nois muguettes, et broyez et mettez d'une part. Puis ayez pain brulé et broyez tresbien, et ne soit point coulé; mais deffaictes du vin ou l'anguille avra cuit, et boulez tout en une paelle de fer, et y mettez du vertjus, du vin et du vinaigre, et gectez sur l'anguille.<sup>353</sup> (*MDP*, II, v. 180)

---

<sup>353</sup> «Anguille. [...] Anguille fresche. Sbuciarle e tagliarle a tranci, cuocerle in acqua con abbondante prezzemolo, quindi aggiungere le fette di formaggio. Poi togliere i pezzi dall'acqua e fare le zuppe, e tenere quattro pezzi per ogni scodella. Oppure cuocere le cipolle, quindi cuocere le anguille in questo brodo con un po' di spezie e zafferano, e le cipolle, tutto nella stessa pentola. Infine, fare la zuppa. Una grossa anguilla cotta in acqua con prezzemolo si mangia con aglio bianco. E in paté, con formaggio e spezie in polvere finissima. La

*De l'anguille.* Après lui avoir ôté sa peau, vidée, épluchée et lavée, mettez la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet. *Vous la faites aussi cuire sur le gril coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, et la servez avec une sause blanche, capes et anchous, ou autre sauce. Vous pouvez aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montant de laitue.* *Quant elle est grosse, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, et la servez dans le même gout que quand elle est cuite sur le gril. Elle se sert aussi en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau et à garnir des entrées grasses. Elle est aussi excellente dans des Matelottes.*<sup>354</sup>  
(LCB, Chapitre X, *Du poisson de mer et d'eau douce*)

Come vediamo, nel *MDP* i passaggi sono numerosi e prolungati, l'anguilla non viene mai lasciata in cottura in purezza, ma sempre accompagnata da spezie, verdure, formaggio, pane, e una buona dose di acidità, data dall'unione di aceto, vino e agresto; tutti questi ingredienti vengono, inoltre, mischiati quasi sempre nella medesima pentola, e l'anguilla viene talvolta rimossa, ma solo momentaneamente, poiché poi verrà servito tutto insieme in un'unica ciotola. Invece, le ricette di *LCB* prevedono per l'anguilla delle cotture rapide, solitamente alla griglia o sulla brace, e un condimento unicamente con burro, e aggiungono ulteriori sapori solo come accompagnamento.

---

grossa anguilla si mangia capovolta, in salsa calda come la lampreda. Se volete conservare le anguille, uccidetele sotto sale e lasciatele intere per tre giorni e tre notti. Poi versateci sopra acqua bollente, rimuovete il limo, tagliatele a tranci e cuocetele in acqua con lo scalogno; alla fine aggiungerete il vino. Se volete mettere sotto sale un'anguilla per un giorno, svuotatela e tagliatela a pezzi, che sotto sale grosso. Se volete velocizzare il processo di salatura, macinate del sale scuro e strofinatelo su entrambi i lati del pezzo, e mescolate l'anguilla nel sale tra due ciotole. Anguilla rovesciata. Prendete un'anguilla grande e spellatela; poi la tagliate sul dorso, lungo entrambi i lati della nervatura principale, in modo che la cresta, la coda e la testa si stacchino in un unico pezzo. Quindi lavatela e girate la carne in fuori in modo che sia capovolta, legatelo sopra e sotto e fatela cuocere nel vino rosso. Poi toglietela e tagliate il filo con un coltello o con le forbici, e mettetela a raffreddare su una tovaglia. Poi macinare zenzero, cannella, chiodi di garofano, fiore di cannella, grani del paradiso, noce moscata e mettere da parte. Poi tostare il pane e macinarlo bene ma non passarlo; diluirlo nel vino in cui avrà cotto l'anguilla e far bollire il tutto in una padella di ferro, e aggiungere agresto, vino e aceto e versare il tutto sull'anguilla».

<sup>354</sup> «*Dell'anguilla.* Dopo averle tolto la pelle, rimosso le budella, pulita e lavata, mettetela in fricassea come si fa con il pollo, allo stesso modo del luccio. *Così voi la fate cuocere sulla griglia, tagliati a tranci lunghi quattro dita, e la servite con una salsa bianca, cappe e acciughe, o un'altra salsa. Potete anche servirla con un piccolo stufato di funghi, o uno stufato di lattuga. Quando è grossa si può cuocere sulla brace, avvolta in carta ben imburata, e la servirete con un sapore simile a quando è cotta sulla griglia. E viene servita in giorni di grassa in diversi modi, come in fricassea e per guarnire antipasti grassi. Ottima anche in matelotte». A proposito del termine *matelottes*, esso fa riferimento a una tipologia di stufato che prevedeva, oltre al pesce, cipolle, vino e funghi. Per la fonte di tale definizione cfr. *matelote* in *Dictionnaire du Moyen Français*, 2020.*

In linea generale, oltre alla tendenza a non accumulare troppi sapori e cotture nella medesima ricetta, le differenze sostanziali a livello prettamente gastronomico che si rilevano nelle nuove ricette, e che emergono anche da questo esempio, sono:

1. l'uso ridotto delle spezie
2. la diminuzione della componente acida
3. la definitiva affermazione del burro

In merito al primo punto, analizzando i trattati culinari prodotti tra il XII e il XV secolo, Larioux (1983) rileva che il consumo esibito di spezie era profondamente radicato e condiviso dalla società tardo-medievale; esse sono presenti in tre quarti delle ricette, non solo come condimenti ma anche come aromi e come medicinali.<sup>355</sup>

La spezia più usata risulta essere lo zenzero, spesso abbinato alla cannella in due delle preparazioni più diffuse nelle cucine francesi, ossia la *cameline*, salsa a base di zenzero e cannella, e l'*ypocras*, il vino speziato a cui è già stato fatto riferimento in precedenza, che ritornano più volte anche all'interno del *MDP*:

Langue de beuf fresche soit pourboulye, pelee, lardee et rostie, et mengee a la **cameline**. *Item*, est assavoir que la langue du vieil vault mieulx que la langue du jeune beuf, sicomme aucuns dient; autres dient le contraire. En Gascongne quant il commence a faire froit, ilz achectent des langues, les pourboulissent et pelent, et puiz les salent l'une sur l'autre en ung salouer et laissent .viii. jours, puiz les pendent a la cheminee tout l'yver, et en esté hault, a sec. Et ainsi se gardent bien .x. ans, puiz sont cuictes en eaue, et vin qui veult, et mengees a la moustarde. *Aliter*, langue de beuf vieil soit pourboulye, pelee, et nectoyee, puiz embrochee, boutonnee de cloux de giroffle, rostye et mengee a la **cameline**.<sup>356</sup>  
(*MDP*, II, v. 138)

---

<sup>355</sup> Per un approfondimento cfr. Larioux, 1983, pp. 16 – 20; 30-31.

<sup>356</sup> «La lingua di manzo fresca deve essere bollita, spellata, lardellata e arrostita, e mangiata con la salsa di cannella e zenzero. *Item*, si deve sapere che la lingua di un vecchio bue è migliore di quella di un giovane bue, secondo quanto alcuni sostengono; altri dicono il contrario. In Guascogna, quando comincia a fare freddo, comprano le lingue, le lessano e rimuovono la pelle, e poi le mettono sotto sale, una sopra l'altra, e le lasciano così per 8 giorni; poi le appendono nel camino per tutto l'inverno, e d'estate vengono poste più in alto, all'asciutto. In questo modo le lingue possono essere conservate per dieci anni, poi si cuociono in acqua, chi vuole nel vino, e si mangiano con la mostarda. *Aliter*, la lingua di un vecchio bue deve essere bollita, spellata

Accanto a queste due spezie ci sono principalmente lo zafferano, i chiodi di garofano, i grani del paradiso, il pepe lungo, il cumino e la noce moscata:

