

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

I trovatori e il vino. La presenza del vino nella letteratura medievale in lingua d'oc

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/80909> since 2020-01-03T15:24:24Z

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

I TROVATORI E IL VINO.
LA PRESENZA DEL VINO NELLA LETTERATURA
MEDIEVALE IN LINGUA D'OC¹

Visti i limiti imposti dal tempo a disposizione (e dalla pazienza degli ascoltatori), non potrò ovviamente esaurire l'argomento cui allude il titolo di questa conferenza. Mi limiterò a presentare quel che ho incontrato girovagando, quasi *à l'hazard*, tra alcuni testi trobadorici (e altri testi "circonvicini"), senza alcuna pretesa di completezza ed esaustività. Quello del vino nella letteratura medievale in lingua d'oc è un argomento di studio per me nuovo: ho infatti iniziato ad occuparmene solo quando (qualche mese fa) l'amico Andrea Balbo (che ringrazio) mi ha proposto di tenere questa conferenza. La ricerca è dunque appena agli inizi: spero di poter in futuro aver modo di completarla.

Il vino è molto spesso ricordato dai trovatori come elemento basilare della dieta "ordinaria", soprattutto insieme ai farinacei (in particolare il *blat*, 'frumento'). Si veda ad esempio il testo anonimo *BdT* 461.112, vv. 14-15: *que non aia blat ni vi ni pan ni pasta / ni bacon ni carn salada*. Viene qui presentato ciò che è presente normalmente sulla tavola (e che in questo caso, vv. 11-12, un *avol baron* [...] *non cura* 'un malvagio barone non si preoccupa' di non avere): frumento, vino, pane, *pasta* (su che cosa si intenda esattamente per *pasta* sarebbe necessario avere ulteriori riscontri, ma si aprirebbe una questione che in questa sede non c'è tempo di trattare), *bacon* (si tratterà di maiale salato) e carne (verosimilmente di bovino)

¹ Fornisco qui la trascrizione (sostanzialmente *ad litteram*: ho soltanto aggiunto poche e scarse note) della conferenza che, su invito della Società Storica Pinerolese, ho tenuto il 7 maggio 2010 presso la Saletta della *Pro Loco* di Pinerolo, nell'ambito della manifestazione «Sapori di vini», organizzata dalla *Pro loco* medesima (con la collaborazione di: Regione Piemonte, Provincia di Torino e Città di Pinerolo). Ciò spiega l'andamento discorsivo di questo contributo e potrà forse farne perdonare una certa disorganicità. I testi vengono citati (quando non altrimenti espressamente indicato) secondo le edizioni utilizzate dalla *Concordance de l'occitan médiéval. Les troubadours. Textes narratifs en vers*. Direction scientifique P. T. Ricketts. Direction technique A. Reed. Avec la collaboration de F. R. P. Akehurst, J. Hataway, C. van der Horst, Turnhout, 2004 [CD-ROM]. I contributi citati più di una sola volta vengono indicati con *sigle bibliografiche* (cognome autore + anno di edizione) sciolte in un'apposita sezione posta in appendice.

salata. Come si vede, in questo componimento vino e frumento stanno insieme a formare una coppia inscindibile, come avviene in un trovatore noto come Marcabru (*BdT* 293.43, v. 9), il quale, quando si rivolge ad un interlocutore per sottolinearne la bassa condizione, gli dice: *vos fail la carns, e-l vis e-l pans*, ovvero «vi manca la carne, il vino e il pane», come a dire ‘vi mancano gli elementi fondamentali per sopravvivere’.

