

BOS MANJARS: LA BUONA TAVOLA NELLA POESIA DEI TROVATORI



GIOVANNA SANTINI

Università della Tuscia

Dell'insieme di occorrenze riferite all'alimentazione che è possibile riscontrare nella poesia dei trovatori occitani, interessa qui analizzare quelle che contribuiscono a definire le caratteristiche del *bo manjar*, in quanto elemento topico che serve a rappresentare un modello di vita piacevole e agiata.¹ In particolare ci si concentra su quello che può essere considerato l'alimento principe della dieta medievale: la carne.²

Grazie all'eredità delle consuetudini alimentari delle popolazioni germaniche e della cultura che a esse si lega, la carne non può mancare sulla tavola medievale perché è considerato «il cibo “nutriente” per eccellenza» (Montanari 2014:196). Il suo primato sul piano gastronomico è confermato dai precetti della medicina: secondo la dietetica è il cibo più adatto all'uomo, quello che meglio lo nutre e gli dà forza.³ Non a caso la parola *viande* (come del resto l'inglese *meat*) dal significato generico di cibaria, di insieme di alimenti necessari alla sussistenza, passa nel Medioevo a indicare specificamente la carne.⁴

Nello stesso tempo la carne è anche l'alimento ideale attraverso cui si esprimono valori morali e sociali. È simbolo di forza e di potere e il suo consumo contraddistingue la nobiltà guerriera e in generale l'aristocrazia laica: la privazione della carne simboleggia la privazione di potere ed equi-

1. Si veda Zumthor (1959:421–422) a proposito del registro della *bonne vie*.

2. Per una sintesi sulla fortuna alimentare della carne nel Medioevo e sui diversi valori ideologico-culturali che sono legati al suo consumo cfr. Montanari 2014:69–79.

3. Cfr. Montanari (2014:72–73) che a tal proposito cita Aldobrandino da Siena (Lan-douzy e Pépin 1911:121).

4. «Le caractère prototypique de la chair animale comme aliment par excellence a probablement favorisé le phénomène de restriction sémantique subie par le mot viande» (Thibault 2004:4). L'attestazione del significato 'carne' risale già all'inizio del XIII (Tobler-Lommatsch 1925–2002, 11:390; la riportano alla fine del XIV secolo invece FEW 14:575–577 e Godefroy 1937–1938, 10:853); sull'evoluzione semantica di *viande* cfr. anche Gilliéron (1915) e Geckeler (1997) che mette in relazione l'evoluzione di *viande* con quella del tutto simile dell'inglese *meat*.

vale alla deposizione delle armi; la scarsa disponibilità di questo alimento evidenzia la condizione di subalternità delle classi popolari e contadine; l'astensione dai cibi carnei è propria della cultura cristiana e in particolare di quella monastica come pratica di penitenza, di allontanamento dai piaceri terreni (cfr. Montanari 2014:73–79).

Insieme al pane e al vino, la carne compone una terna di generi alimentari di base, in qualche modo necessari e anche sufficienti (cfr. anche Montanari 2004). Come elementi indispensabili alla sussistenza, al pari della legna, essi figurano nel sirventese di Peire Cardenal *Ges non me sui de mald'ir chastiatz*, dove i *glotos* e *raবাদors*, a cui certi malvagi baroni si accompagnano,⁵ si macchiano del turpe reato di appropriarsi di qualsiasi bene, di quelli primari utili a sfamarsi e scaldarsi oltre che del bestiame, dei pascoli e dei terreni coltivabili, delle proprietà e rendite fondiari, delle fortificazioni (*BdT* 335,26 vv. 36–40):

per qe volon glotos e raবাদors
que toillan pan e vin e carn e leig[n]a,
vaccas e bous, qe negus no s'en feig[n]a,
vignas e pratz e terras e labors,
feus ez alous, mas e chastels e tors.

(Vatteroni 2013, 1:382)

E così l'insieme dei tre alimenti è presente anche nella serie di *adynata* che contribuisce a stigmatizzare l'avarizia dei *vezi* del signor Eble nel sirventese *Senhe n'Eble, vostre vezi* sempre di Peire Cardenal.⁶ Questi, infatti, non sarebbero generosi neppure se avessero la piena disponibilità di tutti i beni fondamentali, ossia nel momento in cui le pietre fossero pane, le acque vino e le colline carne (*BdT* 335,53 vv. 1–6):

Senhe n'Eble, vostre vezi
son tan valen e tan huma
que si las peiras eron pa
e que las aigüas fosson vi
e li pueg bacon e pouzi,
non serion larx: tals n'i a.

(Vatteroni 2013, 2:677)

5. Credo che qui *baros* (v. 28) possa intendersi con l'accezione specifica di 'cavaliere', la cui connotazione negativa è determinata dall'accostamento al precedente *pros hom* (v. 26). Del resto il passo si può mettere in relazione a quello esordiale di Guillem Augier Novella (*BdT* 205,1 vv. 1–6): «Bertran, vos c'anar soliatz ab lairos / panan bueus e bocs e cabras e moutos, / porcs e galinas et aucas e capos, / eras, glotz e raবাদire, / diguatz vostre vejaire: / qual mestiers es plus aontos, d'esser jotglar o laire?»; per cui si legga il commento di Calzolari (1986:76), dove si descrive il reato di abigeato e il costume diffuso di considerare il saccheggio e la rapina come «il proseguimento naturale del mestiere di guerriero»; al proposito si vedano anche Mancini 1993 e Fassò 2005, in particolare pp. 163–170. Il fenomeno è descritto chiaramente anche da Colin Muset in *Quant je voi tans refroidier* (Linker 1979:44,9) proprio in opposizione al comportamento di chi, come lui, pensa solo a godersi il piacere di un buon soggiorno (Santini 2015:279–280).
6. Secondo Vatteroni (2013, 2:676) il personaggio è da identificarsi con Eble «Comptour detto di Ussel»; restano invece non identificati i *vezi* (Vatteroni 2013, 1:76).

Del resto carne, pane e vino sono menzionati tra i componenti tipici del motivo del *bon ostau*, dove lo stato di benessere deriva dalla soddisfazione di bisogni elementari: mangiare e bere, trovare ristoro accanto a un fuoco, godere di una compagnia femminile.

Se ne trova un esempio schietto tra i primi versi della canzone di Bertran de Born, *Ges de disnar no-n fora oi mais maitis* (*BdT* 80,19 vv. 1–4):

Ges de disnar no-n fora oi mais maitis,
qui agues pres bon ostau
e fos dedinz la carns e-l pans e-l vis,
e-l focs fos clars cum de fau.
(Gouiran 1985, 1:44)

Ma la terna è già presente, in una forma più variata, nel famoso *vers* del gatto rosso di Guglielmo IX (*BdT* 183,12 vv. 36–40).⁷

A manjar mi deron capos,
e sapchatz agui mais de dos;
et no-i ac cog ni cogastros,
mas sol nos tres;
e-l pans fo blancs e-l vins fo bos e-l pebr'esperes.
(Eusebi 2003:45–46)

Poi la serie torna anche nella *cobla* attribuita a Peire Milo, *Molt m'agrada trobar d'invern ostage*,⁸ in cui l'ambientazione invernale che fa da sfondo al *plazer* può considerarsi tra gli elementi che completano il motivo (*BdT* 461,170b vv. 1–6):⁹

Molt m'agrada trobar d'invern ostage
o-l bon foc clar e-l vin fort e douz seia;
e m'agrada bel'osta qui cundeia,
e bels mantils e pan blanc per usage;
e m'agrada çarn de bou e perdis,
e gras capons et ocas m'abellis.
(Borghi Cedrini 2008:494)

D'altra parte, la menzione della terna *pane/vino/carne* si connette all'idea del *buon ostello* anche nel sirventese di Marcabru *Seigner n'Audric*, in cui per converso la mancanza di carne, pane e vino, soprattutto se si

7. Su questo si leggano Pasero 1973:148, n. 38, 150, n. 47.

8. Per l'attribuzione cfr. Borghi Cedrini 2008:21–22.

9. La *cobla* è messa in relazione con i testi di Guglielmo IX e di Bertran de Born, sopra menzionati, anche da Borghi Cedrini (2008:495). In alcuni testi antico-francesi, molto simili a questo sia per l'ambientazione stagionale sia per i moduli propri del *plazer*, il pane non è più menzionato nella serie alimentare: così nel mottetto cui fa riferimento Borghi Cedrini (2008:495) *A la cheminee* (Raynaud 1881–1883, 1:15); spesso il binomio *carne / vino* è arricchito con altri alimenti o implementato nella descrizione dei tipi di carne, come ad esempio nei testi di Colin Muset, per cui si veda Santini 2015. A proposito dei *desiderabilia* che caratterizzano il “buon ostello” cfr. Borghi Cedrini 2003, *Premessa*.

verifica in occasione di una festività come quella natalizia, è segno di indigenza (vera o finta), significativa almeno quanto la mancanza di grano in settembre, e comporta che non si possa offrire una degna ospitalità (*BdT* 293,43 vv. 1–12):¹⁰

Seigner n'Audric,
al vostr'afic
mout etz d'aver secos e plans,
puois so dizetz
que no-n avetz,
qu'en setembre vos faill lo grans.