Brouet de chappons. Cuisiez vos chappons en eaue et en vin, puis si les despeciez par membres et frisiez en sain; puis broyez les braons de vos chappons et les foyes, et amendez, et deffaictes de vostre boullon et faictes boullir. Puiz prenez gingembre, canelle, giroffle, garingal, poivre long et graine de paradiz, et deffaictes de vinaigre et faictes boullir; et au dressier mettez vostre grain par escuelles et dressiez le potage sus.<sup>357</sup> (*MDP*, II, v. 72)

Con il passaggio all'età moderna, invece, il prestigio delle spezie si è ridimensionato di molto e il nuovo modello gastronomico francese ne respinge l'utilizzo troppo generoso; a causa di tale cambiamento, non solo la quantità ma anche la tipologia di spezie si riduce sensibilmente, e i cuochi utilizzano solo tre spezie per il salato, ovvero pepe, chiodi di garofano e noce moscata, e due per il dolce, cannella e zenzero. Le spezie vengono sostituite da erbe aromatiche disponibili localmente, che, sebbene nel Medioevo fossero talvolta presenti, solo a quest'altezza temporale diventano il condimento principale nelle preparazioni:<sup>358</sup>

*Pieds de veau frits*. Prenez quatre pieds de veaux que vous fendez en deux, faites-les cuire dans une eau blanche qui se fait en délayant deux cuillerées de farine avec une pinte d'eau et du sel, quand ils sont cuits vous les mettez mariner avec un morceau de beure manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, persil, ciboule, thin, laurier, basilic, quand ils ont pris du goût suffisamment, vous les retirez de la marinade, farinez-les et les faites frire, servez garni de persil frit.<sup>359</sup> (*LCB*, Chapitre V, *Du veau*)

---

e pulita, e poi infilzata, guarnita con i chiodi di garofano, arrostita, e mangiata con la salsa alla cannella e zenzero».

<sup>357</sup> «Brodo a base di capponi. Cuocete i vostri capponi in acqua e vino, tagliateli a pezzi e friggeteli nel grasso; tritate poi la parte carnosa e i fegatini dei vostri capponi e le mandorle, unitevi al vostro brodo e portate a bollore. Quindi prendete zenzero, cannella, chiodi di garofano, galanga, pepe lungo e grani del paradiso, fate diluire con aceto e lasciate bollire; al momento del servizio, distribuite la parte solida della vostra zuppa nelle ciotole e versateci sopra il brodo».

<sup>358</sup> Cfr. Quellier, 2022, p. 152-153.

<sup>359</sup> «*Piedi di vitello fritti*. Prendete quattro piedi di vitello che taglierete in due parti, fatele cuocere dentro un brodo bianco che si fa diluendo due cucchiaini di farina con mezzo litro d'acqua e del sale; quando saranno cotti



Anche la riduzione della componente acida è evidenziabile paragonando i due ricettari. La cucina medievale prediligeva brodi e salse quasi sempre a base di ingredienti acidi, come aceto, agresto, vino e succo di agrumi, solitamente miscelati con spezie, pane e/o uova per addensarli; tali prodotti compaiono nel *MDP* in ogni tipo di ricetta, dalle zuppe alle carni, dal pesce ai dolci e alle composte, e talvolta vengono anche usati in combinazione l'uno con l'altro:

Galentine pour carpe. Broyez saffran, gingembre, giroffle, graine, poivre long et noiz muguetes, et deffaictes de la grasse eaue en quoy la carpe avra cuit, et y mettez vertjus, vin et vinaigre, et soit lyé d'un petit pain hazé tresbien broyé et sans couler (ja soit ce que le pain coulé fait plus belle saulse) et soit tout bouly et gecté sur le poisson cuit, puis mis en platz. Et est bon reschauffé ou plat sur le greil, meilleur que tout froit. *Nota* qu'elle est belle et bonne sans saffran. Et *Nota* qu'il souffist que en chascun plat ait deux tronçons de carpe et quatre gougons friz.<sup>360</sup> (*MDP*, II, v. 283)

In epoca moderna la presenza della componente acida viene mantenuta nelle marinature e cotture delle carni e dei pesci, poiché si ritiene che le renda più morbide, nei condimenti per le insalate e in alcune salse, ma a cambiare è la quantità di acidità che viene utilizzata.<sup>361</sup> Infatti, in *LCB* la presenza di vino, aceto e agresto compare nelle ricette, ma spesso si fa riferimento a una dose molto ridotta rispetto alla vera e propria immersione medievale degli alimenti in brodi a base di aceto o agresto; infatti, le nuove ricette non indicano mai l'aggiunta in abbondanza di tali prodotti, e si trovano spesso le espressioni *un filet de verjus*, *une cuillerée de verjus* o *une pointe de vinaigre*:

---

li mettete a marinare con un pezzetto di burro lavorato con farina, sale, pepe, aceto, aglio, scalogno, prezzemolo, cipollotto, timo, alloro, basilico, quando si saranno insaporiti a sufficienza, toglieteli dalla marinatura, infarinateli e fateli soffriggere; servite guarnendoli con il prezzemolo fritto».

<sup>360</sup> «Salsa speziata per accompagnare la carpa. Macinate zafferano, zenzero, chiodi di garofano, grani del paradiso, pepe lungo e noce moscata, e mescolateli al brodo grasso in cui la carpa avrà cotto, e aggiungete l'agresto, il vino e l'aceto; si fa legare con un po' di pane tostato, ben tritato ma senza colarlo (anche se il pane filtrato produce una salsa più gradevole); poi si fa bollire il tutto, lo si versa sul pesce cotto e si mette nei piatti. Questa salsa è buona riscaldata sopra alla griglia, è meglio che fredda. *Nota* che è bella esteticamente e ha un buon gusto anche senza zafferano. E *nota* che bastano due pezzi di carpa e quattro ghiozzi fritti per ciascun piatto».

<sup>361</sup> Cfr. Quellier, 2022, pp. 152-153.

*De la Sardine et du Harang frais.* L'accomodage en est de même, il faut les écailler bien laver, essuyez-les avec un linge et les faites cuire sur le gril, quand ils sont cuits, servez les avec la sauce suivante. Mettez dans une casserole un morceau de beure, un peu de farine, un **filet de vinaigre**, une cuillerée de moustarde fine, sel, poivre, un peu d'eau, faites lier sur les Sardines ou Harangs frais.<sup>362</sup> (*LCB, Chapitre X, Du poisson de mer et d'eau douce*)

Con l'abbandono della componente acida delle ricette, ad aumentare è la componente grassa, soprattutto sotto forma di burro; infatti, quest'ultimo comincia a diffondersi sempre di più tra il XV e il XVII secolo, mentre in contemporanea tende ad affievolirsi l'utilizzo del lardo, che già alla fine del tardo Medioevo inizia a perdere valore a causa di un rifiuto generale nei confronti della carne di maiale, simbolo del mondo contadino da cui era fondamentale differenziarsi.<sup>363</sup> Con l'affermarsi del burro nascono numerose salse grasse per accompagnare le carni, adibite a sostituire proprio le magre, acide o speziate, caratteristiche della cucina medievale e rinascimentale.<sup>364</sup>

Dunque, molto più numerose diventano le salse a base di burro:

*Sauce à la crème.* Mettez dans une casserole un peu de beure, persil, ciboule, échalotte le tout haché, une gousse d'ail entière, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec de la crème ou du lait, faites bouillir un quart d'heure, passez la sauce au tamis dans une autre casserole quand vous être prêt a servir, mettez-y un peu du bon beure avec une pincée de persil blanchi et haché très-fin, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu,

---

<sup>362</sup> «*Della sardina o aringa fresca.* Il procedimento è lo stesso, dovete squamarle, lavarle bene, asciugarle con un pezzo di stoffa e cuocerle sulla griglia, e quando saranno cotte servirle con la salsa seguente. Mettere in una casseruola un pezzetto di burro, un po' di farina, un filo d'aceto, un cucchiaino di senape fine, sale, pepe, un po' d'acqua, e fate legare sopra le sardine o aringhe fresche».

