



MEDIAEVAL SOPHIA

Studi e ricerche sui saperi Medievali

Peer e-Review annuale dell'Officina di Studi Medievali

Direttore
Giuseppe Allegro

Vicedirettore
Armando Bisanti

Direttore
editoriale
Diego Ciccarelli

MEDIAEVAL SOPHIA 18
(gennaio-dicembre 2016)

STUDIA

Ezio ALBRILE, <i>Notti alchemiche. Frammenti ermetici taurinensi</i>	1
Antonino CANNATA, Antonino MAZZAGLIA, Claudia PANTELLARO, Salvatore RUSSO, <i>Ricerche nel territorio di c.da Cugno Case Vecchie. Primi dati dalla tomba con menorah incisa</i>	23
Françoise DEJOAS, <i>La maiolica a lustro d'importazione spagnola a Gela (CL). Il caso del Castelluccio di Eraclea-Terranova nel XV secolo</i>	35
Francesca GARZIANO, <i>Un complesso documentario inedito: Il Fondo Pergamene della Biblioteca Fardelliana di Trapani. Per uno studio sulla società e sulla religiosità trapanese del XIII secolo</i>	55
Maria Vittoria MARTINO, <i>Le Origines di Catone tra Servio e Isidoro di Siviglia: uno studio sulle fonti</i>	111
Alessia MARTORANA, <i>L'exemplum de canicula lacrimante nella Disciplina Clericalis di Pietro Alfonsi</i>	117
Guglielmo RUSSINO, <i>Confronti pericolosi. La differenza religiosa e i rischi del pluralismo</i>	129
Domenico SEBASTIANI, <i>Dalla civiltà del grano a quella della carne. Gli animali e l'alimentazione del nobile medievale</i>	137
POSTILLA	
Armando BISANTI, « <i>Humanae ac divinae litterae</i> ». <i>Gli scritti di cultura medievale e umanistica di Mauro Donnini</i>	171

Sabrina CRIMI, *L'Algorismus proportionum di Nicola d'Oresme e i Flores Almagesti di Geber: un testimone palermitano* 215

Giuseppe MUSCOLINO, *The Salvation of Mankind in Late Antiquity: concerning a recent Study* 225

LECTURAE 235

ACQUA E TERRITORIO NEL VENETO MEDIEVALE, a cura di Dario Canzian e Remy Simonetti, Roma, Viella, 2012, pp. 257, ill. (Interadria culture dell'Adriatico, 16), ISBN 978-88-8334-959-1 (MARZIA SORRENTINO)

AVERROÈ, *Il Trattato decisivo sulla connessione della religione con la filosofia*, a cura di Massimo Campanini, testo arabo a fronte, Milano, Rizzoli, 2015 (GABRIELE PAPA)

Paolo BIANCHI, *Inchostro antipatico. Manuale di dissuasione dalla scrittura creativa*, Milano, Bietti, 2012 (ANTONELLA MARIA GIOVANNA MODICA)

I CAMALDOLESI AD AREZZO. Mille anni di interazione in campo religioso, artistico, culturale. Atti della giornata di studio in occasione del millenario della fondazione del Sacro Eremo di Camaldoli (Arezzo, 9 ottobre 2012), a cura di Pierluigi Licciardello, Arezzo, Società Storica Aretina, 2014 (ARMANDO BISANTI)

Santino Alessandro CUGNO, *Dinamiche insediative nel territorio di Canicattini Bagni (SR) tra Antichità e Medioevo*, Oxford, British Archaeological Reports (B.A.R. International Series 2802), 2016 (MARTA FITULA)

Il DESIDERIO NEL MEDIOEVO, a cura di Alessandro Palazzo, Roma, Edizioni di storia e letteratura, 2014 (GIUSEPPE ALLEGRO)

DES SAINTS ET DES ROIS. L'hagiographie au service de l'histoire. Textes réunis par Françoise Laurent, Laurence Mathey-Maille et Michelle Szkilnik, Paris, Champion, 2014 (ARMANDO BISANTI)

ESTUDIOS DE FILOLOGÍA E HISTORIA EN HONOR DEL PROFESOR VITALINO VALCÁRCCEL, coord. Iñigo Ruiz Arzalluz, edd. Alejandro Martínez Sobrino, María Teresa Muñoz García de Iturraspe, Iñaki Ortigosa Egiraun, Enara San Juan Manso, Vitoria, Universidad del País Vasco – Gasteiz, Euskal Herriko Unibertsitatea, 2014 (ARMANDO BISANTI)

FIorentino VILLE DÉsertÉE. *Nel contesto della Capitanata medievale (ricerche 1982-1993)*, a c. di M.S. Calò Mariani, Françoise Piponnier, Patrice Beck, Caterina Lagana, Collection de l'École Française de Rome – 441, Rome 2013 (FERDINANDO MAURICI)

FORME DELLA POLEMICA nell'omiletica latina del IV-VI secolo. *Convegno Internazionale di Studi (Foggia, 11-13 settembre 2013)*, a cura di Marcello Marin e Francesca Maria Catarinella, Bari, Edipuglia, 2014 (ARMANDO BISANTI)

Tito Livio FRULOVISI, *Emporia*, edizione critica, traduzione e commento a cura di Clara Fossati, Firenze, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2014 (ARMANDO BISANTI)

Gianfranco MAGLIO, *La coscienza giuridica medievale. Diritto naturale e giustizia nel medioevo*, Padova, CEDAM, 2014 (ANTONELLA MARIA GIOVANNA MODICA)

Pietro MARANESI - Massimo RESCHIGLIAN, «Beato il servo che...». *Intorno alle Ammonizioni di frate Francesco*, Studio Teologico Interprovinciale S. Bernardino-Verona, Atti della Settimana di studi Francescani Cavallino (VE), 1-6 Settembre 2013, Edizioni Biblioteca Franciscana, Milano 2014 (MARIA CESARE)

MENEGALDI *In Ciceronis Rhetorica Glose*, edizione critica a cura di Filippo Bognini, Firenze, SISMEL - Edizioni del Galluzzo, 2015 (GIADA BOIANI)

OBSCURITY IN MEDIEVAL TEXTS, edited by Lucie Doležalová, Jeff Rider and Alessandro Zironi, Krems, Institut für Realienkunde des Mittelalters und der frühen Neuzeit, 2013 (ARMANDO BISANTI)

Francesco PETRARCA, *Rerum memorandarum libri*, a cura di Marco Petoletti, Firenze, Le Lettere, 2014 (ARMANDO BISANTI)

IL RITORNO DEI CLASSICI NELL'UMANESIMO. *Studi in memoria di Gianvito Resta*, a cura di Gabriella Albanese, Claudio Ciociola, Mariarosa Cortesi, Claudia Villa, coordinamento editoriale e indici a cura di Paolo Pontari, Firenze, SISMEL- Edizioni del Galluzzo, 2015 (ARMANDO BISANTI)

Daniele SOLVI, *I Santi Lebbrosi. Perfezione cristiana e malattia nell'agiografia del Duecento*, Edizioni Biblioteca Franciscana, Milano 2014 (MARIA CESARE)

STUDI SULL'OPERA DI ALBERTO VARVARO, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 2015 (ARMANDO BISANTI)

ATTIVITÀ OSM gennaio-dicembre 2016	299
ABSTRACTS, CURRICULA E PAROLE CHIAVE	331

Dalla civiltà del grano a quella della carne. Gli animali e l'alimentazione del nobile medievale

1. Triade alimentare e divina

Durante l'Età di Mezzo il non mangiare con porzioni abbondanti, soprattutto di carne, può essere motivo di ineleggibilità al trono. Ce lo narra, in un passo ormai divenuto a metà strada tra lo storico e il leggendario, Liutprando da Cremona nella sua *Antapodosis*: il vescovo di Metz, nell'anno 888, si apprestava ad accogliere Guido di Spoleto per incoronarlo re dei Franchi. Allo scopo aveva preparato laute cibarie ma poi, venuto a conoscenza delle sue poche abitudini alimentari, lo aveva liquidato con uno sprezzante giudizio – chi mangiava poco non era appunto degno di essere re dei Franchi – e gli preferì Eude, conte di Parigi.

All'inverso i religiosi, a cominciare dai Padri del Deserto, predicano la più rigorosa ed assoluta astensione dalla carne per poter raggiungere la perfezione spirituale.¹ Quel che può sembrare una contraddizione in termini, in realtà è il riflesso della mentalità medievale, caratterizzata da contrasti ed eccessi in tutti i campi, compreso quello alimentare. Perciò mangiare, nel caso specifico, molta carne o astenersene totalmente si pongono come cifra simbolica di valori diversi ed opposti all'interno del corpo sociale, ma allo stesso tempo come facce diverse della stessa medaglia. Il primo atteggiamento appartiene alla classe nobiliare, ai *bellatores*, il secondo al corpo monastico, ai santi, agli *orantes* in genere. Per comprendere meglio questa antinomia, occorre sottolineare come nel primo Medioevo, l'alto Medioevo, nasce un nuovo tipo di alimentazione, diversa da quella esistente precedentemente, e che farà sentire i suoi effetti nell'Occidente europeo per i secoli a venire. Come evidenzia Cristiano Grottanelli, il mondo mediterraneo antico, dai poemi omerici fino all'età imperiale romana, è prevalentemente il mondo del pane o, comunque, dei cereali.² Anche se gli

¹ Cf. L. MORTARI (a cura di), *Vita e detti dei Padri del Deserto*, Roma 1968; A. SCARNERA, *Il digiuno cristiano dalle origini al IV secolo. Contributo per una rivalutazione teologica*, Roma 1990; P. BROWN, *Il corpo e la società. Uomini, donne e l'astinenza sessuale nel primo Cristianesimo*, Torino 2010 [ed. orig. 1992], pp. 195-220; I. LI VIGNI *Quel perverso piacere del digiuno*, in «Abstracta» 53 (1990), pp. 47-52; P. A. ROSSI-I. LI VIGNI, *Non di solo pane... piuttosto di gola. Scienze dell'alimentazione e arte culinaria dall'età tardo classica a quella medievale*, Roma 2013, pp. 210-214; P. CAMPORESI, *Le officine dei sensi. Il corpo, il cibo, i vegetali. La cosmografia interiore dell'uomo*, Milano 2009 [ed. orig. 1985], pp. 78-109; G. BORMOLINI, *I vegetariani nelle tradizioni spirituali*, Torino 2010; ID., *Nostalgia delle origini. La Chiesa d'Oriente e l'astinenza dalla carne*, in «La Porta d'Oriente» 12 (2011), pp. 115-133.

² C. GROTTANELLI, «La carne e i suoi riti», in J. L. FLANDRIN-M. MONTANARI (a cura di), *Storia*

eroi mangiano carne, nel linguaggio di Omero *sitòfagoi*, ossia «mangiatori di pane», è sinonimo di «uomini», ossia di greci, i portatori di civiltà, in contrapposizione a tutti coloro che non ne mangiano, ossia i «barbari». Il selvatico Polifemo è carnivoro e antropofago, beve latticini e non conosce il vino, bevanda umana e civile per eccellenza. A grandi linee, è questa l'alimentazione greco romana, un'alimentazione che si basa principalmente sul valore del pane,³ in contrapposizione al “cibo degli altri” – ossia di tutti coloro che non condividono i valori politici, culturali e alimentari della *polis* (nel caso della romanità della *civitas*) – basato sul “selvaggio” e sull'uso quasi esclusivo della carne, per di più cruda.⁴

Paolo Scarpi ha parlato di “triade alimentare e divina” in relazione al ruolo svolto dai cereali, dalla vite e dall'ulivo nella Grecia antica:

Prodotti attorno ai quali l'uomo greco ha elaborato un sistema mitico-ideologico, con implicazioni anche politiche maturate nel corso del tempo, cofunzionale a un complesso rituale e con quello integrato [...]. Discorso mitico e discorso rituale concorsero alla configurazione dell'universo culturale delle città greche le quali per mezzo di essi hanno espresso e affermato la proprio identità, e di cui uno dei codici di espressione fu il plesso mitico che fondava un regime alimentare, considerato oggi, a ragione o a torto, alla base della cosiddetta dieta mediterranea.⁵

dell'alimentazione, Roma-Bari 2011 [ed. orig. 1997], p. 83.

³ Nel mondo greco-romano il pane è un cibo simbolo, una sorta di statuto ideologico, non un semplice alimento. Più che di pane, occorrerebbe in verità parlare di cereali, e considerare che su di essi la civiltà classica basava circa l'80% del suo fabbisogno alimentare, a cui si aggiungevano i legumi che avevano un ricco apporto proteico. In Grecia venivano utilizzati in maggioranza l'orzo e il frumento, dalle cui farine si otteneva rispettivamente la *maza* – una sorta di focaccia non lievitata né cotta, o addirittura una specie di pappia – e l'*artos*, il pane. A Roma veniva usata fin dall'epoca arcaica il *puls*, una sorta di pappia di farina di farro o di spelta, consumato soprattutto dalle classi inferiori e in campagna. Anche il pane di frumento si presentava in più qualità: *panis candidus* (il pane dei ricchi), *panis sordidus* (pane nero, destinato ai meno abbienti) e *panis furfureus* di sola crusca (pane dei “cani” e dei poverissimi). Il pane costituisce anche l'alimentazione base dei soldati romani in tempo di guerra. Sull'uso dei cereali e derivati in Grecia e a Roma si faccia riferimento ad M. C. AMOURETTI, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Paris 1986; E. BATTAGLIA, 'Artos'. *Il lessico della panificazione nei papiri greci*, Milano 1989; A. CALDERINI, *Panem nostrum quotidianum. La questione del pane nell'antichità*, Milano 1917; L. GALLO, *Alimentazione e classi sociali: una nota su orzo e frumento in Grecia*, in «Opus» 2 (1983), pp. 449-472; N. JASNY, *The Daily Bread in the Ancient Greeks and Romans*, in «Osiris» 9 (1950), pp. 227-253; M. J. S. SOLER, «I cereali e il pane tra gli antichi Greci», in O. LONGO-P. SCARPI (a cura di), *Nel nome del pane. HOMO EDENS IV. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nelle civiltà del Mediterraneo. Atti del Convegno*, Bolzano 1993, pp. 383-388; A. BUONOPANE, «I cereali nel mondo romano. Le fonti letterarie», in *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico. Atti del Convegno*, Brescia 2015, pp. 67-82.

⁴ O. LONGO, «Il cibo degli altri», in J. L. FLANDRIN-M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 201-210.

⁵ P. SCARPI, *Il senso del cibo. Mondo antico e riflessi contemporanei*, Palermo 2005, pp. 27-28. Se i miti hanno un senso e rispecchiano la cultura di un popolo, si può ricordare a tal proposito quello di Anio – narrato nelle *Metamorfosi* di Ovidio – re e sacerdote di Delo, le cui tre figlie, le cosiddette Oinotrope, avevano il dono di trasformare qualunque cosa toccassero in grano, in vino puro o in oliva.

Nella seconda metà del V secolo a. C., infatti, la scuola ippocratica aveva considerato il regime alimentare proposto dalla dea Demetra come effetto del processo di civilizzazione dell'uomo, collocando il pane al centro dello schema alimentare più adatto per l'uomo. A ciò Platone aggiunse che gli abitanti della città ideale dovevano nutrirsi di prodotti vegetali e formaggi, e consumare il vino con moderazione. Ne derivava, quindi, «una società fondata su un sistema integrato di produzione cerealicola, orticola, vitivinicola e casearia, corrispondente in linea generale allo schema dominante nell'economia e nella società greca sin dall'epoca arcaica».⁶

Nel mondo classico, il consumo carneo risulta tutt'altro che centrale, anche se ideologicamente molto sentito:⁷ mangiare carne risulta un caso che fuoriesce dalla normale dieta quotidiana. Momento del piacere e delle festività, il consumo di carne animale viene legittimato in gran parte dal “sacrificio cruento” con il quale la comunità, immolando agli dèi, si libera dal senso di colpa dell'uccisione degli animali.⁸ Secondo

Per quanto concerne il modello alimentare greco romano si leggano F. PULLIA, «Il Mediterraneo greco romano. Tabù e interdizioni alimentari», in M. MONTANARI-F. SABBAN (a cura di), *Storia e geografia dell'alimentazione. Risorse scambi, consumi*, Torino 2006 [ed. orig. 2004], vol. I, pp. 106-110; O. LONGO, «Il cibo degli altri», cit., pp. 112-126.

⁶ P. SCARPI, *Il senso del cibo*, cit., p. 28.

⁷ C. GROTTANELLI, «La carne e i suoi riti», cit., p. 83.