Lai, ves Nadal
tot atretal
vos faill la carns e-l vins e-l pans
et en Pascor,
seguon l'auctor,
crezetz en l'agur dels albans.
(Dejeanne 1971:99)

Il rimanere sguarniti di carne buona da mangiare, oltre che l'aver scarsa disponibilità di vino e grano, è uno dei tratti che servono a rilevare la miseria, la sconfitta, la mancanza complessiva di benessere e potere, che sembrano aver colpito il vecchio Garin d'Apchier nel sirventese che gli rivolge Torcafol (*BdT* 443,1 vv. 1–8):¹¹

Comtor d'Apchier rebuzat,
pos del chan vos es laissat,
recrezut vos lais e mat,
loing de tota benanansa,
vencut de guerr'e sobrat,
comtor mal encompanhat,
ab pauc de vi e de blat,
plen d'enoï e de carn ransa.
(Latella 1994:184)

Similmente, nella seconda *cobla* di *Subrafusa ab cabirol*, Jofre de Foixa augura a un monaco ingannatore, contro cui si scaglia, di essere servito con carne pessima e vino torbido dopo Ognissanti (quando c'è quello novello) e di potersi scaldare solo al fuoco tiepido di una lanterna (*BdT* 304,4 vv. 9–16, il testo è citato più avanti).

Nel sistema rappresentativo del *bon ostau*, il concetto di “buono” è descritto attraverso una griglia sintetica di attributi inequivocabili: perché il

10. Il nesso tra mancanza di risorse e difficoltà ad offrire un buon soggiorno si esplicita nella strofe III anche attraverso il riferimento all'eventuale maledizione che ricadrebbe su San Giuliano l'Ospitaliere, patrono dei viaggiatori e degli albergatori. Sul rapporto dialogico intessuto tra Marcabru e Aldric si veda Spaggiari (1992:45–68; per il testo in questione, pp. 51–52) e Meneghetti 2000.

11. Al proposito si legga la nota al v. 7 di Latella (1994:191).

soggiorno sia *bon e bel* ci dovrà essere un focolare fatto da un buon fuoco chiaro, senza fumo, alimentato da grossi carboni, possibilmente di faggio (*BdT* 80,19 v. 4; *BdT* 183,12 vv. 35–36; *BdT* 461,170b v. 2), e sarà gradevole trovarvi l'accoglienza di una bella donna, l'ostessa o chi per lei — ancor meglio se sono due, basta che non vi siano altri importuni personaggi— (*BdT* 461,170b, v. 3; *BdT* 183,12, vv. 38–39), e non potrà mancare da bere e da mangiare, magari tutto apparecchiato su una bella tovaglia (*BdT* 461,170b, v. 4). Per quanto riguarda il dato alimentare il parametro di “buono” è soddisfatto già, a un livello di base, dalla presenza stessa di quei cibi indispensabili che compongono la terna (*BdT* 80,19, v. 4), e guai se dovessero essere guasti, oppure scarseggiare o mancare del tutto (*BdT* 443,1, vv. 7–8; *BdT* 293,43, v. 9). Se si vuole specificare, però, allora sarà bene che il pane sia bianco e il vino buono, forte e dolce (*BdT* 183,12, v. 40; *BdT* 461,170b, v. 2 e 4).¹² E la carne? Se si deve puntare su un aggettivo, allora certamente si parlerà di *grasso* (*BdT* 461,170b, v. 6); ma il grado di apprezzamento si esprime entrando nel dettaglio del tipo di carne servita: capponi e oche, manzo e pernici (*BdT* 183,12, v. 37; *BdT* 461,170b, vv. 5–6).

Per assecondare pienamente il piacere del palato, la carne deve essere *grassa*: l'aggettivo *grasso* usato in relazione agli alimenti carnei è, infatti, sempre associato a un valore positivo, almeno per quanto riguarda il gusto (cfr. Montanari 2014:74). Il nutrirsi di carne grassa può significare poter accedere a una vita lussuosa e nello stesso tempo cedere al godimento di piaceri carnali.

Nel sistema di aggettivi che connota la gradevolezza degli alimenti, *gras* è sicuramente uno degli attributi di eccellenza per la carne, come risulta evidente nella *cobla* di Peire Milo già menzionata, dove sono grassi, ovviamente, oche e capponi. Particolarmente sgradita è invece la carne magra, almeno quanto il vino grasso e il fumo senza fuoco, com'è esplicitamente detto nell'*enuech-plazer* di Cerveri de Girona in un rovesciamento dell'ideale “quadretto di genere” (l'espressione è in Borghi Cedrini 2003:*Premessa*) che si compone d'inverno intorno a un focolare (*BdT* 434a,18 vv. 1–2):

De vi gras e de carn magra
m'enug, e de fum ses foc.
(Riquer 1947:159)

Sono opportunamente grassi i capponi e grosse le oche che gli ottanta monaci, rappresentati nella danza mistilingue oscena *Ara lausetz*, *lauset*, *lauset*, sono pronti a offrire come *liuraso*¹³ alla bella ragazza di-

12. In particolare sulla presenza del vino nella lirica occitanica anche in rapporto ad altri alimenti cfr. Noto 2010.

13. I. Riquer (2003:69) osserva che qui *liuraso* è da mettere in rapporto con la ‘razione’, l'*annona*, di alimenti e di denaro, assegnata a ogni monaco nella Regola Benedettina. La *liurason* è anche inteso come dono o compenso in natura, in particolare in riferimento alle donazioni fatte alle istituzioni religiose (cfr. Olivier 2009:703 e *FEW*5:302).

sposta a entrare in convento per soddisfare i loro desideri sessuali (*BdT* 461,24b vv. 7–10):

Bela, si vos voliatz en nostr'orden remanir,
 gras capos ne grosses oches no'us poirian falir;
 mas a vos covenra, bela, ab totz los monges jazir
 ez ab l'abbet. (I. Riquer 2003:51)

All'opposto, chi vuole davvero attenersi a un modello di vita povera si astiene dalle carni grasse, oltre che dai cibi unti e ben conditi, come il penitente esemplare del sirventese di Peire Cardenal (*BdT* 335,1 v. 43, che si legge appresso). Sebbene la carne sia uno degli alimenti più apprezzati, non tutte le carni sono considerate ugualmente pregiate, anzi si può facilmente individuare una scala di valori che si correla direttamente alle gerarchie sociali e le rappresenta sul piano alimentare.

Il cappone e le oche sono sicuramente molto amati da tutti, perché gustosi e grassi, e sono graditi anche l'agnello, il montone, il maiale, il manzo e la gallina, oltre ovviamente alla cacciagione ritenuta una vivanda prelibata e certo la più adatta alla mensa dei nobili;¹⁴ la carne di vacca risulta poco appetibile mentre quella di scrofa è classificata come del tutto impresentabile.¹⁵ Da uno studio di Stouff condotto sui prezzi stabiliti presso i macelli in Provenza alla fine del Medioevo, emerge una classifica del pregio attribuito alle diverse carni: quelle di montone, agnello e capretto sono le più care; spesso quella di maiale ha un valore equivalente; seguono poi manzo, vacca, pecora, capra, caprone e scrofa (Stouff 1996:100). La carne di vacca e di scrofa è considerata di scarso valore alimentare proprio perché in genere le bestie vengono macellate quando sono ormai vecchie e non più buone per essere utilizzate per altri scopi (produrre latte e figliare). Spesso i macellai spacciano la carne di pecora per quella di montone, quella di vacca per quella di manzo, quella di scrofa per quella di maiale;¹⁶ precisi regolamenti vietano inoltre la vendita nei macelli di carni

14. La lista corrisponde più o meno a quella che si deduce dai testi della lirica trovierica, per cui si veda Santini 2015:286.

