

La Francigena, i pellegrini e il cibo.

Conferenza di presentazione del libro

"Antichi mangiari lungo la Via Francigena" (Le Lettere, Firenze, 2009),

tenuta dall'autore Fabrizio Vanni il 21 agosto 2009

presso l'Antica Osteria di Vico d'Elsa (Barberino Val d'Elsa)

Questa sera parleremo di fame, perché il tema dei "pellegrini e il cibo" si risolve anche troppo alla svelta.

Se i pellegrini medievali erano in grado di pagarsi il cibo, nel momento in cui si sedevano a tavola, fosse un convento, fosse una taverna o fosse anche una casa privata, non erano più pellegrini: erano illustri ospiti e quindi mangiavano al meglio delle disponibilità stagionali e ambientali. Se non potevano pagarsi da mangiare, non erano più pellegrini, bensì pitocchi, e quindi dovevano stare al buon cuore della casa ospitale: in tal caso, di regola, ci si limitava ad aggiungere un paio di tazze d'acqua a testa per ogni nuovo arrivo nel pentolone del *pulmentum* (un intruglio di verdure di stagione, cereali e legumi anche minori, come spelta, orzo, fave, cicerchie, condito con un po' di lardo spezzettato e qualche acciuga salata) che era stato messo al fuoco dal mattino e, dopo aver riscaldato il tutto, si accontentavano – si fa per dire – i presenti. Ricordate il modo di dire "E' arrivato un altro frate. Brodo lungo e... seguitate". La consistenza del *pulmentum* poteva quindi variare da quello di una polenta a quello di un brodino "scegoro", come si dice in Garfagnana di una minestra languidamente allungata oltre ogni dire.

Con questo, il tema dei pellegrini e il cibo è praticamente esaurito; la conferenza potrebbe finire qui. Grazie dell'attenzione.

E invece adesso, per coprire l'attesa del nostro cibo, che speriamo sinceramente sia tutt'altro che medievale, parliamo di **fame**.

Il filosofo Thomas Hobbes, parlando dell'insaziabilità degli appetiti umani, ha definito l'uomo come un animale "**famelico anche della fame futura**" nel senso che non si accontenta di riempirsi la pancia, ma tende a tesaurizzare non soltanto cibi, ma anche beni, sentimenti ecc., quasi volesse ipotecare e saziare al contempo anche la fame, le "fami" future, ogni possibile carenza o desiderio potenziale.

Questa sera potremmo anche provare noi a definire l'uomo come un animale "**famelico anche della fame passata**" perché è sempre più di moda realizzare "**cene medievali**" e l'unica ragione che riesco a dare di una così bislacca prospettiva culturale è quella che ho chiamato "nostalgia della fame", ossia l'ipoteca finanche sulla fame del passato, quella che non ci è mai appartenuta, per nostra fortuna.

Bislacca è il termine più appropriato per l'idea di una cena medievale. Se aveste un male serio, ve lo curereste con la medicina medievale, partendo per cominciare da un sostanzioso **salasso**, passando poi a una degustazione di costosa **teriaca**, composta di una sessantina di ingredienti rari, tra cui in primo luogo carne di vipera; e poi le erbe angelica, centauro minore, genziana, timo, tarassaco, potentilla, finocchio, anice, cannella, cardamomo, radice di valeriana e di aristolochia; e poi mirra, incenso, oppio, succo d'acacia, miele attico, liquirizia; il tutto impastato con vino di Spagna; per poi finire con un dessert di perle grattugiate miste a oro fino, come sembra siano state propinate a Lorenzo il Magnifico prima che morisse (e non è un caso se subito dopo il suo medico

curante fu trovato morto)? Sarebbe un'idea bislacca il ricorso a questa medicina, come è altrettanto bislacco concepire una cena medievale.

Prima di tutto per l'**igiene**. Vi ricordate il proverbio "**quel che non ammazza, ingrassa**", concetto in apparenza semplice, ma da far scervellare, oggi, per capirne il significato. Oggi lo si interpreta prevalentemente in chiave esotica: una cosa che non abbiamo mai mangiato prima, se non ci fa star male, ci fa ingrassare. Se però uno ha la fortuna di capitare a leggere il «Vocabolario dell'uso toscano» del Fanfani, alla voce *INGRASSARE*, scopre il contesto nel quale frasi simili assumevano un pieno e completo significato. Il contesto è quello del cibo non ben curato igienicamente, del latte in cui la pecora ha aggiunto indebitamente qualche chicco del suo caffè o delle pappardelle che la cameriera in Alta Val Bisenzio imprudentemente fece volare per terra giusto di fronte alla nostra combriccola vociante, tardiva e affamata, tra cui una sposa che si lasciò scappare il commento: "A casa mia, con un po' di attenzione, le avremmo raccattate quasi tutte".