⁸ «Modello univoco abbastanza omogeneo, la cui alta ritualizzazione sanciva e legittimava la struttura sociale, non molto diverso dalle altre forme sacrificali praticate dalle varie popolazioni affacciate sul bacino del Mediterraneo, e in linea generale rimasto pressoché immutato a partire dall'epoca micenea, più o meno dai secoli XV-XIII a. C. sino alla fine del sec. IV d. C., il modello sacrificale greco, da cui dipende con poche differenze quello romano, si fondava essenzialmente sul principio della spartizione della vittima e da un punto di vista istituzionale rappresentava la sola occasione in cui era consentito il consumo della carne, soprattutto del bue. Esclusi quelli agli dei inferi, agli eroi e ai defunti, che prevedevano nella forma dell'olocausto la completa distruzione della vittima nel fuoco sacrificale, a Roma, dove era chiamato *epulum* (alternato però con *divisio*, divisione) e in Grecia, dove era detto *thysía*, il sacrificio assumeva i tratti di un vero e proprio banchetto [...]. Per i Greci, al contrario, con il sacrificio si riproponeva il momento proto tipico in cui uomini e dei si erano separati proprio attorno a una tavola imbandita dal titano Prometeo, che aveva destinato il fumo del grasso e degli ossi bruciati agli dei immortali e i visceri e le carni della vittima, deperibili, agli uomini destinati a morire, fissando così una volta per tutte la mortalità dell'uomo e riaffermandola periodicamente nel corso della *thysía*, con la quale si rinnovavano contemporaneamente i confini tra l'universo umano e quello divino. Per quanto gli dei fossero gli ospiti d'onore del banchetto sacrificale, nondimeno con esso si ribadiva la distanza irriducibile che li separava dagli uomini. Nello stesso tempo il consumo della carne nel sacrificio aveva l'ulteriore duplice funzione di aggregare la società in una sorta di uguaglianza ideologica nel momento dell'uccisione rituale della vittima, che sublimava e rappresentava l'unità della città o dello stato, e di distinguere gerarchicamente la società stessa al suo interno, unita nella consumazione del pasto comune entro le mura cittadine, attraverso la distribuzione delle parti della vittima secondo il rango dei partecipanti al banchetto sacrificale, così che il pregio riconosciuto alle parti dell'animale sottolineava status, ruoli e funzioni»: P. SCARPI, *Il senso del cibo*, cit., pp. 19-20. In relazione al sacrificio cruento nel mondo antico si rimanda a M. DETIENNE-J.-P. VERNANT, *La cucina del sacrificio in terra greca*, Torino 2014 [ed. orig. 1982]; C. GROTTANELLI-N. F. PARISE (a cura di), *Sacrificio e società nel mondo antico*, Roma-Bari 1988; C. GROTTANELLI, *Il sacrificio*, Roma-Bari 1999; A. ARRIGONI, «Da vittime a prodotti», in CR. FRANCO (a cura di), *Zoomania. Animali, ibridi e mostri nelle culture umane*, Siena 2007, pp. 73-

la dottrina maggioritaria la struttura del sacrificio cruento è stata interpretata come un modo per marcare la distinzione tra uomini e dèi, ma anche tra gli uomini e gli animali.⁹ Gli dèi, che ricevono il fumo delle ossa bruciate sull'altare e ne inalano il vapore, ribadiscono la loro immortalità in quanto confermano di non aver alcuna necessità di digerire carne, al contrario l'uomo esplica in tal modo la sua mortalità, dal momento che, per sopravvivere, deve mangiare carne. D'altro canto gli uomini, elaborando un sistema di cucina delle carni, si differenziano dagli animali, che consumano i loro pasti crudi.¹⁰

Secondo la scuola di pensiero che fa capo a Marcel Detienne, in Grecia «l'alimentazione carnea coincide con la pratica sacrificale; ogni carne consumata è una vittima animale sgozzata ritualmente, e il macellaio che fa colare il sangue delle bestie porta lo stesso nome funzionale del sacrificatore posto accanto all'altare insanguinato».¹¹ Teoria quindi piuttosto rigorosa, secondo la quale solo la carne derivante dai sacrifici può essere consumata, regola che sembrerebbe valere in modo assoluto nel mondo ellenico,¹² e che rimarrebbe comunque centrale – ad avviso di Florence Dupont – anche nel mondo romano.¹³ Ciò non vale per la pesca ma soprattutto per la caccia

94; J. SCHEID, *Quando fare è credere. I riti sacrificali dei Romani*, Roma-Bari 2011.

⁹ J.-P. VERNANT, «Alla tavola degli uomini: mito di fondazione del sacrificio in Esiodo», in M. DETIENNE–J.-P. VERNANT, *La cucina del sacrificio in terra greca*, cit., pp. 32-106.

¹⁰ «The gods, who receive the smoke from the bones burnt on the altar, manifest their immortality by only inhaling this vapour, as they do not need to digest any meat. Men, on the other hand, have to eat to survive and by consuming the meat they demonstrate their mortality. As men eat in organised groups and also cook their meat, either by grilling or boiling it, they distinguish themselves from wild animals which consume their meat raw and in a disorganised manner»: G. EKROTH, *Meat in ancient Greece: sacrificial, sacred or secular?*, in «Food & History» 5.1 (2007), pp. 249-272 (alle pp. 250-251).

¹¹ M. DETIENNE, «Pratiche culinarie e spirito di sacrificio», in M. DETIENNE–J.-P. VERNANT, *La cucina del sacrificio in terra greca*, cit., p. 11.

¹² In un interessante studio Gunnel Ekroth ha concentrato la propria attenzione sul consumo di carne in Grecia nel periodo arcaico, classico ed ellenistico (700-100 a. C. circa). Lo studioso si è chiesto, in particolare, se tutta la carne mangiata dai greci passasse attraverso il complesso sistema rituale della *thysia* o se, invece, fossero ricomprese anche carni “laiche” o extra-sacrificali (come di animali morti per cause naturali e selvaggina). Infatti, nei ritrovamenti di ossa nei pressi dei santuari, accanto a quelle di animali tipici destinati al sacrificio cruento, cioè maiali, bovini, caprini e ovini, sono stati ritrovati reperti assolutamente inaspettati, in particolare quelli di cani, cavalli, asini, muli, gatti, polli, oche, piccioni, cervi, daini, caprioli, cinghiali, volpi, orsi, lupi. Cani ed equidi, in particolare, così come la selvaggina, sono animali che non rientrano tra quelli solitamente uccisi in modo rituale. Sulla base delle evidenze osteologiche, sembra che le ossa di questi animali fossero state semplicemente bollite. È presumibile, quindi, che all'interno dei medesimi calderoni venissero riuniti sia gli animali uccisi secondo la procedura del sacrificio cruento, sia gli altri animali, morti o uccisi sia nei pressi del santuario che altrove in modo non rituale. Una volta bollite, le carni “profane” non potevano essere più distinte da quelle “sacre” e potevano così avere accesso ai pasti: G. EKROTH, *Meat in ancient Greece*, cit.

¹³ Secondo Florence Dupont «Come molte altre civiltà del Mediterraneo, e in particolare la Grecia antica, Roma è una cultura sacrificale: un animale domestico non può essere trasformato in carne commestibile, e cioè ucciso e fatto a pezzi, se non dopo essere stato sacrificato ritualmente. Nel momento in cui compiono questo sacrificio cruento, i romani definiscono la propria identità di uomini civilizzati e di membri di una comunità sociale, occupano cioè un posto ben preciso rispetto agli dèi e agli animali, ma anche rispetto agli altri uomini e, inoltre, si assicurano un giusto rapporto con la terra.

che, per evidenti motivi, sottrae il consumo di carne alla logica del sistema sacrificale, ma il suo ruolo marginale parrebbe confermare il senso di "eccezionalità" legato comunque al consumo di carne.¹⁴ La visione delineata dalla maggioranza degli autori sembra allentarsi, peraltro, nel mondo latino rispetto a quello greco. Già studiosi come Fornaciari e Mallegni, in base ad indagini paleonutrizionali, hanno rilevato che nell'Italia Imperiale il consumo carneo risulta nettamente superiore rispetto alla situazione ricavabile dai campioni di età classica o ellenistica, ove il regime era monotamente agricolo; ciò forse dovuto all'esistenza di un'economia urbana che permetteva una disponibilità abbondante dei diversi tipi di cibo, ovvero dallo svilupparsi di un'economia di tipo pastorale in zone ove prima predominava la pratica dell'agricoltura.¹⁵ Allo stesso modo le fonti scritte latine dell'epoca, documentarie o letterarie, attestano un sempre crescente uso di carne tra le classi abbienti, ove evidentemente l'alimentazione carnea viene ad un certo punto a svincolarsi dalla pratica del sacrificio cruento.¹⁶ Nelle *Satire* di Orazio, il piccolo proprietario terriero, all'arrivo di un ospite, rinuncia alla propria frugalità quotidiana e sacrifica «nella moderna accezione del termine»,¹⁷ una gallina, un pollo, o un capretto della fattoria. Si afferma la figura del *macellarius*, professione che lascia intravedere un processo di commercializzazione di carni extra-sacrificali.¹⁸

La stessa Mireille Corbier si mostra piuttosto scettica sul fatto che fosse consumata solo carne derivanti dai sacrifici cruenti:

A Roma, sono soltanto il sacrificio (degli animali domestici) e la caccia (degli animali selvatici) a conferire alla carne lo statuto di carne adatta al consumo, come alcuni sono tentati di pensare? C'è motivo di dubitare che i romani abbiano consumato soltanto la carne degli animali abbattuti secondo i riti e nel contesto del sacrificio. Certamente, una buona parte della carne fresca che era loro permesso di mangiare, e segnatamente durante le feste, proveniva da tali sacrifici; ma niente ci dice che fosse sempre così e che, per esempio, i maiali, la cui carne era distribuita al popolo di Roma a partire dal III secolo (una consuetudine proseguita dagli imperatori cristiani nei secoli IV e V d. C.) e la cui consegna entrava a far parte della fiscalità, fossero stati abbattuti in un contesto sacrificale.¹⁹

Mangiare carne a Roma è dunque un'attività legata al più importante atto religioso della romanità: sacrificare agli dèi: FL. DUPONT, «Grammatica dell'alimentazione e dei pasti romani», in J. L. FLANDRIN-M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., p. 145.

¹⁴ M. MONTANARI, «Sistemi alimentari e modelli di civiltà», in J. L. FLANDRIN-M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 73-82 (a p. 78).

¹⁵ G. FORNACIARI-F. MALLEGNI, «Indagini paleonutrizionali su campioni di popolazioni in età imperiale romana», in *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani. Età imperiale*, Roma 1987, pp. 63-68.

¹⁶ C. GROTTANELLI, «La carne e i suoi riti», cit., p. 90.

¹⁷ M. CORBIER, «La fava e la murena: gerarchie sociali dei cibi a Roma», in J. L. FLANDRIN-M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., p. 168.

¹⁸ O. LONGO, «Il Mediterraneo greco-romano. Produzione primaria e consumi alimentari», in M. MONTANARI-F. SABBAN (a cura di), *Storia e geografia dell'alimentazione*, cit., p. 126.

¹⁹ M. CORBIER, «La fava e la murena», cit., pp. 163-164.

Ad ogni buon conto, la civiltà greco-romana – complessivamente considerata – è portata a “costruire” le proprie piante ed i propri animali, per mutuare una felice espressione di Massimo Montanari: modello esemplare di uomo civile è quello che con il proprio lavoro e la propria fatica modifica la natura, ricavando in modo “mediato” il pane dalla coltivazione dell’orzo o del frumento, o ottenendo lana e prodotti caseari dall’allevamento del bestiame. Mentalità antitetica rispetto ai popoli cosiddetti barbari, abituati ad utilizzare in modo “diretto” i prodotti che la natura mette loro a disposizione, senza alcun processo organizzato di rielaborazione alimentare. Cesare, nel *De Bello Gallico* (VI, 22), fa notare che i Germani «non si dedicano all’agricoltura, e la maggior parte della loro alimentazione consiste in latte, formaggio, carne»,²⁰ così come Tacito descrive le popolazioni di quelle regioni come mangiatrici di selvaggina e gran bevitrice di birra.²¹

La marginalità del ruolo carneo nella società classica potrebbe desumersi, a detta di alcuni, anche dai movimenti vegetariani, a cominciare dagli Orfici e Pitagorici per arrivare a Plutarco, Porfirio e Celso. Se studiosi come Scarpi hanno cercato di spiegare l’avversione di tali correnti al consumo di carne sacrificale – “cattiva da pensare” e perciò sempre “cattiva da mangiare” – nella volontà di individuare nella dieta vegetale un “super alimento” che avvicinasse gli uomini agli dei, liberando i primi dalla schiavitù dei bisogni del corpo,²² altri, come Montanari, hanno sottolineato come i sostenitori del vegetarianesimo fossero solo la punta più avanzata di una cultura molto diffusa il cui «messaggio pare collocarsi in un ambito sociale più che dietetico, nel momento in cui il rifiuto del sacrificio (giustificato dal rispetto per la vita degli animali o dalla filosofia della metempsicosi) diviene rifiuto della socialità e delle pratiche di spartizione collettiva delle vittime, significative come forma di aggregazione sociale più che di apporto alimentare».²³

²⁰ *Agriculturae non student, maiorque pars eorum victus in lacte, caseo, carne consistit.*

²¹ TAC. *Germ.* 23: «Potui umor ex hordeo aut frumento, in quondam similitudinem vini corruptus: proximi ripae et vinum mercantur. Cibi simplices, agrestia poma, recens fera aut lac concretum: sine apparatu, sine blandimentis expellunt famem. Adversus sitim non eadem temperantia. Si indulseris ebrietati suggerendo quantum concupiscunt, haud minus facile vitiis quam armis vincentur».

²² «Il vegetarianismo di orfici e pitagorici [...] non sembra fosse fondato su un organico e sistematico complesso di conoscenze, né era deciso da ragioni igienico-sanitarie, perché la dieta non influiva in forma macroscopica sulla longevità media. Era invece una scelta attraverso la quale si aspirava a guadagnare una condizione diversa da quella umana consumando il ‘cibo degli dei’ celato nel regno vegetale [...]. La scelta del vegetarianismo, radicalizzata nell’opposizione al consumo di carne in virtù della credenza nella metempsicosi condivisa da Orfici e da Pitagorici, diventava una ricerca del cibo ‘perfetto’ ovvero del ‘super-alimento’ che potesse permettere di ‘mangiare come gli dei’, per essere come gli dei»: P. SCARPI, «Il Mediterraneo greco-romano. Principi e orientamenti dell’alimentazione greca e romana», in M. MONTANARI-F. SABBAN, «Storia e geografia dell’alimentazione», cit., pp. 94-95.

²³ M. MONTANARI, «Sistemi alimentari e modelli di civiltà», cit., p. 78. La bibliografia in merito al pensiero vegetariano antico è vastissima. Si possono citare, a titolo solo esemplificativo: J. HAUSSLEITER, *Der Vegetarianismus in der Antike*, Berlin 1935; D. SABBATUCCI, *Saggio sul misticismo greco*, Roma 1965; D. DITADI (a cura di), *I filosofi e gli animali*, vol. I, Este (PD) 1994, pp. 61-73; S. CASTIGNONE-G. LANATA (a cura di), *Filosofi e animali nel mondo antico*, Pisa 1994; Cr. FRANCO, *L’ingiustizia dei ma-*

La valutazione del comportamento di queste correnti settarie risulta del resto piuttosto complesso, in quanto l'astensione dalla carne investe trasversalmente anche correnti di pensiero – come gli stoici – che non avevano tra i punti fondanti un atteggiamento “animalistico”.²⁴ D'altra parte si rilevano anche comportamenti anomali all'interno di movimenti teoricamente vegetariani: l'atleta olimpionico Milone, pitagorico convinto, era un gran mangiatore di carni bovine.

Quel che è certo è che nel mondo classico, in particolare quello greco, di carne se ne mangiava davvero poca: gli studiosi hanno calcolato che in Grecia, in tempo di pace, il consumo medio pro-capite annuo fosse compreso tra uno²⁵ e due chilogrammi.²⁶

2. Nasce una nuova alimentazione

Il modello alimentare e ideologico elaborato dal modo greco-romano inizia ad andare in crisi a partire dal III-IV secolo, sotto la duplice spinta della cultura cristiana e celto-germanica – quest'ultima conseguente alle cosiddette invasioni o migrazioni barbariche²⁷ – portatrici di un modello altro e incompatibile con quello classico. Come osserva Montanari, «la modificazione riguarda soprattutto il modo di percepire i consumi carnei, che a poco a poco vengono ad assumere un ruolo centrale nel sistema dei valori alimentari, incrinando il prestigio – fino ad allora indiscusso – della triade agricola grano-vino-olio».²⁸ Da un lato, infatti, il Cristianesimo contesta sotto un duplice profilo il sistema sacrificale, sia perché indirizzato nei confronti di dèi sbagliati – e non nei confronti dell'unico dio – sia perché cruento, e lo sostituisce con un “sacrificio vegetale” che, mediante l'uso del pane e del vino, ricorda il sacrificio di Gesù sulla croce per redimere l'umanità. Come conseguenza, in un modo per certi versi contraddittorio, la religione cristiana tende a sacralizzare quegli stessi elementi dietetici classici,

cellai. Vegetarianismo e rispetto della vita animale nell'antichità classica, in «I Viaggi di Erodoto» 43 (2000), pp. 208-223; E. J. MANNUCCI, *La cena di Pitagora. Storia del vegetarianesimo dall'antica Grecia a Internet*, Roma 2008, pp. 15-30.

