

ANNA ROSA VENTURI

*Antiche ricette di epoca estense*

Presentazione del volume *Torte elisir segreti e prosciutti. Ricette di cucina, medicinali e cure da un antico fondo archivistico di Casa d'Este*. A cura di Alberto Cenci e Patrizia Cremonini, Reggio Emilia, Editrice Antiche Porte, 2009.

Presentato presso il Palazzo Comunale, Sala del Vecchio Consiglio, il 19 dicembre 2009 con l'intervento del Sindaco, Giorgio Pighi, ha condotto la presentazione Anna Rosa Venturi.

Oggi siamo qui per “gustare” un libretto curioso, una silloge di ricette del passato che ci riporta nella Modena dei tempi ducali e in una sorta di gastronomia potremmo dire pre-artusiana.

Libro di ricette dunque che solo oggi vediamo in questa forma, libro cioè stampato e rilegato, poiché in origine era tutt'altra cosa. Si tratta infatti di una serie di foglietti sparsi, integrati al massimo da qualche quinternetto cucito a filo dorsale, di epoche, di provenienze e di argomenti diversi, conservati all'interno del fondo “per materie” dell'Archivio di Stato di Modena.

La più antica delle ricette risale al secolo XVI, ne sono attestate via via altre del Seicento, del Settecento, fino a toccare la fine dell'Ottocento. Sono testi prevalentemente legati al territorio modenese, reggiano ferrarese, in sostanza all'ambito del ducato, ma è fuor di dubbio che alcuni provengano dall'esterno, come dimostrano alcune vere e proprie lettere, inoltrate a qualche personaggio o famiglia modenese per integrare la già ghiotta cucina locale.

Il titolo dato a questo incontro e a questo libro “torte elisir segreti e prosciutti ...” prefigura già una rassegna molteplice di tipologie la maggior parte gastronomiche, ma non tutte. In particolare, con quel termine “segreti”, si individua una serie di preparati non necessariamente alimentari che attengono alla salute, alla cosmesi e all'economia domestica.

Chi ha una certa dimestichezza con libri antichi, manoscritti e biblioteche storiche, ben sa come sotto il titolo generico di *Libri secretorum* si annoverino tante e multiformi raccolte di ricette e di consigli, talvolta tratti dall'antica farmacopea, talvolta frutto di sperimentazioni collaudate in famiglia da generazioni e completate da un occulto passa parola.

Nel caso più complesso i libri di segreti sono trattati quasi iniziatici, con ricorso a formule magiche e a simboli *clausi*, ermetici, con prestiti dai trattati lulliani o di Ermete Trismegisto o dalla *Clavicula Salomonis*, redatti da esperti o da cultori della materia alchemica. Sono questi veri trattati di magia e di negromanzia, in cui magari si cerca la pietra filosofale. Ma siamo in un campo questo che è ben lontano dal nostro caso.

Il più delle volte i libri di segreti in cui ci si imbatte sono definibili come libri di casa o di famiglia, e raccolgono, manoscritte, ricette di cucina, soprattutto volte alla conservazione dei cibi (quindi conserve, insaccati, marmellate e quant'altro), alla manutenzione dei beni della casa (mobili, legname, cuoio, tessuti), alla confezione di inchiostri, vernici, colori, saponi, detersivi, prodotti galenici, dentifrici, tinture per stoffe, per capelli e così via.

Ogni famiglia che si rispettasse aveva uno o più libri di casa che di madre in figlia si tramandavano e si incrementavano e che costituivano un sussidio prezioso per l'economia domestica. L'interesse di molti di questi testi è connesso ai contesti sociali e culturali cui ci rimandano: contesti che, anche se molto elevati o addirittura di corte, sono sempre all'insegna del risparmio, pronti a utilizzare, a riutilizzare e a recuperare tutto quanto entrasse in casa.

Ma veniamo alle nostre di ricette: ammontano a circa 200, con una prevalenza di quelle sette-ottocentesche, ma anche con una discreta rappresentanza di secentesche. Sono per la stragrande maggioranza culinarie e toccano carni, dolci, bevande, frutta, ortaggi, primi piatti. Certo i grandi cambiamenti intervenuti negli usi, nel gusto, nella sociologia stessa della tavola fanno sì che le vivande non siano immediatamente inquadrabili come primi o secondi piatti o addirittura come dolci. Molte ricette, soprattutto quelle "ricche", di probabile matrice estense, ricorrendo ad una commistione di spezie, dolcificanti, ingredienti esotici vari per aumentarne la ricchezza, elaborano piatti oggi difficilmente inseribili in una categoria definita.

