

# *Le trasformazioni nella vita quotidiana*

di Elena Farruggia





# Le trasformazioni del regime alimentare tra il XV e il XVII secolo

L' alimentazione europea medioevale era prevalentemente carnivora, e almeno fino alla fine del Trecento, con esclusione dei periodi di carestia, sufficientemente varia e ricca; tra il XVIII e il XIX secolo, invece, il sistema alimentare dei ceti contadini e popolari è prevalentemente fondato sui soli prodotti cerealicoli (o ad essi assimilati, come la patata) e lo stato di sottanutrizione è diffuso e permanente.

Possiamo quindi considerare l'arco di tempo tra la fine del 1400 e il 1600 come un lungo



12

periodo di transizione tra questi due modelli alimentari contrapposti, durante il quale le abitudini e il gusto vanno via via modificandosi.

I diversi fattori che contribuiscono a questa trasformazione sono tuttora oggetto dello studio degli storici dell'alimentazione, che non sempre giungono a spiegazioni concordi.

Un motivo plausibile è senza dubbio l'aumento della popolazione. Dopo la grande ondata di peste del Trecento, la ripresa dello sviluppo demografico nel XVI e XVII secolo provoca, in assenza di significativi progressi delle tecniche e delle rendite agricole, un'espansione delle terre destinate ai cereali; è lo stesso fenomeno a cui si era assistito nei secoli XI, XII e XIII; mentre però nelle zone scarsamente popolate dell'Europa orientale, dove sono ancora disponibili vasti spazi vergini, ciò non comporta mutamenti del regime alimentare, nei territori già largamente sfruttati dell'Europa occidentale l'ampliamento degli spazi destinati ai cereali si realizza a detrimento di quelli destinati all'allevamento, alla caccia e alla raccolta; questa modificazione provoca un incremento dei cereali nell'alimentazione popolare a spese della varietà della dieta e della quota di carne.<sup>1</sup> La diversa situazione produttiva tra ovest e est europeo non viene compensata dagli scambi commerciali tra le due regioni in quanto con la conquista turca dell'Ungheria avviene una progressiva diminuzione di rapporti commerciali con le zone orientali dell'Europa.



11. *Proverbi fiamminghi (o Il mondo alla rovescia)*. Pieter Bruegel il Vecchio, 1559 (particolare).

12. *Paesaggio estivo*, Lucas van Valckenborg il Vecchio, 1585.

13. *Collaborazione in cucina*.

14. *La magra cucina*. Pieter Breugel il Vecchio, XVI sec.



14



15



17

15. *Testa di vecchia contadina*. Pieter Breugel il Vecchio, 1568 ca.

16. *Contadini pagano il censo*, XVI sec.

17. *Nozze di contadini*, Pieter Breugel il Vecchio, 1568 ca.



16

Rilevante è anche, a partire dal XVI secolo e in diversi paesi del continente europeo, la conquista delle terre agricole da parte delle classi alte; ciò favorisce la fortuna di nobili e borghesi, accelerando il passaggio a un'economia di mercato, ma aumenta la denutrizione dei contadini proprio nelle aree che erano considerate più ricche e popolate; la proprietà contadina, infatti, resiste meglio nei paesi di piccola coltura (regioni di montagna, ad esempio), e in genere nelle aree meno ricche e meno popolate dove le terre erano meno ambite dai signori e dalla gente di città.

Le città stesse, poi, divengono sempre più luoghi dediti al solo commercio degli animali: rispetto ai secoli precedenti, in cui non era infrequente la presenza di maiali o ovini portati a pascolare nei terreni incolti cittadini, si vanno sempre più rafforzando i divieti di allevare bestie all'interno del contesto urbano, divieti determinati, oltre che da ragioni igieniche, dalla diminuzione degli spazi incolti provocata dall'addensamento edilizio.

Un altro aspetto da non trascurare nel considerare il mutamento delle abitudini alimentari è infine la rottura dell'unità religiosa europea a seguito della Riforma protestante.

Infatti, anche se già precedentemente si potevano distinguere comunque differenze tra un nord-Europa più carnivoro e un'Europa mediterranea più vegetariana, con la riforma protestante e il suo rifiuto dei precetti di astinenza dalla carne e dai grassi di origine animale, il divario tra le due diete aumenta notevolmente: in area protestante il consumo di carne qualsiasi giorno dell'anno, accompagnata da salse grasse a base di burro, diviene quasi un simbolo di liberazione dalla normativa della Chiesa cattolica, mentre in area cattolica (dove il consumo di carne e grassi animali era comunque proibito per 140-160 giorni l'anno) la Controriforma accentua il controllo sull'adempimento dei precetti alimentari. Non va inoltre dimenticata l'esistenza di una Chiesa ortodossa nell'Europa dell'est e balcanica che accentuava ancora di più i giorni in cui non solo era vietato il consumo di carne ma era fortemente limitato anche quello dei latticini e del pesce (in Russia, ad esempio, queste regole erano applicate per ben 200 giorni l'anno)<sup>2</sup>.

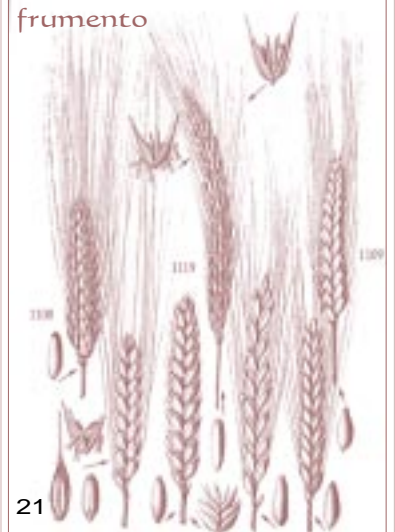
Questo quadro non va tuttavia letto in maniera schematica, in quanto bisogna sempre tenere presente la pluralità di situazioni economiche, sociali, religiose e di rapporto con l'ambiente presenti in tutte le aree geografiche europee.

Tuttavia la crescita demografica e l'impoverimento delle risorse concorrono ovunque a modificare le abitudini alimentari della popolazione, soprattutto nelle sue fasce più deboli: si amplia insomma a partire dal Cinquecento e via via sempre di più nel corso dell'età moderna il divario alimentare tra i vari strati sociali.





18



18. *Fienagione*, Pieter Breugel il Vecchio, 1565.

19. *Cuoca con Cristo in casa di Marta e Maria*, Anonimo fiammingo, XVI sec.

20. *Macelleria*, Annibale Carracci, XVI sec.

### *Il declino della carne, la rilevanza dei cereali*

L'elemento più qualificante nel mutamento delle abitudini alimentari è la progressiva diminuzione del consumo di carne.

Fino alla metà del Cinquecento il regime alimentare europeo è decisamente carnivoro, pur con le debite differenze sociali: i ceti superiori continuano a preferire la selvaggina freschissima, privilegiando però i volatili come pernici e fagiani alle grosse prede tipiche della cucina aristocratica fino al XIII secolo; la carne bovina, la più costosa sul mercato, è privilegio dei cittadini abbienti mentre i cittadini più poveri riescono ancora a concedersi prevalentemente carne ovina fresca, di valore assai inferiore sul mercato, ma che consente comunque una distinzione dall'alimentazione contadina in cui prevale il consumo di carne di maiale, salata o affumicata. Dalla seconda metà del Cinquecento il declino del consumo di carne comincia a divenire sensibile.

Massimo Montanari rileva come la pur discussa stima di Abel per la Germania (da un consumo annuo pro capite di 100 Kg nel XIV-XV secolo a 14 Kg pro capite nel XVIII-XIX secolo) sia comunque significativa per delineare una linea di tendenza comune in tutta Europa (ad esclusione delle zone di montagna a vocazione pastorale dove pur con una sensibile diminuzione il consumo di carne continua a mantenersi a livelli superiori).

A conferma di ciò riporta una statistica ricordata da Braudel sul numero di macellai in una cittadina francese del basso Quercy: 18 nel 1550, 10 nel 1556, 6 nel 1641, 2 nel 1660, 1 nel 1763.<sup>3</sup>

Questi dati vanno letti in correlazione con l'aumento demografico e con il rapporto tra au-



19



20



22





23



23. *Mese di Agosto*, Trento, Torre Aquila, 1400 ca.

26. *Mietitura*, Pieter Brueghel il Vecchio, 1565.



25

mento delle superfici coltivate a cereali e diminuzione delle zone destinate all'allevamento precedentemente considerati.

Secondo il calcolo di Braudel, infatti, un ettaro destinato alla coltura del grano, con le tecniche del XV secolo (e oltre, fino cioè alla rivoluzione agraria iniziata in Inghilterra nel XVIII secolo), ne rendeva 5 quintali, pari a 1.500.000 calorie, mentre un ettaro destinato all'allevamento produceva al massimo 1,5 quintali di carne di manzo, che fornivano solo 340.000 calorie.

