

A tavola con il patriarca

di Alessio Bassani

No' mancin i polez, dongia dal plui rar, ma no propi tan, salvadi, cun ieuars e pernis, ma iarin servidis ancia bestis di alevament come agnei e tortorelis: un mangià siart no par duc.

Lo studio delle fonti riserva sempre nuove scoperte e prospettive. Accanto alle cronache e agli statuti, la maggior parte della produzione scritta medievale nasce per fini meramente pratici e fiscali: in questa tipologia di documenti la quotidianità è la vera protagonista. Ritroviamo così compravendite immobiliari, testamenti e registri di spese: questi ultimi in particolare sono conservati in gran numero negli archivi storici. Tali manoscritti possono essere singoli fogli di annotazioni riguardo esborsi di vario tipo, oppure veri e propri registri di spese che nascono per rendicontare e giustificare le uscite per i più disparati motivi. Nel panorama comunale udinese, ad esempio, se ne occupano i camerari, importanti funzionari cittadini che gestiscono e rendicontano, spesso giorno per giorno, le uscite per la gestione ordinaria e straordinaria della cosa pubblica.

Ad un primo sguardo i registri dei camerari potrebbero sembrare lunghe e noiose liste di beni e cifre piuttosto sterili e noiose, ma spesso disegnano veri e propri spaccati di

quella che è la quotidianità del comune. Troviamo menzionate spese per opere pubbliche cittadine che, naturalmente, richiedono una manutenzione ordinaria o straordinaria, con modalità del tutto simili a quelle odierne. Gli interventi di volta in volta generano una spesa dalla quale spesso si deducono molte informazioni sul manufatto in oggetto: dal problema che presenta fino al nome dell'artigiano cui era affidata l'esecuzione materiale del lavoro. Si disegnano così piccoli quadretti del quotidiano nei quali vediamo, ad esempio, il falegname che ripara il ponte di una delle porte della città, intervento che riguarda anche le rastrelliere per le lance e i bersagli, usati probabilmente dal balestriere tedesco che proprio in quel periodo è assunto con stipendio fisso dal comune.

Tutti piccoli tasselli che compongono quello che è il mosaico della quotidianità di una giornata medievale, particolarmente toccante perché, spesso raccontata in poche parole, testimonia mestieri perduti, vicende e cose di piccola gente.

Anno Dni MCCC.LVIII. Memoriale expensarum
factarum p[ro] D[omi]n[u]m Federicum Boyanum Aquilensem.
Certe Vice dominum inchoato die VI. Augusti.

Im[per]atoris D[omi]ni D[omi]ni in R[ati]o[n]e Memoriale expensarum factarum p[ro] D[omi]n[u]m
Federicum Boyanum Aquilensem. Certe Vice dominum inchoato die VI. Augusti.
VI. Augusti.

Exp[en]sa ad coquinam	1 F 1
Exp[en]sa ordinare	1 F 2
Exp[en]sa p[ro] comens. etc.	1 F 3
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis	1 F 4
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 5
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 6
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 7
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 8
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 9
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 10
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 11
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 12
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 13
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 14
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 15
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 16
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 17
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 18
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 19
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 20
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 21
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 22
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 23
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 24
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 25
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 26
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 27
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 28
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 29
Exp[en]sa p[ro] p[er]sonis p[ro] p[er]sonis	1 F 30

SOPRA: Titolo del manoscritto. Anno 1358, memoriale delle spese fatte da Ser Federico Boiani. Cividale del Friuli, Museo Archeologico Nazionale - Fondo Boiani primo f. di guardia r. Su autoriz. del Polo Museale del FVG - MiBACT.

SOTTO: Indice del memoriale di Ser Federico «Spese di cucina a pagina 1». Cividale del Friuli, Museo Archeologico Nazionale - Fondo Boiani secondo f. di guardia r. Su autoriz. del Polo Museale del FVG - MiBACT.