Il vino è parte integrante della quotidianità al punto che ci sono testi in cui sta sostanzialmente ad indicare (insieme ad altri elementi, soprattutto il pane) l'*habitat* dell'essere umano, il mondo in cui egli agisce, ciò che è fondamentale nell'esistenza delle persone, come quando Peire Cardenal (*BdT* 335.26, vv. 36-40, ed. VATTERONI 1994, pp. 154-161), parlando del clero romano che ormai ha invaso la Francia del Sud, afferma: *per qe volon glotos e raubadors / que toillan pan e vin e carn e leig[n]a, / vaccas e bous, qe negus no s'en feig[n]a, / vignas e pratz e terras e labors, / feuz ez alous, mas e chastels e tors* (VATTERONI 1994, p. 160, trad.: «perciò preferiscono gli avidi e i ladri che portino via pane e vino e carne e legna, vacche e buoi, senza che nessuno esiti, vigne e prati e terre e raccolti, feudi ed allodi, case e castelli e torri»).

Ovviamente pane e vino sono basilari anche dal punto di vista liturgico. Per citare solo uno dei tanti possibili esempi possiamo vedere come il mistero dell'eucaristia venga tratteggiato dal trovatore catalano Cerveri de Girona (*BdT* 434a.15, vv. 1-2): *De Deu no-s deu nuyll hom maraveyllar / can fa del pa carn ver' e del vi sanc* (cioè «Nessuno si deve meravigliare, a proposito di Dio, che possa rendere il pane carne vera e il vino sangue»). Non mancano ovviamente nei trovatori riferimenti al miracolo delle nozze di Cana. Si può citare, per fare un esempio, Raimbaut d'Aurenga (*BdT* 389.37, vv. 31-36, ed. MILONE 2004, pp. 143-163), il quale, quando perde la coscienza di se stesso di fronte al turbamento provocato dalla visione della donna amata, esclama: *Sains Julians, con vauc torban! / soi serrazis o crestians? / qals es ma leis? non sai! qe jai / me posca de so q[e·]il deman / e atrestan tost dieus, si-l plai, / co fes vin d'aiga esdevenir* (MILONE 2004, p. 146, trad.: «San Giuliano, come sono turbato! / sono saraceno o cristiano? / qual è la mia fede? non so! felice / possa farmi per ciò che gli domando / e altrettanto in fretta Dio, se gli piace, / come fece il vino dall'acqua»). E si veda ancora Peire d'Alvernhe, *BdT* 323.16, v. 50: (l'io lirico si sta rivolgendo a Dio): *E fezes de l'aigua vi*.

Il vino è presenza costante (e massiccia) nei banchetti dei grandi signori. La presenza più significativa in tali banchetti è però quella della carne, come si vede ad esempio in *Flamenca* (testo narrativo del XIII secolo che molto spesso riprende temi tipicamente trobadorici), quando, con l'affastellamento, l'enumerazione caotica che ne è tratto stilistico tipico, si fa un elenco delle carni che compaiono sulla mensa in occasione di una festa nuziale (vv. 394-400, ed. MANCINI 2006): *austardas e signes e gruas, / perdizes, anetz e capos, / aucas, gallinas e paons, / conilz, lebres, cabrols e cers, / senglars et orses granz e fers / i ac tan que ja plus non calgra, / ni l'autra carn ja mens non valgra* (MANCINI 2006, p. 60, trad.: «Ottarde e cigni e gru, / pernici, anatre e capponi, / oche, galline e pavoni, / conigli, lepri, caprioli e cervi, / cinghiali, orsi grandi e feroci / sono presenti in

abbondanza, / e tutte le carni più pregiate»²).