Per favorire la crescita demografica era dunque necessario che diminuissero i pascoli in favore dei campi di cereali, e che la quota di carne nel regime popolare calasse sensibilmente in favore del pane.

Per le fasce più deboli nell'alimentazione quotidiana, che assume sempre più il carattere di mera sussistenza, il pane diviene dunque un elemento fondamentale.

Se però fino al XV secolo i cittadini europei erano abituati al consumo di pane di frumento, fra il XVI e il XVII secolo si deteriora anche la qualità del pane. In molte città europee il frumento perde il monopolio sul mercato urbano, progressivamente affiancato dalla spelta, da misture di segale e frumento, o addirittura da misture di orzo, avena, legumi e farina di castagne.

L'impoverimento della qualità del pane, parallelo comunque ad un suo aumento di prezzo e all'impossibilità di sostituirlo con altri alimenti ancora più costosi, determinerà dal Cinquecento in poi manifestazioni esasperate di fame e violenza, sommosse, saccheggi dei forni.

### *I nuovi protagonisti*

Rispetto al secolo precedente, gli anni di insufficienza produttiva del Cinquecento sono assai numerosi: pur con scarti e differenze tra regioni e regioni, la frequenza e la gravità delle carestie fu particolarmente accentuata nei decenni centrali del secolo (culminati nella crisi generale del 1556-57) e nell'ultimo decennio (carestie del 1590-93)<sup>4</sup>.

Sicuramente collegabili alla lotta alla fame sono l'introduzione di nuove coltivazioni o l'incremento di altre precedentemente poco sfruttate.

A quest'ultimo caso risponde la diffusione del *riso*: pur conosciuto, rimase a lungo un prodotto di lusso di importazione dall'oriente, venduto nella spezierie e utilizzato (con parsimonia) quasi esclusivamente nella preparazione di salse.

Il primo paese europeo dove se ne diffuse la coltivazione fu la Spagna; qui infatti, per l'influsso della cultura alimentare araba, assunse precocemente una certa importanza alimentare. In Lombardia già alla fine del XV secolo nascono numerose monoculture risicole;



26





27. Le grandi civiltà.

28. Cucina, Vincenzo Campi XVI sec.

come il riso sia arrivato a diffondersi nella penisola italiana ( se tramite gli arabi di Sicilia o direttamente dalla Spagna) non è ancora accertato. E' sicuro invece che dalla Spagna fu introdotto nei Paesi Bassi nel corso del XVI secolo, periodo in cui si diffonde anche in Francia e in Germania.

Analogamente, anche il *grano saraceno*, proveniente dal Nord est dell'Europa, era già conosciuto e scarsamente coltivato; ma fu solo a partire dal Cinquecento che cominciò a essere ampiamente coltivato nei paesi Bassi, in Germania, in Francia e nel nord Italia, e consumato sotto forma di farinate, pappe, crespelle o polenta (affiancandosi o sostituendosi a quella più tradizionale di miglio). Questi tipi di preparazione erano gli unici possibili col grano saraceno puro; per la panificazione infatti, data la sua consistenza, è necessario mescolarlo ad altri cereali panificabili.

La sua diffusione era dovuta prevalentemente al fatto che presenta il vantaggio di crescere su terreni poverissimi, ove il frumento non darebbe praticamente nulla, oltre a quello di poter essere unito ad altri «grani» e coltivato su terre di solito riservate a maggese, cosa che oltretutto permetteva di non pagare la decima. E stato quindi introdotto nelle regioni povere, come certe zone della Bretagna o delle Alpi, ove i cereali crescono con difficoltà. Può darsi che sia stato piantato anche in luoghi più adatti ad altre «biade», dove la sua presenza si è rivelata meno visibile, sfuggendo all'attenzione degli storici<sup>5</sup>.

L'evento che, a lungo periodo, modificò completamente le abitudini alimentari europee fu la



29



28



30





31. Prima raffigurazione del tacchino.

32. Pianta di peperoncino, Norimberga 1757-1765.

34. Il pasto quotidiano: fagioli e cipolle, Annibale Carracci XVI sec.

35. Pianta di mais, Norimberga 1757-1765.

36. Passiflora, 1609.



34

scoperta dell'America. Se però alcuni generi alimentari ebbero un'immediata diffusione ( i peperoni e i peperoncini, o i fagioli, o il tacchino) per altri alimenti, pur destinati a diventare essenziali nell'alimentazione europea, come il mais e la patata il processo fu molto più lungo e contrastato.

Furono gli stessi conquistatori e esploratori i primi a mostrare diffidenza e stupore verso piante, animali e cibi sconosciuti, tanto che sentirono l'immediato bisogno di introdurre nel nuovo mondo animali e piante provenienti dall'Europa che consentissero loro di mantenere le proprie abitudini alimentari.

L'impatto con una flora e una fauna così diverse dovette essere sconvolgente:

“Mancano a questi uomini perfino le parole per descrivere un universo di piante mai viste (e la quasi totale mancanza di quelle da loro conosciute), cosicché tendono a “tradurre” queste esperienze nella propria lingua, a riportarle nell'ambito della propria cultura: il mais diventa «un grano a guisa di cece», che butta pannocchie «a guisa di panico»; le *tortillas* vengono descritte come una specie di pane - riferite cioè alla tradizione alimentare mediterranea; il peperoncino è presentato come «una sorta di pepe»; il tacchino come una «gallina grande a guisa di pavone».”<sup>6</sup>

Comunque sulla curiosità prevale la titubanza, e gli europei che giungono nel “nuovo mondo”



32



fagiolo

33



35



36



panico

37





39

38. *Interno con cucina*, Marten van Cleve, XVI sec.

39. *La pannocchia del mais*, in un disegno di G.B. Ramusio.

rifutano questi cibi così estranei: in un primo momento dunque, mentre sono sconvolgenti le modificazioni ecologiche provocate nel giro di pochi anni nel “nuovo mondo” dalle piante e dagli animali importati dall’Europa, le trasformazioni alimentari nel vecchio continente sono assolutamente marginali: dal momento in cui i nuovi cibi furono conosciuti dagli europei a quello in cui diventarono effettivamente importanti nel loro sistema alimentare passò un lasso di tempo enorme.

“Due, tre secoli furono necessari perché si verificasse l’assimilazione di quelle realtà nel nuovo contesto: un ritardo troppo lungo per poterlo definire fisiologico, anche se riferito ad epoche in cui i ritmi di vita erano più lenti di quelli attuali. In realtà, questo ritardo sembrerebbe indicare una lunga, sostanziale disattenzione della cultura alimentare europea per i nuovi apporti americani. Le eccezioni non mancarono, né mancarono differenze anche notevoli fra regioni diverse e fra diversi ceti sociali; ma, nel complesso, l’indifferenza fu generale, e ciò può spiegarsi in un solo modo: i nuovi prodotti erano estranei agli equilibri strutturali del modello di consumo europeo, così come si era venuto delineando dalla metà del XIV secolo in poi. In un certo senso potremmo dire che *non servivano*: difatti, essi vennero accolti all’interno del sistema solo nel momento in cui (e nella misura in cui) il sistema stesso cominciava a scricchiolare. Ciò avvenne in due fasi distinte e, si direbbe, separate, così che a ragione possiamo parlare di una duplice introduzione dei nuovi cibi in Europa. La prima si verificò nel XVI secolo subito dopo i viaggi di conquista, ed ebbe come molla, al pari della seconda, la fame”<sup>77</sup>. La seconda, determinante, si sviluppò a partire dal XVIII secolo.

Come dunque era successo per il grano saraceno, alcuni nuovi prodotti cominciarono a comparire “di soppiatto”, in alternativa ai cereali tradizionali, sia come biade sia destinati all’alimentazione umana per sopperire alla mancanza o all’alto costo degli alimenti tradizionali.

Ad esempio il *mais* conosciuto da Colombo già nel suo primo viaggio oltre Oceano e da lui portato in Europa nel 1493, un po’ per curiosità, un po’ per bisogno, fu messo a coltura assai precocemente, nella penisola iberica: “già nei primissimi anni del Cinquecento il mais è attestato in Castiglia, in Andalusia, in Catalogna; attorno al 1520 in Portogallo. Negli anni successivi penetra nella Francia del Sud-Ovest (prima attestazione a Bayonne nel 1523) e nell’Italia del Nord (soprattutto nella regione occidentale delle Venezie, dove la sua coltivazione prende avvio negli anni Trenta del secolo). Di qui passò in Pannonia e nella penisola balcanica.”<sup>78</sup> Rilevante è il fatto che nel nord Tirolo la coltivazione del mais si sia sviluppata a tal punto da arrivare, nei primi anni del XVII secolo soppiantare il miglio nella zona tra Zirl e Schwaz<sup>9</sup>.

sorgo

40





41



41. Patata, Norimberga  
1757-1765.

42. Pianta del pomodoro,  
1533.

43. *Visita alla fattoria*,  
J. Bruegel dei Velluti,  
1597 c.a.