15. Tuttavia alcune carni, anche se meno amate, dovevano essere abitualmente consumate, magari associate a carni più apprezzate oppure opportunamente cucinate. Ad esempio, la carne di vacca si trova alle volte in coppia con la carne di maiale, ad indicare un pasto comune senza particolare connotazione, come in Raimbaut d'Aurenga *Ar vei bru, escur, trebol cel*, (*BdT* 392,5 vv. 25–26): «et on qu'aia porc ni vaca / ilh n'auran pro, e-l vis er purs» (Paterson 1975:156); oppure in dittologia con i capponi in una valutazione decisamente positiva in *Jausbert, rason ai adrecha* che Bertran de Preissan indirizza a Gausbert de Poicibot (*BdT* 88,2 vv. 65–67): «Jausbert, per vieillas m'esjau / que-m dan vin esperitau / e capons ab carn de vacha» (Latella 1988–1989:56). A proposito del rapporto tra gusti e consumi alimentari e gerarchie sociali alla fine del Medioevo cfr. Laurioux (1992, in particolare la tabella a p. 104).

16. Si allude probabilmente a questa pratica in uno dei più antichi statuti riguardanti la macelleria (1262), pubblicato in traduzione da Stouff (1996:96): «Premièrement, il a été décidé et ordonné que les macelliers vendent les viandes pour ce qu'elle sont: du boeuf pour du boeuf, du mouton pour du mouton et aians pour les autres bestiaux et qu'ils ne cachent pas la vérité à celui qui vaut acheter».

provenienti da animali morti, feriti o malati che possono essere vendute in luoghi specificamente indicati (cfr. Stouff 1996:95 e 98–99).¹⁷

Nella *cobla* assegnata a Peire Milo (*BdT* 461,170b), di cui si è parlato sopra, la sequenza di carni che si vorrebbero gustare, d’inverno, con del vino forte di fronte al focolare, comprende carne di manzo e di pernice, grassi capponi e oche. Nella serie delle carni di ottima qualità, il capriolo e il maiale sono enumerati insieme alla gallina e al cappone nella prima *cobla* di *Subrafusa ab cabirol* di Jofre de Foixa, in cui però sono elencate subito dopo, nella seconda *cobla*, le carni peggiori: oltre alla scrofa gravida, morta di dolore —che integra lo scarso valore normalmente attribuito alle femmine degli animali dal punto di vista alimentare con il valore negativo collegato alla carne di animali vecchi e morti naturalmente e alle bestie gravide— anche l’agnello magro cucinato con i cavoli, dove probabilmente il disgusto è provocato, oltre che dalla magrezza, anche dall’accostamento di una carne pregiata con un alimento invece molto comune (*BdT* 304,4 vv. 1–16):

Subrafusa ab cabirol,
porch ab unyo novel,
e galina ab luxel,¹⁸
e capo rostit d’un an
vul que hom me pos denan,
e formatge torrador,
e vi rosat en Paschor,
e giroflat cant iverna.

Truga vella morta a dol,
et al ventre haga porcel,
e cols ab magre anyel

.....
vul que hom li pos denan
aquei monge enguanador,
e vi torbat part Martror,
e haja foc de lenterna.

(Pfeffer 2011:7)

La carne di vecchia scrofa è menzionata anche nel componimento anonimo mistilingue *L’altrier cuidai aber druda*, insieme ad altri alimenti immangiabili, nell’elenco di mali augurati alla vecchia mezzana ingannatrice, che si è sostituita alla ragazza desiderata invece di svolgere il ruolo per cui era stata foraggiata:¹⁹ il maiale putrido, il pane ammuffito, il pesce

17. Nello statuto citato nella nota precedente, si legge anche «De même qu’ils ne vendent pas de bête malade» e poi «De même il a été décidé que personne ne vende du boeuf ou de la vache cru ou cuit s’ils n’ont pas été tués dans le mazel» (Stouff 1996:97).
18. Preferisco conservare la forma grafica testimoniata nel manoscritto, in quanto corrispondente a quella di una delle ricette del *Libre de Sent Sovi* cap. CLVII: «Qui parla con sa deu ffer un menyar qui’s ffa de let de cabres, qui s’anomena luxel» (Grewe 1979:185, 184n); in Pfeffer (2011:7), che riprende Li Gotti (1952:64), si trova *juxell*.
19. Un’analisi completa del testo sia per quanto riguarda le caratteristiche linguistiche sia per la classificazione di genere è contenuta in Billy 2015.

di mare marcio e il vino grasso e fermentato si oppongono al vino vecchio e torbido, al pesce e al porco salati, che la vecchia aveva ricevuto in cambio del suo servizio (*BdT* 461,146 vv. 10–12, 53–60):²⁰

Qu'eu per liei oi dat
 vels vin e troblat,
 peis e por salat

 n'el non ait d'enfat
 for pan mesalat
 et carne de vella truda
 ou de porc sorsemat,
 pis de mar qui de loig puda,
 vin cras et boutat
 ja non es tant irascuda
 qu'en quidai essre vengat!
 (Billy 2015:14–15)

Nell'anonimo *Ges no m'eschiu nuls per no mondas mans*, si enumera più largamente la selvaggina: oche (probabilmente selvatiche), pernici, lepri, fagiani, e soprattutto gru e straordinari coreti.²¹ Gli uccelli selvatici sono molto apprezzati a tavola e la loro caccia costituisce un passatempo entusiasmante per la classe nobiliare: la lista di uccelli normalmente cacciati è molto ricca e comprende uccelli di fiume (gru, aironi, cigni, oche e anatre), di prato (fagiani, pernici, quaglie, storni, piccioni e passeracei) e di bosco (merli, ghiandaie e corvidi; cfr. Benoist 1984:78–82).

Nel testo in questione, l'insieme di pietanze pregiate è posta in contrapposizione all'estrema semplicità di cibi essenziali o troppo comuni per essere offerti in un ambiente raffinato (*BdT* 461,127 vv. 9–16):

Sol qe m'aiut la vach' e-l vins e-l pans
 a tot [l]o[s] bon[s] es als autres cortes
 las gruas e-ls denitos cores,
 auchas perdritz e lebres e fassans.
 Budel de luz voill partan a lor guisa,
 truitas temals peisus e carpios,

20. Il pane putrido, la carne di animale vecchio e malato, il pesce marcio, il vino grasso e aspro sono elementi del “disgusto” già nel *De Vetula*, che l'anonimo autore riprende; si vedano i vv. 532–535: «panem non comedat, nisi quem dederit putre granum, / non carnes, nisi de vetula sue sive leprosas, / non pisces, quos non denuntiet undique fetor, / nec vinum gustet, quin sit vel pingue vel acre!»; mentre diversa è la serie di alimenti offerti alla vecchia, v. 390: «Do capram vini, do bladum doque legumen» (Billy 2015:10 e 28).

21. Cfr. Petrossi 2009:240 per la traduzione di *cores* con *corete*. Questo uccello è descritto nei trattati sulla natura del XIII secolo, come il *De animalibus* di Alberto Magno (già segnalato in Battaglia 1961–2002, 3:778) o il *De natura rerum* di Thomas de Cantimpré (Boese 1973:191), che citano come fonte Plinio; nella *Storia naturale* l'uccello è però chiamato *chloreus* (Borghini 1983:532–533). Credo che si debba intendere *denitos* proprio come aggettivo derivato da *deintat*, nel senso di *leccornia*, come il francese *deintiez* (*dignitatem*) a partire da forme attestate negli antichi trattati di cinegetica: *deintiez* ‘morceaux les plus délicats qu'on retire du cerf’ (Lenoble-Pinson 1977:146n); cfr. Godefroy 1937–1938, 2:412; *FEW* 3:78; Tobler-Lommatzsch 1925–2002, 2:1318.

eu mancerai fayols leis ab oillos
 et no farai cara bruna ne grisa
 (Allegretti 1999:16)

L'anonimo autore²² si accontenta del minimo indispensabile, ossia di quella terna fondamentale *carne/pane/vino* nella versione meno nobile, però, in cui la carne è semplicemente di vacca e del resto il vino non è né *saboros né fort* e il pane non è *blanc*; per i giorni di magro ai pesci pregiati sostituisce i semplici fagioli lessi con le cipolle.²³

Il gusto per il buon cibo si esprime, oltre che nell'esperta scelta delle materie prime, anche attraverso la descrizione di pietanze ben condite o cucinate.

