

Alle sorgenti dei sapori. Dall'età romana al Settecento, prima della «rivoluzione dei fornelli» che consentì di esaltare le caratteristiche specifiche dei cibi, il ricorso massiccio ai condimenti esotici era inevitabile

Spezie, la grande abbuffata

Tullio Gregory

Il libro *L'età delle spezie. Viaggio tra i sapori dall'antica Roma al Settecento* ha un obiettivo polemico preciso: smitizzare la vulgata secondo la quale le spezie «sarebbero una delle massime espressioni del superfluo e il loro successo sarebbe da attribuire soltanto al messaggio di ricchezza, potenza ed esclusività che riuscivano a trasmettere; mentre il loro ridimensionamento dipenderebbe dalle scoperte geografiche che, avendo innescato un processo di volgarizzazione e di perdita dell'alone di mistero, le avrebbe ricondotte alla marginalità».

L'autore, Orazio Olivieri, sa bene che storicamente le spezie – le più rare e costose – hanno rappresentato un segno di potenza e ricchezza, e ricorda come anche i manuali di cucina distinguono fra le spezie per i ricchi e i potenti («ad divites et potentiores») e quelle per le classi meno abbienti («ad homines simplices et mediocres»): non tutti si potevano permettere di arrostitire la carne su una brace di chiodi di garofano o di utilizzare quotidianamente abbondanti dosi di zafferano. Ma Olivieri sottolinea con forza che le spezie non rappresentavano «soltanto» una merce elitaria e ve ne era un uso diffuso come condimento per insaporire i cibi; sono quindi presenti un poco in tutte le cucine e le tavole, anche quelle di artigiani e operai, nei conventi, e persino a volte negli ospizi dei poveri. Prova che il prezzo delle più usate non era eccessivo, come confermano tanto le spese domestiche per l'alimentazione, ove altri prodotti si presentano assai più costosi (come la selvaggina), quanto

un confronto con i salari di varie categorie di lavoratori. Questo sta a dimostrare che se le spezie più costose restano simboli di stato sociale elevato, l'uso delle più comuni è anzitutto legato ai modi di cuocere e di condire, cambiando i quali anche le spezie perderanno la loro centralità.

In questa prospettiva l'autore si impegna in un'analisi acuta e amplissima, fondata sull'uso delle fonti più diverse: non solo i manuali di cucina, ma la lista degli acquisti e i conti delle spese domestiche, l'analisi dell'andamento dei prezzi e dei salari, senza dimenticare testi letterari, stampe e pitture. Ne risulta un panorama per molti aspetti inedito di usi e costumi alimentari.

Nella cucina, da Roma antica fino al Seicento, per cucinare esisteva solo un fuoco sul pavimento o un camino a cappa, presente nelle case signorili dal tardo Medioevo; quindi la cottura prevedeva solo *elixa* e *assa*, cibi cotti, con prevalenza di verdure, in pentoloni di acqua posti sulla brace o appesi nella cappa del camino, prima di andare a lavorare nei campi (cottura propria di una famiglia contadina) o cibi cucinati direttamente sul fuoco usando graticole e spiedi, sistema che comportava personale addetto, proprio di una famiglia signorile. Non a caso quando i medici ordinarono a Carlo Magno, sofferente di gotta, di non mangiare più *assa*, ma solo *elixa*, egli – ci racconta il suo biografo Eginardo – cacciò i medici e si limitò a pochi spiedi che gli portavano quotidianamente i servitori: perché mangiar carne cotta agli spiedi era il solo pasto degno dei signori che avevano a disposizione personale impegnato esclusivamente a questo tipo di cottura.

Prevalva peraltro l'uso di una

doppia cottura, in acqua bollente e poi sul fuoco, per intenerire la carne e forse anche per eliminare i cattivi odori dovuti a dubbi metodi di conservazione, con risultati assai modesti al gusto: di qui l'abbondante uso di spezie per dar sapore a quello che in cottura ne otteneva poco.

Quando, lungo il Seicento (ma già nel Cinquecento Bartolomeo Scappi, ricorda l'autore, aveva previsto accanto al camino murelli per brace e fuochi diversi) nascono i fornelli («la rivoluzione dei fornelli») su piani di cottura con fuochi di temperature distinte e controllate, si rendono possibili cotture lente e delicate, si possono preparare *roux* e salse, stimolando i sapori e i gusti con diversificate preparazioni e l'uso di vari ingredienti. Questa rivoluzione permise la lenta sostituzione delle abbondanti spezie con altri condimenti (anzitutto il burro) ed erbe odorose che conferivano più freschezza e genuinità ai cibi.

«La cucina moderna è una specie di chimica – si legge nel celebre ricettario *Les dons de Comus* del 1739 – oggi la scienza del cuoco consiste nello scomporre, nel far digerire e nel valorizzare la quintessenza dei cibi, nel ricavare dei sughi nutrienti e leggeri, nel mescolarli e confonderli insieme, in modo che nulla domini e tutto si faccia sentire».

Contemporaneamente assistiamo all'avvento di nuove verdure sulla tavola, come i pisellini verdi che entusiasmarono la corte del re Sole.

Peraltro l'arrivo e la moda di nuovi prodotti segnala che i gusti stanno cambiando: è il caso della diffusione delle nuove bevande come il tè, il caffè, la cioccolata che «evidenziano l'esistenza di nuovi stili di vita e l'instaurarsi di nuove

relazioni sociali».

Un altro tema attraversa la ricerca dell'Olivieri, al quale varrà la pena far cenno: l'uso delle spezie di maggior costo come strumento di corruzione (per giudici golosi e disponibili) o come omaggio ai potenti, raggiungendo a volte quantità e valori incalcolabili. È il caso delle 20 libbre di zafferano inviate dal comune di San Gimignano – che ne era produttore – all'imperatore Federico II, le cui truppe erano accampate a Colle Val d'Elsa; ma se già 20 libbre sono una bella quantità, assai più stupefacente è il tributo richiesto da Carlo d'Angiò allo stesso comune qualche anno dopo: 500 libbre della preziosa spezia. Quantità (circa 165 kg) talmente eccezionale da far riflettere se veramente si trattasse di zafferano in pistilli che ancor oggi si acquista pesato sulla bilancetta dell'orafo, e il cui prezzo gareggia con l'oro.

Al di fuori di questi casi estremi, le spezie tradizionali, anche se il loro uso viene progressivamente meno, resteranno nelle punte più costose e nella quantità ancora per molto tempo indice di ricchezza; ma tutta la ricerca di Olivieri ci dice che la loro diffusione lungo i secoli ha motivi più profondi, nei gusti, nei modi di cucinare e nelle tecniche di cottura. Di qui, e non solo per il valore elitario, l'importanza del commercio e dell'uso delle spezie nella storia della civiltà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ETÀ DELLE SPEZIE. VIAGGIO TRA I SAPORI, DALL'ANTICA ROMA AL SETTECENTO
Orazio Olivieri
Roma, Donzelli editore, pagg. 267, € 24

Tutti i ceti sociali le utilizzavano, ma le più preziose furono strumento di corruzione



Prodotti per tutte le tasche
Nell'antichità le spezie non erano, come si ritiene oggi, beni superflui o lussuosi, ma beni primari