<sup>363</sup> In merito alla progressiva sostituzione del lardo con olio e burro risulta interessante lo studio di Flandrin (1983), in cui l'autore analizza una gamma di ricettari più vasta di quella in questione, ma sempre inerente al periodo temporale tra XIV e XVIII secolo, al fine di verificare i fattori che hanno influenzato tale cambiamento nell'uso dei grassi tra il Medioevo e l'età moderna. Egli rileva una grande differenza quantitativa tra le tipologie di grasso utilizzate nelle ricette del *MDP*, che presenta lo 0 % di burro e olio e un 19,5% di lardo nelle 41 ricette delle salse di accompagnamento, e in *LCB*, dove si trova il 29 % di olio, 55% di burro e 3 % di grasso animale nelle 31 ricette a disposizione. Cfr. Flandrin, 1983, pp. 375-376.

<sup>364</sup> Cfr. Montanari, 2014, pp. 120-123.

vous pouvez vous servir de cette sauce pour totues sortes d'entrées au blanc.<sup>365</sup>

(*LCB, Chapitre XV, Differens coulis*)

A base di lardo, invece, ci sono solo pochissimi riferimenti, e non si tratta di ricette che li prevedono come prima e unica scelta; ad esempio, per accompagnare i piccioni, se non si vuole utilizzare la salsa all'agresto viene proposta la seguente variante:

Les mêmes pigeons se servent sans verjus en mettant une autre sauce claire, et un peu piquante; à la place d'huile vous pouvez vous servir de beurre, sain doux, ou bonne graisse de pot.<sup>366</sup> (*LCB, Chapitre XVIII, Des pigeons*)

### 4.3 I cambiamenti sul piano religioso

#### 4.3.1 Le novità nella medicina dietetica e la critica al regime monastico medievale

Come abbiamo già visto, in epoca medievale l'alimentazione è influenzata non solo dalla stagionalità, ma anche dalla commistione tra le teorie dietetiche e quelle religiose, e spesso queste ultime avvalorano le prime e le sfruttano anche a sostegno del regime alimentare liturgico proposto. Con l'ingresso nell'età moderna, la medicina dietetica introduce delle variazioni, sintomo di una necessità di emancipazione dalla tradizionale teoria degli umori che ha contraddistinto tutto il periodo dall'età antica a quella rinascimentale. Come abbiamo già visto facendo riferimento alle considerazioni di Ildegarda sulle tipologie di formaggio più adatte ad ogni individuo, nei regimi dietetici suggeriti dai medici antichi e medievali un individuo che gode di buona salute deve seguire un'alimentazione che favorisca il mantenimento del corretto equilibrio tra tutte le qualità del suo corpo. In caso di malattia, invece, il regime alimentare deve saper risanare tale equilibrio grazie all'assunzione di cibi dalle qualità contrarie. A partire dalla metà del Cinquecento anche

---

<sup>365</sup> «*Salsa alla panna*. Mettete in una casseruola un po' di burro, prezzemolo, cipollotto, scalogno tutto tritato, uno spicchio d'aglio intero; passate il tutto sul fuoco, metteteci un pizzico di farina, ammorbidite con panna o latte e fate bollire per un quarto di un'ora; passate la salsa al setaccio in un'altra casseruola e, quando siete pronte a servirla, metteteci dentro del buon burro con un pizzico di prezzemolo sbollentato e tritato finissimo, sale, pepe grosso; fate legare la salsa sul fuoco, potete usare questa salsa per tutti i tipi di antipasti in bianco».

<sup>366</sup> «Gli stessi piccioni si servono senza agresto mettendo un'altra salsa chiara, e un po' piccante; al posto dell'olio puoi usare il burro, il lardo o il grasso buono della pentola».

l'individuo in salute deve consumare alimenti opposti rispetto alla sua essenza: un uomo dal temperamento melanconico deve prediligere cibi caldi e umidi, uno dal temperamento sanguigno gli alimenti freddi e secchi. Però, dal XVII secolo la teoria umorale inizia ad arretrare e perdere valore: il nuovo contesto culturale, sia scientifico che religioso, inizia a mettere in discussione tutte le prescrizioni ereditate dall'età antica e dal Medioevo come, ad esempio, la scoperta della circolazione del sangue, che si contrappone al ruolo attribuito fino a quel momento al fegato nella sua produzione.<sup>367</sup>

Senza interruzione con il pensiero medievale, il gusto continua ad essere ampiamente percepito come un senso basso e carnale: alla superiorità della vista e dell'udito si contrappone l'inferiorità di gusto e tatto, mentre l'odorato continua a situarsi ad un livello intermedio, stimato o disprezzato a seconda del contesto. La dimensione sostanzialmente carnale del gusto risiede ancora una volta nel considerarlo una dimensione specifica del tatto, dovuta all'utilizzo dell'organo della lingua e alla discesa degli alimenti verso la parte bassa e peccaminosa del corpo. Di conseguenza, il sapere medico moderno conferma pienamente il legame tra gola e lussuria proposto dalla Chiesa medievale, interpretando il piacere sessuale in rapporto a quello alimentare e sostenendo, ad esempio, che l'assenza di sessualità possa persino tradursi nella fame insaziabile.<sup>368</sup>

Inoltre, nella società di Ancien Régime numerosi prodotti alimentari iniziano a godere della reputazione di essere afrodisiaci e capaci di incentivare l'atto sessuale. Ad esempio, nel *Trattato della natura de' cibi et del bere* (1583), il medico bolognese Baldassarre Pisanelli<sup>369</sup> individua circa quaranta alimenti dotati di tale virtù, come ad esempio lo zafferano, di cui si dice, tra i giovamenti, che «conserva tutte viscere, e fa buon colore di viso, conforta il cuore mirabilmente, provoca il coito, e l'orina, e bevuto accelera il parto» o la lampreda che «è delicatissima al gusto, e pretiosissima nelle tavole: da ottimo nutrimento, e moltiplica lo sperma».<sup>370</sup>

Inoltre, si rafforza anche una nuova correlazione nell'alimentazione di quest'epoca: se i gusti naturali di un individuo corrispondono alla natura del suo stomaco, allora il fatto di

---

<sup>367</sup> Per un approfondimento cfr. Quellier, 2022, pp. 57 - 62.

<sup>368</sup> Per un approfondimento cfr. Quellier, 2022, pp. 72-78.

<sup>369</sup> Baldassarre Pisanelli fu un medico di origine bolognese che insegnò medicina dal 1559 al 1562 e successivamente si recò in Africa per studiare la peste. Rientrò poi a Roma, dove fu medico presso l'ospedale di Santo Spirito, e morì a Venezia nel 1586. Per un approfondimento in merito alla vita e alle opere cfr. Fantuzzi Giovanni, *Notizie degli scrittori bolognesi*, tomo VII, pp. 49-51. Per un approfondimento sui diversi cibi afrodisiaci cfr. Quellier, 2022, pp. 73-77.

<sup>370</sup> Cfr. Baldassarre Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, pp. 96; 120.

consumare i medesimi alimenti e possedere gli stessi gusti diventa una modalità per consolidare la propria appartenenza ad uno specifico rango sociale. Sempre più diffusa è la concezione che, per favorire il corretto funzionamento di una società, sia necessario che essa venga intesa non come una semplice associazione di individui, ma come un vero e proprio corpo, in cui ognuno deve nutrirsi a seconda della propria posizione a livello sociale. Da tale punto di vista, come nel Medioevo, la carne persiste nel suo ruolo di principale simbolo della potenza all'interno di una società; essa è ancora associata alla forza, al vigore e alla virilità, e testimonianza di ciò è la diffusione tra le élite europee della gotta, malattia che colpisce le articolazioni ed è causata da un elevato tasso di acido urico dovuto al consumo di carne (e vino) in maniera eccessiva. Inoltre, viene attuata una vera e propria distinzione tra gli alimenti adatti ai poveri e quelli adatti ai ricchi: per i primi carne di maiale, verdure e legumi, pane a base di cereali e polenta; per i secondi carne di volatili, frutta e pane di frumento.

