





QUADERNI DELLA RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

---

6

Laura Prosperi

# IL MIELE NELL'OCCIDENTE MEDIEVALE

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



Firenze, 2010

LE LETTERE

*Questo volume è stato realizzato grazie al contributo di*



Copyright © 2010  
Accademia dei Georgofili  
Firenze  
<http://www.georgofili.it>

Proprietà letteraria riservata

Supplemento alla «Rivista di storia dell'agricoltura», a. L, n. 1 giugno 2010

Impaginazione a cura di  
EIDOS DESIGN  
[info@eidosdesign.it](mailto:info@eidosdesign.it)

Finito di stampare  
nel mese di marzo 2010

*In copertina*  
Particolare tratto da  
PIETER BRUEGEL IL VECCHIO, *Combattimento tra Quaresima e Carnevale*,  
olio su tavola, 1559, Vienna, Kunsthistorisches Museum



*a Eleonora,  
molti anni dopo*

Questo libro lo devo agli apicoltori che ho incontrato nella mia vita. Molti anni fa tentai di fare parte della loro squadra: la vocazione durò un paio di stagioni e poi si estinse. In quegli stessi anni però lessi la *Storia dello zucchero* di Sidney Mintz e la mia relazione con il miele sortì un insolito destino.

Nell'intavolare il lavoro i consigli avveduti di Irma Naso e di Massimo Montanari mi sono risultati oltremodo preziosi, così come preziosa è stata, nella raccolta del materiale, la competenza di Salmah Zabahnet, ai tempi bibliotecaria dell'International Bee Research Association di Cardiff.

Dopo non pochi viaggi e non pochi ripensamenti, il nucleo di questo lavoro venne discusso nel dicembre del 1998 nell'Ateneo di Firenze sotto una pioggia battente e mi valse il titolo di dottore in storia medievale. Non sospettavo però, in quel frangente, che si trattasse di un rito di iniziazione e scambiassi la contingenza, al pari dei presenti, per un cerimoniale di commiato.

Giovanni Cherubini e Giuliano Pinto sono stati i primi a credere nella dignità di stampa di questa ricerca. La loro convinzione, espressa in quella circostanza, non ha contato poco negli sviluppi successivi. Alla tenacia e alla fiducia di quest'ultimo, in particolare, devo davvero molto.

Nel tempo sono tornata a occuparmi di miele medievale, raccogliendo elementi sull'immaginario alimentare di cui oggi non restano che pallide reminescenze. Da questa nuova prospettiva è nata la seconda parte del volume che risente, a tutti gli effetti, del fatto che diversi anni la separano dalla prima. In quest'ultima fase ho fatto tesoro dell'incontro e della collaborazione di Pär Larson del C.N.R. di Firenze, che tengo a ringraziare per più di una ragione.

Recentemente una serie di incontri fortuiti ha permesso che il manoscritto non restasse archiviato nei miei cassetti. Se oggi infatti la vicenda può dirsi conclusa è anche perché alcuni apicoltori hanno creduto in questo lavoro, manifestando il loro apprezzamento e destinando un contributo economico alla sua pubblicazione. Portatori sani di una grammatica dell'essenziale, i guardiani delle api non amano essere ringraziati per nome, ma questo non mi impedisce di testimoniare, a chi tra loro vorrà accoglierla, la mia piena e sincera riconoscenza.

La stesura finale ha profondamente beneficiato dell'apporto critico e appassionato di Marco Accorti: non mi ha perdonato nulla, avendo peraltro quasi sempre ragione. Non intendo allo stesso modo sorvolare sulla squadra di amiche valorose che mi ha assistito nelle incombenze editoriali: grazie a Elena Leoni, Martina Degl'Innocenti, Stella Marinone e Marta Alvarez. Gratitudine esprimo poi a Paolo Nanni che ha seguito con disponibilità e attenzione le sorti del manoscritto.

Nel lieto fine della storia hanno creduto mia madre e mia sorella, che non si sono arrese di fronte ai tempi geologici della sua gestazione: non tradire la loro attesa ha fatto la differenza tra ciò che si perde e ciò che resta. Davide, infine, con cui ho diviso questi anni, sa quanto questo libro sia anche suo.

## INDICE

<i>Presentazione</i> di Giuliano Pinto	VII
INTRODUZIONE	I
IL MIELE	II
COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE	II
PRODUZIONE	19
ASPETTI TECNICI	19
<i>L'apicoltura forestale</i>	21
<i>La conduzione tradizionale</i>	28
L'arnia	28
L'apiario	36
<i>Le modalità della raccolta</i>	39
LE FORMULE DI GESTIONE	50
DISTRIBUZIONE	55
LE RISCOSSIONI DI MATRICE SIGNORILE	58
<i>Il miele come cespite del diritto territoriale</i>	58
<i>Il miele come tributo</i>	61
IL MERCATO	64
<i>Il miele come merce</i>	64
<i>Centri di vendita e direttrici di commercio</i>	70
USO ALIMENTARE	79
LE VARIABILI DEL CONSUMO	82
<i>Le caratteristiche nutritive</i>	82
<i>Il gusto</i>	85
<i>Il condizionamento dietetico</i>	93
<i>Il miele e lo zucchero</i>	95
LE MODALITÀ DEL CONSUMO	100
<i>Il miele come ingrediente</i>	104
<i>Il miele come conservante</i>	108
<i>La pasticceria</i>	113
<i>Le bevande</i>	117

USO MEDICO	125
ASPETTI GENERALI	125
<i>Il potere taumaturgico</i>	130
<i>La caratterizzazione umorale</i>	134
IMPIEGO IGIENICO-PREVENTIVO	136
USO TERAPEUTICO	138
SIGNIFICATI, IMMAGINI E RAPPRESENTAZIONI	145
IL MIELE: "FRUCTO" E OPERA DELLE API	150
L'ORIGINE DEL MIELE: SUA PROVENIENZA, SUA ESSENZA	165
<i>«Mel, mellis»: miele, zucchero di canna, melata, manna</i>	165
<i>Il miele nella cosmogonia del XIII secolo: la «regio mellis»</i>	178
LATTE E MIELE: RAGIONI E FORTUNA DI UN LUOGO COMUNE	182
BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE	211

## PRESENTAZIONE

Il miele è uno di quei prodotti alimentari la cui origine si perde nella notte dei tempi, a partire dal momento in cui un nostro lontano antenato, attraversando un bosco, si accorse della bontà di quel liquido dolce che colava lentamente dagli alveari. Dalla produzione spontanea si è passati poi – ma non sappiamo quando – all'allevamento delle api; anche se a lungo le due forme hanno convissuto e si sono integrate.

Sul miele, e più in generale sull'apicoltura, non mancano riferimenti scritti all'interno di un'ampia tipologia di fonti, antiche e medievali, tra le quali spiccano sicuramente i libri di agricoltura, i trattati medici, i testi religiosi. Ciò ha consentito di far luce sulle concezioni del tempo e in misura minore su aspetti relativi alla produzione, alla commercializzazione, alle diverse utilizzazioni del miele. Molto tuttavia resta ancora nell'ombra, a cominciare dai dati di tipo quantitativo, che sfuggono quasi sempre a ogni forma di registrazione. Sembra quasi che il miele, prodotto d'uso comune ma con un peso tutto sommato relativo nei regimi alimentari, largamente diffuso in tutta l'Europa medievale, presente sia nella tradizione culturale classica sia nelle pratiche dei popoli germanici – non è un caso che le legislazioni barbariche vi dedichino non poco spazio – proprio per questo non abbia sollecitato la curiosità degli storici: si direbbe che la sua presenza sia stata data quasi per scontata, non meritevole di indagini di largo respiro. Così nelle grandi sintesi dedicate alla storia agraria del Medioevo si riservano in genere solo poche pagine all'apicoltura e al miele: valga per tutti l'esempio

del classico lavoro di Roger Grand e Raymond Delatouche, che gliene dedica meno di sei su oltre 700 complessive<sup>1</sup>. In compenso non mancano contributi circoscritti a singole realtà o ad aspetti particolari, perché – ce lo ricorda l'autrice – il miele non fu un semplice dolcificante, ma fu usato per preparare altri cibi, per produrre bevande alcoliche, per essere mescolato al vino, per conservare la frutta; fu utilizzato pure nella farmacopea e nella cosmetica.

Laura Prosperi dunque, accingendosi a un lavoro di sintesi relativo all'Occidente medievale – ma il titolo del volume è riduttivo: la cronologia si allarga spesso all'Antichità e alla prima età moderna; e l'Europa centro-orientale e il mondo mediterraneo asiatico e africano ricorrono spesso nell'analisi della studiosa – aveva davanti a sé un compito assai impegnativo, per non dire proibitivo. Lo ha affrontato con intelligenza, non perdendosi nei particolari o nel descrittivismo, ma privilegiando la sintesi sulla base del confronto dei tanti lavori particolari e rileggendo e utilizzando direttamente le fonti là dove le interpretazione correnti non la convincevano.

Il libro, come potranno verificare i lettori, è costruito per nuclei tematici: la produzione; la distribuzione; l'uso alimentare; l'uso medico. L'analisi comparativa e l'accostamento del miele ad altri prodotti (la cera, lo zucchero, il latte) hanno suggerito percorsi di ricerca che si sono rivelati fecondi.

Una prima contrapposizione, d'ordine geografico, fu quella tra l'Europa mediterranea e l'Europa centro-settentrionale e orientale. La terra di elezione del miele fu soprattutto l'ampia area compresa, grosso modo, tra il Baltico, l'Elba, il Danubio e il Dniepr: qui si concentrava la produzione maggiore, quella che veniva in parte commercializzata verso i paesi scandinavi, le terre dell'impero bizantino, il mondo arabo. Nelle regioni meridionali dell'Europa prevaleva l'autoconsumo e la commercializzazione del prodotto era ridotta. Nel nord e nell'est europeo era assai più diffusa rispetto al sud l'apicoltura forestale – un sistema intermedio tra la raccolta dai favi selvatici e il vero e proprio allevamento in arnie – che consisteva in un intervento minimo sull'*habitat* naturale delle api: individuato uno sciame nella cavità di un albero, questo veniva privatizzato apponendovi dei segni di riconoscimento. Nel mondo mediterraneo invece era del tutto prevalente l'allevamento, basato qui su arnie disposte orizzontalmente; nel resto d'Europa erano più comuni le arnie a sviluppo verticale.

Le differenze riguardavano anche l'utilizzazione del miele. Nelle regioni fredde del nord e dell'est l'assenza o la scarsa presenza della vite spinse a usare il miele per produrre, mescolandolo all'acqua e facendolo fermentare, una bevanda moderatamente alcolica, l'idromele, sconosciuta invece nell'area mediterranea. Negli stessi dolci a base di miele l'autrice distingue un uso del prodotto prevalentemente interno, ovvero nell'impasto, tipico dei paesi nordici, da un uso esterno, come copertura, che veniva praticato nell'area mediterranea. E si potrebbe continuare.

Curioso e significativo il rapporto tra il miele e la cera, e quello tra il miele e lo zucchero, nonché l'accostamento tra latte e miele, e poi tra il miele e la manna dei testi sacri. Laura Prosperi vi dedica pagine vivaci e avvincenti.

Il miele è stato a lungo un prodotto di cui si disponeva con una certa abbondanza, mentre tra i frutti delle api era la cera a essere molto più richiesta e apprezzata soprattutto in funzione delle pratiche religiose; cera – ci ricorda l'autrice – che è prodotta dalle api in quantità assai minore rispetto al miele (in ragione di 1 a 10), e un rapporto simile, se non più alto, ma inverso, intercorreva tra i prezzi dei due prodotti. La maggiore richiesta di cera, dovuta alla cristianizzazione dell'Europa, dovette avere come effetto un forte aumento pure della produzione di miele. Sicuramente i grandi monasteri medievali ebbero in questo un ruolo importante.

Quanto allo zucchero, esso è indicato spesso nelle fonti occidentali come *cannamelle*, ovvero miele prodotto dalla canna, a sottolineare come fossero considerati a lungo prodotti gemelli. Introdotto dagli arabi – «lo zucchero seguì il Corano», secondo una felice espressione ripresa dall'autrice – esso fu a lungo una merce rara, elencato spesso tra le spezie, e perciò molto richiesto sulle mense dei ricchi, al contrario del miele, cibo più comune e anche per questo meno apprezzato. Francesco Balducci Pegolotti nella sua trecentesca *Pratica di mercatura* lo colloca tra le «merci grosse», ossia ingombranti e di valore limitato. Solo alle soglie dell'età contemporanea il miele avrà la sua rivincita sullo zucchero.

L'accostamento di latte e miele ha origine dai fiumi immaginifici descritti nell'Antico Testamento; è presente nella tradizione classica che descrive i Campi Elisi e l'«età dell'oro»; è ripresa a lungo in testi ecclesiastici medievali e in libri di viaggi immaginari sino

all'«evoluzione parodistica e blasfema» – così si esprime efficacemente la Prosperi – del Paese della Cuccagna, o di Bengodi che dir si voglia. Inoltre, il mistero sull'origine del miele – solo in avanzata età moderna prese campo l'opinione che esso fosse il risultato della trasformazione del nettare attraverso i succhi gastrici dell'ape – portò molti a collegarlo alla rugiada e da questa alla manna biblica.

Il volume di Laura Prosperi viene dunque – come si suole dire; ma è proprio così! – a colmare una lacuna. Tanti aspetti della storia del miele nel corso del Medioevo sono ora collocati in una nuova luce; di altri si espongono i termini della questione. L'autrice ci conduce, con una prosa brillante, tra sciame e arnie, tra miele vergine, miele cotto e miele rosato, tra idromele e vini dolcificati; ci fa sentire quasi la fragranza di torroni, panforti, panpepati e *nougat* (tutti dolci medievali a base di miele) e il profumo di noci, nocciole, mandorle, pistacchi e ancora mele, pere e cotogne, tutti conservati sotto il miele; sottolinea l'ammirazione del mondo monastico per le api e gli alveari visti come modello di armonia e di perfezione della vita comunitaria; ci fa immaginare medici e pratici che prescrivevano il miele per curare tosse, mal di gola e catarri (pratica, questa, arrivata sino ai nostri giorni), ma anche la cecità, la scarsa virilità e persino alcune malattie degli animali; ci presenta le varie teorie sull'origine dell'alimento; descrive i rapporti con la cera e con lo zucchero, e il binomio con il latte. Ne viene fuori un libro tanto scientificamente serio quanto di lettura godibile, giacché l'enorme lavoro erudito di spoglio bibliografico e di analisi delle fonti non va affatto a scapito della scrittura.

*Giuliano Pinto*

<sup>1</sup> R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria del Medioevo*, Milano, 1968 (ed. originale Paris, 1950): l'apicoltura è trattata alle pp. 476-481



## INTRODUZIONE

*Se le callende de çener vien de mercore, ello serà  
puoco gran et abundançia de vin e de miel  
et l'inverno serà caldo e primavera serà umida [...]*

*Zibaldone da Canal,*  
Anonimo del XIV secolo

Il senso e gli obiettivi di questo lavoro giacciono sotto mentite spoglie: “Il miele nell’Occidente medievale” è un titolo che indubbiamente promette molto. Perché questa promessa trovi nelle pagine che seguono adeguato assolvimento, alcune precisazioni si rendono indispensabili.

Ogni storico sa bene che solo la somma di un infinito numero di ricerche d’archivio può a buon diritto fregiarsi di una simile scelta. Chi però delle sudate carte ha fatto esperienza, sa altrettanto bene che il documento ha la potenzialità di rispondere a delle domande, ma che senza interrogativi esso riposa muto: sorprende, francamente, l’esiguità d’attenzione che gli storici hanno destinato a questo alimento. La misura dell’assenza può essere colta, per contrasto, nel numero di monografie storiche disponibili sul suo moderno antagonista, vale a dire lo zucchero. I fiumi di inchiostro, oramai generosamente riversati negli argini della storia dell’alimentazione, scorrono dunque incomprensibilmente a distanza da un alimento da sempre presente nella dieta occidentale.

Volevo, in principio, sapere perché a un cibo spesso definito “indispensabile”, si stentasse poi a dedicare più di qualche riga. Volevo cogliere il senso di questo contrasto. L’impressione iniziale era che fosse stata proprio la sua disponibilità scontata, la banalità della sua

presenza, quasi un eccesso di familiarità ad averlo generalmente escluso dal piano della scrittura, rendendolo di conseguenza storiograficamente “trasparente”: avere oggi maggiore coscienza della documentazione reperibile sull'argomento non mi ha permesso, in fondo, di affrancarmi del tutto da questo primo sospetto.

Nei primi secoli del Medioevo lo sfruttamento dell'incolto e la microeconomia domestica rimandano a prassi consumate nell'oralità, a percorsi battuti all'insegna dell'implicito e della consuetudine. L'esiguità del ricorso documentario va lentamente mitigandosi già a partire dal IX secolo quando importanti cambiamenti, intervenuti nella gestione del territorio, solleciteranno nuove esigenze di scrittura. Queste trasformazioni conferiranno una diversa visibilità a tutti i contesti di approvvigionamento delle risorse locali, e – di conseguenza – anche ai prodotti stessi. La graduale affermazione, poi, di modalità produttive di tipo capitalistico e l'apertura al mercato garantiranno, infine, un robusto ispessimento della documentazione. A partire dalla seconda metà del XIII secolo, la gamma delle fonti disponibili sul miele presenta decisamente un ampio spettro di diversificazione.

Di fatto, nei rarissimi casi in cui la questione “miele” si è posta ai medievisti, la carta ha puntualmente risposto, e quella che avevo inizialmente percepito come assenza intrinsecamente fondata si è rivelata più tardi essere piuttosto un silenzio casuale.

Ricondurre questa mancanza a un'amnesia disciplinare è stato il suggerimento di esperienze estranee al cantiere storiografico: il miele, infatti, generalmente trascurato dagli storici, ha altrove suscitato sincere curiosità e proficue passioni. Lo straordinario mondo dell'apicoltura conta in tutta Europa schiere di militanti, associazioni, riviste. All'interno di questa composita realtà non sono pochi gli eruditi che hanno gettato sul miele uno sguardo retrospettivo. Una ricerca bibliografica mirata, condotta su scala europea, ha così evidenziato che essi hanno prodotto nell'ultimo secolo e mezzo un'imponente mole di studi, il cui contributo non può essere trascurato e la cui utilità non merita di essere sottovalutata<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Non esiste per l'Occidente medievale uno studio sistematico e al tempo stesso specifico sul miele e in particolare sul suo ruolo alimentare e medico. Volendo delineare una mappa della bibliografia reperibile su scala europea, che costituisca un primo riferimento

Questo materiale in un'eterogeneità di formati, stili e gradi di approfondimento, mi ha fornito la sostanza per questo lavoro. L'intenzione è stata quella di tramare un canovaccio capace di recuperare, almeno in parte, la miriade di informazioni disponibili in questi repertori sostanzialmente ignorati dalla tradizione storiografica. L'attitudine che ne è scaturita è stata in qualche misura profondamente "medievale": una scrittura di seconda mano condotta in tempi ingiustamente immemori della prima, un accurato salvataggio di conoscenze di cui si teme la perdita. Privilegiando questo tipo di esigenza ho ritenuto necessario mantenere ampio lo scenario geografico, mettendo a fuoco di volta in volta aree e contesti che presentavano dati utili alla ricostruzione. Gli squilibri inevitabili che

per la ricerca, la prima menzione spetta all'International Bee Research Association (I.B.R.A.) con sede a Cardiff, nel Galles, che ha ospitato, fino a pochi anni fa, la più fornita biblioteca specializzata sull'apicoltura e sui prodotti dell'alveare. Eva Crane, fondatrice dell'I.B.R.A. e indiscussa autorità del campo, ha conferito all'ambito storico un'attenzione particolare, che si è tradotta negli anni in un fondo librario singolarmente ricco sull'apicoltura e nella sua personale realizzazione di grandi lavori di sintesi (dal punto di vista storico l'ultimo grande lavoro dell'autrice compendia e supera tutta la sua produzione precedente: E. CRANE, *The World History of Beekeeping and Honey Hunting*, London, 1999). L'Europa continentale presenta sommariamente un discreto interesse per l'apicoltura storica e per i prodotti apicoli laddove alcune zone hanno dimostrato un'attenzione precipua: l'area che comprende Germania, Belgio e Paesi Bassi oltre a redigere un gran numero di riviste specialistiche conta in assoluto la più alta concentrazione di studi sull'argomento: il riferimento va in particolar modo all'opera di Franz Lerner, Ludwig Armbruster e Wilhem Rüdiger. La Francia ha ospitato per un lungo periodo una mostra il cui catalogo è un valido lavoro di riferimento sulla produzione del miele in età medievale; l'interesse di questo paese si è maggiormente concretizzato in un filone visivo-didascalico riservato all'apicoltura storica all'interno di musei (si veda, in particolare: *Labeille, l'homme, le miel et la cire*, a cura di Musée National des Arts et Traditions Populaires, Paris, 1981). Lo studio di Pierre Boyé consacrato alla Lorena rimane un riferimento valido anche per altre regioni europee. I territori di lingua slava sono stati presi in considerazione sulle tecniche che caratterizzano l'apicoltura forestale per l'omogeneità presentata rispetto alle regioni più continentali e come zona strategica per il commercio del miele. L'area meridionale dell'Europa ha dimostrato per questo tema un interesse relativo, quando non del tutto esiguo: sia la penisola Balcanica che quella Iberica rientrano infatti in questo studio grazie a pochi interventi di studiosi locali. Per il nostro Paese, infine, il contributo più significativo e riccamente documentato rimane quello di Irma Naso, limitato purtroppo al Mezzogiorno normanno-svevo: I. NASO, *Apicoltura, cera e miele*, in *Uomo e ambiente nel Mezzogiorno Normanno-Svevo*, Bari, 1989; contributo ripreso e arricchito in EAD., *La cultura del cibo: alimentazione, dietetica, cucina nel Basso Medioevo*, Torino, 1999; da segnalare anche l'opera collettanea *Fra tutti i gusti il più soave: per una storia dello zucchero e del miele in Italia*, a cura di M. Montanari, G. Mantovani, S. Fronzoni, Bologna, 2002 e lo studio archeologico incentrato sull'Antichità ma con ampie incursioni nell'età medievale: R. BORTOLIN, *Archeologia del miele*, Mantova, 2008.

tale scelta ha comportato sono stati in parte compensati dal quadro di sintesi sugli aspetti culturali: in questa seconda sezione del volume il termine "Occidente" acquisisce pienamente il suo senso, lasciando emergere una sostanziale compattezza nei riferimenti di fondo della cultura dotta e popolare della *koinè* cristiana.

Le informazioni attinte sono state selezionate escludendo generalmente quelle prive di un riferimento alle fonti, mentre il ricorso a testi di taglio manualistico si è reso necessario, in fase di rielaborazione, per un'adeguata contestualizzazione delle informazioni stesse e, infine, non è mancata – laddove mi è risultato possibile – una supervisione diretta di alcune fonti edite. L'analisi condotta in prima persona sulla documentazione risente di un sensibile sbilanciamento tra le diverse parti del volume, causando talvolta asimmetrie che non fanno onore all'impresa, mentre un ulteriore inevitabile scompenso si è prodotto a favore delle fonti italiane rispetto a quelle di altri paesi. Se la varietà tipologica di cui ho fatto uso vanta probabilmente una sua utilità metodologica, sul ricorso alle fonti tengo a precisare che si è trattato più dell'assecondare una curiosità da altri allenata che di un'impronta strutturale. Se, infatti, questo contatto diretto mi ha consentito a volte qualche deduzione originale, esso non è sicuramente il punto di forza di questo lavoro. Non dico questo solo per pormi al riparo dall'accusa di mancanza di sistematicità che, considerati gli ampi margini spazio-temporali dell'indagine, non è mai stata neppure un'intenzione, quanto per fare chiarezza sull'esatta natura del lavoro: questo saggio è uno snodo dinamico tra i bacini di erudizione che il mondo dell'apicoltura ha prodotto e la più recente storiografia. In questo senso, casomai, è piuttosto l'assenza di qualche contributo alla storia del miele afferente ad una di queste due estremità a poter essere avvertita come lacuna pertinente. Poiché l'utilità stessa del lavoro si misura nell'abbondanza dei primi e nell'esiguità dei secondi, essa risulterebbe, in entrambi i casi, grave.

L'esito di questa triplice integrazione tra repertori specialistici, manualistica storica e fonti, è una sintesi ripartita per nuclei tematici, qui solo grossolanamente tratteggiati, che preludono e attendono più adeguati sviluppi. Configurato nella forma dell'inventario tematico, ho inteso questo studio in veste di indice e riferimento di ordine generale per ricerche a venire, ricerche che

siano cronologicamente mirate e geograficamente circoscritte. In questo senso non c'è dubbio sul fatto che il volume avrebbe meritato piuttosto un titolo come *Per una storia del miele nell'Occidente medievale*, ed è così che vorrei lo pensassero gli addetti ai lavori, al quale questo studio propone qualche pista da percorrere e verificare. Infine, a chiunque si accinga alla lettura del testo, vorrei sottoporre una riflessione che riconosco oggi come il più importante frutto di questo percorso.

La scelta di “trarre le fila” su un singolo alimento per un periodo così ampio e per un'area così vasta è senza dubbio spavalda: mi è chiaro oggi, più che allora, che un avvicinarsi di contesti e situazioni strutturalmente dissimili suggerirebbero un drastico ridimensionamento dei tempi e degli spazi indagati. Al tempo stesso la scelta di un simile scenario può sembrare limitata se si considera, per esempio, l'inerzia tecnica che ha contraddistinto le modalità produttive relative ai prodotti dell'alveare: una colata di secoli che va dall'età imperiale al Settecento senza soluzioni di continuità, toccata solo marginalmente dalle diverse “rivoluzioni” che hanno riguardato altri ambiti del sistema agronomico e zootecnico. Se il “contenitore” adottato – per certi versi troppo largo, per altri troppo stretto – mi è parso spesso inadeguato, ho potuto riconoscere nel binomio miele-Medioevo alcune specificità degne di nota. Specificità legate a sistemi di approvvigionamento peculiari, a forme di convenienza, malizie domestiche e modi di vivere la tavola che non appartengono ad altre epoche, ad abiti mentali e forme di devozione che non sarebbero sopravvissuti nei secoli a venire: aspetti significativi che, a dispetto di tutto, fanno del miele un valido “marcatore alimentare” dell'età medievale.

L'iniziale parallelo con lo zucchero si è rivelato in un certo senso fuorviante: dire che prima della sua introduzione il miele fosse l'unico dolcificante disponibile, non è, in fondo, una condizione che rende equiparabili i loro ruoli, poiché le esigenze di dolcificazione del Medioevo sono, lo si vedrà, diverse, e tutto sommato meno determinanti di quelle delle epoche successive. La comparazione, ciononostante, ha conservato un significato importante in fase conclusiva.

Lo zucchero di canna richiede climi diversi da quelli europei e non ha mai fatto parte, fatta salva l'eccezione di alcune isole e di

qualche tratto di litorale mediterraneo<sup>2</sup>, della produzione continentale. Inoltre, i sistemi di irrigazione necessari alla coltura della canna e le trasformazioni atte a renderne fruibile il prodotto hanno comportato una massiccia concentrazione della produzione. La storia "occidentale" dello zucchero nasce come memoria di una meraviglia esotica, si trasforma, quindi, in quella di un lusso esclusivo per coincidere, infine, con le vicende del grande commercio intercontinentale: è una storia ad altissima visibilità in cui difficilmente si percepisce uno scarto dietro l'enorme massa cartacea che ha ne ha seguito le sorti. Nessun europeo, insomma, ha integrato la propria dieta o arrotondato le proprie entrate grazie a qualche canna coltivata nell'orto o reperita nel boschivo adiacente. Ciò che viene considerato fonte utile per una storia del miele rimanda, invece, a orizzonti di produzione e di consumo che, nonostante tutto, rimangono troppo spesso svincolati dal ricorso alla scrittura. Non è solo la relativa capillarità della sua presenza, vale a dire la sua dimensione locale, a tenerlo distante dalla carta: il basso investimento di tempo e di mezzi richiesti dal suo approvvigionamento e la mancanza di attività artigianale che la sua immediata commestibilità consente, hanno ugualmente contribuito a sottrarre passaggi preziosi alla me-

<sup>2</sup> Si tratta, ancora una volta, di una produzione molto studiata: per un aggiornamento bibliografico sull'industria saccarifera italiana del tardo Medioevo si può considerare, tra gli altri: M. OUERFELLI, *Production et commerce du sucre en Sicile au XVème siècle: la participation étrangère*, in «Food&History», I (1), 2003, pp. 103-122.

<sup>3</sup> Un documento di straordinario interesse, esemplare ai fini del discorso, è rappresentato da un calendario di pronostici conservato presso la Bodleian Library di Oxford (Oxford, Bodleian Library, MS Rawl. 939) e qui riprodotto tra le tavole a colori. Questo tipo di calendario, diffuso nell'Europa settentrionale tra XIV e XVI secolo, contiene una previsione sull'andamento dell'anno in corso limitata ai principali eventi di interesse collettivo. Basato su un computo relativo ai giorni della settimana, esso illustra sette possibili "modelli" d'annata, prevedendo i principali andamenti climatici delle stagioni e le conseguenti disponibilità alimentari. La descrizione di ogni annata ha, nella natura stessa del documento, un carattere estremamente sintetico e accanto agli eventi capitali, quali guerre, epidemie o terremoti, essa limita la sfera delle previsioni alimentari a un massimo di quattro generi di produzione. Mentre le sorti del bestiame o la resa degli alberi da frutta vengono menzionati solo in alcuni anni, sorprende rilevare che, accanto a quello dei cereali, il raccolto del miele è l'unico a cui viene prestata attenzione per tutti gli anni considerati. Per una sommaria introduzione al documento si rimanda a E. CRANE, *Honey crop forecasting in the Middle Ages*, in «Bee World», LIII, 2, 1972, pp. 79-83. Va segnalato, in ambito italiano, il riferimento al raccolto di miele all'interno di un testo anonimo redatto

moria di questo alimento. I rivoli muti, me ne rendo ben conto, non sono un'esclusività del passato del miele, ma le proporzioni tra il detto e il taciuto si percepiscono qui come particolarmente penalizzanti per la ricostruzione storica, in una costante allusione a scenari che restano paralleli ad ogni forma di registrazione. Nel corso di questo lavoro mi sono imbattuta talvolta in indicatori eloquenti sull'importanza ricoperta dal miele in tarda età medievale, soprattutto all'interno di alcune aree geografiche<sup>3</sup>. Benché significativi, questi rari esempi suppliscono solo in parte al vuoto di un'intercapedine che rimane tra la documentazione prodotta e un mite destino di ordinarietà<sup>4</sup>. Il monito metodologico che ho acquisito a mie spese è che gli alimenti "democratici" rimangono, per le epoche remote, quelli più difficili da raccontare, quelli più sacrificati dalle fonti tradizionali della storia dell'alimentazione. Lo studio del loro ruolo e dei loro impieghi in seno all'intero corpo sociale costringe a un confronto con fonti "insospettabili" – talvolta estranee a ogni orizzonte alimentare – e suggerisce l'utilità di un dialogo, ancora troppo disatteso dalla pratica storiografica corrente, tra le informazioni disseminate altrove e quelle codificate nelle fonti eccellenti.

Di contro, è stato semplice scoprire che il miele non è, nell'Europa pre-moderna, solo un semplice dolcificante: piuttosto una bevanda alcolica, un farmaco, talvolta un cosmetico, più raramente un'offerta votiva, un solvente per alchimisti e un fissante per tintori, all'occasione un ricostituente per falconi e un rimedio per caval-

in vernacolo veneziano al principio del XIV secolo che ricalca la medesima struttura: «*Se lle challende de çener vien dedomenega lo inverno serà challdo [...] et abondancia de piegore e de mel e pocho vin e pocho legume [...] Se le challende de çener vien de luni, l'inverno sera comunal [...] e serà puocho miel e vin [...] Se le challende de çener vien de marti [...] serà abondancia de mel e charestia de lin [...]*»: Zibaldone da Canal, *Manoscritto mercantile del sec. XIV*, a cura di A. Stussi, Venezia, 1967, p. 94.

<sup>4</sup> Risultano in qualche modo congruenti le considerazioni formulate da Francesco Aspesi a proposito del ruolo del miele nell'Antichità: «Le prove della grande rilevanza del miele nel Mediterraneo antico non vanno quindi cercate negli archivi, dove è invece possibile quantificare il ruolo essenziale di alimenti come i cereali, i fichi, le olive con l'olio e lo stesso vino: esse risultano cristallizzate nelle straordinarie valenze mitico-religiose di cui il miele e la sua intermediaria all'umanità, l'ape, si trovano rivestiti nella documentazione letteraria antica» F. ASPESI, *Il miele, cibo degli dei* in *Saperi e sapori mediterranei: la cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, atti del Convegno internazionale, Napoli 13-16 ottobre 1999 a cura di D. Silvestri, A. Marra, I. Pinto, vol. III, pp. 919-929.

li, un'esca infallibile nella cruenta caccia all'orso<sup>5</sup>. Prodotto versatile e polivalente, in qualche misura trasversale, capace – come pochi altri – di testimoniare il lato recondito e contraddittorio di un'epoca, la minore delle occasioni possibili per una storia globale. Sulle tracce del miele ho intersecato scorci di una Civiltà che non avevo mai colto con tanta immediatezza e nell'intimità di questo contatto riconosco oggi il vero privilegio di tutti coloro che si cimentano con le culture materiali del passato.

Il cuoco che ammette miele nella ricetta per poter fare economia di zucchero o il medico di corte che lo prescrive per lenire i bruciori di una ferita sono, in questo senso, le presenze più scontate in una moltitudine eterogenea che emerge in pochi, nitidi fotogrammi: il signore che con gesto premuroso destina miele ai suoi cavalli perché attento alla loro dieta ben più che a quella dei suoi coloni<sup>6</sup>, la moglie che – sfidando l'ira del suo confessore – si cosparge di miele il corpo per farne pani malefici da servire a un consorte non più gra-

<sup>5</sup> La sintesi finale ha riguardato soltanto l'uso alimentare e l'uso medico, alcuni cenni ad altri tipi di impegno sono comunque riportati nei capitoli relativi al consumo.

<sup>6</sup> L'informazione è tratta da P. CHARBONNIER, *Guillaume de Murol. Un petit seigneur auvergnat au début du XVe siècle*, Clermond Ferrand, 1973 (citato in B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Age*, Paris, 2002, p. 67).

<sup>7</sup> «Anche tu ti sei comportata come alcune donne? Spogliatesi, si cospargono il corpo di miele e ripetutamente si rivoltano su un lenzuolo steso per terra e tappezzato di chicchi di grano: raccolgono poi con grande cura quelli che rimangono appiccicati al loro corpo e li pongono nella macina che fanno ruotare in senso antiorario per ricavarne farina; con questa poi impastano un pane che danno a mangiare ai loro mariti, perché perdano vigore e vengano meno. Se l'hai fatto, quaranta giorni di penitenza a pane e acqua», tratto dalla traduzione del XIX libro del *Decretum* di Burcardo (ed. originale in *Patrologia Latina* 1140, coll. 943-1014), citato nella traduzione proposta in: *A pane e acqua. Peccati e penitenze nel Medioevo*, a cura di G. Picasso, G. Piana, G. Motta, Novara, 1986, p. 104.

<sup>8</sup> Il miele viene incluso nel corredo essenziale del viaggio, insieme ad olio, cera ed altre sostanze impiegate con finalità terapeutiche per far fronte a eventuali ferite del cavallo: approfondisce questi aspetti E. FERRIERA PRIEGUE, *Saber viajar: arte y técnica del viaje en la edad media*, in *IV Semana de estudios medievales*, Instituto de Estudios Riojanos, 1994 (citato in G. CHERUBINI, *Santiago di Compostella. Il pellegrinaggio medievale*, Siena, 1998, p. 178).

<sup>9</sup> Il vino mesciato con miele è bevanda assolutamente comune nei monasteri di tutta Europa; il riferimento al gesto codificato per ossequiare il silenzio del pasto e farsi servire vino temperato con miele e assenzio è descritto in UDALRICO, *Antiquiores consuetudines*, coll. 703-704, ripreso e commentato in G. ARCHETTI, *De mensura potus. Il vino dei monaci nel Medioevo*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Atti del convegno, Monticelli Brusati-Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001, a cura di G. Archetti, Brescia, 2003, p. 258.



dito<sup>7</sup>, il pellegrino avveduto che custodisce miele nella scarsella per fronteggiare le evenienze di un viaggio aperto all'imprevisto<sup>8</sup>, il monaco che divarica indice e medio nel silenzio del refettorio perché gli sia versato vino temperato con miele<sup>9</sup>, il villano che – con rituale arcaico – benedice miele in pieno campo per propiziarsi il raccolto d'annata<sup>10</sup>, l'erudito enciclopedista che ne colloca l'origine in una porzione di cielo<sup>11</sup>, il santo che sfinito dagli stenti accetta il conforto del miele solo sul punto di spirare<sup>12</sup>, l'affamato che se ne nutre avidamente in tempo di carestia. A lui, beninteso – come ai molti esclusi da questa narrazione – non servirà per confettare primizie di mirabolano, né per intingervi zenzero d'Oriente: lo consuma insieme a «*herba, semi de canape [...], sorci e gramegna*»<sup>13</sup>.

<sup>10</sup> Il riferimento a questo tipo di pratica propiziativa è tratto da F. GRENDON, *The Anglo-Saxon Charms*, in «The Journal of American Folklore», XXII, (84), Apr.-Giu. 1909, p. 160, ma riferimenti alla benedizione di miele possono essere rintracciati anche in altre aree e all'interno di diversi contesti: cfr. paragrafo *Latte e miele* nel capitolo «Aspetti culturali» in questo stesso lavoro.

<sup>11</sup> Il riferimento è alla cosmogonia di Thomas di Cantimpré, per cui si rimanda al paragrafo *La regio mellis*.

<sup>12</sup> Il riferimento è alla vulgata dei Fioretti di San Francesco: *I Fioretti* sono il volgarizzamento anonimo, quasi certamente toscano, degli *Actus beati Francisci et sociorum eius*, opera molto probabilmente scritta dal francescano marchigiano Ugolino da Montegiorgio tra la fine del XIII e l'inizio del XIV secolo, forse proseguita da Ugolino Brunforte da Sarnano.

<sup>13</sup> In occasione della crisi demografica che colpisce l'area di Orvieto allo scadere del XIV secolo il cronista Luca di Domenico Manenti offre questa descrizione dello scenario circostante: «[...] detto anno [1389] era la pestilentia in la ciptà et contado, chè moriro gran gente de fame et occisione, che non erano in Orvieto V<sup>e</sup> nomine, et non vi era da mangiare chè valeva la soma del grano fiorini 50. Si mangiava mele [miele], herba, semi de canape, lini, cavalli, cane, gatti, sorci et gramegna» (la citazione è tratta da L. RICCETTI, *Il naso di Simone. Il vino ad Orvieto nel Medioevo*, in *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.L. Gaulin, A. Grieco, Bologna, 1994, p. 134).



## IL MIELE

### COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE

La composizione del miele presenta mediamente i seguenti valori: glucidi (dal 75% all'80%), acqua (fino al 20%), protidi (meno dell'1%), acidi organici, sostanze minerali, vitamine, enzimi e altre componenti in piccole quantità (polline, sostanze aromatiche, antibiotiche ecc.)<sup>1</sup>. Il miele, prodotto dalle api grazie a una trasformazione del nettare floreale, ha caratteristiche che dipendono dal clima, dall'annata, dalla natura del suolo, dalle specie vegetali che hanno fornito il nettare, dalla razza delle api ecc. La classificazione più rilevante da un punto di vista organolettico – e quindi alimentare – è quella che indica la specie vegetale bottinata (colza, acacia, castagno ecc.)<sup>2</sup>.

Il miele propriamente detto, ottenuto oggi grazie a una tecnica standardizzata, corrisponde in purezza a quanto nelle fonti medievali viene indicato come miele *verGINE* o miele di prima qualità, mentre è bene tenere presente che quanto nelle fonti scritte viene genericamente indicato come “miele” corrisponde piuttosto, in molti casi, a una sostanza meno pura, che comprende oltre al miele stesso particelle provenienti dai cosiddetti prodotti minori dell'al-

<sup>1</sup> P. MARCHENAY, *L'uomo e l'ape*, Bologna, 1986 (ed. originale: Paris, 1979), p. 182.

<sup>2</sup> In realtà la composizione del miele dipende anche dall'acqua, dalle caratteristiche pedologiche del suolo e da altri fattori che per l'entità della loro incidenza esulano dal nostro ambito di interesse (E. CRANE, *A Book of Honey*, Oxford, 1980, p. 65).

veare ossia polline e propoli, pappa e gelatina reale, cera e infine – in misura non trascurabile – residui di larve, api adulte e insetti di altra specie. Questo tipo di impurità sono da prendere in considerazione perché le tecniche di prelievo e smelatura anteriori all'Ottocento non consentono sempre una separazione netta delle diverse sostanze, che possono confluire indistintamente nel prodotto finale<sup>3</sup>. Le proporzioni della loro incidenza nella composizione del miele possono essere più o meno trascurabili, arrivando in alcuni casi a condizionarne la qualità, e dipendono in ogni caso dal tipo di recisione effettuata sul favo, dalla tecnica di estrazione adottata, dal livello di accortezza, di abilità manuale ed esperienza di chi effettua l'operazione, nonché dalle consuetudini locali<sup>4</sup>.

La "castrazione" del favo e la sua spremitura reiterata<sup>5</sup>, in uso per tutta l'età medievale, avevano come esito una gamma di mieli di qualità differente. La trattatistica agronomica tardomedievale non sorvola mai su questo tipo di distinzione, contrapponendo il «*più nobile mele*», ossia «*quello che innanzi premuto è uscito per se medesimo*»<sup>6</sup>, a quelli progressivamente più scadenti ottenuti attraverso una serie di spremiture reiterate. Dal miele definito *verGINE* o *crudo*, ovvero l'unico spontaneamente colato dal favo, si giungeva pertanto, attraverso una gamma intermedia, all'*ultimo* miele, quello di minor pregio, dalla cui fermentazione si otteneva grazie all'ammollo del favo in acqua<sup>7</sup>,

<sup>3</sup> La diffusione dell'arnia a telai mobili e la concomitante adozione del moderno estrattore, basato sull'azione della forza centrifuga, hanno permesso di ottenere un prodotto più omogeneo e più pulito rispetto a quello ottenuto con le tecniche precedenti. I primi modelli di arnie a telai mobili risalgono al 1850, mentre il primo estrattore che sfrutta la forza centrifuga è attribuito all'inventore Von Hruschka e risale al 1864 (E. CRANE, *The World History*, cit., pp. 484-486). Va però aggiunto che a partire da quella data entrano in commercio miscele spurie di miele e misture di glucosio (*Ivi*, p. 495) da cui solo un lungo percorso normativo ha messo oggi al riparo il consumatore.

<sup>4</sup> Ancora nella prima età moderna questo tipo di contaminazioni risultano attestate. Esplicita, in tal senso, la lamentela registrata da una cronaca inglese del 1586: «*Our honie also is taken and reputed to be the best, because it is harder, better wrought, and clenlier veselled up, than that which cometh from beyond the sea, where they stampe and streine their combs, bees, and young blowings altogether into the stuffe, as I have been informed*» (il passaggio tratto da *Chronicles of England, Scotland and Ireland* del cronista Raphael Holinshed è riportato in E. CRANE, *The World History*, cit., p. 494).

<sup>5</sup> Per una descrizione della tecnica in uso nel Medioevo per la smelatura si veda il paragrafo «La raccolta» nel capitolo «La produzione» in questo stesso lavoro.

<sup>6</sup> PIERO DE CRESCENZI, *Trattato di agricoltura*, a cura di B. Sorio, Verona, 1851, p. 196.

<sup>7</sup> D. HARTLEY, *Water in England*, London, 1964, p. 360.

idromele o acqua melata in ragione degli usi locali.

Alcuni indicatori importanti hanno indotto la maggioranza degli studiosi a supporre che, in termini di consistenza, il miele in circolazione separato dal favo fosse generalmente miele liquido: i recipienti a becco stretto usati per la sua conservazione e i contenitori utilizzati in numerosi contesti per misurarlo e per dosarlo<sup>8</sup> inducono effettivamente a questo tipo di deduzione, ma non consentono al tempo stesso di escludere la presenza di consistenze diverse. A proposito della Francia settentrionale, ad esempio, lo studio di Pierre Boyé distingue tra «*miele grezzo e quello in lacrime*», dove la notevolissima differenza di pedaggio a cui i due mieli vengono sottoposti attesta peraltro come quello liquido fosse ritenuto prezioso rispetto a quello cristallino<sup>9</sup>.

La consistenza liquida è naturale e persistente nel miele ricavato da alcune specie vegetali – come ad esempio il castagno – e si riscontra generalmente nel miele di recente raccolta, sebbene nel tempo quasi tutti tendano a cristallizzare. Lo stato liquido può essere altrimenti provocato da un processo di riscaldamento. Armbruster ha attribuito a quest'ultimo procedimento la diffusione di miele allo stato liquido: esso viene adottato poiché consente la separazione dalla cera e presenta inoltre il vantaggio di un più agile imballaggio, immagazzinamento e trasporto<sup>10</sup>.

Da un punto di vista merceologico il miele scaldato e liquefatto può essere facilmente schiumato e filtrato, e ripulito quindi più facilmente da residui di aria e impurità di diverso tipo. Esso viene

<sup>8</sup> Cfr. H.M. FRASER, *History of beekeeping in Britain*, London, 1958, p. 16; E. CRANE, *Honey: A comprehensive survey*, London, 1975, p. 470; Per una rassegna sintetica sui contenitori di miele liquido, separato dal favo cereo si veda E. CRANE, *The World History*, cit., pp. 488-489; per un approfondimento archeologico sui contenitori utilizzati per il trasporto e per l'immagazzinamento si veda lo studio recentemente pubblicato R. BORTOLIN, *Archeologia del miele*, Mantova, 2008.

<sup>9</sup> P. BOYÉ, *Les abeilles, le cire et le miel en Lorraine jusqu'à fin du XVIII siècle*, Paris, 1906, p. 44.

<sup>10</sup> Il riferimento a queste considerazioni di Armbruster del 1926 è contenuto in H.M. FRASER, *History of beekeeping*, cit., p. 26. Sulla predisposizione, in termini naturali, alla cristallizzazione incide invece il rapporto tra glucosio e fruttosio contenuto nella composizione del miele, a sua volta dovuto al nettare delle specie bottinate. Solo i mieli con un'alta concentrazione di glucosio tendono a cristallizzare nel tempo, mentre quelli con un alto tenore di glucosio tendono a conservarsi allo stato liquido. (E. CRANE, *The World History*, cit., p. 502).

definito *cocto* in alcuni autori che ne apprezzano le qualità a fini curativi: Michele Savonarola, medico veneto del XV secolo, scrive a proposito del miele: «*Imperò el cocto è miore, ch'è per esser così cocto e spumato se ghe tuole i nocumenti suoi in grandissima parte*», e ne elenca quindi una lunga serie di virtù terapeutiche<sup>11</sup>.

Un'altra distinzione cui le fonti prestano attenzione riguarda la stagione della raccolta: la trattatistica alimentare non sorvola mai sulla preferenza accordata al miele estivo, ritenuto migliore dell'autunnale e imparagonabile a quello invernale che «*fra tutti è pezore*»<sup>12</sup>.

Per quanto sia sensato supporre che si sia trattato nella maggior parte dei casi di miele millefiori, ovvero di miele prodotto con nettare promiscuo, il caso di miele a predominanza specifica, o addirittura monoflora, non è estraneo al contesto medievale e risulta documentato in diversi frangenti<sup>13</sup>.

La possibilità di realizzare un miele a predominanza specifica può essere data o da una forte prevalenza di una singola specie floreale sulle altre per un'estensione significativa di terreno o da tempi di fioritura nettamente separati delle diverse specie presenti: una dislocazione strategica dell'alveare nel primo caso e una raccolta concomitante a una singola fioritura nel secondo, hanno buone probabilità di generare questo tipo di miele<sup>14</sup>. Nella zona continentale l'importanza del tiglio, nota pianta mellifera, è testimoniata nei territori di lingua tedesca dalla toponomastica (*Leipzig, Lindenau, Leipe, Lindau* da *Lind* che significa tiglio) e la sua fioritura era così caratteristica di

<sup>11</sup> Il miele per uso medico è preferibilmente cotto: MICHELE SAVONAROLA, *Libreto de tutte le cose che se manzano*, a cura di M. Alberini, Padova, 1991, p. 47; BARTOLOMEO PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino, 1987, p. 48.

<sup>12</sup> MICHELE SAVONAROLA, *Libreto*, cit., p. 47. In BARTOLOMEO PLATINA, *Il piacere onesto*, cit., p. 48 si legge altrettanto chiaramente: «*Inoltre è più buono quello estivo di quello invernale*».

<sup>13</sup> Anche nelle attestazioni commerciali non mancano riferimenti a mieli a prevalenza specifica: per qualche esempio si legga in seguito la nota 18. La pasticceria con un elevato livello di specializzazione richiedeva per determinate preparazioni solo alcuni tipi di monoflora; così ad esempio nella preparazione di pane speziato della Francia settentrionale si utilizzavano solo mieli di determinate specie vegetali: M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia naturale e morale dell'alimentazione*, Firenze, 1991, p. 38.

<sup>14</sup> Sulla pratica della transumanza effettuata al fine di seguire le diverse fioriture cfr. H.M. FRASER, *The history of beekeeping*, cit., p. 104; P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., pp. 96-97. Più in generale sulle origini dell'apicoltura migratoria si veda E. CRANE, *The World History*, cit., pp. 347 sgg.

quelle zone da dare il nome di *Lipaga* al mese di giugno<sup>15</sup>. Tale diffusione lascia presupporre per tali aree una presenza di miele a predominanza di taglio paragonabile a quella di miele al timo per le regioni attiche o di miele alla melissa per la penisola iberica<sup>16</sup>. Nell'ampia gamma di macchie floreali che caratterizza le regioni mediterranee, oltre al timo, il cui miele è particolarmente apprezzato, altre specie vengono ricordate, per esempio, dal Platina: egli annovera come atte alla produzione mellifera «*la rosa, il serpillio, la melissa, il papavero, la lenticchia, la fava, il pisello, il trifoglio, il citiso*»<sup>17</sup>. Prendendo sempre spunto dalla trattatistica italiana risulta chiaro che i diversi tipi di monoflora non vengono solo chiaramente distinti l'uno dall'altro, ma godono di un diverso favore in base alle loro proprietà organolettiche<sup>18</sup>. Nel trattato quattrocentesco di Michele Savonarola si sostiene chiaramente che «*Il miele riceve diversità per rispetto del nutrimento*»: l'autore argomenta sostenendo che esso risulta di buon sapore se prodotto da api «*paffute de bono fiore como de fiore de armandorle e somiante bone* [specie]», mentre poco gradevole se «*è de silvestre e como de castagne*»<sup>19</sup>. Il miele

<sup>15</sup> J.G. BESSLER., *Geschichte der Bienenzucht*, Liechtenstein, 1978, p. 97.