La ricchezza dell'alimentazione è connessa all'abbondanza dei condimenti, in primo luogo quelli di base come olio, pepe e sale, che devono essere versati generosamente. Le pietanze più apprezzate sono quelle ben unte o impeate: l'«onchura d'oli» di Peire Cardenal (*BdT* 335,1 v. 44, che si vedrà più avanti) come il «pebr'esper» di Guglielmo IX (*BdT* 183,12 v.40), sono il segno distintivo di mangiate smodate, che gettano un'ombra o una luce (a seconda dei punti di vista) sul personaggio ritratto, smascherandone la propensione a godere dei piaceri mondani. In relazione con gli usi alimentari, il sale è rappresentato come un ingrediente insostituibile, nei proverbiali versi di *No say chantar mays ne cuynda sazoz*, che Cerveri de Girona rivolge alla viscontessa di Cardona, in occasione della morte del visconte Ramon suo marito, «seynor de la sal» e protettore del poeta. Tutta la poesia è costruita intorno alla parola *sal* con la quale si allude appunto alla grandezza del potere economico e politico che i Cardona avevano costruito a partire dalle famose saline (Riquer 1946:14); il *manjars ses sal* è termine metaforico che il trovatore utilizza per riferirsi all'alienazione dei benefici che gli erano stati concessi dal visconte e che la viscontessa potrebbe non rinnovare (*BdT* 434a,38 vv. 17–18):

Vezcomtesa, dona dels arts cardos,
 per cuy valors e cortesia val,
 be sabetz vos que nuylls manjars ses sal
 no pot esser plasenz ne soboros;
 per qu'eu vos prec, pus a manjar me datz
 que del manjar ja la sal no ·m tolatz,
 c'anc no ·m paguey de manjar dessalatz.
 (Riquer 1947:118)

22. Forse da mettersi in connessione con quell'Uc che ugualmente si accontenta di fagioli e cipolle nella coppia di *coblas* attribuita a Raimon de Miraval, *Er'avem n'Ait de Borbo* (*BdT* 406,10a); sulla relazione tra questi testi cfr. Allegretti 1999:16–27.
23. Non mi sembra problematica l'interpretazione di *leis* nel senso di cotto o ammorbidito in acqua bollente, visto che già nel *De re Coquinaria* si trova l'aggettivo *elixo* oltre che il verbo; cfr. inoltre *lixus* Du Cange 1883–1888, 5:131. Il verbo e l'aggettivo si trovano anche nel *Liber de Coquina*, uno tra i più antichi libri di cucina medievali, databile all'inizio del XIV secolo; del resto nel *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, che sembrerebbe costituire la prima parte dello stesso trattato, si trovano ricette a base di fagioli bolliti, dove però si riscontra specificamente la forma *bullitos* (Mulon 1971).

A un proverbio sul valore gastronomico del sale, ricorre anche Bertran de Lamanon nel sirventese *De la ssal de Proenza-m doill*, in cui la polemica verso l'amministrazione di Carlo I d'Angiò prende le mosse dalle gabelle imposte sull'estrazione e il commercio di questo alimento; proprio come il sale può rovinare del tutto un banchetto di carne, la speculazione sulle saline ha una ricaduta negativa su tutto l'operato del conte (*BdT* 76,5 vv. 11–12):²⁴

La sal an mes a tan gran for
per q'eu tem fort e tem ancor
qe-l proverbis q'és tan diz torn en mal:
«Condugz ab carn totz es perdutoz per sal».
(Salverda De Grave 1902:47)

Del resto il sale è fondamentale anche per la conservazione della carne che altrimenti non potrebbe essere consumata durante tutto l'anno.²⁵ Tra i testi dei trovatori, vari sono i riferimenti al *bacon*, la carne di maiale salata, che era certo cibo tra i più consueti: ad esempio, si pensi che il *bacon* è l'alimento carneo che compare accanto al pane e al vino nel sirventese *Senhe n'Eble, vostre vezi* di Peire Cardenal di cui si è parlato sopra (*BdT* 335,53 v. 5).²⁶ Nel sirventese del Monge de Montaudon, *Pos Peire d'Alvernh'a cantat*, egli stesso si raffigura come colui che «a laissat Dieu per baco» (*BdT* 305,16 v. 100; Routledge 1977:156), dove *baco* rinvia evidentemente alla carne in generale e, probabilmente, ai beni materiali in senso ancor più ampio. E non mancano neppure riferimenti specifici al fatto che il *sal* impedisce il deterioramento della carne, come in *Puois descobrir ni retraire* di Aimeric de Pegulhan, in cui l'elogio rivolto a Gastone VI di Bearn è condotto proprio attraverso un paragone con il sale (*BdT* 10,42 vv. 46–49):

seign'en Gaston, vostr' onranssa
onra Gascoigna d'aitan;
c'aissi cum carn salva sals,
la salvatz dels peiors mals.
(Shepard-Chambers 1950:201)

24. Sul valore politico di questo testo cfr. Borsa 2006:389–391.

25. Regole abbastanza ferree erano imposte sulla vendita della carne fresca: nello statuto dei macellai del 1262, già menzionato, si legge: «De même il a été décidé à propos des porcs qu'ils abattent, qu'ils ne les vendent comme viande fraîche que le jour de l'abattage et le jour suivant; une fois passés ces deux jours, ils seront tenus des les saler et de les vendre comme viandes salées et qui'ils agissent de même pour les autres viandes». (Stouff 1996:96–97)

26. Il *bacon* compare, insieme al grano e al vino, anche in *Belh m'es quan vey camjar lo senhoratge* di Bertran de Born, dove si allude all'avidità dei vecchi (*BdT* 80,7 vv. 33–34): «vielhs es rix hom, quan re no met en gatge / e li sobra blat e vis e bacos» (cfr. Gouiran 1985, 2:754), e in *Can era paucs avia compaynos* di Cerveri de Girona (*BdT* 434a,11 vv. 13–15): «en loc de blat e de vi just razos, / e per diners, plas met e consonans; / e per bacos leus sonetz agradans» (Riquer 1947:223). Sembrerebbe usato in senso allusivo agli organi genitali nella *cobla* che Robert, vescovo di Clermont, indirizza al Dalfin d'Alvernh'a (*BdT* 95,3 v. 3), per cui cfr. Barachini (2015:68–69).

A olio, sale e pepe si associano poi condimenti più sofisticati, capaci di nobilitare anche i cibi meno nobili: brodetti, salse, sughi, creme e conserve varie, a base di vino come il *vertjus*, di pepe come la *pebrada* oppure di latte e uova come il *luxel*. La ricchezza e varietà di intingoli è sicuramente uno dei tratti che più tipicamente caratterizza ancor oggi la cucina d'oltralpe, ma in gran parte si tratta di un'eredità antica: già nel *De re coquinaria* sono descritte, infatti, numerose salse, che del resto sono rimaste tradizionali nella cultura gastronomica europea.²⁷ Inoltre proprio alla preparazione dei condimenti è data particolare importanza in alcuni ricettari come, ad esempio, il *Modus viaticorum preparandorum et salsarum*, raccolta di 51 ricette scritte in latino infarcito di parole provenzali, databile alla fine del XIV secolo: alle salse, menzionate già nel titolo, è dedicata la sezione iniziale costituita da 17 ricette (Lambert 1997:296).

Nel sirventese *En Chantarel sirventez ab mos planz* di Amoros del Luc, nella terna che sintetizza un modello di alimentazione pregevole, propria di un vivere agiato e pacifico, addirittura la *bona salsa* compare accanto al *vi*, questa volta *clar*, e al solito *blanc pains*, in sostituzione della più consueta “carne grassa” (che avrebbe stimolato invece il valore guerriero), forse proprio per enfatizzare quella mollezza e vanità cui sembrerebbe essere dedito il re inglese Enrico III, che il trovatore vorrebbe invece vedere lanciato alla conquista della Francia (*BdT* 22,1 vv. 25–32):²⁸

Bona salsa e clar vi e blanc pains,
chambras, fornels et asi demanes,
e garseillar, e conseil de plaides,
e cavalcar suau coma dianz
vol mais lo rei qe desartar camiza,
e valgra·l mais ausberc et auberjos,
elm, coirassas, perpoint et alcotos,
ar qe non a pel var ni barba griza.
(Jeanroy 1925:277)

Nel sirventese *Ab votz d'angel, l'engu'esperta, non blesza lo iusvert novello*, a cui i domenicani aggiungono le bietole (*BdT* 335,1 v. 35 «iove iusvert ab bles»),²⁹ così come i brodetti e le salse bollenti,³⁰ da cui invece si astiene

27. Questo è il titolo con cui si individua una compilazione di ricette culinarie costituitasi probabilmente alla fine del IV secolo e attribuita falsamente a Marcus Gavius Apicius agronomo dell'inizio del I secolo (Lauroix 1994).

