

CENNO STORICO

Anno 1889

Sulle mense degli antichi e sui -modi d'alimentazione appo i diversi popoli non che sullo stato e progresso dell'arte culinare.

Nulla v'ha di più antico dell'arte culinare; essa può dirsi nata coll'uomo. Gli eroi, le belle e perfino gli Dei la professarono con orgoglio. Elena e Penelope la illustrarono e il divino Cadmo, l'avolo di Bacco, era il cuoco del re di Sidone, prima che fondasse la città dalle cento porte e le dettasse leggi.

La cucina era in gran credito presso gli Ateniesi: i poeti, i dotti vi professavano uno special culto; perfino dei filosofi non crederono di dover astenersi dai piaceri che essa loro offriva.

Anche i Romani non disdegnarono di rivolgere la loro attenzione alla cucina, e lo stesso Catone ci lasciò alcune ricette sul modo di preparare certi cibi di farina e di legumi. Il dittatore Cincinnato coltivava egli stesso i suoi ortaggi. Il console Curio Dentato, di proverbiale frugalità, si preparava da sé il pranzo; ciò facevano i Romani lorchè combattevano solo per assicurare la loro indipendenza o soggiogare i vicini poveri quanto essi. Ma quando le loro conquiste si estesero all'Africa, alla Sicilia, alla Grecia, quando s'arricchirono a spese dei vinti, allora introdussero in Roma tutto che di piacevole avevano trovato appo gli stranieri.

La serie dei trionfi trasse a Roma le ricchezze dell'universo: il lusso della mensa divenne sì esorbitante da richiedere leggi per porre un freno alle smodate spese. Si gustava di tutto, dalla tartaruga allo struzzo, dal ghiro al cinghiale.

Tutto ciò che poteva sollecitare il palato s'impiegò come condimento, adoperando sostanze delle quali noi non potremmo concepire l'uso quali l'assa fetida e la ruta.

L'universo fu posto a contribuzione dalle armate e dai viaggiatori. Si portarono dall'Africa le galline faraone e i tartufi, i fagiani dalla Grecia, i conigli dalla Spagna, i pavoni dal fondo dell'Asia e nei giardini coltivavasi l'albicocco d'America il pesco di Persia, il melo cotogno di Sidone, i lamponi delle vallate del monte Ida:

Fra i commestibili i pesci occupavano il primo posto: quelli provenienti da contrade remote si trasportavano in vasi pieni di miele e la gara dei compratori ne faceva salire il costo a somme favolose: Ne le bevande erano dimenticate; i vini della Grecia e della Sicilia deliziavano i conviti dei Romani; e siccome aumentavano di pregio a seconda del paese e dell'anno di produzione, così una specie di certificato di nascita era impresso su ogni anfora. A renderli più soavi e profumati vi si mescevano infusioni aromatiche o di fiori; del resto le preparazioni che gli autori contemporanei ci hanno trasmesso sotto il nome di "condita" dovevano bruciare la bocca ed irritare violentemente lo stomaco. E' in siffatta guisa che i Romani sognavano l'alcool scoperto molti secoli dopo.

In allora il grande studio dei cuochi era più di soddisfare il senso del gusto che di provvedere un nutrimento sostanzioso e sano; tuttavia il principale condimento adoperato da quella cucina consisteva nell'olio e nelle sostanze oleose.

Un buon cuciniere riceveva a Roma ventimila lire di stipendio. Un giorno Cleopatra prodigò tali elogi alla perizia del cuoco, che Antonio fatto chiamare l'artista, lo abbraccia, lo orna della propria corona, ed in ricompensa gli regala una città dell'impero.

Un certo Filota, medico, raccontava al nonno di Plutarco d'aver veduto la cucina di Antonio allorchè lussuriava con Cleopatra. Narrava infra l'altre cose d'aver ivi trovato otto interi cinghiali che si cuocevano arrosto sullo schidione. Domandato al cuoco quanti dovessero essere i convitati, rispose non essere che dodici; e di quei cinghiali qual prima e qual poi era stato messo ad arrostitore acciocchè in qualunque ora Antonio si ponesse a tavola ve ne fossero sempre di cotti a giusta misura. Nel convito di Carano, descritto da Ateone; a ciascun convitato era stato posto innanzi uno sterminato cinghiale imperciocchè avevano la boria che fossero grossissimi; perciò li pascevano largamente e sfoggiatamente li ingrassavano.