Ovviamente sulla tavola dei ricchi non è presente soltanto la carne. Vediamo di nuovo *Flamenca* e di nuovo con enumerazione caotica (vv. 511-522, ed. MANCINI 2006): *Quan las donas foron acisas, / venon manjar e moutas guisas; / mais ja non cal ques aiso digua: / Nulla res no-s pot far d'espiga / ni de razis ni de rasim / ni de frucha ni de noirim, / ni de so qu<es> aers uffris / ni terra ni mars ni abis, / ques om manjar posca ni deja, / que ja-n degues portar enveja / aquel que menor part n'avia / a cel que plus ric lai vezia* (MANCINI 2006, p. 64, trad.: «Quando le donne furono sedute / arrivarono cibi di ogni sorta, / ma non voglio dilungarmi troppo. / Ogni cosa che viene da spiga, / che viene da radice o da tralcio, / da frutto o da allevamento, / ogni cosa che è offerta dall'aria, / dalla terra o dal mare profondo, / ogni cosa che è cibo per l'uomo / era là, e in tale abbondanza / che a nessuno, guardando il suo piatto, / veniva da invidiare il vicino»; si noti, tra l'altro, come vengano elencati cibi che arrivano da aria, terra e mare: se aggiungiamo il fuoco necessario a cucinarli, sono dunque evocati i quattro elementi). E ovviamente non può mancare il vino (*Flamenca*, vv. 943-948, ed. MANCINI 2006): *Tut van sopar e ben e gent; / assaz an neulas e pimen / e raust e fruchas e boinetas, / rosas freschas e violetas, / e glaz e neu per refretzir / lo vi que non tolla dormir* (MANCINI 2006, p. 76, traduce: «Per tutti è pronta una bella cena, / con ciambelle e vino speziato, / con arrosto e frutti e *beignets*, / con rose fresche e violette / e ghiaccio e neve per raffreddare / il vino, che non turbi il sonno»; tuttavia al v. 744 *neula* indica con ogni probabilità non una generica 'ciambella' quanto una 'cialda', una sorta di *waffel* molto grande e friabile). Non va sottaciuto che il riferimento a «ghiaccio e neve per raffreddare il vino», poiché la scena si svolge all'inizio dell'estate, indica un segno di opulenza.

Neulas e pimen (ovvero, come s'è visto, cialde dolci e vino speziato) compongono spesso un binomio nella letteratura medievale occitanica (dunque il *dessert* ha il proprio vino). Si veda, ad esempio, *Girart de Roussillon*, v. 4072: *Piment e vin e neles e pan beschoih* («liquore speziato e vino e cialde dolci e biscotti»³). Sul *pimen* più volte citato nella letteratura in lingua d'oc in generale e nei trovatori in particolare, si può vedere, ad esempio, Ademar Jordan, *BdT* 2.1, vv. 1-3: *Pons, viscoms, lezir e sojour / Vos a-l reis dat a Monpeslier / E bon vin e pigment e cor* (GUIDA 2002, p. 202, trad.: «Ponzio, visconte, diletto e svago vi ha dato il re a Montpellier e buon vino e liquore aromatico e corno»; si ricordi che il corno è ad un tempo strumento musicale e recipiente per bere). Si tratta di una bevanda aromatica, dolce e liquorosa, chiamata in latino *pigmentum*, che Du Cange descrive

² R. MANETTI, *Flamenca. Romanzo occitano del XIII secolo*, Modena 2008, integra al v. 400: *carn[s]* e (a p. 101) traduce diversamente gli ultimi due versi: «vi erano in tale abbondanza che non ci sarebbe stato bisogno di avere di più, né le altre carni [preparate per la festa] si sarebbero potute considerare di minor pregio». L'ottarda è un uccello della famiglia dei griformi, della mole di un tacchino. Da notare, per inciso, che, per quanto oggi possa apparire strano, la carne di orso non manca quasi mai sulle tavole della grande nobiltà.

³ *La Chanson de Girart de Roussillon*. Traduction, présentation et notes de M. de Combarieu du Grès et G. Gouiran, Paris 1993, p. 321, trad: «vin, épîcé ou non, des gaufres et des biscuits».

(s. v.) come «ex melle et vino et diversis speciebus confecta, suavis et odorifera»⁴. In questa sede sarà sufficiente aggiungere che è una variante del cosiddetto *ypocras*, formato da vino liquoroso, mandorle schiacciate, miele e spezie⁵.