Tale abitudine sociale diventa una norma vera e propria, che prevede anche delle trasgressioni, in alcuni casi da condannare, come quando qualcuno cerca di consumare cibi e ricercare i gusti appartenenti ad un livello sociale più elevato, ma anche una trasgressione degna di lode, ovvero quella che, in ambito religioso, fa prevalere la scelta degli alimenti degli umili. Dunque, il sacrificio dei religiosi, che rifiutano il mangiare dei nobili e potenti a favore di quello dei poveri, diventa talmente degno di lode da essere spesso riportato nelle agiografie; ad esempio, Antoine Boschet, gesuita del XVII secolo, riporta in merito al beato e missionario Julien Maunoir che «Il mangeoit seulement parce qu'il falloir manger, plus content d'une galette de bled noir lors qu'il se trouvoit chez les païsans, que des mets les plus exquis forsque malgré luy, il se trouvoit aux meilleures tables».<sup>371</sup>

Dunque, tali vite, scritte nei secoli XVII e XVIII, tendono a porre l'accento soprattutto sull'utilità sociale e pubblica del messaggio trasmesso dai santi e beati in questione. Rimane il fatto, però, che tra i comportamenti alimentari dell'Ancien regime ci si allontana sempre di più dalla mortificazione alimentare eccessiva e da un'alimentazione inconsueta.<sup>372</sup>

---

<sup>371</sup> «Mangiava solo perché aveva bisogno di mangiare, più felice con una galletta di grano saraceno quando si trovava tra i contadini che con i piatti più squisiti quando, suo malgrado, si trovava alle migliori tavole». Cfr. Quellier, 2022, p. 83.

<sup>372</sup> Cfr. Quellier, 2022, 79-84.

A dare inizio nel XVI a quella che, solo a partire dal XVIII e XIX secolo, diventerà una condanna vera e propria del calendario liturgico e della penitenza corporea da esso prescritta sono stati i riformatori protestanti.

Il primo a contestare le pratiche di astinenza diffuse nel Medioevo dagli ecclesiastici è stato Ulrich Zwingli (1484 – 1531), che nel 1522 intraprese la difesa di uno stampatore, Christoph Froschauer, in un testo dal titolo *Von erkiesen und fryheit der spysen* (Sulla scelta e la libertà degli alimenti). L'uomo fu accusato dalla magistratura cittadina di aver mangiato salsicce insieme ai suoi dipendenti la prima domenica di Quaresima e si giustificò dichiarando di aver agito con la finalità di acquisire le energie necessarie a sostenere la quantità di lavoro eccessiva di quel periodo. In qualità di referente religioso della città di Zurigo, Zwingli pronunciò un sermone a sostegno dell'uomo, dove condannò i giorni di magra sostenendo che non vi fosse alcuna indicazione all'interno della Bibbia tale da giustificare l'istituzione dei giorni di digiuno e delle regole di astinenza.

Anche Martin Lutero (1483 – 1546) muove una critica nei confronti delle regole cattoliche su digiuno e astinenza; dal suo punto di vista, i cattolici erano colpevoli di aver diffuso un credo basato sull'inganno, dal momento che in nessun punto del Vangelo si faceva riferimento a cibi proibiti. Come si sostiene tra i principi ufficiali del protestantesimo, ciò che viene criticato è che «ogni giorno venivano istituite nuove cerimonie, nuovi ordini religiosi, nuove festività, nuovi digiuni e i dottori nei templi esigevano queste opere come atti di culto necessari per meritare la grazia, anzi atterrivano fortemente le coscienze se tralasciavano qualcuna di queste pratiche». <sup>373</sup> Inoltre, veniva accusata non solo l'infondatezza di tali norme alimentari, ma anche il fatto che la Chiesa si attribuisse il potere di sancire delle sanzioni morali o materiali in caso di violazione delle suddette norme, dal momento «con l'osservanza delle tradizioni umane non possiamo meritare la grazia o dare soddisfazione per i nostri peccati; perciò, non bisogna credere che simili osservanze costituiscano un atto di culto indispensabile». <sup>374</sup>

Di conseguenza, mangiare carne di venerdì o durante il periodo di Quaresima venne percepito dai riformatori come una dichiarazione di rottura con l'ipocrisia del papato. In realtà, i protestanti non criticavano il digiuno in quanto tale, ma lo facevano corrispondere

---

<sup>373</sup> «[...] quotidie instituebantur novæ ceremoniæ, novi ordines, novæ feriæ, nova jejunia, et Doctores in templis exigebant hæc opera tanquam necessarium cultum ad promerendam gratiam, et vehementer terrebant conscientias, si quid omitterent». (*Confessio augustana*, XXVI)

<sup>374</sup> «per observationem traditionum humanarum non possimus gratiam mereri, aut justificari, quare non est sentiendum, quod hujusmodi observationes sint necessarius cultus». (*Confessio Augustana*, XXVI).

non ad una serie di alimenti vietati ma alla predilezione per una cucina sobria e priva di quegli eccessi che, invece, contraddistinguevano le tavole delle élite cattoliche: se il rifiuto della carne veniva rispettato, a mancare era la penitenza, dal momento che si consumavano pesci freschissimi, vini raffinati, dolci e frutti, come in un giorno di festa.<sup>375</sup>

Le perplessità in merito al digiuno e alla mortificazione eccessiva non mancarono neanche nel contesto cattolico, come ad esempio nel caso di Ignazio di Loyola (1491-1556), fondatore della Compagnia di Gesù, che in una lettera al gesuita Francesco Borgia (1510 - 1572) lo intimò a non esagerare con i digiuni a causa della pericolosità insita in un regime alimentare tanto esigente; egli stesso sosteneva l'autonomia decisionale in merito, e dichiarava anche di sospendere tali pratiche «quando lo stomaco, per via di tali digiuni e astinenze, non può compiere le sue funzioni normali né digerire quel po' di carne ordinaria o di altri alimenti che sostengono convenientemente il corpo umano».<sup>376</sup>

Riforme protestanti ed esitazioni cattoliche contribuirono insieme al cambiamento nella concezione di digiuno e astinenza, mettendone in discussione i principi morali e giuridici, riflettendo sugli alimenti coinvolti e predisponendo il declino della rigida divisione in giorni di grassa e di magra che si sarebbe osservata chiaramente, almeno in Francia, solo a partire dal XVIII secolo.

Infatti, molti uomini nel secolo del Lumi percepirono l'irrazionalità delle regole quaresimali e iniziarono a denunciarne l'assurdità, contribuendo così al declino delle pratiche del digiuno e astinenza che, nei secoli precedenti, erano state per la Francia un simbolo di moralità intransigente.

A fine Settecento Voltaire si scagliò contro il fanatismo dei tribunali religiosi, i quali condannavano a morte uomini innocenti in caso di violazioni del digiuno previsto nel periodo di magra, come nel caso di Claude Guillon:

Croirait-on qu'il y ait eu autrefois un tribunal suprême plus horrible que l'Inquisition, et que ce tribunal ait été établi par Charlemagne? C'était le jugement de Vestphalie, autrement appelé la cour *veimique*. La sévérité ou plutôt la cruauté de cette cour allait jusqu'à punir de mort tout Saxon qui avait rompu le jeûne en carême. La même loi fut établie en Flandre et en Franche-

---

<sup>375</sup> Cfr. Ferlan, 2021, pp. 8-9 e Quellier, 2022, pp. 91-93.

<sup>376</sup> Per un approfondimento cfr. Ferlan, 2021, pp. 79 – 82.