Lo scialacquo crebbe cotanto, che due o tre cinghiali si ponevano in tavola per antipasto, e poichè Tiberio d'un mezzo si contentava, quale avaro e sordido fu proverbato. Quindi cominciarono a riempire il cinghiale di beccafichi e di tordi arrosto, d'ostriche e di altri bocconi saporiti e delicati

Niun animale mangiavano intero fuorchè il beccafico; degli altri quella sola part e gustavano che al palato più saporita e delicata sembrava. Uccelli rarissimi e singolarissimi, o per la soavità del canto o per l'umana favella in cui fossero ammaestrati, venivano inbanditi. Che più? Cleopatra sfatando le cene di Antonio, disse di volerne far una che valesse dugentocinquantamila scudi. Contrastandole Antonio, vennero a scommessa, e fu eletto giudice Planco; e Cleopatra guadagnò. Im- perocchè finita la cena, quando Antonio sogghignando chiese il conto, ella diede di piglio ad una delle perle che le pendevano dalle orecchie, e scioltala nell'aceto se la bevve; e volendo far somigliatamente dell'altra, da Planco fù trattenuta, il quale tosto preannunziò lei aver vinto, giudicando che quella sola perla costava oltre dugentomila scudi.

Ai tempi di Cesare il gozzovigliare era sì spinto che si soleva prendere un vomitivo dopo mangiato, per evitare le indigestioni. Aufidio Lurco, il quale sotto Pompeo aveva trovato il modo di ingrassare i pavoni, guadagnò in pochi anni 60 milioni di sesterzi, equivalenti a circa 42 milioni della nostra moneta.

Un attore di que' tempi inbandì sulla sua mensa un piatto di uccelli che costava più di diecimila lire.

Un Apicio acquistò celebrità con parecchie invenzioni sì di cibi come (utensili di cucina e fu il primo che ingrassasse i porci per mezzo di certi fichi venuti dalla Soria, affogandoli poi con una strabocchevole bevitura di vino melato. Lo stesso celebre gastronomo narra Peignot, possedeva oltre venti milioni, e quando si vide ridotto a due milioni si uccise per paura di morir di fame.

Celio Apicio scrisse un libro sull'arte del cucinare e inventò il modo di conservare fresche le ostriche. Gli stessi cibi dozzinali rendeva vani la fantastica golosità; la lattuga inaffiavasi col latte; i capponi, le galline e i piccioni s'ingrassavano con cibi inzuppati e rinvenuti nel latte.

Le cene di Lucullo divennero proverbiali del pari che i pranzi superbamente meschini dell'imperatore Eliogabalo, il quale regalava i convitati di vivande in piatti d'argento. D'Eliogabalo inoltre narra Lampridio che ai suoi cortigiani metteva in tavola. Piatti grandissimi pieni di coratella, di triglie, di cervella di tordi, di uova di pernici, di capi di papagallo, di fagiani e di pavoni; ed in cambio d'insalate minute faceva gran piatti di barbe di triglie. In un a cena pose in tavola seicento capi di struzzolo per mangiarne le cervella

Vitelio aveva fatto fabbricare un piatto "di straordinaria grandezza, da lui chiamato Scudo di Minerva, che si riempiva di un immensa varietà di rarissime e delicatissime vivande. Ad una cena data da quest'imperatore da suo fratello Lucio, al di lui arrivo in città; furono serviti 2000 dei più scelti pesci e 7000 uccelli.

Vitelio era solito a far colazione, pranzare e cenare con diverse persone nello stesso giorno, e niuno dei suoi pasti costava meno di 400,000 sesterzi corrispondenti a circa 80 mila delle nostre lire.

Vuolsi che nel suo regno di otto mesi spendesse ben 180 milioni di lire per la sola tavola.

Degna di curiosità è la differenza degli usi e costumi del convitare appo i diversi popoli, e ben merita farne qualche parola.