42



43

Raramente però il mais veniva coltivato nei campi al posto degli altri cereali. Potremmo dire che la sua coltivazione si affiancava, in modo quasi furtivo, a quelle tradizionali, a volte nei campi a maggese, a volte negli orti. Per questa ragione la sua presenza è difficilmente desumibile dai documenti, che ritraggono il paesaggio agrario “dal punto di vista” dei proprietari terrieri, indicando cioè i prodotti soggetti a decime o canoni fondiari; gli orti invece erano esenti da decime e inoltre il contadino poteva piantarvi ciò che voleva, senza doverne rendere conto al proprietario terriero; analogamente i terreni a maggese risultavano “improduttivi” e quindi non ragione di introito per il proprietario. “Perfino sul piano terminologico il mais tende a nascondersi: i contadini gli danno nomi presi a prestito da altri cereali. Soprattutto lo chiamano — per evidente somiglianza di forme, se non di dimensioni — coi nomi del miglio e del sorgo: in Francia è miglio, *millet*; in Italia *melega*, sorgo; in Ungheria è *tengeribùza* ossia miglio marittimo; nei Balcani è fava, miglio, sorgo, grano, grano grosso... Poi ci sono i nomi ‘esotici’: grano di Rodi, grano d’India, grano turco, grano arabo, grano d’Egitto... tutte espressioni per indicare la provenienza straniera, l’origine lontana del nuovo arrivato. I contadini ne avranno ben presto compreso le potenzialità nutritive, legate a un rendimento straordinariamente alto; ma per il momento l’avanzata del mais in Europa fu contenuta, anzi subì — dopo i successi del XVI secolo — una battuta d’arresto. Forse perché molti restavano diffidenti nei suoi confronti e continuavano a considerarlo un grano da bestie. Forse perché la cultura dominante ne restò profondamente estranea (nei libri di cucina ‘alta’ non ve ne è alcuna traccia praticamente fino ai giorni nostri). Forse perché, dopo le grandi carestie di metà e di fine secolo, la situazione alimentare complessiva aveva recuperato quel minimo di elasticità che bastava per tirare avanti ancora un po’. Anche la crescita demografica sembrò arrestarsi dopo la fine del Cinquecento.

E’ comunque significativa l’analogia delle vicende che nell’arco di un secolo (dalla fine del XV alla fine del XVI) videro penetrare i nuovi prodotti nella cultura alimentare europea. Riso, grano saraceno e mais si affiancarono timidamente alle colture tradizionali, conobbero un successo quasi immediato ma non riuscirono ad imporsi; nel XVII secolo tornarono nell’ombra, per riemergere prepotentemente a metà del XVIII.<sup>210</sup>

Leggermente spostati in avanti sono i tempi della comparsa in Europa della *patata*, ma identici sono i modi. Conosciuta dagli spagnoli in Perù nel 1539, essa attraversò la Spagna senza troppo clamore; maggiore attenzione le fu riservata in Italia - Braudel suppone che ciò sia accaduto per la particolare situazione di sovrappopolamento del paese - dove la patata trovò uno dei suoi primi nomi di battesimo: *tartuffolo*, o *tartufo bianco*. E’ tuttavia dalla Spagna che proviene la prima testimonianza del suo uso alimentare in Europa: nel 1573 la patata compare



fra gli acquisti dell'ospedale de la Sangre di Siviglia. Verso la fine del secolo è attestata in Germania, mentre l'Inghilterra, grazie a Walter Raleigh, la riceve verso il 1588 direttamente dall'America. Tuttavia, anche per la patata bisognerà attendere il XVIII secolo perché si possa parlare di un successo definitivo e di un significativo impatto sul regime alimentare degli europei.<sup>11</sup>

Analoghe vicende, infine, contrassegnano la storia dei *pomodori*: conosciuti in Italia, in Spagna, in Provenza e in Linguadoca già dal XVI-XVII secolo, si diffusero nel resto di Europa, e in alcuni luoghi con notevoli resistenze, solo a partire dalla fine del Settecento. E' comunque da sottolineare il fatto che l'abbinamento pasta-pomodoro, esaltato oggi come "cucina tradizionale mediterranea" è attestato solo a partire dal 1830: prima l'utilizzo del pomodoro come sugo, condimento, era di fatto sconosciuto.

### *Sulle tavole: cosa si mangiava, come si mangiava*

La storica Raffaella Sarti ci fornisce un quadro esauriente degli aspetti quotidiani legati all'alimentazione.

«Nel corso delle sue peregrinazioni in Europa, narrate in un resoconto dato alle stampe nel 1672, il gentiluomo francese Jouvin de Rochefort una sera cenò in una malga del Sudtirolo. Imbarazzatissimi per la presenza di un signore di tanto riguardo, i bovari fecero accomodare l'ospite sulla «più bella delle loro sedie, cioè un catino rovesciato», e apparecchiaron la tavola «su cui non c'erano né tovaglia, né tovaglioli, né coltelli, né forchette, né cucchiari». In una scodella di legno vennero servite delle rape fatte cuocere «in una pignatta con della farina, del sale, del burro e del latte», in un'altra scodella sei uova, mezzo formaggio e qualche pezzo di pane. Per l'occasione venne portato un po' di «vino svanito» (di solito i bovari bevevano solo latte). La famiglia si accomodò per terra intorno alla tavola. Il padre allungò all'ospite il piatto con le uova: questi ne prese una e distribuì le altre ai commensali. Poi il padre gli porse quello con le rape: vi «misi subito la mano» - narra il gentiluomo - «il resto della famigliola fece lo stesso, nessuno osò prenderne ancora se non dopo che ne ebbi mangiate altre». Gli fu portata una tazza di legno dove gli fu servito il vino: «bevvi alla salute di tutta la compagnia, che non osò fare lo stesso». Qualcuno si alzò per bere del latte e gli portò un po' di formaggio e un



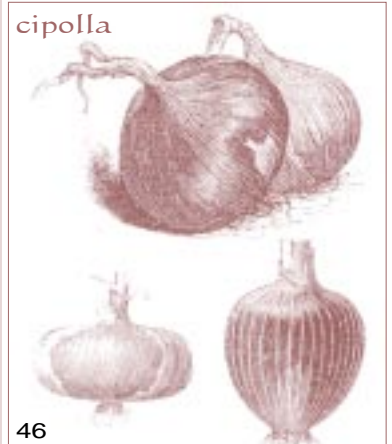
45

44. *Mangiaricotta*, Vincenzo Campi, XVI sec.

45. *Nozze di contadini*, Pieter Bruegel il Vecchio, 1568.



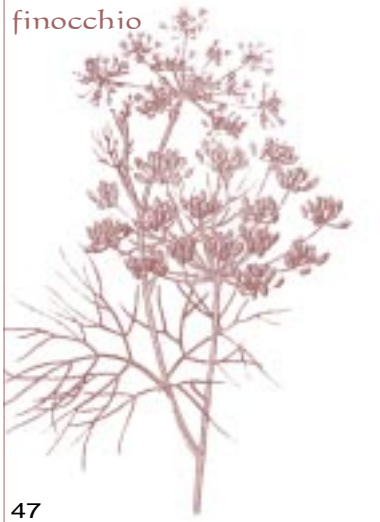
44



46



finocchio



47

48. *Vita cittadina*, Valerius Maximus XV sec.49. *Fruttivendola*, Vincenzo Campi, XVI sec.

piatto «di piccoli frutti, assai simili all'uva nell'aspetto e nel gusto, che crescono nel bosco e sulle montagne» (dei mirtilli)? Un interno assai misero, quello dei bovari sudtirolesi. Ma simile ad altri interni di campagna dell'epoca, descritti nel 1694 dal riminese Girolamo Cirelli, pur dotati di qualche comodità in più, come una sorta di tovaglia, presumibilmente delle sedie e forse anche maggior abbondanza di cibo. Scrive infatti Cirelli: «I villani non adoprano tovaglia, ma solo un mantile, che altro non è che un pezzo di tela con l'estremità di color torchino, quale mai non cuopre tutta la tavola. Non anno [*sic*] tovaglioli, ma si nettano la bocca con le maniche del giupone, o della camiscia. Mangiano senza forchetta, e cuchiaro, e invece del quale adoprano una fetta di pane sopra la stessa tavola, dove mangiano tengono le pignatte ancor lorde di cenere, ed anche il caldaro. Tutto il pane tengono in massa in mezzo alla tavola [...] Nel piatto della minestra tengono ancora la carne, quale spezzano con le mani [ ... ] Pongono similmente il vino in mezzo della tavola, bevendo tutti senza distinzione allo stesso boccale»<sup>12</sup>

Dalle due testimonianze, entrambe della fine del Seicento, appaiono chiaramente una serie di abitudini molto diverse dal nostro concetto di “stare a tavola”: non si usano tovaglie né tanto meno tovaglioli, non ci sono in tavola le posate, non esiste il piatto individuale ma si attinge tutti dallo stesso piatto e, almeno per quanto riportato da Cirelli, si beve tutti dallo stesso boccale.

