



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Il cibo nella letteratura anglosassone: dicotomie alimentari

Patrizia Lendinara

Abstract

Le numerose opere in prosa anglosassone, anche se non espressamente dedicate al cibo, permettono di analizzare l'atteggiamento contemporaneo nei suoi riguardi. I casi di studio prescelti offrono dati significativi sulla società del tempo e la sua articolazione: tra gli esempi in esame, la cui disamina è fondata sullo spoglio del corpus in volgare anglosassone, non poteva mancare la dualità del crudo e del cotto, con riguardo all'ostrica, un mollusco allora comune in Inghilterra, e alla carne. Entro l'ineludibile dicotomia tra laici e monaci si gioca un'altra contrapposizione che sarà indagata, quella tra i quadrupedi, la cui carne era bandita dalla dieta monastica, e gli altri animali. Il lessico si piega ad esprimere i sottili distinguo delle Regole, ma lascia trasparire la difficoltà delle scelte, non solo linguistiche. L'analisi di alcuni comportamenti connessi all'alimentazione, così come rappresentati nei testi analizzati, permette di cogliere le tensioni interne alle azioni sociali. Il cibo e le pratiche ad esso collegate come la cottura o la selezione, più o meno esclusiva e consapevole, di un alimento, sono il risultato del contesto storico e culturale ma ne determinano, al contempo, specificità e sviluppo.

1. L'Inghilterra anglosassone

Dopo il ritiro delle milizie romane dalle Isole britanniche, più popolazioni germaniche occupano, a partire dall'inizio del V secolo d.C., una parte dell'Inghilterra, che risulta frammentata in tante entità destinate a una progressiva fusione. La maggior parte della popolazione è costituita da agricoltori aggregati in nuclei parentali; l'economia agricola continua quella precedente, che forniva di che vivere a una famiglia e ai loro servi. Il surplus alimentare era conservato in previsione dei periodi difficili e devoluto, in forma di tassazione, all'autorità locale in cambio della protezione. La residenza del signore è il centro di piccole reti di approvvigionamento e distribuzione alimentare, i cui prodotti vanno dai campi al desco, ma anche dalla campagna alle dimore signorili in forma di tasse, doni e approvvigionamenti per le feste. Nella fase 'Middle Saxon' (c. 650-850) si verificano, come dimostra anche la archeologia (nata in ambito paleontologico, ma sempre più attenta al rapporto tra uomo e animali e agli effetti di tale rapporto), rilevanti cambiamenti sociali nelle tenute rurali (Crabtree 2010). Si passa da un allevamento che soddisfaceva le esigenze locali a forme più specializzate come la produzione

della lana, aumentano i suini e serve un maggiore surplus agricolo per far fronte alle tasse riscosse dalla Chiesa e dal sovrano. Lo stesso avviene in Francia. Il consolidamento dei regni dell'Eptarchia, che assurgono a turno al potere fino all'affermazione del Wessex, la diffusione del monachesimo e le fasi di stabilità vedono il costituirsi di grandi tenute, che incorporano un certo numero di fattorie, sotto il controllo di una autorità; sorgono gli *emporia* e nuclei che si possono chiamare 'estate centre' o 'vill'. Ha una ricaduta sulla rinnovata economia alimentare inglese il numero di monasteri che si rendono indipendenti dalla protezione regale e diventano possessori dei fondi (Blair 2005, p. 204).

Col tempo i proprietari – laici o monastici – costituiscono, all'interno delle proprie tenute, una o più 'inland', talvolta specializzate in un unico prodotto, dove ci si poteva rifornire di alimenti essenziali come il miele, da cui si ricavava anche l'idromele. La produttività alimentare, e non solo, è accresciuta dalla gestione diretta, conseguenza di una sistemazione stanziale preminente dell'aristocrazia laica. Nell'XI secolo è attestata l'attività di cuochi come categoria professionale e sono più numerosi i ritrovamenti di locali adibiti a cucina (Gautier 2013). È possibile che ci sia stato un raffinamento culinario e che le classi più abbienti abbiano avuto accesso, anche con l'acquisto, a nuovi cibi (per i cosiddetti 'privileged foods', vedi *id.*, pp. 385-397).

Per quanto riguarda l'ultima fase, lo stanziamento sempre più massiccio di danesi e norvegesi in Inghilterra era culminato col regno di Canuto (1016-1035). Gli eventi successivi, che si concludono con la venuta dei Normanni, segnano la fine del periodo anglosassone: i cambiamenti che investono l'Europa occidentale nel XII secolo, pure riguardo all'alimentazione e alla crescente cultura domestica, toccheranno anche l'Inghilterra, che fino ad allora era stata restia a introdurre novità.

2. Il crudo e il cotto

Le ricerche sull'alimentazione hanno indagato molte opposte categorie, come quella del crudo e del cotto elaborata sul solco delle riflessioni – largamente rivisitate – di Lévi-Strauss (1964). Ormai è assodato che cucinare è un tratto distintivo dell'attività umana e che le modalità di cottura sono culturalmente significative. Se, da una parte, si riconnettono al crudo immagini di ferinità, rozzezza e ferocia, dall'altra, le scelte alimentari impostate sul crudo hanno modelli scritturali e sono una caratteristica del monachesimo orientale. Figure come Giovanni il Battista – che si nutre di locuste e miele selvatico (Mt. 3:4; Mc. 1:6) – o gli eremiti delle *Vitae Patrum* che si cibano di erbe e bevono acqua lasciano un segno nella cristianità occidentale. Il cristianesimo, fin dalle origini, aveva assegnato al cibo una centralità simbolica (Montanari 2015) e sul cibo riflette e si divide nel tardo antico e nel medioevo.

Nel cenobio, che all'eremo si contrappone e finisce per occupare, coi rilevanti nuclei di aggregazione del monachesimo medievale, un posto ragguardevole nella società, vigono scelte riguardo ai tempi, la quantità e la qualità del cibo, che si codificano in regole alimentari. Il crudo non è escluso, ma il cibo consumato è in buona parte cotto. All'interno del monastero si sfidano altre categorie opposte, non solo carne e verdure, ma, come si vedrà, carne di animali a quattro zampe e di volatili.