Noi siamo seduti sopra scranni mentre mangiamo; gli antichi Romani stavano coricati sopra letti che circondavano le mense, chiamate triclinii dai tre letti che intorno vi stavano ed in ciascuno dei quali capitavano tre o quattro convitati: lo stiparne in un letto più di quattro; poca lautezza e garbatezza si giudicava.

I Giapponesi adagiavansi su stuoie; gli antichi Galli si sdraiavano su pelli di lupi o di cane o sopra fieno.

L'abitudine di pranzare seduti in terra durò in Francia sino quasi all'XI secolo. Nei conviti di famiglia usavano seggiole e sgabelli e in tempo meno remoti, nelle grandi feste i convitati facevansi sedere su banchi; d'onde l'appellativo di banchetto. L'uso del fieno tuttavia conservavasi ancora eccetto che invece di servirsene di cuscino lo stendevano sotto alla tavola per difendere i piedi dal freddo, e più tardi al fieno si sostituì uno strato di paglia. Ciò trovavasi così sano ed elegante, che sè ne faceva uso in tutti i palazzi e perfino nella reggia.

In passato, come oggidì, la tavola coprivasi di tovaglia, che nei banchetti sontuosi era a piegature e a disegni di svariata eleganza.

Presso i Greci le mense non erano coperte di tovaglia, ma venivano nettate per mezzo di spugne bagnate d'erbe fragranti.

Nel medio evo, quando volevasi insultare qualche distinto personaggio s'inviava un araldo a tagliare la tovaglia, innanzi a lui oppure a porgli il pane alla rovescia.

Il vasellame d'oro e d'argento arricchito con smeraldi e rubini rivaleggiava colla splendidezza della mensa. Sì prima che dopo il pasto le mani lavavansi con acqua profumata. Anche allora la galanteria esigeva che i commensali fossero disposti per copia, un uomo ed una donna; ma le due persone che trovavansi vicine dovevano mangiare in un piatto comune e bere nell'istessa tazza.

Quando un sovrano voleva onorare qualcuno e dargli una prova di considerazione: dopo aver bevuto gli passava la sua tazza col resto del liquore che conteneva.

Vitelio aveva fatto fabbricare un piatto "di straordinaria grandezza, da lui chiamato Scudo di Minerva, che si riempiva di un immensa varietà di rarissime e delicatissime vivande. Ad una cena data da quest'imperatore da suo fratello Lucio, al di lui arrivo in città; furono serviti 2000 dei più scelti pesci e

7000 uccelli

Vitelio era solito a far colazione, pranzare e cenare con diverse persone nello stesso giorno, e niuno dei suoi pasti costava meno di 400,000 sesterzi corrispondenti a circa 80 mila delle nostre lire. Vuolsi che nel suo regno di otto mesi spendesse ben 180 milioni di lire per la sola tavola.

Degna di curiosità è la differenza degli usi e costumi del convivare appo i diversi popoli, e ben merita farne qualche parola.

Noi siamo seduti sopra scranni mentre mangiamo; gli antichi Romani stavano coricati sopra letti che circondavano le mense, chiamate triclinii dai tre letti che intorno vi stavano ed in ciascuno dei quali capitavano tre o quattro convitati: lo stiparne in un letto più di quattro; poca lautezza e garbatezza si giudicava. I Giapponesi adagiavansi su stuoie; gli antichi Galli si sdraiavano su pelli di lupi o di cane o sopra fieno.

L'abitudine di pranzare seduti in terra durò in Francia sino quasi all'XI secolo. Nei conviti di famiglia usavano seggiole e sgabelli e in tempo meno remoti, nelle grandi feste i convitati facevansi sedere su banchi; d'onde l'appellativo di banchetto. L'uso del fieno tuttavia conservavasi ancora eccetto che invece di servirsene di cuscino lo stendevano sotto alla tavola per difendere i piedi dal freddo, e più tardi al fieno si sostituì uno strato di paglia. Ciò trovavasi così sano ed elegante, che se ne faceva uso in tutti i palazzi e perfino nella reggia.

In passato, come oggidì, la tavola coprvasi di tovaglia, che nei banchetti sontuosi era a piegature e a disegni di svariata eleganza. Presso i Greci le mense non erano coperte di tovaglia, ma venivano nettate per mezzo di spugne bagnate d'erbe fragranti.