Le testimonianze riguardano case di campagna ma anche nelle città è solo negli ambienti nobiliari e della buona società imprenditoriale che tra Cinque e Seicento comincia lentamente a diffondersi l'abitudine di fornire a ogni convitato un piatto, un bicchiere, un cucchiaino, un coltello. Molto più tarda è invece la diffusione della forchetta individuale: molti cibi solidi continuano a lungo a essere mangiati con le mani o sul pane.

Le trasformazioni non sono comunque dappertutto univoche e lineari: in molti luoghi, ad esempio, anche il coltello non è individuale, ma spesso unico o comunque riservato al padre o alla madre di famiglia; in alcune zone dell'Italia anche la forchetta, fino ad epoca recente, era destinata ai membri più importanti della famiglia (escludendo quindi le donne dal suo uso); l'abitudine inoltre di bere da recipienti comuni (brocche, fiaschi etc.) persiste, soprattutto nelle campagne, fino alla prima metà del XX secolo.

Ma cosa si trovava sulle tavole, in questi recipienti comuni? Quali sapori, e modi di cucinare, prevalevano nell'alimentazione della gran parte della popolazione europea?

E' ancora Raffaella Sarti a fornirci un quadro esauriente:

‘Se verso il 1250 qualcuno, un po' ottimisticamente, aveva pensato che la fame fosse un problema ormai superato, per tutta l'Età moderna essa, vissuta o temuta, rappresentò al contrario un'esperienza centrale nella vita di larghissima parte della popolazione. All'arricchirsi della varietà di cibi corrispose, paradossalmente, per i ceti più bassi, una maggior



48



monotonia della dieta e un impoverimento del suo apporto nutritivo. Mais e patate, grazie alle loro alte rese, evitarono a molti di morire letteralmente di fame ma contribuirono al complessivo peggioramento dell'alimentazione. Non a caso, allora, varie ricerche sembrano confermare un abbassamento della statura media della popolazione tra Cinquecento e Settecento.

Sarebbe tuttavia scorretto pensare all'alimentazione popolare e contadina dell'Età moderna solo come a un regime di assoluta deprivazione.[...] Anche la dieta di tutti i giorni non era necessariamente improntata alla più totale frustrazione del palato. Era noto e praticato l'uso di odori e di piante aromatiche come aglio, cipolla, maggiorana, menta, prezzemolo, salvia, rosmarino, finocchio, anice, coriandolo, ginepro ecc. che potevano rendere gradevoli anche cibi molto poveri. «Mi parvero buone», disse Jouvin de Rochefort delle rape che gli avevano offerto i bovari tirolesi. In questo le donne del popolo a cui spettava il compito di cucinare potevano esplicitare le loro abilità e i loro sapori. Ma ovviamente non potevano fare miracoli quando non avevano nulla da mettere in pentola o quando i cibi disponibili, oltre ad esserlo in misura limitata, costringevano ad una monotonia che finiva per provocare gravi carenze e malattie. Chissà quante avranno provato e riprovato a fare il pane con le patate [...]

Comuni erano le zuppe (condite con un po' di burro, lardo strutto o olio e se possibile arricchite con un po' di carne) che potevano essere fatte con cipolle, legumi, cavoli, patate, rape ecc. spesso mescolati a cereali o pane duro. Rape e cavoli erano presenti in tutt'Europa: in quella centro-settentrionale, dove d'inverno era difficile avere verdure fresche, i crauti erano insostituibili. [...]

Nell'Europa mediterranea, un altro elemento importante era rappresentato da olive, fichi secchi e frutta: sembra che certi contadini calabresi d'inverno tirassero avanti a pane e fichi. Nell'Europa centro-settentrionale erano ampiamente consumate mele, pere, ciliegie: non di rado, soprattutto in Germania, si seccavano al forno per garantire la conservazione. D'inverno potevano rappresentare addirittura un sostituto del pane. Significativamente in alcuni casi la diffusione di patate e mais portò a ridurne il consumo. Ma venivano utilizzate anche in preparazioni più sofisticate: se ne facevano marmellate, soprattutto in Polonia; in Germania si mangiavano cotte con il lardo o insieme alla carne. C'erano poi i semi oleosi: mandorle, pinoli, nocciole, noci (da cui si traeva l'olio).

A parte pesca e caccia, non di rado di frodo, altri importanti apporti nutritivi derivavano dalla stalla e dal cortile. Come quella dell'orto, anche la gestione della corte era di solito un compito femminile. I contadini mangiavano abbastanza raramente polli e conigli, in genere riservati ai padroni o alla vendita, mentre usavano maggiormente le uova, anch'esse comunque in parte destinate al mercato.

Diversa, ovviamente, la varietà di cibi e preparazioni che caratterizzano le tavole aristocratiche (o della ricca borghesia che via via tende ad assimilarne i comportamenti). Col progredire dell'età moderna, infatti, si vanno facendo sempre più raffinate (e complicate) le regole di "bon ton" relative ai momenti del pasto, la preparazione dei cibi e la loro presentazione in tavola. In relazione alla cucina di élité assistiamo a quella che Montanari definisce una "mutazione del gusto".



51



cavolo

50. Mercato della frutta, scuola tedesca del XVI sec.

rapa



52





53. Pianta del cacao,  
Norimberga 1757-1765.

54. Pianta della vaniglia,  
Norimberga 1757-1765.



## Le "mutazioni del gusto"

Il fattore determinante, che provoca la fine dei sapori forti, speziati e soprattutto agrodolci tipici della cucina antica e medioevale, è l'introduzione del burro nella cottura dei cibi e nella preparazione delle salse.

Gli inizi del cambiamento si collocano tra XIV e XV secolo e sono indubbiamente legati alla maggiore disponibilità di burro dovuta al diffondersi dell'allevamento bovino, ma questo elemento sicuramente non può da solo spiegare la profonda trasformazione che stravolge nel vero senso della parola i canoni del gusto alimentare, facendo pressoché scomparire l'agrodolce tipico della cucina precedente; salvo la senape, nessuna delle salse magre dell'antica cucina è sopravvissuta fino ai nostri giorni; la stessa salsa verde o l'agliata, presenti nei ricettari medievali, si sono profondamente trasformate con l'aggiunta di olio o burro, elementi che non comparivano mai in quella cucina: le salse erano composte di vino, aceto, agresto (succo di uva acerba) succhi di agrumi e per ispessirle si univano mollica di pane, rosso d'uovo, fegato o sangue, miele.

Scriva Flandrin: "Io non vedo quali trasformazioni demografiche, economiche o tecniche possano spiegare questa rivoluzione culinaria: essa non si manifesta sul piano delle costrizioni materiali, ma sul piano del desiderio"<sup>14</sup> E questo è platealmente confermato da un aspetto paradossale: le spezie, che per un millennio erano state il simbolo distintivo della tavola ricca a poco a poco scomparvero dall'uso alimentare di molti; e questo avvenne proprio quando i viaggi di esplorazione intorno al mondo, che avevano avuto come obiettivo anche quello di procurarsi le spezie direttamente dai luoghi di origine, facevano confluire in Europa un profuvio di profumi e sapori; forse fu proprio questa abbondanza a determinare la stanchezza delle classi più abbienti, che cercarono in altri sapori un segno di distinzione, cercando sapori più delicati e più consoni alla cucina grassa che si andava affermando.

I sapori agro e dolce, dunque, si andarono sempre più differenziando; il gusto dolce, in particolare, si evidenziò con un crescente uso dello zucchero che, pur conosciuto da secoli in Europa, aveva fino ad allora avuto un uso prevalentemente medicinale, mentre spettava al miele il ruolo di dolcificante; dapprima nella confetteria, poi nella preparazione dei dolci, l'uso dello zucchero dilaga e nel Cinquecento è ormai considerato un alimento indispensabile, non solo nella cucina d'élite ma anche in quella comune: in un monastero dell'Appennino emiliano compare, insieme al pane, al vino, all'olio e al formaggio fra le derrate alimentari da distribuire ai poveri; per soddisfare, e contemporaneamente incrementare, questa domanda gli europei, a partire dal XVI secolo, impiantarono nel continente americano monoculture di canna da zucchero, lavorate da schiavi provenienti dall'Africa, aprendo così un capitolo fondamentale e tragico nella storia del mondo.

### Note

<sup>1</sup> FLANDRIN J-L. *I tempi moderni*, in FLANDRIN J-L. MONTANARI M., *Storia dell'alimentazione*, Bari 1999, pp. 427-28.

<sup>2</sup> MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari 1993, pp. 137-145.

<sup>3</sup> Ivi, pp.131-132.

<sup>4</sup> Ivi, p. 127.