Il registro¹ – o memoriale, come lo chiama l'autore – del nobile Federico Boiani, vicedomino di Aquileia, rientra in questa tipologia di fonti e riguarda in gran parte le spese da lui sostenute per offrire un ricco desinare alla tavola del Patriarca. Ser Federico è originario di un'importante famiglia di nobili cividalesi, la stessa che darà i natali al più celebre Corrado III Boiani. Nel 1358, anno del memoriale, è evidentemente rientrato nella linea di fedeltà del Patriarca, dopo i burrascosi eventi del 1350 che avevano portato all'uccisione del Patriarca precedente, Bertrando. Federico viene chiamato a ricoprire la carica di vicedomino del Patriarcato nell'anno 1358, nomina che però è invisibile al conte di Gorizia, il quale avrebbe voluto riservarsi l'ambito incarico.²

Come premesso, tra i suoi compiti vi è quello di provvedere a mantener fornita la tavola del Patriarca, un incarico che osserva scrupolosamente compilando con cura un memoriale che comincia nell'agosto del 1358 e si protrae sino al febbraio dell'anno seguente. Un fatto piuttosto insolito è che il memoriale ha come oggetto quasi esclusivamente spese di natura culinaria. Il volume, molto preciso in quanto rendiconto di spese, comincia con un agile indice la cui prima voce recita «spese di cucina».³ Fra le altre, vengono riportate in sezioni separate quelle per il pane e quelle per i vini. Tali spese ricadono talvolta in quelle di cucina, probabilmente in occasioni speciali, come accade ad esempio il 12 agosto, giornata nella qua-

le vengono acquistate due bottiglie di vino da un certo Babanico di Cividale. Le spese fotografano le molteplici sfaccettature della vita comune; se in una cronaca le piccole cose quotidiane scompaiono perché vengono date per scontate, in un registro di spese ogni piccolo acquisto viene sempre accuratamente annotato. Ad esempio, quando alla fine d'agosto le giornate cominciano ad accorciarsi, compaiono fra le voci di spesa le candele di sego e, con l'avanzare della stagione e i primi freddi, si fanno più frequenti e consistenti le annotazioni riguardo i carri di legna da ardere, che serve ovviamente anche alla cucina. Da ciò è facile immaginare che i banchetti si tengono in sale piuttosto fredde, che, con le giornate invernali cominciano ad accorciarsi, si fanno anche via via più buie. Gli ambienti devono essere di una certa dimensione in quanto i partecipanti a questi pranzi e a queste cene sono piuttosto numerosi: a ogni pasto è indicato puntualmente il numero degli ospiti che vengono serviti. Lunedì 13 agosto 1358 a pranzo si cucina per 132 persone. In genere si va dai 90 ai 150 ospiti; per ogni giornata, si indicano dati che per la loro precisione sono talvolta stupefacenti. Ma chi erano gli astanti? Sicuramente sono persone di rango, perlopiù dell'entourage patriarcale, ma non mancano ospiti di altri comuni; il 14 agosto è annotata la presenza del vicedomino di Udine, e il totale degli invitati è di 141 persone. Per l'occasione si serve del pesce acquistato ad Aquileia.⁴ Nel menù degli invitati, salvo rarissime

1. Museo Archeologico Nazionale, archivio storico, Fondo Boiani P02 – 02, primo foglio di guardia senza numero.

2. AAVV, *Dizionario biografico degli Italiani*, v. 11 pag. 205, Roma 1969.

3. Museo Archeologico Nazionale, archivio storico, Fondo Boiani P02 – 02, secondo foglio di guardia senza numero.

4. *Ibidem*, f. 4 v.

eccezioni, la carne è sempre presente, sia a pranzo sia a cena; si comincia ad agosto per la maggior parte con carne di castrato e di vitello, talvolta da latte, per passare al maiale nella stagione invernale. Probabilmente, come nella tradizione contadina, con il freddo si comincia la macellazione del suino che spesso, come precisa l'autore, si preferisce servire arrosto. Non manca il pollame, accanto alla più rara, ma non infrequente selvaggina, con lepri e pernici, ma vengono serviti anche animali allevati come agnelli e tortore, specialità sicuramente non riservate a tutti. Considerato il numero esiguo di pezzi acquistati, in genere limitato a poche unità, devono essere destinate a qualcuno in particolare.

