

I libri di Viella

397



# A banchetto con gli amici

Scritti per Massimo Montanari

*a cura di*

*Tiziana Lazzari e Francesca Pucci Donati*

viella

Prima edizione: ottobre 2021  
ISBN 978-88-3313-834-3

Questo volume è stato pubblicato anche grazie al contributo del Dipartimento di Storia Culture Civiltà (DISCI) dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna e di Coop Allenza 3.0

**A BANCHETTO**

con gli amici : scritti per Massimo Montanari / a cura di Tiziana Lazzari e Francesca Pucci Donati. - Roma : Viella, 2021. - 635 p. : ill., tab. ; 24 cm. (I libri di Viella ; 397)

ISBN 978-88-3313-834-3

1. Montanari, Massimo - Scritti in onore 2. Alimentazione - Storia I. Lazzari, Tiziana II. Pucci Donati, Francesca

907.202 (DDC 23.ed)

Scheda bibliografica: Biblioteca Fondazione Bruno Kessler



**viella**

*libreria editrice*

via delle Alpi, 32

I-00198 ROMA

tel. 06 84 17 758

fax 06 85 35 39 60

[www.viella.it](http://www.viella.it)

## Indice

TIZIANA LAZZARI, FRANCESCA PUCCI DONATI Introduzione	11
PARTE PRIMA	
<i>Omaggi</i>	
ALBERTO CAPATTI Ricette e politica	15
PAOLA MINOLITI La cultura del cibo nel carrello della spesa	19
GIANFRANCO PASQUALI Esordi scientifici e intersezioni biografiche nella fioritura della medievistica negli anni Settanta	23
FRANÇOISE SABBAN L'oeil de Pékin: quand l'Égo-histoire rencontre l'Histoire	31
ANTONIO SANTINI Un saluto all'amico e allo storico	43
ANGELO VARNI Ripensando alla mazziniana Repubblica Romana	45
NORIKO S. YAMABE La diffusione del cibo italiano in Giappone	51
<i>Istituzioni e società</i>	
STEFANO GASPARRI Matrimoni nell'Italia dei secoli VIII e IX. Alcuni casi di studio	59
NICOLA MANCASSOLA Comunità rurali e monasteri nella pianura Padana tra IX e XII secolo	71

VITO LORÉ	
Le due vite dell'abate di S. Massimo. Angelberto/Angelo e i suoi testamenti (Salerno, 903)	83
BRUNO FIGLIUOLO	
Sulla signoria dell'arcivescovo di Salerno nei secoli X-XIII	91
BERARDO PIO	
Dal <i>castrum Triani</i> a Fano Adriano: dinamiche insediative nell'alta valle del Vomano	105
GIAN MARIA VARANINI	
Il patrimonio dei SS. Fermo e Rustico di Lonigo (Vicenza) fra Duecento e Trecento	115
PAOLO CAMMAROSANO	
Seduzione plebea e giustizia oligarchica: Trieste 1410	131
<i>Territorio e produzione</i>	
PAOLA GALETTI	
Boschi e maiali. Storia e archeologia	137
GABRIELE ARCHETTI	
Cascine e strutture rurali: note sparse dalle carte medievali	145
ANGELA LANCONELLI	
Breve nota sulla pastorizia ovina in un'area dell'Italia centrale (Patrimonio di S. Pietro in Tuscia, secoli XIII-XIV)	157
GABRIELLA PICCINNI	
Ingegni contadini. Tracce di protagonismo dei mezzadri toscani del Tre e Quattrocento nelle scelte culturali e di gestione del podere	171
ALFIO CORTONESI	
Note sui paesaggi del Lazio meridionale nel Medioevo. Dialogando con Massimo	183
PAOLO PIRILLO	
Le pecore e il confine. I retroscena di un'inchiesta nell'Appennino tosco-romagnolo della prima metà del secolo XIV	195
ROSSELLA RINALDI	
Terre di famiglie. Letture di memorie domestiche nei secoli XIV e XV	209

*Società e culture*

- IRENE BUENO  
L'Oriente in città: crociate, manoscritti e nuovi saperi ad Avignone 225
- ANNA LAURA TROMBETTI BUDRIESI  
Falchi, falconeria e regalità tra Oriente e Occidente 237
- TOMMASO DURANTI  
Lavoro, igiene, salute. Studio preliminare sull'arte dei barbieri di Bologna (ante 1348) 253
- FRANCO FRANCESCHI  
Questione di pelle. I calzolari di Arezzo e un conflitto corporativo del tardo Quattrocento 265
- LEARDO MASCANZONI  
I cinquanta anni "italiani" (1971-2021) di *Popolo e movimenti popolari nell'Italia del '300 e '400* di Victor Ivanovic Rutenburg 275

## PARTE SECONDA

*Di cibi e bevande*

- PAOLO SQUATRITI  
L'erba cattiva in epoca carolingia: agricoltura e teologia 289
- GIUSEPPE ALBERTONI  
Estirpare ortiche, coltivare salvia, gigli e rose: l'orto politico e morale di Valafrido Strabone 301
- JEAN-PIERRE DEVROEY  
Cultures médiévales et modernes en pays d'épeautre 311
- SAURO GELICHI  
Il peso del vino e il sapore dell'olio: contenuto e contenitori nell'alto Medioevo padano 323
- ALLEN J. GRIECO  
Spice Consumption in Late Medieval Florence: The Accounts of the *Mensa della Signoria* (1344-1345) 335
- RICCARDO RAO  
Il mercato e la cucina. Prime note sui tariffari come fonte per la storia dell'alimentazione nell'Italia settentrionale del tardo Medioevo 353