Comté au commencement du XVII<sup>e</sup> siècle. Les archives d'un petit coin de pays appelé Saint-Claude, dans les plus affreux rochers de la comté de Bourgogne, conservent la sentence et le procès-verbal d'exécution d'un pauvre gentilhomme, nommé Claude Guillon, auquel on trancha la tête le 28 juillet 1629. Il était réduit à la misère, et, pressé d'une faim dévorante, mangea, un jour maigre, un morceau d'un cheval qu'on avait tué dans un pré voisin. Voilà son crime. Il fut condamné comme un sacrilège. S'il eût été riche, et qu'il se fût fait servir à souper pour deux cents écus de marée, en laissant mourir de faim les pauvres, il aurait été gardé comme un homme qui remplissait tous ses devoirs. Voici le prononcé de la sentence du juge: «Nous, après avoir vu toutes les pièces du procès et ouï l'avis des docteurs en droit, déclarons ledit Claude Guillon dûment atteint et convaincu d'avoir emporté de la viande d'un cheval tué dans le pré de cette ville, d'avoir fait cuire ladite viande le 31 mars, jour de samedi, et d'en avoir mangé, etc.» [...] Que penser de ces horreurs, et de tant d'autres? Est-ce assez de gémir sur la nature humaine? Il y eut des cas où il fallut la venger.<sup>377</sup>

Come vediamo, l'attacco alle norme alimentari cattoliche diventò una modalità per dichiarare una sfiducia da parte degli individui più scettici nei confronti della religione cattolica. Essi criticavano i dogmi della Chiesa in quanto conseguenza non di un precetto divino, ma di una interpretazione dell'uomo; inoltre, in materia di digiuno ritenevano che nessuna antica legge divina prevedesse l'obbligo di astenersi dalla carne e che i 40 giorni per calcolare la Quaresima fossero una pura superstizione priva di fondamento logico.

---

<sup>377</sup> «Qualcuno crederebbe che ci fu una volta un supremo tribunale più orribile dell'Inquisizione, e che questo tribunale fu istituito da Carlo Magno? Si trattava del tribunale di Vestfalia, anche chiamato Corte *Vehmica*. La severità, o meglio la crudeltà di questa corte arrivava al punto di punire con la morte qualsiasi Sassone che avesse interrotto il digiuno in Quaresima. La stessa legge fu stabilita nelle Fiandre e in Franca Contea all'inizio del XVII secolo. Gli archivi di un piccolo angolo del paese chiamato Saint-Claude, nelle rocce più spaventose della contea di Borgogna, conservano la sentenza e il verbale dell'esecuzione di un povero gentiluomo, di nome Claude Guillon, a cui fu tagliata la testa il 28 luglio 1629. Ridotto in miseria, e preso da una fame divorante, mangiò, in un giorno magro, un pezzo di cavallo che era stato ucciso in un prato vicino. Questo è il suo crimine. Fu condannato come sacrilegio. Se fosse stato ricco, e se gli fosse stata servita una cena per duecento scudi, lasciando morire di fame i poveri, sarebbe stato guardato come un uomo che adempiva a tutti i suoi doveri. Ecco la sentenza del giudice: «Noi, dopo aver visionato tutti gli atti del processo e sentito il parere dei dottori della legge, dichiariamo il detto Claude Guillon debitamente colpevole e condannato per aver prelevato carne da un cavallo ucciso nel prato di questa città, per aver cucinato la suddetta carne il 31 marzo, sabato, e averla mangiata, ecc». [...] Cosa pensare di questi orrori e di tanti altri? È sufficiente lamentarsi della natura umana? C'erano casi in cui era necessaria la vendetta». (Voltaire, *Commentaire sur le livre des délits et des peines*, XIII).



Nonostante il diffondersi di tali idee rivoluzionarie e di abitudini decisamente meno rigide, anche a livello alimentare, nel mondo cattolico in generale le cose mutarono molto più lentamente rispetto alla Francia; proprio a partire da quest'ultima, però, furono gettate tra XVIII e XIX secolo le basi solide per giungere alla situazione attuale, in cui il digiuno e l'astinenza hanno perso il significato e il rigore originario e non sono più determinanti per l'identificazione del buon cattolico.<sup>378</sup>

#### **4.3.2 Il nuovo regime alimentare rilevabile nelle ricette di LCB**

Passando alle ricette vere e proprie, l'inizio del tramonto del calendario liturgico medievale viene testimoniato da una variazione evidente nel regime dietetico di età moderna. Invariato è il fatto che i ricettari continuano a presentare la distinzione tra preparazioni per i giorni di grassa e di magra e anche Menon, nello stabilire le qualità personali e le competenze di un'aspirante cuoca, comprende al loro interno la conoscenza di come trattare il pesce e i legumi nei giorni di magra:

Je commencerai par les qualités personnelles qu'une Cuisiniere doit avoir, et de son sçavoir-faire. Elle doit être propre en tout ce qu'elle fait. Il est nécessaire qu'elle se connoisse en viande, et qu'elle sçache les déguiser de plusieurs manieres, en poisson et légumes pour les jours maigres, en herbage et fruit pour faire des compottes et autre chose pour le dessert, parce qu'elle tient lieu de Chef de cuisine et d'Office; les Cuisinieres qui n'auront point les qualités expliquees ci dessus doivent travailler à les acquerir, et les Maitres à conserver à leur service celle qui les auront.<sup>379</sup> (LCB, Preface, V-VI)

Ma, sebbene sia ancora esplicita la distinzione tra ricette per i giorni di magra e per i giorni di grassa, emergono effettivamente alcune differenze rispetto alla rigida ripartizione prescritta nel *MDP*. Per prima cosa, nonostante la sostituzione della carne con il pesce

---

<sup>378</sup> Per un approfondimento cfr. Ferlan, 2021, pp. 156-161.

<sup>379</sup> «Inizierò con le qualità personali che deve avere una cuoca e delle sue competenze. Deve essere pulita in tutto ciò che fa. È necessario che conosca la carne, e che la sappia trasformare in vari modi, pesce e verdura per i giorni di magra, erbe e frutta per fare composte e altre preparazioni per il dolce, perché ha il ruolo di capo della cucina e della dispensa; le cuoche che non hanno le qualità esposte qui sopra devono lavorare per acquisirle, ed i *Maitres* mantenere al loro servizio coloro che le hanno».

rimanga centrale e la prima risulti essere ancora alimento vietato nei giorni di magra, con la sola eccezione dei malati,<sup>380</sup> tale prescrizione appare come l'unica realmente mantenuta all'interno delle ricette, dal momento che ai giorni di magra sono associate sempre ricette a base di pesce:

Le Vaudreil est un excellent poisson qui a la chair très-blanche et sert à faire de bonne farce les jours maigres; ces poisson se trouve à la côte de Provence, on le fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons, racines, Ail, persil, ciboule, tranche de citron. Quand il est cuit vous le servez sur une serviette.<sup>381</sup> (LCB, Chapitre X, *Du poisson de mer et d'eau douce*)

E ricette a base di legumi:

*Potage au Ris et coulis de Lentilles en maigre.* Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireau, le tout à proportion de sa force et un demi litron de pois; vuos mettez à part dans une petite marmite un demi litron de Lentilles à la Reine que vous faites cuire avec de ce bouillon, quand elles sont cuites, passez-les en purée, vous prenez ensuite un quarteron de ris après l'avoir bien lavé, faites le cuire dans une petite marmite, avec un morceau de beure, et de votre bouillon maigre tiré au clair; quand il est cuit et assaisonné comme il faut, mettez-y le coulis de Lentilles; vous aurez soin que votre Potage ne soit pas trop épais.<sup>382</sup> (LCB, Chapitre II, *Abregé général pour toutes fortes de potages*)

---

<sup>380</sup> In merito alla concessione della carne ai malati nei giorni di digiuno sono rilevanti le testimonianze delle quantità di carne servite ogni giorno presso le strutture assistenziali francesi durante l'ultimo secolo di Ancien régime, che oscillano tra i 250 e 500 grammi: 240 a Blois e Digione, 200 a Lione, 300-400 a Marsiglia e 490 a Parigi. Cfr. Quellier, 2022, p. 63.

<sup>381</sup> «Il *vaudreuil* è un ottimo pesce dalla carne bianchissima e si usa per fare un buon ripieno nei giorni di magra; questo pesce si trova sulla costa della Provenza, si cucina con vino bianco, un bicchiere d'olio, sale, pepe, cipolle, radici, aglio, prezzemolo, cipollotto e una fettina di limone. Quando sarà cotto servitelo su un tovagliolo». In merito a tale pesce non si riscontrano traduzioni e occorrenze nei diversi dizionari consultati in *Dictionnaire du Moyen Français*, 2020.