L'aggettivo anglosassone per 'crudo', *hreaw*, ricorre principalmente nei testi medici e in altre opere in prosa, dove è usato, ma non esclusivamente, per denotare alimenti vari, compresa la carne. Usato solo in riferimento al cibo è il part. pass. *unsoden* 'non cotto', che ha un numero minore di occorrenze (5x), ma è usato anche in poesia; sono attestati anche *healfsoden* 'semicotto' (3x), *sāmsoden* 'semicotto' (2x), *unsoden* 'non cotto' (4x), *ungesoden* 'non cotto' (1x); *nīwsoden* 'appena cotto' (1x) (detto del *defrutum* 'vin cotto'); *gesoden* 'cotto' ha una alta frequenza, ma ricorre anche in senso traslato. Si noti l'evoluzione semantica di *ie. *seu-t-* 'bollire, muoversi vivacemente': il verbo *seoþan* vale 'cuocere' e, in anglosassone, domina il campo lessicale, accanto alle poche occorrenze di *bacan* 'cuocere' e composti e a quelle, ancora minori, di *gecōcnian* e *gecōcsian*, derivati dal prestito *cōc* 'cuoco'.

Nei trattati medici, di cui è ricca la letteratura anglosassone, alimenti crudi (ags. *hreaw*, ingl. *raw*) figurano tra gli ingredienti dei preparati terapeutici. Tra questi le uova crude, che sono consigliate per le malattie polmonari: "ond fela henne ægru geslea on an fæt swa hreaw" (e sbatti in un recipiente molte

uova di gallina, tutte crude)¹ (*Lch.* II.51.1.17, Cockayne II, p. 264) come pure per i morsi di ragno (*Lch.* III.35.1.2, ed. II, p. 328). Le uova crude figurano anche in un unguento per l'erisipela (*Lch.* I.39.4, ed. II, p. 102). Per uno stomaco sofferente si consiglia di mangiare 100 lenticchie crude: “sum pyse cyn hatte lenticulas, ete þara hundteontig hreawra” (*Lch.* II.13.1.2, ed. II, p. 190).

Ci sono cibi che possono essere somministrati sia cotti che crudi: “genim ðas wyrte syle etan oððe gesodene oððe hræwe” (prendi questa pianta [la sedanina selvatica] e fagliela mangiare cotta o cruda) (*Herb.* 136,1, de Vriend, p. 176). Nella *Medicina de quadrupedibus* (V.10), contro il morso di ragno, si prescrive un tendine di lepre crudo (la fonte del passo, un'opera attribuita a Sesto Placido, suggeriva piuttosto un 'rene'): “Wið attorcoppān bite, haran sina gegyre & him syle þicgan, eac hyt is æltæwe gyf hi mon hreawe swylgeþ. eac wið wlættan hi beoð gode gesodene” (Per il morso di ragno, prepara un tendine di lepre e daglielo da mangiare; è eccellente se lo si ingerisce crudo, ma è anche buono cotto per la nausea) (de Vriend, p. 250). Il repentino e problematico finale della prescrizione nella versione anglosassone è ingenerato da un secondo fraintendimento dell'originale che consigliava la cottura per i soggetti *nauseosis* (il lat. tardo *nauseosus* valeva infatti anche 'incline al disgusto').

Sospendono ogni giudizio sul crudo in quanto modalità di alimentazione – attribuita a genti remote e quindi necessariamente 'diverse' – i *Marvels of the East*. Si tratta un'opera in prosa che traduce una versione della *Lettera sulle meraviglie*, da cui aveva attinto anche il *Liber monstrorum*, un trattato redatto verosimilmente nelle Isole britanniche dopo il 650. Le due opere teratologiche segnalano popoli dalle abitudini alimentari peculiari o comunque differenti da quelle occidentali, tra cui gli ittiofagi: “crudo pisce et aquarum sunt haustu viventes” (*Liber* I.18, Porsia, p. 168) / “be hreawum fisceon hi libbað & þa etað” (mangiano pesci crudi e di questi vivono) (*Marv.* § 8, Orchard, p. 188).

I *Marvels* (§ 28) operano un distinguo dalla fonte riguardo al popolo che si nutre di carne cruda e miele, di cui si vantava la splendida sembianza. Mentre il *Liber* si spingeva ad attribuirne l'aspetto all'alimentazione (“et hanc causam amoenitatis eorum esse adserunt quod crudam carnem et mel purissimum manducant” (*Liber* I.26, Porsia, p. 178), i *Marvels*, scritti molto più tardi, nel IX secolo se non all'inizio del X, negano il rapporto tra nutrimento e bellezza e, dividendo in due parti il capitolo, assegnano la bellezza al primo 'portento', attribuendo all'altro le scelte alimentari.

Riguardo a vari 'portenti', il *Liber* insiste sulla modalità antropofaga, usando il verbo *devorare* (*Liber* I. post 12; 33; 40) e aggiungendo l'aggettivo *crudus* (*Liber* I.33; 40), con due strategie che i *Marvels* rifiutano. Dei cinocefali il *Liber* (I.16) dà notizia che si cibano di “carne cruda”, implementando i tratti 'negativi' delle fonti, prima tra tutte il *De civitate Dei* di Agostino, XVI.8. Anche in questo caso i *Marvels* (§ 7) non fanno parola di queste inclinazioni 'alimentari', pur dotando i cinocefali di zanne di cinghiale. L'unica concessione alla teatralità del mangiare consiste nell'uso del verbo *fretan* 'divorare', impiegato in altri due capitoli (§§ 13; 20). *Fretan* ha connotazioni negative (Magennis 1999, pp. 74-78) o comunque più forti del semplice *etan*.

L'aggettivo *hreaw* è usato in prevalenza per denotare la carne. I testi dove si ripetono le prescrizioni scritturali che mettevano in guardia dal mangiare la carne d'agnello cruda si limitano a menzionare direttamente l'animale in questione, tranne in un caso (*Enchiridion* III.1.62, Baker, Lapidge, p. 124, dove ricorre *lambes flāsc* e non il semplice *lamb* 'agnello').