Nel medio evo, quando volevasi insultare qualche distinto personaggio s'inviava un araldo a tagliare la tovaglia, innanzi a lui oppure a porgli il pane alla rovescia.

Il vasellame d'oro e d'argento arricchito con smeraldi e rubini rivaleggiava colla splendidezza della mensa. Sì prima che dopo il pasto le mani lavavansi con acqua profumata. Anche allora la galanteria esigea che i commensali fossero disposti per copia, un uomo ed una donna; ma le due persone che trovavansi vicine dovevano mangiare in un piatto comune e bere nell'istessa tazza.

Quando un sovrano voleva onorare qualcuno e dargli una prova di considerazione: dopo aver bevuto gli passava la sua tazza col resto del liquore che conteneva.

I Galli avevano un gusto pronunciatissimo pel vino. Diodoro ricorda che per un'anfora di questo liquore essi davano uno schiavo.

Pretensioni sempre, si vantavano di saper trionfare degli effetti vino e riguardavano come disonorante il darsi vinti; cosicchè per disputar la vittoria e per isfuggire i moteggi altrui si compromettevano la salute.

Carlo Magno in uno de' suoi capitolari, impose pene a chi provocasse a bere durante il pasto. Le persone convinte di questo delitto venivano condannate ad una specie di scomunica civile, all'allontanamento dalla società per un dato tempo od essere astrette a pane ed acqua.

Non per questo i bagordi dell'ubbrachezza scemavano, anzi a giustificarsi del pessimo costume, tentavano persuadere che per conservare la salute fosse necessario ubbriacarsi una volta al mese. A frenare il malvagio abuso, Francesco 1°, nel 1536, pubblicò un edito che condannava le persone dedite all'ubbrachezza alla prigione, alla dieta di pane ed acqua, ad essere frustate pubblicamente, e così mano mano fino a bandire dagli Stati, previa amputazione delle orecchie, gl'incoreggibili.

In Italia, in Francia, in Ispagna si mangia e si beve a vicenda; nel nord dell'Europa e presso i popoli orientali si beve soltanto dopo di aver pranzato.

I Lapponi seggono sul nudo suolo come i bruti, tenendo i piedi piegati l'uno verso l'altro.

In Europa un sol desco servendo a molti commensali, rende più gradito il piacere della compagnia. Nella China e nel Giappone ciascuno ha la sua mensa a parte; il servo che porta le vivande s'inginocchia ogni volta che pone un piatto sulla mensa o lo riprende. In Grecia le donne e le ragazze di case, escluse dalla mensa, pranzano a parte o co' servi. E questo un brutto uso che dura tuttodi in qualche paese del napoletano. Allorchè noi invitiamo a pranzo i nostri amici ci assidiamo a mensa con essi e gli eccitiamo col nostro esempio alla gioia. Ai Chinesi invece una falsa urbanità ingiunge di uscire di casa, onde lasciar interamente liberi i commensali. Questo costume, rammenta quello dei Pitagorici che davano due pranzi all'anno nei quali il padrone di casa serviva i convitati senza però assaggiare alcuna vivanda.

Nell'antica Roma, nei dì festivi, la sala ove mangiavasi era sparsa di gigli e di rose; i convitati ed i servi stessi avevano sul capo una corona di fiori cui pazzamente attribuivano il potere di reprimere con la loro fragranza i vapori del vino.

Noi mangiamo le carni cotte e ben condite; i Tartari le divorano crude; persuasi in vero, non interamente a torto, che la cottura le privi di sapore e le renda indigeste.

I Lapponi, i Groenlandesi, gli Islandesi, e i Norvegi si cibano quasi esclusivamente di grascia, di sangue, di carne porcina, di pesce putrefatto, affumicato e salato e d'un pane misto di paglia e d'avena. - Sonvi popolazioni che mangiano la terra, sia per mancanza d'alimenti, sia per una depravazione del gusto. Humboldt narra d'aver veduto nell'America del sud, quando le alluvioni dell'Orenoco impediscono la caccia delle tartarughe, quelle tribù a consumare impunemente fino a una libra a mezza d'una argilla grassa e ferruginosa. Anche gli indiani sulle sponde del fiume delle Amazzoni si nutrono sovente d'argilla. Sui mercati della Bolivia si vende una specie d'argilla commestibile composta di talco e mica. I Negri della Guinea condiscono il riso con una terra untuosa che non nuoce alla loro salute.