<sup>382</sup> «Zuppa di riso e coulis di lenticchie nei giorni di magra. Fate prima un buon brodo magro con ogni sorta di radici, cavoli, rape, cipolle, sedano, porri, tutti proporzionati alla propria intensità 400 grammi circa di piselli; mettete da parte in un pentolino 400 grammi di lenticchie rosse che fate cuocere con questo brodo; quando saranno cotte, frullatele; poi prendete un quarto di riso dopo averlo lavato bene, fatelo cuocere in un pentolino, con un pezzo di burro e il vostro brodo magro addensato; quando sarà cotta e ben condita, aggiungere la coulis di lenticchie; farete attenzione che la vostra zuppa non sia troppo densa».

Però, nei nuovi ricettari, e in particolare in *LCB*, anche alimenti come il latte, le uova e formaggio, prima aboliti, entrano definitivamente tra gli ingredienti concessi anche nei giorni di astinenza, e sono presenti in diverse ricette; ad esempio, nella preparazione delle cucurbitacee nei giorni di magra vengono utilizzati il latte e i tuorli d'uovo:

*Si c'est en maigre, après les avoir pressées comme j'ai dit, vous les mettrez dans la casserole avec du beurre, quand elles seront passées sur le feu, vous y mettrez une pincée de farine, et mouillée avec du bouillon, étant cuites et sans sauce, vous y mettrez une liaison de jaunes d'œufs et du lait.<sup>383</sup> (*LCB*, Chapitre XI, *Des legumes en general*)*

E anche il formaggio viene esplicitamente reso adatto anche alle ricette di magra, dal momento che si legge che:

*Le Parmesan sert à faire des entrées en gras et en maigre. Pour vous en servir vous le rapez, la viande ou poisson que vous destinez pour servir avec, doit être cuite à la braise ou en ragoût, la sauce et la viande doit avoir moins de sel qu'à l'ordinaire, parce le Parmes la salera encore. Vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du plat un peu de la sauce destinée à la viande, du Parmesan dessus, vous dressez ensuite la viande dessus, et mettez par-dessus la viande le restant de la sauce que vous couvrez par tout de Parmesan, et mettez ensuite le tout dans le four ou sous un couvercle de tourtière pour lui faire prendre couleur, et le servez ensuite à courte sauce, les bords du plat bien essuyés.<sup>384</sup> (*LCB*, Chapitre XIII, *Du beurre, fromage, laitage, des épiceries*)*

---

In merito al termine *litron*, esso corrisponde a un'antica misura di capacità pari al sedicesimo di stajo (0,813 litri), utilizzata come unità di misura per legumi e cereali. Per la definizione del termine *litron* cfr. *Dictionnaire du Moyen Français*, 2020.

<sup>383</sup> «Se è un giorno di magra, dopo averle pigiate come ho detto, le metterete nella casseruola col burro, quando saranno passate sul fuoco, ci metterete un pizzico di farina, e le bagnerete col brodo, ed essendo cotte e senza salsa, metterete un composto di tuorli d'uovo e latte».

<sup>384</sup> «Il Parmigiano è usato per preparare antipasti in grassa e in magra. Per usarlo lo si grattugia, e la carne o il pesce con cui si intende servire devono essere cotti alla brace o in umido, il sugo e la carne devono avere meno sale del solito, perché il parmigiano li salerà ancora. Prendete il piatto che dovete servire, mettete nel fondo del piatto un po' del sugo destinato alla carne, un po' di Parmigiano sopra, poi condite sopra con la carne, e mettete sopra la carne il resto del sugo che ricoprite tutto di Parmigiano, e poi mettete il tutto in forno o sotto il coperchio di una tortiera per farlo dorare, e poi lo servite con un sugo ristretto, e i bordi del piatto ben asciutti».

Con l'introduzione di latte, formaggio e uova nelle ricette di magra, l'astinenza in tali giorni è ridotta praticamente alla sola carne, al brodo fatto con essa e, nei pochi casi in cui viene utilizzato, al lardo.

Ad esempio, nel capitolo XII, destinato alla preparazione delle uova in tutti i modi conosciuti, ritornano più volte le varianti *en gras* e *en maigre*, ma a variare è solamente il tipo di grasso utilizzato:

*Des œufs frits de toutes façons. En gras, vous les faites frire avec du saindoux, et en maigre vous prenez du beurre fondu, mettez les dans une poêle, quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs à un pour les frire, faites ensorte qu'ils foient bien ronds en les retournant dans la poêle, et ne laissez point durcir le jaune.*<sup>385</sup> (LCB, Chapitre XII, *Des Oeufs*)

E ancora, tra le ricette delle salse, le variazioni a seconda del giorno stabilito dal calendario liturgico prevedono unicamente la sostituzione del brodo di carne con un brodo magro, a base di verdure:

*Sauce au blanc, en gras et en maigre. Mettez dans une casserole, si c'est en gras, du bouillon gras, et en maigre, du bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de persil, ciboule, Ail, echalotte, thym, laurier, basilic, clous de gérofle, un peu de muscade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, sel, poivre, faites bouillir le tout ensemble, et le faites réduire à moitié; vous passez ensuite cette sauce à l'étamine pour en tirer un petit coulis. Quand vous êtes prêt à vous en servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites-la lier sur le feu, et soyez attentif à ne la point laisser tourner. Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes viandes et poissons, que vous voudrez mettre au blanc.*<sup>386</sup> (LCB, Chapitre XV, *Differens sauces à la Bourgeoise*)

---

<sup>385</sup> «*Delle uova fritte in tutti modi. Nei giorni di grassa le frigate con il grasso di maiale, e nei giorni di magra prendete del burro fuso; mettetelo in una padella, quando il vostro grasso è caldo, metteste le uova per friggerle, rendetele belle rotonde rigirandole nella padella e non lasciate che il tuorlo si indurisca.*»

<sup>386</sup> «*Salsa bianca, in giorni di grassa e di magra. Mettete in una casseruola, se è giorno di grassa il brodo grasso e se è giorno di magra il brodo magro, una buona mollica di pane, un mazzetto ben fornito di prezzemolo, erba cipollina, aglio, scalogno, timo, alloro, basilico, spicchi di chiodi di garofano, un po' di noce moscata, qualche fungo intero, un bicchiere di vino bianco, sale, pepe, lessate il tutto e fatelo ridurre della*

Dunque, se da una parte l'alimentazione risulta ancora influenzata dal calendario liturgico medievale, dall'altra è già possibile percepire il distacco dalla ferrea rinuncia alimentare a cui era abituata la borghesia medievale del *MDP*; ciononostante, è ancora rigida l'astinenza dalla carne, e si dovrà aspettare la fine del secolo per le critiche aperte da parte della società anche nei confronti di tale restrizione.

---

metà; poi passate questa salsa attraverso una garza per creare un piccolo coulis. Quando siete pronta per usarla, aggiungete un composto di tre tuorli d'uovo con la panna, fate legare sul fuoco, e state attenta a non farla impazzire. Potete questa salsa per tutte le carni e pesci che volete condire in bianco».

## Conclusioni

Dall'analisi condotta in questa tesi risulta evidente la presenza della dottrina cristiana non solo nella parte educativa del *Mesnagier de Paris*, ma anche nella sezione relativa ai menu e alle ricette contenuta nella seconda distinzione.

Nella prima parte del testo è emersa una concezione negativa del cibo, fonte di tentazioni a cui l'essere umano non può rinunciare. Come si è visto nella lunga articolazione sul peccato di gola, il gusto viene ritenuto il senso più pericoloso e la bocca viene definita la «porta del Diavolo». A differenza dei modelli agiografici dei primi secoli, però, dove non veniva concessa alcuna indulgenza nei confronti dell'appagamento conseguente all'assunzione degli alimenti, nel *MDP* non è più il piacere in quanto tale ad essere oggetto di condanna, quanto il desiderio sregolato di cibo a livello quantitativo che qualitativo, anteposto al semplice sostentamento.