<sup>16</sup> Nella trattatistica alimentare a partire dall'Antichità si contano riferimenti alla tossicità di alcuni tipi di miele: in particolare quello di rododendro delle regioni pontiche.

<sup>17</sup> Va rilevato il malinteso generato dalla convinzione che fosse la rugiada raccolta da queste piante (e non il nettare) a essere utilizzata per produrre il miele. Per le credenze relative alla fabbricazione del miele si veda il paragrafo «Il miele: sua provenienza, sua essenza» nel capitolo «Aspetti culturali» di questo stesso lavoro.

<sup>18</sup> B. PLATINA, *Il piacere onesto*, cit., p. 48. Riferimenti a «*miele mirtino*», «*miele di michinizza*» e «*miele di carnibe*» possono essere rintracciati nel corpus testuale del \*Tesoro della Lingua Italiana delle Origini\* [TLIO], allestito presso l'Istituto C.N.R. «Opera del Vocabolario Italiano» a Firenze (<http://www.oiv.cnr.it/>). Mi limito, nelle pagine che seguono, alla sola menzione [TLIO] per tutti i riferimenti rinvenuti grazie a questo strumento di ricerca. Cfr.: «*E non solamente la diversità del tempo diversifica la natura del mèle, a i ffiori onde l'api sono nodride; che quelle che son nodrite de ffiori di mandorle e d'altri simiglianti fiori, sì come di ffiori di sosini e di ciriegi e di peschi, sì è più temperato e di migliore sapore che d'altre maniere di mèlli. Che voi dovete sapere che —l mèle che è fatto quando l'api sono nodrite d'origano, di calamento, d'isapo, d'altri simiglianti erbe, non si tiene niente ala natura di quello che detto avemo, che questo è più chaldo e più secho, e nonn è sì temperato*»: ZUCCHERO BENCIVENNI, «*La santà del corpo*», *volgarizzamento del "régime du corps" di Aldobrandino da Siena (a. 1310)*, a cura di R. Baldini, in «*Studi di lessicografia italiana*», XV, 1998, pp. 21-300, in particolare p. 163 [TLIO].

<sup>19</sup> Significativa la coincidenza tra miele silvestre e miele di castagno dovuta alla diffusione del castagno negli spazi incolti dell'Italia centrale.

di castagno, dal caratteristico colore scuro e tipicamente amaro-gnolo si discosta molto dal canone vigente, ancora una volta decretato dalle autorità del passato. Già Galeno, infatti, si era pronunciato a favore di un miele di colore chiaro e di consistenza semiliquida ma altamente viscoso: un paradigma ideale, che non verrà scalfito dallo scorrere dei secoli<sup>20</sup>, come attesta – tra gli altri – un passaggio tratto dal celebre trattato di mercatura trecentesco di Francesco Balducci Pegolotti: «*Mele d'ape vuol essere spesso e netto, e che non sia troppo pendente in colore giallo, e che non sia troppo corrente ma sia in colore giallo biondo, ma la sua biondezza penda anzi a bianco che al rosso*»<sup>21</sup>: il medesimo colore della «*paia nova*» di cui parla il medico Savonarola<sup>22</sup>.

L'apprezzamento per mieli di particolare provenienza, espresso nell'Antichità per il miele attico o siciliano, sembra perdurare nella cultura alimentare e dietetica tardomedievale. Mediocre è ritenuto il miele di provenienza iberica e ultimo, nella gerarchia formulata dalle fonti, risulta essere quello importato dalla regione del Mar Nero, in alcuni casi accusato – quest'ultimo – di «contenere del veleno»<sup>23</sup>. A dispetto di tale considerazione il miele proveniente da entrambe queste aree è presente sui mercati internazionali per i quali rappresenta, con ogni probabilità, l'offerta a prezzo contenuto del prodotto.

<sup>20</sup> Un miele di consistenza granulosa era poco apprezzato perché ritenuto impuro a causa della presenza di cera (MICHELE SAVONAROLA, *Libreto*, cit., p. 47).

<sup>21</sup> FRANCESCO BALDUCCI PEGOLOTTI, *Pratica di mercatura*, a cura di A. Evans, Cambridge, 1936, p. 378.

<sup>22</sup> MICHELE SAVONAROLA, *Libreto*, cit., p. 47; cfr. «*Penso non ne mangiate, ma sia di monna Margherita: comperatele un poco di mele bianco che è migliore*»: lettera di Lapo Mazzei a Francesco di Marco Datini, tratta da *Lettere di un notaro a un mercante del secolo XIV con altre lettere e documenti*, a cura di C. Guasti, Firenze, 1880, vol. I, pp. 235-236, n. 183 [TLIO].

<sup>23</sup> B. PLATINA, *Il piacere onesto*, cit., p. 48. Sulle gerarchie vigenti in ragione della provenienza geografica merita osservare che ai luoghi comuni dell'Antichità si sommano nella trattatistica quelli tipicamente medievali, tra questi, a titolo di esempio, si può ricordare la bassa considerazione in cui veniva tenuto il miele di provenienza sarda e corsa. In taluni casi possono rintracciarsi note di apprezzamento per il miele della regione di provenienza dell'autore. Va osservato, in ogni caso, che le registrazioni a carattere commerciale fanno molto spesso riferimento alla provenienza geografica del miele, evidenziando che la qualificazione risulta accolta come rilevante anche in termini correnti.



Sappiamo, infine, che la qualità del miele commercializzato nei mercati cittadini risultava non di rado inficiata da adulterazioni e contraffazioni di diversa natura. A partire dal tardo Medioevo numerosi sono i controlli preposti dalle autorità municipali sulla qualità del miele venduto. Tali controlli, documentati soprattutto per i territori di lingua tedesca<sup>24</sup>, sono intesi a limitare la sofisticazione e soprattutto la contaminazione da zolfo<sup>25</sup> dovuta al suo impiego in fase di raccolta<sup>26</sup>. Molti statuti tardomedievali testimoniano, accanto all'attenzione per la qualità del prodotto, il perpetuarsi di vendite fraudolente a danno dei suoi consumatori: tra queste quella di spacciare miele allungato con semplice acqua doveva risultare tra le più comuni<sup>27</sup>.

<sup>24</sup> F. LERNER, *Blüten, Nektar, Bienenfleiss: die Geschichte des Honigs*, München, p. 130.

<sup>25</sup> G. BESSLER, *Geschichte*, cit., p. 98.

<sup>26</sup> L'attestazione riguarda un caso giudiziario: si tratta di una citazione per danni di un acquirente che, dopo aver sostenuto un alto costo per l'acquisto di miele, ne appura la contaminazione con zolfo e altre impurità: H.M. FRASER, *History of beekeeping*, cit., p. 24.

<sup>27</sup> «Ordiniamo che alcuno carratore nè alcuna altra persona debbia nè possa fraude nè in vino nè in oglio nè in mele, metendove acqua o altra cosa per le quali le dette cose guastare o fraudare si possono [...]»: *Breve di Villa di Chiesa di Sigerro*, 1327, tratto da *Codex diplomaticus Ecclesiensis* a cura di C. Baudi di Vesme, in «Historiae Patriae Monumenta», vol. XVII, Torino, 1877, coll. 5-22, pp. 25-246 [TLIO], in particolare p. 114. Per altri riferimenti sull'adulterazione si rimanda al paragrafo «Il miele come merce».



## PRODUZIONE

### ASPETTI TECNICI

La distinzione tradizionale tra un'apicoltura pensata come forma di conduzione domestica e la stessa quale semplice ricerca e predazione dei prodotti apicoli non può identificarsi *tout-court* nel binomio allevamento-caccia/raccolta. Il processo di domesticazione delle api, infatti, risulta essere sempre circostanziale e relativizzato dall'atto della sciamatura, ciclico riadattamento dello sciame al proprio habitat naturale<sup>1</sup>. Tale ambiguità, intrinseca e non risolvibile, è supportata per il Medioevo da una configurazione ambientale<sup>2</sup> che affianca l'incolto agli arativi con una capillarità che sicuramente ebbe un peso nel suggerire quella gamma di forme ibride di apicoltura la cui varietà viene solitamente riassunta sotto la dicitura di "sistema misto"<sup>3</sup>.

La vicinanza tra l'habitat naturale delle api e gli insediamenti abitativi umani si presta particolarmente alla realizzazione di moda-

<sup>1</sup> Cfr. R. DELORT, *L'uomo e gli animali dall'età della pietra ad oggi*, Roma-Bari, 1987, p. 214.

<sup>2</sup> M. MONTANARI, *Campagne medievali*, Torino, 1984, p. 4.

<sup>3</sup> ID., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979, p. 304. Il senso di una conduzione mista è ben reso dal passaggio contenuto nello studio di Pierre Boyé sulla Lorena: «Innumerevoli erano ancora tra il XIII e il XIV secolo le api silvestri. Dalle fustaie e dai boschi cedui esse si disperdevano ai tempi della sciamatura, attraverso le campagne, si radunavano nelle aie, sui bordi dei sentieri, nei frutteti e nei giardini, a volte nei centri dei villaggi e dei paesi»: P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 7.

lità gestionali che sono state definite di “allevamento in libertà”<sup>4</sup>. La raccolta di miele da favi selvatici è attestata per l'età medievale in tutto il continente europeo<sup>5</sup>. Questa modalità che precedette e successivamente affiancò la domesticazione venne a essere largamente impiegata in tutti i territori boschivi limitrofi ai centri abitati: «Questi insetti si propagavano nel bosco così numerosi che chi abitava ai margini della foresta si accontentava volentieri di appropriarsi delle ricchezze delle colonie sul posto, senza prendersi la briga di catturare gli sciami per addomesticarli»<sup>6</sup>.

È difficile, sulla scorta degli studi prodotti, valutare in che termini la semplice predazione prevalse sulle altre modalità produttive e soprattutto in che misura essa incise sulla produzione globale. Indubbio invece è che questa pratica non godette della stessa diffusione in tutte le regioni, divenendo comune nell'Europa continentale e non trovando le condizioni di sviluppo in altre aree, come ad esempio nelle isole britanniche<sup>7</sup>. Diversamente da quanto accadde nei territori meridionali e nelle isole britanniche in cui la raccolta non mostra nessun tipo di evoluzione, nella zona continentale<sup>8</sup> vengono messi a punto, già a partire dagli ultimi secoli del Medioevo, una serie di espedienti tecnici che connotano il sistema denominato “apicoltura forestale”<sup>9</sup>, medio termine tra la predazione estemporanea e una conduzione degli alveari intesa in termini tradizionali.

<sup>4</sup> R. GRAND, R. DELATOUCHE, *Storia agraria del Medioevo*, Milano, 1968, p. 481.

<sup>5</sup> Allo sfruttamento di sciami selvatici fa riferimento la produzione legislativa alto-medievale e successivamente le rivendicazioni signorili. Cfr. R. GRAND, R. DELATOUCHE, *Storia agraria*, cit., pp. 478-480 e L. ROTH, *Die Immen*, cit., pp. 359-361.

<sup>6</sup> P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 7.

<sup>7</sup> Cfr. H.M. FRASER, *The history of beekeeping*, cit., pp. 105-107; L. ROTH, *Die Immen*, cit., pp. 359-361.

<sup>8</sup> Demarcazione geografica proposta da Ludwig Armbruster e ripresa in E. CRANE, *Archaeology*, cit., p. 92.

<sup>9</sup> Si adotta qui una traduzione letterale dall'inglese *forest beekeeping* (E. CRANE, *Archaeology*, cit., 77) e dal tedesco *Wald-Bienenzucht* (L. ROTH, *Die Immen*, cit., p. 359). Marco Accorti segnala la possibilità di distinguere nella lingua italiana “l'apicoltura di foresta”, intesa come semplice raccolta di miele, dall'“apicoltura forestale” che implica invece le prime forme di accudimento e una continuità di rapporto con il nido.

### *L'apicoltura forestale*

L'apicoltura forestale si basa su un rapporto di sfruttamento continuo caratterizzato da un intervento estremamente ridotto sull'habitat naturale delle api: essa utilizza la cavità di alberi e si risolve in un'attività periodica di raccolta con un'influenza minima sulla vita dello sciame. Le specie vegetali selezionate per questo tipo di uso sono quelle ad alto fusto quali le grandi conifere – principalmente querce e tigli nelle regioni orientali, mentre a ovest risultano preponderanti castagni e faggi<sup>10</sup>.

Eva Crane propone come area originaria dell'apicoltura forestale il territorio del medio corso del Volga (la regione tra Mosca e Bashkir) le cui aree boschive hanno una composizione di essenze vegetali autoctone<sup>11</sup> particolarmente favorevoli alla proliferazione di sciami selvatici. Le direttrici di espansione sono state individuate a est verso gli Urali e a ovest verso Karelia ed Estonia. Il vettore di diffusione è stato identificato in tribù di ceppo ugro-finnico, che avrebbero trasmesso l'uso di questa pratica alle popolazioni slave e quindi a quelle germaniche. A partire dal XIII secolo è accertato che la maggior parte del miele e della cera prodotte derivassero da questa pratica per le tribù finniche del Volga, le popolazioni slave (Russi, Polacchi), i popoli del Baltico (Estoni, Lituani, Lettoni) e quelli stanziati nell'area tedesca. Una serie di studi<sup>12</sup> supportati da reperti archeologici propone quale sua successiva area specifica i territori compresi tra la Danimarca e la Russia a nord dell'Austria<sup>13</sup>. A sud di questa fascia settentrionale, nei territori attualmente coincidenti con gli stati di Ungheria, Slovacchia, Romania e Ucraina, la raccolta del miele persistette secondo un orientamento generale senza svilupparsi in apicoltura forestale nonostante siano stati individuati alberi con contrassegni di proprietà e altri segni di "tutorato" delle api nelle cavità<sup>14</sup>.

<sup>10</sup> P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 32.

<sup>11</sup> Si tratta prevalentemente di tigli, querce, salici, pioppi e pini: E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, London, 1983, p. 79.

<sup>12</sup> Il riferimento è in particolare a L. ARMBRUSTER, *Bienenbilder und Verwandtes auf antiken Gemmen*, «Archiv Bienenkunde», XXIX (1952), pp. 68-73.

<sup>13</sup> Sull'origine dell'apicoltura forestale si veda E. CRANE, *Archeology*, cit., pp. 79 sgg.

<sup>14</sup> Il contrassegno dell'albero contenente uno sciame è in ogni caso un'attestazione di un diritto sulla raccolta ma dipendentemente dalla proprietà del sito forestale e dalla re-



Fig. 1: I territori a nord della linea di demarcazione costituiscono l'area di diffusione dell'apicoltura forestale

La pratica consta in una serie di passaggi che illustriamo in termini generali. A seguito della scoperta dello sciame l'albero ospitante veniva contrassegnato da un'incisione per assicurarsene il possesso. La segnatura dell'albero veniva unanimemente riconosciuta come attestazione di proprietà e "congelava" il diritto al prelievo del favo fino al momento della raccolta. Nella regione del Volga di Cheremessia (considerata la terra d'origine dell'apicoltura forestale) la tipologia della segnatura risulta a tutt'oggi visibile. I segni rinvenuti sono stati rispettivamente interpretati come scure, orecchie di lepre, forcone da campo, arco, corna di capra, solco, quando non più semplicemente croce, cerchio, ovale o altro elementare motivo geometrico<sup>15</sup>.

Nella regione moscovita, l'espressione *bortnye ukhoz'ya*<sup>16</sup> può essere tradotta con "sentiero delle api": si tratta di percorsi tracciati

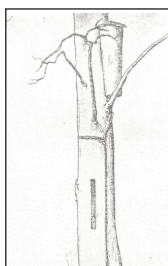
golamentazione vigente essa dà accesso all'intero raccolto, a una sua percentuale o a una ricompensa in denaro. Per il riferimento alla legislazione Longobarda cfr. L. ROTH, *Die Immen*, cit., p. 359.

<sup>15</sup> E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., p. 83.

<sup>16</sup> D. GALTON, *Survey of thousand years of beekeeping in Russia*, London, 1971, p. 22.

ricalcando la posizione di alberi contrassegnati per la presenza di nidi. La ricorrenza di questa dicitura in lasciti e testamenti tardomedievali testimonia l'estrema diffusione di questa pratica nella zona sopra menzionata<sup>17</sup>. Trovando una piccola cavità in un albero vuoto l'apicoltore forestale la allarga, in molte regioni taglia una porticina alta e stretta per fornire riparo alla colonia sia dagli agenti atmosferici sia da eventuali predatori<sup>18</sup>.

L'esempio russo, sebbene rimanga ai confini del territorio qui in-



*Fig. 2: Albero in Chermessia, Russia, raffigurante una porta per il passaggio delle api, una fune per l'arrampicata e un tronco svuotato per ospitare un secondo sciame*

dagato, fornisce il caso in assoluto più studiato per quanto riguarda questo tipo di pratica: qui sono state rintracciate cavità incise a un'altezza media da terra tra i cinque e i venticinque metri, presentando talvolta anche due o tre incavi all'interno della medesima pianta.

Nella stagione delle sciamature, al termine della primavera, l'apicoltore ispeziona tutti i tronchi predisposti e identifica le cavità effettivamente occupate, che solitamente non superano contemporaneamente una percentuale del 10% della totalità<sup>19</sup>: le rimanenti costituiranno un possibile alloggio per i molti sciame in cerca di un luogo idoneo alla loro nidificazione. La raccolta viene effettuata al termine dell'estate, alla fine delle fioriture, nel momento più propizio a un prelievo abbondante di miele<sup>20</sup>.

L'altezza idonea al prelievo del favo veniva raggiunta mediante l'ausilio di corde. L'arrampicata comportava un certo margine di

<sup>17</sup> *Ibidem*.

<sup>18</sup> Le modalità dell'intaglio sono diverse, si tratta comunque nella maggior parte dei casi di un unico pezzo; fa eccezione il caso della Polonia dove è testimoniato l'uso dell'intaglio "a doppia anta".

<sup>19</sup> E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., p. 83.

<sup>20</sup> Questo tipo di pratica non sembra prevedere la raccolta autunnale, che era invece effettuata nell'ambito dell'apicoltura domestica.

rischio per l'apicoltore e, considerata la notevole altezza a cui doveva svolgersi l'operazione, gli incidenti non devono essere stati del tutto eccezionali. Al termine dell'arrampicata veniva rimossa la porticina, ovvero la parte di corteccia intagliata e, utilizzando il fumo per contenere il fastidio delle api circostanti, venivano incisi e asportati i favi; al termine dell'operazione la porta veniva ricollocata al suo posto.

La tecnica dell'affumicamento, oggi praticata per ogni tipo di operazione "a favo aperto", viene utilizzata per stordire le api ed evitarne l'attacco. La colonia sopravviveva solitamente al prelievo, tranne in caso di complicazioni<sup>21</sup>. L'asfissia temporanea utilizzava un fumo prodotto dalla combustione di resine, legno<sup>22</sup>, sterco<sup>23</sup> e in zone circoscritte si ricorreva a funghi con particolari proprietà<sup>24</sup>. Adatto alla raccolta effettuata sull'albero era l'uso di bastoni con stoppe accese a una loro estremità nonché di archetipi di pipe.

Solo in alcuni casi alla fine dell'inverno poteva essere previsto un ulteriore svuotamento della cavità, mentre il prelievo dei favi veniva praticato in primavera, periodo in cui la cera raggiungeva il massimo pregio per via del suo candore<sup>25</sup>.

I reperti ricondotti all'apicoltura forestale attestano una sostanziale continuità della pratica dai primi secoli dell'era cristiana fino all'inizio del XX secolo. Tale stasi ci consente di considerare come significativi anche reperti relativamente recenti, seguendo un metodo comparativo già accolto per altre produzioni alimentari<sup>26</sup>. Un'attrezzatura rinvenuta intorno al 1900 nella zona di Chermessia<sup>27</sup> e alcune raffigurazioni risalenti al XVIII secolo<sup>28</sup> documentano l'uso

<sup>21</sup> Sulla soppressione della famiglia cfr. M. MONTANARI, *L'alimentazione*, cit., p. 481; E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, p. 91; *L'abeille*, cit., pp. 23, 81, 97.

<sup>22</sup> *Ivi*, p. 103.

<sup>23</sup> Lo sterco di bue era preferito nell'Europa occidentale a causa della supposta parentela con la loro origine secondo le credenze degli autori classici: P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 73.

<sup>24</sup> *Ibidem*.

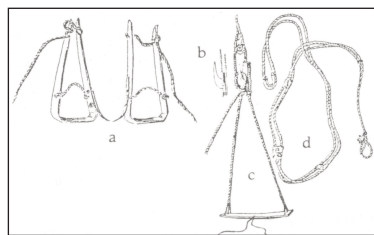
<sup>25</sup> E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., p. 78.

<sup>26</sup> Il riferimento specifico è a un reperto datato 2000 anni fa che documenta l'esistenza di una tecnica praticata fino al secolo scorso (E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., p. 80). Sulla validità della comparazione etnoarcheologica per uno studio sulle pratiche legate all'apicoltura tradizionale vedi R. BORTOLIN, *Archeologia del miele*, cit., p. 12.

<sup>27</sup> *Ivi*, p. 81.



di un corredo ausiliario per l'arrampicata (funi in vari materiali, sorta di staffe uncinata per assicurare la presa sul tronco, uncini per scaricare il peso della corda ecc.), una strumentazione atta alla recisione e prelievo del favo (arnesi da taglio, accette con la punta ricurva per lo svuotamento delle cavità ecc.) e strumenti per l'affumicamento (ceppi e bastoni con avvolta a una estremità della stoppa per prelievi ad alta quota, contenitori con materiale di combustione lenta per operazioni ad altezza non elevata); non mancano naturalmente nell'equipaggiamento di base uno o più contenitori per i favi appena recisi (cesti, secchi, vasi di materiale vario). Non risulta alcuna interpretazione circa l'arco con le frecce con cui



*Fig. 3: Equipaggiamento d'arrampicata di un apicoltore forestale (inizio XX secolo)*

*a) Staffe*

*b) Gancio per appendersi*

*c) Sedile*

*d) Corda in corteccia di tiglio*

viene rappresentato lo *Zeidler* inciso sul portone del castello di Feucht edificato intorno al IX secolo e la cui ricostruzione risale al 1370. Forse è un generico riferimento a una necessaria arma difensiva nei confronti di orsi, lupi, cinghiali e altri tipi di predatori che popolavano le aree boschive. Non è da escludere tuttavia che si tratti di un riferimento più specifico a una concessione di caccia con arco di cui gli apicoltori forestali erano talvolta beneficiari<sup>29</sup>.

<sup>28</sup> *Ivi*, p. 85; P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 38.

<sup>29</sup> R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria*, cit., p. 480.

<sup>30</sup> E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., p. 83.



Fig. 4: Zeidler simile a quello riprodotto nel castello di Feucht

La rottura spontanea di tronchi già nidificati deve aver suggerito, già in epoche remote, l'utilizzo di tronchi opportunamente segati atti a ospitare alveari. Questa variante, che sembra discostarsi di poco dall'uso delle cavità degli alberi, risulta di fatto gravida di conseguenze riguardo a quella che fu l'evoluzione delle modalità gestionali attuate. Dove lo spettro vegetativo lo consentiva la scelta per questo tipo di intervento venne indirizzata verso salici, pioppi e più tardi (intorno al XV secolo) pini<sup>30</sup>. La penuria di alberi idonei, congiunta alla crescente importanza che i prodotti apicoli andavano ricoprendo nei mercati internazionali, dovette risultare determinante nell'affermazione di questa pratica. In alcune regioni anche i conflitti di interessi tra gli addetti forestali e gli apicoltori dovette giocare un ruolo di rilievo nel far optare questi ultimi per l'uso di contenitori specifici distinti dagli alberi vivi, il cui usufrutto era troppo spesso oggetto di contenzioso<sup>31</sup>. L'iniziativa consisteva nel tagliare tronchi opportunamente svuotati, posizionarli successivamente in maniera strategica perché le api vi nidificassero e quindi depredarli al termine di ogni estate<sup>32</sup>. Questi ceppi, che si possono considerare a tutti gli effetti gli archetipi dell'arnia verticale, vennero collocati per un lungo periodo esclusivamente sugli alberi sia per difende-

<sup>31</sup> Il riferimento è ai territori di lingua tedesca: *Ivi*, p. 85.

<sup>32</sup> Venivano selezionati tronchi stretti a cui venivano recisi i rami: *Ivi*, p. 83.

<sup>33</sup> Cfr. R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria*, cit., p. 480; L. ROTH, *Immen*, cit.,

re il nido dall'attacco di mammiferi predatori (prevalentemente orsi), sia perché vigeva la convinzione che le api si posizionassero preferibilmente in alto.

Questi ceppi, inizialmente appesi a funi che ne assicuravano la tenuta o precariamente appoggiati a rami robusti, vennero in un secondo momento predisposti su appositi sostegni in legno e nell'intento di facilitare i prelievi vennero collocati ad altezze sempre inferiori. La collocazione successiva fu quella sul terreno e, per una naturale razionalizzazione della gestione, si giunse alla concentrazione di tutte le unità: sono i grandi apiari forestali cui fanno riferimento le normative imperiali dell'Europa continentale dal IX al XIV secolo<sup>33</sup>. È bene tenere presente che questo tipo di apiario, essendo realizzato con arnie-tronco disposte all'interno di aree boschive, va ritenuta ancora – per quanto elaborata – una forma di apicoltura forestale.

È facile comprendere quali siano stati gli incentivi a realizzare la stessa struttura in contesti diversi dalla foresta, così intensamente abitata da mammiferi predatori, presenze che rappresentavano una minaccia per la colonia e per l'apicoltore stesso; tra questi fattori un ruolo non marginale è stato giocato dal graduale disboscamento e quindi, nelle aree a maggior densità demografica, dalla drastica riduzione delle superfici di incolto.

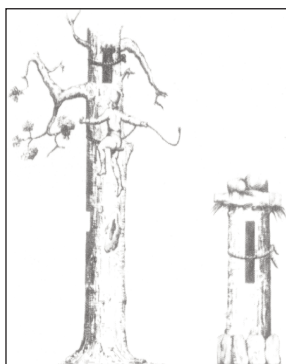


Fig. 5: Probabile genesi dell'arnia-tronco

pp. 359-361; P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., pp. 18 sgg.

<sup>34</sup> L'arnia a telai mobili, che ha rivoluzionato le pratiche apicole, risale al 1844 e la

Gli apiari cambiarono così lentamente collocazione trovando spazio accanto agli arativi e comunque laddove le specie vegetali mellifere abbondavano. Le soluzioni adottate, per quanto eterogenee e multiformi, fanno capo a una conduzione che possiamo convenzionalmente denominare di tipo tradizionale, conduzione che si differenzia da quella forestale per la tipologia delle arnie adottate, per l'ubicazione delle stesse e per le modalità della raccolta.

### *La conduzione tradizionale*

#### **L'arnia**

L'apicoltura medievale, intesa come insieme di pratiche che implicano una continuità di rapporto tra l'operatore e la colonia, è un'apicoltura di tipo fissista, fa cioè uso di arnie a favi fissi<sup>34</sup>. Il fatto che il favo – vale a dire l'unità strutturale del nido composto da celle contigue – sia fissato internamente alle pareti dell'arnia e faccia con essa corpo unico è una condizione che ha delle implicazioni importanti sulle operazioni da effettuare e costituisce l'unico comune denominatore di tutti i modelli in uso prima dell'età moderna<sup>35</sup>.

L'arnia a favi fissi è sicuramente più congrua alle esigenze produttive dell'economia medievale poiché essa, a differenza di quella a favi mobili, favorisce la produzione di cera e risponde meglio, in tal senso, alle esigenze dell'epoca. L'arnia a favi fissi può essere composta da una o più parti, l'uso di un pezzo mobile che fungesse da melario rimane tuttavia incerto e sporadico nella fattura medievale.

sua invenzione viene attribuita al francese Debeauvoys: P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 49. La paternità dell'invenzione rimane tuttavia contesa tra diverse figure, di fatto essa compare in diversi Paesi europei negli stessi anni.

<sup>35</sup> Il mobilismo ha comportato un'uniformizzazione nella produzione delle arnie che, conformandosi a criteri standardizzati universalmente riconosciuti, ha annientato nel giro di pochi decenni un'enorme varietà di forme e materiali localmente adottati. Parallelamente tutte le diversità dovute alla manifattura, di cui ogni angolo d'Europa ha conservato e tramandato i segreti per secoli, sono state omologate dalla produzione industriale su vasta scala, il cui bacino di approvvigionamento è sufficientemente vasto da riuscire ad affrancare la produzione dalla ristrettezza delle disponibilità dei materiali locali e la cui rete di distribuzione talmente estesa da non prestare attenzione alle differenze climatiche regionali. Di fronte alla massiccia omologazione risultata da questa congiuntura figurarsi la varietà di forme e materiali che precedettero l'epoca del mobilismo richiede un vigoroso

le che realizza nella quasi totalità dei casi un'arnia composta da un unico pezzo<sup>36</sup>.

Tutta la tipologia passata in rassegna risponde al requisito essenziale del riscontro documentario nell'ampia accezione che contempla oltre alle fonti legislative, quelle trattatistiche, iconografiche e materiali, cui non si trascurerà di fare puntuale riferimento ogniqualevolta queste siano in grado di apportare dati significativi riguardo alla presenza, modalità costruttive e relativi impieghi di ogni singolo tipo.

La letteratura edita sulla storia dell'apicoltura si astiene dal proporre periodizzazioni che possono ritenersi utili rispetto all'età medievale, poiché l'affinità tipologica di reperti appartenenti a epoche antecedenti e posteriori al Medioevo attestano una stasi delle tecniche costruttive e dei materiali utilizzati: di fatto l'uso dei medesimi modelli risale, nella maggior parte dei casi all'Antichità e si protrae sino al XIX secolo. In altri termini questo significa che nell'ambito di uno studio circoscritto al Medioevo non esiste una tipologia cronologica ed evolutiva in senso stretto, essendo stati i vari tipi utilizzati contemporaneamente in aree diverse piuttosto che, in alcuni casi, accostati all'interno del medesimo territorio.

Nell'illustrazione dei diversi modelli il criterio espositivo più significativo risiede nella distinzione tra tipi orizzontali e tipi verticali. Lo studio di Friedrich Ruttner<sup>37</sup> propone una mappa sulla distribuzione dei diversi tipi che evidenzia due grandi aree geografiche: una prima zona, che comprende tutto il bacino del Mediterraneo centro-orientale (ossia l'Italia e la Grecia meridionali) e l'Africa settentrionale, oltre a una macchia situata a nord-est delle Alpi, dove vi è il marcato predominio dell'arnia orizzontale, e una vasta fascia del continente estesa tra la Spagna e l'Asia sud-orientale, incluse le isole britanniche, l'Europa del nord fino al corso dell'Elba e del Danubio, dove prevale l'arnia a sviluppo verticale.

sforzo d'immaginazione, sforzo che rimane profondamente debitore verso il minuzioso descrittivismo di tanta produzione iconografica, così come dei numerosi reperti archeologici sinora identificati.

<sup>36</sup> R. DELORT, *L'uomo*, cit., p.219.

<sup>37</sup> F. RUTTNER, *Evolution historique de la ruche*, Bucaresti, 1979, p. 215.

<sup>38</sup> E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., p.115.



Fig. 6: Distribuzione geografica dei diversi tipi di arnia:

I) Tronco d'albero cavo e panieri

II) Arnio-tunnel

III) Apicoltura forestale

La distribuzione dei due tipi va intesa lasciando il debito spazio alle eccezioni del caso: il tronco in legno delle foreste del nord viene talvolta utilizzato orizzontalmente e un'immagine tratta da un manoscritto denominato *Sachsenspiegel*, prodotto probabilmente in Meissen prima del 1375, illustra un impilamento di sei arnie orizzontali a tavole di legno simili a quelle ritratte nei rotoli di *Exultet* in uso nell'Italia meridionale<sup>38</sup>.

Le motivazioni proposte da Eva Crane<sup>39</sup> sulla distribuzione dei due tipi vanno ricercate nella diversa adattabilità che essi offrono rispetto alle condizioni climatiche in cui vengono utilizzati. L'arnia verticale, diffusa a una latitudine caratterizzata da inverni rigidi e duraturi, ha una maggiore tenuta termica per le modalità costruttive impiegate e per la collocazione strategica della covata di cui si riesce in tal modo a sfruttare il calore. Al contrario la disposizione orizzontale, realizzata tipicamente con materiali a più elevata dispersione termica, favorisce la ventilazione laterale, indispensabile per le alte temperature e il clima asciutto che contraddistinguono le regioni meridionali.

<sup>39</sup> *Ivi*, pp. 115-116.

<sup>40</sup> *Ivi*, p. 91.

Esiste convergenza di opinioni tra i maggiori studiosi<sup>40</sup> nel ritenere che nella zona centro-settentrionale la diffusione di contenitori caratterizzati prevalentemente da uno sviluppo verticale sarebbe da attribuire al modello dell'arnia primitiva a ceppo cavo e non può ritenersi un caso che le regioni che l'hanno di fatto adottata coincidano con quelle dove si praticava l'apicoltura forestale<sup>41</sup>.

L'uso delle cavità degli alberi vivi, nonché quello di ceppi a essi appesi e successivamente poggiati sul terreno fu determinante nel suggerire l'utilizzo dell'arnia in posizione verticale ed è per questo che i suoi ambiti di diffusione collimano – quando non coincidono – con le vaste distese di querce e faggi idonee all'apicoltura forestale.

Così come un tronco vuoto poggiato sulla sua terminazione aperta poteva essere usato come alveare, con la sola condizione che ci fossero rotture o appositi buchi per permettere il passaggio delle api, un comune cestino o qualsiasi contenitore di giuste dimensioni poggiato in posizione invertita poteva prestarsi a tale uso. Il ceppo svuotato avrebbe suggerito la costruzione di arnie verticali secondo l'istinto imitativo di forme conosciute e acquisite anche di fronte alla disponibilità di nuovi materiali.

Proprio a causa di una riscontrata tendenza alla riproduzione di forme già acquisite con un materiale anche dopo la sua sostituzione, tutta l'Europa centro-settentrionale perpetuò per secoli la preferenza per una direzione verticale di utilizzo, nella forma di cilindro, campana o cupola, realizzata con materiali diversi: legno, giunco, vimini e paglia di segale intrecciata. Essendo l'arnia-tronco il tipo distintivo dell'apicoltura forestale essa risulta già illustrata nel paragrafo precedente. Ritornare su alcuni dettagli, tuttavia, può risultare utile per meglio cogliere il funzionamento di un tipo di arnia estremamente diffuso anche nell'ambito della conduzione tradizionale<sup>42</sup>.

<sup>41</sup> In tedesco esiste il termine *Strülper* per designare l'arnia verticale poggiata sulla sua apertura: E. CRANE, *Archeology*, cit., p. 91.

<sup>42</sup> Per quanto l'area dove il suo utilizzo risulta prevalente corrisponda all'Europa continentale, l'uso di questo modello è attestato anche nella Francia meridionale e nelle penisole iberica e italica (P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 38). L'indicazione riportata dallo stesso autore per la quale il taglio in periodo di luna favorevole era inteso tutelare il tron-

La forma dell'arnia-tronco è ovviamente determinata dal tipo di albero di provenienza: tipicamente si tratta di una sagoma alta e stretta, essendo state principalmente utilizzate le grandi conifere. Nel sud della Francia è invece frequente una forma più tozza, prevalendo qui il ricorso a ceppi di castagno, quercia e faggio, a differenza di quanto accade nella Francia occidentale dove prevalgono ceppi di tiglio e di pino<sup>43</sup>.

In Russia, Polonia e Germania la pratica di intagliare l'albero per raggiungere il favo è stata successivamente applicata all'arnia-tronco, determinando in questo modo un'apertura laterale, condizione che dispensava dalla necessità di sollevare la struttura per ogni tipo di operazione come avveniva per arnie-tronco non incise, determinando in questa zona l'uso di ceppi più massicci, alcuni di spessore tale da consentire intagli anche a fini ornamentali. Una larga pietra piatta veniva usata come coprifavo al fine di proteggere la colonia dagli agenti atmosferici e dalle incursioni di animali.

L'arnia-canestro rappresenta accanto al tronco svuotato il tipo più diffuso dell'Europa settentrionale<sup>44</sup>, nonché quello iconograficamente più rappresentato<sup>45</sup> e copiosamente documentato sin dai primi secoli del Medioevo<sup>46</sup>. Il reperto archeologico più antico viene datato al II secolo d.C. ed è stato rinvenuto sulla costa del Mare del Nord, in corrispondenza dei territori della Bassa Sassonia<sup>47</sup>.

Diversi studiosi di apicoltura storica insistono sull'originalità di questo modello, che viene rivendicato come autoctono dalle popolazioni nordiche grazie a una tecnica costruttiva sconosciuta nell'ambito dell'apicoltura di matrice romana<sup>48</sup>. Per questo tipo di arnia i materiali più tipici sono il vimini e successivamente la paglia.

co dalla marcescenza appartiene a una tradizione orale poco indagata.

<sup>43</sup> Cfr. P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 32.

<sup>44</sup> D. MORE, *The bee*, cit., p. 86.

<sup>45</sup> Secondo la ricostruzione di Philippe Marchenay la prima rappresentazione iconografica risale al 1326: P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 41.

<sup>46</sup> Riferimenti si trovano nelle antiche leggi irlandesi risalenti al V secolo d.C. (H.M. FRASER, *Beekeeping 1066*, cit., p. 13).

<sup>47</sup> E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., p. 99.

<sup>48</sup> H.M. FRASER, *History of beekeeping. In the lands*, cit., p. 2; ID, *Beek.1066*, cit., pp. 1-2. Il riferimento a questo tipo di arnia è nelle *Leges Barbarorum* – di dimensioni ridotte e realizzata in vimini – e nel *Domesday Book* – realizzata in paglia.

<sup>49</sup> P. MARCHENAY, *L'uomo*, p. 40.



L'utilizzo del canestro realizzato in stecche intrecciate è di probabile origine celtica<sup>49</sup> e il suo impiego sembra attestato nelle regioni centro-settentrionali già in tarda età imperiale<sup>50</sup>. Rimane plausibile l'ipotesi sulla sua origine legata a popolazioni nomadi, poiché essa ha il pregio, a differenza dei pesanti tronchi svuotati, di una grande agilità di trasporto<sup>51</sup>.

I materiali vegetali adottati, fossero essi fuscilli, radici o picciuoli, dovevano rispondere a requisiti di lunghezza ed elasticità e venivano selezionati da determinate specie vegetali tra le quali si conoscono per le isole britanniche e le regioni francesi il nocciolo e il salice<sup>52</sup>. La tecnica a intreccio adottata in questo tipo di manufatto prevedeva originariamente l'esistenza di un picciolo robusto, usato come ancoraggio per le altre stecche, che emerge sulla punta superiore, così come mostrato da un reperto risalente al III secolo d.C.<sup>53</sup>.

Le forme realizzate variano notevolmente: più strette e allungate nei Paesi Bassi,<sup>54</sup> tipicamente a campana in Gran Bretagna e in Francia, con un restringimento in vita<sup>55</sup> o a forma conica<sup>56</sup> in altre regioni dell'Europa settentrionale. La variante realizzata con paglia assemblata a spirale è di più ampia diffusione poiché questo materiale consente di realizzare una superficie più compatta del vimini e quindi a maggior isolamento termico<sup>57</sup>. Il territorio d'origine dell'arnia in paglia è supposto essere la regione a ovest dell'Elba e il suo principale vettore di diffusione viene generalmente identificato nell'invasione anglo-sassone<sup>58</sup>.

In particolare lo *Strohkorb* – termine tedesco usato per indicare l'arnia in paglia – si afferma nelle regioni nelle quali la trebbiatura della segale viene eseguita a mano, poiché quella battuta dal

<sup>50</sup> W. HERROD-HEMPSALL, *Beekeeping*, cit., pp. 1775-1776.

<sup>51</sup> P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 40.

<sup>52</sup> *Ivi*, p. 86. Le arnie in vimini della regione francese della Guascogna utilizzano una gran varietà di materiali tra cui radice di pino e rami di rovo: P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 40. Cfr. R. DELORT, *L'uomo*, cit., p. 217.

<sup>53</sup> L'ipotesi formulata da Armbruster si basa sul ritrovamento di un arnia serba: si veda E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., p. 100.

<sup>54</sup> *Ivi*, p. 104.

<sup>55</sup> P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 40.

<sup>56</sup> E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., p. 101.

<sup>57</sup> Cfr. R. DELORT, *L'uomo*, cit., p. 218; H.M. FRASER, *The story of the progress*, cit., p. 13.

<sup>58</sup> D. MORE, *The bee*, cit., p. 86. Cfr. inoltre E. CRANE, *Archeology*, p. 103.

<sup>59</sup> R. DELORT, *L'uomo*, cit., p. 216; W. SCHRÖDER, *Aus der Geschichte*, cit., p. 40.

bestiame non presenta le caratteristiche idonee a questo tipo di lavorazione<sup>59</sup>. L'arnia realizzata in paglia viene menzionata per la prima volta nel *Capitulare de villis* nel 799, laddove il più antico reperto rinvenuto, risalente al XII secolo, è in grado di documentare la staticità della tecnica adottata per costruirla<sup>60</sup>.

Questo tipo di arnia abbisogna, a causa di una grande quantità di interstizi, di un materiale di copertura che garantisca una buona tenuta termica. Si tratta nella maggioranza dei casi di un rivestimento in fango, o in letame vaccino, o ancora in una malta impastata con sabbia, terriccio e altro<sup>61</sup>. Una protezione tipica è un ulteriore cappuccio in paglia fermato da un anello in ferro con cui viene ricoperta l'arnia stessa e che, anche grazie all'intercapedine creata, favorisce a sua volta un buon isolamento termico<sup>62</sup>.

Il supporto per l'arnia disposta singolarmente è una base sporgente (proiezione) in legno, pietra o ardesia pensata come predellino per le api dove una scanalatura consente un accesso all'interno dell'arnia. Solitamente l'installazione avviene o su appositi supporti individuali adagiati sul terreno o in fila su una panca di legno. In simili arnie dalla forma alta e stretta vengono inserite internamente alcune assicelle di legno con funzioni di sostegno per i favi.

L'entrata talvolta è semplicemente fornita da un foro effettuato direttamente sulla parete dell'alveare ma questo, gravato dal peso dei favi, rischia di indebolire nel tempo la struttura e risulta pertanto sconsigliabile<sup>63</sup>.

Un espediente per avere del miele comodo da prelevare è quello di realizzare una porzione circolare (anello) costruita con la stessa tecnica dell'intera arnia e disporla quindi sul suo fondo: una volta "costruita" internamente dalle api – ovvero con favi in cera predisposti per lo stivaggio del miele – questa sorta di supporto poteva essere rimosso con una semplice recisione del favo.

<sup>59</sup> P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 41; tengo a precisare tuttavia che non ho rintracciato il riferimento nell'edizione consultata: *Il Capitulare de villis*, a cura di B. Fois Ennas, Milano, 1981.

<sup>60</sup> A tal fine potevano essere utilizzati argilla grassa, creta, cenere di legno a cui si aggiungeva acqua e, a volte, aceto (P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 40).

<sup>61</sup> E. CRANE, *Archeology*, cit., p. 104; D. MORE, *The bee*, cit., p. 88. La protezione dagli agenti atmosferici poteva essere garantita da uno strato di tela di sacco o materiale simile ricoperto a sua volta da terraglia densa e untuosa (E. CRANE, *Archeology*, cit., p. 104).

<sup>62</sup> D. MORE, *The bee*, cit., p. 87.

<sup>63</sup> Per altri esempi di arnia verticale si veda E. CRANE, *Archeology*, cit., pp. 113 sgg.



Fig. 7: Anello da aggiungere all'arnia-canestro per aumentarne la capacità e agevolare il prelievo di miele

Allo stesso modo la parte superiore del bugno può essere sormontata con una cupola costruita con la stessa tecnica dell'arnia e su di essa semplicemente adagiata: le due parti vengono messe in collegamento da un piccolo foro che permette alle api di deporre miele anche in questa sezione che, una volta riempita di miele, veniva asportata così come accadeva all'anello inferiore<sup>64</sup>.

Così come l'arnia-tronco e l'arnia-canestro costituiscono i prototipi di riferimento per la tipologia verticale, l'arnia-tunnel, detta anche arnia "Columella", lo è per quelli a sviluppo orizzontale. Questo modello è costituito da una cassa quadrangolare di tavole di conifera ed è dotata talvolta di diaframmi mobili che consentono una variazione di volume<sup>65</sup>.

<sup>65</sup> All'arnia orizzontale a tavole fa riferimento *Geoponica*, raccolta di antichi testi di materia agraria di produzione bizantina – scritta nel VI e ripresa nel X secolo – testo secondo il quale le specie vegetali utilizzate erano faggio rosso, pino, quercia e fico. Le dimensioni riportate sono di 3 piedi per 1: cfr. R. DELORT, *L'uomo*, cit., p. 217; W. HEROD-HEMPSALL, *Beekeeping*, cit., p. 1765.

<sup>66</sup> I. NASO, *Apicoltura*, cit., pp. 217-224. Sulle arnie orizzontali i rotoli di *Exultet* rap-

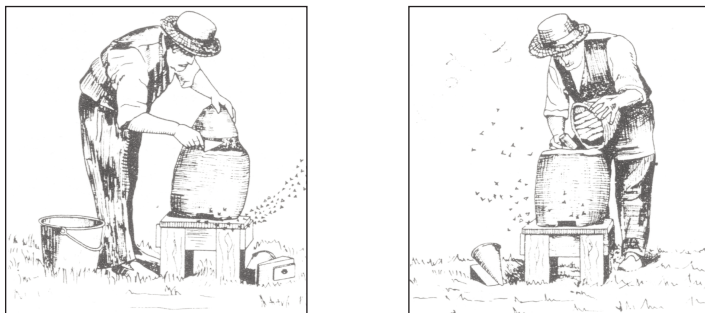


Fig 8a e 8b: Due fasi di prelievo da bugno con calotta: quest'ultima consente di prelevare il miele con minimi effetti sulla vita della colonia

L'area di diffusione comprende, oltre alla fascia mediterranea, l'attuale Slovenia e i territori compresi tra le Alpi e la regione intorno alla città di Klagenfurt. Va rilevato che questo modello, rappresentato nelle miniature dei rotoli liturgici degli *Exultet* prodotti nell'Italia meridionale tra X e XIV secolo, risulta in assoluta continuità con le arnie descritte dagli autori latini<sup>66</sup>.

### L'apiario

Sulla collocazione dell'arnia le indicazioni fornite dalla trattatistica agronomica medievale ricalcano piuttosto pedissequamente i dettami precedentemente espressi dagli autori latini. Parafrasando Virgilio, Varrone e Columella, i trattati del basso Medioevo consigliano un luogo al riparo dai venti, in particolare da quelli settentrionali, non eccessivamente esposto alle calure estive e ai freddi invernali, posto in prossimità di una fonte di acqua fresca e che goda dell'ombra di grandi alberi. Allo stesso modo è presente la preoccupazione di eventuali incursioni da parte di altri animali: una copertura per pipistrelli e uccelli predatori, un sostegno all'al-

presentano una fonte iconografica straordinariamente ricca: si vedano in particolare *Exultet: rotoli liturgici del Medioevo meridionale*, a cura di G. Cavallo, Roma, 1994; *Rotoli di Exultet dell'Italia meridionale*, a cura di G. Cavallo, G. Orofino, O. Pecere, Bari, 1973. Da questi stessi testi sono tratte alcune delle immagini raffiguranti modelli di arnie orizzontali realizzate in tavole di legno, qui riprodotte tra le tavole a colori.

<sup>67</sup> J. P. MONFERRER SALA, *La miel en la España musulmana (al-Andalus)*, I, in «Vida

tezza del terreno per la difesa da topi e lucertole ed eventuali strutture murarie per dissuadere le visite di animali da cortile risultano previsti.

Caldamente consigliato è disporre l'arnia in luoghi non eccessivamente remoti, perché questa rimanga protetta da assalti di bestie feroci, nonché dal furto di terzi. Nel caso di una collocazione a ridosso dell'abitazione bisogna invece accuratamente evitare che la colonia risenta degli odori di cucina, particolarmente sgraditi alle api, o di effetti acustici particolari – quale ad esempio l'eco – anch'essi ritenuti sgradevoli per lo sciame. Alcuni contesti vegetali, poi, sembrano essere stati sfruttati proprio al fine di ospitare un gran numero di sciami e concentrare la produzione di miele: un trattato di zootecnia redatto nell'XI secolo da un autore toledano riconosce nelle distese di melissa (*Melissa officinalis* L.) un contesto privilegiato, identificando proprio nell'apicoltura una delle finalità della sua coltivazione<sup>67</sup>.

Il raggruppamento di più arnie consentiva una gestione a carattere intensivo e veniva spesso realizzato nell'Europa continentale all'interno di aree boschive, con le semplici precauzioni d'appoggio illustrate nel paragrafo sull'apicoltura forestale. La soluzione allocativa più prossima a quella propriamente boschiva è quella documentata per le isole britanniche e che risponde alla denominazione di *bee-garden*: si tratta di una sistemazione in aree incolte adiacenti a macchie forestali di cui le api sfruttano il foraggiamento; solitamente non esistono per questo tipo di apiario all'aperto strutture protettive e presentano invece, con questa finalità, rialzi naturali, terrapieni e altre forme primitive di recinzione<sup>68</sup>.

Esistono infine alcune soluzioni allocative che implicano una presenza muraria e meritano dell'interesse per la singolarità delle forme architettoniche realizzate. Tra queste la forma meno impegnativa dal punto di vista dell'abilità tecnica richiesta e della di-

Apicola», 47, 1991, pp. 24-28, in particolare p. 25.

<sup>68</sup> E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., pp. 88-90. Interessante il riferimento alla recinzione rettangolare di età medievale denominato come *bee-garden* adiacente all'area boschiva presso Dorset: Ivi, p. 90. Nello studio sulla Lorena del XV secolo l'apiario medio viene dimensionato con un ordine di grandezza che varia da un minimo di cinque a un massimo di trenta arnie: P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 5.

<sup>69</sup> L'unico studio sistematico di cui si dispone è a cura di Eva Crane, circoscritto pur-

sponibilità dei materiali utilizzati consiste nel semplice ancoraggio a una parete esterna adeguatamente orientata di mensole in legno o pietra sulle quali venivano successivamente adagiati gli alveari.

Altra soluzione che sfrutta le pareti perimetrali delle abitazioni è costituita dai cosiddetti *bee-boles*: nicchie opportunamente disposte per ospitare arnie movibili di tipo verticale<sup>69</sup>.

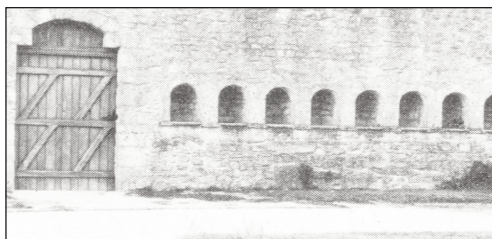


Fig. 9: Esempio di *bee-boles*

Vanno considerate infine le strutture indipendenti appositamente realizzate come riparo per gli alveari. Si tratta di una soluzione originaria dell'area danese che attecchì sulla costa occidentale inglese ma non destinata a una vasta diffusione<sup>70</sup>.