PETER SCHOLLIERS		
	The Colour of Bread in Western Europe around 1900	363
GINO RUOZZI		
	Di vini, cibi e letteratura	375
<i>Fare cucina</i>		
ANTONELLA CAMPANINI		
	Lettori di ricette tra Medioevo e Rinascimento	387
FRANCESCA PUCCI DONATI		
	Ricette di cucina in un inedito manoscritto ravennate in volgare del XV secolo	397
MARIA GIUSEPPINA MUZZARELLI		
	La cuciniera e il cuoco	407
GIULIANO PINTO		
	I mestieri della cucina nella Firenze del Trecento. Prime considerazioni	419
GIANFRANCO MARRONE		
	Grammatica della ricetta, retorica della cucina	429
FABRIZIO LOLLINI		
	Storia dell'arte e produzione enoalimentare: minime note trasversali di metodo	441
<i>Banchetti e identità alimentari</i>		
CRISTINA LA ROCCA		
	A tavola con Teoderico	455
TIZIANA LAZZARI		
	Mangiare insieme: amicizia e clientele alle tavole dei potenti	467
RICCARDO PARMEGGIANI		
	La tavola dell'inquisitore. Consumi alimentari e strategie di relazione, tra prassi e costruzioni letterarie	477
DAVIDE DOMENICI		
	Un'infinità di pietanze e di parole. Appunti per una vita sociale del pasto di Moctezuma	489
GIULIANA ALBINI		
	Una festa rinascimentale a Crema: Malatesta Baglioni e il Carnevale del 1526	503



FLORENT QUELLIER	
Astérix ou la parodie des identités alimentaires	517
FRANCESCA ROVERSI MONACO	
«Mangiare il Medioevo». Medievalismi alimentari fra <i>heritage cuisine</i> e nostalgia	529
ILARIA PORCIANI	
Spazio, tempo e memoria della cucina istriana dopo la migrazione forzata	539
PAOLO CAPUZZO	
I luoghi di <i>Carosello</i> (1957-1967): geografie del consumo nell'Italia del boom	551
<i>Attorno al gusto</i>	
CARMEN SOARES	
Comfort food in Homer	563
BRUNO LAURIOUX	
À la recherche du moine gastronome au XII <sup>e</sup> siècle	575
YANN GRAPPE	
Le vin et l'alimentation paysanne dans la littérature de la fin du Moyen Âge aux débuts des Temps Modernes	587
FILIPPO RIBANI	
Il sapore della dieta. Gusto, natura e abitudini di vita secondo i medici del basso Medioevo	599
ROSARIA CAMPIONI	
Giulio Cesare Croce, il “poeta campestre” in città	609
NICOLA PERULLO	
Il gusto senza <i>Io</i>	623
Gli autori	633



TIZIANA LAZZARI

## Mangiare insieme: amicizia e clientele alle tavole dei potenti

### 1. *Banchetti e rituali*

Nel 1989, Massimo Montanari pubblicò *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*,<sup>1</sup> un libro inconsueto, costruito su una cronologia lunga, dall'antichità al Medioevo, e su una serie di fonti tradotte, montate insieme in modo da dare corpo a una narrazione coerente e intrigante. Nelle pagine introduttive a quel lavoro, Montanari scriveva che «il banchetto, luogo in cui la vita si alimenta, diviene uno strumento – lo strumento per eccellenza – per affermare o negare i valori della vita»,<sup>2</sup> delineando con chiarezza un tema, quello del consumo conviviale del cibo, del mangiare insieme, che ha poi ripreso più volte nel suo lavoro.<sup>3</sup> Un punto importante della sua riflessione è il valore comunicativo che assume il banchetto, con le sue inclusioni ed esclusioni: il posto che assumono i commensali a tavola, chi è incaricato del servizio, l'ordine di accesso alle pietanze sono tutti lessemi di un linguaggio condiviso, in genere – ma non sempre – chiaro agli astanti, che però oggi, a distanza di secoli da quei banchetti, è sempre necessario decodificare.

Al problema dell'interpretazione di quel linguaggio e della ritualità attraverso cui si esprimeva, si affianca una questione ancora più spinosa, il fatto cioè che i rituali del passato non esistono di per sé, quali messe in scena effettive, ma esistono solo in quanto testo e interpretazione, solo dunque come scrittura di un sistema simbolico.<sup>4</sup> Non è necessario, dunque, immaginare che i banchetti raccontati dalle nostre fonti si siano effettivamente svolti così come vengono descritti: per quello

1. Massimo Montanari, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo*, Roma-Bari, 1989.

2. Ivi, a p. viii.

3. *Mangiare insieme* è il titolo del capitolo 9 in Massimo Montanari, *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Milano, 2015, pp. 180-193, ma il concetto ritorna spesso nei suoi lavori, anche se non espresso in questi esatti termini: si veda, fra gli altri, il capitolo *La tavola come rappresentazione del mondo*, in Id., *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari, 2012, alle pp. 217-237.

4. Riferimento obbligato a Philip Buc, *The dangers of ritual: between social scientific models and early medieval documents*, Princeton, 2001.

che ci interessa in questa sede, è importante soltanto cercare di capire il sistema di relazioni che quelle narrazioni raccontavano ai loro contemporanei, attraverso un codice che i loro lettori conoscevano bene, per noi invece non sempre immediato. Nel banchetto e nella descrizione della sua ritualità si incrociano infatti significati stratificati di valori sociali e sacrali compositi, che insieme vanno a costituire una sorta di “alchimia simbolica” che trasforma ciascuna di queste descrizioni in una mappa preziosa per capire quali fossero gli schemi di comportamento propri di quei sistemi sociali,<sup>5</sup> fossero realmente agiti o no.