²⁴ P. LI CAUSI, «Animali e uomini nel pensiero greco antico», in P. LI CAUSI - R. POMELLI (a cura di), *L'anima degli animali. Aristotele, frammenti stoici, Plutarco, Porfirio*, Torino 2015, pp. IX-XXXIX (alle pp. XXX-XXXI).

²⁵ O. LONGO, *Il tascapane dell'oplita*, in «Quaderni di Storia» 61 (2005), pp. 103-136 (a p. 106).

²⁶ Jameson, sulla base di iscrizioni e reperti archeologici, ha mostrato come lo stato ateniese, tra il V e IV secolo a. C., portò avanti una precisa politica consistente nell'acquistare quantità enormi di capi di bestiame da sacrificare in una serie ininterrotta di feste pubbliche, durante le quali i cittadini avevano accesso al consumo di carne. Secondo i calcoli dello studioso, tale regime portava al consumo di circa 2 chili all'anno per cittadino, oltre il doppio rispetto a quello in essere presso località più piccole della Grecia: M. H. JAMESON, «Sacrifice and Animal Husbandry in Classical Greece», in C. R. WHITTAKER (ed.), *Pastoral Economies in Classical Antiquity*, Cambridge 1988, pp. 87-119.

²⁷ Sul concetto di “barbaro” e “germano” si veda W. POHL, *Le origini etniche dell'Europa. Barbari e Romani tra antichità e medioevo*, Roma 2000; sulle invasioni barbariche Cl. AZZARA, *Le invasioni barbariche*, Bologna 1999.

²⁸ M. MONTANARI, «Sistemi alimentari e modelli di civiltà», cit., p. 81.

che svolgono un ruolo essenziale all'interno della sua liturgia, e conferisce loro un rinnovato vigore; la desacralizzazione della carne, invece fa sì che questo alimento si trasformi in un cibo "normale" e "quotidiano".²⁹

Dall'altro lato, il sistema alimentare ed ideologico barbarico contribuisce a fare della carne un perno centrale della dietetica della nascente civiltà medievale.³⁰ Il valore centrale del consumo di carne, oltre che favorito certamente da situazioni ambientali, quali il marcato calo demografico³¹ e l'avanzare dell'incolto cui si assiste dopo la caduta dell'impero romano,³² è dovuto soprattutto ad un atteggiamento culturale differente che le nuove popolazioni barbare possiedono in rapporto al *saltus*, alla selva. I boschi, mentre nel mondo classico sono un elemento da guardare con sospetto, in contrapposizione all'*ager* coltivato, appaiono da sempre agli occhi delle popolazioni

²⁹ *Ibid.* È stato evidenziato come il pensiero cristiano circa il consumo di carne non sia, peraltro, del tutto lineare. Nel Vecchio Testamento il Creatore sembra deporre all'inizio in modo chiaro per un regime vegetariano a cui debbono adeguarsi tutti gli esseri viventi (*Gn* I, 24-30), mentre poi, successivamente al diluvio universale, Dio conferisce all'uomo il dominio sul creato e la possibilità di alimentarsi di carne animale: «Dio benedisse Noè e i suoi figli e disse loro: «Siate fecondi e moltiplicatevi e riempite la terra. Il timore e il terrore di voi sia in tutte le bestie selvatiche e in tutto il bestiame e in tutti gli uccelli del cielo. Quanto striscia sul suolo e tutti i pesci del mare sono messi in vostro potere. Quanto si muove e ha vita vi servirà di cibo: vi do tutto questo, come già le verdi erbe. Soltanto non mangerete la carne con la sua vita, cioè il suo sangue» (*Gn* IX, 1-4). Nel Nuovo Testamento Matteo afferma che «Non ciò che entra nella bocca contamina l'uomo, ma ciò che esce dalla bocca, questo contamina l'uomo» (*Mt* XV, 11), così come Marco declama: «Ed egli dice loro: 'Così anche voi siete senza intelletto? Non capite che tutto ciò che dal di fuori entra nell'uomo non può contaminarlo, perché non gli entra nel cuore ma nel ventre e finisce nella latrina?' dichiarando così puri tutti i cibi» (*Mc* VII, 18-19). Secondo Montanari, tale «proposizione ideologica, spostando il baricentro del problema dall'oggetto a soggetto, dal cibo consumato a colui che lo consuma, costituisce una netta rottura rispetto alla tradizione ebraica». Il Cristianesimo supera la distinzione tra cibi puri ed impuri, che connotavano il regime alimentare come un segno di distinzione etnica e religiosa, e si propone come religione universale: abolita ogni barriera alimentare, la carne diviene un elemento "neutrale" e viene quindi sdoganata da precedenti interdizioni: M. MONTANARI, «Il messaggio tradito. Perfezione cristiana e rifiuto della carne», in R. ALESSANDRINI-M. BORSARI (a cura di), *La sacra mensa. Condotte alimentari e pasti rituali nella definizione dell'identità religiosa*, Modena 1999, pp. 99-130. Sul rapporto non sempre lineare del Cristianesimo di fronte al consumo di carne, nonché sui principi "rinuncia/rifiuto", Montanari è tornato recentemente: M. MONTANARI, *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Milano 2015, pp. 52-82. Circa il discusso tema dell'antropocentrismo cristiano si leggano L. WHITE jr., *Le radici storico culturali della nostra crisi ecologica*, in «Il Mulino» 22 (1973), pp. 251-263; Gh. ORTALLI, *Lupi genti culture. Uomo e ambiente nel medioevo*, Torino 1997, pp. 50-56; G. DITADI, *I filosofi e gli animali*, cit., pp. 75-87; M. P. CICCARESE, «Bibbia, bestie e Bestiari: l'interpretazione cristiana degli animali dalle origini al Medioevo», in A. M. G. CAPOMACCHIA (a cura di), *Animali tra mito e simbolo*, Roma 2009, pp. 73-124; M. FANCIOTTI, *La Chiesa e gli animali. La dottrina cattolica nel rapporto uomo-animale*, Bologna 2007, pp. 61-64.

³⁰ Sullo "scontro" di civiltà tra Romani e Barbari sono fondamentali le letture di M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari 2010 [ed. orig. 1988], pp. 13-22; e Id., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 2012 [ed. orig. 1993], pp. 12-19.

³¹ Sui meccanismi demografici si veda M. LIVI BACCI, *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Bologna 1987.

³² Si legga a tal proposito G. DUBY, *Guerrieri e contadini nel Medioevo. Le origini dell'economia europea*, Roma-Bari 1975.

germaniche una preziosa fonte di approvvigionamento, che offre frutti e bacche, ma soprattutto selvaggina e che risultano un posto ideale per l'allevamento animale allo stato brado – vista la ricchezza di ghiande e castagne. Romani e barbari, quindi, come scontro di civiltà anche da un punto di vista dietetico alimentare: i primi con un sistema basato sulla cerealicoltura e arboricoltura, i secondi con un sistema fondamentalmente silvo-pastorale. Lo scontro tra le due culture, peraltro, diventa anche un “incontro”, un'osmosi culturale tra atteggiamenti differenti che si modificheranno e non potranno più rimanere gli stessi, nonostante le resistenze reciproche. Anche se la considerazione vale più che altro per le classi aristocratiche, dato che il popolo minuto tenderà per molto tempo ad essere tenacemente attaccato alle tradizioni originarie, le popolazioni barbariche – ormai classe dominante da un punto di vista politico – cominceranno ad apprezzare e usare il pane, il vino e l'olio; allo stesso tempo il modello carneo di tipo germanico verrà recepito anche in aree geografiche, come l'Italia, ove prima risultava estraneo. Ne deriverà, nei secoli di passaggio dall'Antichità al Medioevo, un sistema produttivo misto che Montanari definisce «agro-silvo-pastorale»,³³ e un regime alimentare ove i prodotti di origine animale saranno presenti in maniera cospicua, probabilmente in modo predominante rispetto a prodotti di origine vegetale, e accessibili anche alle classi più umili, visto la forte decrescita demografica e l'ampia gamma di ricchezza che l'incolto e la natura offre a tutti. Altro aspetto meritevole d'attenzione è lo svilupparsi di un nuovo tipo di atteggiamento culturale verso il cibo e la nutrizione. Se il sistema classico tendeva al criterio dell'equilibrio e della misura, se non della frugalità – atteggiamento che traspare sia dalla nozione di *regime del corpo* ippocratico, sia dall'ideale del condottiero agricoltore come Cincinnato, sia dall'esempio di filosofi, politici o imperatori³⁴ – il Medioevo, soprattutto il primo Medioevo, sembra orientato a modelli comportamentali fondati sull'*eccesso*. Eccesso inteso, da un punto di vista alimentare, in entrambi i sensi: l'ambiente monastico, in particolar modo nei primi tempi, sarà orientato al rifiuto del cibo, in primo luogo di quello carneo di origine animale, nell'ottica di una durissima mortificazione del corpo come strumento per raggiungere la perfezione spirituale. All'inverso,

³³ La visione di Montanari è recepita anche da Le Goff: «Il Medioevo eredita due modelli alimentari antitetici: la civiltà del grano e la civiltà della carne. La prima, in realtà imperniata sulla triade grano-vino-olio, è quella dell'antico mondo mediterraneo dei Greci e dei Romani. La seconda appartiene alla cultura di quei popoli barbari, soprattutto germanici, che spesso gli autori antichi respingevano nelle tenebre di un vivere ferino. È evidente che ci troviamo di fronte a schemi, deformazioni. I barbari mangiavano e coltivavano anche i cereali, con cui producevano la loro bevanda «nazionale», la cervogia d'orzo, soppiantata poi, a partire dal XIV secolo, dalla birra al luppolo. A loro volta, i Romani allevavano animali e mangiavano la carne»: J. LE GOFF, *Il corpo nel Medioevo*, Roma-Bari 2005, pp. 118-119.

³⁴ Sul punto si può far riferimento anche alle idee alimentari di Seneca, improntate al rifiuto del lusso e dell'ostentazione e all'esaltazione invece dei valori della frugalità, specchio di una sana moralità, che caratterizzavano le originarie abitudini agricole dei romani: cf. M. C. MORTILLARO, *La dieta del saggio: una lettura antropologica delle prescrizioni alimentari senecane*, in «I Quaderni del Ramo d'Oro on-line» 5 (2012), pp. 123-136.

è l'ammirazione, caratteristica della mentalità 'barbarica', per chi mangia e beve molto, avidamente, all'eccesso [...]. Tale comportamento, che la cultura guerresca delle aristocrazie germaniche tende a proporre come esemplare dell'uomo forte, valoroso, nobile, riflette un'immagine assai primordiale dell'uomo, che si ritiene degno di ammirazione quando è fisicamente, bestialmente robusto. È questo 'ideale' che si diffonde nell'alto Medioevo, parallelamente e specularmente all'altro: da un lato l'eroe che mangia molto; dall'altro l'eroe che, al limite, non mangia affatto. In entrambi i casi sembra svanito quel senso dell'equilibrio, della misura, della ragione, che riuscirà tuttavia (magari per vie traverse) a percorrere indenne il Medioevo.³⁵

Nelle pagine che seguono cercheremo, di enucleare – con particolare riguardo all'alimentazione carnea di derivazione animale – i tratti fondamentali del primo di questi due sistemi contrapposti: in poche parole, il cibo del re guerriero.

3. Animali buoni da mangiare (ovvero il trionfo del maiale)

Sulla base di quanto detto, possiamo capire la centralità rivestita dagli animali nell'alimentazione alto-medievale. La carne si otteneva soprattutto dal bestiame "minuto", ossia da maiali, pecore e capre. Se gli ultimi due animali erano per lo più sfruttati da vivi, per ricavarne lana e latticini, il suino invece assumeva il ruolo di primo piano da un punto di vista alimentare. Di esso non si buttava nulla ed era in grado di assicurare, opportunamente trattato, riserve di carne per l'intera annata.³⁶ Allo stesso modo, nella società del primo Medioevo, figura di rilievo risulta il porcaio.³⁷ La preminenza del maiale, oltre che a motivi ambientali – si deve ricordare che l'Europa continentale e la stessa Italia fino alla pianura padana era coperta di vaste foreste in cui la quercia, con le sue ghiande, offriva un terreno privilegiato per l'allevamento allo stato brado dei suini – era dovuta a ragioni culturali.³⁸ Come ha osservato Montanari, è vano ricercare tra celti e germani una «pianta di civiltà», per usare una nota espressione di Fernand Braudel,³⁹ che sia fondante come lo è stato il grano nella civiltà greca e latina; semmai

³⁵ M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, cit., pp. 19-20.

³⁶ Sull'alimentazione a base di carne suina si leggano M. MONTANARI, «Gli animali e l'alimentazione umana», in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo. Atti della XXXI Settimana di Studi*, Spoleto (PG) 1985, pp. 619- 672 (alle pp. 622-628); Id., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, cit., pp. 37-43; Id., «Strutture di produzione e sistemi alimentari nell'alto Medioevo», in J. L. FLANDRIN-M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 217-225.

³⁷ M. BARUZZI-M. MONTANARI, *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio economia alimentazione*, Bologna 1981.

³⁸ Sulla storia materiale e simbolica del maiale si consiglia la lettura del recente M. PASTOREAU, *Il maiale. Storia di un cugino poco amato*, Milano 2014.

³⁹ Fernand Braudel definisce il grano come una di quelle «piante di civiltà» attorno alle quali si è organizzata «la vita materiale e talvolta psichica degli uomini, a grande profondità»: F. BRAUDEL, *Civiltà materiale, economia e capitalismo. Le strutture del quotidiano (secoli XV-XVIII)*, Torino 1982, p. 83.

si potrebbe parlare di «animale di civiltà» per il maiale, protagonista incontrastato del mondo e della mitologia celtica, «primo e indispensabile sostentamento dell'uomo».⁴⁰

Anche nel mondo classico il maiale era talvolta utilizzato a fini alimentari, ma era oggetto di profonda disistima sotto il profilo culturale, valga per tutti l'episodio dell'Odissea in cui Circe trasforma i compagni di Ulisse in un branco di porci;⁴¹ presso le popolazioni germaniche, e ancor prima celtiche, il suino è invece animale sacro, simbolo di abbondanza e fertilità. Se già Strabone (IV, 4.3) sosteneva che i Celti amavano particolarmente la carne di maiale fresca e salata, e che in Gallia i maiali erano grandi e feroci, testimonianze archeologiche provenienti da tombe dell'Età del Ferro rinvenute in Britannia e nell'Europa continentale attestano la pratica dei festini funerari a base di carne suina. Del resto i racconti mitologici irlandesi narrano di un largo uso del maiale, quale cibo divino, durante i banchetti terreni e ultraterreni.⁴² Come attestato anche da Diodoro Siculo (VI, 28), durante i convivi si accendevano spesso dispute e addirittura risse tra i guerrieri per accaparrarsi la parte migliore dell'animale. Si può citare il caso del *Festino di Bricriu*, uno dei racconti appartenenti alla saga irlandese di Cú Chulainn.⁴³ Una disputa simile si trova durante il banchetto di Mac Da Thó, re del Leinster.⁴⁴

Allo stesso modo la carne di maiale trionfava pure nei banchetti dell'Altromon-

⁴⁰ M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, cit., p. 16.

⁴¹ In tempi forse non riconducibili all'età di Omero, ma senz'altro più antichi rispetto al periodo in cui il suino divenne il corrispettivo di voracità alimentare e sessuale e sinonimo di sporcizia, bisogna dire che il maiale veniva considerato l'animale stolto per eccellenza, "grossolano, tonto e tardo di comprensione". Quindi, se la trasformazione dei compagni di Odisseo in maiali deve avere un significato metaforico, secondo Cristiana Franco questo sembra il più appropriato: gli *hetairoi* si comportano da stolti, senza scaltrezza e capacità di previsione, accettando incautamente l'accoglienza di una donna misteriosa in un'isola sconosciuta. Vista sotto altro aspetto, la metamorfosi in suino potrebbe essere inquadrata anche all'interno della contrapposizione tra domesticità e selvatichezza. Il maiale è un suino domestico e la sua versione selvatica è il cinghiale, che rappresenta, per converso, uno degli animali più temuti ed ammirati nelle epoche arcaiche e classiche. Allo stesso modo in cui il maiale è vituperato e disprezzato, il cinghiale è esaltato e declamato. Si veda a tal proposito M. BETTINI-CR. FRANCO, *Il mito di Circe. Immagini e racconti dalla Grecia a oggi*, Torino 2010, pp. 172-183.

⁴² Per la festa di *Samain*, il primo novembre, la più importante tra le feste celtiche e irlandesi, venivano organizzati grandi banchetti a base di carne di maiale, vino, birra e idromele, che portavano all'ebbrezza necessaria per avere accesso all'eternità: cf. F. LE ROUX-C. J. GUYONVARCH, *I druidi*, Genova 1990, p. 318; J. MARKALE, *Halloween. Storia e tradizioni*, Torino 2005, pp. 33-38.

