

Biblionauta

Esplorazioni con la biblioteca Bertoliana

a cura di *Mattea Gazzola* (archivio@bibliotecabertoliana.it)



In alto a destra: Frontespizi di ricettari ottocenteschi

Sopra: Incisione con selvaggina che abbellisce il ricettario *“La cucina in famiglia”*

In basso a sinistra: Ricette per cuocere il cinghiale (in *“La cucina in famiglia”*)

Al centro: Annibale Carracci, *Il mangiatore di fagioli*, 1580-1590 - Osias Beert, *Natura morta con ostriche e pasticcini*, 1608 - Pieter Aertsen, *La bottega del macellaio*, 1551



Ricette per “donne gentili”: i manuali gastronomici nell’Ottocento

“La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria. Diffidate dei libri che trattano di quest’arte. Sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi: al più al più, tanto dagli uni che dagli altri potrete attingere qualche nozione utile quando l’arte la conoscete”.

Così nel 1891 Pellegrino Artusi apriva la sua fortunata raccolta di ricette dal titolo tanto banale quanto moderno: *“Scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”*. 790 ricette tratte dalla tradizione popolare italiana, un libro la cui storia, a detta dello stesso autore, *“rassomiglia alla storia di Cenerentola”*; criticato in principio e osannato alla fine, riscuote ancora grande successo per l’arguta e garbata vena narrativa dell’autore, che sa intercalare alle ricette aneddoti bizzarri e citazioni curiose. Con Artusi e il suo ricettario si apre una nuova epoca per la letteratura gastronomica italiana, che finalmente si svincola dalla sofferta dipendenza della cucina francese per aprirsi al gustoso dibattito nazionale.

Piccoli e modesti per la veste editoriale e per le dimensioni, almanacchi e libri di gastronomia avevano iniziato a godere, già nel Settecento, di discreta diffusione; ma è solo nel secolo successivo, quell’Ottocento che si chiude con il raffinato lavoro dell’Artusi, che trovarono successo presso il vasto pubblico dei lettori. Si trattava di manuali per lo più anonimi, legati all’ambiente regionale di pertinenza, destinati alle famiglie: da qui i titoli ricorrenti di *“Cucina economica”* o *“Cucina di famiglia”*. Nel 1803 usciva a Roma, per i tipi di Vincenzo Poggiali, il trattato *“La nuova cucina economica in cui s’insegna la più facile, e precisa maniera d’imbandir con raffinato gusto ed economia, qualunque deli-*

cata mensa”; si presentava con una veste grafica molto semplice, con voci e ricette disposte in ordine alfabetico. Costava poco ed era, scrive l’autore nella prefazione, *“di buon gusto, ed alla moda”*, corredato da una ricca sezione *“in cui s’insegna a lavorare ... ogni sorte di biscotti, biscottinaria, canditure ... confetture, cioccolata, sorbetti”*.

In un panorama di ricette derivate e scopiazzate dal francese, è consolante rintracciare finalmente nella metà dell’Ottocento i primi ricettari arricchiti di notizie sui piatti locali. Così nella *“Cuciniere bolognese”* (Bologna 1847) troviamo accanto ai termini francesi italianizzati (tipo *“majones”*), alcune ricette come le crescentine (*“prendete fior di farina, impastatelo con vino buono, aggiungetevi sale e un poco di canella e un tantino di burro ... poi ... riempiteli con ragù, ovvero marmellata buona ... poi frigeteli e serviteli con zucchero”*), o le sfrappole (famosi dolci carnevaleschi fritti) che sono il risultato dell’esperienza diretta delle massaie bolognesi. Il libretto si distingue dagli altri dell’epoca per una curiosa modernità: l’uso degli *“avvanzi”*, cioè il modo di *“far uso delle vivande che avanzano, le quali composte a regola d’arte riescono oltremodo grate e saporite”*. Le *“donne gentili”* – per la prima volta un ricettario ha come destinatario le padrone, e non il padrone di casa – impareranno l’utilizzo dei resti e la loro presentazione accurata in tavola. Se poi le cuoche si trovassero in difficoltà nell’esecuzione dei piatti, l’autore si offre pure per lezioni a domicilio!

La destinazione di questi manuali è la cucina – si spiega così la loro veste povera –, sono destinati ad essere usati, sciupati, macchiati ... e gettati se non servono più. Quando nel 1891 uscirà la prima edizione dell’Artusi queste piccole opere spariranno, non avranno più ragione d’esistere: e questo spiega la loro grande rarità.

LA CUCINA è una bricconcella



Cibo per ridere

“Quel poco ingegno c’ho, mi s’avviluppa solo a pensar con io possa onestamente celebrare la zuppa... quando hai picciolo piatto, e voglia grande di più mangiar, sicome i giovani hanno, che l’apetito lor sempre si spande: fatti una zuppa, e non ti dare affanno perchè la sua vertute è tanta, e tale che basta a ristorarti d’ogni danno”.

Sono questi alcuni versi della lode alla zuppa di Lodovico Domenichi contenuta nel *“Secondo libro dell’opere burlesche”*, miscellanea che raccoglie i componimenti di vari poeti, tra cui Francesco Berni. Il Berni, vissuto a cavallo tra Quattro e Cinquecento, fu un poeta atipico: il suo stile è contraddistinto da una scanzonata e a volte pungente rappresentazione degli aspetti ripugnanti e ridicoli della vita e della realtà. Vero maestro della poesia burlesca e satirica, è considerato uno dei più grandi esponenti di questo genere letterario, che da lui prende il nome di *“bernesco”* e che contò numerosi seguaci fino alla fine del XIX secolo. Egli utilizza un lessico brillante e vivace per tessere le lodi dei più svariati argomenti: dai personaggi illustri alla peste, dalle campane al *“caldo del letto”*. Nei tre libri delle *“Opere burlesche”* molti componimenti sono dedicati al cibo: accanto all’elogio delle uova sode si trova la lode della salsiccia; l’apprezzamento all’insalata è accompagnato dalla celebrazione delle carote. E così via, in una sequenza di insaziabili versi che trasportano il lettore nel variegato mondo della poesia burlesca:

“La gelatina è un quinto elemento/ e guai a noi, s’ella non fosse, l’anno/ di verno quando piove, e tira vento./ Ch’ella val più ch’una vesta di panno, / e presso, ch’io non dissi anche del fuoco, / che tal volta ci fa più tosto danno...”.

“Io ho fantasticato tutta notte/ che cosa sia l’ambrosia, che gli dei/ mangiano in cielo, infin sono le ricette”.

“... la salsiccia/ non ha superior né paragone./ L’è buona calda e fredda, e lessa, e arsiccia... e si vende e si cuoce con l’alloro, / perchè l’è degna d’esser coronata... ma per tornar a sua magnificenza/ non credo che per altro la si metta/ in mezzo al piatto, che per riverenza”.

C’è chi coglie nella poesia bernesca un doppio senso, spesso sfruttato in maniera magistrale. Mentre si cantano le lodi di oggetti banali per ottenere effetti comici, l’autore costruisce una sfacciata rete di significati paralleli, atti a esaltare il sottile mondo dell’eros che tanto ha in comune con il fantasioso mondo del cibo.

Alessia Scarpaparo (archivio@bibliotecabertoliana.it)



Frontespizio del terzo libro delle *Opere burlesche*, Firenze 1723