<sup>5</sup> FLANDRIN J-L. *I tempi moderni*, op.cit., p. 432.

<sup>6</sup> MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza*. op. cit., p. 124.

<sup>7</sup> Ivi, p. 125.

<sup>8</sup> Ivi, p. 128

<sup>9</sup> OEGGL K., *Cereali nella preistoria e protostoria nelle Alpi Centrali*, in DE RACHEWITZ S.W., *Il grano e le macine*, Tirolo 1994, p. 45.

<sup>10</sup> MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza*. op. cit., pp. 128-129

<sup>11</sup> Ivi, pp 129-130.

<sup>12</sup> SARTI R. *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Bari 1999, pp. 171-172.

<sup>13</sup> Ivi, pp. 219-221.

<sup>14</sup> FLANDRIN J-L. *Scelte alimentari e arte culinaria*, in FLANDRIN J-L. MONTANARI M., *Storia dell'alimentazione*, Bari 1999, pp. 427-28.

### Per saperne di più

CIPOLLA M.C., *Storia economica dell'Europa preindustriale*, Bologna 1974, nuova edizione Bologna 2002

CROSBY A.W., *Lo scambio colombiano*, Torino 1992.

DE RACHEWITZ S.W., *Il grano e le macine*, Tirolo, 1994.

DE RACHEWITZ S.W., *Lo speck dell'Alto Adige. Un contributo sulle abitudini alimentari del Tirolo*, Bolzano 1995.

FLANDRIN J-L. MONTANARI M., *Storia dell'alimentazione*, Bari 1999.

MALANIMA P., *L'economia italiana. Dalla crescita medievale alla crescita contemporanea*, Bologna 2002.

MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari 1993.

SENTIERI M., ZAZZU G.N., *I semi dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*. Bari 1999.



# LE COLTIVAZIONI DI CEREALI IN TIROLO DAL NEOLITICO ALL'ETÀ MODERNA

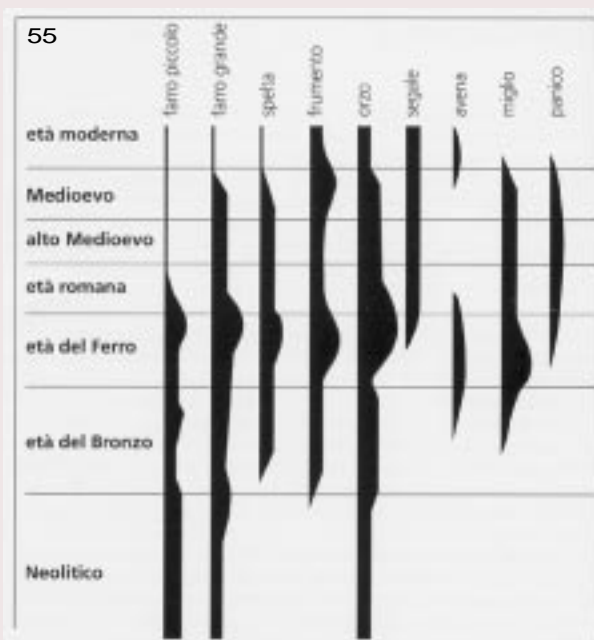
Osservando il grafico si evince che i cereali di più antica coltivazione (neolitico) sono il *farro piccolo* (cioè un frumento primitivo dal quale è complicato liberare i chicchi e che tenderà a divenire quasi irrilevante alla fine dell'età romana), il *farro grande* (molto affine al farro piccolo, ma le cui spighe più grandi consentono una maggiore resa e che sarà tra le coltivazioni maggiori fino alle soglie dell'età moderna) e l'*orzo*, di gran lunga il cereale più diffuso in quanto molto resistente e coltivabile anche in altitudine.

Nuovi cereali compaiono nell'età del bronzo: si tratta del *frumento*, della *spelta* (la cui coltivazione perderà importanza nell'età moderna) del *miglio* (la cui coltivazione si manterrà su valori costanti fino all'inizio dell'età moderna) e dell'*avena* che presenta un curioso andamento: presente nell'età del bronzo e del ferro, pare scomparire in età romana e per buona parte del medioevo, per ricomparire tra le colture dominanti nel tardo medioevo e l'età moderna. Gli ultimi cereali a diffondersi sono il *panico* (che persisterà fino a tutta l'età medievale) e la *segale* che dimostrandosi più resistente e capace di adattamento rispetto ad altri cereali divenne un prodotto importante, spesso il raccolto principale nelle zone ecologiche marginali delle colture cerealicole. Considerando il periodo tra il XIV e il XVII secolo, per il Tirolo De Rachewiltz riporta questi dati: "nei registri delle entrate delle circoscrizioni giudiziarie e dei sovrani del Tirolo databili al 1300 risulta che fra i cereali dominava chiaramente la segale. Al secondo posto seguiva l'orzo. Differenze invece fra dati forniti dai registri e reperti si incontrano a proposito dell'avena e del frumento; nel Medioevo assume grande rilievo l'avena, che in molti Comuni supera per importanza il frumento.

Per la situazione in età moderna vale quanto detto per il Medioevo, anche se le località studiate sono ancora troppo poche. A giudicare dai reperti, prevalgono segale e frumento nano, seguiti da orzo e avena. Ulteriori informazioni sono fornite da una descrizione dei cereali risalente al 1615. Le percentuali arrotondate dei cereali raccolti in Tirolo nel 1615 ammontano a: segale 40%; frumento 20%; orzo 19%; avena 19%. Notevole è il fatto che già all'inizio del XVII secolo si coltivasse nel Nord Tirolo il mais (*Zea mays*); nella zona fra Zirl e Schwaz, nella valle dell'Inn, il mais soppiantò il miglio; tuttavia esso costituiva complessivamente solo lo 0,2% del totale del cereale coltivato; nella relazione non si registrano il farro grande, il farro piccolo e la spelta".

Per saperne di più  
DE RACHEWILTZ S.W., *Il grano e le macchine*, Tirolo 1994.

56. Miniatura in un libro delle preghiere del 1496 conservato nell'Abbazia di Novacella. I morti escono dalle loro tombe per scacciare i profanatori della chiesa. Gli scheletri hanno in mano i loro arnesi da lavoro. Da sinistra a destra e dall'alto in basso: trebbio, ascia da falegname, zappa (?), arnese del foderatore (?), arco e freccia, rastrello, arnese per infornare il pane e forbici.



57

Nome scientifico	nomi volgari tedesco	italiano
<i>Hordeum<sup>14</sup> spontaneum</i> L.	Wildgerste	orzo selvatico
<i>Hordeum distichum</i> L.	Zweizeilige Gerste	orzo dicco
<i>Hordeum<sup>16</sup> tetrastrichum</i> Körn.	Lockenährige vierzeilige Gerste	orzo tetrastico
<i>Hordeum vulgare</i> L. ( <i>H. exastichum</i> L.)	Dichtährige Gerste	orzo esastico
<i>Hordeum<sup>15</sup> nudum</i> L.	Nacktgerste	orzo nudo
<i>Secale ancestrale</i> Zhuk.	Wildroggen	segale spontanea
<i>Secale vavilovi</i> Grossh.		
<i>Secale cereale</i> L.	Roggen	segale
<i>Avena strigosa</i> Schreb.	Wildhafer	avena selvatica
<i>Avena sterilis</i> L.		
<i>Avena fatua</i> L.	Flughafer	avena fatua
<i>Avena sativa</i> L.	Saathafer	avena
<i>Panicum miliaceum</i> L.	Ropenhirse	miglio
<i>Setaria italica</i> L.	Kolbenhirse	panico
<i>Polygonum fagopyrum</i> L.	Buchweizen	grano saraceno

58

Nome botanico	nomi volgari tedesco	italiano
1. <i>Triticum boeoticum</i> Boiss.	Wildes Einkorn	monococco selvatico
2. <i>Triticum monococcum</i> L.	Einkorn	monococco domestico, piccolo farro
3. <i>Triticum dicocoides</i> Körn.	Wildes Emmer	dicocco selvatico
4. <i>Triticum dicocum</i> Schübl.	Emmer	dicocco domestico (farro) <sup>11</sup>
5. <i>Triticum spelta</i> L.	Dinkel (Speltz)	spelta (farro) <sup>11</sup>
6. <i>Triticum aestivum</i> L.	Saatweizen	grano tenero
7. <i>Triticum durum</i> Desf.	Hartweizen	grano duro
8. <i>Triticum compactum</i> Host.	Zwergweizen	grano duro

55. Frequenza dei cereali nelle Alpi Centrali dal Neolitico all'età moderna.

57.-58. Cereali coltivati in Tirolo.



56





60

59. *La scrofa elegante*, affresco nella loggia di Castel Coira, XVI sec.

60. *Proverbi fiamminghi (o Il mondo alla rovescia)*, Pieter Bruegel il Vecchio, 1559 (particolare).