⁴³ Tale testo, redatto attorno all'VIII secolo, parla della disputa istigata, in occasione di un banchetto, da Bricriu Nemthenga tra gli eroi dell'Ulster Cú Chulainn, Conall e Loegaire per il possesso della «porzione dell'eroe». Questa consiste, secondo la descrizione dello stesso Bricriu, nella carne del maiale e della giovenca meglio nutriti, in cento pani di frumento cotti con il miele e in una quantità colossale di vino: cf. J. GANTZ, *Early Irish Myths and Sagas*, London 1981, pp. 221-255; L. A. GREGORY, *Gods and Fighting Men: The Story of the Tuatha De Danaan and of the Fianna of Ireland*, New York 1970, p. 67.

⁴⁴ In questo caso si ha a che fare con un maiale enorme che era stato nutrito per sette anni dal latte di tre ventine di mucche: cf. «La storia del maiale di Mac Dathó», in G. AGRATI-M. L. MAGINI, *Saghe e racconti dell'antica Irlanda*, Milano 1983, pp. 197-209; M. J. GREEN, *Dizionario di mitologia celtica*, Milano 2003, pp. 175-176; M. DILLON, *Irish Sagas*, Cork 1968, p. 79.

do: la mitologia celtica prevedeva che ogni *bruidhen* o “ostello dell’oltretomba” fosse governato da un dio che presiedeva il banchetto, raffigurato spesso come un uomo con un maiale sulla spalla. I banchetti oltremondani, inoltre, erano caratterizzati dal fatto che i maiali venivano uccisi e mangiati ogni giorno in magici calderoni per poi nascere di nuovo ed essere consumati.⁴⁵ Immaginario analogo si trova pure nella mitologia norrena, ove il maiale appare come nutrimento perenne nella *Valhalla* di Odino, ove viene cotto ogni giorno dal cuoco Andhrímnir e consumato, ma è di nuovo intero la sera – forse perché si nutre di ghiande frutti della quercia, albero legato al dio del tuono e inteso come albero cosmico. Noto è il legame tra Freyr e il cinghiale: egli possiede Gullinbursti, verro dalle setole d’oro e capace di correre più di qualsiasi destriero sia in aria che in acqua, sia di giorno che di notte. La stessa Freyja, sua sorella, dea dell’amore, della fertilità e della guerra, cavalca Hildisvíni, – un cinghiale dal petto dorato – ed è una dea “scrofa”.⁴⁶ Varie saghe parlano di verri e cinghiali offerti in sacrificio alle divinità, così come gli animali erano sacrificati in concomitanza con la festa di metà inverno dello *jól*, periodo in cui si riteneva che i morti tornassero sulla terra.⁴⁷

Tali valenze culturali, accanto alle condizioni ambientali e all’incolto, fecero sì che l’allevamento dei maiali risultasse preponderante, oltre che nelle terre nordiche, anche in quella area settentrionale della penisola italiana dove la cultura nordica ebbe una forte influenza. I suini venivano allevati allo stato brado nei boschi, spesso incrociandosi con i cinghiali, e – non sottoposti a tecniche di ingrassamento forzato – risultavano diversi sia nell’aspetto che nel peso rispetto agli attuali suini, contraddistinguendosi per un corpo molto più snello e per un peso che solitamente risultava un terzo rispetto alle razze odierne.⁴⁸ Nel Medioevo la storia del maiale è strettamente legata al bosco, non solo perché in esso trova l’ambiente ideale per riprodursi ma anche perché – e ciò ne conferma l’importanza – a cominciare dai tempi di Carlo Magno si diffonde in Europa l’abitudine di calcolare la grandezza di un bosco dal numero di maiali che vi si possono allevare in un anno.⁴⁹ L’allevamento degli ovini, invece, risultava maggiori-

⁴⁵ Non bisogna dimenticare che il popolo magico dei Tùatha Dé Danann, dopo essersi rifugiato nei tumuli nell’universo del sidh, si garantisce l’immortalità consumando la carne dei maiali del dio Manannán mac Lir, che vengono uccisi la sera e rinascono il giorno seguente: cf. P. MONAGHAN, *The Encyclopedia of Celtic Mythology and Folklore*, New York 2004, p. 311; J. VENDRYES, *Manannan mac Lir*, in «Études Celtiques» 6 (1953-1954), pp. 239-254.

⁴⁶ Maiale e cinghiale, quali simboli di fecondità e potenza, erano legati alla stirpe dei re svedesi Ynglingar, discendenti di Freyr, che avevano come beni preziosi e segni distintivi elmi e anelli che richiamavano nel nome la componente suina (maiale di battaglia, verro di battaglia e così via): cf. G. CHIESA ISNARDI, *I miti nordici*, Milano 2006 [ed. orig. 1991], pp. 564-565.

⁴⁷ T. DANIOTTI, *Jól. Le origini nordiche del Natale*, Seregno (MI) 2000, pp. 173-192.

⁴⁸ M. MONTANARI, «Gli animali e l’alimentazione umana», cit., p. 635; si legga anche G. FORNACIARI - F. MALLEGGI, *Alimentazione e paleopatologia*, in «Archeologia Medievale» 8 (1981), pp. 353-368.

⁴⁹ Per fare un esempio, alla fine del X secolo, nella regione parigina, occorrono circa 150 ettari per 100 suini. Quasi tre secoli dopo, sotto il regno di Luigi IX, diventa sufficiente un ettaro per maiale; in ogni caso il diritto di pascolo e il numero di bestie consentite nel bosco sono ormai oggetto di accurata regolamentazione: M. PASTOREAU, *Il maiale*, cit., p. 24.

tario nell'Italia centro meridionale, più legata al sistema della pastorizia ereditato dalla cultura romana. Conseguentemente, anche questo dovuto a fattori culturali, il grasso che veniva utilizzato per il condimento degli alimenti e come fondo di cottura era di origine animale nell'Europa continentale e nell'Italia settentrionale, mentre altrove era usato olio di origine vegetale, come l'olio di oliva.⁵⁰

Per quanto concerne l'uso alimentare di bestiame "grosso", come bovini ed equini, il loro apporto risulta decisamente marginale. Il ruolo di tali animali all'interno della società medievale non era infatti finalizzato ad uno scopo alimentare, ma alla fatica e al lavoro, come testimonia anche Isidoro di Siviglia.⁵¹ I bovini venivano utilizzati prevalentemente per i trasporti e in campo agricolo. Essi, pur rari e preziosi ma lungi dal rivestire il valore sacrale ad essi riconosciuto nella civiltà greco-romana,⁵² venivano macellati a scopo alimentare solo in tarda età – ormai divenuti inutili – o talvolta anche prima, come nel caso dei buoi zoppi purchè non malati, ricordati dal *Capitulare de Villis*.⁵³

Particolare risulta la situazione del cavallo, sull'uso delle cui carni si dibatte. Alcuni sostengono che vi fosse una vera e propria interdizione alimentare, derivante dalla condanna della Chiesa nei confronti di sacrifici equini perpetrati dai popoli bar-

⁵⁰ M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, pp. 390-392.

⁵¹ *Proprie autem pecorum nomen his animalibus adcommoari solet quae sunt aut ad vescendum apta, ut oves et sues, aut in usu hominum commoda, ut equi et boves* (ISID. *Etym.* XII, I, 5).

⁵² Il *bos arator*, il bue aratore, era considerato un essere sacro sia in Grecia che a Roma: animale sacrificale per eccellenza, in quanto aratore aveva un rapporto diretto con l'attività agricola e con il ciclo produttivo, tanto da configurarsi come produttore di cereali e nello stesso tempo «cereale» egli stesso perché mangiatore di foraggio. La sua assoluta importanza e vicinanza all'uomo prevedeva che la sua uccisione, al di fuori della ritualità del sacrificio cruento, fosse punita con la morte dell'autore del crimine. Scrive Grottanelli: «Che la pecora sia allevata per la sua lana e il bue come bestia da traino, specie per tirare il carro agricolo e l'aratro, è evidente; meno ovvio, ma attestato da numerosi fonti sia greche che latine, è il divieto di uccidere il bue da lavoro – divieto così severo che, secondo qualche autore, le antiche leggi ateniesi punivano il bovicidio al pari dell'omicidio. A queste tradizioni corrispondono bene tanto una serie di testi della letteratura antica che presentano il bue come un animale in qualche modo 'umano', quanto i dati che è possibile trarre dai resti ossei trovati negli scavi, che in molti casi, nel mondo greco come nell'Italia tirrenica, mostrano che si mangiavano – si uccidevano – pochi bovini e comunque soprattutto bovini non giovani. Fra i testi relativi all'«umanità» del bovino spiccano alcune favole esopiche, e fra queste in particolare è esplicita la n. 80 della raccolta Chambry, che narra come i cani fedeli abbandonarono i padroni quando questi, spinti dalla carestia, giunsero fino a uccidere e consumare i buoi aratori. Ma il carattere traumatico ed eccezionale del bue aratore è denunciato in modo chiarissimo proprio dal sistema mitico e rituale che circondava quei casi rari nei quali l'uccisione sacrificale del bue aratore era prescritta anziché proibita»: C. GROTTANELLI, «La carne e i suoi riti», cit., pp. 84-85. Sulla sacertà e relativi tabù relativi al bue si leggano anche F. PULLIA, *Il Mediterraneo greco-romano*, cit., pp. 106-110; P. P. ONIDA, *Il guinzaglio e la museruola: animali, umani e non, alle origini di un obbligo*, in «Diritto @ Storia. Rivista Internazionale di Scienze Giuridiche e Tradizione Romana» 3 (maggio 2004), disponibile in rete all'indirizzo <http://www.dirittoestoria.it>, pp. 75-93; Id., *Studi sulla condizione degli animali non umani nel sistema giuridico romano*, Torino 2004.

⁵³ M. MONTANARI, «Gli animali e l'alimentazione umana», cit., p. 629; Id., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, cit., p. 41.

bari.⁵⁴ In effetti nel 732 papa Gregorio III scrive a Bonifacio, evangelizzatore delle terre tedesche, pregandolo di far sì che i Germani cessino di cibarsi secondo il loro uso pagano di carne di cavallo:

Oltre al resto tu accenni al fatto che alcuni mangiano i cavalli selvaggi e, anzi, mangiano addirittura cavalli domestici. In nessun caso, santo fratello, tu dovrai consentire una cosa del genere. Piuttosto commina la giusta punizione ricorrendo a qualsiasi mezzo che, con l'aiuto di Cristo, ti consenta di rendere impossibile una cosa del genere. Perché questa pratica è immonda e detestabile.⁵⁵

Ad avviso di altri il problema risulta più complesso. Non risulterebbero infatti particolari divieti in proposito da parte dei Penitenziali, anzi in alcuni casi essi consentono l'uso di carne equina.⁵⁶ Se esisteva una sorta di divieto alimentare implicito in proposito, era dato dal ruolo essenziale rivestito dall'animale nella società del tempo, dalla sua stretta familiarità con l'uomo e dall'indissolubile binomio esistente tra cavallo e cavaliere nelle società feudale,⁵⁷ una sorta di identificazione reciproca. Isidoro di Siviglia, ad esempio, nelle sue *Etymologiae* dice il cavallo è l'unico animale che è capace di versare lacrime per l'uomo,⁵⁸ così come si nota una scarsissima presenza della figura del cavallo nei vari Bestiari,⁵⁹ tale da far propendere per una sorta di "umanizzazione" dello stesso, di esclusione dal novero delle vere bestie.⁶⁰ Se insomma si può ipotizzare una qualche forma di tabù in relazione all'uso alimentare di carne equina,

⁵⁴ L. WHITE jr., «Food and History», in D. N. WALCHER-N. KRETCHMER-H. L. BARNETT (eds.), *Food, Man and Society*, New York 1976, pp. 16-17; F. J. SIMOONS, *Non mangerai di questa carne*, Milano 1991, pp. 129-131.

⁵⁵ GREGORIO III, *Lettera a Bonifacio*, citata in P. A. ROSSI - I. LI VIGNI, *Non di solo pane... piuttosto di gola*, cit., pp. 42-43; G. GATTO, *Alimentazione e ritualità nelle tradizioni delle regioni italiane. Purezza, impurità, rischio*, in «SMSR» 80.2 (2014), pp. 667-693.

⁵⁶ «Del cavallo si dice in più di un Penitenziale che è lecito mangiarne la carne quantunque non si tratti di cibo consueto. *Equum non prohibet, tamen consuetudo non est*»: M. G. MUZZARELLI, *Norme di comportamento alimentare nei libri penitenziali*, in «Quaderni Medievali» 13 (1982), p. 55.

⁵⁷ Si leggano a tal proposito le considerazioni contenute nel fondamentale lavoro di Fr. CARDINI, *Alle radici della cavalleria medievale*, Milano 2004, pp. 37-58; si veda pure Fr. CARDINI-L. MANTELLI (a cura di), *Cavalli e cavalieri. Guerra, gioco, finzione*, Ospedaletto-Pisa 2011.

⁵⁸ *Aliqui praeter dominum dorso nullum recipiunt: interfectis vel morientibus dominis multi lacrimas fundunt. Solum enim equum propter hominem lacrimare et doloris affectum sentire. Unde [et] in Centauris equorum et hominum natura permixta est* (ISID. *Etym.* XII, I, 43, in A. VALASTRO CANALE [a cura di], Isidoro di Siviglia, *Etimologie o Origini*, Torino 2006, vol. II, pp. 19-21).

⁵⁹ Sul punto, cf. M. MONTESANO, «Il cavallo nei bestiari», in F. ZAMBON-S. COCCO (a cura di), «*Sonò alto un nitrito*». *Il cavallo nel mito e nella letteratura*, Ospedaletto-Pisa 2012, pp. 135-145.

⁶⁰ Circa la particolare posizione del cavallo nella cultura medievale, Michel Pastoureau, analizzando le raffigurazioni iconografiche degli animali presenti nell'Arca di Noè, ha osservato che il cavallo fino a tutto il XII secolo risulta assente, per entrarvi molto tardi, solo nel secolo successivo. Questo in quanto per la sensibilità dell'epoca feudale, il cavallo era più che un animale, quasi un essere umano: M. PASTOREAU, «Cacciare il cinghiale. Dalla selvaggina regale alla bestia impura: storia di una svalutazione», in ID., *Medioevo simbolico*, Roma-Bari 2007 [ed. orig. 2005], p. 52.

esso sembra porsi sullo stesso piano del cannibalismo.⁶¹

Completavano l'alimentazione dell'epoca gli animali di bassa corte, come galline, oche ed anatre che, in quanto *pulli* e contrapposti alle *carnes*, finirono per occupare un ruolo di rilievo nell'ambito delle diete monastiche, così come il pesce,⁶² cibo "ascetico" per eccellenza.

Da ultimo, troviamo la selvaggina: se la generalità della popolazione poteva attingere senza grossi problemi alle risorse che la natura offriva, soprattutto in relazione ad animali di piccola taglia, la selvaggina – quella costituita da particolari animali, quelli feroci – divenne segno distintivo della categoria dei *potentes* e dei *bellatores*.

4. Il nobile, guerriero e cacciatore

Nel suo celebre studio sulle radici della cavalleria medievale, Franco Cardini, seppur fuggevolmente, evidenzia in modo esemplare la stretta correlazione, a livello semantico, tra guerra e caccia:

Ribadiamo quanto non solo le pratiche e le tecniche, ma altresì i concetti e le funzioni della guerra e della caccia siano simili nell'età pre-moderna. La caccia, soprattutto quella di animali feroci, è sentita come somigliante alla guerra e addestramento a essa. Le armi usate sono praticamente le stesse. Ad entrambe le attività presiede, nelle società tradizionali, un rituale a carattere magico. Nella caccia si tende ad assimilare a un nemico l'animale che ci sta di fronte, e per converso in guerra il nemico è sovente paragonato a una fiera. Nell'iconografia, la figura dell'eroe-cavaliere si presenta sia guerreggiante, sia cacciante; i gesti sono simili; e nel suo antagonista (avversario umano, belva o mostro che sia) si individua il simbolo di un nemico metafisico, di un male da schiacciare. Naturalmente, la caccia cui qui si allude non è del genere che presuppone una netta superiorità dell'uomo sulla selvaggina, ma di quello le cui sorti sono incerte, dello scontro fra uomo e belva, insomma del *Tierkampf*.⁶³

Allo stesso tempo guerra e caccia hanno un altro elemento in comune: si concludono con il banchetto, luogo e occasione di vanto per le imprese portate a termine nel primo caso, di spartizione e consumo della selvaggina nel secondo.⁶⁴

⁶¹ M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, cit., pp. 56-57. Sull'argomento cf. anche F. PORSIA, *I cavalli del re*, Fasano (BR) 1986, pp. 85-87.

⁶² Sul ruolo del pesce, compresi gli aspetti simbolici, cf. H. ZUG TUCCI, «Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione», in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo*, cit., pp. 291-372; sull'alimentazione monastica a base di pesce M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, cit., pp. 47-51; ID., *I racconti della tavola*, Roma-Bari 2014, pp. 25-32; ID., *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari 2014 [ed. orig. 2012], pp. 80-87.

⁶³ Fr. CARDINI, *Alle radici della cavalleria medievale*, cit., pp. 438-439.

⁶⁴ Sulla interconnessione tra guerra e banchetto cf. *ivi*, pp. 124-125.