Per indicare la carne quale alimento, quando non altrimenti specificato (per es. *hænne flāsc* 'carne di gallina'), si usa un composto di *flāsc*, *flāscmete*, come nelle glosse al *Colloquio* di Ælfric. Si tratta di un esercizio didattico, scritto in latino e chiosato in anglosassone, modellato sui colloqui degli *Hermeneumata pseudo-Dositheana*, che Ælfric ha sapientemente riplasmato, ispirandosi a certami come il 'Iudicium coci et pistoris' attribuito a Vespa o il carolingio 'De navigio et agricultura', dove ogni personaggio vantava la superiorità della propria attività.

Visto lo scopo didattico del colloquio, le battute sono inevitabilmente artificiali, in quanto devono indurre gli allievi a usare determinati vocaboli latini. Il *Colloquio*, così come il 'contrasto' di Vespa, comprende alcuni scambi relativi alle mansioni culinarie e alla loro rispettiva importanza. Il cuoco rivendica il suo ruolo all'interno del monastero e decanta le sue capacità².

¹ Il testo è quello delle edizioni di volta in volta indicate; tutte le traduzioni sono dell'autore. La disamina del corpus anglosassone è stata condotta con l'ausilio del *DOEC*.

² Lat. *coquus* (lat. tardo *cocus*) deriva da *coquere*.



Dicit cocus, si me expellitis a uestro collegio, manducabitis holera uestra uiridia, et carnes uestras crudas, et nec saltem pingue ius potestis sine arte mea habere

gif ge me ut adrifap fram eowrum geferscype, ge etaþ wyrta eowre grene, & flæscmettas eowre hreawe, & furþon fætt broþ ge magon. (Garmonsway, rr. 194-196)

(Dice il cuoco: ‘Se mi allontanate dalla vostra comunità, mangerete le vostre verdure verdi e i vostri piatti di carne crudi e non potrete [avere] più il brodo grasso.’)

3. Le ostriche

Tra i cibi mangiati crudi – rappresentati da diverse prospettive nelle fonti letterarie – ci sono le ostriche che, secondo i reperti archeologici, erano abbastanza comuni in Inghilterra, non solo nelle zone vicine alla costa (Hagen 1995, pp. 169-170). All’ostrica è dedicato uno degli indovinelli del Codice Exoniense. Il ms. Exeter, Cathedral Library 3501 contiene più di novanta indovinelli in volgare dedicati a soggetti come i fenomeni naturali, gli animali, e una serie di attrezzi e manufatti di varie dimensioni e destinazione, che vanno dallo scudo alla nave. Non solo il contenuto – con brani sulla ‘patena’ e la ‘croce’ – ma anche il tono della raccolta è fortemente connotato in senso cristiano. Come altri componimenti nella parte finale del codice, l’indovinello sull’‘ostrica’ (n. 77) è mutilo:

Sæ me fedde, sundhelm þeahte
ond mec yþa wrugon eorþan getenge
feþelease. Oft ic flode ongean
muð ontynde. Nu wile monna sum
min flæsc fretan, felles ne recceð,
siþþan he me of sidan, seaxes orde
hyd arypeð, [...]ec hr[...]þe siþþan
iteð unsodene ea [.....]d.
(ed. Krapp, Dobbie III, p. 234)

(Il mare mi nutriva; la calotta d’acqua mi faceva da tetto,
e le onde mi coprivano, vicino al fondo,
impossibilitato a camminare; aprivo spesso la bocca
in direzione del flutto. Ora un qualche uomo
mangerà la mia carne. Non gli interessa la mia pelle
quando squarcia la mia cute dal fianco con la punta del coltello
e poi mi mangia subito cruda...)

L’antropomorfismo è tipico di questo genere di componimenti: molti soggetti degli indovinelli del Codice Exoniense raccontano la loro vita in prima persona, non senza accenti drammatici. Forte è pure l’interesse per la corporeità e le parti del corpo sono spesso rappresentate come anomale nel numero, abnorme o deficitario. Il mazzacavallo (n. 58), di cui si sottolinea utilità e sottomissione, si regge su un solo piede (*ānfēte*), mentre l’ostrica non può camminare (*fēðeleas*). I versi alludono alla ‘carne’ dell’ostrica, ags. *flāsc*³, ma portano fuori strada chiamando la conchiglia bivalve *fell* ‘pelle’. Concorre all’allitterazione il verbo *fretan* ‘divorare’ (v. 5).

I temi del cibo e della sua deprivazione, del mangiare e del non potere mangiare (e anche dell’essere divorati) pervadono gli indovinelli del Codice Exoniense. La presenza di un indovinello sull’ostrica e uno sull’oca bernacla (n. 10) e forse pure di quello sul cigno (n. 7) può anche essere letta come un modo per partecipare alla polemica alimentare sull’astinenza dalla carne e sulla natura della carne di cui si dirà più avanti.

³ Anche Isidoro usava *caro*: “quibus mollities interior carnis munitur”: *Etymologiae* XII.vi.52, ed. Lindsay.

La descrizione dell'ostrica ritorna, in termini molto simili, nei *Monasteriales Indicia*, un breve trattato in anglosassone sul linguaggio dei segni in uso nei monasteri dove vigeva la regola del silenzio, e in cui figura anche il segno per 'ostrica' (n. 72). Il gesto indicato, nella sua iconicità fondata su una manualità osservata e riprodotta con cura, ricorda da vicino la seconda parte dell'indovinello. L'ostrica, una volta aperta, è chiaramente mangiata cruda.

[72] Gif þu ostran habban wylle clæm þu þine wynstran hand ðam gemete þe þu ostran on handa hæbbe and do mid sexe oððe mid fingre swylce þu ostran scenan wylle.
(Banham, pp. 36-37)

(Se tu vuoi un'ostrica, serra la tua mano sinistra come se tu tenessi un'ostrica nella mano e, con il coltello o con il dito fa come se volessi aprire l'ostrica forzandola.)