L'uso e l'abuso di vino puro, cioè non allungato con acqua o ghiaccio, possono (come dicono esplicitamente i versi di *Flamenca* sopra citati) turbare il sonno, così come possono provocare altri disturbi, alcuni legati alla funzionalità sessuale maschile (si veda ad esempio Marcabru *BdT* 293.24, v. 12: *qui trop beu plus que non deu lo vins li tol la vigor*, «Se qualcuno beve molto più di quanto sia lecito, il vino gli toglie il vigore sessuale»), altri alla lucidità mentale (cito per tutti Cerveri de Girona, *BdT* 434.3, vv. 25-26: [...] *la calor / del vi, que tolh sen donan mal resso*, «il calore del vino che toglie il senno dando un cattivo modo di ragionare»). Come sappiamo, e come si accennava, il vino viene allungato con l'acqua (e questo non sorprende essendo tratto tipico da Omero in avanti). Si veda, ad esempio, quel che afferma, allorché elenca tutto ciò che gli dà fastidio, il Monge de Montaudou (*BdT* 335.10, vv. 23-24): *Et enueia·m, per Sanh Marti, / trop d'aigua en petit de vi* («e mi dà proprio fastidio, per San Martino, troppa acqua in poco vino»). Interessante al riguardo, e in un contesto analogo quanto al genere poetico praticato (il cosiddetto *enueg*, 'noia', 'fastidio', in cui il poeta elenca tutto ciò che non sopporta), il riferimento al vino operato ancora da Cerveri de Girona, *BdT* 434a.18, vv. 1 e ss.: *De vi gras e de carn magra / m'enueg, e de fum ses foc / e d'avol hom en alt loc* («e mi dà proprio fastidio il vino grasso e la carne magra, e il fumo senza fuoco e un uomo malvagio altolcato»). In assenza di ricerche specifiche non è chiaro del tutto che cosa sia per il trovatore il *vi gras*: oggi per 'vino grasso' si intende un vino di corpo pieno, ricco, alto in zuccheri e fruttato e in glicerina (un alcol complesso che dà viscosità al vino).

Altro banchetto degno di nota nel citato *Girart de Roussillon*, vv. 4077-4083: *Quant tables sunt garnides e vunt manjar. / De li car de cabrol e de sanglar, / e mante volaire e peis de mar; / De li piment a beure e bun vin clar. / E Peires fun toz las de chevalgar. / E quant lit sunt garni e vait cojar, / dec li una dosele a tastonar* («quando le tavole sono apparecchiate, vanno a mangiare. / La carne di capriolo e di cinghiale / e molti volatili e pesci del mare; / da bere del vino speziato e del buon vino chiaro. / E Peire era molto stanco per il troppo cavalcare. / E quando i letti sono preparati e va a coricarsi / gli diedero una donzella per massaggiarlo»⁶). *Il vin clar* è spesso citato anche nella poesia trobadorica (si veda, ad esempio, Amoros dau Luc, *BdT* 22.1, v. 25: *Bona salsa e clar vi e blancs pains*, «salsa saporita e vino chiaro e pani bianchi») e non va inteso come 'vino bianco' bensì come vino nel quale non si è formato del deposito. Va da sé che nel Medioevo le tecniche di conservazione

⁴ *Glossarium mediae et infimae latinitatis*. Unveränderter Nachdruck der Ausgabe von 1883-1837, Graz 1954.

⁵ Su questa bevanda, nata innanzi tutto (come il suo nome denuncia) a fini medico-terapeutici, si veda l'informatissima nota (ricca di riferimenti bibliografici) di GUIDA 2002, pp. 204-205.

⁶ La *dosele* in questione – sia detto per inciso – non ha ovviamente a che fare con alcunché di "erotico", poiché qui si fa riferimento all'usanza (tipico gesto dell'ospitalità medievale, come si evince da molti testi letterari) di far terminare agli ospiti la loro giornata (spesso passata, non dimentichiamolo, a cavallo) con dei massaggi che alleggeriscono la tensione muscolare.