Il tema è quindi quello della **pulizia del cibo**. Oggi un cibo sporco, con un peluzzo, un insettino, un sassolino pericolosamente amico del dentista, viene rifiutato, con inflessibile naturalezza, anche se talvolta con rimpianto, e così ci riempiamo rapidamente di **allergie** di ogni tipo perché l'organismo non è più pronto come una volta a elaborare difese e anticorpi.

Nel medioevo, prima di rifiutarsi a un cibo poco pulito, dovevano assommarsi tutta una serie di tabù, non solo alimentari. Non si rifiutava, in tempi di carestia, neppure la segale cosparsa di quelle **ragnateline nere**, simili a cornetti, che sembravano fuliggine caduta dal camino, e che facevano fare, nel dopo pasto, degli intensi e terrifici sogni ad occhi aperti, quasi sempre incentrati sul destino ultraterreno della propria e delle anime altrui. Gran parte delle cosiddette *visiones* dell'aldilà che formano un settore nutrito della letteratura altomedievale (la *Visio Baronti*, la *Visio Turkilli* e altre hanno fornito, direttamente o indirettamente, a Dante uno degli stimoli per concepire la Divina Commedia) potrebbero avere come causa scatenante proprio la **segale cornuta**, un fungo (*Ergot* in francese o *Claviceps purpurea*, in latino, che contiene ergotina, tra cui l'**acido lisergico** ossia il famoso LSD dei sessantottini) che in piccole dosi faceva cotale effetto allucinogeno, mentre in dosi più elevate portava dritti all'aldilà con visione diretta e degustazione definitiva del premio o della punizione finale. Numerose sono le fonti che ci parlano di intossicazioni collettive da segale cornuta, quasi fino ai giorni nostri.

Eppoi, *ultima ratio*, per il cibo assolutamente immangiabile, ammesso e non concesso che ce ne fosse, c'era sempre il pollame a far da discarica, che non produceva diossina, anzi restituiva, a suo tempo debito, proteine nobili, per cui non si poteva dire che il cibo degradato o sporco o guasto venisse del tutto sprecato.

Dal che, la conclusione, proiettata nella dimensione medievale, deve essere: "**porco pulito non fu mai grasso**". Anche se i maiali nel medioevo venivano allevati allo stato brado nei boschi di querce e somigliavano più ai cinghiali che ai loro nipoti attuali, pieni di vaccini e di antibiotici.

E se oggi un cuoco di alta cultura, oltre che di provata arte culinaria, volesse mettere alla prova la preparazione intellettuale e culturale dei partecipanti a una fantomatica cena medievale, dovrebbe suggerire alla cameriera, finta inesperta, di far cadere per terra il vassoio di portata dei maccheroni, conditi in bianco, al massimo con un cibreino di rigaglie di pollo, ovviamente: solo se i commensali risponderanno come fece

quella sposa del pranzo conviviale in Val Bisenzio quando ero giovane (quella che disse “A casa mia, con un po’ di attenzione, li avrei raccattati quasi tutti”) avranno licenza di essere ammessi a fruire della mensa medievale, altrimenti che siano - con ignominia - cacciati fuori, al buio e allo stento, in cerca di una *nouvelle cousine* o di un cuoco molecolare di ripiego ancora aperti.

Naturalmente con buona pace, ossia previo accordo, con gli amici del NAS (Nucleo Antisofisticazione dei Carabinieri), che potrebbero ricevere una denuncia dagli schifiltosi espulsi.

Quindi una cena medievale sarebbe prima di tutto un problema di igiene, poi anche di **odori**.

Quanto tempo è che a qualcuno di voi non capita, non dico di assaggiare, ma soltanto di annusare qualcosa di **rancido**? Forse, tornando a casa dalle ferie, sentite la puzza di qualche patata o cipolla in decomposizione rimasta nel cesto per sbaglio. A parte i conati di vomito, buttate via tutto nel cestino dell’organico e aprite le finestre ed è presto risolto.

Eppure nel medioevo le cipolle “porrate o imporate” cioè che hanno preso la strada della putrefazione in qualche punto, e sono diventate rosa e tenere, venivano usate per cucinare, perché una volta cotto, quel senso di gracilità si perde. Ce lo attesta Cenne della Chitarra il poeta satirico che prende in giro, parodiandoli, i sonetti dei mesi di Folgòre da san Gimignano.