Tante sono poi le bevande passate in rassegna: se oggi, nel mondo globalizzato ricorriamo a dissetanti standard quali la coca cola, nei secoli passati erano sorbetti e bevande aromatizzate al limone, ai persici (pesche), alle mandorle (mandorle) alle marene (amarene), ai pomi... a dare sollievo al palato nei mesi caldi dell'estate. I cosiddetti "latati" (forse l'etimo ci porta alla loro consistenza lattiginosa) sono proprio bevande dissetanti, descritti in varie forme di preparazione, soprattutto attraverso l'utilizzo di limoni, cedri, mandorle.

Il ratafià o ratafià, di cui sono riportate diverse ricette, è un liquore molto usato nell'Ottocento assieme ai rosoli. L'ingrediente base era la frutta, di norma la frutta rossa, la componente alcolica era assai bassa e forse per questo andava molto di moda tra le signore e nei salotti.

In epoche prive di elettrodomestici, di frigoriferi e di congelatori, era necessario conservare frutta, carni, verdure, pesce e quindi anche le operazioni per confezionare insaccati e conserve sono molteplici. Di nuovo si evidenziano quei principi di economicità e di sobrietà che

caratterizzavano le cucine seppur ricche: non si buttava davvero proprio niente e del maiale in particolare tutto era proficuamente utilizzato. Il sangue del porco ad esempio, colato e filtrato, veniva cucinato fresco in diversi modi oppure conservato sotto forma di “cervellati”. É questa una ricetta, importata dal milanese e fatta propria dai modenesi, che ricorre spesso anche in altri ricettari manoscritti consultati presso la Biblioteca Estense (ancora alla fine dell’Ottocento ne parla G. B. Amici che, trasferitosi a Firenze, continua a farseli confezionare e mandare da casa) e che consisteva nell’insaccamento del sangue del maiale, salato e mescolato a pane grattugiato (“raso” o “raduto”), a formaggio parmigiano, ad aromi e spezie diverse. La lunga ebollizione ne permetteva una conseguente prolungata conservazione; veniva chiamato anche “salsiccia matta”, proprio perché sostituiva con ingredienti poveri quello che nella vera salsiccia è elemento essenziale: la carne. Oppure lo si univa a mostarda, uva passa, spezie e pane per diventare una sorta di dolce dalla lunghissima resistenza nel tempo, una sorta di “pane di Natale”, dato che il maiale si macellava a dicembre.

Ci sono poi i più specifici segreti: si tratta di ricette che oggi chiamare mediche sembra davvero azzardato, nel nostro libretto più volte frutto dei consigli dispensati da un frate, Francesco Maria da Modena che a molti mali proponeva le sue panacee. I malanni sono quelli più semplici ed allora più frequenti: i vermi dei bambini, le piaghe nel seno delle madri che allattavano, il mal di denti, il mal di gola (la schiranzia viene definito, ancora con il termine che ci rimanda a Jacopone da Todi e alla sua “squinantia in canna”), la panna degli occhi, forse la cataratta, resa qui con una metafora davvero gastronomica .... I rimedi sono quanto di meno indicato possa oggi sembrare. Per la panna degli occhi si consiglia di cospargere la parte di polvere di pepe nero! Per il mal di pietra (sono i dolorosissimi calcoli renali) si consiglia l’acqua di ravanello, ottimo diuretico. Ci auguriamo possano aver funzionato anche se, purtroppo per i malati di cataratta, ne dubitiamo fortemente!

Segreti che non sono solo medici, ma che offrono anche tutta una casistica di prodotti di uso comune. Mi piace riferire la ricetta per “ridare la canepa ad uso di lino” tanto nella finezza che nel colore. Si tratta di una lavorazione che nel nostro libretto compare al n. 137 e risale al secolo XIX, ma che data almeno ad un secolo prima, quando fu proprio una dama modenese, Daria Tacoli sposata ad Alfonso Vincenzo Fontanelli, ad ideare nella prima metà del Settecento questo procedimento. La Tacoli era una di quelle *femmes savant* con la passione per l’agricoltura che, per questa sua ideazione, fu elogiata sia da Muratori sia da Tiraboschi.

Non potevano mancare in questa rassegna i consigli e le ricette di bellezza: troviamo quelli per impedire ai capelli di diventar bianchi, quelli per togliere le lentiggini dal viso ed anche i sistemi “per levare il fetor del fiato” e “per far bianchi i denti”.

Il sottotitolo parla di cucina di corte. È infatti anch'essa rappresentata da piatti che comparivano già nel famoso trattato di Cristoforo da Messisbugo, quindi propri della corte ferrarese, quale il cosiddetto “bianco mangiare”. E' questo un nome evocativo, suggestivo, delicato che porta con sé il senso della raffinatezza e della leggerezza, quasi di sofficità. Nella realtà non è proprio tanto leggero, ma certamente ricercato lo è: si tratta infatti di carne sopraffina, cotta a lungo in latte di mandorle e acqua di rosa, passata al setaccio e aromatizzata con garofano, cannella e zucchero.