Quest'ultimo caso concerne per l'età medievale solo costruzioni relativamente precarie, realizzate in legno o pietra o ancora semplici panche protette da cannicciati, poiché solo molto più tardi – ovvero intorno al XVII secolo – questo tipo di esigenza stimolò l'elaborazione di un proprio genere architettonico.

	Inghilterra	Galles	Scozia	Irlanda	Totale
Sec. XII	1				1
Sec. XIII			1		1
Sec. XIV	4	1			5
Sec. XV	9				9

Fig. 10: Datazioni di *bee-boles* medievali realizzati in muratura nel Regno Unito (E. Crane, *The archeology of beekeeping*, London, 1983)

troppo alle isole britanniche: E. CRANE, «Bee boles: 600 years of skep beekeeping in Britain and Ireland» in EAD., *Archeology of beekeeping*, cit., pp. 117-163.

<sup>70</sup> D. MORE, *The bee*, cit., p. 88.

<sup>71</sup> Numero attestato per la corte di Geisewerter (J.G. BESSLER, *Geschichte*, cit., p. 94).

La particolare attenzione mostrata dall'amministrazione di Carlo Magno per lo sviluppo dell'apicoltura e la regolamentazione dell'attività all'interno delle corti comitali documentano i primi casi di allevamento su larga scala, che arrivano per quella data a una concentrazione massima di cinquanta unità<sup>71</sup>.

### *Le modalità della raccolta*

L'apicoltura tradizionale, basata sull'utilizzo di arnie a favi fissi è caratterizzata da un basso tenore di investimenti e da una manodopera ridotta: le api non vengono troppo disturbate e lo svernamento si svolge in buone condizioni grazie soprattutto all'impiego di materiali altamente isolanti. Tuttavia le difficoltà nel visitare correttamente le colonie ostacolano e complicano eventuali interventi umani volti alla cura o alla nutrizione della colonia e comporta una smelatura primitiva e traumatica per lo sciame. L'epoca del fissismo viene così a coincidere con una conduzione poco incline alla cura ordinaria delle api, dove nella stagione invernale gli interventi umani sono in alcuni casi praticamente inesistenti. Lo studio condotto da Pierre Boyé sulla Lorena del XV secolo restituisce una vivida immagine di questo stato di trascuratezza:

Le cure dispensate dai coloni alle api, nell'intervallo delle visite dei *briseur*, erano così rudimentali che il procedimento di raccolta risultava brutale e imprevedibile. Il possessore delle arnie demaniali si accontentava di aspettare, durante la stagione giusta, l'uscita dello sciame e, all'inizio dell'inverno, di rinchiudere adeguatamente i cesti. Siamo lontani dalla sollecitudine e saggezza raccomandate da Virgilio. Lontano da queste cure, forse eccessive, puerili a volte, che nell'Antichità e nel Medioevo in altri paesi venivano profuse dagli apicoltori che, in caso di carestia o epidemia offrivano loro un miele limpido, interi favi, avena fresca innaffiata di liquori fermentati, fichi, uva, persino carne addirittura cotta oppure cruda, i cui succhi avrebbero rianimato, pensavano, l'attività delle bestiole diligenti<sup>72</sup>.

<sup>72</sup> P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 40.

<sup>73</sup> Il trattato del De Crescenzi godette di fama internazionale: ne venne commissio-

Se il riferimento agli altri paesi si basa però sulla consultazione di fonti trattatistiche sorge spontaneo chiedersi quanto una nutrizione così lussuosa potesse riguardare la prassi o quanto semplicemente fosse l'eco di un retaggio letterario, accordata solo in contesti eccezionali<sup>73</sup>. Anche le indicazioni inerenti la sciamatura e la manutenzione ordinaria riportate in tali fonti non sembrano discostarsi in maniera significativa rispetto alle pratiche descritte nei grandi classici di agronomia, di cui peraltro non si smentisce l'attribuzione e che risultano disponibili anche in lingua volgare<sup>74</sup>.

Non è tuttavia da escludere che nei paesi di ambito mediterraneo, dove l'arnia a sviluppo orizzontale realizzata con tavole di legno mobili agevolava eventuali interventi umani, si sia verificata una maggiore continuità rispetto all'apicoltura "scientifica" di ascendenza classica. In questo senso possono essere identificate due aree: una centro-settentrionale dove, dopo l'invasione sassone l'affermazione dell'arnia verticale aveva comportato un'apicoltura piuttosto primitiva, e una seconda costituita dalle regioni meridionali, a cui va aggiunta l'area slovena, dove la sopravvivenza dell'arnia di modello romano aveva consentito la persistenza di pratiche che favorivano la conservazione della colonia<sup>75</sup>.

Poiché l'ottimizzazione del profitto si ottiene in corrispondenza della fine delle fioriture il momento più propizio per la raccolta del miele viene a coincidere grossomodo con l'inizio e/o la fine dell'estate. Esso varia in relazione alla flora mellifera locale e alle oscillazioni climatiche, contemplando pertanto delle differenze anche considerevoli<sup>76</sup>. Al fine di valutare ogni anno quale sia il

nata una traduzione in lingua francese nel 1373 da re Carlo V: H.M. FRASER, *The history*, cit., p. 2.

<sup>74</sup> Cfr. per la letteratura P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., pp. 76-80; W. HERROD-HEMPSALL, *Beekeeping*, cit., p. 1768; D. MORE, *The bee*, cit., pp. 90-91; H.M. FRASER, *The history*, cit., pp. 25-26; per la trattatistica cfr. MICHELANGELO TANAGLIA, *De agricoltura*, cit., pp. 106-110; PIER DE CRESCENZI, *Trattato*, cit., pp. 176-179; 184-190; *Volgarizzamento di Palladio*, a cura di P. Zanotti, Verona, 1810, [TLIO].

<sup>75</sup> H.M. FRASER, *The history*, cit., p. 12.

<sup>76</sup> Alcuni autori latini, residenti in regioni dove la stagione calda è anticipata e protratta, indicano i mesi di maggio e novembre come i più propizi: W. HERROD-HEMPSALL, *Beekeeping*, cit., p. 1768.

<sup>77</sup> «Se i buchi de' fiali son turati quasi a modo di carta. Allora son pieni di miele»: PIER



momento migliore l'agronomo Pier De Crescenzi consiglia un sopralluogo per verificare l'opercolazione dei favi, segno che la raccolta può essere effettuata<sup>77</sup>. Egli, non diversamente da altri trattatisti coevi<sup>78</sup>, indica sulla scorta di Palladio<sup>79</sup>, Varrone<sup>80</sup> e altri autori latini, due raccolte effettuate nei mesi di giugno e settembre, ma anche rispetto a questo non è chiaro se si tratta del consueto conformismo verso gli antichi precetti o di prassi consolidata, poiché il De Crescenzi non manca di aggiungere che: «*Uomini del nostro tempo, molto in questo esperti, affermano, che 'l mele si dee lor torre solamente una volta l'anno, e questo nella fine d'Agosto infino a mezzo Settembre*». Questa preziosa indicazione lascia presupporre che il profitto della raccolta pre-estiva non dovesse valere, nel parere degli esperti, né il lavoro necessario, né il trauma provocato alla colonia colpita ancora nel pieno della sua attività produttiva.

Per l'Europa continentale, oltre alla smelatura di settembre, si ha notizia di un ulteriore raccolto effettuato nel mese di marzo<sup>81</sup>: ciò risulta comprensibile se si considera che in questo mese è possibile valutare con una certa sicurezza quali famiglie non sono in grado di sopravvivere; è probabilmente di queste ultime che viene recuperato il miele. Il numero dei raccolti viene ulteriormente ridotto in caso di arnia a canestro dalle piccole dimensioni: il trattato inglese del XIV secolo *Hausbandria* riferisce che per questo tipo di arnia l'ottimizzazione del profitto si raggiunge addirittura con un unico raccolto a scadenza biennale<sup>82</sup>.

Nell'ambito di una conduzione domestica si è già detto della definizione di due aree con caratteri distinti e delle relative "tradizioni di conduzione"<sup>83</sup>. Nella zona centro-settentrionale, che corrisponde grosso modo all'area di diffusione dell'arnia verticale es-

DE CRESCENZI, *Trattato*, cit., p. 191.

<sup>78</sup> MICHELANGELO TANAGLIA, *De agricoltura*, cit., p. 115.

<sup>79</sup> Il trattato di Palladio è stato trascritto, tradotto e letto per dieci secoli: cfr., in particolare, D. MORE, *The bee*, cit., p. 86.

<sup>80</sup> D. MORE, *The bee*, cit., p. 85.

<sup>81</sup> P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 33.

<sup>82</sup> R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria*, cit., p. 481.

<sup>83</sup> Per quanto taluni autori insistono sull'originalità dei caratteri della conduzione settentrionale non va sottovalutato anche in queste regioni l'apporto romano e la diffusione per un periodo evidentemente anteriore all'invasione sassone del modello orizzontale, pro-

sa prevede il prelievo totale del favo e lo sterminio sistematico della colonia, mentre nelle regioni meridionali l'uso del tipo orizzontale indica la sussistenza di un'apicolura di ascendenza greco-latina basata sul prelievo parziale del favo, consentendo la sopravvivenza della famiglia<sup>84</sup>.

Come già considerato, la differenza di latitudine e i diversi regimi stagionali comportano rischi e difficoltà di svernamento per le colonie dell'Europa centro-settentrionale, di cui non risentono quelle posizionate nelle regioni temperate del sud: l'incertezza della sopravvivenza nella stagione fredda porta gli apicoltori settentrionali a sacrificare annualmente alcune famiglie, dalle quali si può pertanto prelevare la totalità delle riserve, e a lasciarne totalmente indisturbate altre sulla cui proliferazione si basa la sopravvivenza dell'apiario<sup>85</sup>. La scelta delle famiglie da sopprimere e saccheggiare, orientata da un criterio di minimizzazione delle perdi-



*Fig. 11: Affumicamento durante il prelievo (miniatura da Cynegetica di Oppiano di Apamea)*

babilmente adattato alle temperature locali con alcuni accorgimenti (W. HERROD-HEMPALL, *Beekeeping*, cit., p. 1765).

<sup>84</sup> E. CRANE, *Archeology*, cit., pp. 105-106.

<sup>85</sup> In realtà la modalità "estrema" dell'abbattimento della colonia, ampiamente praticata per tutto il Medioevo e interpretata come una regressione rispetto alle pratiche dell'Antichità risulta, in considerazione dei mezzi disponibili, un adattamento necessario rispetto alle convenienze contingenti. Si vedano a tale proposito le osservazioni sulle basse probabilità di sopravvivenza delle colonie formulate in P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 33.

<sup>86</sup> Per stabilire ciò gli alveari vengono pesati singolarmente: saranno dunque i più leg-

te, ricade sulle famiglie più deboli e improduttive così come su quelle che hanno prodotto più miele<sup>86</sup>.

Come è stato giustamente notato<sup>87</sup> l'arnia verticale impone in ogni caso un intervento distruttivo per la famiglia poiché il miele viene stivato dalle api tra l'ancoraggio superiore del favo e la covata, ed è quindi impossibile effettuare un prelievo senza che questo risulti per essa fatale; l'uccisione viene praticata prevalentemente tramite l'asfissia provocata dalla combustione di zolfo<sup>88</sup>.



*Fig. 12: Modello di affumicatoio in argilla*

Il procedimento, rimasto in vigore fino al secolo scorso, viene scrupolosamente descritto nel noto trattato del XVII secolo del reverendo Butler: si procede scavando una buca nel terreno profonda circa quindici centimetri e con un diametro corrispondente a quello dell'arnia, la profondità della buca viene opportunamente calcolata affinché i fumi solforosi possano colpire mortalmente le api senza che il calore eccessivo sciolga i favi, causando la perdita della cera e del miele in essi contenuti<sup>89</sup>. Nella fossa vengono poi gettati bastoncini in legno, panni imbevuti in soluzioni sulfuree e/o altro materiale atto alla combustione. Dopo aver dato loro fuoco e atteso la reazione fumogena il bugno<sup>90</sup> viene collocato in cor-

geri e i più pesanti a essere eliminati (E. CRANE., *Archeology of beekeeping*, cit., p. 105).

<sup>87</sup> *Ivi*, p. 116.

<sup>88</sup> P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 71.

<sup>89</sup> D. MORE, *Beek.*, cit., p. 89.

<sup>90</sup> Con bugno ci si riferisce a un'arnia rustica a favo fisso simile ai ricoveri naturali delle api. In origine bugno e arnia erano sinonimi e solo dopo l'introduzione delle arnie a favo mobile si è cominciato a utilizzare il termine bugno come contrazione di bugno villico e il termine arnia come sinonimo di arnia razionale. Per le operazioni descritte si ve-

rispondenza alla buca e con della terra si provvede a sigillare le giunture in maniera tale da garantire la massima efficacia dell'operazione in tempi brevi.

Sebbene l'asfissia costituisse la modalità tipica per l'eliminazione della famiglia, sporadicamente si trova menzione di altri stragemmi quali ad esempio l'annegamento<sup>91</sup>, che per quanto comprometta la qualità del miele ricavato presenta il vantaggio di produrre una bevanda mielata se effettuato in recipienti idonei e con acqua pulita<sup>92</sup>.

Va precisato che l'eliminazione della colonia non è una prerogativa di tutti i raccolti neanche nell'Europa settentrionale: per il raccolto autunnale è possibile svuotare il canestro, facendo scivolare le api da un alveare a un altro. Questa tecnica poteva essere adottata solo in autunno, quando la covata è particolarmente scarsa, poiché altrimenti è impossibile indurre le api ad abbandonarla<sup>93</sup>.

Il procedimento necessitava in un'adeguata collocazione e angolazione dei due alveari opportunamente vincolati l'uno all'altro con ganci in ferro e collimanti in un solo punto, come illustrato sotto; si procedeva quindi a un leggero scuotimento ritmico dell'arnia inferiore che stimolava la fuoriuscita in massa delle api e la loro occupazione dell'arnia sovrastante, con un eventuale intervento per il trasferimento della regina<sup>94</sup>.

Un altro espediente che consentiva la sopravvivenza della famiglia nell'arnia a favi fissi era rappresentato da un anello inferiore o da una calotta<sup>95</sup> superiore che, essendo di fatto separati dal nucleo centrale, rimanevano privi di covata e costituivano dei veri e propri melari; questi annessi consentivano – dopo una recisione –

da D. MORE, *Beek.*, cit., p. 89. Cfr. inoltre E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., pp. 105-106; P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 33.

<sup>91</sup> Tradizionalmente effettuata nelle regioni francesi adiacenti ai Pirenei questa pratica consisteva in un affondamento dell'arnia nelle acque fluviali, tenuta sul fondo da un bastone per un lasso di tempo ritenuto sufficiente all'annegamento di tutta la colonia: P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 85.

<sup>92</sup> Questo metodo è dettagliatamente descritto in un trattato del principio del XVII secolo (E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., p. 105).

<sup>93</sup> E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., p. 106.

<sup>94</sup> D. MORE, *The bee*, cit., p. 89.

<sup>95</sup> L'uso dell'anello inferiore in arnie di paglia è attestato per il Medioevo (E. CRANE, *Archeology*, cit., p. 107), mentre quello della calotta riguarda prevalentemente il modello di arnia normanna (P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 44, fig. 3) e viene menzionato in un trat-



Fig. 13: *Tecnica tradizionale per lo spostamento di colonie*

un'asportazione che lasciava indisturbata la famiglia. Una volta allontanato lo sciame si procedeva con un'appropriata strumentazione al taglio e all'estrazione dell'intero favo.

A differenza di quanto avviene nel nord Europa, nelle regioni mediterranee, in equilibrio con le possibilità offerte da un clima più mite, sussiste un tipo di raccolta che prelevava parte delle riserve indiscriminatamente da ogni alveare senza sopprimerne alcuno, lasciando che l'inverno operasse la selezione di quelle più robuste e laboriose. La possibilità di attuare il prelievo "conservando" la colonia non è data solo da condizioni climatiche favorevoli ma è offerta soprattutto dalla compatibilità dei metodi imposti dall'uso di arnie a sviluppo orizzontale: l'apertura laterale di queste ultime, infatti, consente la recisione delle parti periferiche lasciando intatta la covata che è invece posizionata al centro.

L'arnia a cui fa riferimento la documentazione trattatistica e iconografica supervisionata per le regioni meridionali <sup>96</sup> non sembra mostrare differenze significative rispetto a quella romana, garantendo una continuità nelle tecniche di estrazione, e in partico-

tato francese del Cinquecento (*Ivi*, p. 87). Anche il riferimento al "rialzo" contenuto nel trattato del De Crescenzi è stato interpretato come calotta (R. DELORT, *L'uomo*, p. 218).

<sup>96</sup> Cfr. MICHELANGELO TANAGLIA, *De agricultura*, cit., p. 107 vs. 274-276 e PIER DE CRESCENZI, *Trattato*, cit., pp. 171-172.

<sup>97</sup> La tecnica è minuziosamente descritta da Varrone: D. MORE, *Beek*, cit., pp. 89-90.

lare alla castrazione parziale del favo, che rimase in atto ben oltre lo scadere del Medioevo<sup>97</sup>.

Questo tipo di raccolta che, a differenza di quella predominante nelle regioni nordiche, tiene conto delle condizioni della colonia, viene praticata nelle prime ore del mattino, poiché con il sole alto le api si mostrano particolarmente attive, nervose e aggressive<sup>98</sup>. Si tratta di una modalità che non si discosta in maniera sostanziale dalla tecnica attuale, utilizzando il fumo per stordire le api al fine di riuscire a castrare il favo evitando l'attacco della famiglia.

La tecnica dell'affumicamento con uso di materiale combustibile – tipicamente sterco vaccino, *galbano* (stoppa) che risultava particolarmente fumoso – utilizzava apposite pipe conformate in maniera tale da riuscire a direzionare il fumo<sup>99</sup>.

La quantità di miele da prelevare non è la medesima per le due raccolte annuali, cosa comprensibile se si considera che in ricorrenza della prima le fioriture in corso consentono ancora un lungo periodo di produzione, mentre in concomitanza alla fine delle fioriture e all'abbassamento della temperatura aumenta il fabbisogno di provviste per la colonia<sup>100</sup>. Il *De Agricoltura* del Tanaglia propone per il raccolto di giugno la quota di 3/4 del miele prodotto e una quota non specificata ma notevolmente inferiore per quello di ottobre, affinché le api «*non sopportin sol di fame un'ora*»<sup>101</sup>. Diversamente vengono proposte dal De Crescenzi, parafrasando Varrone, le quote di 4/5 per giugno e al massimo della terza parte in corrispondenza del mese di ottobre. Quest'ultima indicazione è conforme a quanto indicato da un volgarizzamento trecentesco del Palladio: «*E desi in questo tempo lassar loro la quinta parte del mele per cibo, sempre nettando l'arnie d'ogne puzzura*»<sup>102</sup>.

<sup>98</sup> MICHELANGELO TANAGLIA, *De agricultura*, cit., p. 116; PIER DE CRESCENZI, *Trattato*, cit., p. 191.

<sup>99</sup> P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 82.

<sup>100</sup> Interessante il confronto con quanto prescritto nell'Antichità da Plinio ossia 9/10 nella raccolta estiva e 1/3 in quella autunnale e più genericamente da Aristotele che consiglia agli apicoltori di «non mostrarsi né troppo parsimoniosi, per paura che le api si scorraggino o muoiano di fame, né troppo liberali, fatto che avrebbe reso le api pigre»: *Ibidem*.

<sup>101</sup> MICHELANGELO TANAGLIA, *De agricultura*, cit., p. 115, vs. 529-546.

<sup>102</sup> *Volgarizzamento di Palladio*, a cura di P. Zanotti, Verona, 1810, [TLIO], VII, 7, p. 208; PIER DE CRESCENZI, *Trattato*, cit., p. 192.

<sup>103</sup> La citazione è tratta da un'opera del 1646 di A. de Montfort (P. MARCHENAY, *L'uo-*

Al di là delle indicazioni fornite dalla trattatistica, appare verosimile che la percentuale variasse a discrezione dell'apicoltore, che prelevava «quanto si ritiene non indispensabile al mantenimento delle api»<sup>103</sup>. Il taglio dei favi avveniva con una strumentazione di coltelli opportunamente sagomati che venivano utilizzati simultaneamente a uso di incisore e scalpello. La strumentazione e il taglio non sembrano differenziarsi dalle descrizioni fornite da Columella<sup>104</sup>, laddove è stato opportunamente notato che sebbene la colonizzazione romana non determinò l'affermazione dell'arnia a sviluppo orizzontale nei territori conquistati dell'Europa settentrionale, essa risultò determinante per la diffusione di quella specifica coltelleria<sup>105</sup>.

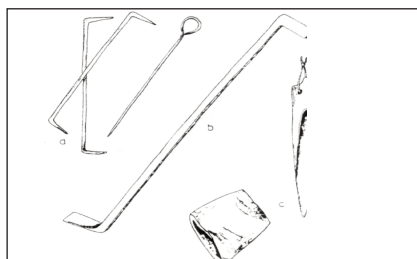


Fig. 14: Tipologia di strumenti per il raccolto del miele adottati nell'ambito dell'apicoltura domestica

I coltelli, realizzati in ferro battuto, avevano lunghezze atte a raggiungere il fondo dei bugni. Un tipo in particolare presenta una terminazione a forma di roncola usata per staccare i favi più lontani e meno accessibili e per raschiare le eccedenze di cera (ceratoma), alcuni appaiono simili a normali coltelli mentre altri risultano nella sagoma più simili a spatole<sup>106</sup>. Questa strumentazione in ferro veniva prodotta dall'apicoltore stesso o richiesta al fabbro del villaggio<sup>107</sup>.

mo, cit., p. 87).

<sup>104</sup> D. MORE, *The bee*, cit., p. 86.

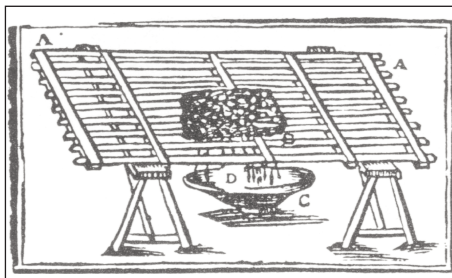
<sup>105</sup> H.M. FRASER, *History of beekeeping in the*, cit., p. 2.

<sup>106</sup> Per un quadro sulla strumentazione da taglio e sui reperti relativi alla colatura del miele si rimanda a R. BORTOLIN, *Archeologia del miele*, cit., p. 96-99.

<sup>107</sup> D. MORE, *The bee*, cit., p. 89.

<sup>108</sup> PIER DE CRESCENZI, *Trattato*, cit., p. 192.

La tecnica adottata per il taglio è piuttosto uniforme e si basa sull'incisione all'attacco del favo su cui si fa pressione usando contemporaneamente ad angolo retto due coltelli diversamente sagomati – uno per incidere e l'altro come scalpello – picchiettando fino al cedimento. Il De Crescenzi insiste sulla necessità di disporre di acqua durante questa operazione per poter bagnare ripetutamente i coltelli che altrimenti diventerebbero appiccicosi e quindi poco funzionali<sup>108</sup>. Quando erano usate asticelle di sostegno per i favi poteva essere sufficiente asportare queste, poiché il favo viene in questi casi costruito a “fogli” disposti verticalmente e la rimozione dei sostegni risulta particolarmente agevole.



*Fig. 15: Colatura del miele*

Il ricavato di quest'operazione è una massa contenente miele, cera e nel caso di un prelievo totale anche la covata. Dopo una prima eliminazione dei frammenti di origine organica e di eventuali insetti, i favi nettati vengono sminuzzati e collocati in una cesta o, più semplicemente, su un appoggio in vimini sotto il quale viene predisposto un recipiente per il recupero del miele colato.

Tutto il miele che non fosse spontaneamente defluito in un primo momento veniva spremuto a freddo ed eventualmente scaldato a più riprese, confezionato in ciotolame di coccio, legno o altro materiale, lasciato decantare e successivamente schiumato.

<sup>109</sup> *Ibidem.*



Dopo lo sgocciolamento – spontaneo o facilitato dalla pressione di un peso – che originava il miele vergine detto «*mel crudo bellissimo*»<sup>109</sup> si dava luogo a una serie di spremiture al fine di separare il miele dalla cera. Questa tecnica poteva far ricorso all'uso del calore sfruttando la differenza esistente tra le temperature di fusione delle due sostanze: tutto il miele rimasto nel favo veniva separato dalla cera con un processo di tenue riscaldamento e strizzamento reiterato, a temperature che consentissero la sua fusione e non quella della cera, operazione dalla quale si ricavavano mieli di qualità progressivamente inferiore.

La spremitura poteva essere effettuata direttamente con le mani o ponendo il favo all'interno di sacche di tela ancorate a bastoni che opportunamente manovrati realizzavano una pressione sul contenuto, favorendone la fuoriuscita attraverso la trama del tessuto<sup>110</sup>. I mieli così ottenuti venivano separatamente confezionati in ciotolame di coccio, legno o altro materiale.

I vasi venivano in un primo momento coperti per evitare un richiamo delle api, le quali, come giustamente osserva il Tanaglia:

*Chè si dolgon da sé vedere escluso  
El vitto con loro opere acquistato  
Che speravan tener per lor proprio uso*<sup>111</sup>

I contenitori non venivano riempiti del tutto, poiché il loro contenuto è destinato nel tempo a un incremento di volume causato dalla spontanea produzione di una schiuma contenente aria e impurità. Eliminati questi residui con una schiumatura effettuata a distanza di tempo, i vasi venivano infine semplicemente chiusi o sigillati se destinati al commercio.

<sup>110</sup> Sulla fattura di tale sacca vedi P. BOVÉ, *Les abeilles*, cit., p. 5.

<sup>111</sup> MICHELANGELO TANAGLIA, *De agricoltura*, cit., p. 117, vs. 592-594.

<sup>112</sup> Cfr. P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 66; R. DELORT, *L'uomo*, cit., p. 209.

## FORMULE DI GESTIONE

La pratica dell'apicoltura forestale prevede la figura di un addetto competente che operi in rappresentanza del potere locale; nelle diverse zone geografiche dell'area continentale a quest'incaricato corrisponde una copiosa serie di denominazioni tra le quali ricorrono con maggiore frequenza *bigres*, *aurilleurs*, *apicularii* per la Francia occidentale,<sup>112</sup> *bikeri* o *Zeidler* per i territori di lingua tedesca, *bartnik* per l'area polacca e *bortnik* per quella russa<sup>113</sup>.

Le incombenze relative al controllo degli alveari e al prelievo dei favi vengono demandate a questo intendente che si ritiene a tutti gli effetti responsabile della gestione degli sciame selvatici. Egli risponde del suo operato al titolare dei diritti di usufrutto forestale, sia che si tratti della corona, di un membro dell'aristocrazia o di un ente ecclesiastico<sup>114</sup>.

Poiché sulle aree incolte vige spesso una sovrapposizione di diritti di fruizione, non è insolito che il *bigre* del signore venga affiancato nelle operazioni dagli incaricati di suoi vassalli<sup>115</sup>.

Un testo del *Trésor des Chartes*, conservato presso l'archivio di stato di Parigi, definisce questa carica come un "ufficio di sergenteria"<sup>116</sup>: in questo documento alla *biguarrye* corrisponde un incarico che affianca l'obbligo di cercare e sorvegliare "gli sciame delle api libere" a quello di custodire i maiali del re. L'abbinamento, verosimilmente suggerito dall'attinenza di entrambe le attività con siti forestali,

<sup>113</sup> E. CRANE, *Archeology of beekeeping*, cit., p. 78.

<sup>114</sup> P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., pp. 66-67.

<sup>115</sup> Interessante il caso della foresta francese di Breteuil su cui convergono più concessioni: un documento redatto nel 1465 in territorio francese recita: «Ho diritto di tre anni in tre anni, quando si mettono le api nella detta foresta (di Breteuil), di inviare il mio *bigre*, con i *bigres* del re, il quale dovrà giurare dinnanzi al signore di Breteuil, di occuparsi bene e fedelmente delle api e del miele, per farne il mio necessario» (P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., pp. 67). Per la stessa area un testo del 1479 tratto dal cartulario di Saint-Sauveur d'Evreux riconosce all'abbazia il diritto di inviare nella foresta di Breteuil il suo intendente con quelli del re «ogni tre anni, quando le api vengono messe nella detta foresta» (R. GRAND, R. DELATOUCHE, *Storia agraria*, cit., p. 481).

<sup>116</sup> *Ivi*, pp. 479-480.

<sup>117</sup> *Ibidem*.

<sup>118</sup> Per il caso dei territori facenti capo a Norimberga si veda S. EISFELD, *Grundlagen*

non deve essere stato esclusivo di questa regione e corrisponde in ogni caso a un profilo professionale di una certa importanza poiché basta a sgravare l'incaricato di ogni obbligo in canoni, rendendolo allo stesso tempo titolare di diritti di caccia.

Questo tipo di mansione arriva a definirsi in alcune regioni come ufficio ereditario alla fine del XV secolo<sup>117</sup> e dal 1350 è attestata l'esistenza di strutture corporative riconosciute dal potere imperiale a cui queste figure fanno capo e rispondono<sup>118</sup>. Nella regione di Norimberga, dove l'apicoltura forestale si era particolarmente evoluta, la figura dello *Zeidler* è disciplinata da statuti che riportano con dovizia di dettagli lo stato dei loro obblighi economici e dei loro sgravi fiscali<sup>119</sup>.

Un'apicoltura genericamente condotta in aree incolte, anche se non propriamente caratterizzata nella forma dell'apicoltura forestale, può prevedere una distribuzione dei compiti tra più figure che godono di un diverso prestigio e riconoscimento. Il caso della Lorena illustra una situazione composita: al contadino viene qui affidato il solo compito di catturare gli sciami nella stagione primaverile e di salvaguardarli dal furto di terzi per il resto dell'anno, un *briseur* (letteralmente uno sbriciolatore) è addetto alla raccolta e un *maître de mouchettes* viene incaricato esclusivamente del controllo delle operazioni e della sua registrazione<sup>120</sup>.

Nell'ambito di una conduzione a carattere domestico o semi-domestico si configura una gamma di possibilità che vincolano generalmente il gestore degli alveari al proprietario degli stessi, laddove questi appartengono nella gran parte dei casi al medesimo titolare di tutti gli altri beni patrimoniali locali. Questi ne domanda la conduzione a subalterni che possono essere di condizione libera o servile<sup>121</sup>, ma che in ogni caso hanno dei vincoli di dipendenza nei suoi confronti che esulano dalla gestione dell'alveare.

*und Entwicklung*, cit., p. 6; per l'esempio delle gilde della Moscovia denominate *Vasil'tse-vosto* si veda R. DELORT, *L'uomo*, cit., p. 211.

<sup>119</sup> Interessante il profilo sociale di questa figura delineato in L. ROTH, *Die Immen*, cit., pp. 359-360.

<sup>120</sup> P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 2.

<sup>121</sup> Vd. H.M. FRASER, *The beekeeping*, cit., p. 14.

<sup>122</sup> La denominazione è tratta da W. HERROD-HEMPSALL, *Beekeeping*, cit., p. 1771. In

Le diverse denominazioni reperibili nella documentazione rimandano ad alcune differenze di *status* che meritano di essere rilevate: il *bee-churl*, a cui fanno riferimento i codici legislativi gaelici del X secolo, ad esempio, è un servo conduttore tenuto al tributo di una quota fissa di prodotto e libero di gestire la parte restante del raccolto su cui, in caso di vendita, il signore mantiene un diritto di prelazione; egli ha quindi in affidamento le arnie che gestisce con un certo margine di autonomia, pur non acquisendone mai il possesso<sup>122</sup>. Al contrario il caso del *beo-ceorl* menzionato dalla documentazione di produzione anglo-sassone dell'XI secolo, così come quello del *custos apium* nominato in quella normanna, non ha diritto ad alcuna quota sul prodotto dell'alveare: essi ricevono come ricompensa per il loro servizio l'usufrutto di un appezzamento di terreno<sup>123</sup>. Le grandi normative imperiali dei secoli centrali attestano la presenza di un apicoltore esperto per ogni unità produttiva in cui è stato organizzato il territorio: le corti comitali carolingie<sup>124</sup> dell'Europa centro-settentrionale non diversamente da quanto avverrà più tardi per le masserie regie del regno normanno-svevo<sup>125</sup> hanno uno o più *deputatos homines*, facenti capo a una sola figura di responsabile<sup>126</sup>.

L'apicoltura su larga scala e di tipo intensivo viene praticata a partire dal XV secolo non solo da enti ecclesiastici ma anche da

casi analoghi si ha l'impressione che si tratti di un'autonomia soltanto nominale: «Il padrone di un *taeog* (sorta di servo) aveva il diritto di comprargli tutto il suo miele e nel Galles del Nord tutto il miele dei *taeogs* del re era riservato alla corte» (R. GRAND, R. DELATOUCHE, *Storia agraria*, cit., p. 477).

<sup>122</sup> H.M. FRASER, *The history*, cit., pp. 16, 20.

<sup>124</sup> In due capitoli del *Capitulaire* si legge rispettivamente: «Ciascun (funzionario) abbia per le nostre necessità tanti apicoltori quante sono le tenute che da lui dipendono»; «Vengano inviati, ogni anno, per il servizio della nostra tavola (per nostro uso) due terzi dei cibi magri: sia legumi che pesce, o formaggio, burro, miele [...] L'entità di ciò che sarà rimasto ci sia comunicato con una nota, così come abbiamo già avuto modo di dire, e in nessun modo ignorino questo invito, come hanno fatto sinora, perché vogliamo sapere, attraverso quelle due parti, l'entità della terza»: *Il Capitulaire de villis*, cit., cap. XVII: pp. 88-89, 286; cap. XLIV: pp. 147-149, 290.

<sup>125</sup> Nella *Constitutio sive encyclica super massariis* emanata da Federico II si dispone che ogni fattoria appartenente al demanio sia dotata «a sufficientia de apibus» e nello *Statutum massariarum* di re Manfredi si prescrive la presenza di un apicoltore esperto (I. NASO, *Apicoltura*, cit., pp. 207-208). Cfr. H.M. FRASER, *The beekeeping*, cit., p. 14.

<sup>126</sup> J.G. BESSLER, *Geschichte*, cit., pp. 94-95.

<sup>127</sup> Sulla diffusione del contratto di soccida per l'apicoltura cfr. P. MARCHENAY, *L'uo-*

privati cittadini con finalità schiettamente commerciali. Questo tipo di allevamento, che implica l'investimento di ingenti capitali, si realizza spesso secondo un tipo di contratto detto di soccida o nelle regioni francofone di *gasaille*: il proprietario affida un certo numero di alveari al contraente, che se ne prende cura e provvede alla manutenzione ordinaria e alle operazioni stagionali. Egli è obbligato nei confronti del signore alla devoluzione di una quota stabilita di prodotto e gode per il resto di una totale autonomia. Questa formula, alla stregua di un affitto di un capo da bestiame, si contrae solitamente per un numero di anni stabilito che variano da un minimo di tre a un massimo di venti e prevede al suo scadere la restituzione degli sciami in buone condizioni<sup>127</sup>.

Accanto alle forme di gestione indiretta, che in ragione della loro stessa natura definisce diritti e doveri agevolando la produzione di documentazione scritta, esiste la conduzione diretta esercitata a livello familiare.

Il basso tenore di investimenti richiesti dall'alveare uniti all'utilità e al pregio dei prodotti da esso forniti inducono a non sottovalutare la diffusione e la capillarità della piccola conduzione all'interno delle singole unità contadine dove, nel quadro di un'economia di sussistenza, il raccolto periodico da una o più arnie poteva rappresentare una preziosa integrazione<sup>128</sup>.

Tutti i casi passati in rassegna delineano un campionario delle formule di gestione più ricorrenti all'interno della grande varietà di rapporti che ebbero a regolare la produzione apicola nei dieci secoli sino alle soglie dell'età moderna. Di questa gamma eterogenea di rapporti economici gli enti ecclesiastici forniscono la più nutrita documentazione: essi costituirono di fatto il più importante veicolo istituzionale di affermazione e diffusione dell'apicoltura medievale.

Monaci e prelati, curatori e latori dell'apicoltura, nonché depositari di tutto il patrimonio di conoscenze sulla buona conduzione

mo, cit., p. 110; I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 214; G. CHERUBINI, *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Bari, 1985, p. 47.

<sup>128</sup> Cfr. ad esempio I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 211; R. DELORT, *L'uomo*, cit., p. 214; R. GRAND, R. DELATOUCHE, *Storia agraria*, cit., p. 479.

<sup>129</sup> «Noi immaginiamo senza difficoltà questo canonico nella cura dell'arniaio, in fon-

prodotto in epoche precedenti, mettono a punto nel corso del Medioevo una rete di relazioni che copre tutto lo spettro delle possibilità analizzate.

Per le chiese di piccole circoscrizioni o i cenobi di modesta entità non manca menzione di apiari costituiti da pochissime unità di cui sono gli stessi ecclesiastici a prendersi direttamente cura. Così leggiamo del cappellano della collegiata di Montpezat, nel Bas-Quercy deceduto nel 1380, il cui inventario di beni enumera tra l'altro una decina di arnie<sup>129</sup>. Di altrettanta diffusione sono gli allevamenti di scala intermedia, come ad esempio quella del capitolo di Losanna, dove un incaricato genericamente denominato *villicus* si prende cura degli alveari e ne rende conto ai superiori<sup>130</sup>.

Infine le grandi abbazie dell'Europa centrale<sup>131</sup>, che con un certo anticipo su quanto avverrà in Italia<sup>132</sup> a partire dal XIII secolo, contano già nei secoli centrali del Medioevo una serie di grandi apiari capaci di realizzare una produzione su vasta scala. La loro conduzione risulta regolamentata per i secoli centrali da rapporti di matrice signorile che vengono orientandosi nel basso Medioevo verso formule contrattuali di carattere più moderno<sup>133</sup>.

do al suo giardino [...]»: *Ibidem*.

<sup>130</sup> In particolare nel caso a cui si fa riferimento – come peraltro in molti di quelli riscontrati – gli obblighi del *villicus* riguardano esclusivamente la cera e non il miele. Cfr R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria*, cit., p. 477.

<sup>131</sup> Il riferimento è all'abbazia di Saint-Germain des-Prés, Corbie e altre (R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria*, cit., p. 479) e per l'area continentale San Gallo e Fulda (J.G. BESSLER, *Geschichte*, cit., p. 3). Cfr H.M. FRASER, *The beekeeping*, cit., p. 14.

<sup>132</sup> Nell'Italia meridionale abbazie e monasteri conducono apiari di esigua entità per tutta l'età sveva che vengono gestiti in varie forme, mentre bisognerà attendere il XIII secolo per assistere a un incremento significativo dell'attività apicola (I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 213).

<sup>133</sup> *Ivi*, p. 214; P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 110.

## DISTRIBUZIONE

La diffusione della pratica della raccolta di miele da sciami selvatici, integrata dalla presenza di un'apicoltura a conduzione domestica, rende congrua l'ipotesi che il miele rappresentasse un bene generalmente presente nel frangente delle disponibilità vittuarie di tutta l'Europa medievale<sup>1</sup>.

L'ordinario postulato che intende il miele come un prodotto facilmente reperibile, sul quale converge la gran parte degli studiosi, non può tuttavia prescindere dal fatto che, a partire dai secoli centrali del Medioevo, le regioni continentali e settentrionali presentano maggiori evidenze sulla sua effettiva incidenza nei consumi ordinari della popolazione.

Nella prima fase considerata, quella relativa ai regni romano-germanici, attestazioni di natura legislativa restituiscono l'impressione che il prelievo da bugni selvatici rappresentasse un vantaggio non trascurabile all'interno del sistema agro-silvo-pastorale. Nelle aree a spiccata vocazione forestale è stata sicuramente questa la forma che ha reso i prodotti dell'alveare accessibili ai ceti rurali. La possibilità di procacciarsi questi e altri beni destinati all'autoconsumo o a forme embrionali di scambio locale, compresa la vendi-

<sup>1</sup> Sulla diffusa accessibilità del miele nell'Europa pre-moderna concordano molti autori. «Ad ogni modo il miele era consumato, anche se in piccole dosi, in tutto l'Occidente, dai contadini come dagli abitanti delle città o dagli aristocratici, dal momento che non vi erano difficoltà né nel procurarselo né nell'utilizzarlo»: R. DELORT, *L'uomo*, cit., p. 235. La convinzione semplicisticamente espressa da Delort non si discosta in realtà da quanto sostenuto da coloro che hanno condotto studi mirati e documentati sull'argomento. Cfr. tra

ta al minuto nei mercati rurali, sembra subire un drastico ridimensionamento nei secoli centrali del Medioevo. A partire dall'IX secolo il graduale esautoramento delle classi subalterne dai diritti di fruizione dell'incolto in concomitanza alla sua netta riduzione a seguito dell'espansione agricola concorrono alla determinazione di un forte accentramento dei profitti a favore delle signorie territoriali laiche ed ecclesiastiche.

L'assetto altomedievale che aveva nel libero approvvigionamento delle risorse dell'incolto un suo punto di equilibrio economico, verrà compromesso, nei secoli successivi, non solo dall'incremento demografico ma anche in ragione di una realtà socio-economica che spostando i propri baricentri di potere configurerà nuovi contesti produttivi.

A partire dal XII secolo la popolazione cittadina, numericamente più consistente e con un potere d'acquisto ormai significativo, risulta in grado di orientare il mercato del miele così come di molti altri prodotti, contribuendo alla definizione di una nuova mappa della distribuzione. L'inserimento del miele in tratte commerciali di ampio e medio raggio, documentato per ampie zone a partire dai secoli centrali del Medioevo, arriva a incidere sulle quote di disponibilità del prodotto, interagendo e in molti casi integrando la produzione locale. In molte aree del Nord Europa, "illuminate" da alcuni studi qui considerati, il miele ricorre nelle fiere di richiamo nazionale così come nei mercati di raggio più circoscritto con una certa sistematicità. In queste stesse regioni il suo impiego in bevande diffuse a tutti i livelli sociali conferma il postulato di un bene di larga accessibilità. Per le regioni meridionali gli studi disponibili sul basso Medioevo mitigano questo tipo di generalizzazione, accordando al miele un ruolo decisamente più marginale. Dal punto di vista delle forme di consumo va anticipato infatti che in tutti i territori a destinazione viticola, il miele non è sinonimo di bevanda alcolica, differenza che ridimensiona considerevolmente le proporzioni del suo impiego alimentare. Anche in questo caso, tuttavia, le informazioni convergono nel far emer-

i grandi studi di ricognizione R.GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria*, cit., pp. 478-481; tra i lavori incentrati sull'alimentazione medievale M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979, pp. 303-305; B. LAURIUX, *Manger au Moyen Âge*,



gere una data circolazione del bene e il permanere di una serie di utilizzi.

Solo uno studio comparativo sui prezzi messo in relazione al concomitante potere d'acquisto può indicare che tipo di distribuzione si realizzasse effettivamente all'interno della cerchia cittadina, ma i dati sinora reperiti e le comparazioni che in seguito si esporranno suscitano l'impressione di un alimento dal costo accessibile al ceto medio, potenzialmente diffuso all'interno di un'ampia fascia della popolazione.

Per una valutazione d'insieme sulla distribuzione del miele tra la popolazione occidentale, al di là di ogni differenza geografica, è opportuno distinguere i flussi modulati dalle complesse configurazioni tributarie dell'epoca da quelli che rientrano invece in una schietta logica commerciale.

Le linee evolutive di tali percorsi vanno intese come coesistenti all'interno del medesimo sistema economico e non sono prive di interazioni, ma esse sono destinate a un'incidenza complementare dal punto di vista cronologico: il sistema delle prerogative e dei prelievi signorili convoglia flussi continui di appropriazione del prodotto, con una certa continuità nei secoli centrali del Medioevo e spesso anche oltre, tratteggiando circuiti di piccolo e medio raggio che risultano in questa fase prevalenti. Viceversa nel secondo periodo, inaugurato dal consolidamento comunale e concomitante all'espansione commerciale a esso relazionata, il miele risulta inserito più o meno sistematicamente all'interno di ampi circuiti mercantili, laddove occorre precisare che è solo a partire dal XII secolo che questo tipo di circolazione riveste, in ampie regioni del continente europeo, un ruolo significativo nell'assetto globale delle disponibilità del prodotto.

## LE RISCOSSIONI DI MATRICE SIGNORILE

*Il miele come cespite del diritto territoriale*

Il profitto proveniente dalle attività di caccia e raccolta praticate nei siti forestali e nelle aree incolte costituisce parte integrante del reddito della popolazione rurale all'interno di un sistema produttivo che dalla tarda latinità si protrae per tutto l'alto Medioevo.

In uno scenario che contempla ancora ampiamente la facoltà di godere pienamente dei prodotti procacciati nelle ampie zone boschive esistenti, emerge nel periodo intercorso tra il VI e il IX secolo, un quadro normativo volto a regolamentare questo beneficio. Come ampiamente attestato dalla produzione legislativa dei regni romano-germanici, questo diritto spontaneamente esercitato dalla popolazione viene progressivamente eroso dalla titolarità di possesso del territorio. Generalmente la formula adottata nei codici in vigore prevede una divisione di cera e miele tra chi trova e preleva il favo e il proprietario dell'area<sup>2</sup>.

Nei secoli a venire questo tipo di regime andrà incontro a ulteriori restrizioni e la facoltà di disporre dei prodotti dell'alveare rimarrà di fatto progressivamente irretita all'interno di un rigido sistema di privilegi signorili<sup>3</sup>.

In molti casi i poteri locali rivendicano a partire da allora una piena proprietà su tutto ciò che risiede sul territorio di loro pertinenza ed è significativo, in questo senso, quanto promulgato nelle *Ancient Laws of Wales*, una raccolta di leggi redatte nel 918 ma scritta in continuità con un'antica prassi consuetudinaria di quel-

<sup>2</sup> Moltissima legislazione dei regni romano-germanici riporta disposizioni per regolamentare il possesso degli sciami delle aree incolte fornendo dei criteri che evitano situazioni di ambiguità evidentemente oggetto di numerosi contenziosi. Si vedano ad esempio Demetian e Gwentian Code per le isole britanniche (W. HARROD-HEMPSALL, *Beekeeping*, cit., p. 1771) e la normativa prodotta da Salii, Visigoti, Bavari, Longobardi a cui si fa riferimento in R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria*, cit., p. 478; ancora sulla legislazione vedi H.M. FRASER, *The history of beekeeping*, cit., pp. 13, 16; D. MORE, *The bee book*, cit., p. 91. Per il diritto vigente sulle aree dell'Europa orientale si veda E. CRANE, *The World History*, cit., p. 110.

<sup>3</sup> Molto è stato scritto sull'evoluzione dei diritti di fruizione dell'incolto. Cfr., tra gli

l'area geografica. Gli unici animali che sfuggono alla prerogativa signorile per rimanere oggetto di libera predazione vengono qui definiti tali perché privi di fissa dimora, ovvero "sempre in movimento e senza tana": essi sono lo sciame di api sul ramo, la volpe e la lontra<sup>4</sup>. Solo lo sciame in volo dunque è svincolato dalle prerogative esercitate sulla zona di reperimento, proprio perché inteso come presenza di passaggio, mentre diversa sarà la considerazione riservata agli alveari situati negli anfratti rocciosi e – caso più frequente – nelle cavità di tronchi d'albero, che vengono infatti a ricadere nella sfera di proprietà e usufrutto del demanio regale o signorile. Il caso delle foreste inglesi, essendo quello maggiormente studiato alla luce di questa prospettiva, è in grado fornire una serie di riferimenti significativi riguardo ai diritti esercitati sugli sciami selvatici nei territori della corona, testimoniando numerosi casi di contenzioso legale causati da appropriazione indebita di favi colmi di miele nelle riserve regali, spesso risolti in vessazioni pecuniarie<sup>5</sup>.

Nei secoli centrali del Medioevo la composizione delle funzioni amministrative può portare a un sistema concentrico di concessioni esposto a situazioni di ambiguità, ma il contenzioso si risolve sempre nei territori anglo-sassoni appellandosi alla proprietà della terra perché qui il diritto al prelievo è pienamente assimilato ai diritti di caccia grossa e resta pertanto inteso come piena prerogativa territoriale, non coinvolgendo in nessuna misura l'individuo o il gruppo che fortuitamente incorre nel favo<sup>6</sup>. Diversamen-

altri: M. MONTANARI, *Campagne*, cit., p. 174-190; Id., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979, pp. 82 sgg.; E. SERENI, *Il paesaggio*, cit., pp. 147-148.

<sup>4</sup> Cfr. H.M. FRASER, *The history of beekeeping*, cit., p. 16; W. HERROD-HEMPSALL, *Beekeeping*, cit., p. 1770.

<sup>5</sup> «Nel 1299 alcuni individui dovettero presenziare di fronte alla Corte di pertinenza per le foreste di Quernmore e Wyersdale nella regione del Lancashire, per aver raccolto del miele da uno sciame selvatico e averlo portato a casa di un tale Ralph de Caton dove è stato trovato e anche per aver bruciato l'albero che conteneva il favo. La multa per l'albero è stata stimata 4 d. e quella per il miele 6 d. Allo stesso modo nel 1334 due uomini vengono sorpresi nei pressi di Nottingham con del miele raccolto nella foresta di Sherwood e vengono pertanto multati per 12 d. ovvero il doppio del valore stimato per il miele che hanno preso (Cox, 1905)» tratto da H.M. FRASER, *Beekeeping in the Middle*, cit., p. 24.

<sup>6</sup> Ancora tratta dal caso inglese è la *Charter of the Forests* promulgata da Enrico III

te, nei territori corrispondenti all'attuale Francia, il diritto sugli sciami selvatici, denominato *melleia*, *abeillage*, *abeilla*, appare in maggiore continuità con la normativa precedente e viene a delinearsi non come appannaggio assoluto del titolare della terra ma secondo una formula compromissoria che ripartisce il profitto della raccolta – solitamente in parti uguali – tra lo scopritore e il signore locale<sup>7</sup>. Questo tipo di assetto, comune anche ad altre aree dell'Europa continentale, sembra orientato a contenere le perdite e può essere inteso come il sintomo di una minor capacità di controllo sul territorio. Di fatto, contemplando una partecipazione al profitto da parte di chi effettua la scoperta, questo inquadramento ne incentiva la denuncia all'autorità locale, sapendo bene che quasi nella totalità dei casi è la popolazione rurale a individuare i favi negli anfratti rocciosi o negli incavi arborei delle aree incolte. Va segnalato tuttavia che anche in questo caso il raccoglitore può trovarsi a beneficiare di percentuali ridotte, poiché la spartizione acquisisce in molti casi forme più complesse, coinvolgendo terzi beneficiari, quali i concessionari di diritti di caccia o i titolari di altri diritti sulla medesima area<sup>8</sup>.