28. Per una contestualizzazione del sirventese cfr. Jeanroy 1925:278–281.

29. Il *vertjus* è una salsa simile all'agresto; sulla preparazione, l'uso e le diverse qualità si veda Mane 2014:42–56: nelle ricette si distingue spesso la qualità di *vertjus* in rapporto al colore o alla definizione di “giovane” o “vecchio”. Si legga Christol per l'impiego di *ius, iuris* nel significato di ‘salsa’ nei libri di cucina a partire dal *De re coquinaria*: nello specifico si può leggere la menzione dello *Ius uiride* VI,5,4 (n°228). Si osservi che in III,2,4 (n°70) si trova attestata la forma diminutiva *iusculum* in riferimento a un rimeidio a base di bietole attribuito a Varrone (Christol).

30. Nel *De re coquinaria* si trova il singolare *ius fervens* e più spesso il plurale *iura ferventia* nel senso di salsa bollente, preparata soprattutto per le carni arrostate, ad esempio di cinghiale (cfr. Christol 3.1.1).

l'asceta (v. 46 «broet e salsa que fria»), sono per Peire Cardenal simbolo di un'attenzione non proprio monacale verso il cibo. La carrellata di piatti a base di carne e salse —il capriolo ricoperto, il maiale alle cipolle, la gallina col *luxell*—³¹ che precede il cappone arrostito, genera un'immagine efficace di *haute cuisine* in *Subrafusa ab cabirol* (BdT 304,4 vv. 1–3).

Alcune carni sono deliziose se arrostate, in particolare il cappone e il montone: in sé l'arrostitimento è un tipo di cottura molto apprezzato e probabilmente il più specificamente pertinente alla cucina nobile (Laurioux 1992:93), anche perché è una preparazione indicata per le carni grasse e per la cacciagione. Il cappone arrosto è considerato una vera prelibatezza, soprattutto quello ben ingrassato di un anno, e infatti completa, in perfetta coerenza, la serie di piatti squisiti di *Subrafusa ab cabirol* (BdT 304,1 v. 4).³²

Nel sirventese *Mailolin, joglar malastruc* di Bertran de Born, l'odore che il montone arrostito emana è irresistibile per il giullare rimproverato per la sua codardia, fiacchezza e ingordigia, poiché egli è più desideroso di entrare in una taverna che in una città assediata (BdT 80,24 vv. 37–39).³³

Lai on sentes raustir montos
 vos fas de l'intrar plus cochos
 q'al pal ni a la serrailha.
 E non es tan grans le roinhos
 q'en un sol morsell o en dos
 non l'enpasses, qi-l vos tailha.
 (Gouiran 1985, 2:782)

Tra i piatti a base di carne sono frequenti i brodi, più gustosi se grassi e saporiti, di manzo o di gallina, come in *Ab votz d'angel, l'engu'esperta, non blesza* (BdT 335,1 v. 35 e 43); a questi si aggiunge, sempre nello stesso testo, il mortarolo, una sorta di paté molto liquido (v. 36).³⁴ Poi troviamo vari

31. Nel *Libre de Sent Sovi* il *luxel* è una salsa simile alla besciamella, a base di latte di capra e uova: si mescola il latte con le uova battute e si porta all'ebollizione, poi si mantiene a fuoco lento mescolando finché il composto non si ispessisce e diventa cremoso (Grewe 1979:173). Coromines 1980–1995, 5:318 segnala come fonte lessicografica il *Terç del Crestià* di Francesc Eximenis (1384): «No ús de totes salses sinó les espesses bollides, o salsa de pago e luxell e mig raust mesclat ab girofle e ab gíngebre vert», e ricorre ad *alosa* (cast. *aloja*) 'espècie d'hidromel' per quanto riguarda l'etimologia. Credo invece che la forma catalana, così come quelle provenzale *jussel* e spagnola *jusello* (DRAE sv), genovese *giuscello*, napoletana *sciussello* (ecc.) debba essere ricondotta al latino *iuscellum*, diminutivo di *ius*, che ha il significato generico di 'salsetta', 'sughetto', 'brodetto'.

32. Anche nella tenzone tra Ricau de Tarrascon e Cabrit, *Cabrit, al mieu vejair* il cappone arrostito sembra essere il pasto più ambito (BdT 422,2 ~ 192,1a v. 22): «fassa-m raustir un gras capon» (Guida 1989:650). Sui vari modi per preparare la cacciagione cfr. Benoist 1984:81.

33. Su questo testo, in quanto rappresentante del genere *sirventes joglaresc* cfr. Menegaldo 2011:550.

34. Piatto generalmente a base di carne o pesce ma anche semplicemente di latte e pane, uova o altro, battuti con il mortaio (cfr. Du Cange 1883–1888, 5:523; Godefroy 1937–1938, 5:417); può essere nella forma di una purea liquida servita nella scodella. La forma *mortarolo* si trova nel *Libro di cucina veneziano* (XIV–XV sec.): "Mortarolo per XII persone" (Favati 1899:24).

piatti elaborati, come quelli di cui prima si è detto: il capriolo ricoperto di salsa, il maiale con le cipolle, la gallina con il luxel, a cui bisogna allegare, per correttezza di documentazione, il poco gradito agnello con i cavoli, tutti annoverati in *Subrafusa ab cabirol* (*BdT* 304,4 vv. 1–3 e 11); e ancora, in aggiunta, la *carbonada*, menzionata da Peire Cardenal nel sirventese *Per fols teing poillhes e lombartz* (*BdT* 335,40 v. 27).

Attraverso l'associazione di ingredienti diversi e di diverso rango l'arte culinaria permette di superare i limiti imposti dalle gerarchie sociali, ingentilendo qualche alimento sentito come troppo rustico o sostituendo quelli di difficile reperibilità o più costosi con quelli più alla portata (ad esempio gli animali selvatici con quelli allevati). Così, tra i vari mestieri che si menzionano nel lungo vanto di cui è costituito il sirventese *Sirvens sui avutz et arlotz* di Raimon d'Avignon, quello del cuoco è identificato proprio con la particolare capacità di riuscire a presentare un piatto gustoso utilizzando ingredienti non troppo ricercati: il cuoco esperto preparando una ricetta sa far passare per capponi il semplice e meno saporito gallo (*BdT* 394,1 v. 34 «e sai faire de gal capo»; Riquer 1975, 3:1318).³⁵

Nelle gerarchie alimentari il ruolo della carne è confrontabile solo con quello del suo più importante sostituto: il pesce (cfr. Montanari 2014: 80–87). La fortuna di questo alimento nella cultura europea è strettamente legata alle restrizioni imposte dalla religione cristiana al consumo di carne. Tuttavia, sebbene esso si associ all'idea di privazione e di penitenza proprio in quanto alternativo alla carne nella dieta dei monaci e nell'alimentazione di tutti i cristiani nei periodi di astinenza dettati dalle autorità ecclesiastiche, il pesce resta un alimento meno comune e in molti casi è percepito come un bene esclusivo e di lusso, soprattutto se fresco; insomma, sia perché associato ad un'idea di leggerezza (che non riempie lo stomaco) sia perché facilmente deperibile, il pesce non è considerato un cibo povero (cfr. Montanari 2014:83–84). I monaci hanno la necessità di disporne in tutti i periodi dell'anno, per questo «impianti vivaistici e peschiere artificiali affiancavano realmente i complessi monastici, e le fonti d'archivio confermano l'attenzione particolare dei monaci a garantirsi l'uso delle acque per esercitare i diritti di pesca» (Montanari 2014:200). In modo del tutto simile si organizzano anche molte casate nobiliari. A prevalere è, dunque, il pesce d'acqua dolce, più facilmente reperibile (per la presenza diffusa di acque, anche ferme come paludi, laghi e stagni), mentre il pesce di mare resta a lungo una rarità, in particolare nelle aree continentali.³⁶ Per questo è particolarmente significativa la volontà di privarsi di gronghi, rombi e passere di mare, come di cibi particolarmente

35. Sull'intercambiabilità di alcuni alimenti nelle ricette francesi medievali e in particolare sulla consuetudine di sostituire, se necessario, il capponi con pollame più comune cfr. Lambert 1992:219.