61. *La salagione*, Pieter Bruegel il Vecchio, (particolare della rappresentazione della *Prudenti*) XVI sec.



61

## IL MAIALE E LO SPECK

Abbiamo già rilevato come in genere nella zone di montagna a vocazione pastorale il consumo di carne nel Cinquecento, pur diminuendo, continui a mantenersi a livelli superiori alla media generale.

E sappiamo inoltre come tra i vari animali da carne l'allevamento del maiale, sia in epoca medievale sia in età moderna, abbia una posizione predominante: nelle stesse fonti iconografiche, pur non mancando le rappresentazioni di altri animali destinati all'alimentazione, la raffigurazione del porcaio o dei maiali al pascolo è nettamente prevalente.

Per quanto riguarda il territorio tra le valli dell'Inn e dell'Adige, il consumo di carne di maiale, già ampiamente attestato in età medievale, continua ad essere documentato per tutto il Cinquecento.

Anche in questa regione, tuttavia, la diminuzione delle terre incolte, il progressivo disboscamento delle foreste di latifoglie e il prosciugamento delle zone umide costrinsero i contadini a limitare il numero di suini da allevare in quanto non era più possibile l'allevamento brado; per questo solo le "grandi aziende" di allora, cioè i conventi e le masserie, potevano praticare allevamenti su larga scala.

Spesso i maiali vivevano in branchi appartenenti alla comunità, che provvedeva anche a ingaggiare e stipendiare i porcai; questi dovevano assicurarsi che le bestie non sconfinassero dai territori loro assegnati dato che non dovevano entrare in concorrenza con gli altri animali domestici, in primo luogo con le mucche; a questo riguardo negli alpeggi, dove venivano nutriti con il siero di latte, prodotto di scarto della produzione casearia, il loro numero era limitato da precise regole, come attestano gli antichi Statuti; secondo l'Ordinamento dell'alpeggio di Parcines del 1546, ad esempio, il rapporto deve essere di 1 maiale ogni 3 mucche<sup>1</sup>. Inoltre "la malgara riceve come compenso anche 2 ½ libbre di carne affumicata. Chi non ha le tre mucche che gli consentono di condurre all'alpeggio un maiale, può farlo comunque pagando 48 kreuzer per ogni mucca che gli manca. Non è permesso ospitare all'alpeggio Tomahl-facken (maiali di altri paesi?). Il malgaro e il casaro hanno il diritto di portarsi appresso due maiali, senza dover corrispondere alcuna tassa. Infine si esortano il malgaro e il casaro a distribuire regolarmente ai maiali il siero loro dovuto: *Inoltre, pena la perdita del compenso pattuito, il malgaro e il casaro sono tenuti ad abbeverare i maiali tre volte al giorno*"<sup>2</sup>. Gli statuti tirolesi si occupano a fondo anche della nomina, dei doveri, del compenso e del vitto del porcaio a cui era affidato il branco della comunità.

D'altra parte la carne affumicata e lo speck<sup>3</sup> spesso per gli strati sociali più poveri rappresentavano l'unica possibilità di veder fornito in tavola un pezzetto di carne o di grasso, fonte calorica indispensabile nei freddi mesi invernali (bisogna ricordare che proprio nel Cinquecento ha inizio il periodo di piccola glaciazione che si protrarrà fino all'Ottocento). Perciò durante l'estate anche gli artigiani, i piccoli coloni e i subaffittuari più poveri cercavano di ingrassare almeno un porcellino per poter contare sulle mezzene di speck fondamentali nell'inverno; i maiali venivano dunque nutriti con erbe selvatiche, scarti di rape e di altri prodotti agricoli, vinacce (e presumibilmente solo a partire dal XVIII secolo patate).

Ma qual era l'aspetto dei maiali di cui si parla negli statuti? Una cosa è certa: erano molto più simili ai cinghiali che al maiale domestico dei giorni nostri che deve il suo aspetto attuale all'incrocio con razze suine cinesi e mediorientali.

"Come è possibile rilevare dai documenti iconografici, erano animali snelli dalla testa grossa, con grifo appuntito e orecchie erette e strette; le setole erano più dure e ritte sulla schiena, i canini, come nei cinghiali, emergevano ben in vista dal muso. Si è calcolato che nel tardo medioevo il peso vivo di un animale adulto era in media di 80 kg, corrispondente a circa 50 kg di carne. Per quanto riguarda il colore, gli affreschi nella Torre Aquila di Trento (1400 ca.) ci mostrano animali di colore marrone chiaro, quasi rossiccio, ma anche altri marrone scuro e persino neri. La statua di Sant'Antonio Abate a Sant'Anna a Schanzen del XVI/XVII sec., trafugata nel nostro secolo, mostrava ai piedi del santo una razza di maiali un tempo tipica e molto apprezzata in Alto Adige: la metà anteriore dell'animale era bianca, quella posteriore nera.

Era ancor sempre un animale relativamente piccolo e snello con grifo lungo e appuntito, che non aveva già più i canini sporgenti ma le tipiche orecchie penzolanti. Lo stesso maiale è raffigurato in un presepe a cassetta della val Senales risalente alla seconda metà del secolo scorso. In Alto Adige questa razza un tempo tanto apprezzata si è estinta definitivamente nel corso di questo secolo. I contadini più anziani si ricordano di aver allevato ancora questi maiali."<sup>4</sup>



L'allevamento locale, però, non era sufficiente per la produzione di carne affumicata, che caratterizzava le esportazioni del Tirolo, soprattutto verso gli insaziabili mercati veneziani, come risulta ad esempio da un decreto doganale del 1558 col quale si stabilisce un "nuovo dazio" su bestiame, legname e altre merci che attraverso la Val Gardena raggiungevano i mercati veneziani o di altre località oltre confine; nel documento "oltre a bestiame, rame, ottone, lana, cuoio e legname si cita espressamente anche *Pachenfleisch* (= speck)."<sup>5</sup>

Per questa ragione si ricorreva all'acquisto dei maiali prevalentemente dai mercanti bavaresi, che avevano una sorta di "esclusiva" nell'allevamento dei suini: *Nel XVI sec. il commercio di maiali era praticato quasi esclusivamente dai bavaresi. Nei documenti di Eschenburg si dice:*

*"In Baviera si allevano molti maiali, che si conducono giù lungo il Reno" e nel 1534 Sebastian Frank scrive: "La Baviera è così ricca di ghiande e frutti di bosco che riesce ad allevare ed ingrassare maiali anche per tutti i paesi limitrofi." Non deve essere stata un'impresa facile condurre un branco di maiali dalla Baviera all'Alto Adige: sappiamo che i maiali ungheresi e bavaresi venivano perlopiù trasportati su navi lungo il Danubio fino nel Nord-Tirolo e lungo la Drau a Lienz. Da lì si proseguiva a piedi: si superava il Passo Giovo raggiungendo la val Passiria e la val d'Adige; i porcellini ancora troppo piccoli erano trasportati nella gerla da alcuni portatori della val Passiria.*<sup>6</sup>

Particolarmente intensi, nel Cinquecento, erano i rapporti tra i mercanti bavaresi e gli allevatori di Castelrotto, come attestano i libri del tribunale di Castelrotto secondo cui negli anni 1546, 1557, 1559, 1562 quattro mercanti bavaresi si rivolsero al giudice per incassare del denaro dato in prestito ad allevatori di Castelrotto: non si tratta però di una sorta di usura, ma delle modalità di pagamento relative a questo tipo di commercio, come appare chiaramente da un documento del 1500 di Heunfels dal quale risulta che i mercanti bavaresi vendevano i capi di bestiame *auf pit* (in val Pusteria *pit* significa l'attesa di pagamento, il dare in prestito); l'acquirente insomma non pagava subito il bestiame ma si impegnava per un pagamento dilazionato nel tempo e comprensivo anche degli interessi; non sempre però era in grado di restituire il denaro alle scadenze fissate; da qui da una parte l'accumularsi di denunce, dall'altra una sorta di amore-odio verso il mercante di bestiame, visto con invidia perchè ricco e contemporaneamente come causa delle proprie disgrazie economiche.<sup>7</sup>

I mercanti bavaresi non erano comunque gli unici: nelle *Tiroler Landesordnung* del 1532 vengono citati i mercanti italiani dei quali si dice che esercitano commercio di grandi quantità di carne e di lingua affumicata, considerata a quei tempi una vera e propria ghiottoneria.