## 2. *Il re mangia da solo*

Nell'Europa occidentale del secolo IX, l'espressione della gerarchia del potere attraverso il momento del convivio trova a mio parere una delle sue espressioni più chiare in un piccolo racconto dei *Gesta Karoli* di Notchero di San Gallo.<sup>6</sup> Notchero scrisse i *Gesta* negli ultimi due decenni del secolo IX ed è pertanto quella l'epoca cui dobbiamo attribuire la preziosa descrizione dell'ordine di servizio a tavola presso la corte regia, un ordine delle precedenze ben strutturato su un piano, vedremo fra un attimo, rigidamente connesso alle funzioni istituzionali.

Carlo Magno era un uomo parco, almeno secondo i canoni dell'epoca, nell'assumere cibo e bevande ma non digiunava mai: lo sappiamo da Eginardo, che riporta la convinzione che il re spesso esprimeva e cioè che «noxia corpori suo esse ieiunia»,<sup>7</sup> che digiunare, quindi, gli facesse male.<sup>8</sup> Notchero, a sua volta, sottolinea la temperanza del re che, unita alla sua grande religiosità, gli aveva fatto escogitare durante il periodo quaresimale un sistema che gli consentiva insieme di rispettare il digiuno e di non privarsi troppo a lungo del cibo. Arrivava al pomeriggio pieno senza mangiare e poi, dopo aver sentito la messa e partecipato al rito delle laudi, si sedeva a tavola prima del tramonto. In tal modo, chiosa Notchero, non violava la regola del digiuno, che riguardava solo il tempo com-

5. Il riferimento teorico è a Pierre Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, 1988, che in merito all'*habitus*, i comportamenti sociali cioè, dimostra che è fatto da «schemi incorporati, costituitisi nel corso della storia collettiva, che vengono poi acquisiti nel corso della storia individuale», a p. 457 per la citazione. Primo a definire in termini sociologici – e storici insieme – i contorni del tema alimentare era stato Roland Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in «Annales ESC», xvi (1961), pp. 977-986.

6. Notkeri Balbuli *Gesta Karoli Magni imperatoris (Notker der Stammler; Taten Kaiser Karls des Großen)*, MGH *Scriptores Rerum Germanicarum*, n. s., 12, Berlino, 1959, pp. 1-93, a p. 16.

7. Einhardi *Vita Caroli*, a cura di Oswald Holder-Egger, MGH *Scriptores Rerum Germanicarum*, 25, Hannover-Lipsia, 1911, cap. 24, pp. 28-29: «In cibo et potu temperans, sed in potu temperantior, quippe qui ebrietatem in qualicumque homine, nedum in se ac suis, plurimum abhominabatur. Cibo enim non adeo abstinere poterat, ut saepe quereretur noxia corpori suo esse ieiunia».

8. Sottolinea questo aspetto Massimo Montanari, *La fabbrica del cibo. Un percorso di gesti e di idee*, in *L'alimentazione nell'alto Medioevo: pratiche, simboli, ideologie*, (Spoleto, 9-14 aprile 2015), Spoleto, CISAM, 2016 (Settimane di Studio, 43), pp. 1-20.

preso fra le celebrazioni liturgiche diurne.<sup>9</sup> Ma un vescovo, di cui Notchero non fa il nome, «multum iustus et nimium stultus», si permise di rimproverare Carlo perché si metteva a tavola prima che fosse notte piena. Il re, offesissimo, si finse però umilmente contrito e rispose: «Hai fatto bene ad ammonirmi, caro vescovo, e allora ti esorto a non mangiare nulla fino a che non abbiano finito di mangiare anche gli ultimi fra gli ufficiali della mia corte (*extremi officiales qui sunt in curte mea*)». <sup>10</sup> E qui, Notchero comincia la descrizione del lungo rituale della cena regia: Carlo mangiava da solo e lo servivano a tavola i *duces*, i più alti ufficiali del regno, e i *tiranni*, cioè i re delle altre genti. Questi potevano sedersi a tavola solo dopo che il re aveva terminato il suo pasto ed erano serviti dai *comites* e dai *praefecti*, che a loro volta avrebbero potuto mangiare, una volta terminato il loro turno di servizio a tavola, accuditi dai *militares viri vel scholares aulae*. Per farla breve, quando gli ultimi funzionari, i *ministri ministrorum*, si poterono sfamare, era già trascorsa metà della notte<sup>11</sup> e il vescovo stava ancora ad aspettare, a digiuno. Ebbe allora gioco facile Carlo a spiegargli perché durante la Quaresima si metteva a mangiare prima che facesse notte, «non intemperantiae seu providentiae gratia», non perché fosse intemperante quindi, ma piuttosto perché era premuroso nei confronti degli altri.<sup>12</sup>

Da questa ricca descrizione, nata dalla penna di Notchero non per raccontare un banchetto regio, ma per colpire con spirito caustico l'eccesso di zelo canonico del malcapitato vescovo, ricaviamo l'idea che a mangiare insieme, durante il banchetto alla corte di Carlo, fossero solo i pari. La necessità di rendere servizio al tavolo per il re da parte dei più alti *officiales*, come li chiama Notchero, implica necessariamente che costoro non potessero mangiare insieme con lui, almeno non nella rappresentazione rituale offerta dalla narrazione.

Esiste un'altra testimonianza che descrive in modo analogo il rituale del pasto a corte di Carlo Magno, il poema *Ad Carolum regem* di Teodolfo.<sup>13</sup> Nei ver-

9. Notkeri Balbuli *Gesta Karoli*, 11: «Religiosissimus et temperatissimus Karolus hanc consuetudinem habebat, ut in quadragesimae diebus octava hora diei, missarum celebritate pariter cum vespertinis laudibus peracta, cibum sumeret, nec tamen idcirco ieiunium violaret, cum secundum Domini praeceptum ab hora ad horam comederet».

10. *Ibidem*: «Quod episcopus quidam, contra interdictum sapientis viri multum iustus et nimium stultus, improvide reprehendit. Sapientissimus autem Karolus, indignatione dissimulata, admonitionem eius humiliter suscepit, dicens: Bene admonuisti, laete vir episcope, ego autem tibi praecipio, ut nihil degustes, ante quam extremi officiales qui sunt in curte mea, reficiant».