36. Sulle differenze di reperibilità e diffusione tra pesce d'acqua dolce e pesce di mare cfr. Montanari 2014:85.

ricercati, nel componimento di Gavaudan, *Lo mes e-l temps e l'an deparc* (BdT 174,7 vv. 68–71):³⁷

Dieus sal lo comte e-l derga
 que ses luy no vuelh Venerca
 ni manjar congre ni congra,
 rom ni passarc ni passarca.
 (Guida 1979:314)

Nel sirventese *Tan vey lo segle cobeytos*, Peire Cardenal se la prende con gli ordini religiosi in generale e in particolare con l'ordine dei predicatori (cfr. v. 35),³⁸ stigmatizzando, nella strofe V, il costume di spendere i proventi dell'elemosina per soddisfare i vizi carnali, comprando cibi ricchi e gustosi e vestiti caldi: la terna di alimenti *pesce, pane, vino*, fortemente simbolica dal punto di vista religioso, innesca una connessione implicita alla terna "laica" *carne, pane, vino*, producendo un doppio livello polemico in cui il pesce perde del tutto il suo valore di alimento penitenziale, in quanto sostituito della carne all'interno di un sistema che comprende solo beni di lusso. Il sistema di aggettivi serve a chiarire la specifica connotazione dei cibi, non si tratta di semplici alimenti ma di pesci *grassi* (o *grossi*), di pane *bianco* e di vino *gustoso*, capaci di stimolare il palato (BdT 335,54 vv. 33–39):

En aital orde dos botos
 non donaria, ni un guan,
 que no fan mas querre tot l'an,
 de que compron de gros peyssos,
 blancx pas e bos vis savoros,
 e volon caudament vestir,
 que-l freitz non los puesc'envazir.
 (Vatteroni 2013, 2:684–685)

Di nuovo nelle strofe V e VI del sirventese *Ab votz d'angel, l'engu'esperta, non blesza*,³⁹ Peire Cardenal critica lo stile di vita dei domenicani,⁴⁰ opposto all'ideale di *paubretatz* caratteristico della religione cristiana e del monachesimo fin dalle sue origini (cfr. anche strofe II e III, Vatteroni 2013, 1:144), menzionando nella strofe V una lista di alimenti gustosi di cui essi fanno comunemente uso e che chiaramente contrastano col pasto frugale che ci si aspetterebbe, più per la raffinatezza del modo in cui vengono preparati che per il valore intrinseco dei prodotti.

37. Sono, infatti, tutti pesci di mare «diffusi lungo le coste del Mediterraneo occidentale, pescati sovente anche nelle acque dolci dei fiumi da essi risaliti» (Guida 1979).

38. Secondo l'ipotesi di Vatteroni, che propone come termine *post quem* il 1220, anno in cui l'ordine accettò la regola della mendicizia conventuale (cfr. Vatteroni 2013, 2:683).

39. Le due strofe sono in ordine inverso in tutta la tradizione manoscritta, dove Vatteroni (2013, 1:141) ipotizza un errore d'archetipo.

40. Siamo probabilmente in un periodo successivo al 1233–1234, data dell'istituzione ufficiale del tribunale dell'Inquisizione (cfr. vv. 13–14; Lavaud 1957:163 e anche Vatteroni 2013, 1:140), e precedente al 1249, quando il tribunale non è più in mano ai Domenicani (o forse anche prima del 1238, cfr. Vatteroni 2013, 1:140).

L'ipocrisia dei monaci sta proprio nell'aver introdotto nella loro dieta cibi apparentemente coerenti con i principi dell'astinenza e della continenza (legumi e ortaggi, carne di volatili e vino), nella realtà poi trasformati, attraverso l'arte culinaria, in pietanze prelibate: la fava spezzata e ben cucinata, il pesto ben battuto, il grasso brodo di gallina ruspante, lo *iussvert* novello con le bietole, i vini di ottima qualità.⁴¹ Nella VI strofe, il pesce fresco e grasso di peschiera lungi dall'essere associato al digiuno, figura, al pari del brodo di bue grasso e dei ricchi condimenti, tra i cibi esclusi dalla dieta del vero penitente che si nutre solo di birra e pane di crusca (*BdT* 335,1, vv. 33–48):

Si non, con els, mangem la bona fresza,
e-l mortairol fi batut c'om begues,
ab gras sabrier de galina pagesza,
e d'autra part iove iussvert ab bles,
e vin qui meiller non poiria,
don plus leu franses s'enebria:
s'ap bel viure, vestir, maniar, iazer
conquerr om Dieu, be-l podon conquerrer.

Aissi com els que bevon la servesa
e manio-l pan, per Dieu, de pur regres
e-l bro del gras bueu lur fai gran feresza
et onchura d'oli non volon ges,
ni peis fresc gras de pescaria,
ni broet ni salsa que fria;
per qu'eu conseil qui-n Dieu ha son esper
c'ap lurs conduitz passe, qui-n pot aver.
(Vatteroni 2013, 1:145)

È vero, dunque, che le due liste sono diversamente valorizzate: «les vrais chrétiens partagent l'idéal franciscain et leur pratique de frugalité, qui n'imaginent pas voir et conquérir Dieu par d'autres règles et par un dévergondage digne de gourmets ou de gourmands. Le repas des chrétiens, des vrais, essentiellement abstinent, récuse deux styles de gourmandise, les gourmandise du gourmet et la gourmandise du gourmand» (Lassalle 1984:441).⁴²

Alla lista di carni pregiate che si è descritta sopra si dovranno correlare quindi le varietà di pesce menzionate da Gavaudan e dall'anonimo

41. Mi sembra più coerente da questo punto di vista l'interpretazione di *fresza* come *faba freza* o *fracta*, cioè spezzata e decorticata in uso fin dall'antichità (cfr. Dalby 2003:49; Du Cange 1883–1888, 3:385 «Faba Freza: “Feve frésée, a faba et frasus, quod est fractus”, Glossar. Lat. Gall. ex Cod. reg. 7684: *Faba frach*. Prov. fabe fresa, faba fracta, in Gloss. Provinc. Lat. ex Cod. 7657. Cui opponitur *faba solida*») più che come *trippa* (Vatteroni 2013, 1:146, 151), visto che i legumi sono alimento fondamentale della dieta monastica e in particolare «la fava, preparata con un rituale codificato nei minimi particolari, significativo della sua primaria importanza alimentare, era anche ridotta in farina e mescolata ai cereali per farne pappe, zuppe, polente» (Montanari 2014:202). Sull'ammissione della carne dei volatili alla dieta dei monaci si veda sempre Montanari (2014:198–199).

42. Sul valore da attribuire a questi accostamenti cfr. anche Vatteroni (2013, 1:150–151).

autore di *Ges no m'eschiu nul per mondas mans*: il grongo, il rombo, la pasera, il luccio, la trota, il temolo, il carpione;⁴³ a queste si potrà aggiungere il salmone del *plazer* del Monge de Montaudon, *Mout me platz deportz e guayeza* (*BdT* 305,15 v. 12: «e grans salmos ad hora nona», cfr. Routledge 1977:102). D'altronde con i piatti a base di pesce si può ampliare anche l'elenco delle pietanze cucinate particolarmente apprezzate: vi si possono inserire, infatti, le salsicce di luccio del testo appena ricordato, e il pesce al rosmarino che nella tenzone di Guillem Rainol d'At, *Auzir cugei lo chant e-l crit e-l glat*, è addirittura termine di paragone per quantificare la grandezza dell'amore provato dall'amante sospettato di tradimento: «enanz l'am mais que peis en romanin» (*BdT* 231,1 v. 8; Rieger 1991:331).⁴⁴

Dalla galleria dei brani che si sono raccolti intorno al motivo del *bo manjar* emerge un sistema di rappresentazione fortemente polarizzato in aperta connessione con il sistema di valenze e relazioni sociali. Da una parte i valori positivi attribuiti alla possibilità di godere di un buon pasto e, conseguentemente, alla generosità di chi, oste o signore, mette a disposizione e condivide le proprie risorse. Dall'altra i valori negativi associati alla miseria di chi non può attingere ai beni primari e all'avidità di chi li sottrae al prossimo, tenendo per sé i bocconi migliori, ma anche alla fiacchezza morale di chi, chierico o cavaliere, dedica troppa attenzione ai piaceri di un'alimentazione ricercata.