"Riassumendo quindi si può affermare che lo speck era la più importante riserva di carne e grasso non solo per la popolazione agricola delle campagne, ma che in Tirolo già dal medioevo ebbe una grande importanza nell'alimentazione della servitù della corte principesca e vescovile, dei minatori, delle truppe e dei cittadini. La richiesta di carne e di speck crebbe a causa dell'aumento demografico; già molto presto ci si vide costretti ad introdurre limitazioni nel consumo e rigorosi controlli di qualità. Mentre nel XIV sec. era ancora permesso vendere lo speck quasi come "merce prodotta su vasta scala" in mezzene o in quarti e in sestì (Codice della città vescovile di Bressanone del 1378), nella *Tiroler Landesordnung* del 1526 si stabilì di vendere a "libbre" lo "speck venduto nei negozi o altrove."<sup>8</sup>

#### Note

<sup>1</sup> DE RACHEWILTZ S.W., *Lo speck dell'Alto Adige. Un contributo sulle abitudini alimentari del Tirolo*, Bolzano 1995, p. 27.

<sup>2</sup> Ivi, pp. 51-52.

<sup>3</sup> Per una "storia" del termine *speck* si veda il capitolo *Lo speck sotto il tetto* in DE RACHEWILTZ S.W., *Lo speck dell'Alto Adige. Un contributo sulle abitudini alimentari del Tirolo*, Bolzano 1995, pp. 72-75.

<sup>4</sup> DE RACHEWILTZ S.W., *Lo speck dell'Alto Adige*, op. cit., p. 27.

<sup>5</sup> Ivi, p. 115.

<sup>6</sup> Ivi, p. 115.

<sup>7</sup> Ivi, pp. 115-116.

<sup>8</sup> Ivi, pp. 118-119.



62. Il porcaio col suo gregge, Affresco, Castel Coira, XVI sec.

63. Il porcaio. Castel Coira, XVI sec. (particolare)





# L'INDUSTRIA DOMESTICA

L'industria domestica è l'attività svolta dai membri della famiglia per far fronte al proprio fabbisogno di prodotti non agricoli. E' tipica nelle case contadine, ma non manca anche nei centri urbani. Si tratta del tipo di attività industriale più diffuso dalla notte dei tempi fino a un'epoca assai vicina alla nostra.

E' bene distinguerla da altre attività praticate nell'ambito familiare, come l'*industria a domicilio* che è una variante dell'artigianato: l'industria domestica è invece rivolta alla produzione di beni per i membri della casa stessa. Il produttore del bene ne è anche il consumatore. Se nei tempi più antichi l'industria domestica comprendeva la produzione di una vastissima gamma di prodotti, l'uso di tecniche via via sempre più complicate fece sì che solo con la specializzazione si potesse raggiungere l'abilità necessaria in alcuni lavori, come nel caso dei metalli.

Tuttavia la produzione domestica continuò per lungo tempo ad essere determinante nell'economia delle società tradizionali nei seguenti settori:

**Tessile:** nel medioevo e nell'età moderna è la principale industria domestica. Tra le fibre lavorate al primo posto vi sono il lino e la canapa; quest'ultima è poco presente nei circuiti commerciali per la sua qualità modesta: solo i più poveri usano la canapa per i vestiti e la biancheria. A volte il contadino, che pur produce il lino e la canapa, sceglie di vendere i tessuti di lino, e di usare la canapa per i propri fabbisogni.

Anche la lana viene lavorata nell'industria domestica ma in quantità minore sia perché non tutti possiedono sufficienti pecore, sia perché la sua lavorazione è più complessa e richiede l'intervento di un artigiano specializzato come un cardatore o un gualchieraio. Sono soprattutto le donne a filare e tessere; come ci raccontano numerose fiabe (da Raperonzolo alla Bella Addormentata) filano le fanciulle e le donne di ogni età e condizione sociale, per bisogno o, nell'aristocrazia, per il valore simbolico di essere impegnate in un'attività onesta e laboriosa.

**Lavorazione del cuoio e delle pelli:** dal tardo medioevo, quando questi materiali sono meno usati nelle vesti, questa lavorazione tende a essere concentrata nelle mani di artigiani esperti: tuttavia, specie nelle aree di pastorizia e montagnose e in zone arretrate, la produzione domestica di capi in pelle continua ad essere praticata. In Tirolo e in Ungheria la conciatura e la produzione domestica di scarpe, giacche e pantaloni sono praticate ben oltre il '700.

**Industria alimentare:** produzione del pane, del vino, della birra, del formaggio. Diminuisce nel tardo medioevo e all'inizio dell'età moderna la produzione di farina.

**Produzione di utensili:** pur in minor quantità, si continuano a produrre utensili agricoli o domestici, soprattutto in legno. Questa autarchia sussiste soprattutto nell'Europa dell'est.

**Arredi:** anche la produzione di mobili (casse in cui riporre biancheria o stoviglie, tavoli, panche) è ancora praticata dalla famiglia contadina

**Edilizia:** benchè dal XI sec. l'uso di costruire in mattoni (ricorrendo a artigiani) si vada diffondendo, permane a lungo soprattutto l'intervento domestico nell'edilizia in legno.

L'industria domestica fu molto più diffusa nelle campagne che nelle città, che si distinguono da sempre per essere il luogo degli scambi.

Non mancano però anche nelle città produzioni domestiche, specie di tipo alimentare (pane) o tessile.

Fuori dalle città l'industria domestica in Europa è diffusa un po' ovunque, ma soprattutto in alcune zone di montagna, nelle zone in cui i trasporti sono difficoltosi, nelle aree scarsamente popolate o in cui le condizioni di vita sono più svantaggiate. Nell'estremo oriente asiatico, dove prevale la "civiltà del vegetale", invece, l'industria domestica continua a svolgere un ruolo importantissimo. In essa la lavorazione del bambù consente la fabbricazione di oggetti diversissimi dal mobili alle barche, dalle stoviglie alle spazzole, fino alle case stesse.

In Europa tra il tardo medioevo e l'inizio dell'età moderna l'industria domestica è praticata più dai poveri che dai ricchi; permane tuttavia nelle case nobiliari di campagna e nei monasteri; il divario aumenta man mano che i nobili cominciano a spostare la loro residenza in città.

Per saperne di più

MALANIMA P. *Economia preindustriale. Mille anni: dal IX al XVIII secolo*, Milano, 1995 (II ed. 1997, III ed. 1998, IV ed. 2000).

SARTI R. *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Bari 1999.



64



64. *L'autunno*, Leandro da Ponte, XVI sec.

65. *Il ceto degli artigiani*, Jean Bourdichon, miniatura XVI sec.

66. *Il tessitore*, incisione su legno, Jost Amman, XVI sec.



66



## L'IGIENE PERSONALE



A partire dal Cinquecento si va diffondendo una nuova concezione dell'igiene personale che portremmo sintetizzare con l'espressione "la guerra al bagno".

Sino ad allora aveva continuato ad esistere il vecchio sistema dei bagni di origine romana; l'idea di bagno era associata tanto alla pulizia quanto al piacere e spesso a stabilimenti per soli uomini o per sole donne si affiancavano bagni pubblici più compiacenti, veri e propri luoghi di incontri sessuali.

Con la peste del 1348 si cominciò a ritenere che i bagni pubblici fossero luogo di contagio, raccomandando di non frequentarli durante le epidemie, ma con scarsi risultati. La stessa comparsa della sifilide, diffusasi con particolare virulenza già nel 1495-96, inizialmente sembra che avesse portato ad allontanare i malati dai bagni più che a chiuderli. Nel Cinquecento però la paura del contagio dapprima, la sessuofobia riformista e controriformista poi, diedero agli antichi stabilimenti e al concetto stesso di bagno come strumento di igiene il colpo di grazia.

I medici del tempo stabilirono che fare il bagno era pericoloso per la salute: a contatto con il vapore o con l'acqua, soprattutto nell'acqua calda, i pori si dilatano rendendo più facile la penetrazione nel corpo degli agenti patogeni e la fuoriuscita di umori, che provoca una pericolosa debilitazione. In tale contesto quasi solo le mani e la bocca continuano a venir lavate con acqua, spesso allungata con aceto, alcol o vino. Il bagno ormai è una pratica che si ritiene possa essere svolta soltanto come cura per alcune patologie, circondandola di mille precauzioni. Persino per i neonati, dopo il bagno iniziale inteso come terapeutico, l'acqua è bandita: il loro corpo viene stretto in fasce che vengono cambiate al massimo un paio di volte al giorno; i medici consigliano di ungerle con olio di rosa o di mirtillo e di cospargere il bambino con polveri di vario genere in modo da ostruire i pori della pelle così da renderli impermeabili e resistenti alle malattie. Questa fobia dell'acqua durerà a lungo, e malgrado l'illuminismo tenda a spezzare anche questo ennesimo pregiudizio, alcuni "divieti" soprattutto per le donne permarranno, nella tradizione popolare, fino al XX secolo. Se l'acqua provocava tutto questo timore, come si provvedeva all'igiene personale? A differenza della nostra concezione che accomuna il lavarsi all'igiene, si sviluppa allora una sorte di "concezione asciutta" della pulizia del corpo: la pulizia non è più associata alle abluzioni quanto piuttosto all'asciugatura del sudore, al frizionamento della pelle con panni puliti, al suo trattamento con ciprie odorose.