Desiderando di mangiare in eccesso e di consumare cibi ricercati, il goloso mette a rischio la propria salute e non riesce a reprimere la sessualità. Allora, per poter preservare il proprio corpo dal peccato di gola, furono stabilite alcune limitazioni dietetiche attraverso le pratiche di digiuno e astinenza, riscontrate anche nel *MDP*; infatti, non solo l'autore chiama in causa il digiuno tra le modalità di riparazione dei peccati, ma fonda anche il proprio ricettario, oltre che sulla stagionalità e reperibilità delle materie prime, anche sulle regole di astinenza stabilite dal regime liturgico.

Basata sui due modelli del grasso e del magro, alternati a seconda che fosse un giorno ordinario o di astinenza, la regola alimentare monastica dà origine nel Medioevo cristiano ad una stagionalità artificiale, facendo prevalere il rispetto del calendario liturgico sulla disponibilità delle risorse quotidiane. Anche il *MDP* appare strutturato sui due modelli dietetici dei giorni di grassa e giorni di magra e le contrapposizioni principali evidenziate nella scelta dei prodotti da utilizzare sono quelle tra carne e pesce, lardo e olio o burro e latte animale e di mandorla.

Dopo aver appurato la presenza dell'influenza religiosa all'interno delle ricette medievali, queste ultime sono state confrontate con quelle di età moderna di *La cuisinière bourgeoise*. Anche all'interno delle ricette della *nouvelle cuisine* sono stati rilevati alcuni cambiamenti, determinati da fattori di tipo religioso; infatti, benché il gusto continuasse ad essere

riconosciuto come un senso basso e carnale, e il sapere medico moderno convalidasse il legame tra gola e lussuria proposto dalla medicina medievale e dalla Chiesa, a partire dal XVI secolo i riformatori protestanti iniziarono a condannare il calendario liturgico e la penitenza corporea da esso prescritta. Mangiare carne i giorni di digiuno e durante il periodo di Quaresima rappresentava un mezzo per dichiarare la rottura esplicita con le norme del cattolicesimo; in realtà, come si è visto, i protestanti non criticavano il digiuno in quanto tale, ma l'ipocrisia che contraddistingueva le tavole delle élite cattoliche, dove l'assenza della carne veniva compensata con pesci freschissimi, vini raffinati, dolci e frutti di ogni sorte.

A livello concreto, però, le ricette riflettono un processo di mutazione più lento, dal momento che continuano a proporre la distinzione tra i giorni di magra e i giorni di grassa e a mantenere solida l'astinenza dalla carne nei giorni di digiuno.

Ciononostante, sono emerse comunque alcune differenze in *LCB* rispetto alla rigida ripartizione prescritta nel *MDP*, sintomo della trasformazione in atto nella società: alimenti come il latte, le uova e formaggio, prima aboliti, entrano definitivamente tra gli ingredienti concessi anche nei giorni di astinenza e sono presenti in diverse ricette. Dunque, se da una parte l'alimentazione risulta ancora influenzata dal calendario liturgico medievale, dall'altra è già possibile percepire il distacco dalla ferrea rinuncia alimentare a cui era abituata la borghesia medievale.

Sebbene fosse ancora rigida l'astinenza dalla carne, con l'attacco alle norme cattoliche alimentari da parte degli illuministi iniziò il vero declino delle pratiche del digiuno e astinenza; proprio a partire dalla Francia furono gettate tra XVIII e XIX secolo le basi solide per giungere alla condizione attuale, in cui digiuno e astinenza hanno perso il rigore originario e non rappresentano più un parametro di definizione del buon cattolico.

Nonostante i numerosi cambiamenti tra le due epoche, l'alimentazione rimane comunque ad un crocevia tra il tempo della natura e il tempo dell'uomo: la stagionalità, la medicina, lo *status* sociale e la religione definirono per secoli, e continuano a influenzare in maniera più o meno determinante, la cultura alimentare di ogni società.

## Bibliografia

Abaelardus, Petrus (2008). «Epistolario / Abelardo ed Eloisa». A cura di Ileana Pagani con considerazioni sulla trasmissione del testo di Giovanni Orlandi, Torino, UTET.

Alain, Girard (1977). «Le triomphe de "La cuisinière bourgeoise". Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVIIe et XVIIIe siècles». In *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 24.4: 497-523.

Angeli, Giovanna (2012). «Il corpo di Griselda». In *Corpo e cuore*, ed. Patrizia Caraffi, Bologna, Emil: 67-87.

Archetti, Gabriele (2011), «Vas Optimo Lacte Plenum. Latte e formaggio nel mondo monastico». In *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti dal Tardoantico al Novecento*, Brescia, Fondazione Civiltà Bresciana: 249-278.

Aulo Cornelio Celso, «De medicina». [URL: <http://www.poesialatina.it/ns/ProsaLat/Cels/Med00.html>]

Basso, Enrico (2016). «Fichi e frutta secca dal Mediterraneo ai mari del Nord (secoli XIII-XVI)». In *Fucci. Storia, economia, tradizioni*, Ventimiglia, Philobiblon edizioni: 75-96.

Bédier, Joseph; Hazard, Paul (1938-40). «Histoire de la littérature française illustrée». Con la partecipazione di Georges Ascoli, André Beaunier, Henry Bidou, Gustave Charlier. Paris, Larousse, 2 vol.

Bonnefons, Nicolas de (1655). «Les délices de la campagne suite du Jardinier françois, ou est enseigné à préparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croît sur terre et dans les eaux. Dedié aux dames ménagères seconde edition augmentée par l'auteur». Bibliothèque nationale de France, département Sciences et techniques, 15364.



Brayer, Edith (1958). «Contenu, structure et combinaisons du *Miroir du monde* et de la *Somme le roi*». In *Romania* 79: 1–38.

Brayer, Edith (1958). «Contenu, structure et combinaisons du *Miroir du monde* et de la *Somme le Roi* (Suite et Fin)». In *Romania* 79: 433–70.

Brereton, Georgine E. (1953) «Deux sources du *Ménagier de Paris*: le Roman des sept sages de Rome et les Moralitez sur le jeu des eschecs». In *Romania* 74 : 338-357.

Brereton, Georgine E. (1958). «Titres et termes d'adresse dans Le ménagier de Paris», In *Romania* 79: 471-484.

Brereton, Georgina E. ; Ferrier, Janet M. (2010). «Le Mesnagier de Paris. Traduction et notes par Karin Ueltschi», 2e éd., Parigi, Librairie générale française.

Burger, Glenn (2006). «Laboring to make the good wife good in the Journées Chrésiennes and Le Ménagier de Paris». In *Florilegium* 23.1: 19-40.

Cascante, María (2006). «Mujer y matrimonio en Les quinze joies de mariage: le monde à l'envers». In *Epos*, 22: 163-176.

Cousin, Charles Yves (1820). «La Nouvelle cuisinière bourgeoise, suivie de la bonne ménagère de la ville et des champs. Sixième édition par l'auteur du Parfait cuisinier».

De Garine, Igor (1980). «Une anthropologie alimentaire des Français?». In *Ethnologie Française* 10.3, Parigi, Presses Universitaires de France : 227–38.

Derville André, Yeomans William (1967). «Gourmandise et gourmandise spirituelle». In *Dictionnaire de spiritualité ascétique et mystique* 6: 612-626.

Di Bello, Anna (2009). «Ordine e Unità nel Medioevo: La rappresentanza dal Corpus Mysticum all'Universitas». In *Esercizi Filosofici* 4: 1-37.

*Dictionnaire du Moyen Français* (2020), ATILF - CNRS & Université de Lorraine. [URL: <http://www.atilf.fr/dmf>].

Duby Georges; Perrot Michelle (2005). «Storia delle donne in Occidente. Vol. 2: Il Medioevo», Roma-Bari, Laterza.

Epurescu-Pascovici, Ionuț (2012). «From moral agent to actant: conduct in *Le ménagier de Paris*», In *Exemplaria* 24.3: 214-237.

Epurescu-Pascovici, Ionuț (2013). «Le chemin de povreté et de richesse and the late medieval social imaginary», In *French Historical Studies*, 36.1: 19-50.