In alcune aree dell'Europa continentale, infine, dove la pratica dell'apicoltura forestale ha un rilievo maggiore, i privilegi imperiali o dei grandi centri di potere, secolare quanto ecclesistico, vengono esercitati delegando appositi intendenti con specifiche funzioni di controllo sui siti boschivi<sup>9</sup>.

nel 1225: il documento sancisce ufficialmente la tutela dal furto di sciami installati in tronchi su un terreno di proprietà. A questo documento si appella nel 1335 un villico, tale Gilbert Ayton, accusato di furto di un gallone di miele e cera in un'area supposta essere del demanio regale ma che egli rivendica come propria. Gli accertamenti gli diedero ragione ed egli vinse il caso. (H.M. FRASER, *Beekeeping in the Middle*, cit., p. 24). Cfr. quanto prescritto anche nei *Demetian* e *Gwentian Codes* le cui relative norme sono riportate in W. HERROD-HEMPSALL, *Beekeeping*, cit., pp. 1770-1771.

<sup>7</sup> R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria*, cit., p. 480; M. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 109.

<sup>8</sup> Si vedano L. ROTH, *Die Immen*, cit., p. 360; P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 17; F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 135.

<sup>9</sup> Il riferimento ai diritti sullo *Zeidelweide* tedesco è al vescovado di Bamberg e all'abbazia di Tagernsee (L. ROTH, *Die Immen*, cit., p. 361).

### *Il miele come tributo*

Come è stato opportunamente osservato la cristianizzazione dell'impero ha giocato un'influenza notevole sull'incremento subito dall'apicoltura in relazione alle esigenze rituali dettate dal culto, inducendo un potenziamento della produzione cerea<sup>10</sup>.

In particolare l'importanza dei ceri liturgici e delle luminarie è stata oggetto di numerosi studi che hanno tentato di valutarne non solo la valenza simbolica ma anche l'incidenza economica all'interno del sistema di riscossione tributario elaborato, perfezionato e perpetuato per secoli dagli enti ecclesiastici<sup>11</sup>. Vi è convergenza di pareri<sup>12</sup> sul nesso che relaziona l'attenzione prestata all'apicoltura dalle strutture monastiche e clericali al loro bisogno di illuminare gli edifici residenziali nelle ore buie ma soprattutto alle necessità liturgiche e di culto – rivolto a santi e defunti – che, non contemplando l'impellenza del risparmio, risultavano spesso altamente dispendiose<sup>13</sup>. Alla luce di questo legame non stupisce l'osservazione formulata nell'opera di Grand e Delatouche, valida sostanzialmente per tutta l'Europa, secondo la quale: «Non si può aprire un cartulario di un monastero o di chiesa, senza trovarvi, quasi in ogni pagina, registrazioni di canoni in cera, di donazioni in cera, di fondazioni per la luminaria di tale altare, tale santo, di tale o tal altra festa, cerimonia o anniversario»<sup>14</sup>.

La diffusione di tributi in cera sembra essere garantita da una rete capillare di riscossioni che rappresenta forse in assoluto l'aspetto più documentato sull'apicoltura medievale<sup>15</sup>. Tale ricorren-

<sup>10</sup> J.G. BESSLER, *Geschichte*, cit., pp. 94-95; W. SCHRÖDER, *Aus der Geschichte*, cit., p. 41.

<sup>11</sup> Per informazioni sulla cera cfr. I. NASO, *Apicoltura*, cit., pp. 217-218 e pp. 231-234. Sull'influenza della Chiesa nella produzione di cera E. CRANE, *The World History*, cit., pp. 599 sgg.

<sup>12</sup> E. CRANE, *Honey*, cit., p. 469.

<sup>13</sup> Sulle leggi suntuarie sull'uso della cera vedi I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 234.

<sup>14</sup> R. GRAND, R. DELATOUCHE, *Storia agraria*, cit., p. 476.

<sup>15</sup> Moltissimi sono i riferimenti disponibili: si veda a titolo esemplificativo P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 48 segg.; I. NASO, *Apicoltura*, cit., pp. 231-234; R. GRAND, R. DELATOUCHE, *Storia agraria*, cit., p. 476, D. GALTON, *Survey*, cit., p. 16.

za non trova corrispettivo nei tributi richiesti in miele, i quali accompagnano quelli espressi in cera solo in alcuni casi e non risultano quasi mai da questi disgiunti. La discrepanza numerica tra tributi in cera e tributi espressamente richiesti in miele rappresenta un dato non trascurabile, dato che sottintende però scenari differenti. Sebbene risulti attestato che in alcune aree la riscossione riguardasse il favo nella sua interezza, e dunque il miele insieme alla cera, è innegabile che nella gran parte dei casi il miele non sembra interessare il beneficiario della rendita<sup>16</sup>. Nei pressi di Canterbury i monaci di un'abbazia agostiniana specificano nella loro contabilità che "anche il miele deve essere riscosso", lasciando intendere che quantomeno in quella stessa area, la richiesta era di tipo discrezionale<sup>17</sup>.

Dal quadro del contesto europeo emerge l'impressione che, con l'importante eccezione della Spagna musulmana, canoni e donativi in miele ebbero maggiore diffusione nei paesi del Nord e dell'Est europeo così come nei paesi slavi<sup>18</sup>. Diverse sono le forme tri-

<sup>16</sup> Sulla riscossione di miele e cera non separati è stimolante lo spunto offerto da un caso registrato nell'area polacca, dove il miele viene riscosso separatamente se ottenuto da arnie tradizionali mentre la riscossione è prevista direttamente in favi se provenienti da tronchi svuotati (E. CRANE, *The World History*, cit., p. 490). Una valutazione di ordine più generale sulla discrepanza tra tributi in cera e tributi in miele non può evitare di considerare che gli enti ecclesiastici risultano spesso proprietari diretti di arnie, nonché di interi apiari, e che nei casi delle grandi proprietà si trovavano a coprire direttamente il loro fabbisogno interno di miele. Non è da escludere che in tali frangenti risultasse più conveniente riscuotere dai residenti direttamente il denaro ricavato dalla sua vendita.

<sup>17</sup> Sulla diversa considerazione in cui venivano tenuti cera e miele, sempre a favore della prima, convergono molti dati di natura commerciale. L'episodio documentato di Guillaume de Murol, proprietario francese vissuto al principio del XV secolo, che riscuote annualmente più di un quintale di cera per le luminarie ma fa destinare il miele ai cavalli è piuttosto eloquente (B. LAURIOX, *Manger au Moyen*, cit., p. 67). Sulle chiavi di quest'ultima destinazione non si sottovaluti però l'importanza del miele nella medicina veterinaria dell'epoca e in particolare nella cura dei cavalli: si veda su questo il capitolo «Uso medico».

<sup>18</sup> Molti casi documentati a livello europeo possono essere rintracciati nella grande opera di sintesi E. CRANE, *The World History*, cit., *passim*. Per i riferimenti agli sporadici casi riguardanti la penisola italiana si veda: I. NASO, *Apicoltura*, cit., pp. 212-213, nota 32. Sulle riscossioni espressamente richieste in miele nella Spagna musulmana si veda invece J.P. MONFERRER SALA, *La miel en la España musulmana (al-Andalus)*, I, in «Vida Apícola», 46, 1991, pp. 64-68, in particolare pp. 67-68.

<sup>19</sup> E. CRANE, *A book of honey*, cit., p. 115.

butarie sotto le quali esso può essere preteso dall'autorità locale. Gli studi consultati riconoscono nella *decima* di miele – sebbene non manchino riferimenti a prebende e altro<sup>19</sup> – la forma più tipica di prelievo in uso: versamento in natura che, nonostante il nome, faceva spesso riferimento a quote inferiori di raccolto.

Nell'Europa centrale non mancano attestazioni di casi in cui l'autorità secolare devolve a quella religiosa, spesso all'ente monastico di pertinenza locale, l'obbligo della decina in miele<sup>20</sup>, rendendo frequente la concomitanza di ragguardevoli rendite raggiunte dalle grandi abbazie<sup>21</sup>. Accanto agli obblighi relativi ai prelievi periodici affiorano registrazioni che indicano il miele in tributi occasionali, corrisposti talvolta a titolo personale con finalità del tutto contingenti<sup>22</sup>.

I titolari del potere laico sembrano riscuotere tributi in miele solo più raramente: i riferimenti si hanno oltre che per l'Europa orientale per le isole britanniche, che si distinguono per non prevedere accanto a essi quelli in cera, così come accade invece per il resto d'Europa<sup>23</sup>. La natura di questo obbligo è varia: per quanto solitamente

<sup>20</sup> La legge dei Bavari assoggetta i coloni e i servi delle chiese locali alla consegna della decima di miele. (R. GRAND, R. DELATOUCHE, *Storia agraria*, cit., p. 478). Allo stesso modo la compilazione *Leges Caroli* per l'area franca concede all'autorità spirituale di sollevare una tassa sul miele dai contadini (W. SCHRÖDER, *Aus der Geschichte*, cit., p. 41). In particolare risulta che i dispensieri delle grandi corti di Stefanswerth e Geisewerth dovessero rispondere della corresponsione in miele a chiese e monasteri locali (J.G. BESSLER, *Geschichte*, cit., p. 94). Per l'istituzione di una decima in miele a beneficio del monastero di Magdeburgo in Sassonia decretata da Ottone I si veda E. CRANE, *The World History*, cit. p. 490. Si vedano inoltre per la stessa area i documenti di Witzzenmuehle (*Gericht*) e Vehlen (*Urteil*) per la Bassa Sassonia e quelli di Ulmbach (*Weistum*) per Wetterau che attestano la riscossione a favore degli istituti ecclesiastici di decime in miele dalla popolazione locale: tutti i riferimenti sono tratti da J.G. BESSLER, *Geschichte*, cit., p. 95. Per l'area francese risulta attestato l'obbligo di corrispondere una decima di miele ai canonici della collegiata di Liverdun per tutta la prima metà del XIV secolo. Altri pagamenti di miele in forma di decima sono nel Barrois e nel Meurthe-et Moselle (P. BOYE, *Les abeilles*, cit., p. 48).

<sup>21</sup> R. GRAND, R. DELATOUCHE, *Storia agraria*, cit., pp. 476-481.

<sup>22</sup> I riferimenti a casi di donativi straordinari riguardanti i conventi di Korven, Lorch e altri sono in J.G. BESSLER, *Geschichte*, cit., p. 95. Curioso e preciso quello di una decima di miele offerta il 21 settembre 937 all'abbazia benedettina di San Maurizio da parte di Ottone I (936-973) per amore della sposa Editha (*Ibidem*).

<sup>23</sup> Il caso documentato per l'XI secolo dal *Domesday Book* è in questo senso insolito ed è stato per esso proposta la spiegazione di un'origine precristiana, ipotesi avallata dal fatto che si tratta per questi casi sempre di autorità secolari e non religiose (E. CRANE, *Honey*, cit., p. 469). Va specificato che nell'area inglese il tributo dovuto in miele alla Coro-

si tratti di una tassa sul reddito, si trova altresì menzione di corrisponsioni in miele dovute dalla popolazione rurale come tassa di eredità<sup>24</sup>. Sull'eterogeneità delle unità di misura adottate dai canoni di riscossione i riferimenti rintracciati forniscono esempi per l'area francese e per quella tedesca<sup>25</sup>. Nelle isole britanniche il pagamento in miele evolve presto in obbligo monetario mentre in talune regioni dell'Europa continentale esso permane a lungo come unità di pagamento e, a dimostrazione di un avvenuto conferimento di valore monetario, si rintracciano qui attestazioni di prestiti e altre transazioni economiche espresse in miele<sup>26</sup>.

## IL MERCATO

### *Il miele come merce*

Nel più celebre e completo manuale trecentesco di pratica mercantile, opera di Francesco Balducci Pegolotti, il miele viene annoverato tra i 288 prodotti commerciati in traffici internazionali come merce "grossa", ossia voluminosa e di minor pregio. L'inclusione in questo elenco non è accompagnata da alcuna indicazione sull'ordine di importanza che esso ricopre nel volume complessivo dei traffici<sup>27</sup>.

La dicitura *mel crudo* qui utilizzata sembra corrispondere, se comparata con il lessico della trattatistica coeva<sup>28</sup>, a quella di miele *vergine*, e indica per l'esattezza quello spontaneamente colato dal favo, che non richiede "cottura" per essere separato dalla cera e purificato. L'idea, fortemente ribadita dai trattati tardomedievali, che

na riguarda sia i proprietari terrieri sia le singole cittadine (H.M. FRASER, *The history of beekeeping*, cit., p. 20). Nelle regioni continentali invece si può incorrere nella richiesta di 2/3 di cera e miele, come stabilito dal celebre *Capitulare de villis*, ma difficilmente la riscossione di miele non è associata a quella della cera.

<sup>24</sup> J.G. BESSLER, *The history of beekeeping*, cit., p. 94.

<sup>25</sup> R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria*, cit., p. 477; J.G. BESSLER, *Geschichte*, cit., pp. 94 sgg.

<sup>26</sup> *Ivi*, pp. 90-95.

<sup>27</sup> FRANCESCO BALDUCCI PEGOLOTTI, *Pratica di mercatura*, a cura di A. Evans, Cambridge, 1936, p. 295.

<sup>28</sup> Cfr. PIER DE CRESCENZI, *Trattato*, cit., p. 193 dove si precisa: «a poco a poco per sé n'esca il mele, o stretto con alcun peso: e quello che n'esce è mel crudo bellissimo»; ma si considerino anche le precisazioni contenute nel primo capitolo di questo stesso lavoro.

<sup>29</sup> Eccezione significativa riguarda il miele con destinazione medica poiché sappiamo



il primo miele fosse “pulito” non è del tutto fondata, cionondimeno era tendenzialmente questo, ritenuto di qualità superiore, quello convogliato nel grande commercio, mentre quello ricavato dalle spremiture successive, considerato meno pregiato, era prevalentemente destinato all’autoconsumo o ad alimentare scambi e commerci del mercato locale<sup>29</sup>.

Non è solo la qualità, ma sono anche le condizioni della consegna a variare in relazione al tipo di mercato in cui il miele si trova a essere commercializzato. Nei mercati rurali esso viene spesso venduto direttamente nel favo reciso o addirittura con l’intero bugno<sup>30</sup>, mentre all’interno delle grandi correnti di traffico esso risulta essere sempre separato dalla cera e confezionato singolarmente.

Il vantaggio di questa separazione appare evidente se si considerano da una parte il grande scarto esistente tra i due utili<sup>31</sup>, dall’altra la maggiore praticità del trasposto in contenitori in cui sia il miele che la cera potevano essere confezionati una volta liquefatti e divisi. I recipienti più comuni per questo tipo di trasporto erano realizzati in legno e terracotta: botti e barili di legno prevalgono nell’Europa settentrionale<sup>32</sup> e risultano utilizzati per commerciare miele anche in quella meridionale, ma qui, almeno per i secoli centrali, vengono affiancati da giare e otri in terracotta, che rimangono i contenitori caratteristici del traffico mediterraneo, probabilmente in ragione della minor disponibilità di legname della penisola iberica e balcanica<sup>33</sup>. Non stupisce, in tal senso, l’osservazione di Balducci Pegolotti secondo la quale tali recipienti risultano preferibili a quelli lignei, il cui materiale costruttivo e la cui fat-

che il *cocto* fosse quello ritenuto più efficace e quindi appare plausibile che fosse questo destinato alla vendita ai farmacisti. Cfr. MICHELE SAVONAROLA, *Libreto*, cit., cap. 17; BARTOLOMEO PLATINA, *Il piacere*, cit., p. 48.

<sup>30</sup> H.M.FRASER, *The history*, cit., p. 26; J.E. THOROLD ROGERS, *A history*, cit., p. 418.

<sup>31</sup> La cera arriva a costare fino a dodici volte il prezzo del miele (I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 210). Appare probabile che la separazione non venisse effettuata per il commercio locale alimentato da piccole produzioni domestiche per le quali la quantità di cera era troppo ridotta per compensare il lavoro di spremitura e soprattutto il costo dei recipienti che si rendevano in tal caso indispensabili.

<sup>32</sup> Per un approfondimento sulle evidenze archeologiche dei contenitori utilizzati per il trasporto di miele si rimanda allo studio recentemente pubblicato di Raffaella Bortolin. Sebbene incentrato sull’Antichità, tale studio presenta elementi significativi anche in relazione all’età medievale: R. BORTOLIN, *Archeologia del miele*, cit., pp. 124-133.

<sup>33</sup> I. PINI, *Il vino*, cit., p. 181.

tura – difficilmente priva di interstizi – compromettevano a suo avviso il sapore dell'alimento<sup>34</sup>.

Studi riferiti ad aree geografiche diverse e cronologicamente focalizzati sul basso Medioevo riportano l'impressione di un bene di medio costo, che possiamo genericamente considerare accessibile, almeno in dosi contenute, a gran parte della popolazione.

Il suo prezzo medio, corrispondente in alcuni frangenti a quello del burro, fanno del miele un genere alimentare moderatamente voluttuario, ma l'estrema frammentarietà dei dati relativi ai suoi prezzi impedisce l'elaborazione di un quadro di sintesi in grado di evidenziare le differenze di costo nelle diverse aree geografiche europee<sup>35</sup>. Peraltro anche laddove i dati appaiono maggiormente completi una comparazione dei costi risulta ostacolata dalla disomogeneità della moneta utilizzata e delle unità di misura locali. Infine, poiché la reale misura dell'accessibilità di un alimento può essere evinta solo in relazione al potere d'acquisto medio locale, risulta evidente che solo ricerche circoscritte alle diverse compagini territoriali saranno in grado di fornire il necessario approfondimento. I pochi studi disponibili in grado di formulare medie significative sull'andamento del costo del miele per periodi di tempo considerevoli, individuano oscillazioni anche notevoli, ma sempre circoscritte a generali momenti di carestia<sup>36</sup>.

<sup>34</sup> FRANCESCO BALDUCCI PEGOLOTTI, *Pratica*, cit., p. 378. La stessa fonte registra differenti formule di vendita del prodotto in relazione al contenitore utilizzato: «*Mele in ogni vasello che fusse, e se fusse in giarre, s'abbatte di tara per le giarre 20 per centinaio, e la giarra è poi del comperatore; e se fosse in botte o in barile, similmente si fa tara della botte e dello barile per quello che fossero, e la botte o vero barile si è poi del comperatore; e se fosse in otre si s'abbatte per tara dell'otre ruotoli 3 per ciascuno otre, e l'otre ritorna al venditore*» (*Ivi*, p. 108).

<sup>35</sup> Per riferimenti al prezzo e all'accessibilità del miele si vedano J.E. THOROLD ROGERS, *A history*, cit., pp. 417-418; A.M. NADA PATRONE, *Il cibo*, cit., p. 371; T. DUNIN WASOWICZ, *Uguaglianze*, cit., p. 814; R. DELORT, *L'uomo*, cit., p. 235. L'equiparazione al costo del burro documentata, tra le altre, per la Germania del XV secolo: vedi M. BINDLEY, *Some contemporary records of early honey production and use*, in «Bee World», XLVI,1, 1965, pp. 32-33.

<sup>36</sup> Non possiamo in questo senso ritenersi indicativi i dati puntiformi estrapolati da contesti differenti in termini geografici e cronologici, per i quali manca un parametro di confrontabilità. In alcuni casi infatti il costo viene fornito per arnia, ovvero miele e sciami venduti unitamente, mentre in altri il costo si riferisce al solo miele quantificato secondo l'unità di misura localmente adottata. Nella valutazione delle difficoltà comportate da ogni tentativo di comparazione non può essere ignorato, a proposito delle diverse unità di misura adottate, che allo stesso termine possono corrispondere in aree diverse pesi af-

Al contrario essi esprimono medie relativamente stabili sul lungo periodo probabilmente a causa del perdurare di condizioni produttive sostanzialmente inalterate fino alla fine del Medioevo<sup>37</sup>. Se è vero, dunque, che le condizioni dell'offerta rimangono relativamente stabili e in caso di normalità il prezzo del bene non risente di grandi oscillazioni, alcune considerazioni di ordine generale possono risultare utili nell'analisi del processo di consolidamento che subì la domanda nel corso degli ultimi secoli considerati.

Il grande commercio medievale tende a essere fortemente polarizzato dai beni di lusso poiché la logica affaristica del tempo si mostra più intenta a ingrandire i margini di profitto sulla base di un limitato numero di vendite che non a ingrandire il numero delle vendite sulla base di un dato margine di profitto<sup>38</sup>. In corrispondenza del XIII secolo tuttavia la domanda dei ceti intermedi inizia a essere consistente e diversificata<sup>39</sup>, e aumenta conseguentemente il commercio dei beni di medio valore.

Va tenuto presente che, accanto a un maggior potere d'acquisto espresso dai ceti urbani, l'incremento della domanda può essere messo in relazione a una crescente propensione alla dolcificazione dei cibi rispetto al periodo precedente, preferenza soddisfatta solo in parte dal consumo di zucchero a causa del suo costo elevato<sup>40</sup>. Il confronto tra il prezzo medio dello zucchero e quello del miele for-

fatto differenti: il "migliaio del mele", ad esempio, corrisponde ad Ancona, Venezia, Costantinopoli e Alessandria a quantitativi di volta in volta differenti (FRANCESCO BALDUCI PEGOLOTTI, *Pratica*, cit., pp. 51, 65). La stessa fonte testimonia inoltre che la medesima unità può subire oscillazioni in ragione delle disponibilità annuali. Si pone, infine, il problema dei diversi modi di calcolare la tara, che rimane vincolata alle consuetudini locali. Per generiche valutazioni sui prezzi si veda, a titolo esemplificativo, H.M. FRASER, *The History*, cit., p. 26; W. HEMPSALL HERROD, *Beekeeping*, cit., p. 1769; I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 209. Medie rappresentative sul lungo periodo sono invece disponibili a partire dall'età rinascimentale per Francia, Inghilterra, Germania, Russia e Svizzera: per i riferimenti agli studi sui prezzi si veda E. CRANE, *The World History*, cit., p. 492.

<sup>37</sup> Al contrario va rilevata una generale tendenza al rialzo dei costi del miele per il secolo XVI attestata per l'area tedesca in B. WENDORFF, *Honey*, cit., pp. 266-267, M.D. BINDLEY, *Some contemporary*, cit., p. 32; per l'area inglese E. CRANE, *Honey*, cit., p. 473.

<sup>38</sup> R.S. LOPEZ, *The commercial*, cit., p. 120.

<sup>39</sup> «L'inserimento della fresca, robusta e larga domanda della classe media fra le domande, relativamente anelastiche, di due classi sostanzialmente autosufficienti: i pochi proprietari terrieri ricchi, che avrebbero potuto acquistare merci sul mercato, ma raramente ne avevano bisogno, e i molti proprietari terrieri poveri, che ne avrebbero avuto bisogno, ma raramente potevano permetterselo» (R.S. LOPEZ, *The commercial*, cit., p. 117).

<sup>40</sup> Cfr. il paragrafo «Il gusto» nel capitolo «Uso alimentare» in questo stesso lavoro.

nito dagli studi di Deer per il basso Medioevo, limitatamente all'Inghilterra e alla Francia, illustra l'enorme differenza di costo tra i due dolcificanti, destinati evidentemente a soddisfare acquirenti di rango differente. Questa comparazione, di cui la tabella qui riportata fornisce una sintesi, è sicuramente degna di riguardo, ma in termini assoluti è bene tenere presente che l'accessibilità economica di un prodotto offre solo uno dei parametri per valutare la sua incidenza in un determinato contesto e va sempre messo in relazione alle diverse variabili – quali l'apprezzamento, la considerazione dietetica e la consuetudine – che modulano i diversi regimi alimentari.

PREZZI MEDI DEL MIELE E DELLO ZUCCHERO BIANCO IN INGHILTERRA (1400-1500) ESPRESSI IN PENCE/POUND		
DATA	MIELE	ZUCCHERO BIANCO
1410	1.17	24.00
1420	1.08	—
1430	1.08	—
1440	1.13	24.00
1450	1.23	24.00
1460	1.13	14.25
1470	1.11	14.83
1480	1.23	8.67
1490	1.15	6.50
1500	1.34	4.29

PREZZI MEDI DEL MIELE IN FRANCIA (1200-1500) ESPRESSI IN PERCENTUALE RISPETTO A QUELLI DELLO ZUCCHERO	
1376-1400	9%
1401-1425	10 (5) %
1426-1450	9 (5) %
1451-1475	5 (8) %
1476-1500	11 (14,18,31)%

*Fig. 1 e 2: Comparazione di prezzi in Francia e Inghilterra*  
*Rielaborazione tratta da N. DEERR, The history of sugar, London, 1949*

Molto meno sporadici dei prezzi risultano nella documentazione i dati relativi alle imposte sul trasporto e sulla vendita. Il miele, non diversamente dagli altri beni destinati al commercio, rimane soggetto a tassazione da parte delle autorità locali, siano esse signorie territoriali laiche o ecclesiastiche, istituzioni municipali, rappresentanti del potere regio o imperiale.

I prelievi che lo coinvolgono fanno capo a due distinti orientamenti fiscali: quello più generico che colpisce ogni attività redditizia esercitata sul territorio, e quello con finalità protezionistiche tipico della politica urbana del Basso Medioevo.

La prima categoria tributaria si articola in tasse sul trasporto realizzate in diverse forme di pedaggio doganale, portuale e altro<sup>41</sup>, così come in prelievi effettuati all'atto della compravendita garantiti in molti casi dal monopolio delle unità di misura da parte del potere locale. Laddove esista una norma esplicita a riguardo, i funzionari preposti al controllo della mercanzia si fanno anche garanti della qualità del prodotto, che risulta spesso esposto ad adulterazioni e contaminazioni da zolfo<sup>42</sup>. Sui banchi dei mercati cittadini la truffa ai danni dell'acquirente non riguarda solo il miele adulterato, ma anche il miele spacciato per zucchero in prodotti dolcificati con il primo e spolverati in superficie con il secondo: «*Non si possa cuprire con zuchcharo veruna cosa cominciata con mèle*» recita uno statuto senese della metà del XIV secolo, rimandando evidente-

<sup>41</sup> Per i pedaggi riscossi sul trasporto di miele cfr. NADA PATRONE, *Il cibo*, cit., p. 373; F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 132; J. BAXA, G. BRUHNS, *Zucker*, cit., p. 11, I. NASO, *Apicoltura*, cit., pp. 228-229; J. SCHARL, *Die Zollurkunde*, cit., pp. 74-75; J. FERLUGA, *Mercati*, cit., p. 474. Interessante è il caso della gabella imposta dai monaci di Saint Aubin presso Angers a tutte le merci trasportate dai contadini e vendute nei mercati limitrofi all'abbazia: qui le merci trasportabili a spalla vengono esentate a eccezione di cera, favi, alveari, piume, grasso di maiale e articoli da corredo. (G. DUBY, *L'économie rurale et la vie des campagnes dans l'Occident médiéval*, Aubier, 1962). Il manuale di mercatura di Balducci Pego-lotti offre per il XIV secolo uno spettro sui dazi mercantili di scala continentale: è rilevante da un punto di vista generale che il miele risulti tassato nelle piazze di Bruges e Sluys nelle Fiandre esattamente con lo stesso importo per unità di peso di vino e olio, mentre a Venezia la tassa sull'olio è doppia rispetto a quella riscossa su miele e carne (FRANCESCO BALDUCCI PEGOLOTTI, *Pratica*, cit., pp. 240, 242, 142).

<sup>42</sup> Sul controllo delle misurazioni si veda, tra gli altri, F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 130; I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 229. Il problema delle adulterazioni e contaminazioni del prodotto si riscontra già nella normativa della Spagna musulmana considerata in J.P. MON-

mente a una malizia commerciale non del tutto sporadica<sup>43</sup>.

La corresponsione di dazi e pedaggi interessa tutti gli ordini di grandezza del mercato del miele, e le loro numerose registrazioni restituiscono l'immagine di un commercio integrato su più livelli: dall'indice dovuto per le poche unità di peso di miele locale trasportato su quadrupede attraverso strade secondarie – come mostrano gli esempi tratti dall'entroterra piemontese – si arriva ai documenti doganali di Raffelstetten, negli attuali Land austriaci, o di Säben, sulla strada verso il Brennero, che riguardano il commercio di respiro internazionale spesso di considerevole portata<sup>44</sup>.

Va osservato infine che l'ingresso del miele nel grande commercio internazionale venne sicuramente favorito dall'incremento del tonnellaggio medio delle navi<sup>45</sup>. Sia l'evoluzione della tecnica costruttiva navale che la sostituzione di otri e altri recipienti in terra cotta con contenitori in legno ebbero l'effetto di aumentare la capacità complessiva di carico<sup>46</sup>: ciò ebbe come esito quello di affiancare in maniera più consistente la mercanzia "grossa", tra cui compare anche il miele, a quella meno ingombrante e più preziosa caratteristica dei traffici dei secoli precedenti<sup>47</sup>.

### *Centri di vendita e direttrici di commercio*

Il mercato del miele si struttura secondo molteplici livelli, sia riguardo alla portata dei profitti che alla misura del raggio d'influenza, interessando tutti gli ordini di grandezza in cui si articola il commercio medievale. Esso riguarda lo spaccio al minuto nelle

FERRER SALA, *La miel*, I, cit, p. 68; per riferimenti a casi attestati nei diversi contesti europei si veda invece E. CRANE, *The World History*, cit., p. 494. Il riferimento a un contenzioso dovuto a miele diluito con acqua è rintracciabile in F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 133.

<sup>43</sup> *Arte degli speziali di Siena: Breve degli speziali (1356-1542)*, a cura di G. Cecchini e G. Prunai, Siena, 1942: anno 1356 (2), p. 11 [TLIO].

<sup>44</sup> A.M. NADA PATRONE, *Il cibo*, cit., p. 373.

<sup>45</sup> G. LUZZATTO, *Breve storia*, cit., p. 147. Sull'aumento dei tonnellaggi navali vedi R.S. LOPEZ, *The Commercial*, cit., p. 150.

<sup>46</sup> J. FERLUGA, *Mercati*, cit., p. 455.

<sup>47</sup> Il trasporto marittimo non tollerava grandi capacità e quindi il rischio e i costi del viaggio dovevano venire compensati dai guadagni sulla vendita delle merci trasportate, che erano quindi merci destinate prevalentemente al ceto aristocratico (R.S. LOPEZ, *The Commercial*, cit., p. 120).

aree rurali, i mercati all'aperto dei villaggi, le fiere cittadine su cui spesso converge una rete di scala regionale, fino a partecipare al grande commercio intercontinentale. Caratteristiche e tratti salienti di questa complessa rete di relazioni economiche sono qui indagati seguendo un ordine che ne ricalca la struttura concentrica.

L'obbligo della corresponsione di canoni di affitto della terra e l'inadeguatezza della misura dei singoli appezzamenti rendono conveniente e in molti casi necessario il mercato a livello locale<sup>48</sup> grazie al quale la popolazione rurale riesce da una parte a integrare un rigido regime di sussistenza, dall'altra a realizzare il danaro necessario per i pagamenti in moneta<sup>49</sup>. Questa duplice convenienza rende comprensibile la diffusione della pratica di compravendita al minuto di prodotti provenienti da eccedenze agricole o da attività extra-agricole, pratica comunissima nei mercati di villaggio e tratto caratteristico di ogni contesto rurale europeo.

Di questo spaccio effettuato solitamente senza intermediari e praticato spesso in situazioni informali, come nel caso della vendita ambulante, non risultano che sporadiche attestazioni, ma a giudicare dall'accanimento con cui talune normative municipali tentano di coinvogliarlo all'interno delle proprie mura, è facile dedurre che esso venisse percepito dai centri urbani come uno smercio di portata non trascurabile, capace di sottrarre risorse alimentari alla cittadinanza e introiti fiscali ai suoi organi di governo<sup>50</sup>.

All'interno delle mura cittadine il miele ricorre spesso come merce tassata e vincolata non di rado da una politica tributaria di matrice protezionista: negli esempi disseminati nei diversi contesti geografici considerati esso può risultare soggetto a una tassa d'importazione<sup>51</sup>. Talvolta il governo locale arriva a vietare la vendita in loco a *forenses* e ogni tipo di esportazione del prodotto<sup>52</sup>.

<sup>48</sup> M.M. POSTAN, *Economia e società*, cit., pp. 254-255.

<sup>49</sup> R.S. LOPEZ, *The Commercial*, cit., p. 140.

<sup>50</sup> Nella realtà siamo piuttosto lontani dai toni encomiastici con i quali il cronista Bonvesin De La Riva commenta la confluenza delle merci prodotte nel contado, miele compreso, entro le mura cittadine: «*Ideo ville quadrupedibus, altilibus, etiam lacte, ovis, melle, multisque bonis civitatis mensas diviciose gratificant et gratifice refocilant*» BONVESIN DE LA RIVA, *De magnalibus Mediolani*, a cura di Paolo Chiesa, Milano, 1997, pp.106-108.

<sup>51</sup> Cfr. I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 229; F. LERNER, *Blüten*, cit., pp. 132-133.

<sup>52</sup> Mentre in molti casi il miele viene tassato in maniera generica alcune municipalità prevedono, come nel caso di Metz, una tassa d'ingresso differenziata per il miele grezzo e

Sempre mirato al consolidamento dell'autonomia alimentare cittadina appare il divieto sancito da alcune municipalità di vendere miele prima di una certa data. Tale tipo di provvedimento va inteso come tutela della produzione locale, arginando il rischio di un eventuale impoverimento delle rendite complessive causato da raccolte premature<sup>53</sup>.

Per assicurare il prelievo monetario all'atto della vendita un ufficiale municipale viene talvolta preposto affinché effettui la misurazione o ne controlli semplicemente l'esattezza. Senza la sua supervisione ogni atto di vendita diventa illegale:

I nostri consiglieri, quindi, avendo avuto dei motivi validi e importanti, hanno decretato che a nessun cittadino e a nessuna cittadina sarà permesso di acquistare o vendere miele se esso non sia stato prima pesato e controllato a mezzo dell'ufficiale della "bilancia del miele". Sarà inoltre vietato a ogni cittadino e a tutte le persone da questi dipendenti (ovvero i loro servitori) usare il miele per la distillazione senza aver usato prima la suddetta bilancia, i trasgressori saranno puniti con una multa di una libbia di *Haller* (moneta corrente n.d.t.) nuovi<sup>54</sup>.

per quello "in lacrime" (P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 44). Per un esempio di regime particolarmente restrittivo si veda A.M. NADA PATRONE, *Il cibo*, cit., p. 373. Sulla tassa d'importazione si hanno indicazioni dal 1218 per Genova (F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 132) dal 1312 per Palermo (I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 229 nota 83) dal 1358 per Francoforte (F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 132). Per ulteriori esempi cfr. J. BAXA, J. BRUHNS, *Zucker*, p. 11. Interessante il dato riferito all'area piemontese intorno alla metà del XIV secolo, secondo il quale la tariffa applicata al miele era equivalente a quella riscossa sull'olio (A.M. NADA PATRONE, *Il cibo*, cit., p. 373). Nella documentazione fiscale cittadina un primato cronologico spetta al miele nella cittadina belga di Gand: la prima registrazione contabile conservata negli archivi cittadini riguarda proprio il pagamento effettuato da un birraio per l'acquisto di un ingente quantità di miele (F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 134).

<sup>53</sup> La data a cui si fa riferimento nella documentazione di Norimberga, ad esempio, coincide con la natività di Maria (8 settembre): si veda F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 130.

<sup>54</sup> «Unser Herren vom Rate haben umb gemeines Nutzs und Notdurfft willen und aus merklichen Ursachen sie dartzu bewegende gesatz, ernstlich Gebietende, daß fürbaß keiner irer Bürger oder Bürgerin, noch yemand von iren wegen einich Honig sie kaiffen oder verkaufen sol, es werde dann zuvor von dem geswondern Honigmesser geschauet und gemessen. Deßgleichen sol auch kein Bürger, Bürgerin oder ir Gewalt (unterstehendes Gesinde) einich Honig hie versieden, dann daz durch der gesworen Messer Rate und darzu sey, bei Puß ein Pfund neuer Haller»: *Ibidem* [La traduzione è a cura dell'autrice].



Nei mercati cittadini non converge solo il miele prodotto nelle aree rurali limitrofe ma laddove il centro è di importanza tale da ospitare fiere di un certo richiamo, esso vi giunge, già a partire dall'XI secolo, da traffici di lunga percorrenza.

Tra i centri di smercio a cui il miele accede inserendosi in circuiti di rilievo extra-territoriale vanno considerati, accanto ai grandi nodi del traffico internazionale come Parigi, Londra e Bruges – per cui non mancano riferimenti a un considerevole smercio<sup>55</sup> – tutte le città collocate in prossimità di regioni le cui eccedenze produttive riescono ad alimentare un vero e proprio mercato di esportazione. A partire dagli ultimi secoli qui considerati si distinguono in tal senso alcuni centri dell'area continentale, quali Danzica e Bratislava, Lipsia e Norimberga, mentre una presenza costante di *Honigmenger*, ovvero di grossisti di miele, è registrata negli elenchi fiscali della città di Francoforte<sup>56</sup>.

Il rilievo che il mercato del miele ha assunto, allo scadere del Medioevo, in alcune aree dell'Europa centro-continentale, tuttavia, rimane in qualche misura una specificità di quelle stesse regioni, e non sarà inutile rimarcare che in gran parte dei contesti che registrano una vendita del prodotto, la sua incidenza commerciale risulta in ogni caso più contenuta. Molte compagini territoriali del continente europeo possono contare su regioni particolarmente ricche di miele e ne assorbono di fatto la gran parte. Si possono considerare, in tal senso, il Galles per le isole britanniche<sup>57</sup>, Champagne, Franche-Comté, Languedoc e Provence per la Francia<sup>58</sup>, la Sicilia e l'entroterra della fascia centrale per l'Italia<sup>59</sup>, i territori corrispondenti all'attuale Portogallo per la penisola iberica.

<sup>55</sup> Cfr. P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 43; F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 136.

<sup>56</sup> Questo è il caso di Saint-Denis rinomata per la vendita del miele grazie all'abbondanza dei raccolti dei territori circostanti (R. GRAND, R. DELATOUCHE, *Storia agraria*, cit., p. 479; F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 136; P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., pp. 42 sgg.), Palermo per le esportazioni di miele siciliano nel Mediterraneo (I. NASO, *Apicoltura*, cit., pp. 227-231; F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 133), Francoforte e Colonia (P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 42; F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 132) per le regioni dell'Europa orientale Leipzig e Bratislava e Danzica dove si commerciava anche vino mulso e idromele (J. BAXA, G. BRUHNS, *Zucker*, cit., p. 11).

<sup>57</sup> E. CRANE, *Honey*, cit., p. 469.

<sup>58</sup> P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 42.

<sup>59</sup> I. NASO, *Apicoltura*, cit., pp. 227-231.

rica<sup>60</sup>. Questi stessi bacini di approvvigionamento, dunque, finiscono per coinvolgere molta della loro produzione in un mercato di medio raggio, iscrivendosi in traffici di più ampio respiro solo in taluni frangenti. Laddove questo accade, come è attestato per il miele portoghese e francese smerciato sulla piazza di Bruges al principio del Duecento<sup>61</sup>, o per quello siciliano venduto nei principali porti del Mediterraneo in epoca normanna<sup>62</sup>, i prodotti dell'alveare non arrivano a ricoprire quel volume d'affari che invece raggiunsero in traffici di respiro estesamente più ampio.

È solo allargando lo spettro geografico dell'indagine, infatti, che possono scorgersi le grandi linee di traffico che arrivarono a incidere sulle disponibilità occidentali del prodotto con una certa sistematicità. Già a partire dai secoli centrali dell'età medievale l'area di esportazione per eccellenza dei grandi carichi coincide con la regione euro-asiatica che da una parte alimenta un commercio orientato verso il mondo arabo sfruttando le grandi reti fluviali esistenti, dall'altra si espande a settentrione grazie alla navigazione sul Baltico. Il grande serbatoio di approvvigionamento di questo mercato di ampio respiro corrisponde grossomodo alla regione delimitata a nord dal Mar Baltico, a ovest dal fiume Elba, a sud fino all'attuale Ungheria e a est dal fiume Dniepr: la zona copre quindi il territorio dell'attuale Germania orientale, Polonia, Boemia, Moravia, Slovacchia e si estende a oriente su Lituania, Russia Bianca fino alla regione intorno a Novgorod.

A partire da questa ampia regione il miele risulta regolarmente inserito nel grande traffico di esportazione insieme ad altre merci tipicamente slave, quali cera, legname, pellicce, schiavi, pece e ambra<sup>63</sup>.

Prima di entrare nel merito di un'analisi più articolata sulle linee di traffico "internazionali" caratterizzate con sistematicità dai prodotti dell'alveare, va tenuto presente in linea generale che si tratta di

<sup>60</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 135. In particolare sull'importanza del Portogallo come zona di esportazione per il miele vedi J.P. MONFERRER SALA, *La miel*, I, cit., p. 68.

<sup>61</sup> Negli anni 1204-1213 la società navale di Bayonne regola con uno statuto lo smercio sistematico di miele di produzione francese a Bruges e l'importazione di tessuti preziosi di produzione fiamminga (F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 135).

<sup>62</sup> I. NASO, *Apicoltura*, cit., pp. 227-231; F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 133.

un commercio principalmente navale che tende pertanto a disporsi secondo la geografia dei percorsi navigabili – fluviali e marittimi – e che in ragione di questo viene a delineare talvolta tragitti in linea d'aria apparentemente contorti, convenienti però alla luce dei caratteri intrinseci del commercio medievale<sup>64</sup>.

Poiché il miele non rientra nella categoria di beni particolarmente preziosi un suo commercio di livello internazionale abbisogna di surplus produttivi di entità notevole in grado di garantire profitti capaci di compensare i costi dei lunghi tragitti: queste regioni dispongono tradizionalmente di un'ingente disponibilità di prodotti apicali grazie a una produzione di tipo forestale; tale disponibilità può trasformarsi in eccedenza destinabile all'esportazione soprattutto se letta in relazione a una densità di popolazione contenuta<sup>65</sup>.

Lungo la prima direttrice di espansione commerciale, quella settentrionale disposta lungo il Mar Baltico, si preleva il miele con gli altri articoli slavi attinti dall'entroterra della regione di Novgorod e lo si esporta lungo i mercati della costa: le città portuali di Riga, Lubecca, Amburgo e Brema divengono nei secoli del tardo Medioevo centri importanti di smercio per il miele laddove il ruolo di Bruges si distingue perché punto di convergenza di importazioni provenienti da altre regioni, che consentono di affiancare al miele slavo quello di produzione francese e spagnola<sup>66</sup>.

Va tenuto presente che il miele, così come le altre merci di medio o alto pregio di provenienza slava, si inserisce in questa linea di traffico accanto a merci voluminose di prima necessità<sup>67</sup>.

I protagonisti di questo commercio per i secoli centrali sono gli Svedesi, i quali prelevano miele nell'entroterra slavo, come attestato da ritrovamenti archeologici<sup>68</sup>, per ridistribuirlo nei principali mercati del Baltico, a cui, in un secondo momento, succederà nella ge-

<sup>63</sup> Cfr. J. FERLUGA, *Mercati*, cit., p. 483; M.M. POSTAN, *Trade*, cit., p. 178; A. GIEY-SZTOR, *Les marchés*, cit., p. 508.

<sup>64</sup> M.M. POSTAN, *Trade*, cit., pp. 178-195.

<sup>65</sup> *Ivi*, pp. 474 sgg.

<sup>66</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., pp. 135-136.

<sup>67</sup> M.M. POSTAN, *Trade*, cit., pp. 475-477.

<sup>68</sup> *Ivi*, p. 493.

stione degli scambi il regime di monopolio dalla Lega Anseatica<sup>69</sup>.

Le vie delle quali si serve invece il traffico orientato verso i mercati arabi e bizantini sono disposte secondo due direttrici di commercio, già attive nei secoli centrali del Medioevo: quella più orientale, attivata dai Vareghi poi sostituiti dai mercanti del Kazar, che sfrutta il sistema fluviale – principalmente il Dniestr – per poi convergere sul Mar Nero e Costantinopoli e quella più occidentale, i cui principali intermediari sono i mercanti bulgari, che dalla regione boema attraversa l'Ungheria, percorre l'Austria, segue il corso del Danubio e si affaccia sul Mediterraneo nella città di Tessalonica, seconda per importanza commerciale solo alla capitale bizantina<sup>70</sup>. Una testimonianza significativa del tonnellaggio del traffico di miele effettuato lungo questa direttrice al principio del X secolo è rappresentata dai documenti doganali di Raffelstetten: nella regione austriaca dell'Osterland il miele proveniente allora dalla Boemia, Mahren e Rugiland compare tra gli articoli sistematicamente tassati e viene accettato come merce/moneta per il pagamento dei pedaggi<sup>71</sup>.

Il miele di provenienza slava non arriva necessariamente o interamente smerciato sul Mediterraneo ma viene in parte venduto nei centri cittadini situati lungo il medio Danubio: è il caso della città di Perejaslavec dove miele, cera e altre merci vengono vendute con regolarità già a partire dalla seconda metà del X secolo<sup>72</sup>. Va ribadita nell'ambito del commercio balcanico la centralità dei mercanti bulgari<sup>73</sup> che stringono relazioni con i Russi dai quali acquistano miele<sup>74</sup> che immetteranno poi nel circuito mediterraneo,

<sup>69</sup> In questo mercato la moneta argentea sassone sostituisce intorno all'XI quella araba, consentendo un affrancamento dei mercati nord-europei dall'apporto argenteo islamico (M.M. POSTAN, *Trade*, cit., p. 495).

<sup>70</sup> Cfr. D. GALTON, *Survey*, cit., p. 15; M.M. POSTAN, *Trade*, cit., pp. 476-488.

<sup>71</sup> Cfr. J.S. LINZ, *Die Zollurkunde*, cit., pp. 74-74; J. FERLUGA, *Mercati*, cit., p. 473.

<sup>72</sup> Sull'importanza di questo centro cittadino per lo smercio di miele e di altri prodotti di provenienza slava vedi M.M. POSTAN, *Trade*, cit., p. 489; A. GIEYSZTOR, *Les marchés*, cit., pp. 513-514; J. FERLUGA, *Mercati*, cit., p. 477.

<sup>73</sup> Non manca la partecipazione di mercanti serbi e croati i cui traffici si sviluppano con un certo ritardo rispetto a quelli bulgari e ricoprono un ruolo di importanza secondaria (J. FERLUGA, *Mercati*, cit., p. 488).

<sup>74</sup> In particolare sui trattati tra Bulgari e Russi vedi M.M. POSTAN, *Trade*, cit., p. 489 e sulle relazioni commerciali con Bisanzio vedi J. FERLUGA, *Mercati*, cit., p. 458.

principalmente a Tessalonica e Costantinopoli. Essi realizzano sul loro territorio il grande emporio di merci slave e animano un fiorente traffico di cui miele e lino costituiscono gli articoli più tipici<sup>75</sup>. Il *Libro dell'eparco*, la fonte più completa sul commercio bizantino per il X secolo, descrive dettagliatamente le condizioni dello smercio di miele da parte bulgara a Costantinopoli, obblighi e garanzie della compravendita e articoli con i quali essi ripercorrevano il tragitto in direzione opposta<sup>76</sup>.

L'asse più orientale che mette in relazione la regione di Novorod e della Russia Bianca con il mondo arabo attraversa la rete fluviale del Dniestr, costeggia la Tracia meridionale e confluisce sulla capitale bizantina<sup>77</sup>. Questa linea di traffico è antecedente a quella attivata sull'asse balcanico grazie alla mediazione dei Vareghi – sostituiti nei secoli centrali dai mercanti del Khorezm – e gode quindi di una certa continuità<sup>78</sup>. I trattati commerciali realizzati tra Russi e Bizantini nella prima metà del X secolo certificano la sistematicità di questi scambi e attestano la presenza di un quartiere russo in Costantinopoli<sup>79</sup>.

Il mercato del miele di produzione slava che confluisce sul mondo arabo fino ad allora si inserisce in parte in una rete di transazioni economiche che favorisce l'ingresso di moneta argentea mussulmana in Europa, mentre in parte afferisce a un ampio circuito di scambio per cui vengono coinvogliate nell'Europa orientale e nelle regioni russe prodotti orientali di alto pregio quali sete colorate, pietre preziose e manufatti; questa seconda formula commerciale, non prevedendo il ricorso alla moneta metallica, consentirà ai traffici di sopravvivere alla crisi della disponibilità argentea mussulmana verificatasi a partire dall'XI secolo<sup>80</sup>.

Di fatto il ruolo degli Arabi nel commercio di miele rimarrà a lungo centrale nelle direttrici di smercio che si vengono a delineare

<sup>75</sup> C. H. DIEHL, *La civiltà*, cit., p. 34.

<sup>76</sup> J. FERLUGA, *Mercati*, cit., p. 475.

<sup>77</sup> M.M. POSTAN, *Trade*, cit., p. 488.

<sup>78</sup> *Ivi*, p. 479.; A. GIEYSZTOR, *Les marchés*, cit., p. 508.

<sup>79</sup> J. FERLUGA, *Mercati*, cit., p. 465.

<sup>80</sup> *Ivi*, p. 491

nell'area mediterranea e in particolare nei punti di vendita situati sulla costa nord-africana, dove l'alimento risulta regolarmente smerciato a partire dai secoli centrali del Medioevo<sup>81</sup>. Allo stesso modo essi risultano attivi come grossisti di miele nei mercanti andalusi della Spagna<sup>82</sup> e ancora nella gestione delle esportazioni realizzate nella Sicilia normanna<sup>83</sup>.

<sup>81</sup> Sullo smercio di miele nei mercati arabi vedi R. TANNAHILL, *Storia*, cit., p. 113.

<sup>82</sup> *Ivi*, p. 461. In particolare sull'importanza degli Arabi nella gestione del commercio del miele si veda J.P. MONFERRER SALA, *La miel*, cit., II, p. 26.

<sup>83</sup> I. NASO, *Apicoltura*, cit., pp. 227-231; F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 133.

## USO ALIMENTARE

Il quadro d'insieme che qui si presenta è stato elaborato grazie a una serie di studi a loro volta basati su documenti di natura diversa. Nel *corpus* documentario di riferimento la trattatistica ricopre un ruolo di primo piano. Gran parte delle informazioni proviene in effetti da ricettari gastronomici, trattati di dietetica e testi di argomento alimentare, ma occorre tener presente che questi generi si rendono disponibili in maniera significativa solo a partire dalla fine del XIII secolo, riducendo drasticamente i margini cronologici della messa a fuoco finale<sup>1</sup>.