Si sono conservati degli elenchi di segni 'monastici' in latino più tardi, due legati a Cluny, (databili al 1075 e 1083) e uno a Fleury (c. 1087), centri monastici cui la Riforma Benedettina inglese deve molto. Il modello della lista anglosassone è verosimilmente continentale e la sua introduzione in Inghilterra si può fare risalire alla seconda metà del X secolo. Significativa è la presenza dei *Monasteriales Indicia* nel ms. London, British Library, Cotton Tiberius A.iii, un codice che raccoglie alcune delle opere fondamentali della Riforma, come la Regola Benedettina e la *Regularis concordia*, entrambe corredate da una glossa interlineare continua in anglosassone.

La lista comprende 127 segni relativi all'ambito delle attività che si svolgono nel monastero, compresi gli oggetti sacri. Un terzo dei segni riguarda il cibo e quanto a questo connesso (nn. 49-86). È in tale campo che si riscontrano numerose differenze dalle liste di Cluny, che comprendono pietanze cucinate, varie specie di pesce e bevande speziate; nei *Monasteriales Indicia* gli alimenti presentano una minore varietà, ma figurano i segni per chiedere ostriche, prugne e prugneole. Non compaiono nelle liste di Cluny neanche il segno per burro e quelli per il sale e il pepe.

Se si vuole mangiare, si devono muovere a più riprese le prime tre dita davanti alla bocca; se si vuole bere, si deve poggiare la punta del pollice sulle labbra e inclinarvi contro la mano chiusa come fosse una bottiglia. Si chiede del pesce tenendo le dita unite e muovendo a zigzag la mano destra. Come scrive Conde-Silvestre "Metonymy is extensively used in the coding [...]. In this case, the referent is replaced by the simulated drawing of the way of cooking or preparing it, or by any other related operation" (2001, p. 162). Si ricordi che il silenzio monastico, negando la conversazione a tavola, rappresentava un tentativo di annullare la valenza comunicativa del cibo.

Il consumo delle ostriche preoccupa la Chiesa quando a gustare i molluschi sono i sacerdoti, che interrompono così il digiuno prescritto o comunque mostrano di indulgere nei piaceri del cibo. Nella Seconda Lettera a Wulfstan, Ælfric dichiarava che un sacerdote che ha mangiato ostriche non può celebrare la messa (ed. Fehr, p. 180). L'abuso di ostriche da parte del clero è criticato in *The Seasons for Fasting*, un poemetto tardo dedicato ai tempi del digiuno nell'anno liturgico. Le ostriche, unite al vino, figurano tra i peccati di gola attribuiti ai chierici: "etan ostran eac and oþerne / fisc of flode" (mangiare ostriche e altro pesce) (vv. 229-230a) (Krapp, Dobbie VI, p. 104).

Nel quadro di questa riprovazione va letta un'interpolazione nella versione dei *Marvels of the East* del ms. London, BL, Cotton Vitellius A.xv (codice datato intorno all'anno 1000) per cui il sacerdote del tempio della *Lettera delle meraviglie* è diventato un vescovo ghiotto di ostriche: "Æt sunnan upgange setl quietus þæs stillestan bisceopes se nænine oþerne mete ne þige buton sæostrum & be þam he lifede". (Al tramonto del sole siede Quietus, il più tranquillo dei vescovi che non mangia altro cibo se non le ostriche di mare e di queste viveva) (§ 23, Orchard, p. 198 in apparato).

Per quanto riguarda le altre attestazioni, le ostriche rientrano nei prodotti della pesca elencati dal pescatore nel *Colloquio* di Ælfric: "Aringhe e salmoni, delfini e storioni, ostriche e granchi, cozze, littorine e cardi, platessa e passera di mare e aragoste e molti altri" (Garmonsway, rr. 106-108).

Le ostriche sono menzionate anche nei trattati medici, dove il cibo rappresenta spesso l'unica medicina proposta e questi molluschi, secondo la teoria degli umori, costituiscono un rimedio 'rinfrescante' per-

ché freddi e flegmatici⁴. Le ostriche sono consigliate per chi soffre di ‘sangue infiammato’ e umori alla milza (*Lch.* II.43.1.10, Cockayne II, p. 254); meglio però astenersene, specialmente d’estate, quando ostriche e bevande ‘fredde’ possono provocare danni alla milza (*Lch.* II.36.1.31, ed. II, p. 244).

I *Leechdoms* sono un’opera composita, basata in buona parte su trattati medici della tarda antichità tradotti in forma abbreviata, con adattamenti e non senza errori. Solo un passo del *Leechbook* di Bald sembrerebbe alludere a ostriche cucinate, laddove, per le patologie del fegato, si sconsiglia di mangiare cibi grassi tra cui gli *osterhlāfas*, alla lettera, ‘pani alle ostriche’ (*Lch.* II.23.1.16, ed. II, p. 210).

In Grecia e a Roma le ostriche erano consumate sia crude che cotte (Andrews 1948). I Romani facevano un pane speciale, di cui non si conosce la composizione, per accompagnare le ostriche, il *panis ostrearius* (Plinio, *Nat. Hist.* 18,11,27 § 105). Marco Gavio Apicio, nel *De re coquinaria*, proponeva ostriche crude e cucinate. Le ostriche figurano in due ricette di *patina*: nella ‘Patinam ex lacte’ IV.ii.13 e nella ‘Patina de piscibus’ IV.ii.31⁵. Era apparentemente cotto anche lo stufato di Baia (‘Embractum Baianum’ IX.xiv).

Sia la patina alle ostriche che il pane ostreario, ma anche il “pain aux huîtres”, proposto da Gautier (2015, p. 295), sono lontani da quanto chiamato in anglosassone *osterhlāf*. Inoltre, in nessuno dei composti in *-hlāf* attestati (*elmeshlāf*, *brādhlāf*, *hirstinghlāf*, *hwitehlāf*, *oflæthlāf*, *þeorflāf*, *weaxhlāf*), il primo costituente si riferisce a un alimento impastato con la farina, ma piuttosto alla funzione, alla forma e alla cottura del pane.