Faccioli, Emilio (1981). «Le fonti letterarie della storia dell'alimentazione nel basso medioevo». In *Archeologia Medievale* 8: 71-82.

Fantuzzi, Giovanni (1789) «Notizie degli scrittori bolognesi», tomo VII, Bologna, Stamperia di San Tommaso d'Aquino.

Ferlan, Claudio (2021). «Venerdì pesce. Digiuno e cristianesimo», Bologna, Il Mulino.

Ferrier, Janet M. (1977). «A husband's asides: the use of the second person singular in *Le Ménagier de Paris*». In *French Studies* 31.3: 257-267.

Ferrier, Janet M. (1977). «*Seulement pour vous endoctriner*: the author's use of exempla». In *Medium Ævum* 48: 77-89.

Fine, Leon G (2021). «Meat cookery for the 18th century female household cook: An unrecognized influence of Menon's *La Cuisiniere Bourgeoise* (1746)». In *International Journal of Gastronomy and Food Science*, volume 25: 1-9.

Flandrin, Jean-Louis (1983). «Brouets, potages et bouillons». In *Médiévales* 5: 5–14.

Flandrin, Jean-Louis (1983) «Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècle)». In *Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 38e année, 2: 369-401.

Foulet, Lucien (1873-1958). «Petite syntaxe de l'ancien français», Paris, H. Champion.

Francavilla, Gabriele (2002). «Carne e pesce dall'Antichità al Medioevo: due antagonisti?», In *I Quaderni del m.æ.s* 5.1: 7-29.

Francavilla, Gabriele (1998). «Il simbolismo dei cibi sacri nel Medioevo». In *I Quaderni Del m.æ.s*. 1: 111-31.

Fructuosus Brancarenensis Episcopus. «Regula Monachorum». MPL087.

Girolamo, «Adversus Jovinianum». MPL023.

Gregorio Magno. «Moralia in Job». MPL076.

Ildegarda di Bingen. «Subtilitatum diversam naturam creaturam libri novem». MPL197.

Iordanes (2013). «De origine actibusque Getarum», digilibLT.

Krueger, Roberta L. (2005). «Identity begins at home: female conduct and the failure of counsel in Le Ménagier de Paris». In *Medieval Studies* 22: 21-39.

Lauriou, Bruno (1983). «De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale». In *Médiévales* 5: 15-31.

Lauriou, Bruno (1988). «Entre savoir et pratiques: le livre de cuisine à la fin du Moyen Âge». In *Médiévales* 14: 59-71.

Långfors, Arthur (1918-1919). «Jacques Bruyant et son poème *La voie de Povreté et de Richesse*». In *Romania* 45: 49-83.

Laurent, Frère (1499-1503). «La Somme des vices et vertus», ed. Antoine Vérard, Paris.

Lehmann, Sabine (2018). «Cohésion, cohérence et digression dans le discours à dominante explicative: une perspective diachronique (de la fin du XIIIe au XVIe siècle)». In *Discours*, 23: 3-31.

Loba, Anna (2003). «Le projet du bonheur conjugal dans Le mesnagier de Paris ». In *Studia Romanica Posnaniensia* 29: 31-40.

Löfstedt, Leena (2006). «À propos du livre de cuisine du Ménagier de Paris». In *Neuphilologische Mitteilungen* 107.3 : 323-333.

Maggioni, Giovanni Paolo (2014). «Simbolo, miracolo, tentazione. Il cibo nella letteratura agiografica medievale prima e dopo il secolo XII». In *Istituto Lombardo - Accademia Di Scienze e Lettere - Incontri Di Studio*: 65-98.

Maulu, Marco (2016). «Osservazioni sulla metodologia di edizione del *Roman des septz sages de Rome*: il gruppo L.». In *Romance Philology* 70. 2: 411-34.

McDougall, Sara (2014). «The Transformation of Adultery in France at the End of the Middle Ages». In *Law and History Review* 32: 491-524.

Melantone, Filippo (1980). «La Confessione Augustana del 1530». Traduzione a cura di Maria Rosa Serafini, Torino, Claudiana.

Mézières, Philippe de (1993). «Le livre de la vertu du sacrement de mariage». Ed. Di Joan B. Williamson, Washington D.C., The Catholic University of America Press.

Menon, Joseph (1748). «La Cuisiniere bourgeoise. Suivie de L'Office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Nouvelle edition corrigée et considerablement augmentée». Paris, Guillyn.

Menon, Joseph (1790). «La cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Contenant la maniere de connoître, disséquer et servir toutes sortes de viandes...La façon de faire des menus pour les quatre saisons, et des ragoûts des plus nouveaux...Nouvelle édition, augmentée de plusieurs apprêts qui sont marqués par une étoile». Tomo I, Bruxelles, stamperia di François Foppens.

Montanari, Massimo (2014). «Gusti del medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola». Roma-Bari, Laterza.

Montanari, Massimo (2019). «Alimentazione e cultura nel Medioevo». Roma- Bari, Laterza.

Montanari, Massimo (2011). «Paesaggio e alimentazione nel Medioevo». In *Il paesaggio agrario italiano medievale. Storia e didattica*: 79-86.

Naegle, Gisela (2007). «Garder la porte du diable: Mengier deux fois le jour est vie humaine». In *Boire et manger en pays bourguignons (XIV-XVI siècles), Publication du Centre européen d'études bourguignonnes* 47: 323-338.

Ortner, Sherry B. (1972). «Is Female to Male as Nature Is to Culture?». In *Feminist Studies* 1.2: 5-31.

Petrarca, Francesco (2017). «Res Seniles. Libri XIII-XVII», a cura di Silvia Rizzo e Monica Berté (2017), Firenze, Le Lettere, Edizione nazionale delle Opere di Francesco Petrarca, III.

Pichon, Jérôme (1846). «Le Ménagier de Paris: Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393, par un bourgeois parisien». La Société Des Bibliophiles François, Paris, Crapelet.

Pinto-Mathieu, Elisabeth (2017). «Le Chemin de Povreté et de Richesse de Jacques Bruyant, poème équivoque». In *La question du sens au Moyen Âge. Hommage au professeur Armand Strubel*, éd. Dominique Boutet et Catherine Nicolas, Paris, Champion: 535-556.

Pisanelli, Baldassarre (1586). «Trattato della natura de'cibi et del bere». Venezia.

Prosperi, Laura (2005). «Il latte e il miele: ragioni e fortuna di un binomio alimentare». In *Food and History*: 73-98.

Quellier, Florent (2022). «La civiltà del cibo. Storia culturale dell'alimentazione in Età moderna», Roma, Carocci editore.

Regimen sanitatis Salernitanum» [URL: <https://ora-et-labora.net/regolasalernitanalatit.html>]

Spila, Cristiano (2004). «La sapida eloquenza: retorica del cibo e cibo retorico». Roma, Bulzoni.

Tommaso D'Aquino, *Summa Theologiae*. [URL: <http://www.carimo.it/somma-teologica/somma.htm>].

Trentini, Angela (2016). «Una fonte per la storia dell'alimentazione e della medicina: il Tacuinum sanitatis del vescovo Georg von Liechtenstein». In *Studi trentini. Storia*, 95: 141-170.

Ueltschi, Karin (2005). «La digression dans l'économie du discours didactique vernaculaire du Moyen Âge français: manifestations et enjeux dans Le Mesnager de Paris». In *La digression, Etudes réunies par Chantal Connochie-Bourgne, Senefiance 51*, Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence: 391-408.

Vecchio, Silvana (2009). «Gusto, piacere, peccato nella cultura medioevale». In *I Castelli di Yale*, 10: 27-39.

Vicaire, Georges (1892). «Le Viandier de Taillevent». Paris, Se Vend Chez Techener.

Voltaire (1766). «Commentaire sur le livre des délits et des peines par un avocat de province». Texte édité par Christine Rossi, Genève, Institut et Musée Voltaire. [URL: <https://athena.unige.ch/athena/voltaire/voltaire-commentaire-sur-le-livre-des-delits-et-des-peines.html>].