La carne poi doveva essere quasi costantemente tendente al rancido perché la marinatura in aceto, o agresto, o vino, con aglio e odori aveva prevalentemente lo scopo di attutire quella sensazione che accompagna oggi le carni tenute fuori dal frigorifero un po’ più del consentito.

Gli aromi esotici, il pepe, i chiodi di garofano, la noce moscata, che oggi non costano nulla, nel medioevo erano costosissimi e, funzionalmente, avevano lo scopo di coprire o attutire odori e sapori indebiti. Per i sapori vi risparmio precisazioni iperrealiste e rimando alla logica della pulizia: l’**acqua corrente** era un lusso per pochissimi e andarla a prendere a secchi era faticoso.

Gli aromi esotici servivano a questo, quando non diventavano mero sfoggio di ricchezza e venivano assurdamente assommati l’uno all’altro, creando un forte sapore unico che tendeva a omologare piatti diversi. Per arrivare all’estremo di quel senese, stigmatizzato da Dante nel XXIX canto dell’Inferno con tutta la sua città, per la stravaganza di gettare i chiodi di garofano sulla brace e aromatizzare in questo modo la carne che andava cuocendo.

Per il resto il nostro rapporto con la cultura e la prassi medievale del cibo è un rapporto di continue **sottrazioni**.

Sottraiamo il **frigorifero** che è molto di più che un aggeggio per allungare la vita dei cibi deperibili. E’ la **morte della stagionalità** perché - surgelati - ci offre fagioli e piselli freschi anche a capodanno e quindi i nostri figli, o noi stessi, non riusciranno a concepire che, nel passato, in inverno, fagioli, piselli, ceci dovevano essere per forza secchi e non potevano essere consumati se non almeno dopo un paio d’ore di cottura.

Sottraiamo il **supermercato**, che ci offre le primizie dell’altro mondo, cioè degli antipodi, a un prezzo comunque accettabile. Anche se per avere, nel supermercato sotto

casa, tali primizie un pasto standard contenente piatti a lunga distanza libera nell'aria 170 chili di CO₂ (anidride carbonica) per portate come la carne argentina (36 chili), le susine sudafricane (26 chili), il riso thailandese (27 chili), gli asparagi spagnoli (6 chili), le pere argentine (36 chili) e il vino rosso cileno (39 chili). Un piatto con ingredienti a “km zero”, come ora si cerca di far capire alla gente, ossia coi prodotti dell'orto o della fattoria più vicina ha un impatto di CO₂ quasi nullo.

Dovremmo anche sottrarre **tutti i prodotti venuti dall'America**. A cominciare dalle patate, dai pomodori, dai peperoni e i peperoncini, dalle melanzane e da tutta la frutta esotica, dalle banane all'ananas al kiwi, fino ai prodotti più strani che fortunatamente si trovano solo per Natale.

Ma non basta. Dovremmo sottrarre anche quei prodotti che nel medioevo venivano importati da molto lontano e spesso avevano altre funzioni: lo **zucchero**, che era considerato un medicinale o il riso che non diventa comune, anche nella pianura padana, prima del XV secolo, dopo le trasformazioni e le regimazioni delle acque dei cisterciensi, anche se era già conosciuto alla fine del XIII.

Dopo tutte queste sottrazioni qualitative, ci sono le sottrazioni **quantitative**. Una forma di **parmigiano** è inconcepibile nel medioevo, al di fuori di un grande convento, perché un privato che allevasse animali da latte poteva avere, che so, un centinaio di pecore oppure due o tre vacche. Troppo poco per produrre forme di quella portata nel tempo di durata del latte fresco senza frigoriferi (due giorni circa). Occorreva una dimensione e una organizzazione produttiva quasi industriale per inventare il parmigiano. Ma occorreva anche una bella quantità di bocche fameliche per consumare una forma di parmigiano una volta aperta. Perché anch'essa dura al massimo una settimana.

Con tutte queste sottrazioni, quello che resta lo troverete descritto nel volume “Antichi mangiari lungo la via Francigena” che l'editore vorrebbe si vendesse, e anch'io vorrei render felice l'editore, non fosse altro per diventare lo “Stopani del Terzo Millennio”.

Renato Stopani infatti pubblica ormai quello che vuole e lo vende anche. Mia suocera, che non mi ama, mi ha sempre rinfacciato di non saper “scrivere semplice e chiaro come lo Stopani”. Dopo aver letto questo volumetto, ha detto che è scritto bene come quelli dello Stopani.

E se lo dice mia suocera, che non mi ama, potete crederci.

Fabrizio Vanni

La conferenza è proseguita con la proiezione di una serie di diapositive e il relativo commento.