Inoltre i trattati di cucina e – in misura minore – anche quelli di dietetica risentono di una forte restrizione di tipo sociale: scritti a uso e consumo di élites cortigiane o cittadine, questi testi forniscono solo sporadicamente informazioni sulle abitudini alimentari delle masse. La restrizione di campo non va però intesa in forma rigida né assoluta, poiché un approccio più maturo verso queste stesse fonti ha fatto emergere una continua osmosi tra le abitudini alimentari dei ceti abbienti e gli usi culinari comuni, evidenziando come questi ultimi possano affiorare ed essere colti an-

<sup>1</sup> Il genere della trattato gastronomico viene inaugurato solo tra la fine del XIII e l'inizio del XIV secolo (E. FACCIOI, *La cucina*, in *Storia d'Italia, I documenti*, V/I, Torino, 1973, pp. 981-1030, in particolare p. 996). Si vedano sull'argomento le considerazioni sinteticamente formulate in A. CAPATTI, M. MONTANARI, *Storia della cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, 1999, pp. 185 sgg.; per una disamina dei primi ricettari italiani si veda C. BENPORAT, «La cucina italiana del '300» in *Id.*, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, 2001<sup>2</sup>, pp. 9-15; per uno studio sistematico dei ricettari tardomedievali su scala europea si rimanda invece a B. LAURIOUX, *Les livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen*

che attraverso il convivio di stampo aristocratico<sup>2</sup>. In termini di metodo, infine, il dibattito storiografico distingue da tempo il *discorso*, ovvero l'insieme delle teorie e delle rappresentazioni che orientano i consumi, dalle *pratiche*, vale a dire dagli usi alimentari effettivi, distinzione di fondo che nessuna lettura analitica di questi manuali può ignorare<sup>3</sup>. Anche in questo caso, però, è ragionevole non accogliere la contrapposizione in maniera schematica, poiché è chiaro che ogni ricetta, ispirata dalla prassi e a sua volta destinata a influenzarla, intrattiene con questa uno scambio inesorabile e continuo.

Accanto alla documentazione di natura letteraria, che può includere occasionalmente cronache cittadine, diari di viaggio o racconti agiografici, prendono parte nella ricostruzione riferimenti reperiti in fonti archivistiche di diverso tipo, quali inventari di scorte alimentari o singole registrazioni di acquisti. Rintracciare la voce "miele" in qualche saggio di spesa domestica o vederlo comparire nella dieta di qualche istituto monastico non ci consente tuttavia di muovere conclusioni fondate sull'ordine di grandezza del suo consumo medio pro-capite, mentre è innegabile che, anche grazie a queste sporadiche comparse, alcune categorie di consumatori emergeranno a discapito di altre.

La storia dell'alimentazione umana illustra efficacemente come la disponibilità di un bene commestibile non equivale sempre in maniera stringente alla certezza del suo consumo. Quest'ultimo, infatti, è piuttosto il risultato di un processo selettivo su cui agiscono componenti di diversa natura e può condurre a esiti poco scontati. Proprio a proposito del miele uno studio sulla dieta medievale condotto da Bruno Laurioux sottolinea come "i prodotti facilmente accessibili non sono per questo necessariamente richiesti": l'episodio, riportato nel suo saggio, di un ricco castellano francese singolarmente avido nella riscossione di cera – richiesta in quantità esose ai suoi coloni – ma che devolve invece il miele ai ca-

Age, Doctorat de l'Université de Paris I, 1992.

<sup>2</sup> Sulla relazione tra cucina aristocratica e comuni pratiche culinarie per le fonti medievali si può considerare il quadro di sintesi proposto in M. MONTANARI, «Cucina scritta e cucina orale», in Id., *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, 2005, pp. 41-49.

<sup>3</sup> Cfr. M. MONTANARI, *Ogni gioco*, cit., pp. 19-20.



valli delle sue scuderie, offre in tal senso uno spunto interessante<sup>4</sup>.

La vicenda, per quanto eccentrica e forse limite, suggerisce l'ipotesi che una società tecnologicamente arretrata, dipendente dalla cera per illuminazione, celebrazioni di culto e una serie copiosissima di altri usi, tenti di soddisfare il proprio fabbisogno realizzando, solo come prodotto secondario, grandi accumuli di miele. Questa eccedenza poteva risultare, in taluni frangenti, priva di una destinazione più degna delle mangiatoie di una scuderia. La discrepanza che esiste nella documentazione medievale tra le registrazioni di riscossioni in cera e quelle che esplicitamente si riferiscono al miele conferisce all'episodio un senso più generale che possiamo raccogliere formulando una considerazione di massima. I grandi quantitativi di cera attestati in molte fonti di tipo amministrativo sono sempre una spia che segnala una concomitante concentrazione di miele. Il rapporto tendenzialmente costante, che vuole dieci chilogrammi di miele per ogni chilogrammo di cera prodotta configura, per il miele, scenari di abbondanza che non sembrano però esercitare sempre un grande *appeal* sui ceti dirigenti dell'epoca. In seguito si comprenderanno le ragioni per le quali proprio le classi più abbienti potessero generalmente accontentarsi di dosi contenute di miele, mentre ancora poco chiara risulta l'incidenza alimentare del miele nelle cerchie di media estrazione e tra le grandi masse di braccianti agricoli.

Il riferimento – tardivo oltretutto eccezionale – a contadini francesi che consumano abitualmente miele come companatico o lo succhiano direttamente dai favi, tratto dalla più completa enciclopedia alimentare del Cinquecento, non basta a illuminare ampi coni d'ombra che restano sullo sfondo di questa ricostruzione<sup>5</sup>. Rispetto alla diffusione del prodotto in seno all'intera popolazione l'unica distinzione che emerge nitidamente è che mentre l'Europa orientale, già a partire dai secoli centrali del Medioevo, ne impiega dosi massicce in bevande fermentate di largo consumo, nelle regioni meridionali ampie fasce di popolazione lo consumano principalmente in preparazioni – solide – legate a ricorrenze festive e religiose.

<sup>4</sup> B. LAURIOUX, *Manger*, cit., p. 67.

<sup>5</sup> «*Rura nostra panem ex melle crudo edunt: quin et in favis exugunt*» (J-B. BRUYERIN CHAMPIER, *De re cibaria*, cit., p. 561).

## LE VARIABILI DEL CONSUMO

*Le caratteristiche nutritive*

La prospettiva nutrizionista può fornire qualche elemento utile a chiarire il ruolo alimentare del miele in considerazione di quelle che sono le sue caratteristiche più significative, ovverosia il suo elevato apporto energetico e la sua alta digeribilità<sup>6</sup>. Molto prima che il nesso esistente tra principi nutritivi, metabolizzazione e funzionalità organica venisse individuato e formulato in termini scientifici, un gran numero di alimenti risultava conosciuto per i suoi effetti benefici e per le sue principali controindicazioni sull'organismo, sulla scorta di un'esperienza individuale e di una conoscenza collettiva.

Prima che lo zucchero di canna giungesse ad arricchire l'offerta alimentare dei mercati europei<sup>7</sup>, il miele mantenne una sorta di primato come integratore energetico ad assimilazione istantanea<sup>8</sup>, accanto ai cosiddetti alternativi zuccherini<sup>9</sup>. Questi ultimi, costituiti prevalentemente dalla frutta e dai suoi derivati, possono raggiungere in alcuni contesti un'incidenza non trascurabile. I fichi, consumati freschi e secchi, insieme all'uva, spesso passita o spremuta, materia prima per il comune mosto cotto, risultano effettivamente impiegati nella cucina di alto lignaggio, ma il loro ricorso è sicuramente maggiore nelle aree dell'Europa meridionale. In termini più ampi il ruolo della frutta fresca resta difficile da valutare: nei vitti ordinari di ambito cittadino del tardo Medioevo essa può avere avuto un'importanza modesta<sup>10</sup>, ma il suo rilievo nel-

<sup>6</sup> Il miele, per la sua composizione essenzialmente glucidica, possiede un elevato valore calorico, stimabile approssimativamente intorno alle 300 calorie per 100 grammi di prodotto. «Direttamente assimilabile dall'organismo, dinamogenico e con un grande valore dietetico»: P. MARCHENAY, *L'uomo e l'ape*, cit., pp. 182-183. Sugli aspetti nutritivi si rimanda a J.-M. BOURRE, «Quelle "sucritude"? Les "sucres" sucrés ne sont pas les meilleurs», in Id., *Les aliments de l'intelligence et du plaisir*, Paris, 2001, pp. 160-162.

<sup>7</sup> Cfr. J. BAXA, G. BRUHNS, *Zucker im Leben*, cit., pp. 9-12.

<sup>8</sup> Poiché la composizione chimica del miele è data prevalentemente da glucosio e fruttosio, i quali entrano in circolazione più velocemente del saccarosio, da questo punto di vista esso risulta preferibile anche allo zucchero.

<sup>9</sup> R.J. FORBES, *Sugar and its substitutes*, cit., pp. 99 sgg.

<sup>10</sup> Cfr. A.M. NADA PATRONE, *Il cibo*, cit., pp. 181-188. Sul consumo e la destinazione elitaria della frutta nell'Italia centro-settentrionale dell'alto Medioevo si conside-

la dieta della popolazione rurale rimane una questione ancora troppo poco indagata. Certo è che la cucina aristocratica coinvolge ampiamente la frutta nella preparazione dei propri menu, ma è bene precisare che anche in questo caso dosi e modalità di consumo risultano gravemente ipotecate da una norma dietetica che attribuisce spesso alla frutta fresca numerose insidie e controindicazioni. Non di rado la gastronomia sarà tenuta ad arginare tali sconvenienze ricorrendo allo zucchero e – nel caso fosse mancato – allo stesso miele<sup>11</sup>. Tra i carboidrati complessi – che rappresentano l'alternativa a quelli semplici per l'energia di consumo – si stenta a trovare un alimento comparabile al miele dal punto di vista della qualità della carica energetica apportata. Questo perché i cereali di largo consumo – che in forma di minestre, polente e farinate costituivano la base dell'alimentazione di massa – avevano un basso grado di raffinazione e il loro alto contenuto di crusca e pula ne comporta una digestione lenta, che garantisce una carica energetica protratta nel tempo ma di non immediata disponibilità. Le farine “bianche”, più velocemente sintetizzabili dall'organismo e quindi comparabili da un punto di vista nutritivo, rimasero appannaggio di pochi o bene di consumo straordinario per i più, ancora per molti secoli a venire.

L'alto apporto calorico del miele, genericamente percepito come capacità di nutrire il corpo, ha sicuramente favorito quello sbilanciamento geografico che affida al miele una maggiore importanza – anche nell'ambito dei consumi correnti – nelle aree dell'Europa centro-settentrionale, quelle più esposte a lunghi inverni rigidi e meno ricche di alternativi zuccherini. In quelle stesse re-

ri il quadro formulato in M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979, pp. 366-369. Per i secoli seguenti nell'Europa centrale la frutta sembra integrare il menù contadino prevalentemente nella forma di frutta essiccata (W. RÖSENER, *Alimentazione*, cit., p. 127).

<sup>11</sup> «Il discorso medico tratto da Galeno, ripreso nei *régimes de santé* di epoca medievale, è fortemente ostile alla consumazione di frutta che, troppo esposto alla corruzione dell'aria circostante, deve – per analogia – corrompersi con altrettanta facilità all'interno dello stomaco; la frutta non è considerata come un genere alimentare nutriente. Una consumazione non regolamentata di frutta è ritenuta responsabile di problemi digestivi; o, se mal digeriti, i frutti non possono che nuocere all'organismo. [...] Solo il rispetto di determinate regole dietetiche consente di correggere la natura nociva della frutta»: F. QUELLIER, *Les fruits, le Trésor de santé de la France classique (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, in *Un aliment sain*

gioni l'entità del suo consumo, nelle diverse forme che vedremo, può plausibilmente essere ricondotto a un'esigenza di carica energetica a rapida assimilazione all'interno di un sistema alimentare che se ne mostra relativamente carente: benché motivata con parametri distanti da quelli attuali, l'esigenza è perfettamente percepita e raccolta dalla trattatistica alimentare che non si stanca di raccomandare il consumo di miele nella stagione fredda e di conseguenza a ogni latitudine dal clima rigido. Cibo nutriente e altamente digeribile il miele viene a maggior ragione ritenuto idoneo al vitto dei malati<sup>12</sup> e allo svezzamento dei bambini<sup>13</sup>.

Al di là degli orientamenti teorici, poi, queste stesse caratteristiche hanno sicuramente contribuito a ritagliare particolari categorie di consumatori: è coerente, in tal senso, il suo ricorso come cibo di base nell'alimentazione degli eremiti<sup>14</sup>, come derrata di sussistenza per i soldati<sup>15</sup> e nel regime alimentare adottato dai monaci nei periodi di relativo digiuno<sup>16</sup>.

*dans un corps sain: perspectives historiques*, a cura di F. Audoin-Rouzeau e F. Sabban, Atti del convegno dell'Institut Européen et des Cultures de l'Alimentation, Tours 14-15 dicembre 2002, Tours, 2007, pp. 185-198, in particolare vedi pp. 186-187 [la traduzione è a cura dell'autrice]. Sulla frutta si veda anche J.L. FLANDRIN, *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris, 1992, pp. 126-129. Al discredito sancito dalla dottrina dietetica sembra essersi sottratto il fico, forse in ragione del suo elevato tenore zuccherino: vedi M. SENTIERI, *Cibo e ambrosia*, cit., p. 14.

<sup>12</sup> Il dolce rientra con tre pani e una porzione di piselli nella razione settimanale di un lebbrosario della Francia settentrionale (G. DUBY, *L'economia rurale*, cit., p. 100); poiché si tratta di un'assegnazione risalente al sec. XII, si può escludere che si trattasse di un dolce fatto con lo zucchero visto che la documentazione relativa al suo utilizzo è posteriore di almeno un secolo (sulla diffusione dello zucchero cfr. S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit.; J. BAXA, G. BRUHNS, *Zucker*, cit.).

<sup>13</sup> Si tratta in realtà di bambini appartenenti al ceto dirigente, la cui alimentazione doveva consistere in una pappa a base di pane bianco, latte fresco e miele. L'informazione è tratta da un antico codice irlandese a cui si fa riferimento in E. CRANE, *Honey*, cit., p. 468.

<sup>14</sup> Il modello evangelico di Giovanni il Battista, sostenuto durante il ritiro nel deserto da soli miele e locuste, ebbe sicura influenza sulla tradizione eremitica cristiana, tanto settentrionale che meridionale. Tra i riferimenti rintracciabili si considerino, tra gli altri, quello contenuto in un manoscritto irlandese del sec. IX., in cui la descrizione della dieta dell'eremita Marbán, fratello adottivo del re Gúaire di Connacht, affida al miele un ruolo di primo piano (E. CRANE, *Honey*, cit., p. 468) o quelli riportati nel contributo di Irma Naso sul Mezzogiorno Normanno-Svevo (I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 237, nota 120).

<sup>15</sup> «In Georgia, nell'XI e XII secolo, i soldati portavano sempre un piccolo contenitore di miele denso (kumeli) per sostenersi e rinvigorirsi al momento della battaglia» (R. DELORT, *L'uomo*, cit., p. 235). Cfr. P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 42.

## *Il gusto*

Chi, occupandosi di percezione del gusto e chimica dei sensi, abbia assunto una prospettiva antropologica, psicologica o storica, conosce bene la difficoltà di tradurre sul piano verbale la gamma sensoriale del nostro apparato gustativo. Definire gusti e sapori di un individuo o di un gruppo umano è intrinsecamente arduo poiché la soggettività dell'esperienza gustativa non ha ancora trovato un parametro che costituisca una valida misura di confrontabilità, traducendosi piuttosto in una debole capacità di definizione<sup>17</sup>. L'approccio storico nei confronti del gusto si limita, più pragmaticamente, a reperire indizi sulle forme del consumo nel tentativo di rintracciare i grandi "flussi di preferenze" che caratterizzano ogni epoca facendo emergere, insieme ad alcune periodizzazioni di massima, importanti differenze geografiche.

Nella prospettiva convenuta la storia del miele e dell'uso alimentare che se ne fece può essere convenientemente letta come la storia del sapore dolce. Sul piano della percezione collettiva l'identità tra miele e dolcezza non risente della progressiva – seppur non trascurabile – introduzione dello zucchero nei consumi europei, conservando un primato incontrastato sul piano del luogo comune, della rappresentazione simbolica e dell'espressione letteraria fino a epoche relativamente recenti<sup>18</sup>.

Per i nostri antenati umani e pre-umani il sapore dolce era già connesso – oltre che a bacche e frutti – al miele, il più dolce tra gli alimenti disponibili in natura, che sappiamo peraltro essere noto da epoche remotissime agli esseri umani di tutto il mondo indipendentemente dal loro livello di sviluppo tecnologico<sup>19</sup>. La pre-

<sup>16</sup> Il miele è particolarmente idoneo per i suoi alti valori nutritivi a regimi dietetici che prevedono l'astinenza da carne (I. Naso, *Apicoltura*, cit., p. 237). Di fatto esso viene annoverato tra i cibi quaresimali già nella normativa franca: *Il Capitulare del villis*, a cura di B. Fois Ennas, Milano, 1981, pp. 147-149. Per i riferimenti all'uso di miele in periodi di astinenza dal cibo si rimanda al capitolo «Aspetti culturali», in particolare al paragrafo «Latte e miele: ragioni e fortuna di un luogo comune».

<sup>17</sup> Sullo stato attuale della ricerca scientifica circa la percezione del gusto e sulla mobilità dei riferimenti adottati si veda G. MORINI, *Gli aspetti molecolari*, in «Scienze gastronomiche», II, 2, 2007, pp. 42-51.

<sup>18</sup> S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 15.

<sup>19</sup> Sugli alternativi zuccherini in uso nell'Antichità vedi R.J. FORBES, *Sugar*, cit., pp. 99-101; R. TANNAHILL, *Storia del cibo*, Milano, 1987, p. 167.

disposizione che i mammiferi mostrano per i sapori dolci ha un nesso significativo con il fatto che i cuccioli di questa classe si nutrono di latte materno a cui il lattosio conferisce una caratteristica dolcezza<sup>20</sup>. Alcuni ricercatori hanno formulato l'ipotesi che la sensibilità per il sapore dolce nei mammiferi si sia sviluppata perché per milioni di anni tale sapore è servito a indicare la commestibilità di sostanze naturali a coloro che le assaggiavano per la prima volta. Il fatto che gli ominidi si siano evoluti da primati che vivevano sugli alberi e si cibavano di frutti, rende questa tesi particolarmente allettante nei riguardi della specie umana. Per quest'ultima il gusto per il sapore dolce è connaturato e, secondo alcuni studiosi di psicologia dell'età evolutiva, esso «appare molto presto nel corso dello sviluppo infantile ed è relativamente indipendente dall'esperienza»<sup>21</sup>.

Riconoscere la generale propensione umana per i sapori dolci<sup>22</sup>, tuttavia, non significa ignorare il fatto che intere civiltà si siano sviluppate, in molte aree del mondo, confinando il dolce a un ruolo del tutto marginale e non è legittimo assumere che nei dieci secoli che separano la tarda latinità dall'evo moderno questo sapore sia stato ricercato nella stessa misura, indipendentemente dai numerosi contesti alimentari che si sono fronteggiati e succeduti. Quello che i ricettari gastronomici ci consentono di valutare riguarda, come si è detto, solo gli ultimi secoli qui considerati<sup>23</sup>, relegando a uno statuto puramente ipotetico ogni valutazione sulle preferenze e gli accostamenti praticati nel lungo periodo antecedente al XIV secolo<sup>24</sup>. Per un'adequata formulazione del problema

<sup>20</sup> Sulla predilezione accordata al miele da parte di orangi e scimpanzé cfr. E. CRANE, *A book of Honey*, cit., pp. 103-105.

<sup>21</sup> S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 16.

<sup>22</sup> Questo l'esito di alcune ricerche condotte da parte di diversi studiosi statunitensi di psicologia dell'età evolutiva: O. MALLER, J.A. DESOR, *Effects of taste on ingestion by human newborns*, Washington D.C., 1973 (tratto da S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 14).

<sup>23</sup> Eva Crane tende a ridimensionare il ruolo alimentare dei cibi dolci e soprattutto della dolcificazione delle portate a gusto non prevalentemente dolce sostenendo che questo uso è fondamentalmente legato all'espansione del consumo di zucchero (saccarosio) e ha poco a che vedere con il miele (EAD., *Honey*, pp. 471-472).

<sup>24</sup> Prima di questo secolo esistono inserti di cucina in manuali di dietetica e consigli alimentari nei grandi repertori di erbe e piante: su questi temi si veda E. FACCIOLO, *La cucina*, cit., pp. 981 sgg. Sulle ipotesi formulate a proposito della predisposizione al gusto

che riguarda i secoli precedenti è necessario innanzitutto chiedersi in che misura possiamo ritenere il gusto una “struttura del lungo periodo” e valutare se è lecito supporre che il dolce sia rimasto una componente importante nella cucina dei primi secoli del Medioevo sulla scorta di una presunta continuità con quella tardoimperiale. Quest’ultima, benché testimoniata in maniera molto frammentaria, è infatti nota per aver contemplato una pasticceria piuttosto varia<sup>25</sup> e soprattutto per il suo significativo impiego di miele come condimento in ogni sorta di portata<sup>26</sup>.

In realtà chi si è occupato di storia del gusto sa bene che esso è l’esito di un equilibrio composito e può rimanere costante solo in condizioni di staticità delle variabili in grado di influenzarlo: questa consapevolezza ipotizza l’ipotesi di una persistenza della predilezione per taluni sapori e accostamenti in un contesto che subisce profonde trasformazioni non soltanto nella struttura produttiva e commerciale ma anche nei modelli di riferimento mentali e comportamentali<sup>27</sup>. Il postulato della continuità, in attesa di adeguate verifiche, appare al momento più appropriato per quello che venne a essere l’erede effettivo della struttura imperiale nonché sua naturale prosecuzione, ovvero sia per l’impero di Bisanzio. Non è casuale, in tale senso, il riferimento al miele in documenti bizantini che lo registrano come bene di prima necessità, all’interno di aree che lo vedono largamente utilizzato in pasticceria e lo impiegano altresì nella preparazione di vivande non dolci, esattamente come era avvenuto nella cucina della tarda latinità<sup>28</sup>.

dolce per le epoche precedenti e in particolare sul ruolo attribuito al vino dolce a questo riguardo cfr. J.L. FLANDRIN, *Vins d'Italie, bouches françaises*, in «Chroniques italiennes», 52, 1997, pp. 119-128.

<sup>25</sup> Sulla pasticceria al miele in età ellenistica e in età imperiale si rimanda a R. BORTOLIN, *Archeologia*, cit., pp. 22-23, in particolare nota 62.

<sup>26</sup> Nella cucina del tardo Impero il miele era uno dei condimenti maggiormente usati, preceduto per importanza soltanto da olio, aceto e garum. Sulla presenza di cibi dolci nell’alimentazione greca e romana cfr. M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia naturale e morale dell’alimentazione*, cit., p. 37; D. FORDE, *Raccolta del cibo*, cit., pp. 122-124.

<sup>27</sup> Sul modo in cui si modifica l’atteggiamento rispetto al cibo in concomitanza alla formazione dei regni romano-barbarici cfr. M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, cit., pp. 13-34.

<sup>28</sup> *L’antica Roma a tavola*, cit., pp. 37, 41, 93, 128-129.

Per l'Europa occidentale alcuni studiosi hanno proposto l'ipotesi che il gradimento non tanto per il dolce assoluto, quanto per la sua combinazione con gli altri sapori – vale a dire salato, amaro e acido – sia rimasto sopito per un lungo periodo e solo come oggetto di una riscoperta si sia imposto con una certa evidenza nei secoli XIV-XVI per poi scemare nuovamente nell'età moderna, conservando solo alcune roccaforti<sup>29</sup>. A orientare il loro ragionamento non è stato un documentato incremento del consumo di miele, bensì l'impennata che ebbe l'impiego culinario di zucchero a partire dal Quattrocento. La portata del fenomeno e l'andamento della sua evoluzione possono essere colti nel grafico qui riportato, che riprendiamo da studi già pubblicati.

Non disponiamo di ricettari per i secoli precedenti che attestino che le cose stessero in maniera simile o davvero differente prima di questo momento, ma la lentezza con cui lo zucchero stentò

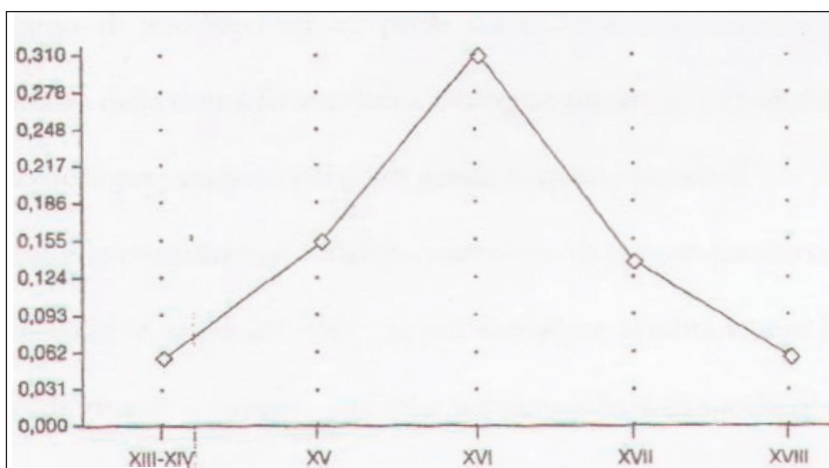


Fig. 1: *Ricette di cucina zuccherata* (*Storia dell'alimentazione*, a cura di J.L. Flandrin, M. Montanari, Roma-Bari, 1997)

<sup>29</sup> J.L. FLANDRIN, O. REDON, *Les livres de cuisine italiens des XIV et XV siècles*, in «Archéologia medievale», VIII, 1981, pp. 393-408.



a essere accolto come spezia e a rientrare nella prassi gastronomica europea avvalora l'ipotesi di un basso gradimento per la dolcificazione delle portate nell'alto e pieno Medioevo. Il successo culinario dello zucchero, di fatto, si realizzò quando quest'ultimo veniva già importato da secoli come medicinale per le sue rinomate proprietà terapeutiche<sup>30</sup> e – secondo il parere di alcuni studiosi – se l'edulcorazione fosse rientrata nelle abitudini culinarie occidentali il suo utilizzo in qualità di spezia non avrebbe atteso così a lungo prima di affermarsi<sup>31</sup>.

Nella definizione di questo itinerario del gusto il miele sembra aver ricoperto un ruolo di primo piano nella cucina dei primi secoli dell'era cristiana, ma, almeno nell'ambito della scrittura gastronomica, esso rimane relegato in seguito a un ruolo minore, senza recuperare quella centralità d'impiego nemmeno in occasione della smania di edulcorazione che pervade le aristocrazie europee alle soglie del Rinascimento. Gli storici della cucina e quelli dell'apicoltura convergono sul fatto che la pratica della dolcificazione di condimenti e pietanze sia concomitante all'espansione del consumo di zucchero e abbia poco a che vedere con il miele<sup>32</sup>.

Un riscontro diretto sui ricettari conferma la validità di questo quadro per i secoli XIV e XV, ma personalmente ritengo che il bilancio sui secoli sguarniti di una precettistica culinaria dovrebbe essere più prudente, evitando di far coincidere la pesante lacuna documentaria con una presunta astensione o compressione dei consumi di portate "dolcificate". I dati sui quali ci si è sinora basati per tracciare gli indici di gradimento rimangono ancorati alla

<sup>30</sup> Sul percorso di diffusione dello zucchero e sulla sua importanza come medicinale si rimanda a S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit; J. BAXA, G. BRUHNS, *Zucker*, cit.

<sup>31</sup> Essi argomentano in questo modo la loro interpretazione «Se l'inclinazione per lo zucchero nei piatti di carne e nelle salse fosse stata una tradizione, i francesi e i toscani, molto meno forniti di zucchero dei veneziani, avrebbero fatto come i romani dei tempi antichi, che non ne disponevano assolutamente: avrebbero dolcificato i loro piatti con il miele e il succo d'uva, ambedue prodotti locali, sia in Francia che in Italia. Ora il miele è raramente utilizzato nel libro toscano e praticamente mai negli altri testi. E l'aggiunta di un elemento zuccherino è spesso presentata come una possibilità. Ne ricaviamo l'impressione che il gusto del dolce nei piatti salati non è stato sempre presente, dall'Antichità al Medioevo, ma è stato riscoperto»: J.L. FLANDRIN, O. REDON, *Les livres*, cit., p. 403.

<sup>32</sup> E. CRANE, *Honey*, cit., pp. 471-472.

fioritura del trattato gastronomico che privilegia sicuramente l'impiego di zucchero, ma questa evidenza testuale si accompagna a un ricorso non trascurabile di miele come ingrediente di base, spesso chiamato in causa senza essere esplicitamente menzionato. Basterà ricordare che condimenti caratteristici di questa cucina, quali il vino cotto, il *claretus* o la mostarda – su cui si tornerà in seguito – vengono spesso preparati con miele. La ricorrenza di queste voci nel condimento delle vivande consentirà di realizzare che le percentuali d'impiego del miele andrebbero riconsiderate affiancando gli ingredienti esplicitamente nominati nella ricetta a quelli che invece finiscono nella preparazione per implicito rimando<sup>33</sup>. Questa constatazione milita a mio avviso a favore dell'ipotesi che il miele abbia conservato un ruolo nell'arte dei condimenti anche nei secoli che non hanno prodotto ricettari gastronomici, preparando il terreno – in termini di gusto – per l'*exploit* dello zucchero di canna e mitigando quel carattere di assoluta novità generalmente attribuito alla cucina dolcificata che i ricettari tardomedievali e rinascimentali documentano. Le ragioni per le quali tali testi virano pesantemente a favore dello zucchero e sorvolano invece sul miele hanno poco a che vedere con le esigenze del palato e varranno esposte in seguito.

L'ipotesi, tutta da verificare, secondo la quale nell'impiego dei due dolcificanti vi sia stata una certa continuità e che l'abitudine al primo abbia favorito il successo del secondo, trova sostegno nella mappa del gusto che viene a delinearsi a partire dal XIV secolo, mappa che evidenzia come la dolcificazione delle pietanze abbia attecchito fortemente nell'Europa mediterranea oltre che in Inghilterra e nei territori di lingua tedesca<sup>34</sup>, lasciando più indifferenti intere aree, quali la Francia settentrionale, che si adeguarono con ri-

<sup>33</sup> Per esempi di ricette per comporre *claretus* e vin cotto si veda il paragrafo «Le bevande» in chiusura di capitolo. Per la preparazione della mostarda si veda, tra i paragrafi seguenti, «Il miele come condimento». Lo stesso agresto veniva stemperato in cottura con miele o mosto nella prassi, indipendentemente dal fatto che la ricetta lo richiedesse: «[...] alquanti coceno el suco de tale uva cum el mele o cum vino cocto e questa a me più piace» (MICHELE SAVONAROLA, *Libreto*, cit., p.159; tratto da C. BENPORAT, *Feste e Banchetti*, cit., p. 49).

<sup>34</sup> Per la peculiare preferenza degli Inglesi per il sapore dolce si veda S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., pp. 135-136; si consideri inoltre che sia nella gastronomia inglese

tardo e non raggiunsero in ogni caso gli stessi livelli dei primi<sup>35</sup>. Le aree più inclini ad accogliere e fare impiego di zucchero coincidono con quelle più ricche di miele, non di rado suoi centri di esportazione, sebbene alcune tra queste, in *primis* quella tedesca, possano indulgere più volentieri sul dolcificante locale<sup>36</sup>.

Indipendentemente dalla scelta del dolcificante impiegato, è indubbio che tra tutte le combinazioni di gusto realizzate dalla gastronomia tardomedievale una delle più ricorrenti sembra essere stata quella agro-dolce: il costume arabo di irrorare le vivande con salse asprigne a base di succhi di agrumi o melograni, tamponandone l'acidità con l'aggiunta di un edulcorante<sup>37</sup>, piace all'Europa elegante del Quattro e Cinquecento, tanto da comparire nei ricettari gastronomici dell'epoca con una ricorrenza difficile da immaginare per un palato moderno<sup>38</sup>.

La ricerca di consistenze tenere dal gusto agrodolce e dolce-speziato fa delle salse e degli intingoli di sapore ibrido una moda che invade le corti europee e si impone prepotentemente nel gusto di corte. L'apprezzamento per sapori "combinati" e la ricerca così spinta di condimenti mistificanti rimane sicuramente una specificità dell'alta cucina tardomedievale e non sopravviverà nei secoli seguenti, quando le portate dolci verranno relegate a fine pasto, sancendone la chiusura, in una gastronomia che premierà, per la prima volta, la nitida separazione dei sapori<sup>39</sup>.

che in quella tedesca il miele risulta tutt'altro che secondario: su questa importante distinzione geografica si rimanda per brevità ai paragrafi seguenti.

<sup>35</sup> B. LAURIOUX, *Cucine medievali (secoli XIV e XV)*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.L. Flandrin, M. Montanari, cit., pp. 356-370, in particolare pp. 362-363. Nel caso francese il cedimento allo zucchero è più lento di quello di altre cucine "nazionali": ci si rende conto di questa trasformazione considerando le riedizioni de *Le viandier*, libro di cucina del XIV secolo, che per i piatti zuccherati passa dal 3% al 18%. La percentuale arriva al 31% nel *Livre fort excellent de cuisine* del 1555 (J.L. FLANDRIN, O. REDON, *Le livre*, cit.). Sulla diversa inclinazione al dolce delle cucine medievali si veda anche B. LAURIOUX, *Identità nazionali, peculiarità regionali e «koinè» europea nella cucina del Medioevo*, in *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di M. Montanari, Roma-Bari, 2002, pp. 49-53.

<sup>36</sup> Cfr. il paragrafo «Direttrici di commercio» nel capitolo «La distribuzione». Sulle peculiarità della cucina medievale tedesca si veda *Libro di buone vivande: la cucina tedesca dell'età cortese*, a cura di A. Martellotti e E. Durante, Fasano, 1991.

<sup>37</sup> B. LAURIOUX, *Manger au Moyen Âge*, Paris, 2002, pp. 31-32.

<sup>38</sup> Per un riscontro diretto sui ricettari si veda *L'arte della cucina*, cit., *passim*.

<sup>39</sup> Sulla divisione dei sapori che prese piede soprattutto nella cucina italiana e in quella

Interpretare la dolcificazione delle pietanze come un tentativo di camuffare cibi deteriorati non appare convincente non solo perché, esattamente come è stato osservato per l'uso delle spezie<sup>40</sup>, la fascia sociale che ebbe a esprimere questa preferenza non coincide con quella che stentava ad approvvigionarsi di cibi freschi, ma anche per le categorie alimentari in gioco. A un'analisi più attenta infatti emerge che l'uso dello zucchero e del miele non riguarda quasi mai il condimento di portate di pesce, alimento che notoriamente risente in modo particolare del problema della conservazione<sup>41</sup>. Vanno quindi cercate altrove le chiavi di lettura per questa peculiare vocazione gastronomica che sembra infatti risentire di tutt'altre motivazioni.

Poiché la dolcificazione è particolarmente efficace nella mistificazione dei sapori originari, essa ha sicuramente avuto buon gioco nel modo di intendere la preparazione delle vivande come motivo di divagazione e continuo artificio: «Quasi ogni piatto, qualunque fosse il suo nome, era soffice e molle e i suoi principali ingredienti confusi dall'aggiunta di vino, spezie o verdure. Praticamente ogni alimento doveva essere schiacciato e tagliato in piccoli pezzi e doveva essere mescolato con qualcos'altro che fosse preferibilmente così forte da trasformare il gusto della maggior parte degli ingredienti»<sup>42</sup>. La trasformazione del gusto "naturale" degli ingredienti, che invece l'attuale canone culinario tende a esaltare, è in questo tipo di cucina il fine precipuo di ogni preparazione. Questo cibo è infatti occasione d'arte e d'intrattenimento, sfida alla creatività di chi lo produce e motivo di meraviglia per i suoi destinatari. Lo stravolgimento del gusto, realizzato tramite combinazioni di ingredienti estremamente insolite, si iscrive nel tentativo più complesso di "divagare" con i commensali coinvolgendo tutte le loro sfere percettive: esso è l'esatto corrispettivo sul piano gu-

francese a partire dall'età moderna si veda invece J.L. FLANDRIN, *Scelte alimentari e arte culinaria (secoli XVI-XVIII)*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.L. Flandrin, M. Montanari, cit., pp. 512-533, in particolare p. 524. La separazione risulta invece sicuramente più mitigata nelle cucine dell'Europa orientale.

<sup>40</sup> M. MONTANARI, *Ogni gioco*, cit., p. 11.

<sup>41</sup> Si consideri, ad esempio, MAESTRO MARTINO, *Libro de arte coquinaria*, in *L'arte della cucina*, cit., pp. 197-217.

<sup>42</sup> W.E. MEAD, *The English medieval feast*, London, 1967 (tratto da S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 90).

stativo dello sbalordimento che doveva suscitare visivamente la ricercatissima presentazione delle vivande e la loro comparsa scenica sulla tavola. Il cibo partecipa, in tal senso, alla realizzazione di un evento spettacolare, corredato spesso dalla presenza di musicisti, acrobati, danzatori e ogni sorta di intrattenitori<sup>43</sup>.

L'uso smodato di edulcoranti in questa cucina, esattamente come quello dei coloranti e di tutto ciò che è in grado di rendere le vivande poco riconoscibili, risponde senza dubbio a una sensibilità che intende il convivio non tanto come episodio nutritivo quanto come pretesto per una raffinata ricerca di natura emozionale. L'immaginario gastronomico di stampo aristocratico, nutrito di una linfa estetica, può contare in questo caso anche sull'avvallo della dottrina medica, che risulta congrua con questi usi e fornisce per questi un alibi inoppugnabile.

### *Il condizionamento dietetico*

La gastronomia medievale risulta profondamente influenzata dalle normative dietetiche<sup>44</sup>, vincolando la scelta degli ingredienti e la preparazione delle vivande a una serie di regole che hanno un fondamento essenzialmente medico<sup>45</sup>. Uno studio sulla dolcificazione delle portate perde in tal senso una chiave di lettura importante se tralascia di ricordare, nella fattispecie, il legame individuato dalla medicina umorale tra dolcezza e calore, da una parte, e tra digestione e nutrizione dall'altra.

I nessi elaborati dalla speculazione galenica – che si esporranno più avanti<sup>46</sup> – possono essere qui anticipati in funzione del discor-

<sup>43</sup> Sull'estetica del convivio si vedano B.A. HENISCH, *Fast and Feast*, cit., pp. 103-4; E. FACCIOLO, *Scenicità dei banchetti*, cit., pp. 597-606; A. MARESCALCHI, *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 81-85; per una ricostruzione di più ampio respiro si veda C. BENPORAT, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze, 2001.

<sup>44</sup> «Penso agli stessi ricettari medievali, dove il cibo è iscritto come elemento indispensabile alla vita e veicolo di salute, tanto che la pozione medica è mischiata e alternata con la ricetta di cucina» (G. PROFETI, *I canoni*, cit., p. 10).

<sup>45</sup> In realtà nella mentalità aristocratica non vi è antitesi tra la matrice estetica e la norma dietetica poiché un cibo curativo risponde ai requisiti di raffinatezza, allora come oggi. (M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia naturale*, cit., p. 22)

<sup>46</sup> Per approfondimenti sulla concezione dietetica vedi capitolo seguente.

so gastronomico. «I cibi meno dolci richiedono una migliore preparazione per essere resi dolci e simili a ciò che nutre» è il pragmatico precetto che orienta l'arte dei condimenti<sup>47</sup>. Sulla scorta di questa indicazione, ampiamente ribadita da una ricca tradizione medica e su cui si tornerà, la dottrina dietetica medievale considera i cibi dolci particolarmente digeribili e addirittura capaci, grazie al loro intrinseco calore, di facilitare la digestione delle preparazioni che li includono. In altri termini ciò significa che poiché l'attributo di calore, tipico degli alimenti dolci, presiede alle funzioni digestive e garantisce nutrimento, la dolcificazione di una portata è da intendersi come un'operazione di duplice utilità dietetica.

Questa nozione spiega tra l'altro l'aggettivazione di spezie dolci per aromatizzanti assolutamente privi di componenti zuccherine ma ritenuti efficaci coadiuvanti della digestione, come ad esempio il pepe. Nell'accezione medica del tempo, quindi, la dolcificazione di un alimento potenzia la sua *commestibilità*, fornendo un importante ausilio al suo assorbimento da parte dell'organismo, mentre l'edulcorazione, avvenga essa tramite zucchero, miele o altro, è solo una delle sue modalità.

Non vi è dubbio, in tal senso, sul fatto che la dietetica medievale, particolarmente attenta all'attivazione dei processi digestivi e alle capacità nutritive degli alimenti, abbia fortemente contribuito alla diffusione di una pratica di condimento che fa ampio ricorso di zucchero, spezie "dolci" o miele, indipendentemente dal sapore che potesse risaltarne.

Il fatto che la dolcificazione abbia riguardato maggiormente le portate a base di carne rispetto a quelle di pesce<sup>48</sup>, ritenute maggiormente digeribili rispetto alle prime, si presenta come una coerente applicazione di questa regola. Allo stesso modo sono motivi di ordine digestivo quelli che motivano la posizione di piatti dolci nelle ricche sequenze di portate e di servizi descritte dai numerosi menu che ci sono stati consegnati dalla manualistica culinaria<sup>49</sup>.

<sup>47</sup> J.L. FLANDRIN, *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo*, in *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 381-395, in particolare p. 388.

<sup>48</sup> Cfr. le ricette contenute nella raccolta *L'arte della cucina*, cit., pp. 22-263; E. FACCIOLI, *La cucina*, cit., p. 1010.

<sup>49</sup> J.L. FLANDRIN, «Diététique et ordre des mets», in Id., *L'ordre des mets*, Paris, 2002, pp. 207-226, in particolare p. 213.

### *Il miele e lo zucchero*

I canoni del gusto medievale sembrano affidare a miele e zucchero ruoli opposti e in qualche misura speculari rispetto a quelli che la cultura alimentare attuale tende a riconoscere nei due dolcificanti. Il miele, percepito prima dell'Ottocento come il prodotto più economico e meno ricercato, ha avuto la meglio sullo zucchero – almeno in termini di considerazione – solo in tempi relativamente recenti, e non vi è dubbio che siano stati i grandi consumi del XX secolo a invertire il rapporto di pregio tra i due edulcoranti.

La stagione di protagonismo del miele si era conclusa con l'Antichità, e il recupero messo in atto dalla cucina tardomedievale non arrivò mai a configurarsi come una vera competizione nel gradimento espresso per i due prodotti, nemmeno nelle aree più fedeli al miele e più inclini a consumarne<sup>50</sup>. Non vi è dubbio in tal senso che gli Arabi abbiano giocato, nella storia del miele, un ruolo importante quanto ambiguo: essi sono stati da una parte i promotori della dolcificazione indiscriminata, vettori di nuovi accostamenti di successo che – almeno in parte – riguardarono anche il miele, dall'altra è noto come sia alla civiltà islamica che si debba l'introduzione dello zucchero nei consumi occidentali, ovvero sia l'edulcorante destinato a soppiantarne<sup>51</sup>.

La profusione di zucchero e – in misura molto inferiore – di miele nella preparazione di ogni sorta di vivande può essere facilmente realizzata consultando qualche edizione dei ricettari del tempo che, con leggere variazioni, si adeguarono ai dettami di una tendenza internazionale e al tempo stesso la rafforzarono<sup>52</sup>. Usati

<sup>50</sup> Oltre alla nota predilezione dell'alta cucina tedesca per il dolcificante tradizionale, va segnalato che anche nella gastronomia inglese il ricorso al miele non è trascurabile: nel caso del celebre ricettario *The Forme of Cury* la percentuale delle ricette che lo comprendono si attesta intorno al 18% sul totale di quelle contenute. Per ricette di cucina tedesca medievale si rimanda a *Il libro delle buone vivande*, cit., *passim*.

<sup>51</sup> Per un approfondimento sul contributo gastronomico arabo vedi B. ROSENBERG, *La cucina araba e il suo apporto alla cucina europea*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.L. Flandrin, M. Montanari, cit., pp. 266-281; sull'influenza dei ricettari arabi sulla gastronomia tardomedievale si veda anche M. RODINSON, *Les influences de la civilisation Européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction: l'alimentation*, in «Food & History», III, 1, 2005, pp. 9-30.

<sup>52</sup> «Prestando attenzione ai trattati di gastronomia del tempo e, non certo in secondo

in alternativa l'uno all'altro, o anche simultaneamente, il consumo di miele e quello di zucchero rimangono ancorati in questo contesto culinario a un sottile legame di rivalità e complicità. «Un aspetto sorprendente delle modalità d'uso nel Medioevo è che lo zucchero veniva frequentemente combinato con il miele, come se i gusti di queste due sostanze fossero non solo differenti (cosa che naturalmente sono), ma anche reciprocamente benefici»<sup>53</sup>.

Accanto all'uso simultaneo si diffonde – in più larga misura – l'uso alternativo: in realtà non si tratta di una scelta neutrale e indifferente poiché spesso il miele viene invocato nella ricetta solo come sua sostituzione accidentale. I ricettari inglesi, su cui si basa lo studio di Madeleine Pelner Cosman, solitamente consigliano il miele “in mancanza” di zucchero<sup>54</sup> ed esiste concordanza tra gli storici dell'alimentazione nel ritenere che nella documentazione gastronomica esso risulti generalmente chiamato in causa come succedaneo di seconda scelta<sup>55</sup>. Usato a guisa di spezia e non di alimento<sup>56</sup>, lo zucchero di canna ha continuato a godere di un prestigio enormemente superiore a quello del miele per tutto il periodo qui considerato. Da tempo è noto agli storici che il consumo di spezie rappresentasse uno *status symbol* per l'aristocrazia europea, sia per l'elevato costo dovuto ai lunghi percorsi di importazione, sia per la suggestione esotica veicolata dalla loro provenienza remota<sup>57</sup>. L'ignoranza degli Europei nei confronti delle spezie aveva concorso all'elaborazione del mito di un'origine paradisiaca, mito cui la letteratura di viaggio fiorita in concomitanza delle crociate aveva offerto nuovi argomenti:

piano, ai testi di medicina classica, si ha l'impressione che ogni cibo venisse irrorato con forti salse di aceto, zucchero o miele, spezie ed erbe aromatiche (a seconda delle possibilità economiche)»: A.M. NADA PATRONE, *Il cibo*, cit., p. 170.

<sup>53</sup> W.E. MEAD, *The English medieval feast*, London, 1967 (tratto da S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 90). Per un riscontro diretto sui ricettari si consideri la raccolta *L'arte della cucina*, cit., *passim*.

<sup>54</sup> M. PELNER COSMAN, *Fabulous Feasts*, cit., p. 47. Ma si veda anche la citazione espressa «Then take Sugre y-now (enough), & put ther-to, or ellys hony for defaute of sugre» tratta da un ricettario inglese il cui riferimento è in B.A. HENISCH, *Fast and Feast*, cit., p. 124.

<sup>55</sup> *Ibidem*.

<sup>56</sup> Si veda ad esempio la classificazione di spezie riportata in A.M. NADA PATRONE, *Il cibo*, cit., pp. 171-176 e S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 85.

<sup>57</sup> Vedi nell'indice le voci *zucchero come genere di lusso* e *zucchero come spezia* in S.W.



Prima che il fiume entri in Egitto, genti che sono abituate da tempo a farlo, gettano le loro reti nelle acque del fiume di notte. Al mattino quando le ritirano, vi trovano impigliate cose che vengono portate a terra per poi essere vendute a peso. Tra queste vi sono zenzero, rabarbaro, legno d'Aloe e cannella. Si dice che tutte queste cose provengano da un Paradiso terrestre e che siano portate via dal fiume nello stesso modo con cui il vento porta via i legni secchi delle nostre foreste. I legni secchi di quel Paradiso che cadono nel fiume vengono poi venduti a noi dai mercanti<sup>58</sup>.

Il richiamo di questo tipo di immaginario conferiva allo zucchero, alla stregua di tutte le altre spezie, la valenza di un complimento per l'ospite, in un implicito ampliamento dei suoi orizzonti geografici, oltre che essere naturalmente un indicatore di ricchezza e un efficace sinonimo di prosperità per chi lo offriva.

L'elevato potere decorativo dello zucchero, infine, non giocò un ruolo secondario nella sua affermazione tra i consumi alimentari dell'alta società<sup>59</sup>. Si è già detto della chiara vocazione estetica della gastronomia tardomedievale e del suo gusto squisitamente figurativo<sup>60</sup>: l'alta plasmabilità dello zucchero nel suo stadio semi-solido consentiva la realizzazione di figure umane animali e paesaggistiche, arte che raggiunse la sua più alta e raffinata espressione con le *subleties* inglesi alla fine del XV secolo<sup>61</sup>. La realizzazione di portate "costruite" solamente di zucchero, adeguatamente plasmate e colo-

MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 254. L'immaginario delle spezie in età tardomedievale e rinascimentale è stato ampiamente indagato in A. DUREL, *L'imaginaire des épices: Italie médiévale, orient lointain: XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, 2006. Il carattere ostentatorio dello zucchero impiegato nelle occasioni di convivialità aristocratica è amplificato dal numero e dalla varietà di portate dolci servite e lascia tracce anche nella letteratura cortese tardomedievale: si può leggere, a titolo di esempio, la descrizione fornita nel *Saporetto* di Simone Prudenzi in M. MONTANARI, *Convivio*, cit., p. 435.

<sup>58</sup> J. DE JOINVILLE, *Chronicle*, in *Memories of the Crusades (1309)*, traduzione a cura di F.T. Marzials, New York, 1957 (tratto da S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 86).

<sup>59</sup> Il medico Savonarola sostiene che «lo zucchero furbo di tre cotte» si usa a corte per «la sua bellezza» (MICHELE SAVONAROLA, *Libreto de tutte le cose*, cit., p. 99).

<sup>60</sup> Sul carattere ostentatorio della mensa vedi M. MONTANARI, «La tavola da guardare» in *Id.*, *La fame e l'abbondanza*, cit., pp. 115-118.

<sup>61</sup> Per la descrizione di *subleties* si rimanda a S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 152 nota 46.

rate, raffiguranti soggetti del più diverso tipo, seppe riscuotere un gradimento nei banchetti di alto rango riccamente documentato<sup>62</sup>.

Non solo la malleabilità, ma anche l'attenzione per la gamma cromatica delle vivande, finì per favorire lo zucchero. Nella sua forma più costosa, ovvero sbiancato, esso rispondeva perfettamente a quella peculiare inclinazione per i cibi candidi confermata dal successo che il *Biancomangiare* registrava in tutta la gastronomia dell'epoca.

Quanto finora detto consente di intuire come l'impiego di zucchero rientrasse in piena regola nelle formule di prestigio della convivialità di stampo aristocratico; il valore e il peso di queste attribuzioni, che chiariscono almeno in parte il fascino che lo zucchero esercitò sulle corti europee del Rinascimento, sono le stesse che spiegano la minor considerazione riservata al miele. Al dolcificante tradizionale dell'Occidente, infatti, non solo mancava la seduzione della novità, ma essendo principalmente di produzione locale e con un costo accessibile alle classi medie, esso non esercitò mai sulle élites un richiamo di pari forza.