Un esame della fonte, i *Therapeutica* di Alessandro di Tralle nella traduzione in latino nota come *Practica Alexandri*, dimostra come il composto *osterhlāf*, che non è altrimenti attestato in anglosassone, sia frutto di una congettura del traduttore che rende il composto latino con un’altra parola composta. Il testo latino (Fradin, f. 43r) sottolineava la perniciosità di alcuni *ostracoderma* (lat. *ostracodermus* dal greco ὀστρακόδερμος ‘dalla pelle a scaglie’), un’ampia categoria che comprende diversi molluschi e non solo. Oribasio, che ne elenca più volte i rappresentanti (*Synopsis ad Eustathium* IV,2; 5; 7 *et al.*), distingueva tra quelli dalla carne ‘molle’, come le ostriche, e quelli dalla carne ‘dura’, di cui consiglia la cottura.

In un passo precedente, dove le ostriche sono consigliate, per le loro proprietà rinfrescanti, per uno stomaco ‘caldo’, *ostracoderma* era stato tradotto con *ostran* ‘ostriche’ (*Lch.* II.16.1.11; Cockayne II, p. 194 e *Practica*, Fradin, f. 35r).

Più in generale si può affermare che si è ancora lontani da una chiara comprensione del consumo del pesce e dei molluschi in Inghilterra medievale, anche riguardo alle modalità di digiuno e astinenza. Le rinnovate ricerche sui ritrovamenti ittici nei contesti archeologici inducono a ritenere che entrambi non fossero un cibo elitario. Il consumo del pesce e il suo commercio, in particolare, hanno avuto un incremento nell’ultimo periodo anglosassone, compresi i centri dove era forte la presenza danese, ed era praticata anche la pesca di altura (cfr. il *Colloquio*, rr. 109-122).

4. La carne

Ben diverso è il caso della carne, sul cui consumo nel medioevo è stato scritto molto in relazione alla differenza alimentare tra ricco e povero, senza talora dare conto delle variazioni, almeno dell’alimentazione contadina, all’interno di un’epoca come il medioevo. Si è molto insistito, inoltre, sul fatto che tale consumo fosse legato all’idea di forza, potenza e virilità, contrapponendo in chiave alimentare, non senza generalizzazioni e rappresentazioni idealizzate, la cultura germanica a quella greco-romana.

Per quanto riguarda l’Inghilterra, ma anche altri paesi europei, nei primi secoli del Medioevo, la carne figura anche sulla tavola dei contadini; il *saltus* – terreno tenuto a bosco o a pascolo – era escluso dalle assegnazioni di terra da arare e coltivare a cereali e questo ne favoriva lo sfruttamento per l’allevamento e la caccia. La dieta contadina non era inizialmente molto diversa da quella del monaco e del signore, anche se il tipo di carne consumato era differente (Blair 1999). Laddove si tende ad ac-

⁴ Si prescrive anche l’impiego delle conchiglie bruciate e ridotte in polvere: *Lch.* I.8.2.8, Cockayne II, p. 52; III.2.6.9, ed. II, p. 68; III.3.1.1, ed. II, p. 310) e *Medicina de quadrupedibus* III.20, ed. de Vriend, p. 244.

⁵ Sotto questo nome va sia la padella che il pasticcio che vi si cucina, legando gli ingredienti con le uova.

centuare l'uso di cereali e vegetali, va detto che l'allevamento bovino rappresentava una delle principali attività economiche; impieghi e prodotti secondari (trazione, latte) saranno sempre più privilegiati, come mostrano i resti della fase 'medio sassone' studiati dall'archeozologia (van der Veen 2003, p. 415). L'affermarsi dei diritti signorili (diritto di pascolo, di pesca, di caccia) limiterà l'accesso alla carne a certi strati della società, un dato confermato dalle ricerche archeologiche nei cosiddetti siti di élite (Gautier 2010).

Sul consumo della carne, in Inghilterra come altrove nel medioevo, pesano altri fattori. Il regime di astinenza in vigore arrivava a coprire più di un terzo dell'anno; due o tre giorni alla settimana andava evitata la carne di ogni tipo e i suoi derivati, tra cui il lardo⁶. A questo vanno aggiunti i giorni/anni di digiuno comminati per penitenza. Quanto alle effettive ricadute sull'alimentazione, le poche notizie, a parte i penitenziali e le leggi, inducono a credere che il digiuno fosse negoziabile ed 'eludibile' (vedi Lee 2012, ma anche Grimm 2004).

La carne era esclusa poi dalla dieta dei monaci, con qualche eccezione riguardo ai destinatari della restrizione, fin dalle prime Regole monastiche.

Il cristianesimo aveva abolito le differenziazioni alimentari (vedi, per una sintesi, Montanari 1999); aveva anche, con la fine dei sacrifici alimentari, desacralizzato la carne, facilitandone il consumo nel quotidiano (vedi Soler 1973). Al contempo, già nei primi secoli dell'era cristiana, si era acceso un dibattito sull'uso della carne e il consumo alimentare in senso lato; alle considerazioni dei Padri della Chiesa fanno seguito quelle dei fondatori del monachesimo. Il messaggio generale è che, una volta venute meno le regole alimentari del Vecchio Testamento, è compito del singolo darsi una disciplina (rinuncia, frugalità, astinenza, digiuno). Ad aiutarlo nelle sue scelte viene la Chiesa e – se è un monaco – le Regole che impongono "l'obbedienza a misure e orari comandati, uguali per tutti", come scrive Archetti (2003, p. 224), a proposito della *Regula Magistri*, che, della carne, diceva "comedere bonum, abstinere melius" (§ 53).

Pur rappresentando per il corpo un ottimo nutrimento, la carne ne stimola gli istinti e accende la lussuria. Cassiano e Girolamo sono sulla stessa linea: la carne ingenera calore e induce alla passione (lat. *caro* è anche la 'carne' contrapposta allo spirito). Nella *Lettera a Salvina* (*Ep.* 79.7), Girolamo attacca l'uso della carne di cacciagione e di altri animali per la dolcezza del suo sapore⁷. Paradossalmente ci si deve astenere da questo cibo "non perché malvagio e disprezzabile, bensì, al contrario, perché buono e apprezzabile" (Montanari 1999 [RM], p. 6). L'affermazione di Isidoro è esplicita, le carni non sono cattive, ma generano la lussuria: "Non igitur quia carnes malae sunt, ideo prohibentur, sed quia earum epulae carnis luxuriam gignunt" (*De ecclesiasticis officiis*, I.45, ed. PL 83, col. 778).