Le strette correlazioni tra cultura guerriera nobiliare nel medioevo, caccia e alimentazione sono state oggetto di uno studio ormai classico dello storico Paolo Galloni,⁶⁵ sulla scorta del quale saremmo tentati di enucleare la seguente concatenazione logico-concettuale:

- il nobile è fondamentalmente un guerriero;
- la caccia è una sorta di guerra in tempo di pace;
- nella caccia il nobile deve affrontare animali feroci, che simboleggiano il nemico ma allo stesso tempo sono modelli in cui identificarsi;
- la caccia si conclude con il banchetto;
- nel banchetto il nobile deve mangiare molto e non deve mangiare selvaggina di piccolo taglio (come il popolo), ma solo gli animali feroci con cui si è scontrato.

La caccia medievale, infatti, si presenta come un fatto culturale integrale, che contiene al suo interno aspetti ludici e militari, rituali e pedagogici, ricreativi e agonistici; essa è un elemento strutturale e irrinunciabile della mentalità del guerriero. Insieme al combattimento, al banchetto e al torneo, essa è un elemento costitutivo della sua “autocoscienza”.⁶⁶

Tutta l’esistenza del guerriero è improntata alla propria esaltazione fisica, alla valorizzazione del corpo che si contrappone all’ideale monastico in cui il corpo è umiliato. Ciò tramite l’esercizio della forza, attraverso il combattimento. Il riposo del nobile non è inattività, ma è improntato all’azione. La caccia ha delle componenti ludiche, ma queste sono secondarie; la stessa deve avere componenti rischiose, per cui il *bellator*, “giocando” e distraendosi con la caccia, non fa altro che «ripetere se stesso».

Questo spiega perché la caccia avesse pure un ruolo di primo piano nell’educazione dei giovani, essendo finalizzata alla trasmissione di una morale guerriera. Appena possibile – si pensa in genere a dodici anni come limite massimo ipotetico – i giovani venivano avviati all’attività venatoria, che assumeva i connotati di una vera e propria battaglia. Questo si può accertare con riferimento alle azioni dei nobili adulti, che si lanciavano con foga e senza risparmiarsi nello scontro diretto, corpo a corpo, con le belve, *in primis* orsi e cinghiali.

I nobili amavano alternare campagne militari con periodi, anche di molti mesi, in cui si ritiravano nelle loro riserve per dedicarsi all’attività cinegetica.

In un passo dei *Nibelunghi* il re Gunther si rivolge, ad esempio, a Sigfrido con queste parole:

Or che della guerra ci siamo liberati
voglio andare a cacciare orsi e cinghiali
nella foresta dei Vosgi, come ho fatto assai spesso.⁶⁷

⁶⁵ P. GALLONI, *Il cervo e il lupo. Caccia e cultura nobiliare nel Medioevo*, Roma-Bari 1993.

⁶⁶ *Ivi*, pp. 20-26.

⁶⁷ L. MANCINELLI (a cura di), *I Nibelunghi*, Torino 1972, p. 127.

Dai documenti a noi pervenuti, tali esercizi venatori erano quasi ritualizzati nel periodo della dinastia carolingia, e forse ancor prima. Dal momento che la pericolosità 'doveva essere' un carattere insito dell'attività venatoria, i nobili sceglievano come i periodi migliori per le battute l'autunno e l'inverno, cioè quando animali come i cinghiali, durante il periodo degli accoppiamenti, divenivano più feroci; a ciò si aggiungeva la difficoltà, nei paesi settentrionali, delle condizioni atmosferiche, del freddo e delle piogge che rendevano il terreno più accidentato, teatro ideale per la riproduzione in piccolo della guerra reale – il che spiega anche l'alto numero di morti che si registravano tra i cacciatori.

La caccia, tra l'altro, non si svolgeva in solitudine: il nobile doveva battersi con gli animali in campo aperto, di fronte a tutti, per mostrare il suo valore guerriero.⁶⁸ Il tutto è ben riassunto nel seguente passo di Paolo Galloni:

Il nobile cacciava a cavallo, segno anch'esso di distinzione sociale, e le sue motivazioni non erano mai di ordine immediatamente alimentare, benché la selvaggina fosse senza dubbio il suo cibo prediletto. Fondamentale nella caccia era la sfida portata all'animale, l'esercizio della violenza che consentiva al guerriero di restare vicino alla guerra. Cavalcare sui terreni più accidentati e compiere lunghi percorsi all'inseguimento della preda, affrontare con la lancia e con la spada cinghiali e orsi: tutto ciò implicava il possesso, o l'ambizione a possedere, qualità che avevano un immediato riferimento nella guerra. In nome di gusti apertamente bellici si prediligeva lo scontro con gli animali feroci, che aggrediscono l'uomo e contro i quali ognuno poteva misurare la propria abilità di combattente. I nobili medioevali erano animati da uno spirito aggressivo che li stimolava ad affrontare in boschi pericolosi fiere quali l'orso, il cinghiale, l'uro. Non di rado per aumentare il rischio si preferiva cacciare nel periodo delle riproduzioni e terminare con il corpo a corpo.⁶⁹

Pur se il testo di Galloni dedica un intero capitolo all'alimentazione del nobile medievale, ci piace a questo punto citare un suo passo contenuto in altro studio, perché a nostro avviso dipinge in modo magistrale i sottili meccanismi correlati alla caccia, all'appropriazione del corpo dell'animale, ai fini alimentari come parte non esaustiva di essa e alla semiotica del potere:

La caccia è un'attività sia umana che non umana (evidenza di cui i nostri predecessori erano più profondamente consapevoli di noi). Essa è parte del circuito naturale di predazione, ma contribuisce anche al dialogo complesso tra società umana e mondo animale, tra le varie componenti della società umana e i loro sistemi di valori, e infine tra società umana e soprannaturale. Nel medioevo la

⁶⁸ La stessa letteratura ci ha trasmesso descrizioni memorabili di scene di caccia, come nel poema inglese *Sir Gawain e il cavaliere verde* (XIV secolo), ove il nobile Bertilak ha la meglio su un vecchio e ferocissimo cinghiale, o nel poema *Karolus Magnus et Leo papa*, ove Carlo Magno fa strage di porcos: P. BOITANI (a cura di), *Sir Gawain e il cavaliere verde*, Milano 1986, pp. 93-98; P. GALLONI, *Il cervo e il lupo*, cit., p. 7.

⁶⁹ *Ivi*, p. 11.

predazione venatoria non aveva solo, né principalmente, finalità alimentari; meglio considerarla in termini più ampi come un atto di appropriazione del corpo della preda. Il consumo della carne è incluso nelle finalità dell'appropriazione, ma non le esaurisce. Ad esempio la principale fonte di pellicce in Europa era il castoro, cacciato dunque per motivi essenzialmente pratici; altri animali, invece, erano cacciati dall'aristocrazia in quanto attraverso la pratica venatoria si esprimeva e rappresentava il prestigio sociale. Il consumo di certi tipi di carne, non di rado in banchetti che seguivano e prolungavano la caccia, assumeva di riflesso connotati cerimoniali e di rappresentazione identitaria direttamente correlati con le motivazioni della caccia. L'ossessione venatoria dell'aristocrazia medievale ha a che fare più con la semiotica del potere che con il bisogno di cibo. Attenzione: una semiotica assai connotata in senso corporeo; semiotica dei corpi umano e non umano che si incontrano per mezzo della violenza. C'è un filo continuo che lega da un lato la caccia, l'esposizione della preda, il sezionamento della carcassa, il banchetto, l'esibizione dei trofei alle pareti, e dall'altro il sistema di trasmissione e costruzione dell'immaginario culturale, il cui principale vettore [...] erano i canti epici, che celebravano soprattutto l'eroismo guerriero, e i racconti orali tradizionali, nei quali la presenza della caccia è un ricorrente motore dell'avventura.⁷⁰

Detto ciò, ci sembra opportuno esaminare, da un punto di vista simbolico e mitologico, quali siano gli animali del re-guerriero, ossia quelli con cui egli ama scontrarsi nel teatro di caccia e che poi finiranno sulla sua mensa. Ne abbiamo scelti tre. I primi due, orso e cinghiale, sono prediletti per le loro valenze aggressive e di ferocia. Per il cervo, come si vedrà, varranno considerazioni diverse.

5. Gli animali del re: orsi, cervi e cinghiali

Mentre, ad avviso di Bruno Andreolli, l'orso ricopriva nella cultura romana un ruolo marginale, compreso il lato alimentare,⁷¹ da tempo immemorabile presso i popoli del Nord Europa, in particolare presso i popoli germanici e scandinavi, l'orso era il re della foresta ed animale totemico per eccellenza, tanto che non si può escludere l'esistenza di un vero culto dell'orso.⁷² Ciò trapela da una lettera scritta da san Boni-

⁷⁰ P. GALLONI, *Cacciare l'orso nelle foreste medievali (ovvero, degli incerti confini tra umano e non umano)*, relazione svolta nel corso della Conferenza su *L'Orso. Storia, natura e simbolica di un animale totemico* (Pistoia, Antico Palazzo dei Vescovi, 29/10/2011), in rete all'indirizzo http://www.continuitas.org/texts/galloni_cacciaorso.pdf (ultimo accesso: 06.07.2016).

⁷¹ Nel suo manuale di gastronomia, Apicio menziona diversi animali selvatici come cinghiali, cervi, camosci, lepri e persino il ghiro, ma non fa menzione dell'orso, anche se talvolta questo veniva mangiato, come attestato da un passo del *Satyricon* di Petronio (§ 66) ove, peraltro, la pietanza sembra risultare piuttosto indigesta: Br. ANDREOLLI, «L'orso nella cultura nobiliare dall'«Historia Augusta» a Chrétien de Troyes», in Br. ANDREOLLI-M. MONTANARI (a cura di), «Il bosco nel Medioevo», Bologna 1998 [ed. orig. 1988], pp. 30-45 (a p. 33).

⁷² Sulla figura dell'orso risulta fondamentale il lavoro di M. PASTOREAU, *L'orso. Storia di un re de-*

facio, che nel 742 si trovava in Sassonia, al vescovo di Winchester Daniele, lettera nella quale segnalava come esecrabili riti pagani quello di travestirsi da orsi e di bere il sangue dell'animale prima di andare in battaglia. Tali usanze non erano certo nuove e non sparirono nemmeno dopo la cristianizzazione di quelle regioni. L'orso era la fiera per eccellenza: simbolo di potenza bruta e invincibile, veniva preso come termine di riferimento dai guerrieri che in lui cercavano di identificarsi e specchiarsi. Le saghe e i poemi epici norreni ci hanno trasmesso racconti che descrivono la *trance* selvaggia che si impadroniva degli uomini che lo affrontavano. Essi, oltre all'uso già citato di bere il sangue, ne mangiavano le carni in una specie di pasto totemico che contribuiva simbolicamente a trasformare il guerriero in orso, e a dotarlo della sua stessa forza.⁷³ Tra questi popoli scandinavi il rituale ursino più conosciuto era quello del travestimento con la relativa pelle: noti sono i cosiddetti *berserkir* «tuniche d'orso», guerrieri sacri a Odino i quali, coperti appunto dalle pellicce dell'animale, si lanciavano in battaglia seminudi in uno stato di possessione quasi sciamanica, senza avvertire dolore, animati da irrefrenabile violenza.⁷⁴ Loro affini, gli *ulfhednir*, «pellicce di lupo», che riproponevano – sotto le spoglie di altro animale feroce – la tradizione dei guerrieri belva, attestati in tutta la tradizione indoeuropea.⁷⁵

In un canto dell'*Edda*, il principe svedese Valund viene descritto mentre, seduto su una pelle d'orso, è intento a cuocere al fuoco carne d'orsa. Durante l'epoca carolingia il clero tedesco cominciò a proibire l'uso di mangiare carne d'orso in quanto usanza troppo legata a riti pagani, ma il susseguirsi dei divieti anche dopo l'anno Mille dimostra che essi non fossero rispettati – addirittura dagli stessi monaci, come attestato dal menu dell'abbazia di san Gallo tra il X e XI secolo. Verso la fine del XII secolo la badessa e santa Ildegarda di Bingen ammoniva che la carne d'orso è «una carne im-

caduto, Torino 2008; si vedano anche Fr. CARDINI, *L'orso*, in «Abstracta» 7 (agosto-settembre 1986), pp. 54-59; Br. ANDREOLLI, *L'orso nella cultura nobiliare*, cit., pp. 30-45; interessante l'analisi antropologica contenuta in C. CORVINO, *Orso. Biografia di un animale dalla preistoria allo sciamanesimo*, Bologna 2013.

⁷³ G. MONTI (a cura di), Olao Magno, *Storia dei popoli settentrionali*, Milano 2001, p. 115. Un'antica versione del *Landnámabok* (*Libro della colonizzazione dell'Islanda*) racconta di un certo Odd, che affronta un enorme orso che in precedenza aveva ucciso il padre e il fratello. Dopo essere riuscito ad abbatterlo, lo fa a pezzi e ne mangia le carni, trasformandosi in un essere metà uomo e metà animale che, per spirito di vendetta, cerca di uccidere più orsi possibile fino alla morte. Il cronista Sassone Grammatico racconta che i guerrieri danesi, al fine di rendersi invincibili, oltre a bere il sangue d'orso usavano farsi un bagno nel sangue dell'animale: M. PASTOREAU, *L'orso*, cit., p. 45.

⁷⁴ Lo scrittore islandese Snorri Sturluson così li descrive nell'*Ynglinga saga* (1220-1230): «Andavano senza corazza, selvaggi come lupi o cani. Mordevano i loro scudi ed erano forti come orsi o tori. Uccidevano gli uomini e né il fuoco né l'acciaio potevano nulla contro di loro»: citato in G. DUMÉZIL, *Gli dèi dei Germani. Saggio sulla formazione della religione scandinava*, Milano 1974, p. 56.

⁷⁵ Sui guerrieri orso e guerrieri lupo si consiglia la lettura di G. DUMÉZIL, *Le sorti del guerriero. Aspetti della funzione guerriera presso gli Indoeuropei*, Milano 2012 [ed. orig. 1990], pp. 188-197; L. OITANA, *I Berserkir tra realtà e leggenda*, Alessandria 2006; C. SIGHINOLFI, *I guerrieri-lupo nell'Europa arcaica. Aspetti della funzione guerriera e metamorfosi rituali presso gli indoeuropei*, Rimini 2011. Interessante è anche la lettura di A. SCIANCALEPORE, *Il guerriero come confine: lineamenti antropologici del cavaliere belva*, in «L'Immagine Riflessa» 23 (2014), pp. 95-120.

pura che infiamma i sensi, porta al peccato e può provocare la morte». ⁷⁶ Con il passar del tempo tali pratiche rituali dal carattere selvaggio, in cui le carni ursine venivano mangiate quale pasto totemico per assumere la forza dell'animale, cominciarono a scemare; continuò, comunque, l'uso della nobiltà europea di banchettare con carne d'orso, ormai un'usanza che però tradiva le sue origini.

Ad avviso di Michel Pastoureau, «mangiare carne d'orso era un atto più simbolico che gastronomico, più virile che di gusto», in quanto la carne d'orso è molle, insipida e molto oleosa, in cui la parte grassa è mescolata a quella magra. ⁷⁷ L'importante non era assaporare la carne, quanto assimilare – memori delle eredità passate – la forza dell'animale. Il pezzo migliore sembra fosse la coscia, trasformata in prosciutto, il resto veniva dato in pasto ai cani da caccia o ai maiali. ⁷⁸

Scrive Galloni a tal proposito:

L'appropriazione violenta del corpo dell'animale non termina con la caccia, ma continua nel banchetto post-venatorio. Secondo la *Cronaca di Novalesa* la carne di orso faceva parte del menu servito a un banchetto allestito in onore di Carlo Magno; Pietro il Venerabile osservava che la carne di orso era molto apprezzata dai nobili. Il ritrovamento di ossa di orso in diversi siti archeologici altomedievali interpretabili come residenze dell'élite militare conferma che la carne di orso era consumata come specialità elitaria in un'area che andava dalle coste del mare del Nord fino al Baltico – e che tale pratica prolunga usanze attestata fin dall'età del Ferro. Se la mia chiave di lettura è corretta, mangiare la carne dell'orso si configura come un atto di assimilazione non solo nutritiva, ma energetica: un'altra modalità di (con) fusione dei corpi umano e non (super) umano. In questa prospettiva è significativo che il declino dell'orso a partire dal XII secolo, ben descritto da Michel Pastoureau, abbia coinvolto anche la dimensione alimentare. Il prestigio dell'orso si allontana anche dalla tavola. Ciò non significa solo una mutazione del gusto, ma l'allontanamento dell'inquietante prospettiva della contaminazione tra corpi umano e non umano. ⁷⁹

Andreolli ci riferisce che ancora verso la fine del Medioevo, ormai residuo di pratiche arcaiche, nelle valli del Piemonte e del Tirolo i contadini dovessero ogni anno portare al proprio signore un certo numero di zampe d'orso, per essere mangiate in una sorta di pasto simbolico; in realtà il signore non mangiava le zampe d'orso, fingeva di farlo e le usava come trofeo appendendole all'ingresso della sua abitazione. ⁸⁰ In ogni caso, lo abbiamo visto e lo ritroveremo più avanti, carni d'orso erano presenti, secondo quanto ci racconta la *Cronaca di Novalesa*, sulla mensa di Carlo Magno.