Incontriamo anche il dolce di cui andava ghiotta la famosa Isabella d'Este, duchessa di Mantova, la torta detta “bocha di dama”, senza dubbio deliziosa ma oggi pericolosamente ipercalorica. Due libbre di mandorle, due di zucchero e qualcosa come 28 uova... Ci auguriamo che i commensali fossero in numero adeguato!

Ma questo libretto non offre solo una molteplicità di ricette curiose: propone letture a diversi livelli: sociologico, culturale, linguistico

Niente meglio dell'analisi dell'antica cucina, dell'antica tavola, vero e proprio segmento di storia, solo apparentemente minore, per trovare fonti e per ricavare notizie importanti.

È stato innanzitutto il versante linguistico quello che maggiormente mi ha affascinato: ritornano parole dialettali o comunque di derivazione antico popolare che abbiamo sentito pronunciate dai nostri nonni e che oggi sono scomparse. Anche la cucina e tutta la sua strumentazione e utensileria è oggi frutto di una globalizzazione tale che, in epoca di robot, mixer, forni ventilati e gelatiere elettriche, riesce difficile collocare i pochi e poveri strumenti manuali dei tempi passati.

Compaiono : “caldare”, “calderini”, “cazzaruole”, “pignate”, “baselotti”, “padelle”, “padelette”, “cuchiari”, “mescole” o “meschi”, “lambicchi”, “foretini” (setacci), “vaselli”, “tondi” (piatti) di “tera” o stagno, il “brusino da caffè” (il tosta orzo o tosta caffè)... che noi immaginiamo di rame stagnato o di ferro o di stagno... Poi strumenti di legno: “taglieri” “cuchia”, “mescole”, “pistarole”, “mortai”... le “gradelle di stuppia” (ripiani di paglia intrecciata) per far scolare l'acqua, e poi non sono assenti materiali di gran pregio, come le cuccume e i cucchiai d'argento. Non a caso una cuccuma così preziosa deve servire proprio per far il “cioccolatte”, la cioccolata liquida fumante che nel Seicento, data della

ricetta, era alla portata solo di poche, pochissime famiglie. Come postilla alla fine l'autore di questa ricetta, facendo prevalere il buonsenso, si può ottenere lo stesso risultato di un ottimo "cioccolatte" con un semplice "pintolino di tera", qualora non si possieda la cuccuma d'argento.

Fra i termini singolari che ho incontrato, oltre alla iacoponica "schiranzia" già citata, mi piace segnalare: le "muniache o muliace o muliaghe" (oggi albicocche) in una via di passaggio fra la forma araba e la forma dialettale ancora in uso a Modena ("mugnghi"), i "naranzi o aranzi", le "visciole" (ciliegie nere, lucide e lisce: probabilmente da "bisciola"), gli ovi (nella forma maschile ancora usata in dialetto) le "anchiove, anchiove" che ancora con il passaggio della labiodentale "v" alla "f", "ancioff", io sentivo pronunciare dalla nonna di mio marito per definire in dialetto le acciughe. Gli "artigischi" sono i carciofi, il "pevero" è il pepe, le "civole" sono le cipolle, la "carta succhia" è la carta gialla assorbente su cui deporre le frittiture, le "bracciatelle" sono le ciambelle col foro centrale, da infilare nel braccio.

Il "forte" era l'acido e "infortire" equivaleva a inacidire, i limoni venivano o grattugiati ("rasi, rapati, raduti") o spremuti ("stricati o maccati"), il pepe pestato ("macco"), il "garoffano" "scavezzo o scavezzato".

Le misure sono sempre date in unità antiche: once per i solidi, fogliette per i liquidi, spesso sono fornite in misure "casalinghe", come peraltro si fa anche oggi: quanto sta in un pugno, un "pugillo", una presa, una lira, un soldo, un "picigotto"... D'altronde il sistema metrico decimale venne introdotto nel ducato solo alla fine degli Austro Estensi.

Per rendere più leggibile il libretto e per chi volesse riproporre queste pietanze, i curatori hanno dato la tavola di concordanza con le attuali misure: Hanno inoltre trascritto i testi nel rispetto dell'ordine cronologico, corredandoli delle rispettive segnature d'archivio e hanno indicizzato tutte le ricette inquadrando in tipologie base.

Hanno aggiunto alla fine un piccolo, ma utilissimo glossario di termini e, avendo integrato o spiegato fra parentesi molte parole all'interno del testo, hanno reso la lettura gradevolissima, davvero piacevole e rilassante.

Infine, ma non ultimo merito, questa pubblicazione ha contribuito a far conoscere uno lacerto di quell'immensa miniera e giacimento di fonti, sconosciute ai più, che è l'Archivio di Stato di Modena.