11. *Ibidem*: «Comedente autem Karolo, ministrabant duces et tiranni, vel reges diversarum gentium. Post cuius convivium cum illi comederent, serviebant eis comites et praefecti, vel diversarum dignitatum proceres. Ipsis quoque manducandi finem facientibus, militares viri vel scolares aulae reficiebantur. Post hos omnimodorum officiorum magistri, deinde ministri, post inde vero eorundem ministrorum ministri, ita ut ultimi ante noctis medium non manducarent».

12. *Ibidem*: «Cumque iam prope finita esset quadragesima, et praefatus episcopus in tali castigatione permansisset, dixit ad illum clementissimus Karolus: Ut puto, probasti episcope, quia non intemperantiae seu providentiae gratia ante vespertinam horam in quadragesima convivor».

13. Theodulphus Aurelianensis episcopus, *Carmina*, a cura di Ernst Dümmler, MGH *Poetae* 1, Berlino, 1881, carne 25, pp. 483-489. Il brano è stato tradotto in buona parte da Montanari, *Convivio*, alle pp. 245-247 e la testimonianza è stata analizzata anche da Maria Fiano, *Il banchetto*

si, gli uomini di corte sono chiamati con nomi tratti dal repertorio degli autori classici, come era costume fra gli intellettuali carolingi, ma restano comunque ben riconoscibili anche a noi, perché il gioco era condiviso e scoperto. Nella descrizione del carne, quando Carlo Magno stanco si siede a tavola, tutti i presenti, famigliari e cortigiani, restano invece in piedi, affaccendati: i figli maschi gli tolgono il mantello e la spada e intanto le figlie gli offrono fiori e frutta. Thysis, e cioè Maginfredo, il camerario regio, sta in piedi a fianco al re mentre l'arcicappellano Hildebald benedice ciò che il re mangia e beve. Sono presenti anche *Flacus*, e cioè Alcuino, e Menalco, mentre Ardufo arriva circondato da panettieri e cuochi e porta con massima cura i piatti del banchetto, che presenta poi davanti al trono regio. *Eppinus*, Everardo cioè, entra nella sala carico dei vasi preziosi che contengono il vino. Solo una volta che tutti i presenti hanno compiuto il servizio che spetta a ciascuno, Alcuino benedice il banchetto e tutti possono sedersi e partecipare al pasto.

Questa immagine di Carlo Magno che consuma i pasti per primo e da solo, servito dagli uomini di rango più elevato e attorniato dalla sua corte, trova pieno riscontro in un brano molto noto delle *Res Gestae Saxonicarum* di Widukindo di Corvey,<sup>14</sup> che racconta il convivio seguito all'incoronazione ad Aquisgrana di Ottone I. Widukindo narra infatti che alla mensa marmorea, «regio apparatu ornatam», dove sedeva il re, «duces vero ministrabant», erano i duchi a servire a tavola. La ripresa dell'idea del servizio dovuto al re dai suoi *duces* si inserisce perfettamente nella logica narrativa che, tramite la cerimonia di incoronazione regia di Ottone proprio ad Aquisgrana, intendeva inscrivere un re nuovo, privo di alcuna ascendenza carolingia, nella legittimante tradizione del sistema di simboli che aveva caratterizzato l'impero.<sup>15</sup> Un'altra testimonianza autoriale, questa volta relativa a Ottone III, ci fa intendere come anche l'idea della *renovatio imperii* potesse essere trasferita attraverso l'ordine del banchetto.<sup>16</sup> Titmaro di Merseburgo racconta infatti che Ottone III aveva deciso di rinnovare un uso, che l'autore attribuisce al principato romano, e cioè di mangiare da solo, a una tavola sopraelevata e semicircolare, e che questa sua decisione era stata accolta dalla sua

*regio nelle fonti altomedioevali: tra scrittura ed interpretazione*, in «Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age», 115, 2 (2003), pp. 637-682.

14. Widukindi Corbeiensis *Rerum Gestarum Saxonicarum libri tres*, a cura di Paul Hirsch e Hans Eberhard Lohmann, MGH *Scriptores Rerum Germanicarum in usum scholarum*, Hannover, 1977, II, 2., pp. 66-67: «Divina deinde laude a dicta sacrificioque sollempniter celebrato descendebat rex ad palatium, et accedens ad mensam marmoream regio apparatu ornatam resedit cum pontificibus et omni populo; duces vero ministrabant».

15. Si vedano su questo Gerd Althoff e Hagen Keller, *Heinrich I. und Otto der Große. Neubeginn auf karolingischem Erbe*, Göttinga-Zurigo, 1985 e Hagen Keller, *Die Ottonen und Karl der Große*, in «Frühmittelalterliche Studien», 34 (2000), pp. 112-131.

16. Rileva l'episodio, con argomentazioni almeno in parte diverse da quelle che conduciamo qui, Gerd Althoff, *Family, Friends and Followers. Political and Social Bonds in Early Medieval Europe*, Cambridge, 2004, a p. 154.

corte con reazioni non completamente favorevoli.<sup>17</sup> Le pratiche rituali che seguono – la *inventio* dei resti di Carlo Magno, il recupero della croce d'oro posta sulla salma – inseriscono però la *renovatio* ottoniana in un contesto strettamente legato alla dimensione carolingia più che a quella romana.<sup>18</sup>