L'uccisione di un orso si configurava per i giovani come un rito di passaggio,

⁷⁶ ILDEGARDA DI BINGEN, *Physica*, in *PL*, t. 197, col. 1317.

⁷⁷ M. PASTOREAU, *L'orso*, cit., p. 108.

⁷⁸ *Ibid.*

⁷⁹ P. GALLONI, *Cacciare l'orso nelle foreste medievali*, cit.

⁸⁰ Br. ANDREOLLI, *L'orso nella cultura nobiliare*, cit., pp. 35-54.

come una vera iniziazione al fine di essere ammessi nella società dei guerrieri. Il combattimento con l'orso implicava un vero corpo a corpo tra l'animale e l'uomo, il quale era munito solo di lancia o di spada,⁸¹ che doveva affondare nel ventre della bestia sperando di non essere dallo stesso soffocato o stritolato. Se a questa usanza accenna già lo storico e senatore romano Ammiano Marcellino nelle sue *Storie* (370-380) – i giovani Goti dovevano affrontare e uccidere un orso (o un cinghiale) per essere accettati dalla comunità degli adulti – molte saghe islandesi e scandinave riferiscono esempi simili.⁸²

Analogo rito iniziatico è previsto nel duello con un cinghiale: lo stesso lessico tedesco conferma la parentela simbolica tra i due animali: i termini *Bär* (orso) ed *Eber* (cinghiale) etimologicamente si ricollegano entrambi al verbo **bero*, il cui significato è “combattere” e “colpire”.⁸³ Così come l'orso, il cinghiale rappresenta l'attributo del coraggio e del guerriero, simbologia di lunga data, testimoniata già nell'epoca greco-romana.⁸⁴ Tra i Celti, ugualmente, il cinghiale possiede tale virtù virile, ma è altresì, e soprattutto, la selvaggina regale per eccellenza. La mitologia celtica ci consegna numerosi episodi di re o principi che si lanciano in una caccia ad un cinghiale, in particolare un cinghiale bianco, che li trascinerà alla morte. Anche presso tali culture il cinghiale

⁸¹ «L'orso si cacciava con la spada o con una lancia lunga circa due metri dalla punta acuminata – come quella utilizzata nelle cacce all'orso raffigurate nel *Codex Manesse*, del secolo XIV, o nel foglio 93 del manoscritto parigino del *Livre de la chasse* di Gaston Phébus, del secolo XV. In entrambi i casi la tipologia di caccia avvicina fisicamente e concettualmente cacciatore e preda, di fatto abolendo un confine nitido tra i due. La caccia all'orso assomigliava più a un duello che a una caccia. Una placca di bronzo svedese del VI secolo raffigura guerriero che affronta in un corpo a corpo due orsi *extracta spada*. I corpi dei due predatori, umano e non umano (o super-umano), vengono a contatto, si conoscono da vicino, quasi si fondono. Spada e lancia sono armi che presumono un contatto o un'estrema vicinanza, una maggiore intensità di esperienza e un maggior grado di rischio rispetto alla distanza dall'animale implicita nell'uso delle armi da lancio e delle trappole»: P. GALLONI, *Cacciare l'orso nelle foreste medievali*, cit.

⁸² Nei *Gesta Danorum* Sassone Grammatico (ca. 1150-1215/20) racconta l'episodio leggendario del giovane Skioldius il quale, durante una battuta di caccia, è costretto ad affrontare a mani nude un orso, che riesce a immobilizzare e legare con una sola cintura, per poi portarlo agli altri cacciatori che lo abbattano. Tale prodezza fa del giovane un guerriero adulto, che in seguito riuscirà a salire al trono come quarto re di Danimarca.

⁸³ M. PASTOREAU, *Cacciare il cinghiale*, cit., p. 58.

⁸⁴ Come esempi di caccia al cinghiale nella mitologia greca si può far riferimento al giovane Ulisse che affronta l'animale sul monte Parnaso riportando la famosa ferita ad una gamba, al cinghiale Calidonio e alla vicenda di Meleagro, al cinghiale di Misia, all'impresa di Eracle che cattura vivo il cinghiale di Erimanto. Ad avviso di Cristiana Franco «Il cinghiale era [...] uno dei modelli privilegiati dell'eroe combattente. In particolare incarnava l'eroe *aristéuon*, quello che, sorretto da un'irrefrenabile foga guerriera, riesce a fronteggiare da solo la folla anonima dei suoi avversari, li massacra o li disperde terrorizzandoli con la furiosa violenza e la rapidità della sua azione. Ma non solo. Nel paradigma della *paidéia* eroica proprio il cinghiale costituiva il nemico simbolico della prova di coraggio che il giovane di stirpe regale doveva saper affrontare»: C. FRANCO, *Il verro e il cinghiale. Immagini di caccia e di virilità nel mondo greco*, in «Studi Italiani di Filologia Classica» s. IV, 99.4 (2006), pp. 5-31 (a p. 14). Sul punto concorda Li Causi: «come in molte similitudini omeriche, l'eroismo umano si colloca sul versante della ferocia bestiale. Essere come i leoni, come i cinghiali, come i tori, nel mondo dell'*Iliade*, è la garanzia e al contempo il crisma dell'eccezionalità. Le belve più impetuose e sanguinarie sono i simboli araldici della forza e dell'*areté* guerriera»: P. LI CAUSI, *Animali e uomini nel pensiero greco antico*, cit., p. X.

va di pari passo con l'orso, re degli animali per i Celti, di cui è insieme il doppio ed il nemico. Autori come Philippe Walter hanno cercato di evidenziare come re Artù, il cui nome, costruito sulla radice indoeuropea *art-*, lo stesso di quello dell'orso, rappresenti il sovrano archetipo che caccia senza fine la femmina o il maschio di cinghiale.⁸⁵

Nota a tal proposito è l'episodio del gigantesco cinghiale oltremondano Twrch Trwyth che, nell'arcaico racconto gallese *Culhwch e Olwen*, Artù insegue per tutta l'Irlanda, il Galles e la Cornovaglia fino a sconfiggerlo, ad impossessarsi delle sue magiche zanne e a recuperare tre oggetti magici che si trovano tra le orecchie, ossia il pettine, il rasoio e le forbici necessarie per rasare Yspaddalen, capo dei giganti.⁸⁶ Ad avviso del medievista francese il tema della caccia al mostruoso cinghiale ricorda molto quella del cinghiale Erimanto nel mito di Eracle, episodi indipendenti ma derivati da una comune tradizione indoeuropea. Al tema della prova iniziatica dell'apprendista guerriero, secondo Walter, si affianca da un punto di vista simbolico l'immagine del potere temporale (il re e l'orso) che insegue il potere spirituale (il druido e il cinghiale).⁸⁷

Molti testi francesi e anglo-normanni del XII e XIII secolo, attingendo a tale ricca mitologia celtica del maiale selvatico, tratteggiano le avventure di eroi – Guingamor, Aubri le Bourguignon, Tristan – che cacciando il cinghiale bianco vengono portati a varcare le porte dell'Altro Mondo.⁸⁸ Come sottolinea Pastoreau, «si tratta di una caccia simbolica ereditata da tradizioni antichissime».⁸⁹

L'eredità mitica della caccia al cinghiale si trasmette dai testi alla realtà venatoria medievale: come abbiamo osservato, lo scontro corpo a corpo tra un cinghiale furente e l'uomo è amata e ricercata dai nobili medievali, che la amano forse al di sopra di qualsiasi tipo di caccia, prediligendo le battute degli animali quando questi, in

⁸⁵ P. WALTER, *Artù. L'orso e il re*, Roma 2005.

⁸⁶ J. LOTH, *Les Mabinogion*, Paris 1913; R. BROMWICH-D. S. EVANS, *Culhwch and Olwen. An edition and study of the oldest Arthurian tale*, Cardiff 1992; G. AGRATI-M. L. MAGINI, *La storia del maiale di Mac Datho*, cit., pp. 115-159.

⁸⁷ P. WALTER, *Artù. L'orso e il re*, cit., p. 120.

⁸⁸ Emblematica è la storia di Guingamor, nipote del re di Bretagna, il quale parte per la pericolosa caccia al cinghiale bianco, che ha già visto valorosi cavalieri della corte partire e mai più tornare. Incontratosi nella foresta, avvista il cinghiale. Durante l'inseguimento, si imbatte in uno splendido castello disabitato, ove viene accolto da una ragazza, appartenente al mondo ferico, la quale lo invita a rimanere ospite nel suo castello, dove trascorre il tempo in modo paradisiaco incontrando i cavalieri scomparsi. Al terzo giorno Guingamor esprime il desiderio di tornare dal suo re per mostrargli la testa del cinghiale catturato, ma la dama lo avverte che nel frattempo sono passati ben trecento anni. Nonostante ciò, il cavaliere si incammina e dopo aver incontrato un carbonaio, che gli riferisce che il re di Bretagna è effettivamente morto da secoli, e dopo aver contravvenuto ad un divieto alimentare che lo rende vecchio all'istante, viene soccorso da giovani ragazze a cavallo, che lo soccorrono e lo portano indietro al di là del fiume. Guingamor, alla fine, non potrà più tornare nel mondo reale: cf. P. M. O'HARA TOBIN (éd.), *Les lais anonymes des XII^e et XIII^e siècles: édition critique de quelques lais breton*, Genève 1976, pp. 127-155; L. HARF-LANCNER, *Morgana e Melusina. La nascita delle fate nel Medioevo*, Torino 1989 [ed. orig. 1984], pp. 287-293; C. DONÀ, *Per le vie dell'altro mondo. L'animale guida e il mito del viaggio*, Soveria Mannelli (CZ) 2003, pp. 500-501.

⁸⁹ M. PASTOREAU, *Cacciare il cinghiale*, cit., pp. 58-59.

amore, risultano più aggressivi e pericolosi.

D'altra parte, sia l'orso che il cinghiale finiscono per essere accomunati da un processo di progressiva degradazione simbolica, venatoria e alimentare, causa un legame troppo stretto con il mondo della paganism. Questo spiegherebbe perché, con il tempo, la Chiesa abbia cominciato a combattere e demonizzare i due animali totemici per eccellenza del mondo nordico, preferendo loro altri animali caratterizzati da valenze cristologiche di lunga data.

Questo è ciò che avviene ad esempio con il cervo, per il quale si deve fare un discorso diverso rispetto agli animali citati. Creatura con valore sacrale praticamente presso tutte le culture del mondo euroasiatico, collegata alla luce e al sole e al contempo alle acque, come ci ha ben spiegato Carlo Donà,⁹⁰ le cui corna luminescenti, con il cadere e rinascere, assumono fin dal periodo paleolitico il significato di un arcano potere di resurrezione, il cervo si carica, come pochi altri, di forti valori sia nel mondo ellenico e classico in genere, sia nel mondo celtico – spesso con sorprendenti analogie e collegamenti, a testimonianza di un comune substrato mitico e culturale. Nell'antica Grecia il cervo è associato ad Apollo, ma soprattutto ad Artemide, figlia di Zeus e sorella di Apollo stesso, dea vergine per eccellenza, casta e cacciatrice, che viene spesso rappresentata nell'atto di trafiggere con una freccia uno di questi animali e perciò soprannominata *elafebòlos*, saettatrice di cervi,⁹¹ lo stesso Eracle nella terza delle sue dodici Fatiche, è alle prese con la cattura della cerva di Cerinea, dagli zoccoli di bronzo e dalle corna auree. Non meno pregno di significati è il cervo presso la cultura celtica che lo considera una specie boschiva e sacra: il cervo maschio è nel contempo tempo simbolo di rapidità, agilità e vigore. Nel politeismo celtico Cernunnos, il dio associato alla riproduzione e alla fertilità, una delle varianti del dio Lug e assimilato da molti all'Apollo ellenico-romano, è un dio dalle corna di cervo. La simbologia del cervo non è estranea neppure al mondo nordico germano-scandinavo: nella mitologia norrena si parla di quattro cervi che vivono tra le fronde di *Yggdrasill*, l'albero cosmico, e ne brucano le foglie, così come si narra del cervo *Eikpyrnir* che dimora nelle sale della Valhalla.⁹² Ma il cervo è, soprattutto, animale psicopompo, che mette in collegamento il mondo dei vivi con quello dei morti. Così come accompagna l'uomo nell'Aldilà, trasferendo nel tempo questa sua prerogativa al cavallo, allo stesso modo in innumerevoli episodi mitologici e letterari un cacciatore o un cavaliere, sulle sue tracce, viene condotto in una dimensione altra, sia essa l'Oltremondo o un mondo fatato.⁹³

⁹⁰ C. DONÀ, «Il simbolismo del cervo: origini e trasformazioni», in M. A. BARBÀRA (a cura di), *Il simbolismo degli elementi della natura nell'immaginario cristiano*, Messina-Napoli 2011, pp. 51-84.

⁹¹ Fr. MASPERO, *Bestiario antico. Gli animali-simbolo e il loro significato nell'immaginario dei popoli antichi*, Casale Monferrato (AT) 1997, p. 88.

⁹² G. CHIESA ISNARDI, *I miti nordici*, cit., p. 558.

⁹³ Un episodio per tutti: nel *Mabinogion* gallese invece, uno dei personaggi centrali, ossia Pwyll signore di Dyfed, spinto dal grande desiderio di possedere uno splendido esemplare di cervo, viene portato a scontrarsi con Arawn, signore dell'Aldilà, a riconoscere il torto commesso nei suoi confronti e a trascorrere un anno nel suo regno: *Pwyll, principe del Dyvet*, in G. AGRATI-M. L. MAGINI (a cura di),

Tale dimensione fatata del cervo, in particolare del cervo bianco – alternativa e ancor più accentuata rispetto a quella del cinghiale – ci è stata spiegata a fondo, peraltro, da studiosi come Cigada e Harf-Lancner.⁹⁴ Tutta la *matière de Bretagne* è impregnata di questo motivo: la caccia rituale al cervo bianco da parte di Artù è immortalata nell'*Erec et Enide* di Chrétien de Troyes e nel similare *Gereint e Enid* della raccolta gallese del *Mabinogion*, ove al vincitore andrà rispettivamente il bacio della dama o la testa stessa del cervide. È proprio nella dimensione venatoria che il cervo, nel corso del Medioevo, diventa oggetto di una profonda evoluzione simbolica. Greci e Romani ritenevano il cervo un animale vile e pauroso; a motivo di ciò Achille, nel corso di un litigio (*Iliade*, I, 225), insulta Agamennone chiamandolo cuore di cervo (*kradien elàfoio*). Questo disvalore – ad avviso di Pastoureau, che probabilmente forza eccessivamente le opposizioni – continua anche per buona parte dell'alto Medioevo.⁹⁵ Il cervo è un animale profondamente timido, che fugge al minimo pericolo, è una vittima designata e non presenta nessuna di quelle caratteristiche di aggressività e ferocia che caratterizzano lo scontro con orso e cinghiale tanto amato dai nobili. Anche se la caccia al cervo comporta una certa dose di violenza, essa è infatti una caccia che non prevede il corpo a corpo con l'animale, ma un lungo inseguimento a cavallo fino a sfinirlo e quindi ad abatterlo e catturarlo.⁹⁶

La “glorificazione del cervo” comincia a farsi strada come contraltare al progressivo decadimento simbolico di orso e cinghiale, animali troppo distanti dalla tradizione cristiana.⁹⁷ Il cervo, invece, è sempre valutato positivamente nelle Sacre Scritture: la visione cristiana del cervo, identificato a seconda dei casi con Cristo stesso o con il fedele, deriva direttamente dalle parole iniziali del Salmo 42 di David⁹⁸ e dagli ultimi versi del *Cantico dei Cantici* attribuito a Salomone.⁹⁹ Comunque sia, tali passi biblici segnano in senso cristologico l'immagine dell'animale, insieme alle notizie fornite gli antichi naturalisti secondo le quali il cervo è nemico dei serpenti, quindi del Maligno

Saghe e leggende celtiche. I racconti gallesi del «Mabinogion», Milano 1982, pp. 3-28.

⁹⁴ S. CIGADA, *La leggenda medievale del cervo bianco e le origini della 'matière de Bretagne'*, in «Atti dell'Accademia Nazionale dei Lincei», Classe di Scienze Morali, Memorie, ser. VIII, 12.1 (1965), 1965, pp. 3-121; L. HARF-LANCIER, *Morgana e Melusina*, cit., pp. 260-281.

⁹⁵ M. PASTOREAU, *Cacciare il cinghiale*, cit., p. 57; ID., *L'orso. Storia di un re decaduto*, cit., p. 230.

⁹⁶ P. GALLONI, *Il cervo e il lupo*, cit., pp. 87-88.

⁹⁷ M. PASTOREAU, *L'orso. Storia di un re decaduto*, cit., pp. 230 ss.

⁹⁸ «Come la cerva anela ai corsi d'acqua, così l'anima mia anela a te, o Dio. L'anima mia ha sete di Dio, del Dio vivente: quando verrò e vedrò il volto di Dio?».