del vino non erano quelle avanzate cui noi siamo abituati e il problema del vino contenente un deposito era molto serio. Ecco quanto scrive, ad esempio, parlando della vita di corte, Pietro di Blois (1135 ca. / 1203 ca.), diplomatico francese, poeta in lingua latina e, tra l'altro, Segretario di Enrico II il Plantageneto: «Il vino è agro o ammuffito, denso, viscoso, svaporato, scipito e dal gusto di zaffo. Ho visto talvolta servire anche a gran signori del vino così torbido che si doveva per forza chiudere gli occhi e serrare i denti, la bocca contratta in una smorfia di disgusto, e rabbrivendo, filtrare l'intruglio piuttosto che bere»⁷. Anche i trovatori a volte insistono sul vino andato a male. Si veda per tutti Peire Cardenal, *BdT* 335.26, vv. 25-27 (ed. VATTERONI 1994, pp. 154-161): *aqel hom es peier qe vis tornatz / don es issida tota·l bona sabors, / de qe pros hom iamais beure non deg[n]a* (VATTERONI 1994, p. 160 trad.: «quell'uomo è peggiore del vino inacidito dal quale è uscito tutto il buon sapore, che il prode non si degna di bere»).

Altro aspetto molto interessante è che il vino costituisce un dono di pregio e di lusso che conferisce prestigio a chi lo offre. Molto spesso, infatti, nella letteratura medievale in lingua d'oc il vino compare all'interno di un elenco di regali che qualcuno fa per ingraziarsi i propri ospiti. Si può citare in proposito, ad esempio, di nuovo Peire Cardenal, *BdT* 335.29, vv. 1-8 (ed. VATTERONI 1990, pp. 91-106): *L'arciveques de Narbona / ni·l reys non an tan de sen / que de malvaiza persona / puescan far home valen / dar li podon aur ez argen / e draps e vi ez anona, / mas lo bon ensenhamen / a selh cui Dieus lo dona* (VATTERONI 1990, p. 102, trad.: «L'arcivescovo di Narbona e il re non hanno tanto senno da poter trasformare una persona malvagia in un uomo valente: possono dargli oro e argento e stoffe e vino e provviste, ma le norme del vivere secondo giustizia le conosce solo chi le ha ricevute in dono da Dio»).

Ovviamente il vino, in quanto elemento prezioso, è spesso anche simbolo dei beni terreni e viene citato per stigmatizzare l'attaccamento ad essi, ad esempio da parte del clero che si è allontanato dal cristianesimo delle origini e dai precetti dei grandi maestri. Molto interessanti in proposito le critiche che ancora Peire Cardenal più volte avanza nei confronti in particolare dei Domenicani di Parigi. Si veda ad esempio *BdT* 335.54 (ed. VATTERONI 1993, pp. 108-117), vv. 33-39: *En aital orde dos botos / non donaria, ni un guan, / que no fan mas querre tot l'an, / de que compron de gros peyssos, / blancx pas e bos vis saboros, / e volon caudament vestir, / que·l freitz non los puesc'envazir* (VATTERONI 1993, pp. 112-113, trad.: «A un tale ordine non darei due bottoni né un guanto, ché non fanno altro che chiedere l'elemosina tutto l'anno, con cui comprano grossi pesci, pane bianco e buon vino, e vogliono vestire ben caldi, perché il freddo non li possa cogliere»). O ancora *BdT* 335.1, vv. 33-40 (VATTERONI 1990, pp. 127-149), dove il poeta, criticando aspramente i Domenicani che non pensano alle cose ultraterrene ma (v. 12) *ans desputon del vi cals meillers es* («anzi stanno lì a disputare a proposito del vino su quale sia il migliore») e (v. 14) chiamano Valdese chi da ciò li distoglie (*et es Vaudes qui·ls ne desvia*: interessante riferimento al valdismo, che non è però questa la sede per

⁷ Cit. in PATERSON 2007, p. 123 (lo zaffo è il tappo di legno usato per turare botti o barili)