### 3. Gerarchie a tavola

Quel che conta, nel ragionamento che conduciamo qui, non è certo accertare se davvero l'organizzazione quotidiana del banchetto regio fosse effettivamente così concepita: come già si è detto, quei rituali per noi sono soltanto narrazioni simboliche,<sup>19</sup> dalle quali possiamo però evincere che i brani che abbiamo visto sottendono la medesima scelta culturale, di rappresentare cioè la diversa posizione nella gerarchia del regno dei funzionari regi attraverso il rito del pasto. Nelle testimonianze che abbiamo riportato, tale gerarchia non trova espressione nella disposizione dei posti a tavola, o nelle diverse tavole che accoglievano i convitati, dove risulta determinante il grado di vicinanza del posto che si occupa rispetto a quello della personalità più eminente seduta al banchetto, una forma di rappresentazione delle gerarchie sociali che era propria della cultura bizantina,<sup>20</sup> non meno che della nostra contemporanea.<sup>21</sup> I nostri autori scelgono piuttosto di rappresentare la gerarchia attraverso un preciso ordine di accesso alle risorse alimentari: per primo mangia il re, poi gli altri seguono. D'altronde, come osservava Jack Goody,<sup>22</sup> in tutte le società il capo assume una posizione privilegiata nella distribuzione delle risorse alimentari, di cui egli è il primo ad avvantaggiarsi.

Mangiano insieme solo i pari, e in un ordine gerarchico che esprime le loro funzioni nel regno. Insieme a ciò, tutti gli autori che abbiamo analizzato sottoli-

17. Thietmari Episcopi Merseburgensis *Chronicon*, a cura di Robert Holtzmann, MGH *Scriptores rerum Germanicarum*, n.s. ix, Berlino, 1955, iv, 47, a p. 184: «Imperator antiquam Romanorum consuetudinem iam ex parte magna deletam suis cupiens renovare temporibus, multa faciebat, quae diversi diverse sentiebant. Solus ad mensam quasi semicirculus factam loco caeteris eminentiori sedebat».

18. *Ibidem*: «Karoli cesaris ossa ubi requiescerent, cum dubitaret, rupto clam pavimento, ubi ea esse putavit, fodere, quousque haec in solio inventa sunt regio, iussit. Crucem auream, quae in collo eius pependit, cum vestimentorum parte adhuc imputribilium sumens, caetera cum veneratione magna reposuit».

19. Alban Gautier, *Festin et politique: servir la table royale dans le haut Moyen Âge*, in *L'alimentazione nell'alto Medioevo*, a p. 908: «Comme tout rituel politique, le festin est donc important parce qu'il a lieu, mais aussi parce qu'il est rapporté et raconté».

20. Antonio Carile, *Posto a tavola e gerarchia delle portate*, in *L'alimentazione nell'alto Medioevo*, pp. 821-846.

21. In merito a una riconsiderazione complessiva della relazione fra l'uomo e gli altri animali, con un approccio pluridisciplinare ampio si vedano i saggi raccolti in *Emotività animali. Ricerche e discipline a confronto*, a cura di Matteo Andreozzi, Silvana Castignone e Alma Masaro, Milano, 2014.

22. Jack Goody, *Cuisines, cuisine et classes*, Parigi, 1984.

neano la necessità di “servire a tavola”, un gesto che implica il riconoscimento della superiorità della posizione, e della funzione, altrui.<sup>23</sup>

Questa forma di rappresentazione delle gerarchie sociali connessa alla tavola, alla corte carolingia così come a quella ottoniana, mi ha fatto riflettere su una costante bibliografica che si riscontra in modo pervasivo, e spesso convincente, in tutta la letteratura storiografica che tratta il tema della convivialità. E cioè che proprio il consumo sociale del cibo, e le rappresentazioni che vi sono connesse, segnano la distanza fra noi uomini e il mondo animale: una distanza che già rilevava Seneca, dichiarando il suo debito da Epicuro, quando consigliava a Lucilio di scegliere bene con chi mangiare e bere, prima ancora di pensare a che cosa mangiare e bere, perché mangiare il proprio piatto di carne senza un amico esprime uno stile di vita che appartiene ai leoni o ai lupi, non agli uomini.<sup>24</sup>

Gli animali dunque, obbligati a nutrirsi come noi, non conoscerebbero però le gerarchie della tavola, certamente non quelle espresse dall'occupazione dei posti a tavola. La gerarchia espressa però dall'ordine con cui si può e si deve accostarsi alle risorse alimentari, ecco quella gerarchia appartiene anche agli animali – ci insegnano gli etologi – e, in specie, a tutte le specie di predatori che vivono in gruppo.<sup>25</sup> L'esempio dei leoni è particolarmente chiaro: il capobranco, che non va a caccia come tutti gli adulti, maschi e femmine, ma che ha il compito invece di scattare per primo per difendere il branco dalle aggressioni esterne, detiene insieme a questo onere anche il privilegio di mangiare per primo – e da solo – la preda appena catturata, che gli viene consegnata da chi va a caccia. Solo dopo il suo pasto accedono alla carcassa le cacciatrici, e poi le madri dei cuccioli, gli altri leoni maschi, infine i piccoli già svezzati. Il tutto in un ordine rigoroso, già stabilito a monte dai combattimenti interni che hanno determinato le gerarchie proprie di quel gruppo, un ordine di accesso al pasto che preserva la pace interna e che inibisce i conflitti sulla risorsa primaria, il cibo.<sup>26</sup>

23. Gautier, *Festin et politique*, pp. 907-934.

24. Riporta e valorizza il brano di Seneca (*Lettere a Lucilio*, 19, 10) Martin Aurell, *Le roi mangeur et les élites a table*, in *La sociabilité à table: commensalité et convivialité à travers les âges*, a cura di Martin Aurell, Olivier Dumoulin e Françoise Thelamon, Publications de l'Université de Rouen, 1992, pp. 119-129.

25. La letteratura sul tema è ovviamente vastissima, ma in specie sui leoni si veda Anna Mosser e Craig Packer, *Group territoriality and the benefits of sociality in the African lion, Panthera leo*, in «Animal Behaviour», 78-2 (2009), pp. 359-370.