Com'è in qualche modo ovvio, il sistema espressivo e lessicale che si presenta nell'insieme di questi testi si caratterizza come non tipicamente lirico: la canzone è pochissimo rappresentata, prevale invece il sirventese per lo più rivolto all'invettiva morale o socio-politica.⁴⁵ Così come sono lodati i signori generosi e gli ospiti accoglienti e disponibili, sono scherniti e criticati quelli miserabili e avari; ad essere colpite dagli attacchi più aspri sono alcune gerarchie sociali in generale: i baroni, dediti alle razzie e alla distruzione, e i monaci viziosi che non praticano una vera penitenza; ma non mancano i casi in cui la polemica è personale e diretta. Al di là delle generalizzazioni, per ogni testimonianza è possibile chiarire e specificare le strette connessioni con il contesto reale in cui si sono prodotte, proiettando maggiore luce sull'interpretazione dei testi nonché sui fenomeni sociali e sulla cultura materiale.

43. Il *temolo* o *temalo* è menzionato da Isidoro (XII,VI,29): «Thymallus ex flore nomen accepit: thymum quippe flos appellatur: nam dum sit specie gratus et sapore iucundus, tamen sicut flos flagrat et corpore odores aspirat» (Valastro Canale 2004, 2:68; cfr. Du Cange 1883-1888, 8:104). Nella forma *carpios* va riconosciuto il *carpion*, una razza di trota di lago, specifica dei laghi alpini e ancora presente nel Lago di Garda, per cui cfr. Du Cange 1883-1888, 2:182, che cita proprio gli Statuti daziari della Riviera Bresciana del lago di Garda (XV secolo), *FEW* 2:398.

44. A proposito del registro popolareggiante di questo testo è utile la nota introduttiva di Bonaugurio 2003.

45. Sulla stigmatizzazione delle abitudini alimentari nell'ambito dell'invettiva anticlericale cfr. Vatteroni (1999:27-28). Nella poesia galego-portoghese il genere deputato ad accogliere il lessico relativo all'alimentazione è quello delle *cantigas de escarnho e mal dizer*, cfr. Russo 2012:10.

Sigla

<i>BdT</i>	Pillet e Carstens 1933
<i>DRAE</i>	Real Academia Española 2014
<i>FEW</i>	Wartburg 1922–2002

Opere citate

- ALLEGRETTI, PAOLA. 1999. “*Parva componere magnis*. Una strofa inedita di Bernart de Ventadorn (*BdT* 70,33) e due schede per *BdT* 461,127”. *Rivista di Studi testuali* 1:9–28.
- BARACHINI, GIORGIO. 2015. “I tre imitatori della canzone *Bon’aventura don Dieus d’Elias de Barjols* (*BdT* 132,6): Lo Vesques de Clermont Dalfin d’Alvernha, Oliver de la Mar”. *Critica del testo* 18/1:55–78.
- BATTAGLIA, SALVATORE. 1961–2002. *Grande dizionario della lingua italiana*. 21 voll. Torino: UTET.
- BENOIST, JACQUES OLIVIER. 1984. “Le Gibier dans l’alimentation seigneuriale (XI^e–XV^e siècles)”. In *Manger et boire au Moyen Âge*. Actes du Colloque de Nice (15–17 octobre 1982), ed. Denis Menjot, 1:75–87. 2 voll. Paris: Les belles lettres.
- BILLY, DOMINIQUE, ed. 2015. “Anonyme, *L’autrier cuidai aber druda* (*BdT* 461.146)”. *Lecturae tropatorum* 8 (<http://www.lt.unina.it/Billy-2015.pdf>).
- BOESE, HELMUT, ed. 1973. Thomas Cantimpratensis, *De Natura Rerum*, I: *Text*. Berlin: De Gruyter.
- BONAUGURIO, ROSSELLA. 2003. “Premessa all’edizione in linea dei componimenti di Guilhem Rainol d’At”. *Repertorio informatizzato dell’antica letteratura trobadorica e occitanica* (<http://www.rialto.unina.it/>).
- BORGHI CEDRINI, LUCIANA, ed. 2003. “Anon. 461.170b”. *Repertorio informatizzato dell’antica letteratura trobadorica e occitanica* (<http://www.rialto.unina.it/>).
- . 2008. *Il trovatore Peire Milo*. Modena: Mucchi.
- BORGHINI, ALBERTO *et alii*, eds. 1983. Gaio Plinio Secondo, *Antropologia e zoologia: libri 7–11*. Torino: Einaudi.
- BORSA, PAOLO. 2006. “Letteratura antiangioina tra Provenza, Italia e Catalogna. La figura di Carlo I”. In *Gli Angiò nell’Italia nord-occidentale (1259–1382)*. Atti del Convegno di Studi, Alba, 2–3 settembre 2005, ed. Rinaldo Comba, 377–434. Milano: Unicopli.
- CALZOLARI, MONICA, ed. 1986. *Il trovatore Guillem Augier Novella*. Modena: Mucchi.
- CHRISTOL, ALAIN. 2015. “Les aliments d’origine animale”. In *Dictionnaire Historique et Encyclopédie Linguistique du Latin* (http://www.dhell.paris-sorbonne.fr/vocabulaires_techniques:cuisine:aliments_origine_animale:aliments_origine_animale3).
- COROMINES, JOAN. 1980–1995. *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, amb la collaboració de Joseph Gulsoy i Max Cahner. 9 voll. Barcelona: Curial Edicions Catalanes-Caixa de Pensions.
- DALBY, ANDREW. 2003. *Food in the Ancient World from A to Z*. London & New York: Routledge.
- DEJEANNE, JEAN-MARIE-LUCIEN, ed. 1971. *Poésies complètes du troubadour Marcabru*. New York: Johnson Reprint Corporation. Ed. orig. Toulouse: Privat, 1909.
- DU CANGE, CHARLES DU FRESNE *et alii*. 1883–1887. *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, éd. augm. 10 voll. Niort: L. Favre.
- EUSEBI, MARIO, ed. 2003. *Guglielmo IX. Vers*. Roma: Carocci.
- FASSÒ, ANDREA. 2005. “Marcabru e la civilizzazione del guerriero”. In *Gioie cavalleresche. Barbarie e civiltà fra epica e lirica medievale*, 155–174. Roma: Carocci.
- FAVATI, LODOVICO, ed. 1899. *Libro di cucina del secolo XIV*. Livorno: Giusti.

- GECKELER, HORST. 1997. "Romanisch-germanischer Sprachvergleich: kongruente und nicht kongruente lexikalische Strukturen (mit einem sprachgeschichtlichen Exkurs)". In *Italica et Romanica. Festschrift für Max Pfister zum 65. Geburtstag*, edd. Günter Holtus, Johannes Kramer, Wolfgang Schweickard, 265–282. Tübingen: Niemeyer.
- GILLIÉRON, JULES. 1915. "Chaire et viande". In *Pathologie et thérapeutique verbales*, 1:1–14. 2 voll. Paris: Champion.
- GODEFROY, FRÉDÉRIC. 1937–1938. *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de toutes ses dialectes du IX^e au XV^e siècle*. 10 voll. Paris: Librairie des sciences et des arts.
- GOUIRAN, GÉRARD, ed. 1985. *L'amour et la guerre. L'œuvre de Bertran de Born*. 2 voll. Aix-en-Provence: Publications Université de Provence.
- GREWE, RUDOLF, ed. 1979. *Libre de Sent Soví (Receptari de Cuina)*. Barcelona: Barcino.
- GUIDA, SAVERIO, ed. 1979. *Il trovatore Gavaudan*. Modena: S.T.E.M.-Mucchi.
- . 1989. "La tenzone fra Ricau de Tarascon e «Cabrit»". In *Miscellanea di studi in onore di Aurelio Roncaglia a cinquant'anni dalla sua laurea*, 2:637–661. 2 voll. Modena: Mucchi.
- JEANROY, ALFRED. 1925. "Un sirventés politique de 1230". In *Mélanges d'histoire du moyen âge offerts à M. Ferdinand Lot par ses amis et ses élèves*, 275–283. Paris: Édouard Champion.
- LAMBERT, CAROLE. 1992. "Astuces et flexibilité des recettes culinaires médiévales françaises". In *Du manuscrit à la table: essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, ed. Carole Lambert, 215–225. Montréal: Les Presses de l'Université de Montréal; Paris: Champion.
- . 1997. "La cuisine occitane à partir d'un réceptaire culinaire languedocien et de sources annexes". *Archéologie du Midi médiéval* 15–16:295–305.
- LANDOUZY, LOUIS e ROGER PÉPIN, eds. 1911. *Le régime du corps de Maître Aldebrandin de Sienna*. Paris: Champion. Rist. anastatica. Genève: Slatkine Reprints, 1978.
- LASSALLE, ROGER. 1984. "Le dit et le non-dit culinaires dans la littérature narrative de langue d'Oc". In *Manger et boire au Moyen âge*. Actes du Colloque de Nice (15–17 octobre 1982), ed. Denis Menjot, 1:441–449. 2 voll. Paris: Les belles lettres.
- LATELLA, FORTUNATA, ed. 1988–1989. "Un indiscusso caso di intertestualità trobadorica". *Pluteus* 6–7:45–65.
- . 1994. *I sirventesi di Garin d'Apchier e di Torcafol*. Modena: Mucchi.
- LAURIOUX, BRUNO. 1992. "Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge". In *Du manuscrit à la table: essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, ed. Carole Lambert, 87–108. Montréal: Les Presses de l'Université de Montréal; Paris: Champion.
- LAVAUD, RENÉ. 1957. *Poésies complètes du troubadour Peire Cardenal (1180–1278)*. Toulouse: Privat.
- LENOBLE-PINSON, MICHÈLE. 1977. *Le langage de la chasse, gibiers et prédateurs: étude du vocabulaire français de la chasse au XX^e siècle*. Bruxelles: Facultés universitaires Saint-Louis.
- LI GOTTI, ETTORE, ed. 1952. *Jofre de Foixà, Vers e regles de trobar*. Modena: Società Tipografica Modenese.
- LINKER, ROBERT WHITE. 1979. *A Bibliography of Old French Lyrics*. University, Mississippi: Romance Monographs.
- MANCINI, MARIO. 1993. "Cortigiani e cavalieri-predoni: intorno a un motivo trobadorico". In *Metafora feudale. Per una storia dei trovatori*, 13–62. Bologna: Il Mulino.
- MANE, PERRINE. 2014. "Raisin, vin, vinaigre, verjus dans les traités culinaires . . . ou «Dans la vigne tout est bon»". *L'Atelier du Centre de recherches historiques* 12. (<http://acrh.revues.org/6000>).