Al venir meno dell'uso dell'acqua si affianca, almeno nelle classi abbienti, un nuovo concetto di igiene degli abiti; si pensa infatti che la biancheria abbia il potere di assorbire la sporcizia e le impurità del corpo, e dunque che per l'igiene personale sia sufficiente cambiarla "frequentemente" (anche se questo termine, rispetto alla nostra concezione, è estremamente relativizzabile: nei galatei del Cinque-Seicento si invita a cambiarsi la camicia una volta al mese...).

Per saperne di più

SARIT R. *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Bari 1999

SORCINELLI P., *Storia sociale dell'acqua*, Milano 1998.

CROSBY A.W., *Lo scambio colombiano*, Torino 1992.

67. Donna che si trucca e si tinge i capelli, manoscritto acquarellato XVI sec.

68. Il neonato, Georges de La Tour, inizio XVII sec.

69. Il bagno pubblico, Valerius Maximus, 1470 (particolare).

70. Il parto, Germania, 1513 ca. (particolare).





## VESTIRSI



71

Già a partire dal Tre-Quattrocento l'abbigliamento maschile e femminile aveva cominciato a differenziarsi fortemente: gli uomini avevano abbandonato le vesti lunghe (che rimarranno solo per categorie particolari quali il clero), per cominciare a indossare braghe e farsetto. Con il Cinquecento questa tendenza è ormai completamente sviluppata e la divisione degli indumenti tra un sopra e sotto la vita coinvolge anche l'abbigliamento femminile: al posto degli abiti interi si diffondono sempre di più le gonne accompagnate da corpetti più o meno lavorati.

Sia per gli uomini sia per le donne un elemento fondamentale del vestiario è la camicia, simbolo anche dell'igiene della persona; se in precedenza veniva indossata sotto altri indumenti, dal Cinquecento assume un carattere proprio di eleganza: compare intorno al collo e ai polsi grazie a strisce di stoffa (denominate in Italia lattughe), sbuffa dal farsetto all'allacciatura di spalle e maniche (spesso staccabili), traspare dai tagli praticati nelle vesti appositamente per farla intravedere: il suo candore diviene così un indicatore dell'eleganza e della pulizia della persona che la indossa (il termine stesso biancheria lo richiama), e anche della sua posizione sociale: se le classi abbienti possono permettersi lini finissimi, più bianchi ma dai prezzi proibitivi, i ceti inferiori devono accontentarsi della canapa, meno costosa ma dal colore più giallastro. Spesso poi non è l'intera camicia ad essere cambiata, ma gli "elementi esterni", quali colli, polsini, che vengono confezionati staccabili dal resto dell'indumento e nei quali si sbizzarrisce la fantasia e il lusso grazie a pizzi, ricami, trine, merletti. Tra la fine del Cinquecento e nel corso del Seicento al vestito verrà attribuito sempre più anche il compito di difesa contro le malattie; anche per questa ragione si diffondono colli arricciati e gorgiere che rinserrano il collo in una barriera difensiva.

Per quanto riguarda l'abbigliamento femminile, a partire dalla fine del Quattrocento vita stretta e fianchi larghi sono gli attributi che più vengono esaltati (assieme a generose scollature fino a quando, nella seconda parte del Cinquecento, la paura dei contagi non porterà a rinserrare il collo): soprattutto nei ceti medio-alti, dunque, si cominciano a portare corsaletti rinforzati da una striscia di legno o di metallo, cuscinetti portati sul ventre per dare volume alle sottane (verdugali), ampi cerchi di legno o di ferro per ottenere lo stesso scopo (guardainfante, nato per proteggere il ventre delle donne in gravidanza, ma che diventa poi un accessorio alla moda). Si diffondono anche scarpe dai tacchi altissimi: nella società aristocratica tacchi e soles femminili arrivano a 60 cm, rendendo necessari due servitori anche per fare pochi passi. Tutto l'abbigliamento dell'aristocrazia femminile, comunque, rende impossibile muoversi liberamente, manifestando così la vocazione elitaria al non lavoro e la necessità di essere serviti in ogni minimo atto della giornata.

Per saperne di più  
SARITI R., *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Bari 1999  
MARESCO G., *L'arte del vestirsi: breve storia del costume e dell'abbigliamento attraverso l'arte dell'Alto Adige*, Bolzano 1998.  
MUZZARELLI M.G., *Vesti e società dal XIII al XVI secolo*, Bologna 1999.



72



73



74

71. *Il sarto*, Giovan Battista Moroni, XVI sec.

72. *Il corteo di Elisabetta I d'Inghilterra*, XVI sec.

73. *Giovanna d'Aragona*, Giulio Romano, 1518.

74. *Sir John Hawkins (1532-1595)*.

75. *I tre fratelli Coligny*, XVI sec.



75



## Scaldarsi

Parlare delle tecniche di riscaldamento agli inizi dell'età moderna significa affrontare un ventaglio di situazioni estremamente disparate; si va dai bracieri posti in mezzo alla stanza (senza nessun tipo di aerazione) delle case più umili sia di città sia di campagna, all'uso del camino, alle stufe di metallo o di maiolica.

La differenza è determinata soprattutto dalle capacità tecniche e dalla possibilità di introdurre nelle abitazioni innovazioni nella struttura muraria dai costi piuttosto elevati: tanto per i camini a parete, infatti, quanto per le stufe (e la loro relativa cappa) sono necessarie strutture murarie non infiammabili, mattoni refrattari e la capacità di assicurare il tiraggio. Sembra che il caminetto a parete laterale sia stato introdotto a Venezia nel XIII secolo, per poi espandersi in Italia e nel resto di Europa; da allora fumisti, spazzacamini, architetti si cimentarono nel trovare soluzioni che migliorassero il tiraggio e favorissero la fuoriuscita del fumo. Se il difetto del camino è di scaldare solo in prossimità del fuoco, lasciando freddo l'ambiente circostante e comportando un alto consumo di legna, uno sfruttamento più razionale del calore si ebbe con l'introduzione delle stufe, a partire dalla semplice realizzazione di forni di pietra, mattoni e argilla; spesso rivestite di mattonelle di maiolica queste stufe si diffusero dalle Alpi Centrali, dove probabilmente nacquero, in Svizzera, Germania, Austria, Ungheria, Polonia e Russia. In Italia, invece, nella Francia meridionale, in Portogallo l'uso del camino continuò, nel Cinquecento, a prevalere su quello della stufa.

## Lo smaltimento dei rifiuti e degli escrementi



Nel Cinquecento il sistema igienico delle città era ancora fortemente precario; mancavano pressoché ovunque le fognature così come oggi le intendiamo; al massimo le case erano dotate di un pozzo nero, periodicamente svuotato dai cosiddetti *svuotapozzi* che provvedevano a distinguere la *materia soda*, considerata buona per concimare e quindi venduta a contadini e ortolani, dalla parte liquida che veniva gettata nei fiumi; le materie escrementizie di uomini e animali avevano infatti un grande valore economico, perché da esse dipendeva il

rendimento della terra. Ancora però, come nei secoli precedenti, non era inusuale che tanto gli escrementi quanto gli altri rifiuti venissero direttamente gettati nelle canalette di scolo della strada. D'altra parte non dobbiamo dimenticare che ancora nel Cinquecento, come era stato durante il medioevo, il concetto stesso di igiene e di pericolosità degli escrementi era molto diverso da quello di oggi, tanto da attribuire loro anche poteri terapeutici. Scrive nel 1576 Antonio Gualtieri, proponendo un "rimedio segreto" contro la peste, che "i sani debbono bere la mattina all'alba doi ditta della propria orina" a scopo preventivo. Chi tema invece di essere stato contagiato "subito che si sente male orini più che può et la beva tutta e poi la mattina bevi della propria orina doi ditti come li sani"; in caso però che il contagio sia avvenuto e si manifestino dolori e bubboni, "tolga la malizia sua" (cioè le feci) "o d'altri subito fatta e metterla sopra il brusco e cambiarla ogni tre ore". Insomma, le escrezioni e evacuazioni del corpo erano considerate una sorta di serbatoio di salute per il corpo ammalato, e non solo; l'urina, ad esempio, trovava impiego nella tintura dei capelli, nello schiarimento della pelle, oltre ad essere impiegata nel bucato per smacchiare i tessuti.

Per saperne di più

SORCINELLI P., *Storia sociale dell'acqua*, Milano 1998.

SARIT R. *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Bari 1999.

ROCHE D., *Storia delle cose banali*, Roma, 1999.



76. Andreuccio da Perugia caduto nel chiassetto, miniatura XV sec.

77. Il mese di gennaio, Musocco, 1450.

78. Maestro Simone con l'abito foderato di pelliccia al gabinetto, miniatura, tardo XIV sec.

79. Maestro Simone con l'abito foderato di pelliccia al gabinetto, (il gabinetto è a tre posti), miniatura, tardo XIV sec.