approfondire), scrive (si notino, tra l'altro, quali cibi vengano indicati, al fianco del vino, per connotare la tavola del *gourmand*): *Si non, con els, mangem la bona fresza, / e-l mortairol fi batut c'om begues, / ab gras sabrier de galina pagesza, / e d'otra part iove iusvert ab bles, / e vin qui meiller non poiria, / don plus leu franses s'enebria: / s'ap bel viure, vestir, maniar, iazer / conquerr om Dieu, be-l podon conquerr* («Altrimenti, come loro [= *scil.* i Domenicani di Parigi] mangiamo la buona trippa, e il mortaiuolo battuto fine come se si dovesse bere, con brodo grasso di gallina di campagna, e di contorno agresto nuovo con le rape rosse, e vino che migliore non si potrebbe, con cui il francese più facilmente si ubriaca: se col bel vivere, vestire, mangiare, giacere, si conquista Dio, ben lo possono conquistare», VATTERONI 1990, p. 13)⁸. Da notare il riferimento al «francese» che «più facilmente si ubriaca», riferimento che rimanda ad un vero e proprio *topos* di cui in altra sede mi è capitato di occuparmi e sul quale ora non c'è tempo di soffermarsi⁹.

Preme ora piuttosto sottolineare che il nesso tra il vino e la lussuria istituito da Peire Cardenal è presente molte altre volte nella poesia dei trovatori, come ad esempio in Uguet e Reculaire, *BdT* 458.1, vv. 26-28 (in questo caso il binomio diventa un trinomio poiché è presente anche il gioco d'azzardo): *e jogui ab los tres datz, / e pren ab los konz paria, / et ab bon vin, on q'ieu sia* (Ricketts trad.: «et je joue avec les trois dés et fr équente les cons et le bon vin, où que je sois»¹⁰). D'altro canto che il vino potesse portare alla lussuria o ad altri peccati capitali è affermato esplicitamente dal famoso Isidoro da Siviglia, il quale trattando dei motivi per cui l'ebrietà sia da evitare (*Testimonia Divinae Scripturae, et Patrum, Appendix XI, Cap. XVIII: Fugiendam ebrietatem*) afferma, tra l'altro: «Proterva res est vinum, et injuriosa ebrietas; omnis autem stultus his commiscetur. [...] Noli essere vinolentus, neque extendas te ad emendandam carnem; omnis enim ebriosus

⁸ Il mortaiuolo è una vivanda a base di carne, uova e formaggio, il tutto pestato e con l'aggiunta di ingredienti vari; l'agresto una salsa a base di mosto d'uva, usata come condimento.

⁹ Mi permetto di rinviare al mio «Lo scambio di *coblas* tra Manfredi I Lancia e Peire Vidal (e alcune riflessioni sull'«Occitania» ligure-piemontese)», in M. LECCO (a cura di), *Poeti e poesia a Genova (e dintorni) nell'età medievale* (atti del Convegno per Genova capitale della cultura europea 2004), Alessandria, 2006, pp. 163-188. Alla documentazione esibita in quell'intervento aggiungo ora che (come mi ha segnalato, prima nel corso della discussione seguita alla conferenza e poi in una gentile ed erudita lettera, l'amico e collega Riccardo Ampio, che ringrazio) sul rapporto particolare tra il vino e le genti di Gallia già insisteva l'aquitano Paolino da Nola, il quale, lodando il chierico francese Cardamate perché, pur amico del vino e della buona tavola, si era accontentato della parca mensa di Nola, scriveva (*Epistula*.15, 4): *cum in diebus Quadragesimae aduenisset et eum ut clericum fraterno excepisset affectu, cotidiana ieiunia non refugit et pauperem mensulam uespertinus conuiuia non horruit et, quod magis mirum est, calicibus nostris contentus fuit, ut intellegeremus illum apud sanctitatem uestram emendatum, sicut est, apostolo erudiri, nec iam modio sed modico vino, quo non venter distenditur, sed cor laetificatur, inebriari ad sobrietatem, spiritali crapula ructantem deo hymnum; (Epistula 19, 4) adsiuidus mensulae nostrae particeps ita se ad mensuram nostri gutturis artavit, ut nec holuscula nec pocula nostra vitaverit, quod poterit adtenuatione sui corporis et oris pallore testari, nisi se forte, dum remeat, per iter laboriosum retractata suorum quondam calicum familiaritate reparaverit* (cito le *Epistulae* dall'ed. rinvenibile on line all'indirizzo:

<http://www.kennydominican.joyeurs.com/LatinPatrology/PaulinusNolanusEpistulae.htm>).