Nel corso della settimana si nota anche una particolare osservanza per il digiuno del venerdì e del sabato, quando la carne lascia il posto al pesce, e in luogo del lardo usato quasi quotidianamente, si usa l'olio, e talvolta il burro. Il pesce, costoso e delicato, è un'ulteriore conferma del rango elevato dei partecipanti al banchetto.⁵ Lo stesso si può dire del costoso zucchero che compare, pur di rado, nel registro di spese, assieme alla più frequente uva passa assieme alla quale contribuisce ad addolcire la tavola. Restando nei mesi invernali, come vuole la tradizione, fa capolino la brovada, servita l'ultimo giorno dell'anno e nel mese di gennaio. Frutta e verdura, come tutto il resto, seguono la stagionalità dei tempi passati: si co-

mincia con le pere, da agosto a novembre, per poi passare ai fichi e infine ai cavoli nei mesi invernali. Meno familiare, ma onnipresente, una particolare salsa: la piperata, che i palati degli invitati apprezzano in due versioni, dolce e forte. Si tratta, come indica un ricettario coevo,⁶ di una salsa d'accompagnamento a carne e pesce. La lista delle vivande pare confermarlo perché la troviamo in abbinamento a entrambi. Il fatto che sia citata come piperata, e non con la lista dei singoli ingredienti che la compongono, suggerisce che forse la «base» sia acquistata all'esterno della cucina e il cuoco provveda ad aggiungere il sugo di carne o di pesce. Questa salsa – secondo il ricettario – viene fatta con farina bianca, mele e aceto, cui si unisce il sugo di carne o di pesce e, una volta bollita, si aggiungono spezie all'occorrenza; per averla gialla basta aggiungere lo zafferano, onnipresente nel registro, scelto per il suo colore simile all'oro e per il suo aroma.⁷

Accanto al giallo, il colore predominante nelle pietanze era il bianco,⁸ simbolo di purezza, ottenuto con l'uso abbondante di mandorle e riso, ingredienti caratteristici del «biancomangiare»⁹ tanto caro alla cucina dell'epoca.

Di seguito, due ricette tratte dal «Libro de arte coquinaria», ricettario di Mastro Martino,¹⁰ cuoco del Patriarca, utili a dare un'idea di quello che poteva essere un banchetto alla tavola di Ser Federico.

5. REDON, SABBAN, SERVENTI, *A tavola nel medioevo*, p 15, Bari 1994.

6. RORATO, *Libro per cuoco, primo ricettario italiano del XIV secolo*, pag. 63, Villorba (TV) 1969.

7. REDON, SABBAN, SERVENTI, *A tavola nel medioevo*, p 36, Bari 1994.

8. *Ibidem*, p. 36 – 37.

9. Si trova menzionato anche nel ricettario di Maestro Martino; si tratta di preparazioni composte con ingredienti come mandorle, acqua, carne lessa, mollica di pane, riso, ecc. che donano un aspetto candido alle vivande.

10. MAESTRO MARTINO, *Libro de arte coquinaria*, conservato presso l'Università di Marburgo, Germania.

PER IL VITELLO:

«Per fare pastelli de carne de vitello, o cappone, o qualunque altra carne, o de ucelli. In prima toglì carne magra quella quantità che ti piace et battila bene minuta col coltello; et toglì de bon grasso de vitello et mischialo bene con la dicta carne, gioggendovi de bone spetie secundo il communo gusto o secundo il gusto del patrone. Dapoi fa' le tue croste de pasta secundo l'usanza di pastelli et ponilo accocere nel forno. Et come siano cotti toglì due rossi d'ova, de bono agresto, un pocho di brodo grasso, et un pocho di zafarano, et batti bene queste cose insieme, et ponele nel pastello. Et se tu non sapessi fare le croste cocelo ne la padella come se fanno le torte. Et nel dicto pastello si pò mettere uno o doipollastri ovvero pippioni, o capponi, o qualunque altro ucello integro, o tagliato».

**PER LE FRITTELLE
DI FICHI:**

«Piglia un poche de amandole, et di pignoli secundo la quantità che vole fare, et pistale molto bene, et fa' che siano bianche et nette, agiognendoli doi fiche secchi, et un poca de uva passa insieme a pistare. Poi habi un pocho di petrosillo tagliato menudo et un poca di uva passa integra con bone spetie. Et questa compositione se venisse troppo stretta agiognivi un poca d'acqua rosata; et habi le fiche secche aperte et busciate dal canto di sotto, cioè dal fiore; et la impierai molto bene di questa compositione frigendola ad ascio in bono oglio, infarinandole poi un pochetto di sopra».

L'autore ringrazia Roberto Zottar, delegato provinciale per l'Accademia Italiana della Cucina, per la preziosa collaborazione.