

Mentre mangiavano, Gesù prese del pane, lo benedì, lo spezzò, lo diede ai suoi discepoli e disse: 'prendete e mangiate, questo è il mio corpo' (MATTEO 26, 26)

A un uomo che non gusta, come puoi dimostrare qualcosa? Per quanto tu possa dire, lodando la letizia del nome di Dio, queste restano parole: il gusto è ben altro (AGOSTINO, *Enarrationes in psalmos*, 51, 18)

Proprio l'anima guida al nutrimento con cibi e bevande nell'uomo, affinché la sua carne si rifocilli [...] Pertanto l'anima e la carne esistono come unica opera in due nature (ILDEGARDA DI BINGEN, *Liber diversorum operum*, I. 4. 103)

Il vizio della gola consiste in un eccesso di cibo o di bevanda, oltre il limite necessario, o anche in uno smodato piacere nel mangiare e nel bere (TOMMASO DI CHOBHAM, *Summa Confessorum*, VII, 3, 1, 1)

Solamente il gusto, propriamente e principalmente, è destinato a indagare la natura delle cose (ANONIMO, *Tractatus de quinque sensibus*, sec. XIII)

Come diversi sono gli elementi, e diverse le inclinazioni umorali degli uomini, ed ancora diversi i gusti, così pure i cibi devono essere diversi, in modo che ciascuno possa trovare ciò che per lui è gradevole, saporito, nutriente (PLATINA, *De honesta voluptate et valetudine*, I, 11)

In copertina
Arazzo di Bayeux, particolare della scena 43.

vince letta

Anche quando si tratta di cibo, il Medioevo presenta aspetti assai interessanti, alcuni a noi ancora vicini, altri così remoti da risultare quasi esotici al nostro gusto. Di quell'epoca, prima della svolta colombiana e priva di molti ingredienti delle nostre moderne diete, conserviamo parole, prodotti, modi di cucinare, di cui spesso si ignora la provenienza. Noi italiani al mattino facciamo colazione, senza ricordarci del breve pasto serale dei monaci accompagnato dalla lettura delle *Collationes* di Cassiano, come prescriveva la Regola di S. Benedetto; ci può capitare di gustare squisite pietanze, senza considerarle un atto di *pietas*, compiuto da chi offriva un cibo da dividersi in due; trascorriamo ore liete con dei buoni compagni (*cum pane*, chi condivideva lo stesso cibo); cuciniamo uova *a la coque* (affogate in *aqua cocta*), assaggiamo la ricotta (il *recottum lac* in uso a Cluny. Si beve la birra, della cui invenzione raramente si ringraziano i 'barbari' con la loro cervogia e i monaci benedettini; e ci si rallegra col vino, di cui c'era bisogno anche per la Messa, e perciò la coltivazione della vite si diffuse anche molto a nord; usiamo ancora le spezie e le erbe aromatiche, molto apprezzate nel Medioevo e usate anche per la cura dei malati. Può anche capitare, in qualche regione, di assaggiare dei mostaccioli simili a quelli che Jacopa dei Settesoli portò a Francesco, poco prima della sua morte, e possiamo mangiare focacce (gli sformati posti sotto la cenere del *focus*), torte (pane tondo) e grissini (da *gresa*, grasso). Particolarmente rilevante è poi il valore e il significato che il nutrimento, e ciò che intorno ad esso si è stratificato – dal gusto al digiuno, dalle opere di misericordia a specifici peccati, dal ruolo materiale del cibo a quello simbolico, dalla cura del corpo alle necessità dell'anima, dall'inventiva culinaria alla disciplina delle diete – ha avuto nel pensiero medievale cristiano. Alcuni fra gli scritti, le riflessioni, le discussioni che, intorno al cibo e al nutrimento, si sono sviluppati in quella cultura, sono presentati in questo volume.



ISSN 2420-9198

Nutrire il corpo,
nutrire l'anima nel Medioevo

C. Crisciani,
O. Grassi
cur.



Nutrire il corpo, nutrire l'anima nel Medioevo

a cura di
Chiara Crisciani e Onorato Grassi

ETS
191

Edizioni ETS

philosophica

191



philosophica
[191]

serie viola

a cura di
Stefano Perfetti

Chiara Crisciani insegna all'Università di Pavia. Le sue ricerche vertono sugli sviluppi del pensiero scientifico medievale, in particolare sull'andamento della medicina scolastica e dell'alchimia latina.

Onorato Grassi insegna alla Lumsa di Roma e all'Università Cattolica di Milano. I suoi studi sulla filosofia medievale riguardano le teorie della conoscenza nel secolo XIV, i rapporti fra teologia e filosofia, la storia dell'agostinismo.