26. Si potrebbero aggiungere altri comportamenti che assomigliano come l'uso, al ritorno di una campagna vittoriosa, di consegnare al sovrano parte del bottino, in genere quella di maggior valore simbolico: su questo si veda Rodolphe Keller, *Insignia victoriae: gloire militaire et rivalité aristocratique à l'époque carolingienne*, in *Agon: la compétition, V<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècle*, a cura di François Bougard, Régine Le Jan e Thomas Lienhard, Turnhout, 2012 (Collection Haut Moyen Âge, 17), pp. 93-109, soprattutto alle pp. 97-102.



#### 4. *Il posto – e i piatti – dei clientes: la tavola di Ugo di Arles*

Torniamo al mondo degli uomini. Se la descrizione dell'ordine di accesso al cibo durante il banchetto regio diventa specchio del sistema di potere carolingio, strutturato sulla base della gerarchia stabilita dagli incarichi e dalle funzioni, allora anche la rottura di quell'ordine, premessa premonitrice di luttuosi conflitti, può essere espressa ritraendo le irrituali abitudini conviviali di un re che ha fatto sprofondare il mondo nel *Chaos*, almeno nel pensiero di Attone, vescovo di Vercelli, autore del *Polipticum quod appellatur perpendiculum*. Testo complesso e difficile, interpretato in maniera convincente in tempi recenti da Giacomo Vignodelli,<sup>27</sup> che ne ha ora curato l'edizione critica integrale per i tipi della SISMEL.<sup>28</sup>

Siamo nel regno Italo, nella prima metà del secolo X. Il re usurpatore che ha condotto il mondo nel *Chaos* è Ugo di Arles, un re messo sul trono da un'accolita di congiurati formata dai rappresentanti della più alta aristocrazia del regno italo, i *duces* nel linguaggio di Notchero, che hanno deposto un re legittimo per scegliersi un re fantoccio, privo di radicamento territoriale e clientelare nel regno, e pertanto completamente ininfluenza.<sup>29</sup> Ugo però, a dispetto dei suoi primi sostenitori, è un uomo capace, privo di scrupoli, e riesce in tempi brevi a sottrarre a quei *duces* le loro clientele armate e a rendersele fedeli in prima persona, conquistando così un efficace e diretto controllo del regno a scapito delle aristocrazie marchionali.<sup>30</sup> Il costo politico di un'operazione così condotta è però altissimo e va a incidere sull'ordine stesso del regno, incrinandone la *stabilitas*, perché promuove personaggi indegni a ruoli ai quali non sono adatti e, al contempo, priva i *duces* della capacità di esercitare le loro funzioni. Il *Chaos* si manifesta dunque quando il re, che dovrebbe essere un *primus inter pares*, allontana da sé i propri pari e si appoggia soltanto sul consenso di clienti senza arte né parte, che dipendono totalmente da lui.

Un cattivo re, dunque, un anti-re come Ugo – almeno nel pensiero del vescovo di Vercelli – non mangia certo da solo e servito dai *duces*, come accadeva con Carlo Magno: Attone infatti, nel brano che vogliamo analizzare qui, rovescia completamente il paradigma dell'ordine del pasto e del servizio alla tavola regia di stampo carolingio, che abbiamo visto rappresentato da Notchero, da Tedolfo e da Widukindo, e così facendo, lo conferma implicitamente.

Due parole sul testo: il *Perpendiculum* di Attone da Vercelli non è facile da leggere perché è caratterizzato da uno stile detto glossematico, che usa cioè glossemi, ovvero parole molto rare che hanno bisogno di glosse per essere spiegate e comprese; in più, ordina le parole in modo tale che il lettore debba totalmente ricomporle

27. Giacomo Vignodelli, *Il Filo a piombo. Il Perpendiculum di Attone di Vercelli e la storia politica del regno italo*, Spoleto, 2011 (Istituzioni e società, 16).

28. Attone di Vercelli, *Polipticum quod appellatur Perpendiculum*, edizione critica, traduzione e commento a cura di Giacomo Vignodelli, con un saggio di Luigi G. G. Ricci, Firenze, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2019, da ora in avanti *Polipticum*. Un ringraziamento speciale all'autore, che mi ha segnalato il brano in questione.

29. Vignodelli, *Il filo a piombo*, pp. 70-75.

30. Ivi, pp. 75-80.

per capire il senso della frase. Per rendere il testo comprensibile, Attone stesso provvede a una seconda stesura della sua opera, composta con sintassi piana, detta (B), accompagnata da glosse volte a spiegare le parole impiegate: riportiamo allora qui il brano che ci interessa, nella traduzione della versione piana dell'opera:<sup>31</sup>

Ma d'altra parte quelli che sono con loro consonanti [i re] ordinano di cesellarli con effigi lucenti su piatti ricurvi e, mentre lo sono, li convocano di frequente, allettandoli con triti, fricassee e cicchetti, perché si sfiniscano per la speziatura. E a questi meschini curano poi di elargire di volta in volta un terzo di oncia, mentre dal sangue versato traggono per sé un talento o ciò che lasciano quelli che abbattano. Per ora favoriscono l'accrescimento di questi, ma al prezzo della disgrazia degli altri.<sup>32</sup>