Nel suo *De re cibaria* Bruyerin Champier mostra che questi argomenti erano ben presenti agli spiriti critici del tempo, capaci talvolta di polemizzare efficacemente contro l'esotismo che veniva imponendosi nei consumi alimentari: a sua detta il miele è tenuto in poca considerazione dai suoi contemporanei – e soprattutto dai *gourmands* dell'alta società – proprio perché alimento a portata di mano, mentre si inseguono rotte impervie pur di approvvigionarsi del suo costoso concorrente. Egli attribuisce così proprio alla facilità di reperimento la sostanziale marginalità del prodotto locale nei banchetti aristocratici: di fatto, «*lautiores mensæ raro in cibos admittunt mellita*»<sup>63</sup>.

Lo sfogo di questo medico di corte, vissuto in Francia nella prima metà del Cinquecento, riassume una dinamica ben più an-

<sup>62</sup> Ivi, pp. 96-97; A. MARESCALCHI, *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 81-85.

<sup>63</sup> «*Non esset mellis autoritas in esculentis minor, quam sacchari, nisi ubique nasceretur: verum quoniam plerunque ventri ac gula domestica sordent. His navigandum ad Indos, ut saccharum habeant: Mel fere vtro sese porrigit. At exotica condimento magis placent, ita puto a Natura comparatum, ut omnium rerum cupido elanguescat, quarum facilis sit occasio*»: J. DE BRUYÉRIN CHAMPIER, *De re cibaria* libri XXII, presso Sebast. Hono-

tica e stigmatizza un atteggiamento nella scelta dei cibi ben radicata in tutte le élites occidentali: vizzo d'ogni tempo, si direbbe, da cui la cultura medievale è affetta già con ferma consapevolezza. Diversi secoli prima, nel celebre carteggio intercorso tra Abelardo ed Eloisa, possiamo rintracciare la stessa lucida denuncia: «In verità noi desideriamo con minor voglia quei cibi che sono meno prelibati, più comuni e di basso prezzo»<sup>64</sup>.

È senz'altro vero, in questo senso, che la cultura alimentare che si esprime nelle fonti è espressione fedele di una società fortemente gerarchizzata che ribadisce a tavola le differenze di rango, snobbando sostanzialmente tutto ciò che anche i sottoposti possono permettersi. Non è completamente esatto, tuttavia, dedurre rigidamente che «il rango di appartenenza determina gli ingredienti utilizzati»<sup>65</sup>, poiché di fatto filtrano nella cucina aristocratica prodotti ben più miseri del miele, compresa la rustica rapa. Più opportuno, invece, è riconoscere come questa grammatica culinaria includa gli alimenti di infimo statuto sempre e solo come aggiunte in sofisticate preparazioni che siano capaci di mimetizzarli e renderli spesso indistinguibili, simili a “comparse” in scenografie scritte perché altri alimenti, la selvaggina *in primis*, possano essere degnamente celebrati.

Cristoforo Messisbugo, scalco alla corte di Ferrara nella prima metà del Cinquecento, rende esplicite le malizie che governano l'arte delle sostituzioni in cucina, come nessun altro testo aveva fatto in precedenza. Il miele può ben correre in aiuto del “gentil'huomo mezzano” per ragioni di parsimonia, ma le modalità accordate non lasciano spazio alla discrezionalità del cuoco e prevedono una rigida attinenza ai canoni in voga: «*La onde se fosse etian-do alcuno, a cui gravasse la spesa del Zuccaro nelle composizioni, nelle quali è bisognevole, deve sapere che si potria fare ancho con mele, salvo che non fossero o mangiari bianchi, o Risi Turcheschi, o Torte bianche, o sapor bianchi o cose altre simili, che dal mele nel proprio colore sariano macchiate. Li altri tutti senza il Zuccaro in ogni modo*

ratum, Lyon, 1560: si veda in particolare libro X, *De condimentis*, pp. 561-562.

<sup>64</sup> ABELARDO, *La regola*, 17, traduzione a cura di S. Di Meglio, Padova, 1988 (in M. MONTANARI, *Convivio*, p. 277).

<sup>65</sup> B.A. HENISCH, *Fast and Feast*, cit., p. 103.

*si potranno fare, egli è ben vero che come nelle Gelatie, nelle Generstrate, nelle Suppe dorate, nelle sfogliate doppie ne i Pastelli sfogliati, et molte altre vivande più si conviene il Zuccaro ch'el mele. Pure chi volesse limitar la spesa, potrebbe servire del mele nelle loro composizioni, mettendo però di sopra à tutte il Zuccaro, dove si conviene. Anchora che molte richiedano prima il mele et dopo il Zuccaro, come in ciascheduna chiaramente si farà manifesto»*<sup>66</sup>. Relegato al ruolo di antagonista “povero” dello zucchero, dunque, il miele è forse più presente alla mensa dei ricchi di quanto Bruyèrin-Champier non lamenti nella sua appassionata arringa contro l'esotismo culinario dell'epoca. Spesso camuffato e poco riconoscibile lo vedremo impiegato in molte fogge: il ceto dirigente, di fatto, non smise mai di utilizzarlo, poiché al contrario, trattandosi di un bene di seconda necessità, esso rimase con ogni probabilità il suo principale consumatore<sup>67</sup>; tuttavia si era ormai avviato quel processo che ne avrebbe gradatamente circoscritto l'uso a determinate preparazioni, lo stesso che lo avrebbe relegato, con lo scorrere dei secoli, all'ambito della pasticceria popolare.

#### LE MODALITÀ DEL CONSUMO

Agli estremi di questo lavoro rimane preclusa la possibilità di formulare valutazioni di carattere quantitativo a causa dell'estrema frammentarietà dei dati disponibili. Un quadro complessivo sull'entità dei consumi esula peraltro dalle possibilità che la ricerca

<sup>66</sup> CRISTOFORO MESSISBUGO, *Libro Novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda*, presso eredi Giovanni Padovano, Venezia, 1557, (ristampa anastatica: Bologna, 1982), cc. 39r-39v. Come esplicitato nel testo, la questione del colore è sicuramente uno dei punti di forza dello zucchero rispetto al miele: per quante varianti abbia conosciuto il *Biancomagiarre* non contempla in alcune delle sue ricette il miele mentre include puntualmente lo zucchero. Questo non toglie che preparazioni simili – ma sempre chiamate in altro modo – possano essere state approntate con miele, come ad esempio l'*Ordinat* catalano, realizzato con orzo bollito, latte di mandorle e miele: per quest'ultima ricetta si veda T. SCULLY, *L'arte della cucina medievale*, cit., pp. 73-74.

<sup>67</sup> La generale predilizione per lo zucchero dell'alta società non deve far dimenticare che in alcune aree geografiche il miele conserva nella preparazione delle vivande un ruolo significativo. Il dato proposto per i consumi alimentari andalusì dall'XI al XIII secolo, dove l'utilizzo del miele rientra nel 14,5 % delle portate mentre lo zucchero si limita al 10,5%, è significativo se si considera che il sud della penisola iberica era già in questo periodo pro-

offre, sottraendosi anche a futuri sviluppi, a causa dell'incidenza che l'autoconsumo ha ricoperto in ampie regioni d'Europa per lunghissimi periodi. In tutti gli studi consultati l'unica quantificazione avanzata sui consumi è quella proposta da Eva Crane per la Gran Bretagna che stima il consumo medio pro-capite nell'ordine dei due chilogrammi annui<sup>68</sup>. Nello stesso testo la Crane ribadisce che per quanto il miele risulti il dolcificante più comune per tutto il Medioevo il suo consumo mantenne un ordine di grandezza che stenta ad affermarsi intorno al 5-10% rispetto al consumo individuale medio di zucchero attuale degli stessi paesi<sup>69</sup>. Questa proporzione, peraltro certamente superiore a quella di altre aree europee, esorta a un bilancio più generale, che riconosca l'importanza alimentare degli zuccheri semplici come una specificità dei regimi contemporanei.

Per quanto questo scarto conservi un suo significato, è bene adottare con cautela ogni formulazione sugli indici medi di consumo formulati per epoche così remote. Di fatto questi valori possono risultare significativi solo in contesti storici in cui il ceto medio prevale numericamente sulle altre componenti sociali, mentre risultano mistificanti se riferiti a realtà contraddistinte da una netta disomogeneità tra queste ultime e da un'incommensurabilità delle loro prerogative economiche. Anche il dato proposto da Eva Crane, in questo senso, non può essere accolto a prescindere da questo tipo di considerazione, ammettendo che larghe fasce di popolazione devono averne fatto un consumo del tutto sporadico<sup>70</sup>.

Mentre una valutazione quantitativa sull'entità dei consumi risulta ancora lontana dalle possibilità offerte dall'attuale panorama storiografico, resta alla nostra portata tentare alcune considerazio-

nuttrice di canna da zucchero (*La lunga durata*, cit., p. 421). Questo può ritenersi indicativo del fatto che in alcune aree il miele sia stato soppiantato dallo zucchero solo nel tardo Medioevo, e che vi fu in alcuni casi una sostanziale continuità nel ricorso ai due dolcificanti; anche in questi casi, in ogni modo, tra i ceti dirigenti questa sostituzione si attuò in maniera piuttosto drastica se si considera che nel XVI secolo soltanto lo zucchero compare tra gli ingredienti di alcuni manuali culinari (*Regalis Cæna*, cit., pp. 371-373).

<sup>68</sup> E. CRANE, *Honey*, cit., p. 474.

<sup>69</sup> Sulla dieta dei ceti rurali e sul ricorso all'incolto cfr. C. DYER, *Did the Peasants Really Starve in Medieval England?*, in *Food and Eating*, cit., pp. 53-72, in particolare p. 63.

<sup>70</sup> Mancano elementi utili per la valutazione di un'altra distinzione di fondo, quella tra dieta cittadina e consumi rurali, distinzione piuttosto rilevante per tutti secoli considerati.

ni sulla familiarità o straordinarietà con cui l'alimento miele rientra negli assetti nutritivi delle diverse classi sociali.

Lo studio sui prezzi dei prodotti di provenienza agricola, condotto da Thorold Rogers per l'Inghilterra dal 1249 al 1582, mostra non solo come in quell'area il prezzo del miele rimase relativamente costante fino alla metà del XVI secolo, ma suscita stupore per il basso valore commerciale dell'alimento, soprattutto se confrontato a quello di altri dolcificanti: «Mi sarei aspettato, nella generale penuria di alimenti zuccherini, che il miele potesse raggiungere un prezzo relativo più elevato»<sup>71</sup>. Il costo, giudicato relativamente basso dall'autore e valutato sulle medie al gallone<sup>72</sup>, viene motivato da Thorold Rogers in parte da una produzione a livello domestico diffusa anche tra le fasce meno agiate della popolazione e in parte da un possibile disinteresse delle classi benestanti verso questo alimento. In realtà quest'ultima osservazione non tiene conto del fatto che le élites sociali mantengono in molti casi uno stretto legame con il possedimento fondiario, ricorrendo agli acquisti di prodotti alimentari solo quando i proventi "interni" non riescono a soddisfare esigenze estemporanee<sup>73</sup>. I riferimenti offerti dalla scrittura gastronomica confermano che il miele, in questi stessi ambienti, è considerato sempre presente nella dispensa familiare o comunque a disposizione delle cucine<sup>74</sup>. Questa familiarità non va intesa come sinonimo di uso quotidiano o di considerevoli consumi, poiché entrambe le conclusioni non sembrano riguardare le situazioni che la documentazione ci permette di considerare<sup>75</sup>. Al di là di ogni distinzione geografica è invece indubbio che in gran parte dell'Europa tardomedievale il miele sia alimento corrente, di cui si conosce a fondo la versatilità d'uso<sup>76</sup>.

<sup>71</sup> J.E. THOROLD ROGERS, *Agriculture*, cit., pp. 417-418.

<sup>72</sup> *Ivi*, p. 418.

<sup>73</sup> Il bisogno di acquistare miele nei mercati cittadini poteva derivare da raccolti particolarmente scarsi o verificarsi in prossimità di occasioni religiose o festeggiamenti privati.

<sup>74</sup> Registrazione di miele in scorte alimentari sono citate in J. BAXA, G. BRUHNS, *Zucker*, cit., pp. 11-12. Il miele è l'unico alimento dolce che compare nei registri contabili che regolano le scorte della regina Petronilla nella Spagna del XII secolo (A. RIERA-MELIS, *Società feudale e alimentazione (secoli XII-XIII)*, in *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 307-324, in particolare p. 314.

<sup>75</sup> Cfr. A.M. NADA PATRONE, *Il cibo*, cit., pp. 371-373.

<sup>76</sup> Tra le aree a maggior vocazione apicola e più interessate ai prodotti dell'alveare si

L'impressione che emerge dall'insieme dei dati rintracciati è che, nell'Europa pre-moderna, il miele sia sempre riuscito a ritagliarsi un ruolo (benché di volta in volta diverso) nel vitto di tutti gli strati sociali. Derrata relativamente accessibile, il miele rimane un prodotto che cambia la propria fisionomia anche in relazione all'estrazione dei consumatori<sup>77</sup>. Nella vasta gamma di utilizzi cui il prodotto si è prestato nei dieci secoli del Medioevo rimane difficile stabilire quali siano stati gli usi prevalenti e quali quelli accessori. Irma Naso nel suo articolo sull'apicoltura nel Mezzogiorno normanno-svevo<sup>78</sup> sostiene che «il miele era consumato prevalentemente come cibo specifico» e non risulta essere stato diversamente per l'Europa settentrionale, dove «il quadro generale che emerge sui consumi è del miele come di un cibo specifico e una medicina e non ancora un dolcificante»<sup>79</sup>.

Assumere che l'uso specifico, sebbene diffuso per fini terapeutici, sia stato quello preponderante è un postulato che non trova l'unanimità dei consensi o che comunque non sembra riguardare ampie zone: Franz Lerner scrive che, per i territori di lingua tedesca, esso «non veniva generalmente consumato da solo, né spalmato sul pane e tanto meno usato per dolcificare il latte» mentre il suo impiego più tipico riguardava altre forme<sup>80</sup>. Effettivamente il consumo come alimento singolo implica una buona disponibilità dell'alimento stesso e per quanto non si possano escludere situazioni di abbondanza anche tra i ceti rurali meno abbienti – almeno nel periodo estivo –, la norma deve essere stata quella di un consumo parsimonioso e quindi di altro genere. Viceversa le classi alte, non

ricordano, per l'Europa occidentale, l'entroterra balcanico, l'Italia meridionale e gran parte della penisola iberica, la Provenza, l'Inghilterra e l'ampia regione corrispondente ai territori di lingua tedesca. Per l'Europa orientale si veda il capitolo «Centri di vendita e direttrici di commercio» nel capitolo «La distribuzione».

<sup>77</sup> Il ruolo e l'impiego del miele all'interno dei regimi monastici può in alcuni casi acquisire un rilievo notevole, sia come cibo solido che come dolcificante per bevande: cfr. I. NASO, *Apicoltura*, cit., pp. 237-238; G. ARCHETTI, *De mensura potus. Il vino dei monaci nel Medioevo*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Atti del convegno, Monticelli Brusati-Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001, a cura di G. Archetti, Brescia, 2003, pp. 34, 54, 64, 73-75, 80, 103-105, 107-112, 115-117.

<sup>78</sup> I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 238.

<sup>79</sup> E. CRANE, *Honey*, cit., p. 472.

<sup>80</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 124.

condizionate nei comportamenti alimentari dalle ristrettezze che gravavano sugli altri ceti, non sembrano gradire particolarmente il miele come cibo specifico e tendono, seppure con considerevoli eccezioni, a un impiego di tipo “mimetico” in portate di impianto salato<sup>81</sup>. Accanto a un uso finalizzato al condimento e alla conservazione delle derrate, diffuso soprattutto tra gli strati alti della popolazione, una quota ingente della produzione rimane destinata alla pasticceria – riguardando occasionalmente proprio in questa veste anche i ceti medi – e soprattutto alla preparazione di bevande<sup>82</sup>: bevande che in alcune aree geografiche risultano effettivamente di uso corrente in seno all'intera società.

### *Il miele come ingrediente*

Si è detto come la voce miele possa comparire nei ricettari tardo-medievali in portate che non risultano di gusto né esclusivamente, né prevalentemente dolce. La sua funzione in queste combinazioni dal sapore promiscuo sembra essere più simile a quella di un correttore di sapidità che di un edulcorante in senso stretto. Sono in effetti numerosissime le ricette che non fanno del miele esplicita menzione ma che lo prevedono insieme a condimenti del tutto tipici, quali furono in questa cucina il mosto cotto, la mostarda o la salsa verde, che, almeno in alcune versioni eccellenti, sappiamo invece essere stati spesso approntati proprio con miele. Sotto silenzio, ma da non sottovalutare, sono passati poi anche tutti quei piatti che demandano alla discrezionalità, alla preferenza o alla convenienza del cuoco la scelta del dolcificante. Anche un luminare della cucina quattrocentesca disinteressato al miele come fu il celebre Maestro Martino, può chiosare le sue ricette scrivendo «*Nota che queste cose tu le potrai fare dolce he brusche secondo el gusto del patrone*», lasciando all'esecutore, con formula aperta, la possibilità di utilizzare miele, zucchero o altro ancora, per ragioni del tutto contingenti<sup>83</sup>.

<sup>81</sup> Tutti i testi consultati convergono sul fatto che il miele non risulti essere un condimento di primo piano sulle tavole dell'aristocrazia.

<sup>82</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 124.

<sup>83</sup> La ricetta tratta dal manoscritto del *De arte coquinaria* conservato alla Morgan Li-



Nella gastronomia tardomedievale l'uso del miele, qualsiasi sia il suo specifico impiego, è spesso vincolato a un trattamento culinario preliminare, detto "chiarificazione", che richiede una messa a bollore e una successiva schiumatura per ottenere un prodotto più netto, senza residui d'acqua e in grado di solidificare velocemente, come si legge ad esempio nella ricetta inglese per i *Leche Lumbarde* che riporta il suggerimento di «*clarifit it on the fyre tylle it wexe hard*»<sup>84</sup>. Tra le preparazioni di gusto complesso che prevedono l'impiego di miele vanno innanzitutto considerate le salse, dove la sua caratteristica consistenza può di fatto fungere da ottimo legante. Le salse largamente impiegate per il condimento di carni, sia rosse che bianche, possono includere il miele insieme a una rosa di ingredienti di uso ordinario (alternativamente latte, uova o pane) e con l'aggiunta di diverse spezie (tra le più usate pepe, zafferano, cannella, cardamomo e noce moscata)<sup>85</sup>. Le salse più gradite, tuttavia, sembrano essere state quelle dal gusto agrodolce a base di aceto, agresto o succo di agrumi, che l'uso del miele, ma molto più spes-

brary è titolata *Carne in tegamo alla fiorentina* ed è integralmente riportata nell'edizione MAESTRO MARTINO, *Libro de arte coquinaria*, a cura di Luigi Ballerini e Jeremy Parzen, Milano, 2001, pp. 123-124. Stessa discrezionalità sulla scelta del dolcificante è riportata, nel medesimo trattato, per la mostarda, salsa che invece richiede spesso esplicitamente l'impiego di miele: «*Piglia la senapa et mettila a moglio per doi dì mutandogli spesso l'acqua perché sia più biancha, et habi delle amandole monde et piste como vogliono essere. Et quando saranno ben piste metterai con esse la ditta senapa, et di novo le pistarai insieme molto bene. Poi habi di bono agresto overo aceto pistandogli etiamdio una mollichia di pane biancho; poi distemperala et passala per la stamegnia. Et fallo voi lo dolce o forte como ti piace*»: Ivi, p. 46.

<sup>84</sup> Si propone la traduzione «schiariscilo sul fuoco fino a renderlo duro»; la citazione è tratta da M. PELNER COSMAN, *Fabulous feasts*, cit., p. 47; si consideri però che la "chiarificazione" è operazione assolutamente ricorrente nella scrittura gastronomica del XIV e XV secolo. Il trattamento è esplicitamente richiesto, ad esempio, in tutte le ricette che prevedono miele nel celebre ricettario inglese della seconda metà del Trecento *The Forme of Cury* e, in particolare per *Connat*, *Cawdel Ferry*; *Paynfoundew*; *Douce iame*; *Payn ragoun*; *Fygey*; *Tostee*; *Erboule*; *Vyaund ryal*; *Sooles in cyuee*; *Lumbard Mustard*; *Frytour Blaunched*; *Frytour of Erbes*; *Tourteletes in fryture*; *Crispels*; *Clarey and Braggot*; il miele viene comunque bollito e addensato anche nella ricetta della passata di mele [*Appulmoy*]: Ivi, *passim*.

<sup>85</sup> Per alcuni tipi di salse cfr. *L'arte della cucina*, pp. 77-78; M. GIAGNACOVU *Due "alimentazioni"*, cit., p. 829. Non risulta invece, dai materiali consultati, che il miele abbia avuto un ruolo di rilievo come coadiuvante nella cottura, come invece sembra essere stato nell'Antichità, quando era utilizzato per la frittura insieme all'olio e per la rosolatura di talune carni: si veda M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia naturale*, cit., p. 24.

so dello zucchero, provvede poi a correggere adeguatamente<sup>86</sup>. Una variante destinata a particolare successo – quanto meno in senso diacronico – è costituita dalla mostarda dell'Italia settentrionale: la sua ricetta suggerisce l'uso «*de granis tantum sinapi aut de eruca*» (erba aromatica tipica dell'Italia settentrionale), con l'aggiunta di miele «*vel sape*» (ossia mosto bollito)<sup>87</sup>. Questa ricetta gode di fama internazionale già nella seconda metà del XIV secolo: la ritroviamo come *Lumbard mustard* nell'ambito di un ricettario di chiara fama, qual è *The Forme of Cury*, alla corte di Riccardo II d'Inghilterra. La formula esportata oltre Manica sembra distinguersi per semplicità:

Prendi semi di senape e lavalì, poi asciugali in forno. Macinali asciutti; passali al setaccio. Chiarifica del miele con vino e aceto, mescola bene assieme e fai addensare quanto basta; quando la vuoi usare diluiscila con del vino<sup>88</sup>.

Può includere miele, nella sua variante vernina, un altro intingolo caro alla gastronomia medievale: onnipresente su bolliti di carne e di pesce, la salsa verde va adeguata alla stagione in cui viene consumata e modulata quando fa freddo dal *calore* di ingredienti quali vin cotto, miele o rucola<sup>89</sup>.

Se è vero che le salse rimangono appannaggio di una gastronomia elaborata e consumata dalle classi superiori, si ha menzione di come il ceto contadino si accontentasse del solo miele per poterle rimpiazzare.

<sup>86</sup> B. ROSENBERG, *La cucina araba*, cit., p. 280.

<sup>87</sup> A.M. NADA PATRONE, *Il cibo*, cit., p.169 nota 43.

<sup>88</sup> La traduzione è tratta da *The Forme of Cury*, a cura di Constance B. Hieatt, Milano, 2005, p. 45. La mostarda a sua volta è utilizzata come ingrediente di molte preparazioni e solo in alcune di queste il miele è poi esplicitamente chiamato in causa tra gli ingredienti.

<sup>89</sup> La fonte per questa variante della salsa verde è il celebre trattato trecentesco *Opusculum de Saporibus* del medico Maino de Maineri. La ricetta, disponibile in rete presso [www.uni-giessen.de/gloning/tx/sapor.htm](http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/sapor.htm) e basata sul manoscritto del XV secolo MS: Napoli, Biblioteca Nazionale, VIII D. 35, fol. 52rb-53va, è così formulata: «*Salsa igitur pro carnibus castratinis vitulinis et edinis elixatis est salsa viridis que sic fit. Recipe petrosilli m. i rorismarini quartam m. unius panis assi ad quantitatem unius ovi zinziberi albi [[dram]] i gariofili xii. Fiat salsa cum aceto sed in estate apponatur minus de speciebus et in hyeme plus. Iterum in hyeme in predicta salsa ponatur aliquantulum vini vel quod acetum sit minus forte. Item in hyeme potest sufficere sinapium dulce compositum cum vino cocto et pauco melle vel eruca composita cum amigdalīs et aceto non nimis forti.*»

zare: in un trattato rinascimentale italiano si riporta di «*villani*» che consumano abitualmente porri «*co'l melle*» in quello che immaginiamo essere stato una sorta di intingolo<sup>90</sup>. In questa stessa categoria rientrano usi di tipo eterogeneo, quale l'uso tedesco di cospargere con miele una sorta di pane non lievitato su cui veniva successivamente depositata la carne, secondo una prassi che non prevedeva l'impiego del piatto<sup>91</sup>. Uso promiscuo è anche quello che riguarda il condimento dei legumi: nelle diverse tradizioni gastronomiche possono rintracciarsi ricette che utilizzano miele, sempre insieme ad altri ingredienti, per condire fave<sup>92</sup>, piselli e fagioli<sup>93</sup>, prodotti poveri che potevano risultare «ingentiliti» da un condimento capace di dissimulare la loro forte valenza rustica<sup>94</sup>. Nelle minestre, infine, il miele compare solo in sporadici casi, come possibile variante, e quasi sempre in sostituzione dello zucchero o del succo d'uva; tuttavia il suo uso è attestato per insaporire la *frumenty* inglese, una brodaglia consumata ordinariamente dalle classi subalterne<sup>95</sup>.

<sup>90</sup> «[...] è pessimo cibo in tutti i tempi, a tutte l'età e a tutte le complessioni e si deve dare a villani, che li mangiano co'l melle»: B. PISANELLI, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Venezia, 1587, p. 44 (citato e commentato in M. SENTIERI, *Cibo*, cit., p. 85). Si può incorrere, all'interno di fonti di carattere contabile, in acquisti quotidiani di miele e altri prodotti, secondo abbinamenti che rimandano a forme di consumo analoghe a queste. Esempio, in questo senso, la spesa di miele e formaggio per un giorno di magro, reperita nel carteggio Datini: «per pesce e uova s.I d.III; per formaggio e mele s.I; per olio e fave s.d.III»: saggio di spese di casa dai libri dell'azienda Datini di Valenza (documento del 19.11.1393), tratto da E. BENSÀ, *Francesco di Marco da Prato. Notizie e documenti sulla mercatura italiana del secolo XIV*, Milano, 1928, pp. 426-427, n. 142 [TLIO].

<sup>91</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 124.

<sup>92</sup> I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 240. Si consideri, in particolare, la ricetta trecentesca *De le Fave Infrante* che si è fossilizzata, sostanzialmente invariata, nella tradizione gastronomica dell'Italia centro-meridionale: *Togli fave, bene infrante, mundate e sciolte e nette, e falle bullire uno bullore; e, gittatane via l'acqua, lavale molto bene, e mettile in uno altro vaso con poca acqua e sale, che siano solamente coperte coll'acqua, e volgile spesso colla mescola: e, cotte che le siranno spesse, ammaccale con la mescola fortemente. Poi le distempera con uno poco d'acqua aggiunta, e fa' scudelle, e metti in le scudelle mele, ovvero oglio fritto con cipolle, ovvero lardo fritto*. (ANONIMO TOSCANO, *Libro de cocina*, in *L'arte della cucina*, cit., p. 52).

<sup>93</sup> *L'arte della cucina*, cit., p. 108.

<sup>94</sup> Cfr. ricette proposte in B.A. HENISCH, *Fast and Feast*, cit., p. 112.

<sup>95</sup> Questo piatto, benché estremamente comune, non è riportato nei ricettari probabilmente perché appartenente a un regime di stretta sussistenza alimentare, ed estraneo all'alta gastronomia propriamente detta. Se ne trova menzione in R. TANNAHILL, *Storia del*

*Il miele come conservante*

In tutte le combinazioni alimentari finora considerate l'utilizzo di miele appare in qualche modo finalizzato alla correzione e all'arricchimento del sapore; al contrario il suo uso sulla frutta, peraltro uno dei più tipici e ricorrenti, è teso a esaltarne la naturale dolcezza<sup>96</sup>. Quest'uso, già configurabile come impiego di pasticceria, si coniuga perfettamente con le esigenze di conservazione di un sistema alimentare ancora privo di strategie tecnologicamente evolute. La frutta stagionale, facilmente deteriorabile, trova proprio in questo tipo di preparazione un espediente prezioso che ne consente il consumo nei diversi periodi dell'anno<sup>97</sup>.

Una splendida descrizione, tratta dal manuale di mercatura di Balducci Pegolotti, ci introdurrà nel migliore dei modi in un contesto che seppe fare di necessità virtù, escogitando formule di pregio per soddisfare palati avidi di sapori esotici e coniugando perfettamente preservazione del prodotto e piena esaltazione del suo gusto:

*Mirabolani conditi vogliono essere grossi e neri, e il loro mallo in sullo nocciuolo vuol essere tenero al dente, [...] nell'India se ne confettano quando sono acerbi a modo che noi confettiamo le noce tenere acerbe, e che quando sono confettati per quello modo non ànno nocciuolo nullo dentro, ma che tutto è tenero come la noce confetta, e se così è, de' così fatti non ne vengono intra noi se non di quelli che ànno lo nocciuolo dentro, ed eziandio molto durissimi. E vogliono guardare in brune di terra invetriate dentro, in isciloppo fatto di cassia fistola e di mele o vero di zucchero, e nello sciloppo vogliono stare perchè si conservino umidi e non si riecchino*<sup>98</sup>.

*cibo*, cit., p. 110. Molto simile l'impiego del miele previsto nel *socivo*, piatto di tradizione ortodossa, unica portata canonica ammessa dal digiuno dovuto alla vigilia della Natività: si tratta, anche in questo caso, di un cereale bollito (prevalentemente di grano) mischiato con miele, in una ricetta che può includere talvolta uvetta e frutta secca. «Ogni festa importante in tutta la regione dell'Europa orientale comportava la preparazione e la distribuzione di qualche cibo speciale preparato con [...], cereali bolliti con miele e spezie e così via»: R. GAVRILOVA, *Europa orientale*, in *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, a cura di M. Montanari, F. Sabban, Torino, 2004, vol II, p. 721.

<sup>96</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p.126.

<sup>97</sup> I frutti più comuni vengono conservati sotto miele già in età imperiale, mentre più tipicamente medievale è l'allargamento della gamma destinata a questa forma di conserva. Michele Savonarola, nel suo trattato cinquecentesco sugli alimenti, menziona «*meloni, piri e cerase*» così conservati per tutto l'inverno (MICHELE SAVONAROLA, *Libreto*, cit., cap. 17).

La stessa modalità di conservazione ricorre per mele, pere e coto-gne<sup>99</sup>, così come anche per frutti di consumo meno ordinario, come ad esempio ciliegie, melograni e agrumi<sup>100</sup>, ai quali il miele – a detta della norma dietetica vigente – può garantire anche una piena digeribilità<sup>101</sup>. Gli autori di uno studio sulla gastronomia medievale considerano come sia proprio in questo periodo che «le “confetture”, cioè le composte vegetali speziate cotte nel miele, nello zucchero o nel mosto – diverse dalle nostre preparazioni omonime ma cugine dell’attuale “mostarda” di Cremona – cominciano ad avere un certo successo, che non verrà meno nei secoli successivi»<sup>102</sup>.

Le conserve di frutta e miele possono contemplare diversi gradi di laboriosità, dalla semplice immersione – intera o a pezzetti – nel dolcificante, fino a creme e *puddings* di fattura complicatissima,

<sup>98</sup> FRANCESCO BALDUCI PEGOLOTTI, *Pratica*, cit., p. 377. Il mirabolano (*prunus cerasifera*) è oggi utilizzato principalmente come portainnesto e come pianta ornamentale. I suoi frutti si presentano singolarmente o a grappoli e sono simili a piccole susine tonde.

<sup>99</sup> B.A. HENISCH, *Fast and Feast*, cit., pp. 116-117.

<sup>100</sup> Tra i molti riferimenti disponibili esemplificativa è l’osservazione del Platina, secondo cui «È ottimo per condire mele, zucche, limoni e noci» (BARTOLOMEO PLATINA, *Il piacere onesto*, cit., p. 48). In particolare gli agrumi con miele sono tipici della cucina bizantina (E. KISLINGER, *Cristiani d'Oriente: regole e realtà alimentari nel mondo bizantino*, in *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 250-265, in particolare p. 256). Sull’impiego di zucchero o miele nella confezione di conserve di frutta è indicativo il passo – sebbene il riferimento sia tardivo – contenuto nel celebre manuale per confetture del medico francese Michel de Nôtre Dame: «Come fare una confettura di piccoli limoni e arance novelle tutte intere [...] notate che potete fare una confettura altrettanto buona usando miele oppure vin cotto, quello che si chiama *defrutum*: però per dire la pura verità, fatta con lo zucchero la confettura è speciale e non solo questa ma anche tutte le altre: perché il liquore viene più raffinato e più delicato mentre col miele è più grossolano e rustico e col vin cotto va bene per i domestici anche se ci sono alcuni che preferiscono il vin cotto al miele; [...]»: NOSTRADAMUS, *Cosmetici e conserve*, a cura di P. di Branco, Milano, 2001, pp. 103-104.

<sup>101</sup> La frase «Non ho mai avuto febbre perché non ho mai mangiato frutta» attribuita a Galeno, inaugura una tradizione dietetica in cui la frutta fresca è generalmente considerata con grande sospetto. La diffidenza dei medici *umoral*i è tale da portarli a sconsigliarne il consumo, almeno nel periodo autunnale. Il pregiudizio dietetico contro la frutta fresca – che non riguarda in nessun modo la frutta secca, tenuta invece in degnissima considerazione – attraversa indenne tutti secoli medievali. Ancora nel XVI secolo veniva scritto da uno scalco fiorentino nell’introduzione al suo trattato culinario «Per la conservazione della sanità ne frutti, ne herbe deve l’huomo usar molto per cibo, perché umettano gli umori e non dan nutrimento» (M. SENTIERI, *Cibo*, cit., p. 166).

<sup>102</sup> O. REDON, F. SABBAN, S. SERVENTI, *La gastronomie au Moyen Age*, Paris, 1993, p. 28.

passando per un grado di difficoltà intermedia, dove la cottura della frutta viene arricchita con spezie. Il *Ménagier de Paris*, ricettario francese della fine del XIV secolo, propone una ricetta di cotognata allora molto in voga, svelandone segreti e malizie:

Sbucciate delle cotogne. Tagliatele in quattro spicchi e toglietene il torsolo e i semi. Fatele cuocere in un buon vino rosso e passate alla stamigna. Poi fate bollire a lungo del miele e schiumatelo; metteteci dentro le cotogne e rimestate con molta cura. Fate bollire fino a che il miele si riduca di almeno la metà. Aggiungete della polvere di ipocrasso e girate fino a che il tutto non si sia raffreddato. Tagliate a pezzi e conservate<sup>103</sup>.

A profusione il miele cola inoltre sulla frutta secca, tenuta in migliore considerazione di quella fresca, e capace di trovare nel dolce involucro un alleato ideale: pistacchi, mandorle, noci e nocciole vengono ricoperti o confettati nel miele – ma più spesso nello zucchero – e consumati con voluttà dalle classi abbienti. L'idea che questo tipo di consumazione sia rimasta relegata alla fine del pasto è una restrizione dovuta al fatto che i trattati culinari offrono attestazioni sulla composizione di menu esemplari, sorvolando invece su quanto venga mangiato al di fuori dei pasti. Se, al contrario, si dà credito a Maino de Maineri, medico trecentesco di fama internazionale e autore di un celebre trattato di dietetica, si è piuttosto portati a credere che questa sorta di *snack* dolce venga sgranocchiato volentieri in qualsiasi momento della giornata. Sempre, ovvia-

<sup>103</sup> *Le ménagier de Paris*, a cura di J. Pichon, in *Le ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien*, Paris, 1847 (tratto da Y. GRAPPE, *Sulle tracce del gusto*, cit., pp. 185-186). Interessante può essere la lettura comparata di altre due ricette per conserve di cotogne a base di miele: la prima di produzione veneta (ANONIMO VENEZIANO, *Libro per cuoco*, in *L'arte della cucina*, cit., p. 95) e la seconda di area inglese (*Cookery Books*, in B.A. HENISCH, *Fast and Feast*, cit., p. 117). In generale deve risultare chiaro che questo genere di conserve, tipiche preparazioni di pasticceria medievale, risultano piuttosto simili a ciò che oggi classifichiamo come “dolci al cucchiaino”. In particolare, la promiscuità tra miele e frutta registra nelle cucine settentrionali una serie ricchissima di varianti, che contemplano accanto alla farcitura di frutti preventivamente svuotati l'elaborazione di *mousse* dolci con l'aggiunta di latte di mandorle e spezie inconsuete: per un approfondimento su ingredienti e modalità di preparazione si rimanda a B.A. HENISCH, *Fast and Feast*, cit., p. 116.

mente, tra chi se lo può permettere e sempre con il pretesto di prendersi cura della propria salute<sup>104</sup>. Nella descrizione di frutta secca e aromi canditi contenuta in questo trattato, zucchero e miele vengono nominati in egual misura, confermando l'impressione che in questo genere di prodotti i due dolcificanti giochino una partita paritaria. Tra le combinazioni più eccentriche che il testo registra rintracciamo delle zenzero verde conservato sotto miele, giudicato troppo *caldo* per essere consumato in estate e annoverato pertanto tra le leccornie invernali<sup>105</sup>.

La categoria alimentare prevalentemente destinata a questo tipo di conservazione è senza dubbio quella vegetale<sup>106</sup>. Se è vero però che la frutta, fresca o secca che sia, si confà "naturalmente" a una conservazione dolce, generi meno scontati vengono sottoposti allo stesso tipo di procedimento<sup>107</sup>: così i ravanelli, «affettati e fritti» e quindi conservati sotto miele<sup>108</sup> o – in ambito italiano – le olive «si immergono nel miele e in questo si conservano intatte come se fossero raccolte di recente e se ne riceverà l'olio verde quando si vorrà»<sup>109</sup>.

<sup>104</sup> «*Homines sani communiter utuntur confectionibus, et ante cibum et post, et stomacho pleno et vacuo, et tempore calido et frigido [...]. Sciendum igitur quod homines communiter utuntur eorum confectionibus magis ad voluntatem quam propter necessitatem*»: MAINO DE MAINERI, *Regimen sanitatis Magnimi*,.... [insuper] *Opusculum de flebothomia. [Additus quoque] Astronomia Hippocratis facile omnium medicorum principis de variis egritudinibus et morbis* ([Reprod.]), presso A. Bonnemere, Paris, 1524, f. CXLII<sup>v</sup>.

<sup>105</sup> «*Sciendum igitur quod meliores confectiones que sunt in usu et magis delectabiles sunt hec: zinziber conditum zinzibriatum cum zuccaro vel cum melle et pineatum et [s]listicatum et avellane condite et anisum conditum et coriandrum conditum [...] et confectio que[m] nominatur marcepen et nuces confece cum zuccaro vel cum melle et avellane condite cum zuccaro et dactyli. [...] Datum autem confectionum quedam sunt convenientiores in hyeme et complexione frigida et in senectute et huius modi confectiones sunt: puta zinzibriatum et specialiter de india et zinziber viride conservatum cum melle et draga grossa et in tabulis et nuces condite cum zuccaro et gariofilis et melle et similes confectiones calide [...]*»: *Ibidem*.

<sup>106</sup> La conservazione della carne sotto miele, probabilmente praticata in età tardo-imperiale (R. DELORT, *L'uomo e gli animali*, cit., p. 235) e nota probabilmente anche tra le popolazioni indiane (M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia naturale*, cit., p. 24), non risulta menzionata nei materiali consultati. Per la conservazione di specie vegetali si veda M. PELNER COSMAN, *Fabulous*, cit., p. 47.

<sup>107</sup> Sebbene si tratti di una pratica antica, non risultano attestazioni medievali per la conservazione di petali di fiori – fiori di vite selvatica e rose – nel miele (M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia naturale*, cit., p. 24).

<sup>108</sup> B.A. HENISCH, *Fast and Feast*, cit., p. 111.

<sup>109</sup> BARTOLOMEO PLATINA, *Il piacere onesto*, cit., p. 48.

Il rivestimento degli alimenti con miele, finalizzato al prolungamento del loro periodo di commestibilità, non è propriamente un'invenzione medievale, bensì pratica antica, già menzionata da Erodoto<sup>110</sup>, sebbene essa non ebbe mai, nell'Antichità, l'importanza della salatura e dell'affumicatura.

Secondo lo schema qui riportato la conservazione "sotto miele" rientrerebbe nella categoria della dolcificazione, classificata come strategia elaborata con efficacia sul breve periodo. In realtà ciò che qui si intende per "dolcificazione" è verosimilmente una semplice aggiunta di zucchero e non una copertura integrale sotto sciroppo

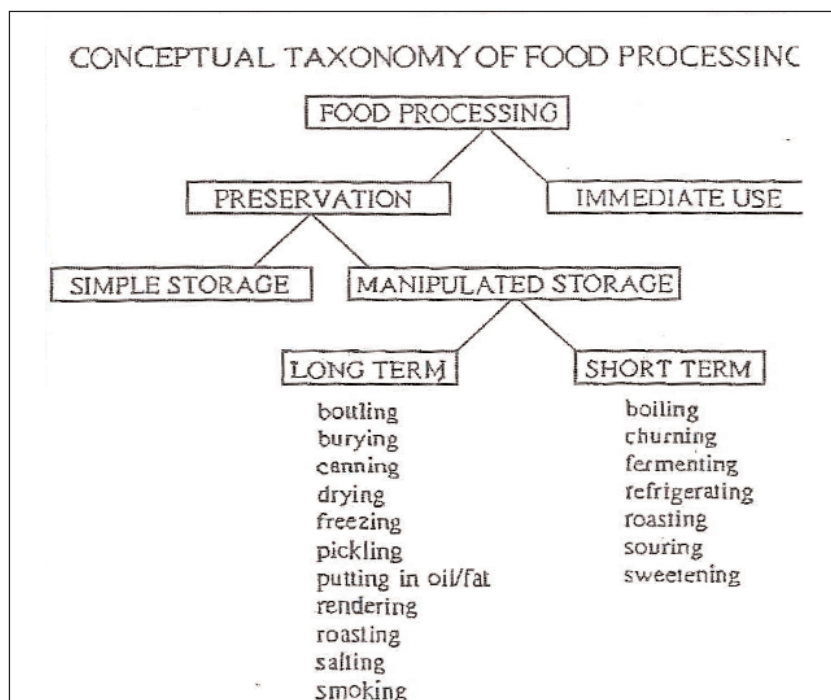


Fig. 2: Schema conservazione (Rielaborazione da K.P. Ellerbrock, *From Picking or Drying to Modern Food Preservation*, in *Alimentazione e nutrizione*, cit.)

<sup>110</sup> M. FORDE, *Alimenti*, cit., p. 266.



zuccherino o miele, procedimento che consente al dolcificante di estrarre l'umidità e quindi togliere ai microorganismi il loro ambiente di sviluppo. Sappiamo, infatti, che l'inibizione dei processi a loro carico rende questo metodo relativamente sicuro anche per periodi lunghi<sup>111</sup>.

Non è facile stabilire che incidenza abbia avuto questa strategia di conservazione alimentare nel vitto dei diversi ceti sociali. Sappiamo tuttavia che la forma più comune di conservazione della frutta rimaneva tra i ceti rurali la semplice essiccazione, o la custodia in particolari condizioni termiche, facendo spesso uso della paglia e mantenendo le derrate lontane da fonti di calore. I ceti abbienti, dal canto loro, seppero approfittare dell'ottima reputazione dietetica dei "dolcificanti" per consumarne senza grandi remore, importando frutta così approntata dai paesi medio-orientali, anche a costi assai elevati<sup>112</sup>. Anche per questo tipo di preparazione, tuttavia, esisteva accanto alla variante di pregio, a base di zucchero di canna, quella dal costo più modesto confezionata con il miele<sup>113</sup>.

### *La pasticceria*

La conserva di miele e frutta secca, di ascendenza araba, è un genere che attecchisce inizialmente nei consumi dell'Europa mediterranea, guadagna velocemente il favore di tutte le aristocrazie continentali e guadagnerà nel tempo un posto di rilievo nella pasticceria internazionale dell'epoca. Nel novero delle soluzioni di maggiore successo riconosciamo capisaldi destinati a durare quali il torrone, il panforte senese e le *custard* di sole noci e miele. Proprio il nucato – dalla voce latina *nucatum*, ossia noce –, denominato *nougat* nella

<sup>111</sup> In realtà sembra che in questa funzione lo zucchero risulti maggiormente efficace rispetto al miele (S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 124).

<sup>112</sup> *Ivi*, p. 125.

<sup>113</sup> Non può essere ignorato, in tal senso, che per le zone naturalmente ricche di miele, questo tipo di conserva può essere stata relativamente popolare. In particolare sulla diffusione delle conserve a base di miele nella Polonia medievale si consideri T. DUNIN WA-SOWICZ, *Uguaglianze e differenze*, cit., p. 814.

pasticceria internazionale, ne costituisce un caso esemplare. Un ricettario anonimo trecentesco ne offre una descrizione apparentemente elementare:

*Del mele bullito co le noci, detto nucato: Togli mele bullito e schiumato, con le noci un poco peste e spezie, cote insieme: bagnarli la palma de la mano coll'acqua et estendolo: lassa freddare e da' a mangiare. E puoi ponere amandole e avellane in luogo di noci*<sup>114</sup>.

A differenza di quanto accadde per il condimento di portate di gusto non prevalentemente dolce, dove il miele ricorre spesso come alternativa economica dello zucchero, nell'ambito della pasticceria esso mostra già una specificità d'uso destinata a durare nel tempo: proprio a partire dagli ultimi secoli del Medioevo il miele consolida infatti il suo ruolo in quella che riconosceremmo oggi come "pasticceria da forno", risultando ingrediente distintivo e caratteristico in dolci di chiara fama che l'aristocrazia accoglie con favore nel novero dei propri consumi<sup>115</sup>. Così, mentre specialità zuccherine di origine mediterranea – prima tra tutte il marzapane – conquistano il favore delle élites e ne appagano le esigenze di rappresentanza, preparazioni di fattura più modesta trovano un loro posto nella pasticceria di rango che ne registra le ricette, talvolta impreziosendole, senza però stravolgerle. In queste stesse preparazioni, dal costo più accessibile e dunque meno esclusive, riconosciamo l'evoluzione di quei pani mielati a cui la documentazione tributaria dei secoli precedenti fa occasionalmente riferimento, soprattutto in occasione di festività. A differenza delle sfarzose *subleties* in zucchero, vera invenzione della pasticceria aristocratica medievale, i diversi impasti di farina e miele aromatizzati o le infinite versioni di frittelle co-

<sup>114</sup> ANONIMO TOSCANO, *Libro della cucina*, in *L'arte della cucina*, a cura di E. Faccioli, Milano, 1966, p. 51). Questa ricetta può essere significativamente confrontata con quella dell'attuale *nougat* francese, da cui si discosta solo per l'uso delle uova: vd. P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 176).

<sup>115</sup> Coerente la riproposizione in chiave moderna di una serie di classici di pasticceria medievale al miele presentata in T. RACCAGNI, *La mia cucina medievale. Ricette dei più antichi testi italiani di gastronomia*, Perugia, 1993: in particolare pp. 130-131, 196-197, 204-205, 212-217.

sparse di miele si configurano, nel convivio di alto lignaggio, come “prestiti” da contesti d’uso più allargati.

Senza entrare nel dettaglio di tutte le modalità di preparazione previste dalla pasticceria al miele e dell’infinità di varianti locali che essa conobbe, ci si limiterà qui a considerare i casi di maggior fama. Nell’Europa continentale il dolce al miele più comune è senza dubbio il cosiddetto *Panpepato*, che corrisponde alle denominazioni di *Lebkuchen* o più raramente *Lebzelten* in Germania, *Gingerbread* nei paesi anglofoni e *Pain d’épices* in Francia<sup>116</sup>. L’impasto, costituito da farina – generalmente di segale o frumento – mischiata a miele, ammette per l’aromatizzazione un’ampia gamma di spezie e la scorza di diversi agrumi<sup>117</sup>.

Come accade per molti prodotti di successo e di antica tradizione, l’origine del panpepato è rivendicato da diversi paesi, che hanno saputo elaborare – anche a sostegno della propria paternità sulla ricetta – una ricca aneddotica. Nell’area francese la disputa è tra Dijon e Reims, ma al di là di ogni rivalità municipale sembra attestato che in Francia il dolce si sia diffuso a partire dai confini fiamminghi, dove impasti di frumento e miele risultano già comuni nel XIII secolo<sup>118</sup>.

<sup>116</sup> Va precisato che in Inghilterra i dolci cotti al forno sembrano diffondersi con un certo ritardo rispetto al resto d’Europa, sebbene vi risultino particolarmente comuni a partire dal XVI secolo (S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p.132). Non corrisponde invece a questa famiglia di preparazioni il *Payn ragoun* descritto nel *Forme of Cury*, sebbene la traduzione proposta dai curatori dell’edizione consultata sia proprio “Pan speziato”: la ricetta ha invece piena consonanza con quella del *Nucato* – riportata nel testo – tratta dal *Libro de cocina* (cfr. *The Forme of Cury*, cit., p. 22). Da segnalare, sempre a proposito dell’Italia, che il *panis piperatus* menzionato nella documentazione dell’Italia settentrionale è un pane speziato che non prevede l’uso di miele (A.M. NADA PATRONE, *Il cibo*, cit., p. 117), laddove resta indubbio che in altre aree italiane “Pan mielato”, “Panpepato” e “Panforte” risultino fortemente imparentati.

<sup>117</sup> Sembra che il segreto del successo di questo dolce sia nella preparazione e lievitazione dell’impasto, che prevede lunghissimi tempi di riposo per la “pasta madre”: M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia naturale*, cit., pp. 37-40. Per le sostanze tradizionalmente usate come lievito per questo tipo di preparazione nell’area tedesca si veda F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 129.

<sup>118</sup> Dijon e Reims sono le capitali del *Pain d’épices* francese: per i riferimenti all’aneddotica regionale elaborata sul prodotto si veda M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia naturale e morale dell’alimentazione*, cit., pp. 37-40. Sull’aneddotica storica legato al *pain d’épice* francese vedi anche P. MARCHENAY, *L’uomo*, cit., p. 175. Nella regione circostante Dijon sembra

Per i territori di lingua tedesca il consumo di *Lebkuchen* è documentato per un periodo precedente e con una tradizione ancora più radicata di quanto non accada per la regione francese<sup>119</sup>.

A indicare la predilezione che i tedeschi mostrano per questo dolce sta il fatto che i preparatori di panspeziato compaiono a partire dal 1387 con specifica menzione di *Henne lebkucher* nella documentazione municipale, senza essere assimilati agli altri fornai<sup>120</sup>. Distinzione che suggerisce da una parte l'esistenza di un'arte complessa che richiede l'opera di specialisti<sup>121</sup>, dall'altra una produzione su larga scala, come peraltro confermano attestazioni di natura commerciale<sup>122</sup>.