Peggio di tutti i Tibetani, anticamente, mangiavano gli estinti genitori.

Ma la digressione è abbastanza lunga; lasciamo i selvaggi e ritorniamo fra popoli inciviliti.

Nel medio evo gli Italiani, che precedettero tutte le altre nazioni europee in ogni ramo di incivillimento, pervennero pure per tempo ad un certo grado di perfezione nell'arte della cucina, sicchè raffinatissima divenne nel secolo XVI. In Francia fino al XVIII secolo regnò l'uso d'accumulare molte vivande sul medesimo piatto ed in modo da farne una piramide altissima la cui base era formata da vivande e piattelli, confetture e porcellane, frutta e figure. La cucina italiana non si scosta gran fatto da quella degli antichi Romani, ed anche oggidì in molti punti d'Italia il modo di preparare e di condire i cibi" tiene assai dell'antico, facendosi ancora grand'uso d'aglio, cosa che si vede più o meno prevalere presso tutte le nazioni d'origine latina.

Caterina de' Medici passata alla corte di Francia vi trapiantò la cucina italiana; ma qualunque sia stata l'influenza di questa sulla francese, convien confessare che dobbiamo ai Francesi, l'uso di condire ciascuna specie di carne col proprio sugo, d'onde nasce una maggior varietà nello stesso tempo che i cibi riescono più salubri. La cucina francese annovera pur essa i suoi Apicii e perfino i suoi martiri. Vatel ne è un esempio; la fine di lui fu resa drammatica e immortalata dagli storici. Ecco quanto narra il suo biografo: " il gran Vatel, quest'uomo, la cui distinta perizia e il sapere lo rendevano capace di adempiere a tutte le cure d'uno Stato, preferì la morte al disonore di mancare al proprio impegno in occasione d'un pranzo di Luigi XIV. Di tutti i provveditori ch'egli aveva inviato ai diversi porti per far acquisto di pesce uno solo ritornò col carico; la disperazione s'impadronisce dell'animo di lui, sale nella sua stanza, vi si chiude entro e si uccide.

Tuttavia la cucina cui i Francesi diedero l'appellativo di classica risale solo al regno di Luigi XV. La rivoluzione trasse nel suo vortice anche l'arte culinaria, evocata ben presto dalle meravigliose vicende che mutarono l'assetto dell'Europa. Le splendidezze di Napoleone I e della corte ne' suoi ministri e marescialli vi diedero nuovo impulso e ne lasciarono luminosa traccia anche fra noi, cosicchè i Francesi, vanno superbi di vedere il gusto della loro cucina predominare, come la loro lingua e la loro moda, dal nord al mezzodì dell'Europa.

Gli Inglesi seguirono una via assai diversa da quella degli Italiani e dei Francesi, e la loro cucina si limita per lo più a cibi semplici e sostanziosi che meglio si confanno alla loro indole e al clima in cui abitano; l'arte dell'arrostire la carne fu da essi portata alla maggior perfezione, e non havvi persona che non abbia udito le lodi del *beef-steak* e del *roast-beef*.

La spagnuola col suo cioccolato, le fave dolci e la sua olla-podrida è cucina da gente cui manca l'appetito ed ama il risparmio. La portoghese ha qualche analogia coll'italiana. La cucina tedesca si distingue pei suoi dolci e farinacei. Quella dei Turchi per succidume ed abbondanza succulenta. La russa pel gran consumo di carne di maiale e d'oca, di sostanze acide e di farine fermentate.

La civilizzazione moltiplicando i mezzi di viabilità e facilitando i commerci, ha modificato sensibilmente il regime dei popoli; essa che procura al colono dei Tropici le delizie della gastronomia europea, ed alimenta le nostre mense colle ghiottonerie delle più remote regioni rende sempre più necessario che l'arte del cucinare sia il portato d'una sode istruzione, sicchè possiamo essere sicuri che chi ci ammannisce il pranzo non ci avveleni lentamente per difetto delle più indispensabili dottrine.