Il modello monastico sarà fondamentale per lo sviluppo della Chiesa nelle Isole britanniche: i monasteri diffondono e organizzano la cristianità nel territorio (Blair 2005) e intorno a loro ruota la vita di intere regioni. La Regola Benedettina, che la Riforma inglese del X secolo riafferma, vieta l'uso della carne di quadrupede, e la *Regularis concordia* (*post 973*) sancisce che tutti i monasteri si attengano alle sue direttive.

5. La carne di 'quadrupede'

Negli Atti degli Apostoli una sorta di telone con dentro quadrupedi, serpenti e uccelli ("in quo erant omnia quadrupedia et serpentia terrae et volatilia caeli") scende dal cielo, mentre una voce ordina a Pietro di uccidere e mangiare quegli animali (At. 10: 9-16). Come scrive Montanari, il cristianesimo, "con una netta rottura rispetto alla tradizione ebraica", aveva annullato le distinzioni tra i cibi (1999 [RM], p. 1), ammettendo un loro consumo generalizzato. Nel passo citato, gli animali sono divisi in quadrupedi, serpenti e uccelli.

La Bibbia proponeva varie classificazioni del mondo animale, con una semplificazione da sei a quattro e, infine, a tre raggruppamenti. Modifiche della ripartizione originale si sono introdotte a partire dalla

⁶ Secondo interpretazioni coeve, il lardo era consentito in quanto non propriamente 'carne'.

⁷ Girolamo aveva affrontato il tema anche nella *Lettera a Furia* (*Ep.* 54.10) e nel trattato *Ad Jovinianum* (II.7), dove consiglia l'astinenza dalla carne a chiunque voglia intraprendere un cammino cristiano.

Septuaginta che, in Gn. 1:24, usa, per la prima volta, τετράποδα, per designare tutti gli animali ad eccezione delle fiere (θηρία). In Gn. 1:25 compare κτήνη (greco κτήνος ‘bestiame’), mentre, in Gn. 34:23, τετράποδα è abbinato a κτήνη per indicare gli animali nelle disponibilità dell’uomo⁸.

Lat. *quadrupes*, che era adoperato prevalentemente delle bestie da soma e da tiro, nella *Vulgata* compare per la prima volta nel Levitico (Lv. 11:27 e 42), per essere usato soltanto 6x come resa del greco τετράπους. In Bar. 3:32, il greco κτηνῶν τετραπόδων ‘bestiame a quattro zampe’ è tradotto come “pecudibus et quadrupedibus”, a ulteriore prova delle difficoltà di classificazione. Le altre occorrenze di *quadrupes* riguardano il Nuovo Testamento (At. 10:12; 11:6 e Rm. 1.23).

Quadrupes ritornerà più volte nella disputa tardo-antica e medievale su quale sia la carne da cui astenersi. Nell’*Ep.* 79.7, Girolamo, criticando l’uso del pollame pregiato, scrive espressamente che non basta rinunciare alla carne di quadrupede e nega che siano i piedi a fare la differenza: “non enim haec pedum numero” (Ilberg II, p. 96). Da parte sua Isidoro distingueva i *quadrupes* dagli animali domestici – *pecus* –, di cui è ammissibile cibarsi, come pecore e maiali, o usare come animali da tiro, cioè cavalli e buoi (*Etymologiae* XII.i.4-6). A sostegno della sua tassonomia portava l’etimo di *pecudes* “illa animalia quae eduntur, quasi pecuedes” (XII.i.7).

La Regola Benedettina, che per molti secoli domina il panorama del monachesimo occidentale, proibisce la carne di quadrupede: “carnium vero quadrupedum omnimodo ab omnibus abstinenceur comestio, praeter omnino debiles aegrotos” (§ 39, De Vogüé, Neufville). La Regola, che comprende ben sette capitoli (§§ 35-41) dedicati all’alimentazione, concede ai monaci due piatti cucinati a pasto, un’abbondante razione di pane, e una terza portata di prodotti freschi, ma impone l’astinenza dalla carne.

La moderazione e le restrizioni alimentari nel mondo monastico hanno ascendenze remote e motivazioni anche di ordine simbolico, che sono state ripetutamente analizzate. Studiata e razionalizzata è stata anche la disputa che, per secoli, ha contrapposto le interpretazioni da dare a *quadrupes* e a *carnes* – con, a monte, la polisemia del lat. *caro* – e la liceità o meno del consumo di pollame, concesso o apertamente negato da una serie di Regole e commentari alle stesse (vedi Bazell 1997).

Carne e brodo potevano essere serviti ai malati, ma soltanto nel refettorio dell’infermeria (de Vogüé 1964), operando una separazione dalla mensa comune con una forte valenza simbolica. Nel *Colloquio* di Ælfric, l’allievo dichiara di poter mangiare la carne, forse perché è ancora un novizio, ma anche a vantaggio del suo esercizio lessicale:

Quid manducas in die? Adhuc carnibus vescor, quia puer sum sub virga degens.

Hwæt ytst þu on dæg? Gyt flæscmettum ic bruce, forðam cild ic eom under gyrda drohtniende.
(Garmonsway, rr. 284-286)

(Cosa mangi oggi? Io consumo ancora la carne perché sono un fanciullo che è sottoposto alla verga)

Anche in questo caso *carnibus* è glossato con *flæscmete*, un composto che ricorre unicamente in prosa e, in prevalenza, in opere del periodo tardo (15x).