Con chi preferisce “mangiare insieme” un cattivo re? Ugo convoca spesso a convivio soltanto coloro che sono con lui *consonos*: *consonos*, spiega Attone stesso nelle glosse, sono coloro “che suonano insieme”, all'unisono, e cioè coloro che sono a lui consenzienti, i suoi *clientes*, diremmo noi, che dipendono completamente da lui.<sup>33</sup> E soltanto finché rimangono consonanti, spiega una ulteriore glossa: ogni dissenso comporta infatti l'esclusione dal gruppo e dal banchetto.<sup>34</sup> Il banchetto regio cessa così di essere la rappresentazione ordinata delle gerarchie del regno e si trasforma invece in un'accollita di dipendenti, senza arte né parte – *orridulis* nel linguaggio di Attone – che siedono a quella tavola non per la funzione che detengono nel regno, ma solo grazie al favore personale del re. La connotazione dispregiativa di *horridulus* è rafforzata dal rimando, che Attone aveva bene in mente, alla prima satira di Persio, dove si ritrae un uomo potente che, solo in cambio di adulazioni, mantiene i suoi clienti.<sup>35</sup>

31. Il testo della versione (A), 10, 1-3, a p. 186 dell'edizione, appare così concepito: «Abscidibus at camuris consonos mandant plastis çelare coruscis, martisiis intritisque frequenter et emistibus aduocant ut sese condito, dum sunt, resoluant. Offatim et quibus insuper horridulis student discludere duellem, dum sibi talenta de cruore trahunt, aut quę quos pessumdant relinquunt. His prouectum donec, sed aliorum de iactura, ministrant», mentre quello della versione (B), 10, 1-3, a p. 187, riordina diversamente le parole: «At consonos mandant çelare coruscis plastis abscidibus camuris et frequenter aduocant martisiis et intritis et emistibus, ut resoluant sese condito, dum sunt. Quibus et orridulis offatim insuper student discludere <duellem, dum trahunt sibi talenta> de cruore, aut quę relinquunt quos pessumdant. Ministrant his prouectum donec, sed de aliorum iactura».

32. *Polipticum*, vol. II, 10, 1-3, p. 14.

33. *Polipticum* C, 10, 1, H. «Consonos: simul sonantes uel ipsis consentientes» (nell'edizione, vol. I, p. 247). La traduzione, vol. II, p. 14: H. «Consonanti: che suonano insieme, ovvero che sono a loro consenzienti».

34. *Polipticum* C, 10, 1, O. «Dum sunt: donec sunt, subauditur “consoni”. Si enim discrepent, tam a concilio quam etiam a mensa suspenduntur». La traduzione, vol. II, p. 14: O. «Mentre lo sono: fintanto che lo sono e si sottintende “a loro consenzienti”. Se infatti dissentono vengono sospesi tanto dal concilio quanto dal banchetto».

35. Sullo specifico rimando a Persio si veda Giacomo Vignodelli, *La tradizione scolastica a Persio e Giovenale nel Polittico di Attone di Vercelli e nelle sue glosse (953-958)*, in *Il ruolo della Scuola nella tradizione dei classici latini: tra Fortleben ed esegesi*, a cura di Grazia Maria Masselli e Francesca Sivo, Foggia, 2017 (Echo, 25), pp. 377-428, alle pp. 404-405.

Fino a che costoro rimangono *consonos*, il favore regio si esprime con pacchiana larghezza: il re ordina infatti di cesellare l'immagine dei suoi stessi *clientes* con *coruscis plastis*, e cioè con effigi lucenti, su *absidibus camuris*, ovvero su piatti rotondi, che non sono scodelle – il piatto individuale non esisteva ancora a queste date<sup>36</sup> – ma preziosi piatti di portata che le effigi lucenti tridimensionali ci inducono a immaginare simili a quelli ritrovati nei tesoretti del secolo VI delle isole britanniche<sup>37</sup> o, molto più vicini a noi, in area esarcale.<sup>38</sup> Occorre osservare che il vocabolo *abscis*, inconsueto in questo significato, rispetto alle più comuni accezioni di abside in senso architettonico, o di sacello sacro dentro una chiesa, trova in questo significato una importante attestazione in Ulpiano, tramandata nel Digesto, dove oltre a spiegare l'accezione rara del termine,<sup>39</sup> si nominano gli «aurea emblemata, quae in absidibus argenteis essent»,<sup>40</sup> e cioè le figure in rilievo laminate d'oro che si trovano nei piatti rotondi d'argento,<sup>41</sup> i preziosi fondi delle scodelle, insomma. Questo ci induce a pensare che Attone conoscesse opere di oreficeria di tal fatta, delle quali noi stessi possiamo farci un'idea sulla base, come si è detto, dei rinvenimenti archeologici nei cosiddetti tesoretti, sia di area britannica, sia di area esarcale. È vero che gli scavi non registrano più vasellame da mensa in metallo prezioso nell'Italia del Nord dopo il secolo VII,<sup>42</sup> ma occorre tener conto che i ritrovamenti tardo-antichi sono avvenuti grazie al contesto di emergenza che aveva costretto a seppellire i tesori.<sup>43</sup> Trattandosi di materiale durevole, nulla osta

36. Massimo Montanari, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari, 2012, alle pp. 238-244.

37. Catherine Johns e Bland Roger, *The Hoxne Late Roman Treasure*, in «Britannia», 25 (1994), pp. 165-173 e Ruth E. Leader Newby, *Silver and Society in Late Antiquity. Functions and Meanings of Silver Plate in the Fourth to Seventh Centuries*, Aldershot, 2004.

38. Maria Grazia Maioli, *Un tesoretto di oggetti in argento da Classe (Ravenna)*, in *Ideologia e cultura artistica tra Adriatico e Mediterraneo orientale (IV-X secolo). Il ruolo dell'autorità ecclesiastica alla luce di nuovi scavi e ricerche*, a cura di Raffaella Farioli Campanati, Clementina Rizzardi, Paola Porta, Andrea Augenti e Isabella Baldini, Bologna, 2009, pp. 261-268 e Isabella Baldini, *Il tempo a tavola nel tesoro di argenterie da Classe*, in *Tempo e preziosi. Tecniche di datazione per l'oreficeria tardoantica e medievale*, a cura di Isabella Baldini e Anna Lina Morelli, Bologna, 2017, pp. 171-191.