In ambito mediterraneo la pasticceria risente in parte dell'eredità di tradizioni culinarie preesistenti di ascendenza greco-romana, in parte dell'influenza di matrice medio-orientale. Già a partire dal X secolo emergono testimonianze del fatto che fu nella cornice della Spagna musulmana che la pasticceria al miele conobbe la sua declinazione di maggior successo<sup>123</sup>.

attestata una variante denominata *pane di gaulderye*. La *gaude*, anticamente *gaulde*, è un tipo tradizionale di pasta morbida al miele, in questo caso di miglio. La sua tecnica di preparazione, che richiedeva due cotture inframezzate dal riposo della pasta per ottenere un migliore rassodamento, consente di associarla alla *grouta* bizantina, in cui però veniva utilizzato il frumento e non il miglio. A Reims, invece, la ricetta locale prevedeva un miele monoflora di grano saraceno molto duro e saporito; di questa stessa preparazione esiste anche una versione salata (M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia naturale*, cit. pp. 37-40).

<sup>119</sup> Nella denominazione di *Lebkuchen* si ha esattamente il corrispettivo del *Pain d'épice* francese e anche qui la tradizione è contesa tra diversi centri che sembrano aver dovuto la loro fortuna alla produzione di questo dolce, ampiamente commercializzata nei loro traffici nazionali (F. LERNER, *Blüten*, cit., pp. 126-127).

<sup>120</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 128.

<sup>121</sup> In Francia dove questa specializzazione ricevette un riconoscimento istituzionale solo nel XVI secolo, per appartenere all'ordine di questi particolari pasticceri bisognava sostenere una prova di abilità tecnica estremamente selettiva (*Ibidem*). La produzione di dolci al miele è spesso in queste regioni opera di conventi e monasteri, come dimostra l'incarico affidato dal Consiglio cittadino di Francoforte alle monache locali: miele e spezie vengono fornite dall'amministrazione municipale, che annovera questa fornitura tra i suoi capitoli di spesa sistematicamente a partire dall'anno 1346. Per l'Ungheria si dispone di un'attestazione ancora precedente: Stefano I nel 1015 fa omaggio al monastero benedettino di Pecsvarad di un'attrezzatura specifica per la produzione di pane speziato (*Ivi*, p. 129).

<sup>122</sup> *Ibidem*.

<sup>123</sup> Ancora oggi il miele è particolarmente comune nella pasticceria dei Balcani: M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia naturale*, cit., p. 24. Per verificare i punti di continuità con la pasticceria bizantina cfr. E. KISLINGER, *Cristiani d'Oriente: regole e realtà alimentari*, cit., pp. 250-265, in particolare pp. 254-257. Per la pasticceria al miele nella Spagna musulmana

Pur contemplando un ampio margine di eccezioni, è possibile cogliere una differenza di massima che distingue la pasticceria al miele di produzione centro-settentrionale da quella mediterranea, poiché nei paesi nordici si fa un uso prevalentemente interno del prodotto, vale a dire nell'impasto, mentre nei paesi meridionali l'impiego esterno, in forma di copertura, sembra essere distintivo. Lo stesso tipo di uso che nella cucina dell'Antichità era previsto per il *panis mellitus* dei Romani e per il *melipecton* dei Greci, ovvero in preparazioni a base farinacea ricoperte di miele solo dopo la cottura<sup>124</sup>. Si tratta in prevalenza di frittelle dolcificate in superficie, rimaste tipiche della cucina bizantina<sup>125</sup>: questo genere di dolce, nell'infinità di varianti realizzate, resta un prodotto caratteristico della pasticceria mediterranea<sup>126</sup> e alcune sue versioni esistono ancora in numerosissime tradizioni gastronomiche regionali di queste aree geografiche<sup>127</sup>.

### *Le bevande*

Come già anticipato l'uso del miele disciolto in bevande rappresenta una delle sue principali forme di utilizzo, sia come edulcorante in bibite di bassa e media gradazione alcolica, sia come ingrediente di base per la preparazione dell'idromele.

Estremamente ampia è la gamma delle denominazioni adottate per vini, birre e distillati in cui il miele viene aggiunto allo scopo di favorire la fermentazione, alzare la gradazione alcolica o correggere

si rimanda a J.P. MONFERRER SALA, *La miel en la España musulmana (al-Andalus)*, I, in «Vi-da Apicola», II, 47, 1991, pp. 24-28, in particolare p. 24.

<sup>124</sup> M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia naturale*, cit., p. 37.

<sup>125</sup> E. KISLINGER, *Cristiani d'Oriente*, cit., p. 256.

<sup>126</sup> Una ricetta esemplare per questo tipo di preparazione è quella per il dulcamine di ambito toscano: «*Togli farina distemperata con ova et acqua e assutigliala stesa; tagliala a modo di foglie o di fichi, o come vuoi, e friggile nel lardo o oglio ad abbondanza; e cotte metti-vi su del mele bullito, e mangia*» (ANONIMO TOSCANO, *Libro de cocina*, in *L'arte della cucina*, a cura di E. Faccioli, Milano, 1966, p. 51); cfr. anche *De' crispelli, ovvero frittelle ubaldine*: *Ibidem*. Anche nei ricettari settentrionali possiamo rintracciare qualche ricetta simile: per un esempio si considerino *Frytour of erbes* [Frittelle di erbe] e *Frytour blanched* [Frittelle al miele] descritte in *The Forme of Cury*, cit., pp. 46-47.

<sup>127</sup> La pasticceria tradizionale dell'Italia meridionale è ricca di queste «permanenze ga-

il sapore<sup>128</sup>. Deve risultare chiaro che qualsiasi bevanda fermentata si consideri, il gusto dolce che si ottiene addizionando del miele è sempre inversamente proporzionale all'invecchiamento della bevanda stessa e alle condizioni di stabilità della miscela al momento in cui il miele viene aggiunto. Lo stesso idromele, fatto di soli miele e acqua, risulta infatti dolce solo se consumato dopo qualche mese e tende a divenire progressivamente secco, aumentando il proprio tenore alcolico. L'edulcorazione in senso stretto ha riguardato innanzitutto la composita famiglia dei vini, ovvero delle bevande ottenute dalla fermentazione di mosto d'uva. All'interno di questo primo gruppo i termini che designano soluzioni mielificate corrispondono effettivamente a bevande di gusto amabile e lo studio di Yann Grappe sui canoni enologici medievali conferma che la dolcezza è attribuito ricorrente nella descrizioni dei vini del tempo, nonché qualità tra le più ricercate<sup>129</sup>. È possibile che questo tipo di apprezzamento per i vini dolci abbia subito a partire dalla metà del Quattrocento un significativo ridimensionamento a favore di quella che Ivan Pini definisce l'«offensiva dei vini leggeri»<sup>130</sup>.

Tra le denominazioni in uso incontriamo innanzitutto il *vinus claretus* e *vinus mulsum* utilizzate per indicare rispettivamente un vino speziato con l'aggiunta di miele e una miscela di vino vecchio bolli-

stronomiche», costituite da impasti farinacei fritti e ricoperti di miele.

<sup>128</sup> Sulla varietà delle denominazioni si veda innanzitutto E. CARNEVALE SCHIANCA, *Acqua e miele: variazioni sul tema*, in «Appunti di gastronomia», 39, novembre 2002, pp. 18-36; ID., *Antiche bevande con il miele*, in «Appunti di gastronomia», 41, giugno 2003, pp. 16-22. Moltissimi poi i riferimenti offerti in altri contributi, tra i molti si considerino: I. NASSO, *Apicoltura*, cit., pp. 236-237; F. ALBERTINI, *Storia del pranzo*, cit., p. 36; A.M. NADA PATRONE, *Il cibo*, cit., pp. 379-382; H.M. FRASER, *The history of beekeeping (1066)*, cit., p. 27.

<sup>129</sup> Y. GRAPPE, *Sulle tracce del gusto: Storia e cultura del vino nel Medioevo*, Roma-Bari, 2006, pp. 71-84.

<sup>130</sup> Interessante, sebbene forse troppo drastica, la ricostruzione che Pini offre di quest'evoluzione subita dai consumi di vino allo scadere del Medioevo: «Crollato l'impero bizantino a metà del '400, del tutto scomparso il commercio genovese nel Levante e di molto ridotto quello veneziano, crollò anche il prestigio del vino greco e grecizzante – bianco, dolce, moscato, liquoroso e molto alcolico – e s'impose pian piano quale vino di lusso [...] un vino il più simile possibile al *claret* francese [...] limpidissimo e chiaro, delicato e non dolce, gradevolmente profumato, in una parola cortese. [...]. Spariscono dunque del tutto i vini greci e quelli lavorati con miele, zucchero e spezie ed essenze profumate, ma rimane sempre vivo, pur se molto ridimensionato, un certo gusto per i vini dolci e liquorosi, soprattutto in occasione di banchetti e cerimonie di particolare prestigio [...]»: A.I. PINI, *Il*

to, mosto fresco e miele <sup>131</sup>. Mentre i vini liquorosi, quali il *claretus* o il *pymment*, potevano risultare particolarmente graditi per chiudere pasti di una certa importanza, il *mulsum* si presentava come variante di pregio del mosto cotto, o *sapa*, sorta di sciropo molto comune nella preparazione delle vivande e tutt'altro che aristocratico<sup>132</sup>.

Nell'Europa settentrionale a partire dal tardo Trecento possiamo incorrere in ricette che destinano con disinvoltura lo stesso tipo di trattamento sia al vino che e alla birra: miele e spezie, secondo il palato dell'epoca possono "correggere" adeguatamente entrambe le bevande. La ricetta *Clarrey and Braggot* proposta nel ricettario inglese *The Forme of Cury* esemplifica perfettamente questa sorta di fluidità nel passare da una bevanda all'altra con gli stessi procedimenti.

Prendi [...] once di cannella e galanga, grani di paradiso, un po' di pepe, prepara una polvere e stemperala con buon vino bianco e un terzo di miele; passa attraverso un panno. Allo stesso modo prepara la birra, ma prendi otto galloni di buona birra invecchiata e un gallone di miele chiarificato, fai bollire tre galloni di birra con questo miele. Quando comincia a bollire, unisci le tue spezie; togliilo dal fuoco e mescola adagio e lascia raffreddare. Passalo attraverso un ampio panno per filtrare. Aggiungilo alla birra in un contenitore pulito, aggiungi della buona spuma, appendi un panno con le spezie all'interno della birra e copri bene. Dopo due settimane si può bere. Amen<sup>133</sup>.

*vino del ricco e il vino del povero*, in *La civiltà del vino*, cit., pp. 596-597.

<sup>131</sup> «Il *claré*, o *claretus* in latino, non va confuso con i «chiaretti» (*claret* o *clairret*), vini rossi leggeri»: *Ivi*, p. 175, nota 33. Per una documentata comparazione tra ricette di *claretus* nella trattatistica tardomedievale: *Ivi*, pp. 175-178. Tra i vini di rappresentanza tipicamente approntati con aggiunta di miele l'autore ricorda anche il *pymment*, che in alcuni contesti significa però semplicemente vino speziato: *Ivi*, p. 169, nota 11.

<sup>132</sup> Spesso le denominazioni si sovrappongono e non vi è dubbio che la preparazione di questo comunissimo condimento potesse contemplare molte varianti. Ecco una ricetta di *vino cocto* proposta da un anonimo cuoco veneziano del XIV secolo: «A ffare vino cocto, toy vino vermiglio el più fino che tu poy avere e bono miele; mitilo a bolire insieme e alquanto fiore de canella, e bollia tanto ch'el torne el terzo e per IIII bichier de vino vole essere uno pien de melle» ANONIMO VENEZIANO, *Libro per cuoco*, ed. a cura di E. Faccioli in *L'arte della cucina*, cit., p. 94. Non vi è dubbio, in termini più generali, che il miele sia stato impiegato, anche nell'Europa centrale, nei processi di vinificazione: «L'aggiunta di miele e spezie era particolarmente apprezzata, mentre quella di pepe e miele e un successivo riscaldamento della bevanda doveva successivamente assomigliare molto a quello che oggi si definisce *vin brulé*»: M. MATHEUS, *La viticoltura medievale nelle regioni transalpine dell'Impero*, in *La civiltà del vino*, cit., pp. 110-111.

<sup>133</sup> *The Forme of Cury*, cit., pp. 61-62.

Il tentativo di fare chiarezza sulle forme di commistione tra miele e birra risente della difficoltà di confrontarsi con denominazioni che possono corrispondere a più bevande, lo stesso termine *ale* viene ad esempio utilizzato per indicare in periodi differenti un idromele particolarmente forte o una bevanda a base di malto che può contenere, sebbene non necessariamente, una quantità di miele<sup>134</sup>.

Altre soluzioni alcoliche quali sidro e succhi di frutta fermentati contemplano non di rado l'aggiunta di miele, probabilmente usato in questi casi più per agevolare la fermentazione che per incrementare la dolcezza<sup>135</sup>. Non mancano infine riferimenti a un impiego in distillati e liquori, soprattutto nelle regioni dell'Europa orientale, note per l'abbondante produzione di miele<sup>136</sup>.

Accanto alle bevande che impiegano *anche* miele per essere realizzate, vanno considerate quelle che impiegano *prevalentemente* miele, insieme a determinati liquidi specifici: fra queste ultime l'idromele occupa senza dubbio una posizione preminente. L'importanza e la diffusione di bevande ottenute dalla fermentazione degli zuccheri presenti nel miele sono testimoniate per epoche assai remote da studi filologici che hanno indagato l'evoluzione della terminologia relativa al miele e all'idromele nelle lingue indoeuropee<sup>137</sup>.

<sup>134</sup> Il termine *ale* è impiegato nelle lingue di ceppo germanico per designare l'antica *beer*, ovvero una bevanda fermentata a base di malto che non prevedeva ancora l'aggiunta di luppolo (R. GAYRE, C. PAPAZIAN, *Brewing*, cit., pp. 48, 63). Va tuttavia precisato che in alcuni contesti il termine *ale* corrisponde a una bevanda aromatizzata con rosmarino e che non prevede aggiunte di miele (A. LASCOMBES, *Fortunes de l'ale: à propos de Coventry, 1420-1555*, in *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, cit., pp. 127-136, in particolare p. 128. Sulla birra mielata si veda H.M. FRASER, *French*, cit., p. 2. Infine sulla variante polacca si veda T. DUNIN WASOWICZ, *Uguaglianze*, cit., pp. 810, 816. Sull'uso di bevande fermentate a base di orzo e dolcificate con miele nella tradizione araba medievale si rimanda invece a P. BRANCA, *Il vino nella cultura araba-musulmana*, in *La civiltà del vino*, p. 168.

<sup>135</sup> J.L. FLANDRIN, *L'alimentazione contadina in un'economia di sostentamento*, in *Storia dell'alimentazione*, cit., p. 484. Bevande analoghe sono sopravvissute nell'Europa orientale e in Russia: qui, in occasione delle festività natalizie, viene a tutt'oggi servito lo *vzvar*, una bevanda fermentata a base di frutta essiccata bollita e miele.

<sup>136</sup> R. GAYRE, C. PAPAZIAN, *Brewing*, cit., pp. 39, 64.

<sup>137</sup> Il riferimento è, in particolare, alla fecondità delle radici \*melit- e \*medhu- analizzata in D.E. LE SAGE, *The language of honey*, citato in E. CRANE, *Honey: a Comprehensive Survey*, cit., p. 428. Gli aspetti etimologici e linguistici sono stati ampiamente indagati come si evince dalla bibliografia a cui fa riferimento ASPESI F., *Il miele*, cit.



L'idromele è costituito, secondo la sua ricetta di base, semplicemente da acqua e miele in essa fermentato<sup>138</sup>. Questa bevanda ha goduto nell'Europa settentrionale di una diffusione paragonabile a quella del vino nelle regioni viticole. Il suo consumo, tuttavia, così come quello del sidro, è destinato inesorabilmente a cedere il passo alla birra, dalla quale verrà surclassato all'inizio dell'età moderna<sup>139</sup>.

Lo studio più completo sulla storia dell'idromele propone, ai fini di una sommaria identificazione di quello che doveva essere stato il

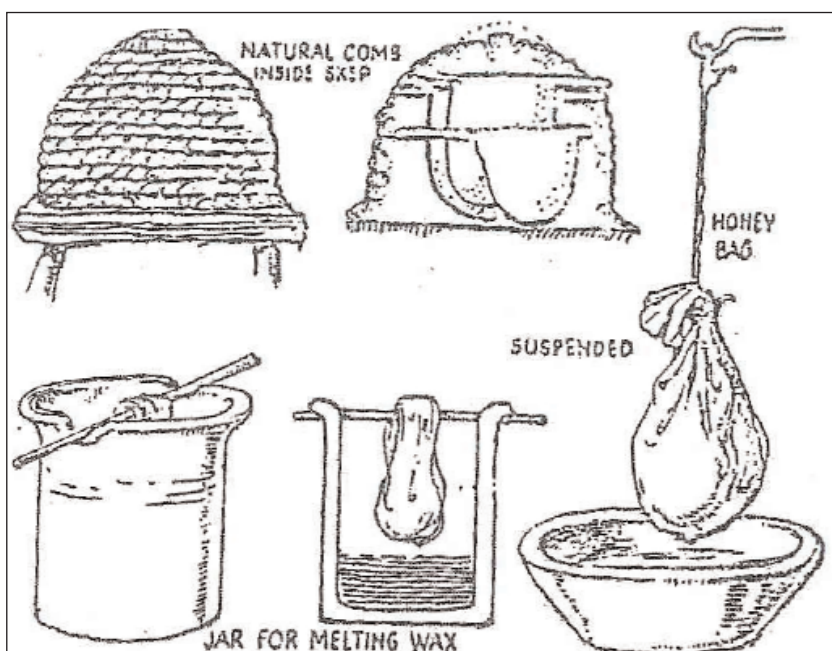


Fig. 3: Tecnica di preparazione dell'idromele

<sup>138</sup> L'aggiunta alla ricetta di base di erbe aromatiche e/o frutta non costituiva tuttavia un'eccezione e contempla diverse varianti locali.

<sup>139</sup> T. DUNIN WASOWICZ, *Uguaglianze*, cit., p. 816; R. GAYRE, C. PAPAZIAN, *Brewing*, cit., pp. 41; 88-90. Le bevande fermentate a base di miele mantengono una posizione di rilievo nella dieta dell'Europa continentale e in quella britannica sino al XVII secolo (S.W. MINTZ, *Il saccarosio conquista il miele: un successo psicotecnico*, in *Fra tutti i gusti*, cit., p. 44). Per riferimenti a evidenze relative alla diffusione del Mead nelle diverse parti dell'Europa

suo sapore caratteristico, il confronto con la gamma che va dal vino dolce francese (come il *Graves al Fargues*, *Barsacs*, *Sauternes* e simili) ai tipi liquorosi e dolcissimi come le diverse qualità di sherry<sup>140</sup>. Risulta chiaro da quanto detto che doveva comunemente trattarsi di idromele non invecchiato.

La monografia di Gayre sull'idromele propone per l'età medievale l'ipotesi di una gradazione alcolica non elevata, più prossima all'11% che al 15%<sup>141</sup>. La preparazione a livello domestico prevedeva l'utilizzo del miele di ultima spremitura, ossia quello meno pregiato. Non ci sono attestazioni precedenti al 1300 che documentino l'impiego di un coadiuvante nella fermentazione, mentre a partire da quella data risultano utilizzati lieviti derivati da segale e orzo<sup>142</sup>. L'esempio più tipico di procedura adottata per produrre idromele consta in uno sgocciolamento del miele – ancora contenuto nel favo cereo – in un contenitore pieno d'acqua, dove verrà avviata la fermentazione grazie alle impurità e all'azoto contenuti nei residui di polline<sup>143</sup>. In alcune aree della Francia, tuttavia, la spremitura non riguardava solo la parte recisa ma l'intero favo, generando un idromele particolarmente scuro<sup>144</sup>.

Per la preparazione di livello industriale viene invece utilizzato un miele non scadente, sottoposto talvolta a controlli di qualità da parte delle autorità cittadine<sup>145</sup>. Nelle produzioni su vasta scala<sup>146</sup> la fermentazione avviene in grandi tini lignei lasciati scoperti da dove l'idromele viene successivamente travasato in botti di minore capacità, ai fini di una maggiore agilità di trasporto<sup>147</sup>.

centro-settentrionale si rimanda a E. CRANE, «Honey-based drinks in Europe», in EAD., *The World History*, cit., pp. 514-519.

<sup>140</sup> J.L. FLANDRIN, *L'alimentazione contadina*, in *Storia dell'alimentazione*, cit., p. 484.

<sup>141</sup> R. GAYRE, C. PAPAZIAN, *Brewing*, cit., p. 49.

<sup>142</sup> E. CRANE, «Honey-based drinks in Europe», in EAD. *The World History*, cit., p. 515.

<sup>143</sup> R. GAYRE, C. PAPAZIAN, *Brewing*, cit., p. 51.

<sup>144</sup> D. HARTLEY, *Water*, cit., p. 360; P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 178.

<sup>145</sup> E. CRANE, «Honey-based drinks in Europe» in EAD., *The World History*, cit., p. 516.

<sup>146</sup> Vd. F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 130.

<sup>147</sup> Sull'industria dell'idromele si veda E. CRANE, *Honey*, cit., p. 393. Sui riferimenti a produttori specializzati in birra al miele e idromele in Svizzera, Boemia e Germania si veda E. CRANE, «Honey-based drinks in Europe», in EAD., *The World History*, cit., p. 515.

<sup>148</sup> R. GAYRE, C. PAPAZIAN, *Brewing*, cit., p. 47.

L'invecchiamento della bevanda ha come effetto un inasprimento del sapore: l'idromele invecchiato – più apprezzato peraltro di quello giovane – è una bevanda connotata come forte e secca, priva di residui dolci, oltre che della peculiare limpidezza<sup>148</sup>.

Poiché l'espedito per assicurarsi la permanenza di retrogusto dolce, anche dopo anni, è quello di potenziare il dosaggio del miele – aumentandone considerevolmente il costo – divenne sempre più comune, per chi ne ricercava la caratteristica dolcezza, consumare quello più giovane in cui la fermentazione degli zuccheri non era ancora stata ultimata<sup>149</sup>. L'incidenza del consumo è difficilmente dimensionabile ma risulta certa la sua diffusione a tutti i livelli sociali: già nel pieno Medioevo in Estonia lo consumano addirittura gli schiavi<sup>150</sup> e per tutte le popolazioni nordiche (Celti, Slavi, Anglo-Sassoni e Scandinavi) esso rientrava nei consumi quotidiani di larghe fasce della popolazione<sup>151</sup>. Riccamente documentata, inoltre, è la sua importanza nell'ambito dei consumi degli enti ecclesiastici dove esso rientra spesso sia nel vitto quotidiano che in quello straordinario in occasione delle grandi festività, secondo un processo di cristianizzazione di riti precedenti<sup>152</sup>.

La predilezione per l'idromele viene espressa nell'Europa settentrionale anche dal ceto dirigente che lo include nei cerimoniali di corte, conferendogli una serie di valenze augurali che accompagnano i momenti significativi della vita pubblica e privata<sup>153</sup>.

<sup>148</sup> *Ivi*, p. 48.

<sup>149</sup> *Ivi*, pp. 47-50.

<sup>150</sup> H.M. FRASER, *History of beekeeping*, cit., p.17. Numerosi riferimenti alla diffusione di idromele negli strati bassi della popolazione sono contenuti in E. CRANE, «Honey-based drinks in Europe», in EAD. *The World History*, pp. 514-519, in particolare p. 515.

<sup>151</sup> R. GAYRE, C. PAPAZIAN, *Brewing*, cit., pp. 44-45; 54-56. Sulla diffusione dell'idromele in tutta l'Europa medievale vedi R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria*, cit., p. 476. In alcuni contesti esso risulta essere però più costoso della birra, sino a raggiungere anche tre volte il costo di quest'ultima (*Ivi*, p. 477). Viene indicata come bevanda tipica dei contadini nell'Inghilterra occidentale: J. A. GALLOWAY, *Driven to drink?*, in *Food and Eating*, cit., p. 88.

<sup>152</sup> R. GAYRE, C. PAPAZIAN, *Brewing*, cit., pp. 44, 50-51; B. HARVEY, *Monastic diet*, cit., pp. 627-630; P. BOYÉ, *Les abeilles*, cit., p. 44. Nei monasteri russi del XII secolo la spesa destinata al miele per l'idromele era seconda solo a quella devoluta per il grano: E. CRANE, «Honey-based drinks in Europe», in EAD., *The World History*, cit., p. 515.

<sup>153</sup> Sull'importanza dell'idromele nei consumi dell'aristocrazia si veda T. DUNIN WĄSOWICZ, *Uguaglianze*, cit., p. 816; R. GAYRE, C. PAPAZIAN, *Brewing*, cit. pp. 42, 47, 60.



## USO MEDICO

### ASPETTI GENERALI

La medicina dell'età medievale rimane ancorata, nei suoi presupposti teorici, alla grande tradizione medica greco-romana. Ancor più di Ippocrate è l'autorità di Galeno, medico vissuto nel II secolo d.C., il riferimento assoluto del sapere medico sino alle soglie dell'Illuminismo; sono i suoi cardini teorici e le implicazioni da lui tratte a guidare gli sviluppi della medicina occidentale per più di quindici secoli. I suoi testi vengono letti, assimilati e commentati nelle università di tutta Europa fornendo la lezione per i grandi commentari<sup>1</sup>.

La concezione tradizionale della fisiologia umana poggia su due premesse fondamentali: la "fisiologia tetraumorale" e la "generazione spontanea"<sup>2</sup>. Sebbene anche quest'ultima teoria riguarderà da vicino la concezione delle api, è la prima a fornire la logica che guida e orienta il ricorso dietetico del miele, così come di ogni altro alimento, ed è per questo che se ne esporranno brevemente i termini.

Nella visione fisiologica classica si ritiene che il corpo umano sia costituito da un insieme di umori: *sangue, flemma, bile gialla e bile nera* – o *atrabile*. Secondo uno schema quadripartito a questi umo-

<sup>1</sup> Sull'importanza di Galeno fino all'età rinascimentale inoltrata si veda la sintesi in G. BILANCIONI, *Galeno*, Milano, 1929, pp. 121-22. Cfr. G. COSMACINI, *Storia della medicina e della sanità in Italia*, Roma-Bari, 1987, p. 91.

<sup>2</sup> E. BICHENO, B. FOX, *Storia della medicina. Dall'Antichità al Rinascimento*, Milano, 1993, p. 57.

ri vengono associate le quattro proprietà fondamentali: *caldo, freddo, secco e umido*, qualità con le quali, sino al XVIII secolo, il pensiero medico occidentale contrassegnerà la materia nella sua capacità di interagire con l'organismo. Poiché la salute di un individuo è intesa come il buon equilibrio dei suoi quattro umori, tutte le patologie vengono interpretate come una cattiva sincrasia di questi quattro fluidi vitali. Ogni terapia mira quindi a ristabilire il buon funzionamento degli organi controbilanciando eccessi e scompensi in essere, operando in una direzione opposta a quella che genera il male, secondo la massima ippocratica *contraria contrariis curantur*.

L'applicazione di questo tipo di schema contribuisce notevolmente a una valorizzazione in termini medici del miele. L'insegnamento degli antichi maestri greci e romani aveva previsto infatti il ricorso al miele in un'eterogenea gamma di preparazioni a uso sia interno che esterno, rendendosi garante della sua efficacia terapeutica<sup>3</sup>. Le poche righe consacrate al miele negli scritti di dietetica attribuiti a Ippocrate concentrano quel che poi i commentatori seppero debitamente declinare in relazione a una ricca casistica di disfunzioni e disturbi organici: «Il miele puro scalda e secca il corpo; preso con l'acqua umetta e ha effetti lassativi sui biliosi, ma astringenti sui flemmatici. Il vino dolcificato è invece lassativo su questi ultimi»<sup>4</sup>.

Sulla scorta dei riferimenti reperibili nelle opere di Ippocrate, Aristotele e Dioscoride nonché – in seno alla tradizione romana – Plinio e soprattutto Galeno, il variegato esercito di curatori medievali fece ricorso al miele in ragione delle sue proprietà cicatrizzanti, emollienti, solutive ed espettoranti<sup>5</sup>.

Nei centri di studio dell'Europa latina l'insegnamento dei padri della medicina classica non venne tuttavia assimilato secondo la sua versione originale, ma si riaffermò grazie alla mediazione mussulmana<sup>6</sup>. Il recupero degli Antichi avvenne infatti in Occidente gra-

<sup>3</sup> Uno studio mirato ha contato per la Grecia antica non meno di trecento ricette a base di miele di cui sessanta sono bevande: F. LERNER, *Blüten*, cit., p.182).

<sup>4</sup> HIPPOCRATE, *Du régime /Peri diaete*, a cura di R. Joly, Paris, 1967, LII, 3, p. 51 [la traduzione è a cura dell'autrice].

<sup>5</sup> I riferimenti ai singoli autori sono tratti da N. IOIRISH, *Las abejas*, cit., pp. 68-71; F. LERNER, *Blüten*, cit., pp.182-186.

zie a quel fervido crocevia di saperi e conoscenze che confluì nell'importante attività di Toledo e soprattutto nella scuola salernitana attraverso la quale esse raggiunsero il cuore dell'Europa, passando per la Spagna e l'impero bizantino tra XI e XIII secolo. È grazie alle traduzioni latine delle versioni arabe e persiane dei testi medici classici che ebbe luogo quel recupero di informazioni e grandi sistematizzazioni elaborate molti secoli prima<sup>7</sup>. L'adattamento consapevole, l'eventuale integrazione nonché l'ignaro fraintendimento dei testi medici da parte degli autori mussulmani è un aspetto che ebbe notevole rilevanza nella storia del pensiero e della pratica medica occidentale. Per quanto gli Arabi abbiano conservato i fondamenti della medicina galenica, il loro apporto alla farmacopea viene ritenuto originale e grande è la loro influenza sulle ricette medicinali di cui si fece uso in tutta Europa a partire dal IX secolo<sup>8</sup>. Il loro contributo alla ricerca farmacologica va individuato innanzitutto nell'introduzione della *gradualizzazione* delle quattro qualità umorali: a loro si deve infatti il ricorso e la diffusione dell'uso dei *gradi* nella pratica medica occidentale, pratica che riduce le ricette medicinali a vere e proprie somme algebriche.

A seguito del contributo islamico il miele acquisisce nuovi impieghi secondo un criterio più sofisticato di quello in uso presso la medicina antica, a causa della complicazione comportata dall'assunzione dei gradi. Sempre grazie all'intermediazione araba esso smette di essere l'unica sostanza dolce in uso nella pratica medica europea. I medici arabi, infatti, sono i primi a dare una caratterizzazione umorale al saccarosio introducendone l'uso nella terapeutica occidentale, fornendo di fatto il principale vettore di diffusione al dolcificante destinato prima ad affiancare e quindi a sop-

<sup>6</sup> Con l'espulsione dei Nestoriani dall'impero bizantino nel 451 d.C. l'eredità cognitiva sino ad allora prodotta venne trasferita in Persia, tradotta inizialmente in siriano, medio-persiano e in altre lingue di area medio-orientale. Questo sapere "ristagnò" per diversi secoli in questa zona cosicché quando, in un secondo momento, i grandi pensatori della tradizione musulmana (Avicenna, Averroè, Al-Kindi, Rhazes e altri) proposero una traduzione araba dei testi a loro disposizione, nel risultato di questo lungo processo confluì insieme all'insegnamento degli antichi anche il sapere del bacino mesopotamico (M. LEVEY, *Arabic chemist*, cit., p. 9).

<sup>7</sup> S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 102.

<sup>8</sup> Significativa a questo proposito è l'influenza che essi ebbero nella formazione di un lessico farmacologico. *Ivi*, pp. 154-155, nota 60.

piantare il miele come eccipiente ed edulcorante. Nonostante la caratterizzazione del miele e dello zucchero non coincida, essendo il primo *caldo e secco* e il secondo *caldo e umido*, il loro uso spesso si sovrappone. Il *Circa Istans*, manuale redatto intorno alla metà dell'XI secolo, ben rappresenta l'influenza delle credenze mediche di matrice araba in ambito europeo. In questo testo si legge come la pratica medica del tempo prevedesse come cura per febbre, tosse, disturbi di petto e di stomaco, lo zucchero per i pazienti più facoltosi – in ragione del suo alto costo – e il miele in sua vece per quelli meno abbienti<sup>9</sup>.

Il privilegio che la medicina araba accorda allo zucchero di canna (*Saccharum officinalis* L.) non deve trarre in inganno rispetto alla considerazione che essa serba per il miele, in ossequio a una tradizione terapeutica assai più antica di quella inaugurata nei confronti del saccarosio. Una breve dissertazione del medico arabo Avenzoar è per l'appunto dedicata alla superiorità del miele sullo zucchero e in nessun autore della tradizione araba – tra gli altri Avicenna (980-1037), Mesuè (776-855), Rhazes (866-925) e Al Kindi (800-870 ca.) – manca riconoscimento per le proprietà terapeutiche del miele<sup>10</sup>: al contrario, essi amplieranno la gamma degli usi rispetto ai loro predecessori, in virtù di una dolcezza considerata qui per la prima volta come principio attivo in sé, favorendo così e motivando l'alternanza tra zucchero e miele in ogni composto e preparazione medica. Nel *Canone* del persiano Avicenna, che rimane un testo di riferimento fino al XVII secolo, si legge a chiare lettere che tutto ciò che è dolce può solo giovare: «*apud me in eis, quae dulcia*

<sup>9</sup> S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 103. Ancora in pieno Trecento la pratica di sostituire lo zucchero con il miele nelle botteghe degli speziali doveva essere molto comune come suggerisce il divieto emesso da un editto regio francese del 1353, che vieta con forza il ricorso a questa sostituzione comunemente praticata (*Fra tutti i gusti*, cit., p. 9). Esattamente come avvenne nell'ambito della pratica gastronomica va segnalato che in relazione all'impiego farmacologico il miele non è sempre sostituibile dallo zucchero e in molte preparazioni i due edulcoranti vengono impiegati insieme, con riferimento alla benefica miscela prodotta dal loro rispettivo "calore": si considerino ad esempio le ricette riportate in ILDEGARDA DI BINGEN, *Causa e cura delle infermità*, a cura di P. Calef, Palermo, 1997, pp. 255, 261, 277.

<sup>10</sup> J.P. MONFERRER SALA, *La miel en la España musulmana (al-Andalus)*, II, in «Vida Apícola», 47, pp. 24-28, in particolare pp. 27-28. Per una panoramica sull'apporto arabo alle conoscenze mediche occidentali si rimanda a J. GUARDI, *La medicina araba*, Milano, 1999, pp. 67-74; M. LEVEY, *Arabic chemist in Great chemists*, New York, 1961.



*sunt, non est malum*»<sup>11</sup>. La stretta relazione che lega il sapore dei medicinali alla loro azione farmacologica è ribadita da Avicenna nei suoi *Cantica* dove si stabilisce una corrispondenza lineare tra complessione e sapore: «*Complexio medicinarum habetur et cognoscitur ex sapore et hoc sillogismo vero et iusto*»<sup>12</sup>. Il sapore determina e al tempo stesso svela la natura umorale del medicamento, ma la regola vale anche per i cibi ed è in ragione di questa astrazione, che intende il gusto – in questo caso la dolcezza – come vettore e indicatore di efficacia medica, che i due edulcoranti risulteranno per certi versi interscambiabili.

Se è vero che ai medici islamici si deve l'introduzione del saccarosio come medicinale e la riduzione del miele a suo sostituto economico, va considerato che la grande polemica anti-islamica sollevata nei secoli centrali del Medioevo ebbe l'effetto, sul piano della pratica medica, di produrre un moto di diffidenza nei confronti dello zucchero che, percepito come cifra distintiva del loro contributo pratico e cognitivo, acquisì in seno a questa dinamica una connotazione sinistra. Proposto da una civiltà sempre più sospetta, lo zucchero attraversò in quel frangente un momento di discredito, quando non di autentico deprezzamento, e numerosi sono i dibattiti tenuti sulla sua attendibilità ed efficacia curativa<sup>13</sup>. È significativo il comportamento di un medico di corte del IX secolo che rifiuta lo zucchero alla stregua dei frutti importati dagli Arabi – quali l'arancia e la banana – e accetta di confettare rose e altro esclusivamente nel miele<sup>14</sup>. L'accezione positiva che il miele acquisisce in quel contesto ha molti punti di contatto con la considerazione che questo alimento ha ricevuto nelle società post-industriali, dove la dicotomia miele-zucchero ha ricalcato l'opposizione di fondo natura-artificio. In corrispondenza al dibattito medico del pieno Medioevo il miele diviene sinonimo di ritorno all'antica tradizione ed emblema di una sorta di purismo farmacologico, sebbene la diatriba fosse destinata a sanarsi e a partire dal XIII secolo lo zucchero aveva conquistato anche le retroguardie più conservatrici della medicina accademica.

<sup>11</sup> S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 102.

<sup>12</sup> A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., p. 318.

<sup>13</sup> S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., pp. 105-106.

<sup>14</sup> *Ivi*, p. 378.

Sempre all'influenza della scuola araba, infine, va attribuito quell'ampliamento delle modalità di assunzione del miele, che va progressivamente realizzandosi con l'introduzione di nuove categorie farmacologiche. La posologia di matrice greco-romana contemplava già un gran numero di preparazioni a base di miele: a uso esterno nella forma di unguenti, cataplasmi e colliri, e a uso interno in preparati quali decotti, infusi, teriache, clisteri o altro. In forma di bevanda l'*ossimele*, il *mellicrato* e il *talassomele* ovvero miele mesciato rispettivamente ad aceto, vino e acqua marina, costituiscono una categoria in uso nelle spezierie europee per tutto il Medioevo, così come gli *elettuari*, bevande confezionate con polveri e miele che oggi definiremmo farmaci di "ampio spettro", ovvero destinati alla cura di un gran numero di patologie, in uso fino al pieno Rinascimento<sup>15</sup>. A questa già ampia gamma di possibilità la farmacopea islamica aggiunge la composita categoria degli sciroppi (*shurba* in arabo), dei *rob* e dei giulebbe (dal termine arabo *julab* derivante a sua volta dalla forma persiana *gulab* «rosa + acqua»), succhi concentrati ad alta viscosità a cui zucchero e/o miele vengono aggiunti come addensanti e dolcificanti<sup>16</sup>.

### *Il potere taumaturgico*

Il pensiero medico che precede l'introduzione della verifica clinica e del metodo sperimentale consta di componenti logiche quanto analogiche e intrattiene con la sfera metafisica un rapporto di scambio ancora molto consistente. Per tutta l'età medievale la distinzione tra medicina ufficiale e medicina popolare va accolta con grande cautela e non corrisponde alla moderna dicotomia tra dato "scien-

<sup>15</sup> Le preparazioni a base di miele occupano un ruolo preminente nella farmacopea occidentale ancora in pieno XVI secolo. È di grande interesse, in tal senso, la premessa formulata a una traduzione francese del *De facultatibus alimentorum* di Galeno, data alle stampe nel 1552. Qui l'autore introduce una serie di chiarimenti sulle preparazioni più comuni, dando priorità assoluta a quelle a base di miele: «1 Et premierement on trouuera se nom de vin mulse qui semble estrange a celuy qui n'entend la composition. [...] 2 L'eaue mul-sée se preparoit avec huit parties d'eaue et un de miel. 3 Le melicat se faisoit d'eaue et miel contemperée ensemble, cuite ou crue [...] 4 L'hydromel se composoit de deux parties d'eaue de pluye et une de miel. Les autres le faisoient d'eaue de fontaine. [...]» : *L'oeuvre de Claude Galien des choses nutritives, contenant trios livres Traduict en François par maistre Iehan Massé, medecin* [...], Paris, presso Vivant Gaultierot, 1552.

<sup>16</sup> S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 102.

tifico” e superstizione. Sino alla piena età moderna infatti l’“arte longa” gode ancora di una sostanziale unità con altri ambiti del sapere e può mutuare le proprie strategie curative da ambiti che attingono alla sfera alchemica, astrologica o mistica. Accanto al filone terapeutico di tradizione galenica basato sull’analisi umorale dell’alimento si tramandano così usi dettati da suggestioni di matrice diversa che sono la trasposizione del suo forte apporto mitico e simbolico. L’origine divina che le diverse mitologie di ambito mediterraneo e medio orientale attribuiscono al miele filtra nell’elaborazione della dottrina medica conferendo all’alimento un’efficacia polivalente che trascende ogni possibile constatazione sulla sua efficacia farmacologica e facendo del miele un medicamento e un medicinale *sui generis*. L’uso indistinto che i secoli in esame sembrano fare di bevande curative a base di miele – primo tra tutti il *miele rosato* – disponibili in qualsivoglia spezieria ma anche confezionate in ambito familiare, testimoniano l’attitudine a un ricorso al miele non in qualità di farmaco con poteri specifici, ma piuttosto come panacea universale e sorta di indistinto rimedio contro tutti i mali.

Tra i diversi impieghi medici contemplati la sua prescrizione come *elisir* di lunga vita restituisce in maniera emblematica la valenza miracolosa cui il miele andava soggetto: la sua efficacia per la longevità ha origini lontane e si rifà per l’esattezza a leggende biografiche di pensatori dell’età classica secondo le quali Pitagora, Democrito, Zenone e altri ancora trovarono proprio nel consumo quotidiano di miele il segreto delle loro durature esistenze<sup>17</sup>. I trattati medievali di medicina e dietetica suggeriscono così il ricorso a questo alimento in relazione al mito dell’eterna giovinezza, veicolando tale aspettativa con la formula «conserva le carni» e ancora in un manuale umbro del XVI secolo quest’uso si motiva con la sua capacità di «fare buon sangue e resistere alla corruzione»<sup>18</sup>.

Sempre di origine greca è la convinzione che il miele fosse particolarmente indicato nella dieta dei neonati, credenza ribadita dai trattati ostetrici e pediatrici tardomedievali e che sembra peraltro essere sopravvissuta nei territori di lingua tedesca fino al secolo scor-

<sup>17</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 187.

<sup>18</sup> Alla sua capacità di conservare le carni fa riferimento, tra gli altri, il manuale farmacologico del medico andaluso Ben al-Baytar nella prima metà del XIII secolo (J.P. MONFERRER SALA, *La miel en la España musulmana*, II, cit. p. 26). Accanto a questa fun-

so<sup>19</sup>. Le pratiche quotidiane di antica ascendenza che coinvolgono il miele sono ancora intrise in età medievale di elementi mistici e rituali: non diversamente si potrebbe inquadrare l'uso di «miele vergine» e sale in un rituale praticato per curare l'epilessia descritto in una prescrizione risalente al XV secolo<sup>20</sup>.

La fiducia che investe l'efficacia curativa del miele coinvolge anche la medicina veterinaria. Come attestano numerosissime ricette contenute in trattati di mascalcia e di falconeria il miele è di uso corrente nella cura di sparvieri, bovini e cavalli. Quest'ultimo animale, certo il più considerato dalla letteratura veterinaria dell'epoca, può essere oggetto di cure meticolose. Vediamone, tra gli altri, un esempio redatto in vernacolo siciliano datato 1368. La ricetta consiste in un clistere contro i disturbi di ventre dell'equino:

Piglia la malva et la branca ursina e micuxella e violi [...] e cochili in unu vaxellu in l'aqua; in kista cochitura squagla di lu meli in bona quantitati, et agi tantu sali et oglu e misca insembli in la simula di lu granu [...] e mictili kista coctura in ventri, e fa stari lu cavallu a culu altu a una xisa kì kista aqua li vaa beni in ventri [...]<sup>21</sup>.

Nella cura degli animali, ben più che in quella del corpo umano, la rosa degli ingredienti impiegati è piuttosto ridotta e non stupisce constatare che in questo tipo di ricette giochino un ruolo di rilievo gli alimenti più comuni. La ricorrenza del miele che questi pron-tuari attestano è, al di là di tutto, un indicatore significativo della sua disponibilità negli ambiti rurali che, esclusi dai circuiti privile-

zione vengono enucleati tutti gli impieghi che si riscontrano ancora in pieno Rinascimento: «È il mele astersivo, onde provoca l'orina e mondifica i suoi meati, conferisce ai frigidi, ai flemmatici e ai vecchi, è medicina pettorale ed è molto conveniente per conditure dei cibi, è di poco ma di laudabile nutrimento. [...] Riscalda lo stomaco, muove il corpo, resiste alla corrosione e si converte in buono sangue»: CASTOR DURANTE, *Il tesoro della sanità*, a cura di E. Camillo, Milano, 1982, p. 193.

<sup>19</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 187; per riferimenti a testi medici medievali che prevedono il ricorso del miele nella dieta dei neonati si veda il paragrafo «Latte e miele: ragioni e fortuna di un luogo comune». Il rimando alla cultura classica in questo caso è al mito classico di Zeus, il cui svezzamento avvenne a base di miele da parte della nutrice Melissa.

<sup>20</sup> J.P. MONFERRER SALA, *La miel en la España musulmana*, II, cit. p. 28.

<sup>21</sup> *La Mascalcia di Giovanni Ruffo*, cit., cap 7, p. 581 [TLIO]. Per altri riferimenti si veda *Arte della caccia. Testi di falconeria, uccellazione e altre cacce*, a cura di G. Innamorati, I, Milano, 1965, p. 98, cap. 17 e 18; p. 102, cap. 28; p. 103, cap. 29; p. 106, cap. 38; p. 111, cap. 52; p. 112, cap. 54; p. 113, cap. 56 (quest'ultimo riferimento è tratto da I. NA-

giati ai quali afferiva lo zucchero, seppero riconoscere un valido ausilio curativo nel prodotto di maggior accessibilità. Il suo impiego medico nella microeconomia domestica dei ceti subalterni rimane poco accertabile nelle sue proporzioni e in tal senso uno studio mirato sulle tradizioni scritte dei *Secreta*, ricchi di segreti di economia domestica, o dei *Thesauri pauperum* potrebbe fare nuova luce<sup>22</sup>.

Si sottrae meno alla registrazione documentaria e apre interessanti prospettive di ricerca l'uso del miele presso i centri assistenziali monastici. Si è già detto del nesso che all'interno dei rapporti di produzione lega l'apicoltura ai grandi centri abbaziali e conventuali e non stupisce che esso venga ampiamente utilizzato nelle infermerie claustrali e negli ospedali di gestione ecclesiastica. Fortunatamente questi centri di accoglienza e cura dei malati conservano in taluni casi serie documentarie a carattere amministrativo che possono aiutare a dimensionare la portata del consumo di miele a fini curativi. Esemplare, tra i tanti possibili, è il quadro affrescato negli Annali dell'Ordine degli Scalzi di Thann, in Alsazia, in riferimento al principio del XIII secolo e all'esigenza di contrastare quadri epidemici del tutto drammatici<sup>23</sup>. Quello che però emerge a prescindere dalla considerazione di casi estremi o da una verifica sistematica, è l'importanza che i prontuari farmacologici di produzione monastica attribuiscono all'efficacia del miele. I consigli terapeutici della dotta badessa Hildegard von Bingen, che prescrive miele in una gran quantità di misture e bevande, o l'insistenza con cui esso ricorre nel celebre ricettario, redatto nel X secolo nell'abbazia di Gladstonbury, noto come *Leech Book*, forniscono esempi illustri atti a testimoniare il rilievo di questo alimento nella "medicina dei chiostri" di tutta Europa<sup>24</sup>.

so, *L'apicoltura*, cit., p. 235). Per l'uso del miele nelle affezioni dei cavalli si veda anche PIER DE CRESCENZI, *Trattato d'agricoltura*, cit. IX, *passim*.

<sup>22</sup> Si può considerare a titolo di esempio la notevolissima ricorrenza di miele in *Il «Thesaurus pauperum» in volgare siciliano*, a cura di S. Rapisarda, Palermo, 2001 [TLIO], pp. 6, 7, 12, 16, 23, 25, 27, 28, 34, 35, 40, 42, 46, 54, 55, 56, 75, 77, 78, 79, 82, 86, 95, 96, 105, 106, 112.

<sup>23</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 186.

<sup>24</sup> Per un'efficace introduzione all'opera *Causae et curae* di Hildegard von Bingen si veda l'edizione critica ILDEGARDA DI BINGEN, *Causa e cura delle infermità*, cit., a cura di P.

### *La caratterizzazione umorale*

Ogni alimento possiede una propria caratterizzazione umorale, possiede cioè i suoi attributi di *calore*, *freddezza*, *secchezza* o *umidità*, sulla cui base vengono stabiliti gli usi dietetici che di esso si possono fare, regolandone l'assunzione secondo un criterio di compensazione delle carenze e contenimento degli eccessi. I cibi non vengono semplicemente connotati secondo le quattro qualità, ma i loro attributi qualitativi vengono adeguatamente *graduati*<sup>25</sup>, per cui un alimento poteva in primo grado essere freddo e in secondo grado secco e così via, venendo così a costituire un sistema piuttosto complesso se si considera che in una ricetta alimentare medica la "sintesi qualitativa" era il risultato algebrico dei gradi posseduti dalle diverse qualità degli alimenti e delle spezie in essa contenute<sup>26</sup>.

Nel gergo della medicina umorale il miele è generalmente riconosciuto essere «*in secondo grado caldo e secco*»<sup>27</sup>. Naturalmente questi connotati non hanno nulla a che fare con la temperatura e tanto meno con la percentuale di liquidi contenuti, ma sono qualità "intrinseche" e rimane di oggettiva difficoltà individuare il criterio con cui esse vengono attribuite ad alimenti e sostanze in genere. Poiché l'attributo di "caldo", insieme a quello di "secco", ha determinato l'uso dietetico e terapeutico del miele per tutto il Medioevo<sup>28</sup> appare opportuno formulare delle ipotesi che motivino il senso di queste attribuzioni nel quadro della cultura medica vigente.

Il primo nesso da considerare è quello tra "calore" e dolcezza, benché esso affiori spesso in maniera poco chiara nei testi, tanto più che Galeno aveva teorizzato l'esistenza di sei gusti fonamen-

Calef, Palermo, 1997; per le ricette contenenti miele si veda: libro III, in particolare pp. 246, 248, 251, 255, 261, 266, 270, 273, 277, 288, 297, 298. Per i riferimenti al *Leech Book* e ad altre opere di estrazione monastica considerate in questa prospettiva si rimanda invece a F. LERNER, *Blüten*, cit., pp. 185-187.

<sup>25</sup> L'introduzione dei gradi per quanto risalga effettivamente a Galeno, entra nella pratica delle prescrizioni mediche a partire dal sec.VII, dopo la mediazione degli Arabi, i quali introdussero delle formule di calcolo piuttosto complicati nella composizione del medicamento (Cfr. A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., p. 242).

<sup>26</sup> A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., pp. 243, 245.

<sup>27</sup> Tobias Venner ne riportava la sua caratterizzazione tradizionale ancora in un testo del 1620 (S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 107).

<sup>28</sup> «Nel campo delle teorie destinate a spiegare l'azione dei farmaci nulla di nuovo fu ideato. Galeno dominò completamente il Medioevo farmacologico e la teoria dei tempe-

tali, il che scoraggierebbe la ricerca di una corrispondenza tra *gusti* e *qualità radicali*. Sembra tuttavia che i cibi dolci siano sempre stati considerati *temperatamente caldi*, insieme a quelli grassi e insipidi, mentre *freddi* venissero ritenuti quelli acidi o pontici, come si legge nel *Regimen Sanitatis Salernitanum*<sup>29</sup>. Alberto Magno nel suo *De vegetalibus* (1250 circa) ribadisce questo legame scrivendo a proposito dello zucchero «è tiepido di natura come provato dalla sua dolcezza»<sup>30</sup>.