Nella traduzione in anglosassone della Regola Benedettina, sia *carnium esus* (§ 36) che *carnium [...] comestio* (§ 39) sono resi con *flæscæt* ‘consumo della carne’ (Schröer, p. 61 e 64); inoltre, al § 39, non si specifica che la restrizione riguarda la carne di quadrupede. La traduzione è opera di Æthelwold, vescovo di Winchester (963-984), uno dei principali esponenti della Riforma Benedettina inglese; l’omissione della specificazione non può quindi che essere intenzionale. Æthelwold potrebbe aver voluto evitare ogni ambiguità e c’è d’altronde rimasta notizia del suo stile di vita severo, che non ammetteva il consumo di alcun tipo di carne (*Vita S. Æthelwoldi* di Wulfstan, § 30, ripetuto nella Vita scritta da Ælfric, § 20).

Flæscæt è ripetuto due volte anche nella versione della Regola per le monache di Wintney, conservata in

⁸ Τετράπους ricorre 26x nella Bibbia greca, compreso 1 Mac., dove si riferisce a una pietra, e 4 Mac. 10:34 che non è stato ammesso nel canone. A parte i sei casi in cui è tradotto con *quadrupes* (tra cui non rientrano i due passi della Genesi), è altrimenti reso con *jumentum* e, in un numero minore di casi, con *pecus* e *animal*; qualche volta è tradotto con due termini (cfr. *supra* per Bar.)

un codice dell'inizio del XIII secolo. Soltanto nella glossa interlineare alla Regola, che è condizionata dalla resa parola per parola del testo latino, al § 39, *carnium* [...] *quadrupedum* [...] *abstineatur comestio* è chiosato, non senza errori, con “fiðer feteflæsð (*lege* fiðerfete flæsca) si forhæmed (*lege* forhæbben)” (ci si astenga [...] delle carni di quadrupede) (Logeman, p. 71)⁹. È questa, tra l'altro, l'unica occorrenza in cui *fiðerfete* – che altrimenti è riferito ad animali vivi – qualifica *flæsc* ‘carne’.

Ags. *fiðer-*, *feowerfete*, *feowerfôt*, *feowerfôtede* denota in prevalenza il bestiame ed è usato anche in forma sostantivata (in 19 casi su 37 occorrenze), specialmente da Ælfric, che sembra prediligere questo composto, che usa nove volte (di cui 6 sostantivate) in opere diverse. Tra i passi di ispirazione scritturale si segnala un'omelia anonima sul ‘riposo sabbatico’, ‘*Sunnandæges spell*’, dove il bestiame si ribella al lavoro di domenica e si rivolge al Signore: “Ealle fyþerfete nytenu cleopiaþ to me” (Tutte le bestie a quattro zampe mi invocano) (Napier 1883 [n. XLIV], p. 223)¹⁰.

I testi lasciano trasparire una preoccupazione riguardo all'uso di ags. *flæsc*, che vale ‘carne’ in tutte le accezioni. L'apprensione latente è sfruttata retoricamente da Ælfric, che gioca su due composti di *flæsc*, *flæschlust* e *flæscmete*: “Unrihtlic bið þæt se cristena man flæsclice lustas gefremme on þam tīman þe he flæscmettas forgan sceal” (È illecito che un cristiano indulga nei piaceri della carne, nel periodo [la Quaresima] in cui deve evitare cibi di carne) (*CH* II.7, Godden, p. 61).

Ags. *mete* ricorre sia nel valore di ‘cibo’ che in quello di ‘carne’ (per cui *flæscmete* può dirsi un composto tautologico), anticipando così il medio inglese quando *mete* (ingl. *meat*) restringerà il suo significato a “the flesh of warm-blooded animals killed and used as food” (così come accadrà al francese *viande*), lasciando a *flæsc* (*flesh*) ogni altro ambito semantico.

6. Conclusioni

I casi presi in esame permettono di cogliere come parole quali *flæsc*, *hreaw* o *mete* si andassero progressivamente polarizzando semanticamente e fossero usate con determinate connotazioni, che, come nel caso di *mete*, preludono a quanto accadrà in medio inglese. La loro valenza e il loro impiego, anche al di fuori di testi espressamente dedicati alla cucina che, in Inghilterra, saranno prodotti solo nei secoli successivi al periodo anglosassone, mostrano la pregnanza del discorso sul cibo e delle norme alimentari. La riflessione sul mangiare e il bere e se – e come e quando – consumare un certo cibo prende le mosse dalle opere di fondamentale riferimento come la Bibbia e la Regola Benedettina, ma pure le *Etymologiae* di Isidoro di Siviglia. L'incrocio coi dati archeozoologici consente una verifica di quanto conservato in testi letterari di diversa tipologia e permette di ricostruire spaccati rilevanti della cucina e della tavola nel periodo anglosassone, come pure la loro trasformazione e l'evoluzione dei secoli X e XI.

⁹ Al § 36, *carnium esus* è glossato alla lettera col sintagma *flæsca æt* (Logeman p. 68).

¹⁰ Le norme sul riposo si estendevano anche agli animali, per es., Dt. 5:14.