¹⁰ *Contributions à l'étude de l'anciens occitan: textes lyriques et non-lyriques en vers* edités par P. T. Ricketts, Birmingham 2000, p. 61.

et fornicarius mendicabit, et vestietur conscissos pannos, et omnis somniculosus. [...]. Nolite inebriari vino, in quo est luxuria, sed implemini Spiritu Sancto»¹¹.

Molto interessante è anche la presenza del vino nei precetti medico-dietetici che circolavano *grosso modo* nei tempi e nei luoghi dei trovatori¹². L'opera più popolare sull'argomento era quella contenuta nello pseudo-aristotelico *Secretum secretorum*: «tratto probabilmente da fonti siriane nell'VIII secolo, il testo circolava in due versioni, una breve e una molto più lunga. Raggiunse per la prima volta l'Europa latina grazie alla traduzione che Johannes Hispaniensis fece della versione breve. La più lunga venne tradotta in latino da Filippo il Chierico (Philippus Tripolitanus) poco dopo il 1227. Esistono ancora più di duecento manoscritti del *Secretum secretorum* e ve ne sono versioni in volgare castigliano, catalano, italiano, francese, tedesco e olandese, oltre che occitanico»¹³. Colpisce come in quest'ultima si riduca di molto – rispetto non solo alla versione latina ma anche a tutte le altre versioni in volgare – la riflessione sugli aspetti medico-scientifici legati alla dieta e sia invece notevolmente ampliata la precettistica “spicciola” sui comportamenti pratici da tenere per vivere in salute. I precetti in questione spesso coinvolgono il vino e in ogni caso vale la pena, a mio avviso, di leggerne alcuni tra i più significativi (vv. 259-310): *Primaveira es plus tempratz / e adoncs es grans sanitatz / de mecinar o de sancnar / o de belhas domnas baisar, / o de manjar condutz tempratz / que ajan bonas qualitat, / calletas grassas o perditz / e ueos tenres e pols farsitz / e laig de cabra al disnar / e laychuguetas al sopar. / En estiu contra la calor / es bona causa de frescor, / ab vin aigre carn de vedel / o de bon cabridet novel, / milgranans o pomans aigretas / e cocombres e cogorletas, / ab bon jus vert o ab agras / la carn ol peis que manjaras. / Adonchas nos deu ham sagnar / ni ab las donas deportar, / mais ab tot lo meins que poira; / car qui o fai dan i aura. / E de s'om atressi gardar / en aquel temps de trob manjar. / Segon estieu es la partia / d'automp que fai melencolia; / uns terminis es de sequor / naturalmens e de frejor. / Adonchas deu hom plus manjar / qu'en estieu, e deu hom usar / caudas causas e humorosas / e dousetas e saborosas, / aissi com son razim madur / e figuas dousas ab vin pur, / e grasses moutos de dos ans / e pollas e aucels volans / ab bon jussel, en qu'om molra / de gigimbre o de safra. / Adonchas deu hom esquivar / cauls e totz liüms per manjar, / mais mezinans e purgament / donan adoncs gran leujament, / e adonchas val mais amors / qu'en estieu cant fai grans calors. / Apres ven hyvern ab lo freig, / que moutas res ten en destreig. / Adonchas deu hom pron manjar / el cors moure e escalfar / et esser pres de la cosina / e manjar tota salvasina / e far raustir sobrels carbons / gallinas e gails e capons, / e manjaras raust e panadas, / aste de porc e carbonadas, / que sian trastug salpicat / d'especies e empebrat, / e beu*

¹¹ Migne, *Patrologia Latina*, 83, col. 1208 (ora rinvenibile on line all'indirizzo: [http://www.documentacatholicaomnia.eu/04z/z_0560-0636_Isidorus_Hispaliensis_Testimonia_Divinae_Scripturae_Et_Patrum_\(Incertus\)_MLT.pdf.html](http://www.documentacatholicaomnia.eu/04z/z_0560-0636_Isidorus_Hispaliensis_Testimonia_Divinae_Scripturae_Et_Patrum_(Incertus)_MLT.pdf.html)).