- MENEGALDO, SILVÈRE. 2011. “La recommandation paradoxale, ou le jongleur cible de la satire. Nouvel essai de définition du *serventes joglaresc* dans la lyrique occitane des XII^e et XIII^e siècles (avec en Annexe une traduction commentée)”. *Cahiers de recherches médiévales et humanistes* 22:537–586 (*Les voix narratives du récit médiéval*).
- MENEGHETTI, MARIA LUISA. 2000. “Aldric e Marcabru”. In *Carmina semper et citharae cordi: Études de philologie et de métrique offertes à Aldo Menichetti*, edd. Marie-Claire Gerard-Zai, Paolo Gresti, Sonia Perrin, Philippe Vernay, Massimo Zenari, 71–86. Genève: Slatkine.
- MONTANARI, MASSIMO. 2004. *Il cibo come cultura*. Bari: Laterza.
- . 2014. *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*. Bari: Laterza.
- MULON, MARIANNE. 1971. “Deux traités inédits d’art culinaire médiéval”. *Bulletin philologique et historique (jusqu’à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques*. Année 1968: Actes du 93^e Congrès national des Sociétés savantes tenu à Tours, 1:369–435.
- NOTO, GIUSEPPE. 2010. “I trovatori e il vino. La presenza del vino nella letteratura medievale in lingua d’oc”. *Bollettino della Società Storica Pinerolese* 27 (serie 3), 1–2:169–176.
- OLIVIER, PHILIPPE. 2009. *Dictionnaire d’ancien occitan auvergnat: Mauriacois et Sanflorain (1340–1540)*. *Zeitschrift für romanische Philologie*, Beiheft 349. Tübingen: Niemeyer.
- PASERO, NICOLÒ, ed. 1973. *Guglielmo IX, Poesie*. Modena: S.T.E.M.-Mucchi.
- PATERSON, LINDA M. 1975. *Troubadours and Eloquence*. Oxford: Clarendon Press.
- PETROSSI, ANTONIO. 2009. *Le coblas esparsas occitane anonime. Studio ed edizione dei testi*. Tesi di dottorato, Università degli studi di Napoli Federico II.
- PFEFFER, WENDY, ed. 2011. “Jofre de Foixa. *Subrafusa ab cabirol*” (BdT 304.4). *Lecturae tropatorum* 4. (<http://www.lt.unina.it/Pfeffer-2011.pdf>).
- PILLET, ALFRED e HENRY CARSTENS. 1933. *Bibliographie der Troubadours*. Halle (Salle): Niemeyer.
- RAYNAUD, GASTON. 1881–1883. *Recueil de motets français des XII^e et XIII^e siècles*. 2 voll. Paris: Vieweg.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. 2014. *Diccionario de la lengua española*. 23^a ed. Madrid: Espasa-Calpe.
- RIEGER, ANGELICA, ed. 1991. *Trobairitz : der Beitrag der Frau in der altokzitanischen hofischen Lyrik*. Tübingen: Niemeyer.
- RIQUER, ISABEL DE, ed. 2003. *Las canciones de Sant Joan de les Abadesses. Estudio y edición filológica y musical con la colaboración de Maricarmen Gómez Muntané*. Barcelona: Reial Academia de Bones Lletres de Barcelona.
- RIQUER, MARTÍN DE. 1946. “Aspectos de la lírica de Cerverí de Girona”. *Annals de l’Institut d’Estudis Gironins* 1:1–54.
- , ed. 1947. *Obras completas del trovador Cerverí de Girona*. Barcelona: Instituto español de estudios mediterráneos.
- . 1975. *Los trovadores: historia literaria y textos*. 3 voll. Barcelona: Editorial Planeta.
- , ed. 1996. *Les poesies del trobador Guillem de Berguedà*. Barcelona: Quaderns Crema.
- ROUTLEDGE, MICHAEL J., ed. 1977. *Les poesies du Moine de Montaudon*. Montpellier: Publications du Centre d’études occitanes de l’Université Paul Valéry.
- RUSSO, MARIAGRAZIA. 2012. “A tavola con i trovatori: cibi e manicaretti nella lirica galego-portoghese”. *Rivista di studi portoghesi e brasiliani* 14:9–22.
- SALVERDA DE GRAVE, JEAN-JACQUES, ed. 1902. *Le troubadour Bertran d’Alamanon*. Toulouse: Privat.

- SANTINI, GIOVANNA. 2015. "Bocconcini per la *bonne vie*. Assaggi da Colin Muset e altri trovieri". In *Parla come mangi. Lingua portoghese e cibo in contesto interculturale*, ed. Emma de Luca, 271–291. Viterbo: Sette Città.
- SPAGGIARI, BARBARA. 1992. *Il nome di Marcabru. Contributi di onomastica e critica testuale*. Spoleto: Centro italiano di studi sull'Alto Medioevo.
- STOUFF, LOUIS. 1996. *La table provençale: boire et manger en Provence à la fin du Moyen Age*. Avignon: Barthélemy.
- THIBAUT, ANDRÉ. 2004. "Évolutions sémantiques et emprunts: le cas des gallicismes de l'espagnol". In *Historische Semantik in den romanischen Sprachen*, edd. Franz Lebsanft e Martin-Dietrich Gleßgen, 103–119. Tübingen: Niemeyer.
- TOBLER, ADOLF e ERHARD LOMMATZSCH. 1925–2002. *Altfranzösisches Wörterbuch. Adolf Toblers nachgelassene Materialien*, bearbeitet und herausgegeben von Erhard Lommatzsch, weitergeführt von Hans Helmut Christmann. 11 voll. Wiesbaden: F. Steiner.
- VALASTRO CANALE, ANGELO, ed. 2006. *Isidoro di Siviglia, Etimologie o Origini*. 2 voll. Torino: UTET.
- VATTERONI, SERGIO. 1999. *Falsa clerica: la poesia anticlericale dei trovatori*. Alessandria: Edizioni dell'Orso.
- , ed. 2013. *Il trovatore Peire Cardenal*. 2 voll. Modena: Mucchi.
- WARTBURG, WALTHER VON *et alii*. 1922–2002. *Französisches Etymologisches Wörterbuch. Eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*. 25 voll. Bonn: Klopp; Heidelberg: Winter; Leipzig & Berlin: Teubner; Bâle: Zbinden.
- ZUMTHOR, PAUL. 1959. "Recherches sur les topiques dans la poésie lyrique des XII^e et XIII^e siècles". *Cahiers de civilisation médiévale* 2(8):409–427.