

GIOVANNA SANTINI. “*Bos manjars*: la buona tavola nella poesia dei trovatori”. *Romance Philology* 70 (Spring 2016):219–238.

Altri appunti sul *manjars* in Terra Occitana

L'articolo sul *bos manjars* nasceva come parte di un dittico sull'alimentazione nella poesia della Francia medievale: tenuto conto che il primo saggio, *Bocconcini per la bonne vie. Assaggi da Colin Muset e altri trovieri*, era dedicato alla connotazione socio-economica e medico-sanitaria dei riferimenti al cibo nella rappresentazione della *bonne vie* nei componimenti del troviero (Santini 2015), rivolgendo lo sguardo alla lirica occitanica, il taglio che mi era sembrato più coerente e interessante, era quello che poneva al centro dell'obiettivo il consumo della carne, indagato in particolar modo dal punto di vista della sua valorizzazione ideale all'interno della società cortese.¹

Nella galleria dei brani poetici recensiti nel saggio, la carne emerge come l'alimento per eccellenza attraverso cui si esprimono valori morali e sociali, inoltre, insieme al pane e al vino, compone una terna di generi primari, necessari e sufficienti (la terna è anche integrata nel motivo del *bon ostau*, dove si trova ristoro mangiando e bevendo accanto a un focolare, in compagnia di una donna generosa). Per assecondare pienamente il piacere del palato, in corrispondenza con un certo tipo di aspettative di benessere e lusso, la carne deve essere grassa, arrostita e ben condita di olio, pepe e sale, meglio ancora se si tratta di cacciagione e se insaporita con altri ingredienti in preparazioni più sofisticate, come brodetti e salse. Un'alimentazione ricca di carne contraddistingue la nobiltà feudale e in generale l'aristocrazia laica, cosicché la sua scarsità simboleggia la privazione di potere o una condizione di subalternità economica o sociale, mentre l'astensione dai cibi carnei si associa a una pratica di penitenza e di allontanamento dai piaceri terreni. Dall'indagine condotta nella poesia trobadorica, emerge un sistema di rappresentazione fortemente polarizzato, che vede da una parte i valori positivi attribuiti alla disponibilità dei beni primari e alla generosità di chi li condivide, dall'altra i valori negativi associati alla miseria e all'avidità e, nello stesso tempo, anche alla fiacchezza morale di chi si rivolge solamente ai piaceri materiali.²

1. In questi anni l'interesse per la ricostruzione di abitudini e gusti in cucina e per lo studio del lessico alimentare medievale è cresciuto considerevolmente; tra altri, si segnalano i lavori del gruppo di ricerca riunito intorno al progetto *Atlante della lingua dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*. <https://www.atliteg.org/pubblicazioni>.
2. A proposito della storia, della struttura e della funzione della grammatica e in particolare del rimario e delle liste lessicali che la corredano, mi permetto di rimandare, anche per la bibliografia di riferimento, ai miei lavori: Santini 2005, 2016, 2018a, 2018b.