¹² Presenza che (come mi ha fatto notare l'amico Andrea Balbo nella discussione seguita alla conferenza) si inserisce in una tradizione molto ampia, poiché l'idea che il vino serva sostanzialmente per curare, e in particolare per far assorbire all'organismo – meglio dell'acqua – le erbe medicinali in esso fatte macerare, è già nella Scuola salernitana e prima ancora nelle prescrizioni mediche galeniche.

¹³ PATERSON 2007, p. 245.

*bons vins e bons pigmens / per contrastar als elemens, / e rescon sotz son cobertor / bela domna ab fresca color, / e non poinhes d'autra mesina / adoncs; que non i a tan fina*¹⁴ (secondo l'ottima parafrasi di PATERSON 2007, pp. 246-247: «In primavera, stagione più temperata, è salutare prendere delle medicine o farsi salassare, baciare belle dame oppure mangiare cibo di buona qualità e in giusto equilibrio di umori: piccole quaglie grassottelle, pernici, uova *à la coque*, polli ripieni, latte di capra e lattuga novella. D'estate si consigliano cibi freddi per combattere il caldo: vitello o capretto con aceto, melagrane o mele selvatiche, cetrioli, zucchine con delicata salsa verde o agra come contorno a carne o pesce. Si devono ridurre al minimo i salassi, le abbuffate e l'attività sessuale. L'autunno porta la malinconia, poiché è una stagione per natura secca e fredda, e quindi richiede una maggior quantità di cibo, soprattutto cose calde, umide e saporite: uva matura e fichi dolci con vino puro, una pecora grassa di due anni, galline e uccelli selvatici con salsa di zenzero o zafferano. Si devono evitare cavoli e legumi, ma si possono liberamente somministrare medicine e purghe di ogni tipo, e l'amore è meglio ora che nel calore dell'estate. Nel freddo pungente dell'inverno si deve consumare molto cibo, tenere il corpo caldo e in movimento, stare vicino alla cucina, mangiare carne arrosto e pollame spolverato di spezie e bere vini di buona qualità con spezie e miele; l'unica medicina dovrebbe essere una donna dalla pelle fresca nascosta sotto le lenzuola»).

Quello che emerge dai versi appena citati è sicuramente un Medioevo (e in particolare un Medioevo occitanico) molto diverso da quello tetro e plumbeo che ancora resiste (ostinatamente) in una certa *vulgata*.

-Giuseppe Noto

SIGLE BIBLIOGRAFICHE

GUIDA 2002 = Saverio Guida, *Trovatori minori*, Modena, Mucchi, 2002.

MANCINI 2006 = *Flamenca*. A cura di Mario Mancini, Roma, Carocci, 2006.

MILONE 2004 = Luigi Milone, *Cinque canzoni di Raimbaut d'Aurenga (389, 3, 8, 15, 18 e 37)*, «Cultura neolatina», LXIV (2004), pp. 7-185.

PATERSON 2007 = Linda M. Paterson, *Nel mondo dei trovatori. Storia e cultura di una società medievale*. Edizione italiana a cura di Anna Radaelli. Presentazione di Stefano Asperti, Roma, Viella, 2007 (ed. originale: 1993)

VATTERONI 1990 = Sergio Vatteroni, *Le poesie di Peire Cardenal (I)*, «Studi mediolatini e volgari», XXXVI (1990), pp. 73-259.

VATTERONI 1993 = Sergio Vatteroni, *Le poesie di Peire Cardenal (II)*, «Studi mediolatini e volgari», XXXIX (1993), pp. 105-218.

VATTERONI 1994 = Sergio Vatteroni, *Le poesie di Peire Cardenal (III)*, «Studi mediolatini e volgari», XL (1994), pp. 119-202.

¹⁴ *Provenzalische Diätetik auf grund neuen Materials* herausgegeben von H. Suchier, Halle 1894, pp. 21-22.