⁹⁹ Lì dove dice: «Fuggi, mio diletto, simile a gazzella o a un cerbiatto, sopra i monti degli aromi!». Se il simbolismo della sete e dell'arsura d'acqua (piuttosto comune nel *Salterio* e usato con riferimento alla cerva anche da Geremia), è un'allusione piuttosto chiara all'anima che si disseta nella sorgente eterna di Dio, l'invito a fuggire come una gazzella – osserva Franco Cardini – potrebbe essere inteso in senso ambivalente. Ovvero come l'anima che è invitata a fuggire dal diavolo e quindi dal peccato, oppure quale simbolo di Cristo, che, con la fuga, si sottrae a chi non è puro di cuore: cf. Fr. CARDINI, *Il cervo*, in «Abstracta» 12 (febbraio 1987), pp. 38-45.

– fonti cui attingeranno a piene mani i *Bestiari* medievali.¹⁰⁰

La consacrazione definitiva, se così si può dire, della caccia al cervo avviene anche in concomitanza con la grande fortuna dei due episodi agiografici riguardanti Eustachio¹⁰¹ e Uberto:¹⁰² in questi casi due cacciatori, inseguendo un cervo crucifero nel folto della foresta, si convertono alla fede cristiana. Il simbolismo è evidente: il cervo si identifica con lo stesso Cristo. Così, in pieno Medioevo, il cervo diviene una preda regale, e la pietanza più ambita e preziosa nella tavola dei *potentes*; ne è prova il fatto che Gaston Phoebus, nel suo celebre trattato cinegetico *Livre de la chasse* (1387-1389), descrive il cervo come la migliore delle prede: «È una buona caccia quella al cervo, perché è una bella cosa andare alla ricerca del cervo, stanarlo, ed è una bella cosa lasciarlo correre e cacciarlo e ricacciarlo e scorticarlo e farlo a pezzi per bene. È una bellissima bestia e ritengo sia la più nobile selvaggina».¹⁰³

6. La voracità del guerriero

L'incontro-scontro tra le diverse civiltà di cui abbiamo parlato in apertura ha ricadute importanti anche con riferimento al tipo di approccio squisitamente "fisico" che si ha nei confronti del cibo. Nel mondo greco-romano, se si poteva pur trovare il Trimalcione di turno o il dissipatore Marco Apicio con le sue ghiottonerie alimentari, il valore più alto era la moderazione, l'accostarsi al cibo con piacere ma senza ostentazione o voracità. L'esempio era visto, non a caso, in Alessandro Severo, i cui banchetti

¹⁰⁰ Secondo il *Physiologus*, scritto da autore anonimo ad Alessandria d'Egitto tra il II e III secolo d. C., «se il drago sfugge al cervo e si nasconde nelle crepe del terreno, il cervo va ad empierne le cavità del suo ventre d'acqua di fonte e la vomita nelle crepe del terreno, e ne trae fuori il drago, e lo schiaccia e lo uccide. Così anche il Signore nostro ha ucciso il grande drago per mezzo delle acque celesti di virtuosa sapienza... non può il drago sopportare l'acqua, né il demonio la parola celeste. Il Signore è venuto a dare la caccia al grande drago: allora il demonio si è nascosto nelle parti più profonde della terra, quasi in una grande crepa, e il Signore ha versato dal proprio petto il sangue e l'acqua, ci ha liberato dal drago mediante il lavacro di rigenerazione, e ha distrutto in noi ogni nascosta influenza diabolica»: Fr. ZAMBON (a cura di), *Il Fisiologo*, Milano 1975, pp. 66-67. Il motivo si ripete anche negli altri bestiari medievali: cf. L. MORINI (a cura di), *Bestiari medievali*, Torino 1996; Fr. MASPERO-A. GRANATA, *Bestiario medievale*, Casale Monferrato (AT) 1999, pp. 124-131.

¹⁰¹ Sulla leggenda di sant'Eustachio, narrata da Giovanni Damasceno nella *De imaginibus oratio*, cf. A. MONTEVERDI, *La leggenda di S. Eustachio*, in «Studi Medievali» 3 (1908-1911), pp. 169-229.

¹⁰² Sulla figura di sant'Uberto è interessante la lettura di P. GALLONI, «Sant'Uberto: caccia e santità. Consolidamento del potere carolingio e cristianizzazione delle campagne», in A. PARAVICINI BAGLIANI - B. VAN DEN ABEELE (a cura di), *La chasse au Moyen Âge. Société, traités, symboles*, Firenze 2000, pp. 33-53.

¹⁰³ GASTONE FEBO, *Livre de la chasse*, I.XIV, citato in M. PASTOREAU, *L'orso. Storia di un re decaduto*, cit., pp. 230-231. La dimensione "alimentare" del cervo, peraltro, emerge in diversi episodi agiografici. Se in numerosi casi le cerva forniscono nutrimento a santi ed eremiti con il proprio latte (come san Egidio), in casi eccezionali, come quello di san Simeone, si offrono come vittime sacrificali: *Vita sancti Symeonis monachi* (BHL 7952); C. DONÀ, *Cervi e cerva nell'agiografia medievale*, in «L'Immagine Riflessa» n.s., 16 (2007), pp. 3-44; E. ANTI, *Nel cuore della selva: il lupo e il cervo*, in EAD., *Santi e animali nell'Italia Padana*, Bologna 1998, pp. 159-179 (a p. 176).

erano all'insegna di una squisita finezza, né sontuosi né troppo modesti. Nella mentalità classica ogni eccesso andava condannato, sia la troppa abbondanza culinaria, sia l'eccessiva restrizione. La situazione si ribalta invece nel mondo celto-germano, ove predomina la figura del "grande mangiatore", di colui che, mangiando e bevendo moltissimo, esprime ed impone la propria superiorità animalesca nei confronti dei suoi simili.¹⁰⁴ Non a caso, l'onomastica del tempo, di cui è piena la letteratura, prende a prestito termini dal mondo animale, e si tratta proprio delle bestie più voraci – Lupi, Orsi e così via.¹⁰⁵ L'ideale del nobile guerriero che prende piede nell'Europa dei nuovi ceti dominati di impronta barbarica è quella «di un uomo capace di ingurgitare quantità enormi di cibo e di bevande: questo è l'eroe, quale ce lo descrivono la mitologia germanica e i poemi cavallereschi», un consumatore forte, ingordo e insaziabile.¹⁰⁶

L'*Edda* di Snorri Sturluson (1220 ca.), testo fondamentale per la comprensione dei miti nordici, ci propone, nella sfida in cui si cimentano Loki e Logi, un vero modello 'divoratorio' di stampo norreno-germanico:¹⁰⁷

Allora quello che era entrato per ultimo, che si chiamava Loki, disse: 'Io so in quale arte sono pronto a cimentarmi: qui non v'è nessuno che mangi il cibo più velocemente di me'. Utgardha-Loki rispose: 'È un'arte, se ce ne dai prova dimostrandoci questa abilità'. Poi invitò uno seduto sulla panca più lontana, che si chiamava Logi, ad andare in mezzo alla sala a cimentarsi con Loki. Presero un vassoio, lo posarono sul pavimento della sala e lo colmarono di carne. Loki sedette a un estremo e Logi all'altro; ciascuno dei due mangiò come sapeva e si incontrarono al centro del vassoio. Loki aveva mangiato tutta la carne tranne le ossa mentre Logi aveva mangiato tutta la carne e anche le ossa e persino il vassoio, e a tutti parve che Loki avesse perso la gara.¹⁰⁸

Tale voracità non è presente solo nella mitologia. Lo stesso comportamento degli aristocratici nell'alto Medioevo è improntato a tavola a canoni primordiali, selvaggi e al limite del bestiale.¹⁰⁹ Osserva a tal proposito Galloni:

Il guerriero era un carnivoro. Il suo pasto era principalmente a base di carne di

¹⁰⁴ Si legga al riguardo M. MONTANARI, «Contadini, guerrieri, sacerdoti. Immagine della società e stili di alimentazione», in J. L. FLANDRIN-M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 226-233.

¹⁰⁵ ID., *La fame e l'abbondanza*, cit., pp. 30-31.

¹⁰⁶ *Ivi*, p. 31. Questo spiega perché Carlo Magno, ormai vecchio e malandato, si ostinasse a cacciare – e poi vedremo, a mangiare – fino a poco prima della morte: «Egli sentiva di dover esibire efficacemente, malgrado l'età, il possesso di tutte le doti necessarie in un vero re, *primus* di un'élite di guerrieri [...] verosimilmente, al di là del bisogno di confermare il proprio valore a dispetto dell'età, cacciava anche perché non poteva e non voleva farne a meno. Si trattava di una questione di identità personale prima ancora che di identità sociale (o comunque di coincidenza tra le due). Egli si rifiutava di essere diverso da quello che era sempre stato, doveva confermarsi il *primus* tra i Franchi» (*ivi*, pp. 23-24).

¹⁰⁷ P. A. ROSSI-I. LI VIGNI, *Non di solo pane... piuttosto di gola*, cit., p. 228.

¹⁰⁸ G. CHIESA ISNARDI (a cura di), Snorri Sturluson, *Edda di Snorri*, Milano 1975, p. 46.

¹⁰⁹ M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, cit., p. 460.

selvaggina, che, implicando la morte violenta dell'animale, era culturalmente il più brutale degli alimenti. Il banchetto era una festa della fisicità. Non dovevano esserci mediazioni tra il guerriero e un ricettacolo di forza quale la carne, per cui appariva quasi naturale mangiarla con le mani. L'immediatezza del rapporto di questi uomini con la carne indica un consapevole rifiuto di certe maniere di tavola che, introducendo troppe mediazioni fra mangiato e mangiante, avrebbero allontanato i gesti del banchetto dal modello virile dell'aristocrazia dell'epoca. Si trattava di un modello affezionato al contatto diretto che era operante, ad esempio, nel cerimoniale feudale d'investitura, a caccia e in guerra. La carne prediletta, poi, non era quella dell'animale domestico, ma la selvaggina, prodotto della caccia, che l'aristocratico sentiva più consona al proprio stato.¹¹⁰

Un chiaro esempio di tali costumi ci viene dalla *Cronaca di Novalesa*, scritta da un monaco anonimo attorno al XII secolo, ove viene narrato l'episodio in cui Algiso, ovvero Adelchi, si introduce di nascosto alla mensa del re Carlo Magno, che precedentemente – nel 773 – aveva occupato il regno dei Longobardi costringendo alla fuga il re Desiderio e il di lui figlio Adelchi, appunto.¹¹¹ Adelchi/Algiso riesce a tornare alla corte del re carolingio a Pavia e, con la complicità di un servitore, chiede di essere sistemato al *caput*, il lato corto della tavola, il più lontano dal centro, in modo tale da mimetizzarsi tra i commensali. Dopodiché si fa servire una gran quantità di ossa degli animali serviti a pranzo (cervi, orsi e bufali) e ne succhia il midollo avidamente. Poi le spezza le getta sotto la tavola, sino a farne un bel mucchio e si allontana dalla sala prima degli altri. La missione è compiuta e il messaggio è stato lanciato.

Soggiunse allora Algiso [Adelchi]: 'Ti prego dunque, amico mio, che tu oggi alla mensa del re, quando egli starà pranzando, mi collochi a sedere ad un capo di una delle tavole e che tu veda di porre dinanzi a me – ancora ti prego – tutte le ossa, spolpate o ancora ricoperte di carne, che verranno levate dalla mensa e portate via dal cospetto dei signori che pranzeranno'. Quello gli rispose: 'Farò come desideri'. Era lui infatti che solitamente portava in tavola i cibi del re. Dunque si giunse al pranzo atteso, egli fece le cose come erano state convenute. Algiso spezzava tutte le ossa, mangiandone le midolla, quasi fosse un leone affamato che divorava la preda. Gettava quindi i frammenti delle ossa sotto la tavola e ne fece un mucchio non piccolo. Poi Algiso si alzò di lì e si allontanò prima degli altri.¹¹²

Carlo stesso, appena levatosi da mensa, si accorge di quanto è accaduto. Vedendo quel mucchio di ossa sotto la tavola chiede allarmato chi mai le abbia spezzate. Uno dei commensali dice di aver visto accanto a sé un «soldato fortissimo» che «spezzava tutte le ossa di cervo, d'orso e di bue» con grande facilità, «come uno che rompesse delle bacchette di canna». Da questo comportamento l'uomo aveva desunto che

¹¹⁰ P. GALLONI, *Il cervo e il lupo*, cit., p. 129.

¹¹¹ G. C. ALESSIO (a cura di), *Cronaca di Novalesa*, Torino 1982, pp. 168-172.

¹¹² *Ivi*, pp. 168-172.

quell'uomo era dotato di potenza eccezionale, come quella di un leone «che divora la preda». L'episodio della *Cronaca*, che presenta in parte toni favolistici e risulta probabilmente influenzato dalla tradizione orale, riafferma il nesso tra appetito e valore guerriero e «permette inoltre di osservare l'efficacia anche a tavola dell'altra connessione tra guerriero e belva». ¹¹³ Carlo Magno resta scosso in quanto ha capito che il suo nemico è riuscito indenne a penetrare nel suo palazzo e a sfidarlo idealmente, addirittura a mangiare alla sua mensa, dando prova di una voracità regale. Ma, allo stesso tempo, comprende che l'intruso ha compiuto un atto "sacrilego", quello di spezzare le ossa degli animali, gettando una sorta di malaugurio sul suo regno. Circostanza, questa, che rimanda a *topoi* arcaici: lo storico Paolo Galloni è stato il primo ad interpretare l'episodio di Novalesa ricollegandolo alla tematica della "resurrezione degli animali", motivo diffuso in molte aree e che richiede di mantenere integre le ossa degli animali affinché questi, una volta mangiati, possano poi riprendere vita. ¹¹⁴

¹¹³ P. GALLONI, *Il cervo e il lupo*, cit., p. 131.

¹¹⁴ A questo proposito Galloni osserva: «Sarebbe eccessivo ipotizzare la presenza di un rituale consapevolmente pagano alla tavola di Carlomagno. Tuttavia il fatto che i commensali notino con preoccupazione le ossa spezzate mostra che l'idea che rompere le ossa fosse un atto sconveniente, se non un'infrazione, era ancora presente in qualche modo (costume praticato o, più probabilmente, motivo conservato dalla tradizione quale elemento di racconti). Il gesto di Algiso acquisterebbe allora nel contesto narrativo il senso di una provocazione: egli lascia il segno della propria presenza e della propria ostilità. Commettendo quella che era in un modo o nell'altro percepita come una infrazione egli viola la sacralità del pasto e maledice la mensa in cui ha mangiato»: P. GALLONI, *Il cervo e il lupo*, cit., pp. 179-180, n. 15. Il *topos* della resurrezione degli animali a partire dalle ossa e dalle pelli risulta attestato in varie parti d'Europa. Si può pensare, al caso di Thor che, nell'*Edda*, risuscita un capro, oppure a quello di san Germano, vescovo di Auxerre nel V secolo, che miracolosamente riporta in vita un vitello appena mangiato. Un motivo agiografico di particolare interesse, come è stato descritto da Dominic Alexander, è la resurrezione delle oche. Esso si ritrova in sei diverse *Vitae* di santi occidentali, in particolare in quelle di Waldberto di Luxeuil, Wereburga di Chester, Pharailde di Gent, Amelberga di Tamise, Opportuna di Sées, Vigore di Bayeux, redatte tra il X e il XII secolo. I santi in questione riportano in vita i volatili che, all'inizio della storia, stavano rovinando i loro orti. Il canovaccio, infatti, contempla che il santo o la santa ordini a un servo di condurre le oche dentro un recinto; questi, però, dopo aver eseguito l'ordine, ne cattura una e la mangia. Il giorno seguente il santo si reca dalle oche per dar loro il permesso di andarsene ma esse si rifiutano, lamentando l'assenza di una compagna. Scoperto ciò che è accaduto e compresa la causa dell'infelicità dei volatili, il santo resuscita l'oca rubata a partire dalle ossa e dalle piume. A questo punto i palmipedi ripartono, spesso dopo aver ricevuto dal santo il comando di non tornare più ai suoi orti. La resurrezione animale si ritrova anche nelle confessioni di molte donne accusate di stregoneria, le quali raccontano di bovini e altri animali mangiati e poi resuscitati durante il sabba. Il motivo della resurrezione a partire dalle ossa, diffuso in tradizioni molte diverse e lontane tra loro e scandagliato da diversi autori, fa presumere l'estrema arcaicità dello stesso. Se Maurizio Bertolotti e Carlo Ginzburg lo avevano a suo tempo ricollegato ai riti venatori siberiani, studiosi come Paolo Galloni lo riconducono alle credenze dei cacciatori del Paleolitico. Le ossa conservate integre degli animali uccisi venivano offerte al Signore degli Animali, il quale da esse provvedeva a reintegrare la selvaggina. Per la bibliografia in proposito si rimanda, oltre al testo già citato, a M. BERTOLOTTI, *Le ossa e le pelli dei buoi*, in «Quaderni Storici» 41 (1979), pp. 470-499; C. GINZBURG, *Storia notturna. Una decifrazione del sabba*, Torino 1989, pp. 206-251; M. BERTOLOTTI, *Carnevale di massa 1950*, Torino 1991, p. 190; P. GALLONI, *Le ombre della preistoria. Metamorfosi storiche dei Signori degli animali*, Alessandria 2007,

La tensione tra modello barbaro e romano fuoriesce anche nel momento in cui un sovrano di origine nordica è costretto a vestire i panni di imperatore romano. È il caso sempre dello stesso Carlo Magno e della descrizione delle sue abitudini alimentari che ne dà il suo biografo Eginardo; da esse traspare una profonda tensione tra esigenze di natura diversa: l'essere re dei Franchi e al tempo stesso imperatore dei Romani, per giunta cristiano. Eginardo, infatti, se da un lato cerca di evidenziare una certa moderazione gastronomica del sovrano, dall'altro non può nascondere la sua passione smoderata per gli arrostiti di carne, che lo avvicinano più al modello culturale barbaro che a quello di principe cristiano:

Di salute buona, solo prima di morire, e per quattro anni, fu spesso colto da febbre, e alla fine zoppicava anche da un piede. E anche allora faceva più come gli pareva che come lo consigliavano i medici, che gli erano praticamente odiosi, perché lo esortavano a smettere di mangiare gli arrostiti, cui era avvezzo, e ad abituarsi alle carni lessate. [...] Era moderato nel mangiare e nel bere, ma più moderato nel bere, tanto che aveva in odio l'ubriachezza di qualsiasi uomo, non solo in sé e nei suoi. Mentre nel mangiare non riusciva a fare altrettanto, e spesso si lamentava che i digiuni erano nocivi al suo fisico. Mangiava a banchetto solo di rado, e questo solo nelle principali feste [...] la cena di ogni giorno era solo di quattro portate, a parte l'arrosto, che i cacciatori erano soliti infilzare allo spiedo, e che egli mangiava molto più volentieri di qualsiasi altro cibo.¹¹⁵

La moderazione si esprime infatti nel bere, ma nel cibo prende il sopravvento l'assuefazione alla carne e agli arrostiti, che Carlo ama più di ogni altra cosa e di cui non può fare a meno, nonostante i medici lo consiglino diversamente dal momento che, come tanti appartenenti all'aristocrazia del tempo, soffre di gotta per l'eccessiva assunzione di carne.