39. Ulpiano Digesto 34. 2.19: 4. «*Absides sunt etiam lances escariae rotundae et concavae instar arcuati operis*».

40. Ivi, 6. «*Sed nec aurea emblemata, quae in absidibus argenteis essent*».

41. La coppa di Classe è appunto in argento, rivestita da una lamina d'oro: ringrazio qui Enrico Cirelli a cui debbo la segnalazione.

42. François Bougard, *Trésors et mobiliers italiens du haut Moyen Âge*, in *Les trésors de sanctuaires de l'Antiquité à la période romane*, a cura di Jean-Pierre Caillet e Pierre Bazin, Nanterre, 1996, pp. 161-197.

43. Sauro Gelichi, *Conditio ab ignotis dominis tempore vetustiore mobilia. Note su archeologia e tesori tra la tarda antichità e il Medioevo*, in *Tesori. Forme di accumulazione della ricchezza nell'alto Medioevo (secoli V-XI)*, a cura di Sauro Gelichi e Cristina La Rocca, Roma, 2004, pp. 19-45, a p. 40. «La sottrazione di determinati beni dal record archeologico non significa assolutamente che tali beni siano scomparsi di fatto dall'uso di quelle società, ma semplicemente che quelle determinate società non praticavano più questa forma di accantonamento e occultamento». Sul cambiamento di mentalità si veda, nello stesso volume Cristina La Rocca, *Tesori terrestri, tesori celesti*, alle pp. 123-141.

a pensare che chi poteva permettersi servizi da tavola di tale importanza li conservasse gelosamente per usarli a tempo debito<sup>44</sup> e che, inoltre, i modelli tardoantichi potessero costituire una forma alla quale ispirare manufatti nuovi.

Non solo i piatti di portata appaiono eccessivi nei banchetti di Ugo: il cibo stesso, le pietanze che vengono preparate e servite,<sup>45</sup> non sono adatte a nutrire i clienti, ma piuttosto a sfinirli, a far perdere loro le forze per l'eccessiva crapula e per l'ubriachezza.<sup>46</sup> Si tratta infatti di cibi e bevande molto speziati, di *martisia* e cioè pietanze preparate nel mortaio, spiega la glossa,<sup>47</sup> dal quale mortaio hanno derivato anche il proprio nome e di *intrita*. L'*intritum*, chiarisce ancora l'apparato apposto al testo,<sup>48</sup> è una pietanza preparata a partire dal pane per mezzo dell'arte culinaria. Il pane viene messo nell'acqua e lì lasciato per un poco, finché non sia tutto inzuppato. Quindi viene tolto dall'acqua e sminuzzato nel mortaio, e così mischiato con olio, un poco di miele e altri condimenti. Viene messo in una caldaia sul fuoco fin quando non è pronto per essere consumato. A tali pietanze complesse e molto speziate si affianca il vino, inevitabilmente abbondante e ricercato.<sup>49</sup>

Il re appare padrone assoluto di questo banchetto, non solo in senso alimentare: non esistono più gerarchie né ordine costituito: i *clientes* si accontentano di ricevere poco e restano in balia del favore regio, abbagliati da un innalzamento sociale inatteso e instabile, mentre il re accumula sostanze esiliando i *potentes* e incamerandone i beni. La rappresentazione di un re che mangia insieme a persone di così infima qualità, in un banchetto che ha perso il suo ordinamento gerarchico è un'immagine che, da sola, ci restituisce il completo sovvertimento dell'ordine politico del regno, il *Chaos* così come lo percepiva Attone.

44. Fiano, *Il banchetto regio nelle fonti altomedioevali*, pp. 663-664 sui testamenti dei re e dei grandi aristocratici e la presenza di vasellame da mensa che viene redistribuito agli eredi. Sulla presenza di tali oggetti nei testamenti e il loro valore simbolico si veda Cristina La Rocca, *Segni di distinzione. Dai corredi funerari alle donazioni «post obitum» nel regno longobardo*, in *L'Italia centro-settentrionale in età longobarda*, a cura di L. Parodi, Atti del convegno di Ascoli Piceno (6-7 ottobre 1995), Firenze, 1997, pp. 31-54.

45. Cibo e vino serviti a quel banchetto sono entrambi speziati, troppo conditi e quindi molto forti, che quindi sfiancano chi li assume: tali caratteristiche sono riassunte nel termine *condito*, che viene spiegato in una glossa dedicata: *Polipticum* C, 10, 1, N. «Condito: Conditum sane tam ad cybum quam ad potum pertinet, omnes uero cibi uel potiones qui simplices non sunt, conditi dicuntur». Traduzione vol. II, p. 14.

46. *Polipticum* C, 10, 1, M. «Resoluant: euirent, nimia crapula uel ebrietate». Traduzione vol. II, p. 14.

47. *Polipticum* C, 10, 1, I. «Martisiis: martisium est cibus in mortario factum, unde et nomen adsumpsit», a p. 247 dell'edizione. Traduzione vol. II, p. 14.

48. *Polipticum* C, 10, 1, K. «Intritis: intritum siquidem similiter cibus est ex pane arte culinaria preparatum. Panis quidem in aqua mittitur et illic aliquantulum, donec totus infusus sit, relinquitur. Postea uero ex aqua sumptus in mortario pilo resoluitur et sic oleo et modico melle pigmentisque permixtus. In lebetes igni adponitur donec debitum perducatur ad usum. Dicitur autem intritum quasi contritum», a p. 247 dell'edizione. Traduzione vol. II, p. 14.

49. *Polipticum* C, 10, 1, L. «Emistibus: emistes siquidem uasa sunt quae uno tantum spiritu bibuntur. mistis etenim Grece spiritus dicitur». Traduzione vol. II, p. 14.