Un distinto scrittore d'igiene, il professore Mantegazza, a tal proposito. scrive: " L'arte del cucinare deve raggiungere questi scopi:

1. Di fornire la maggiore varietà di cibi e sapori;
2. Di aumentare la digeribilità dei cibi senza diminuire il potere nutritivo;
3. Di educare insieme il senso del gusto e del sentimento del bello.

Ciò posto ove si consideri l'arte del cuoco congiunta a quella del credenziere e del pasticciere si è indotti a confessare seriamente ch'essa esige cognizioni sì estose e svariate, quali non occorrono in molte altre professioni cui il volgare pregiudizio ha collocato molto più in alto nella scala sociale: giacchè non potrà dirsi abile quel cuciniere che non possenga almeno i primi rudimenti della chimica, della botanica, della fisica e del disegno. Eppure, doloroso a dirsi, la maggior parte operano a caso o tutt'al più per tradizione! In un tempo in cui le scuole di pubblico insegnamento vanno moltiplicandosi, in un secolo in cui l'utilità è il grande scopo del filosofo, non è possibile che l'arte del cucinare rimanga più a lungo derelitta. Donde mai avviene che mentre la scienza si studia ogni dì più di migliorare i prodotti del regno animale e vegetale, poca o niuna attenzione si faccia ai metodi che li rendono atti al nutrimento? Sarebbe forse un malinteso pregiudizio che distoglie uomini gravi dall'occuparsi di cose tanto triviali? Fra la medicina e la farmaceutica, che hanno per compito di restaurare la salute disgustandoci la bocca e lo stomaco, pare debba meritare qualche pensiero un'arte che si propone la conservazione della salute stessa rallegrandoci l'esistenza!

Ad avvalorare il nostro voto calzano a cappello le parole del chiarissimo igienista dinanzi citato, il quale nel far plauso alla opera d'un bravissimo medico milanese, dopo aver accennato che il medico è in cucina cento volte più utile che in ispezieria, così soggiunse:

Tutti i cento brodi, i cento intingoli, le cento bevande che si preparano dal cuoco possono farvi un grandissimo bene, possono prevenire molte malattie e curarne molte altre.; possono trasformare un scrofoloso in un uomo robusto, una donna pallida e convulsiva in una madre polpacciuta e rubizza. Sì signori, la cucina può guarire una indigestione, una febbre, una tisi. Anche in ispezieria abbiamo qualche buona cosa, ma i migliori rimedi sono quelli che sanno un poco della cucina, come il ferro e l'olio di merluzzo .

Siccome però non tutti i medici vorrebbero scendere in cucina, nè la loro presenza sarebbe sempre possibile e gradevole, ne deriva la necessità di provvedere all' istituzione di un'apposita scuola in cui sieno sviluppate le più importanti nozioni di quelle dottrine che hanno affinità coll'arte culinare e col regime dietico .

Niun paese è più a dovizia favorito dai doni della natura; per non parlare de' cereali, noi abbiamo carni, pollami, selvaggina saporitissima e in gran copia, mentre il suolo ci somministra legumi e frutti gustosi, il mare ed i fiumi ci forniscono un' infinita varietà di pesci squisiti che le vaporiere portano ancor freschi e saltellanti sui diversi mercati, nell'egual guisa che i nostri formaggi e perfino il proverbiale panettone viaggiano nelle inospiti steppe della Russia e nella lontana America . In breve volgere d'anni le tante e sempre crescenti relazioni che esistono fra le nazioni europee faranno sì che anche le differenze della cucina spariranno e non vi sarà più che un solo modo di cucinare, come si è già quasi venuti ad una sola foggia di vestire. La costituzione perciò d'una cucina per così dire eclettica renderà ancor più necessario che i seguaci di Cadmo ripiglino anche fra noi il posto che loro compete; lo spirito dell'epoca ci è arra che prima di quel giorno il nostro voto sarà realizzato; la questione è affatto umanitaria, imperocchè serbiamo fidanza che quando i raggi di una savia dottrina avranno scombujato le tenebre, molti fatti importanti per quest'arte, finora ignorati o non avvertiti, verranno in luce con grande giovamento della salute degli uomini