7. Il potere della carne

Se, in base ai criteri classici, il pane era l'alimento per eccellenza, con il Medioevo la scala di valori si inverte e gli stessi medici attestano che la carne è l'alimento migliore. Aldobrandino da Siena, nel XIII secolo, scrive che «fra tutte le cose che danno nutrimento all'uomo, la carne è quella che lo nutre di più, e l'ingrassa e gli dà forza».¹¹⁶

pp. 63-82; D. ALEXANDER, *Saints and Animals in the Middle Ages*, Wodbridge 2008, pp. 85-112. Sul motivo di Carlo Magno e Adelchi è tornato recentemente Massimo Montanari: cf. M. MONTANARI, «Le ossa spezzate: Adelchi alla tavola di Carlo Magno», in *Studi sul Medioevo per Andrea Castagnetti*, Bologna 2011, pp. 255-265; e ID., *I racconti della tavola*, cit., pp. 5-16.

¹¹⁵ G. BIANCHI (a cura di), Eginardo, *Vita di Carlo Magno*, con una introduzione di C. Leonardi, Roma 1980, pp. 22-24.

¹¹⁶ ALDEBRANDIN DE SIENNE, *Le régime du corps*, Paris 1911, citato in M. MONTANARI, *Gusti del Medioevo*, cit., p. 72, n. 7.

È chiaro quindi che, da un punto di vista simbolico, la società medievale associa al consumo di carne una certa immagine sociale e politica. Se, in termini generali, Jacques Le Goff ha affermato che «l'alimentazione è la prima occasione per gli strati dominanti della società di manifestare la loro superiorità», dal momento che l'ostentazione del lusso e del cibo è espressione di un comportamento di classe,¹¹⁷ questo vale a maggior ragione per la carne.

Se la carne è l'alimento che più di tutti conferisce forza, essa sarà l'alimento tipico del potere; potente è il guerriero, che trae il suo sostentamento dalla carne e che, in virtù della sua forza fisica, prevale sugli altri legittimando in questa maniera la sua supremazia. In maniera quindi chiara, per una semplice proprietà transitiva che associa la carne alla vigoria fisica e quindi al potere, la carne diventa il cibo dell'aristocrazia europea, ossia dei nobili guerrieri di stampo germanico. Da un lato il *potens* mangia molto, allo stesso tempo chi mangia molto è *potens*. Come sottolinea Montanari, ad un certo punto il segno si codifica, fino a trasformarsi in dovere sociale. Non solo il nobile guerriero, nonché *potens*, può mangiare molto e mangia molto, ma “deve” mangiare molto per comunicare il suo rango. La prassi si trasforma in norma, in prescrizione sociale.¹¹⁸

Naturalmente, e si è già detto, il mangiar molto consiste nel mangiare molta carne: se nel tardo Medioevo tale tipo di alimentazione diverrà uno *status-symbol* dei nobili, dal momento che i *pauperes* ne saranno esclusi, nell'Alto Medioevo, quando l'approvvigionamento di carne era relativamente accessibile a tutti, la differenza si farà valere sotto un punto di vista quantitativo.

Le ricadute sociali e politiche dei valori di forza inerenti l'abbondante uso di cibarie e, in particolare, di carne, ci fa capire perché, come accennato all'inizio nell'episodio narrato da Liutprando da Cremona, Guido da Spoleto viene scartato da pretendente al trono dei Franchi perché ha abitudini alimentari frugali:

Quando egli stava per giungere alla città di Metz, che è la più potente ed illustre del regno di Lotario, mandò avanti il suo scalco che gli preparasse i viveri secondo l'uso regale. Il vescovo di Metz, mentre gli somministrava molte cibarie, secondo la consuetudine dei Franchi, ricevette tale proposta dallo scalco: 'Se mi darai almeno un cavallo, farò sì che re Guido si accontenti della terza parte di queste cibarie'. Udendo ciò il vescovo disse: 'Non è degno di regnare su di noi un re che si prepara un umile pranzo da dieci dramme'. E così fu che abbandonarono Guido ed elessero invece Oddone.¹¹⁹

Chi mangia poco e/o non mangia carne è disprezzato e non è degno di regnare. Lo stesso Liutprando, inviato in missione diplomatica da Ottone I a Bisanzio presso il

¹¹⁷ J. LE GOFF, *La civiltà dell'Occidente medievale*, trad. ital., Torino 1982, pp. 292 e 439.

¹¹⁸ Si veda a tal proposito M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, cit., p. 23.

¹¹⁹ LIUTPRANDO DA CREMONA, *Antapodosis et Relatio de legatione constantinopolitana*, in LIUTPRANDI *Opera*, ed. J. Bekker, in *M.G.H., Scriptores rerum Germanicarum in usum scholarum*, Hannover-Leipzig 1915, citato in P. A. ROSSI - I. LI VIGNI, *Non di solo pane... piuttosto di gola*, cit., p. 56.

rex Graecorum Niceforo, oltre a bollare il sovrano locale come orribile da un punto di vista fisico ed effeminato, riversa su di lui tutto il suo disprezzo perché – vegetariano – si ciba vilmente di aglio, cipolle e porri, a differenza del proprio *rex Francorum* che, *numquam parcus*, è forte, grande e coraggioso:

Il re dei Greci porta lunghi capelli, è abbigliato lussuosamente, effeminato, mendace, truffaldino, senza misericordia, volpino, superbo, infingardo, mangia con moderazione ed è goloso di aglio, cipolle e porri. Il re dei Franchi ha il capo ben tonso, è abbigliato da guerriero, per nulla effeminato, sincero, onesto, misericordioso e severo quanto necessario, umile, giammai parco nel mangiare e disdegna aglio, cipolle e porri.¹²⁰

Si può parlare per i *potentes*, addirittura, di un'assuefazione psicologica prima che biologica ad un alto consumo di carne, soprattutto arrosto. L'etica aristocratica vedeva nell'astensione dalla carne un segno di debolezza, così come la proibizione della stessa una pena gravissima da comminare, evidente segno di emarginazione e di allontanamento dalla società dei forti. Tale punizione, accompagnata anche dall'obbligo di deporre le armi, come nella previsione del capitulare *de clericorum percussoribus* di Lotario (inizio IX secolo), poneva in modo umiliante il guerriero cavaliere al di fuori del suo *status*. Fu quello che accadde a Arduino d'Ivrea, accusato di aver fatto assassinare il vescovo di Vercelli Pietro, e condannato alla predetta misura da un sinodo presieduto dall'imperatore Ottone III e papa Silvestro II.

8. Il crudo e il cotto, l'arrosto e il lessato. Il volto selvaggio della carne

Jacques Le Goff e Pierre Vidal-Naquet, in un loro celebre saggio, analizzarono sotto più aspetti la follia da cui è colto Ivano, il "cavaliere del leone", nell'omonimo poema scritto da Chrétien de Troyes verso il 1180.¹²¹ Il cavaliere, dopo aver perso l'amore della propria sposa, perde la ragione e si allontana dalla civiltà, condizione questa rappresentata dall'inoltrarsi nella foresta di Brocéliande, ove i confini tra umanità e animalità si fanno labili. Si straccia le vesti rimanendo nudo e fugge per i campi, prima di inabissarsi nella selva, dove si imbatte in un ragazzo a cui ruba arco e frecce che gli serviranno per cacciare. Egli uccide le bestie e si ciba della cacciagione «tutta cruda», simbolo dello stato di natura, della selvatichezza opposta alla civiltà, il cui primo segno è la cucina.¹²² Questa condizione selvatica di Ivano, a cui si accompagna un adeguato stato alimentare, fa pensare giustamente ai due autori alla similitudine con la figura dell'uomo selvaggio, che si presenta di sovente nella letteratura medievale. La

¹²⁰ *Ivi*, p. 57.

¹²¹ J. LE GOFF-P. VIDAL-NAQUET, «Abbozzo di analisi di un romanzo cortese», in J. LE GOFF, *Il meraviglioso e il quotidiano nell'Occidente medievale*, Roma-Bari 1984, pp. 103-143.

¹²² M. MONTANARI, *I racconti della tavola*, cit., pp. 39-44.

condizione di Ivano, però, ci fa pensare anche allo stato semiferino dei centauri, mezzi uomini e mezzi cavalli, la cui alterità non era data solo da caratteristiche morfologiche e dalle loro condotte violente e dissennate, ma anche da un regime alimentare che rifiutava la carne cotta e prediligeva quella cruda.¹²³

Fenomeni, quelli attinenti ad una condizione selvaggia, di lunga durata che affondano le radici nelle nebbie del mito.

Ivano, ad un certo punto, si imbatte nella capanna di un eremita: costui fungerà da “facilitatore” per il reinserimento del cavaliere nella società civile. In questa ottica, il progressivo rinsavimento di Ivano, che si riappropria dell’equilibrio perduto, va di pari passo con le modificazioni delle proprie abitudini alimentari. Dal crudo egli torna pian piano al cibo cotto sul fuoco, al cibo elaborato, fino a desiderare un coltello, una tovaglia e i modi di una società cortese. La guarigione psicologica di Ivano passa quindi anche attraverso la cucina.

Parlando di carne arrosto, se torniamo un passo indietro a Carlo Magno, ricordiamo come il biografo Eginardo racconti che il sovrano godette di ottima salute, tranne gli ultimi quattro anni della sua vita, quando soffrì per febbri e per la gotta che lo affliggeva – zoppicava infatti ad un piede. Frequenti erano le liti con i suoi medici, i quali cercavano di convincerlo ad abbandonare gli arrosti per le carni lesse. Al di là dei suoi gusti personali, il rifiuto del lesso a favore dell’arrosto – come avveniva per gran parte dell’aristocrazia medievale – mostra un’evidente valenza culturale, attinente alla modalità di cucinare gli alimenti, come ci ha insegnato Lévi-Strauss.¹²⁴ È la tipica opposizione tra “Cultura” e “Natura”, tra “Domestico” e “Selvatico”: cotta direttamente sul fuoco, allo spiedo, senza bisogno di intermediazioni, la carne arrostita propende decisamente per il brutale ed il selvatico, per nozioni di violenza, di irruenza, di belliosità, e rappresenta per i nobili, subito dopo un battuta di caccia, la modalità classica per cuocere e mangiare la carne.¹²⁵ Il re dei Franchi era *assuetus* agli arrosti, assuefatto,

¹²³ A. GIARDINO, «Essere un mostro in Grecia, ovvero come gli ibridi creano identità», in S. BETA-F. MARZARI (a cura di), *Animali ibridi e mostri nella cultura antica*, in «I Quaderni del Ramo d’Oro» 9 (2010) pp. 111-121, disponibile all’indirizzo http://solima.media.unisi.it/documenti/03-Giardino_saggio.pdf (ultimo accesso: 06.07.2016). L’autrice afferma che «questi esseri in parte umani e in parte ferini costituiscono nel mondo greco una sorta di immagine rovesciata non soltanto dell’uomo, ma anche degli animali, un compendio dei caratteri e dei comportamenti che la società greca cataloga come non accettabili, abnormi e mostruosi». Essi, infatti, non mangiano né quello che mangiano di solito i cavalli, ossia l’erba, né quello che in una società civilizzata mangiano gli uomini, ossia la carne cotta. Come si desume da diverse pitture vascolari, tali ibridi si cibano di piccole prede animali, ma mangiano crude le loro carni. Ciò non perché non le sappiano cucinare: quando Eracle viene ospitato da Folo, questi offre all’eroe carni cotte, ma tiene per sé quelle crude (DIOD. SIC. *Bibl.* IV, 12,3). Posto che nella Grecia classica il “mangiare cotto” equivale a rientrare nei parametri del vivere civile, il fatto che i Centauri – che sono uomini-cavalli – mangino non alimenti vegetali ma carne cruda, equivale a metterne in risalto l’aspetto selvatico e contrapposto all’uomo civilizzato: cf. R. BUXTON, *La Grecia dell’immaginario. I contesti della mitologia*, Firenze 1997, pp. 219-221.

¹²⁴ C. LÉVI-STRAUSS, *Le cru et le cuit*, Paris 1964 (tr. ital. *Il crudo e il cotto*, Milano 1966).

¹²⁵ M. MONTANARI, *La fame e l’abbondanza*, cit., p. 36.

e non voleva staccarsene: ciò era frutto di una scelta (o di una costrizione psicologica?) con precisi significati simbolici. Diverso è il caso del bollito e delle carni lesse, che si posizionano lontane dalla “foresta” e propendono per un tipo di cucina domestica e più dolce. In questo caso la pentola e l’acqua fanno da mediatori tra il fuoco e l’alimento. Questo tipo di cucina, tipico dei contadini e dell’ambiente conventuale – come depongono ritrovamenti archeologici – era anche legato a criteri di redditività ed economicità. Far cuocere le carni nella pentola in acqua permetteva infatti di non disperdere i succhi della carne, che poi venivano riutilizzati per intero per brodi, insieme ad altra carne, ovvero a vegetali e legumi.¹²⁶ Tutto ciò era estraneo alla cultura nobiliare la quale, come dimostra il caso di Carlo Magno, disprezzava il lesso e amava il gusto forte e dell’arrosto, immagine di violenza e di virilità.¹²⁷

Anche se la dieta carnea rimarrà per l’aristocrazia europea centrale per tutto il Medioevo, verso il Tre-Quattrocento essa subirà un mutamento – per certi versi anche contraddittorio – sia a livello simbolico che sostanziale. Nell’Alto Medioevo, come si è visto, vi è uno strettissimo legame tra caccia e alimentazione: il guerriero deve trarre la sua forza dalle carni più adatte e confacenti al suo spirito dominatore e violento. Le carni che, da un punto di vista dell’immaginario e della dietetica risultano più adatte, sono quindi quelle rosse e sanguinolenti del cervo, dell’orso e del cinghiale, la cacciagione per eccellenza. Nel Tardo Medioevo non sarà così: la letteratura ed i trattati di dietetica veicoleranno l’idea che la miglior carne sarà sempre cacciagione, ma di volatili, come fagiani, quaglie e pernici. Gli uccelli, infatti, volano alti e leggeri, quindi rappresentano la leggerezza sia a livello di immaginario che dietetico – non bisogna dimenticare che erano parte integrante della dieta monastica per queste doti. La leggerezza, del resto, dovrà essere la dote dell’aristocratico, dell’epoca: egli non dovrà più conquistare il potere con la forza e la vigoria fisica come il guerriero dei primordi – il potere si trasmette ormai per eredità di sangue – e il nobile dovrà piuttosto sfoggiare doti e abilità a livello intellettuale e diplomatico.¹²⁸

¹²⁶ Si deve ricordare, peraltro, che nell’alto Medioevo era molto diffuso il sistema delle cosiddette “cotture plurime”, per ammorbidire le carni degli animali che, allevati allo stato brado, risultavano molto più coriacee di quelle attuali; vedi M. MONTANARI, *Gli animali e l'alimentazione umana*, cit., pp. 638-639.

¹²⁷ Si legga a tal proposito M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari 2006 [ed. orig. 2004], pp. 57-62.

¹²⁸ M. MONTANARI, *Gusti del Medioevo*, cit., pp. 78-79.