Bibliografia

- Andrews, C., 1948, "Oysters as a Food in Greece and 'Rome'", *The Classical Journal* 43, pp. 299-304.
- Archetti, G., 2003, "'De mensura potus'. Il vino dei monaci nel medioevo", in *id.*, a cura, *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Brescia, Centro culturale artistico di Franciacorta, pp. 205-326.
- Baker P.S., Lapidge, M., 1995, *Byrhtferth's Enchiridion* (EETS ss 15), Oxford, OUP.
- Banham, D., 1991, *Monasteriales Indicia. Anglo-Saxon Monastic Sign Language*, Pinner, Anglo-Saxon Books.
- Bazell, D.M., 1997, "Strife among the Table-Fellows: Conflicting Attitudes of Early and Medieval Christians toward the Eating of Meat", *Journal of the American Academy of Religion* 65/1, pp. 73-99.
- Blair, J., 1999, "Of Cabbages and Kings: Production, Trade and Consumption in Middle Saxon England", in M. Anderton, a cura, *Anglo-Saxon Trading Centres and their Hinterlands. Beyond the Emporia*, Glasgow, Cruithne, pp. 4-23.
- Blair, J., 2005, *The Church in Anglo-Saxon Society*, Oxford, OUP.
- Cockayne, O., 1864-1866, *Leechdoms, Wortcunning and Starcraft of Early England*, 3 voll. (RS 35), London, Longman; rist. Wiesbaden, Kraus 1965.
- Conde-Silvestre, J.C., 2001, "The Code and Context of *Monasteriales Indicia*: A Semiotic Analysis of Late Anglo-Saxon Monastic Sign Language", *Studia Anglica Posnaniensia* 36, pp. 145-169.
- Crabtree, P.J., 2010, "Agricultural Innovation and Socio-Economic Change in Early Medieval Europe: Evidence from Britain and France", *World Archaeology* 42, pp. 122-136.
- De Vogüé, A., 1964, "Travail et alimentation dans les règles de Benoît et du Maître", *Revue bénédictine* 74, pp. 242-251.
- De Vogüé, A., Neufville, J., 1972, *La Règle de Saint Benoît*, Paris, Les Éditions du Cerf.
- De Vriend, H.J., 1984, *The Old English Herbarium and Medicina de Quadrupedibus* (EETS os 286), London-New York-Toronto, OUP.
- Fehr, B., 1914, *De Hirtenbriefe Ælfrics in altenglischer und lateinischer Fassung* (BaP 9), Hamburg, Grand; rist. Darmstadt, Wissenschaftliche Buchgesellschaft 1964.
- Garmonsway, G.N., 1939, *Ælfric's Colloquy*, London, Methuen; 2ª ed. riv. Exeter, University of Exeter 1978; rist. 1991.
- Gautier, A., 2010, "Manger de la viande, signe extérieur de richesse? Le cas des îles Britanniques", in J.-P. Devroey, L. Feller, R. Le Jan, a cura, *Les élites et la richesse au haut Moyen Âge*, Turnhout, Brepols, pp. 285-303.
- Gautier, A., 2013, "Cooking and Cuisine in Late Anglo-Saxon England", *Anglo-Saxon England* 41, pp. 373-406.
- Gautier, A., 2015, "Entre cuisine, médecine et magie: l'historien de l'alimentation face à quelques textes anglo-saxons", *Revue belge de philologie et d'histoire* 93, pp. 287-302.
- Godden, M., 1976, *Ælfric's Catholic Homilies. The Second Series. Text* (EETS ss 5), London-New York-Toronto, OUP.
- Grimm, V., 2004, *From Feasting to Fasting. The Evolution of a Sin*, New York, Routledge.
- Hagen, A., 1995, *A Second Handbook of Anglo-Saxon Food & Drink. Production & Distribution*, Pinner, Anglo-Saxon Books.
- Hilberg, H., 1910-1918, *Sancti Eusebii Hieronymi Epistulae*, 3 voll., Wien, Tempsky.
- Krapp, G.Ph., Dobbie, E.V.K., 1931-1953, *The Anglo-Saxon Poetic Records*, 6 voll., New York, Columbia UP-London, Routledge.
- Lee, C., 2012, "Reluctant Appetites: Anglo-Saxon Attitudes Towards Fasting", in S. McWilliams, a cura, *Saints and Scholars. New Perspectives on Anglo-Saxon Literature and Culture in Honour of Hugh Magennis*, Cambridge, Brewer, pp. 164-186.
- Lévi-Strauss, C., 1964, *Mythologiques. Le cru et le cuit*, Paris, Plon.
- Logeman, H., 1888, *The Rule of S. Benet. Latin and Anglo-Saxon Interlinear Version* (EETS os 90), London, Trübner; rist. Millwood, NY, Kraus 1981.
- Lindsay, W.M., 1911, *Isidori Hispalensis episcopi Etymologiarum sive Originum libri XX*, 2 voll., Oxford, Clarendon P.
- Magennis, H., 1999, *Anglo-Saxon Appetites: Food and Drink and Their Consumption in Old English and Related Literature*, Dublin, Four Courts Press.
- Montanari, M., 1999, "Il messaggio tradito. Perfezione cristiana e rifiuto della carne", in R. Alessandrini, M. Borsari, a cura, *La sacra mensa. Condotte alimentari e pasti rituali nella definizione dell'identità religiosa*, Modena, Banca Popolare dell'Emilia Romagna, pp. 99-130; distribuito in forma digitale da *Reti Medievali*.
- Montanari, M., 2015, *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura*, Milano, Rizzoli.
- Napier, A.S., 1883, *Wulfstan. Sammlung der ihm zugeschriebenen Homilien* (Sammlung englischer Denkmäler in kritischen Ausgaben 4.I), Berlin, Weidmann; rist. con un'app. di K. Ostheeren, Dublin-Zürich, Weidmann-



- Niehans 1967.
- Orchard, A., 1995, *Pride and Prodigies. Studies in the Monsters of the Beowulf-Manuscript*, Cambridge, Cambridge UP.
- Porsia, F., 1976, *Liber monstrorum*, Bari, Dedalo.
- Poulain, J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.
- Practica Alexandri yatroi greci cum expositione glose interlinearis Jacobi de partibus et Januensis in margine posite*, 1504, Lyon, Fradin.
- Schröer, A., 1885-1888, *Die angelsächsischen Prosabearbeitungen der Benediktinerregel (BaP 2)*, Kassel, Wigand; 2^a rist. con app. di H. Gneuss, Darmstadt, Wissenschaftliche Buchgesellschaft 1964.
- Soler, J., 1973, "Sémiotique de la nourriture dans la Bible", *Annales ESC* 28, pp. 943-955.
- van der Veen, M., 2003, "When is Food a Luxury?", *World Archaeology* 34/3, pp. 405-427.

Dizionari online e corpora linguistici

- DOEC* = di Paolo Healey *et al.*, 2009-, *Dictionary of Old English Web Corpus*, Toronto, Dictionary of Old English Project, <http://tapor.library.utoronto.ca/doecorpus/>.
- DOE* = di Paolo Healey *et al.*, 2018, *Dictionary of Old English. A to I online*, Toronto, Dictionary of Old English Project, <http://tapor.library.utoronto.ca/doe/>.