L'implicazione tra gusto dolce e calore proposta in forma assiomatica dalla medicina umorale e conservata nella qualificazione degli alimenti fino al XVI secolo, trova una sua legittimità se si considera la concezione cosmologica dei pensatori presocratici a cui Galeno ancorò la sua speculazione medica: le quattro qualità radicali che connotano la materia sono gli attributi assoluti dei quattro elementi che compongono l'universo: fuoco, acqua, aria e terra. Questo schema quadripartito, che prevede un'esatta corrispondenza tra elemento e qualità, associa, come è ovvio, il calore al fuoco. In Ippocrate si legge che «il fuoco ha la capacità di muovere continuamente tutto»<sup>31</sup>, vale a dire esso è il motore dell'azione, l'elemento energetico per eccellenza.

I cibi *caldi* inducono reazioni immediate (come il piccante e lo speziato) o rendono il corpo più vitale e reattivo, apportando energia in senso letterale (come nel caso degli zuccheri). Appare coerente in tal senso ricondurre la qualificazione al miele, composto principalmente da carboidrati semplici, alimento altamente nutriente ed energizzante<sup>32</sup>.

Anche la *secchezza* del miele trova una sua chiarificazione in relazione a uno dei quattro elementi naturali: l'acqua. Poiché nella cosmogonia presocratica, della quale il sistema galenico è una coeren-

ramenti e dei gradi spiegò sempre tutti gli effetti dei medicamenti» (A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., p. 419).

<sup>29</sup> «*Hi fervore vigent tres: salsus, amarus, acutus/ Alget acetosus, sic stipans, ponticus atque/ Unctus, et insipidus, dulcis, dant temperamentum*»: *Aforismi della Scuola Salernitana*, cit., foglio LIII.

<sup>30</sup> La citazione è tratta da S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 104.

<sup>31</sup> HIPPOCRATE, *Il regime*, a cura di M. Vegetti in *Opere di Ippocrate*, Torino, 1976, p. 495.

<sup>32</sup> L'ipotesi formulata trova un riscontro significativo nella qualificazione di *freddi* a tutta una serie di alimenti a basso valore energetico, quali i pesci, la lattuga, etc. (M. SENTIERI, *Cibo*, cit., p. 67).

te trasposizione, gli opposti si attraggono, il fatto che il miele provochi la sete viene intesa come attrazione verso l'acqua e quindi sintomo incontrovertibile della sua intrinseca *secchezza*. Sul perché lo zucchero di canna venisse invece ritenuto *caldo* e moderatamente *umido* ci illumina l'autorevole parere di Alberto Magno, spiegando che esso provoca sì la sete, ma non quanto il miele<sup>33</sup>. Rimane ragionevole, in ogni caso, accogliere quest'ipotesi, così come la precedente, come una spiegazione tanto plausibile quanto parziale, poiché resta innegabile che la tassonomia umorale degli alimenti risente di ingerenze di natura diversa e disattende con numerose incongruenze la rigida applicazione delle corrispondenze primarie<sup>34</sup>.

#### IMPIEGO IGIENICO-PREVENTIVO

Nel quadro della medicina umorale la dietetica è la branca volta alla conservazione della salute e comprende oltre alle regole sulla nutrizione, quelle relative a sonno e veglia, riposo ed esercizio fisico, attività sessuale, evacuazione e qualità dell'aria. La normativa che riguarda l'assunzione degli alimenti e delle bevande è rimasta testimoniata in una grande quantità di testi circolanti nell'intera Europa noti come *regimina sanitatis* – come il celebre manuale della scuola salernitana – *consilia* e altro<sup>35</sup>.

Nell'ambito della speculazione galenica è importante rilevare che esiste una significativa differenza tra l'azione fisiologica dei medicinali e quella dei cibi. Così come *medicamentum est omne, quod naturam nostram alterare potest*<sup>36</sup>, ovvero ciò che altera la composizio-

<sup>33</sup> S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 104.

<sup>34</sup> Offre elementi per una lettura lineare della logica umorale lo studio di K. ALBALA, *Dietary regime in the Renaissance*, Ph.D., Columbia University, 1993. Sebbene utile questo tipo di approccio elude la complessità di riferimenti a cui la speculazione medica, e in particolar modo dietetica, rimane a mio avviso vincolata.

<sup>35</sup> M. SENTIERI, *Cibo*, cit., pp. 53-93. Per un'introduzione alla dietetica medievale si possono considerare, in termini generali, J. SOTRES, *Le regole della salute*, in *Storia del pensiero medico occidentale*, a cura di M.D. Gremk, Roma-Bari, 1993, I vol., pp. 399-438; M. WEISS-ADAMSON, *Medieval Dietetics. Food and Drinks in Regimen Sanitatis Literature from '800 to 1400*, Frankfurt an Main, 1995. Per un approfondimento sulla letteratura dietetica e una disamina dei suoi più importanti modelli si veda invece il magistrale lavoro di M. NICOU, *Aux origines d'une médecine préventive: Les traités de diététique en Italie et en France (XIIIe-Xve siècles)*, Thèse de doctorat, dir. D. Jacquart, École Pratique des Hautes Etudes, Paris, 1998.

<sup>36</sup> GALENO, *De simpl. medic. facultatibus*, I, 1 (da A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., p. 247).



ne umorale dell'individuo, mentre alimento è tutto ciò che dal calore innato viene trasformato in sostanza simile a quella dell'organismo stesso, venendola così a nutrire e potenziare. Anche nei commentari arabi<sup>37</sup> questa distinzione viene recuperata contrapponendo gli alimenti, che vengono assimilati grazie alla trasformazione in chilo e poi in sangue, ai medicinali, che hanno invece capacità di interferire con i fluidi vitali senza diventarne parte<sup>38</sup>.

L'uso del miele come nutriente da parte di individui sani è vincolato alla normativa dietetica. Anche in questo caso è la caratterizzazione umorale dell'alimento a dettare i tempi ideali dell'assunzione e a favorire alcune categorie di consumatori a discapito di altre. Nel mese di novembre il manuale di Salerno riconosce il momento ideale per consumare idromele e miele, insieme a frumento e qualche spezia<sup>39</sup>.

I bambini e soprattutto gli anziani flemmatici per temperamento sono i suoi consumatori privilegiati, poiché gli attributi di *calore* e *secchezza* dell'alimento ben compensano gli eccessi di *flemma* – vale a dire muco e catarro – a cui queste categorie risultano essere soggette<sup>40</sup>. Ha quindi una motivazione dietetica l'asserzione con cui il medico della casa d'Este, Michele Savonarola, apre il suo capitolo sul miele – nel suo *Libreto de tutte le cose che se manzano* – definendolo «cibo da vecchi»<sup>41</sup>. Il celebre *Regimen* salernitano ci offre una descrizione fisica e caratteriale degli individui flemmatici, ovvero della categoria a cui il consumo di miele è sempre fortemente raccomandato: «Generalmente bassini, un po' debolucci, obesi e di poco sangue. Sono portati al sonno e all'ozio più che all'attività. Pigri, ottusi, inerti e sonnolenti, non ce la fanno neppure a sputare; sono grassi e bianchicci». Lo stesso motivo che induce al consumo gli individui di tale *temperamento*, porta a esonerarne altri di opposta complessione. Sono i collerici, in questo caso, a doversi astenere dal

<sup>37</sup> A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., p. 248.

<sup>38</sup> *Ibidem*, pp. 247-248.

<sup>39</sup> «*Ipsa Novembre dat regula: medoque bibatur, spica recipiatur, mel, zinziber comeditur*»: *Flos Medicinæ Scholæ Salerni*, cit., p. 42.

<sup>40</sup> Dal momento che all'interno dell'equilibrio umorale è la predominanza di uno dei quattro umori a determinare il temperamento individuale, avere un temperamento sanguigno, melanconico, collerico o flemmatico significava avere una prevalenza rispettivamente di sangue, atrabile (o bile nera), bile gialla o flemma.

<sup>41</sup> MICHELE SAVONAROLA, *Libreto de tutte le cosse che se manzano*, cit., f. 48.

suo consumo, poiché il loro eccesso di bile gialla, ritenuta anch'essa – come il miele – di costituzione calda e secca non avrebbe tollerato questo potenziamento. Sempre secondo lo stesso testo, costoro sono riconoscibili in quanto «irruenti, ambiziosi e smaniosi di primati. Apprendono con facilità, mangiano molto e crescono di conseguenza. Sono prodighi, audaci, bugiardi, segaligni, astuti, irsuti e di colorito giallastro»<sup>42</sup>.

Nella prevenzione della «pistolenzia» poi, il miele diviene alimento da evitare scrupolosamente, come si legge nella celebre traduzione dell'opera di Albobrandino da Siena a cura di Zuccherò Bencivenni. Nel regime igienico rinfrescante e poco nutriente che egli prescrive in questo caso il miele è severamente bandito:

Or vi convien ancora un'altra cosa sapere, che ssi vuole di pistolenzia guardare, ciò è ch'elli s'affretti di purghare e di flebotomare, ciò è di sengniare, e no mangi nulla vivanda fatta di mèle nè niuno frutto verde dolce, e no si bangni in aqua chalda i niuna maniera, e mangi poco, e si travagli, e ghuardisi di mangiare charne di grossa sustanzia. E se mangiare li conviene, sì mangi pernici, chavretto e dell'uova fresche in vergius o in acieto o in vino di méle o con sugo di somacco overo con sugho di cietrangioli o di lumie. E per piue brevemente parlare, tutte vivande dee l'uomo usare in acieto tanto come ll'uomo puote<sup>43</sup>.

#### USO TERAPEUTICO

Si è detto di come, in seno alla medicina umorale, tutte le patologie vengano interpretate come una cattiva sincrasia dei fluidi organici, in termini di eccessi e carenze tra gli stessi. Lo scompenso umorale è in tal senso la prima preoccupazione di ogni cura che, secondo un principio allopatico, opera per ristabilire l'equilibrio tra i quattro umori, potenziandone alcuni e attenuandone altri.

La logica che orienta le prescrizioni farmacologiche è quindi di natura compensativa, interviene cioè in maniera topica o sistemica, ma sempre come “correzione”. Il miele, nella fattispecie, essendo ritenuto *caldo* e *secco* viene impiegato nelle patologie dovute a un ec-

<sup>42</sup> Questa e la precedente citazione sono tratte da *Regola Sanitaria*, cit., pp. 128-129.

<sup>43</sup> ZUCCHERO BENCIVENNI, “*La santà del corpo*”, *volgarizzamento del “régime du corps” di Aldobrandino da Siena (a. 1310)*, a cura di R. Baldini, in «Studi di lessicografia italiana», XV, 1998, pp. 21-300, in particolare cap. 14, p. 106.

cesso di *freddezza e umidità*, ovvero dove il disequilibrio si riteneva causato da un eccesso di flemma (ritenuto appunto fredda e umida): «*lo buono mele la flemma consuma / e vale meglio se —nde la scuma*» recita un manuale di dietetica napoletano del XIII secolo<sup>44</sup>. Come si è anticipato il termine *flemma*, detto anche *pituita*, è usato nella medicina umorale per indicare le secrezioni delle vie respiratorie. Il miele è quindi innanzitutto il componente di ogni medicinale per le patologie di faringe, bronchi e polmoni: contro tosse e mal di gola esso viene prescritto da Galeno<sup>45</sup> in poi nei manuali di farmacopea, in ossequio alla forza della sua autorità e supportati dalla quotidiana verifica della sua efficacia, all'interno di una tradizione medica estremamente conservativa<sup>46</sup>. Così nel *Leech Book*, un manoscritto inglese redatto nell'abbazia di Gladstonbury nel X secolo «nella cura della tosse il miele è sicuramente il componente medico più importante»<sup>47</sup>. Una delle ricette qui contenuta e che ricompare anche in un manoscritto inglese dell'XI secolo<sup>48</sup> è stata ri-

<sup>44</sup> A. MUSSAFIA, *Mittheilungen aus romanischen Handschriften. I. Ein altneapolitanisches "Regimen sanitatis"*, in «Sitzungsberichte der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften in Wien», CVI, 1884, pp. 563-582 [TLIO], in particolare p. 197.

<sup>45</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 184.

<sup>46</sup> Tra i testi antichi che fornirono la base per i commentari tardomedievali vanno ricordati l'*Erbario* di Dioscoride, la *Therapeutica* di Galeno – più utile forse dello stesso autore *De natura et virtute ciborum* – e il *De herbis et curis* di Ippocrate. A questi si aggiunse per la produzione della scuola salernitana l'opera di Garioponto e l'*Antidotario* di Nicolò Preposito (inizi XII secolo), che divenne con un'ordinanza del 1224 il testo ufficiale per i farmacisti del Mezzogiorno svevo. Tra i testi di produzione salernitana una menzione a parte merita il manuale di dietetica *Regimen Sanitatis Salernitanum* (XIII secolo, anonimo), destinato a divenire il testo di riferimento per tutta la letteratura dietetica del basso Medioevo. Per la produzione araba si considerino il *Liber de Medicinarum* di Al Kindi, l'*El-Kavi* di Rhazès, il *De medicamentis simplicibus* di Mesuè, il *Syntagma de Cybariorum facultate* di Simone Seth, ma soprattutto il *Canone* di Avicenna. Sempre per i secoli centrali, ma di produzione continentale, le *Pandette* di Giovanni Damasceno, il *De Vegetalibus* di Alberto Magno e l'*Antidotario* di Simone da Genova. Per il XIV secolo si veda l'opera di Pietro D'Abano e il suo discepolo Arnaldo da Villanova, noto per il suo *Breviario medico* e il suo commento al *Regimen Sanitatis*. Interessante per uno studio sull'uso medico del miele è il suo *De medicinarum et ciborum natura*. I riferimenti di quest'ipotesi di percorso sono tratti da A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., pp. 227-420. Per un riscontro diretto al ricorso di miele in un testo dietetico altomedievale si consideri invece *De observantia ciborum*, a cura di I. Mazzini, Roma, 1984, in particolare pp. 52, 53, 62.

<sup>47</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 186.

<sup>48</sup> Per entrambi questi riferimenti documentari cfr. la bibliografia relativa al capitolo «*Heilung mit Honig*» in F. LERNER, *Blüten*, cit., pp. 288-289.

presa nello studio di Franz Lerner<sup>49</sup> sull'uso medico del miele ed è stata tradotta in questi termini: «Contro la tosse si prendano una goccia di miele colato, semi di ruta e semi di aneto, sminuzzare e tritare i granelli di seme, mescolarli con il miele da unguento e aggiungere molto pepe. Assumere di notte tre cucchiaini colmi del composto»<sup>50</sup>. Nel *Regimen Sanitatis* il miele viene ritenuto un giovamento per i polmoni se mischiato e con dell'issopo precedentemente lessato<sup>51</sup>.

I rigidi sillogismi della medicina umorale prevedevano che in virtù del suo calore e della sua secchezza il miele andasse allo stesso modo impiegato in tutti i disturbi e le patologie relativi ad appetenza e digestione, poiché entrambe queste funzioni risultavano regolate dal "calore"<sup>52</sup> e quindi l'insufficienza della loro azione veniva attribuita alla carenza di questa qualità primaria. Ne discende un uso massiccio di miele come stomachico, vale a dire in qualità di sostanza atta a stimolare l'appetito e facilitare la digestione. Esso compare nella fattispecie come emetico, digestivo, tonificante delle pareti gastriche, lenitivo contro i bruciori di stomaco, rimedio contro i vermi intestinali, nonché contraddittoriamente come purgante e antidissenterico; insomma non in funzione di una sua azione specifica ma come vero e proprio *toccasana* dei disturbi relativi all'apparato digerente: così si è presa visione di questo impiego specifico in Galeno<sup>53</sup>, Plinio<sup>54</sup>, Tralliano<sup>55</sup>, – in cui il riferimento esatto è al *diamelitolos* –, nel *Regimen Sanitatis*<sup>56</sup> – mischiato all'ortica – nonché nei ricettari di produzione femminile di Metrodora (VI secolo)<sup>57</sup> e Trotula di Ruggero (1050 circa)<sup>58</sup>.

<sup>49</sup> *Ivi*: il riferimento è qui in particolare al capitolo *Heilung mit Honig* di Id., *Blüten*, cit., la ricetta è a pag. 186.

<sup>50</sup> Interessante notare nei medicinali contro la tosse la presenza, altrettanto ricorrente quanto quella del miele, del pepe, sostanza che ha la stessa caratterizzazione umorale, è cioè secondo il gergo galenico *in primo grado caldo e secco*.

<sup>51</sup> *Regimen*, cit., p. 97.

<sup>52</sup> S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 154.

<sup>53</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 185.

<sup>54</sup> *Ivi*, p. 186.

<sup>55</sup> A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., p. 269.

<sup>56</sup> *Regimen*, cit., p. 92.

<sup>57</sup> Empirica, ostetrica e curatrice vissuta nell'Oriente bizantino nel VI sec.d.C. (METRODORA, *Medicina*, cit., pp. 84-96).

<sup>58</sup> Il riferimento a Trotula, famosa medichessa e levatrice, autrice *De morbis mulierum* e *De composizione medicamentorum* è contenuto in A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., p. 328.

Protagonista in una misura di poco inferiore, il miele compare come antidoto per i veleni, siano essi stati assunti per bocca (in caso di avvelenamento e di semplice intossicazione) o a causa di morsicature di vipere, scorpioni o di altro animale velenoso. Per questo secondo caso se ne faceva un uso topico: dopo aver inciso la ferita si applicava il composto contando sulla sua proprietà di attrarre il veleno (solitamente liquido) in ragione della sua secchezza umorale<sup>59</sup>. La *teriaca*<sup>60</sup>, preparazione medicinale da assumere oralmente contro l'azione di veleni, sembra essere stato un genere farmacologico di largo impiego medievale<sup>61</sup>. L'uso del miele in questo tipo di farmaco è spiegato da un'asserzione contenuta in un'opera di Konrad von Megenberg, autore del XIV secolo, secondo la quale «esso porta con la sua dolcezza il controveleno nella profondità delle membra»<sup>62</sup>. Quello che è qui definito come “controveleno” deve essere stata una sostanza caratterizzata da un sapore particolarmente amaro: al di là degli argomenti con i quali quest'impiego viene motivato dai *physici* medievali, siamo qui di fronte a un tipo di utilità, quello di eccipiente ed edulcorante, destinato a perpetuarsi sino al secolo attuale nelle cure domestiche di disturbi minori.

Destinato a particolare fortuna fu anche l'uso del miele come coagulante e cicatrizzante<sup>63</sup>. Esso ricorre infatti negli unguenti per

<sup>59</sup> Un esempio di unguento tratto dalla medicina araba è quello prescritto da Diafar Ah'Mad, illustre farmacologo arabo del X sec., che propone a tal fine di immettere nella ferita “aglio, sale e miele” (A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., p. 307).

<sup>60</sup> Una teriaca destinata a particolare diffusione sembra sia stata la *teriaca di Andromaco*. Essa comprendeva una copiosissima lista di ingredienti tratti dai più diversi generi tra cui: rose secche, iris, genziana, valeriana, cinnamomo, cassia, liquirizia, balsamo, incenso, spiga di nardo, acacia, vino dolce e molti altri (METRODORA, *Medicina*, cit. p. 63).

<sup>61</sup> S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 102. Il genere sembra rientrare in quelli di vasto impiego.

<sup>62</sup> Il non meglio precisato riferimento è contenuto in F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 185. Sull'impiego di miele contro il morso di serpenti vedi anche J.P. MONFERRER SALA, *La miel en la España musulmana*, II, cit. p. 28.

<sup>63</sup> Si veda la ricetta del farmacologo arabo Abou-Diafar Ah'Mad che prevede un unguento con «foglie di fico nere pestate, menta, cenere di ossa di agnello impastate con miele, lenticchie cotte e altro» (A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., p. 307). Sempre a questo tipo di efficacia fa riferimento l'uso di «*agua caliente e miel o grasa y miel*» nella cura dell'ulcera intestinale, rimedio prescritto – insieme a un'ampia famiglia di preparati al miele – dal medico arabo andaluso Ibn Buklārīsh (J.P. MONFERRER SALA, *La miel en la España musulmana*, II, cit. p. 28).

ferite<sup>64</sup>, sempre in ragione della sua presunta *secchezza* utile a contrastare l'*umidità* del sangue. La fortuna del miele negli unguenti per applicazioni locali non è ascrivibile solo alla sua efficacia come cicatrizzante ma anche a quella di portentoso antinfiammatorio: nel quadro umorale la spiegazione di tale ricorso è dovuta alla “secchezza” del miele chiamata a prevenire e tamponare la presenza di pus, considerato invece una secrezione *flemmatica*<sup>65</sup>. L'uso del miele in caso di infiammazione e ascesso trova in Galeno una spiegazione concorde al complesso sistema che per secoli ne garantì l'utilizzo, ma esso è in realtà di prescrizione pregalenica e veniva a questo fine già consigliato da Ippocrate e Plinio<sup>66</sup> che ne avevano intuito l'efficacia come disinfiammante per uso topico. Sempre alle sue proprietà antinfiammatorie è probabilmente ascrivibile l'uso del miele contro le febbri alte<sup>67</sup>.

Nelle patologie che sintomatizzano sul sistema osseo e in particolare sulle articolazioni il miele sembra aver giocato un ruolo di rilievo: nella fatispecie contro la gotta pare esser stato utilizzato dai tempi più antichi. Contro la podagra, che è una forma di gotta nella sua manifestazione clinica più tipica, il miele compare sin dal VI secolo in una prescrizione medica attribuita a Ezio<sup>68</sup>. Si tratta di un singolare rimedio costituito da una dieta *essicatrice* della durata di un anno, che prevede «nel mese di marzo un uso abbondante di alimenti e bevande dolci»; ancora nel VI secolo è l'*ossimiele* a venir usato contro questo male da Tralliano, medico nativo della Lidia, autore di un enciclopedico manuale di materia medica<sup>69</sup>. Molto tempo dopo – esattamente nel XV secolo – a testimoniare un utilizzo terapeutico mai venuto meno sta la prescrizione di Antonio Guarnerio, medico di Amedeo VIII di Savoia, il quale propone come rimedio contro la gotta un pasticcio composto da «carne tritata, unguento porcino, *thus*, cera, sale e miele»<sup>70</sup>.

<sup>64</sup> Piuttosto curiosa è la casistica delle cause di ferite citate tra cui non mancano i morsi umani e i colpi di scarpa (*Ibidem*).

<sup>65</sup> Si veda i precedenti paragrafi e in particolare «La caratterizzazione umorale».

<sup>66</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., pp. 185-186.

<sup>67</sup> *Ivi*, p. 185; METRODORA, *Medicina e cosmesi ad uso delle donne*, a cura di G. Del Guerra, Milano, 1994, pp. 96-100.

<sup>68</sup> Medico illustre nato in Mesopotamia a metà del VI sec.d.C., il riferimento è all'edizione di Basilea della sua opera del 1542 contenuto in A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., p. 264.

<sup>69</sup> A. BENEDICENTI, *Malati*, cit., p. 268.

<sup>70</sup> *Ivi*, p.413.

Anche nella terapeutica del ramo ostetrico-ginecologico il miele ha goduto di un'attenzione particolare: Zorano da Efeso, medico greco attivo sotto l'imperatore Traiano, accolse il miele nel suo manuale di ostetricia, inaugurando una tradizione d'uso di lunghissimo corso<sup>71</sup>. In un ricettario di un'ostetrica e curatrice<sup>72</sup> vissuta nell'Oriente bizantino nel VI secolo, esso è il componente farmacologico di gran lunga più ricorrente. Secondo questo piccolo manuale di straordinario interesse per la pratica medica dell'alto Medioevo la sua efficacia curativa sembra non risparmiarsi in nessun tipo di patologia dell'utero: ne vediamo l'impiego contro sue infiammazioni e ascessi<sup>73</sup>, contro il suo *raffreddamento*<sup>74</sup>, la sua eccessiva *umidità*<sup>75</sup>, contro la sua caduta, la «flatuosità dell'orifizio uterino»<sup>76</sup> e per far tornare il mestruo<sup>77</sup>. Esso viene altresì impiegato contro la sterilità sopraggiunta in donne che hanno già avuto figli, per lenire le difficoltà del parto<sup>78</sup> e per favorire la produzione di latte materno<sup>79</sup>. Anche i genitali maschili beneficiano della sua azione perché se ne prevede l'uso contro l'erezione eccessiva e contro le malattie veneree<sup>80</sup>.

Forse dovuta al suo presunto effetto sui genitali è la ricorrente menzione di afrodisiaco attribuita al miele dall'Antichità: già Dioscoride<sup>81</sup> ne esaltava questa sua peculiare efficacia, peraltro non priva di riferimenti letterari<sup>82</sup>, inaugurando l'ennesimo filone terapeutico di lungo corso. Non stupisce ritrovare questa funzione nel celeberrimo *Canone* di Avicenna, che non manca al tempo stesso di considerazione per gli altri suoi usi terapeutici<sup>83</sup>.

<sup>71</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 187.

<sup>72</sup> METRODORA, *Medicina*, cit.

<sup>73</sup> *Ivi*, ricette n. 3, 4, 6.

<sup>74</sup> *Ivi*, ricetta n. 41.

<sup>75</sup> *Ivi*, ricetta n. 19.

<sup>76</sup> *Ivi*, ricette n. 13 e 18, 19.

<sup>77</sup> *Ivi*, ricetta n. 81.

<sup>78</sup> *Ivi*, ricetta n. 27. Cfr. l'uso di miele in ricette per partorire contenute nel Ricettario del codice Laurenziano del XIV secolo edito come G. BATTELLI, *Segreti di magia e medicina medievale cavati da un codice del "Tesoro"*, in «Archivum Romanicum», V, 1921, pp. 149-72 [testo pp. 152-72], in particolare pp. 155, 157.

<sup>79</sup> *Ivi*, ricetta n. 46.

<sup>80</sup> *Ivi*, ricette n. 87 e 22.

<sup>81</sup> P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 153.

<sup>82</sup> A questa capacità del miele aveva già fatto riferimento Ovidio in *L'arte di amare*: F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 185.

<sup>83</sup> N. IOIRISH, *Las abejas*, cit., p. 69; F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 185.

L'ultimo impiego ricorrente è quello contro l'offuscamento della vista: secondo una tradizione assai antica, i Pitagorici erano immuni alla cecità e ad altre malattie oculistiche grazie a un pasto matutino a base di pane e miele. Già nel X secolo il già citato manuale inglese *Leech Book* riportava una ricetta contro l'intorbidimento della vista, prevedendo un decotto di «gambo di finocchio e miele compresso» nel quale intingere una pezza da utilizzare in forma di impacco. Nei secoli seguenti l'efficacia del miele nel campo oculistico rimarrà una costante e lo vediamo letteralmente primeggiare nei trattati di oftalmologia prodotti sino all'età rinascimentale<sup>84</sup>.

Sporadicamente vengono indicati impieghi che, a differenza di tutti quelli sopra elencati, non hanno alcun nesso apparente con le proprietà terapeutiche tradizionalmente riconosciute. Sembra piuttosto trattarsi di sortite basate su intuizioni o supposizioni dell'autore. A questa categoria afferiscono i curiosi utilizzi del miele contro la caduta dei capelli<sup>85</sup>, la difterite<sup>86</sup> e addirittura il cancro<sup>87</sup>. Più complesso, infine, è valutare il suo ricorso nel novero delle patologie di carattere psichico: prescritto contro «le pene d'amore» nel *Leech Book* in una composita ricetta che ne prevede l'uso con il polmone di cervo<sup>88</sup> esso è però sconsigliato per i pazienti afflitti da astenia. Una sofisticata ricetta contenuta nel prontuario farmacologico di Hildegard von Bingen, «contro l'insensatezza» impone a questo tipo di paziente di astenersi dall'idromele che «con la forza del miele distruggerebbe in lui gli umori abbattuti»<sup>89</sup>.

<sup>84</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p.186. Per l'uso di miele in campo oftalmologico si veda anche J.P. MONFERRER SALA, *La miel en la España musulmana*, II, cit., p. 27. Cfr. anche le numerosissime ricette per gli occhi contenute in PIERO UBERTINO DA BRESCIA, *Ricette per gli occhi. Conoscimento de' sogni. Trattato sull'orina. Morsi di cani e loro conoscenza*, a cura di M.S. Elsheikh, Firenze, 1993 [TLIO].

<sup>85</sup> La ricetta è contenuta nel *Leech Book* ma viene attribuita a Plinio: F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 186.

<sup>86</sup> Il suo uso è riportato negli Annali dell'ordine degli Scalzi (Alsazia, 1217): *Ivi*, p. 187.

<sup>87</sup> Quest'uso è consigliato nell'*Hortus Sanitatis* di Johann von Kaub del 1485 [*Ibidem*] ma anche nel *Regimen*, cit., p. 97.

<sup>88</sup> F. LERNER, *Blüten*, cit., p. 186. I dotti monaci anglosassoni autori di questo manuale, consigliano al «malato d'amore» in alternativa a questa ricetta di nutrirsi per un'intera settimana solo di «miele di favo» e – per integrare – di liquidi assunti in dosi minime, fino a quando egli non vomiti.

<sup>89</sup> ILDEGARDA DI BINGEN, *Causa e cura delle infermità*, cit, pp. 248-249.



## SIGNIFICATI, IMMAGINI E RAPPRESENTAZIONI

Il ciclo della produzione, della distribuzione e del consumo non esaurisce gli aspetti di interesse che uno studio sul miele in età medievale è in grado di segnalare. Troppo sfuggirebbe infatti a questo lavoro se non si facesse alcun riferimento a quell'enorme patrimonio di valenze e significati attribuiti all'alimento, riflesso e al tempo stesso motore della sua realtà materiale.

La ricostruzione del bagaglio nozionistico che accompagna e supporta la produzione e il consumo del miele, offre, estemporaneamente, spunti che consentono di individuare percorsi più arditi rispetto alla sua mera dimensione economica: la castità imposta all'apicoltore dalla normativa medievale<sup>1</sup> o il ricorso medico al miele come panacea universale, sono dati che possono essere avallati da ragioni di ordine pratico, ma risultano al tempo stesso strettamente correlati alla considerazione vigente dell'alimento.

Sulla scorta del sospetto che i pochi cenni riscontrati fossero solo gli estremi di una serie di associazioni così radicate da costituire una sorta di luogo comune sull'alimento, altrove se ne sono cercate le tracce. Ciò che è emerso da questo approfondimento conferma, in effetti, che anche le conoscenze dettate dai fini più pragmatici, quali l'ottimizzazione dell'approvvigionamento o la gamma degli usi terapeutici, sono in stretta continuità con un corpo di

<sup>1</sup> Si tratta, in realtà di una condizione che sopravvive alla normativa medievale: i manuali di apicoltura prodotti tra XV e XVIII secolo insistono infatti sull'astinenza sessuale dell'apicoltore: cfr. A.E. FIFE, *The concept of the sacredness of bees, honey and wax in Christian popular tradition*, Ph.D., Stanford University USA, 1939, p. 282.

credenze e attribuzioni con le quali costituiscono un *unicum* coerente e inscindibile. Il processo cognitivo asservito in prima istanza a necessità di ordine quotidiano non risulta per questo essere stato risparmiato da esigenze di natura immateriale, determinando sul lungo periodo l'elaborazione di una rete di associazioni, suggestioni e immagini che costituiscono l'intima essenza di una percezione complessa.

La cultura alimentare di ogni epoca, si sa, esprime le proprie preferenze nella celebrazione di alcuni alimenti e definisce i suoi contro-valori facendone cadere in disgrazia altri. Un'epoca, è noto, si coglie anche nelle gerarchie alimentari che essa formula. La lenta e continua ridefinizione di questa scala gerarchica degli alimenti è, in termini storici, una sintesi efficace dell'evoluzione incessante delle strutture e delle sovrastrutture che contraddistinguono ogni Civiltà.

Il miele occupa tra la gamma dei prodotti disponibili in età medievale sicuramente una posizione *sui generis*: l'alterità del suo sapore, il suo straordinario apporto nutritivo e il suo potere curativo vanno a sommarsi alla singolarità e incomprensibilità della sua provenienza. La convergenza di queste caratteristiche consegna questo alimento a un suo personalissimo destino, fatto di una considerazione e di un'attenzione che hanno lasciato vivide attestazioni.

La documentazione cui fa riferimento l'analisi condotta è di natura prevalentemente letteraria e afferisce a tradizioni di scrittura cronologicamente distinte. Schematicamente si possono ordinare i contributi principali secondo la successione di tre grandi compagini culturali: la patristica latina per i primi secoli del Medioevo, l'enciclopedismo dei secoli VII e IX come tappa intermedia e la filosofia naturale tardomedievale come ultimo termine di paragone. Il genere epico, agiografico e favolistico intervengono talvolta nel discorso apportando elementi utili all'esplorazione di orizzonti meno prossimi alla cultura egemone.

Tutti i frammenti utilizzati per la ricostruzione di questo microcosmo di significati attribuiti al miele presentano tratti di sintesi elaborati da una sedimentazione secolare, quando non millenaria, di "materiali" mentali. Mutuate principalmente dalla cultura greco-romana e dalla religione ebraica, quest'insieme di sopravvivenze ha continuità significative con altri bacini culturali di ceppo indo-europeo, quali il paganesimo teutonico o la tradizione

epica finnica, e riaffiora negli autori dell'Occidente cristiano secondo una serie di adattamenti, trasformazioni e stravolgimenti.

La consistenza di queste eredità non deve generare incertezze sulla centralità del ruolo giocato dalla religione cristiana e dalla prassi cattolica nell'elaborazione e nella promozione di ogni possibile discorso sul miele: tanto sul versante speculativo, quanto su quello propagandistico il Cristianesimo riamane il sistema di riferimento di ogni significato conferito. In questo senso manca di rilevanza la constatazione secondo la quale l'elaborazione cristiana non propone significati originali, ma si limita a riadattare antiche attribuzioni alle esigenze della nuova fede<sup>2</sup>. Passaggi tratti dall'Antico e dal Nuovo Testamento confluiscono nella patristica latina, costituendo materiale per tradizioni letterarie postume, quale quella dei bestiari, e, soprattutto, offrendo spunti di riflessione e argomenti retorici alla predicazione religiosa. Significati atavici trovano, tra l'altro, una precisa collocazione nel rituale liturgico, canale potente e di rara efficacia nella presa di coscienza del valore sacrale dell'alimento. È in ragione dell'autorità e dell'incisività di cui gode l'istituzione ecclesiastica che queste suggestioni approdano nella coscienza della collettività, e rimane all'interno del suo paradigma che esse contribuiscono a forgiarne l'immaginario. È, in sostanza, grazie alla Chiesa che si realizza quell'asse di comunicazione che rende trasversale la diffusione non certo di tutti i significati attribuiti al miele, ma sicuramente della loro essenza, ovvero di un sentimento di reverenziale rispetto per l'alimento.

Nella ricchezza delle forme escogitate, il Medioevo testimonia una valorizzazione del miele che, pienamente attestata per gran parte del suo arco cronologico, perde l'originaria pregnanza già a partire dalla prima età rinascimentale. Con l'incedere del tempo due circostanze si riveleranno fatali: l'introduzione dello zucchero di canna, che comprometterà l'unicità del suo ruolo alimentare – ovvero sia la sua insostituibilità – e la concomitante affermazione, sul piano culturale, di nuovi schemi interpretativi.

Parte integrante di un retaggio che gradatamente sacrificherà la propria compattezza a nuove e inevitabili evoluzioni, questo in-

<sup>2</sup> *Ivi*, pp. 217-218.

condizionato apprezzamento dai forti accenti mistici lascia traccia di sé – su differenti piani – per tutta l'età medievale, e rimane, in ogni caso, una specificità della sua cultura alimentare. Si coglierà come tale valorizzazione, sicuramente legata all'esclusività di cui l'alimento godette, sia stata funzionale al suo sistema di valori e congeniale alla sua rappresentazione del reale. L'età moderna, forte di altre disponibilità e mossa da una nuova *ratio*, ne dissolverà i presupposti, offrirà le sue spiegazioni e fagociterà, implacabilmente, questo patrimonio di significati.

Il miele è il risultato di una trasformazione del nettare floreale compiuta a opera di un particolare enzima presente nei succhi gastrici dell'ape mellifera che, provocando l'idrolisi, ovvero una scissione, trasforma il saccarosio presente in queste soluzioni in altri zuccheri<sup>3</sup>. Quello che è osservabile a occhio nudo dell'intero processo sono le sole fasi iniziale e finale: la raccolta minuziosa del nettare e l'immagazzinamento del miele nelle celle ceree del favo. Il fatto che la trasformazione avvenga durante il viaggio, all'interno dell'apparato digerente dell'insetto, è rimasto celato ai sensi – e quindi alla mente – dell'uomo sino a un'epoca relativamente recente.

L'opinione che il miele fosse il risultato di un processo di trasformazione del nettare fu formulata compiutamente per la prima volta, e ancora a lungo contrastata, dal grande microscopista danese Swammerdam nella seconda metà del XVII secolo<sup>4</sup> e, in termini di chimica organica, una piena comprensione del fenomeno si ebbe solo nel secolo di Louis Pasteur<sup>5</sup>. In attesa di una spiegazione che poteva essere fornita solo dall'uso di una strumentazione ottica adeguata e, soprattutto, da un'attitudine all'osservazione

<sup>3</sup> L'enzima coinvolto è detto *invertasi* e gli zuccheri che si ottengono in seguito alla trasformazione sono il glucosio e il levulosio. Sul processo di inversione degli zuccheri vedi la voce corrispondente in *Conoscere il miele. Guida all'analisi sensoriale*, a cura di L. Persano Odono, L. Piana, A.G. Sabatini, Bologna, 1995.

<sup>4</sup> È lo stesso Swammerdam a scoprire il sesso femminile della regina, che una tradizione bimillenaria voleva essere "re": sui malintesi relativi alla riproduzione delle api si vedano le note 42 e 43 di questo stesso capitolo.

<sup>5</sup> Nel 1880 la letteratura scientifica offre esempi che confondono ancora, utilizzando come sinonimi, le voci "nettare" e "miele", interpretando quest'ultimo ancora come prodotto vegetale: si veda, nel dettaglio E. CRANE, *The World History of Beekeeping and Honey Hunting*, London, 1999, p. 579. Per una sintesi delle tappe più significative dal-

e all'indagine visiva caratteristiche dell'età moderna, la cultura medievale cerca altrove le proprie risposte. Se, come si vedrà, alcune evoluzioni e alcuni slittamenti sono percepibili tra V e XV secolo, ovvero tra le estremità cronologiche del Medioevo, l'incapacità di venire a capo del processo di fabbricazione resta un tratto comune alla concezione medievale. L'alone di opacità e il tratto enigmatico favorirono in parte la sacralizzazione del prodotto, stimolando, al tempo stesso, l'esercizio interpretativo del meccanismo. Assurgere, come si vedrà, quasi al rango di argomento dottrinale, fu una condizione che non risparmiò, ma anzi incrementò, lo sforzo speculativo che l'origine del miele riuscì ad alimentare. Due questioni rimasero in ogni caso aperte: il ruolo delle api nella sua produzione e la provenienza della sua "materia prima".



Fig. 1: Favo di miele come figurazione della dolcezza, tratto da un abbecedario tedesco (1490)

l'Antichità in poi si veda *Ivi*, pp. 564-565. Ciò che in ogni caso risulta rilevante è che si tratta di un processo estremamente discontinuo: di sorprendente esattezza, ad esempio, anche se con statuto puramente ipotetico, è la formulazione enunciata da Seneca e contenuta nelle sue *Epistulae ad Lucilium* (il passaggio è riportato nella nota 9 di questo capitolo); sulla stessa formulazione cfr.: E. CRANE, *The World*, cit., p. 564; H.M. FRASER, *Beekeeping in Antiquity*, London, 1931, pp. 136-137.

## IL MIELE: "FRUCTO" E OPERA DELLE API

*Qualiter [...] mel recolligant, et qua  
sit mellis propria materia, non  
possumus leviter distinguere sensu, [...]*

BARTOLOMEO ANGLICO,  
*De proprietatibus rerum*

Nei primi secoli dell'era cristiana numerosi sono i Padri della Chiesa che scrivono sul miele: accanto all'*Exameron* di Ambrogio, l'opera patristica che dedica maggior attenzione alla vita dell'alveare, riferimenti significativi si contano in autori destinati a un'eco importante, quali Gerolamo, Agostino e Gregorio Magno<sup>6</sup>. Non è, naturalmente, un interesse merceologico che li muove: esiste per tutti loro un ricorso di carattere sostanzialmente retorico al mondo dell'apicoltura. La principale motivazione che ve li accosta è nella perfezione che essi scorgono nel microcosmo dell'alveare e nelle analogie che esso offre al modello di vita comunitaria monastico. Si tornerà in seguito sull'importanza di questa scelta – non meramente stilistica – e sulle sue implicazioni di fondo, ma interroghiamo qui i testi in maniera puntuale: qual è la provenienza che essi attribuiscono al miele? Che interpretazione offrono della sua genesi?

Se si presta attenzione alle scelte lessicali relative all'attività produttiva delle api, il quadro che ne emerge risulta complessivamente contraddittorio: la gamma dei verbi adottati nel *corpus* patristico per descrivere tale attività non chiarisce in nessun modo il gra-

<sup>6</sup> In realtà, per gli stessi secoli, sono molto più numerosi gli autori cristiani che offrono passi relativi alla produzione del miele e all'attività delle api. Oltre ai quattro Dottori della Chiesa già menzionati, figurano tra gli Apologisti (II-III secolo) Tertulliano e Lattanzio, tra i Padri della Chiesa Greca Origene e Basilio, e ancora Prudenzio, Cirillo, Rufino, Massimo di Torino, lo pseudo Eusebio-Gallico, Bartolomeo e Cassiodoro. Per i riferimenti ai passi e alle opere si veda: A.E. FIFE, *The concept*, cit., pp. 272-273; 278-279; si veda, soprattutto, il lavoro interamente dedicato al ricorso retorico dell'alveare nella patristica latina: E. WIMMER, *Biene und Honig in der Bildersprache der Lateinischen Kirchen-*

do di partecipazione che l'insetto ha nella produzione dell'alimento; a *colligere*, *congregare*, *componere* e *carpere*, si alternano, spesso all'interno dello stesso testo, *generare*, *gignere* e *mellificare*. Quest'alternanza disinvoltata tra gruppi di azioni di significato differente mostra sostanzialmente come due ipotesi convivano pacificamente: la prima identifica il miele con un prodotto finito in natura, che le api si limitano a collezionare, la seconda veicola invece il concetto di un intervento attivo dell'insetto nella sua fabbricazione. A coronare questo senso di ambiguità, infine, concorre l'uso di verbi quali *conficere* e *suscipere* che significano sia raccogliere che realizzare<sup>7</sup>. Complessivamente, nei testi prodotti dai fondatori della dottrina cristiana, la discontinuità tra le due ipotesi non costituisce punto di discussione, non comporta alcun tipo di spiegazione, e non pare neppure avvertita come vera contraddizione.

Questi autori, vissuti in un periodo-cerniera tra la tarda età imperiale e l'alto Medioevo, sono, com'è noto, depositari di un'erudizione elitaria ed eredi pressoché diretti della cultura pre-cristiana greca e soprattutto latina<sup>8</sup>: l'ambiguità sull'esatta origine del miele che, complessivamente, rimane nel loro discorso è, in effetti, in assoluta continuità con quanto viene loro consegnato dalla tradizione che li precede<sup>9</sup>. La gamma delle soluzioni escogitate dalle *auctoritates* della Classicità sulla provenienza del miele, fornisce

*schriftsteller*, Dissertation, Universität von Salzburg, 55, Wien, 1998.

<sup>7</sup> «[...] *hae solertes in generandi mellis officio* [...]», «[...] *mella ore componere* [...]», «[...] *haec apis salutifera in illo alveario mella confecit* [...]», «[...] *de floribus illae [apes] colligunt divitias suas* [...]», «[...] *velut apes [...] coelestia mella suscipiant* [...]», «[...] *et flores ad mel faciendum idoneos carpunt* [...]»: questi e numerosi altri esempi utili all'analisi terminologica sono stati tratti da E. WIMMER, *Biene*, cit., pp. 35-46; si veda in particolare *Ivi*, p. 45 nota 67.

<sup>8</sup> Sull'incisività della matrice classica negli scritti patristici sull'argomento si veda (oltre a E. WIMMER, *Biene*, cit.) L. ARMBRUSTER, *Zur Bienenkunde frühchristlicher Zeiten II*, in «Archiv für Bienenkunde», 21, (1/3), 1940, pp. 37-47.

<sup>9</sup> Sulle conoscenze in materia di apicoltura del mondo greco e romano lo studio più completo, sebbene datato, rimane H.M. FRASER, *Beekeeping in Antiquity*, London, 1931: si veda, in particolare sulla produzione del miele pp. 123-137. Per un riscontro diretto sugli scritti, limitato ad Aristotele, Virgilio e Plinio, circa l'ambiguità delle formulazioni, si vedano i rispettivi passaggi: ARISTOTELE, *Historia animalium*, libro V, 21, [553<sub>a</sub> sgg.], IX, 40, [623<sub>b</sub> sgg.], (opera consultata nell'edizione ID., *Histoire des animaux*,

spesso definizioni riprese testualmente – e quindi fatte proprie – non solo dai Padri della Chiesa, ma da tutte le tradizioni di scrittura che avremo modo di considerare<sup>10</sup>. Quello che, invece, rimane contestuale rispetto ai Dottori della Chiesa, ed emblematico di un'attitudine che lentamente si trasformerà, è la mancanza di un interesse autentico verso la questione. Estranea allo spirito che li anima è la preoccupazione di indagare aspetti tecnici che non si prestino ad alcuna celebrazione, ovvero non funzionali alla proposta d'imitazione che essi rivolgono implicitamente a ogni singolo credente. In questo senso, infatti, è piuttosto irrilevante che siano le api a fabbricare il miele o che semplicemente esse lo raccolgano dalla flora circostante: è comunque la loro operosità, il loro spirito collaborativo e la condivisione del frutto delle loro fatiche a fornire l'esempio edificante che preme loro promuovere.

In grande continuità con la tradizione patristica, il filone didattico dei bestiari continuerà a privilegiare, molti secoli dopo, il valore allegorico dell'azione a discapito di una ricostruzione coerente del processo. Leggiamo, a titolo di esempio, come un bestia-

a cura di P. Louis, Paris, 1968: vol. II, pp. 45-48; vol. III, pp. 113-126); PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis historia*, XI, 4 sgg.; XXII, 50, (consultata nell'edizione ID., *Storia Naturale*, cura di A. Aragosti, R. Centi, F.E. Consolino e al., dir. G.B. Conte, Torino, 1982, vol. II, pp. 550-579; vol. III, pp. 322-323); VIRGILIO, *Georgica*, libro IV, vv. 51 sgg. (consultata nell'edizione PUBLIO VIRGILIO MARONE, *Georgiche*, a cura di A. La Penna, L. Canali, R. Scarcia, Milano, 1997, pp. 306 sgg.). Laddove questi autori concordano esplicitamente sull'ipotesi della raccolta, altri, quali Columella, Varrone e Seneca, pretendono per una partecipazione attiva dell'insetto. In particolare, il testo integrale della formulazione di Seneca, che si distingue per l'esattezza dell'intuizione, è contenuta in E. WIMMER, *Biene*, cit., p. 11. Si riporta qui il punto saliente del passo stesso, disponibile in una traduzione volgare del 1325: «[...] l'uom non sa di certo s'elle traggono il sugo da' fiori, e 'ncontanente diventi mele, o s'elle mutano quel ch'ell'hanno colto, e convertonlo in quel sapore per proprietà, e mescolamento del loro alito, conciossia cosach'alcuni dicono, ch'elle non hanno arte, né scienza di fare il mele, ma di coglierlo [...]»: *Volgarizzamento delle Pistole di Seneca e del Trattato della Provvidenza di Dio*, a cura di G. Bottari, Firenze, 1717, p. 231. L'esempio, come molti altri ricorrenti nel testo, è stato tratto dal *corpus* testuale del \*Tesoro della Lingua Italiana delle Origini\* [TLIO], allestito presso l'Istituto C.N.R. "Opera del Vocabolario Italiano" a Firenze (<http://www.oivi.cnr.it/>).

<sup>10</sup> Una rigorosa ricostruzione filologica che evidenzia, sull'argomento, il ricorso alle fonti classiche da parte di tutta la tradizione enciclopedica tardo-medievale è fornita in L. ARMBRUSTER, *Die Biene im Wissen um 1200*, in «Archiv für Bienenkunde», 23, (1/4), 1942, pp. 49-171.



rio prodotto in Italia settentrionale verso la fine del Duecento intitolato *Libro della natura degli animali* racconta la capacità dell'ape di produrre il miele: «[...] *E questo fructo fa ella con grande senno; ché la sua natura si è di conoscere quelli fiori li quali sonno buoni a ffare lo suo buono fructo, e si schifa li fiori, che 'l suo fructo guastarebbono, di prenderli; [...]*» per proseguire oltre «*E si chome l'ape va isciolgendo [scegliendo] li fiori che deve essere boni a ffare lo suo bono fructo, schifa quelli che 'l guastarebbono, così dovemo fare noi [...]*», e poi concludere che, così facendo il proprio frutto sarà «*dolce como lo mele a tutte gente*»<sup>11</sup>. Altri esempi tratti da questo filone letterario ritornano alla consueta immagine del “miele-rugiada” semplicemente raccolto dagli insetti e, al tempo stesso, di un miele *fructo* e opera delle api, di nuovo, sostanzialmente, disinteressati alla questione<sup>12</sup>. Con lo stesso spirito che era stato dei padri della dottrina, di cui rappresentano l'ultima vitale proiezione, il genere del *bestiarium* recupera dell'immagine la sola funzione edificante, conservandone intatte tutte le approssimazioni<sup>13</sup>.

<sup>11</sup> ANONIMO TOSCANO, *Il «Libro della natura degli animali»*, in *Bestiari medievali*, a cura di L. Morini, Torino, 1996, p. 434; sulla provenienza e datazione dello stesso vedi *Ivi*, p. 427.

<sup>12</sup> «[...] *ciascuna sta al suo officio, ché tale va per ricogliere la rugiada dal fiore [...]*» (BRUNETTO LATINI, *I libri naturali del «Tesoro» emendati colla scorta de' codici*, commentati e illustrati da G. Battelli, Firenze, 1917, l. 9, cap. 17, p. 109 [TLIO]), «[...] *Si come l'ape nel tempo da fiori [...] legendo vadunt [...] la cera e 'l mèle [...] et de diversis floribus humorem tragge et accoglie, e compone un mel chiaro [...]*» (GIOVANNI QUIRINI, *Rime*, ed. critica con commento a cura di E. M. Duso, Roma-Padova, 2002, p. 69 [TLIO]). Si tratta in ogni caso di formule descrittive stereotipate rintracciabili anche in altri generi letterari: «[...] *Siccome schiera d'api che s'infiora [...] dove fae so frutto mele e cera [...]*» (*Ottimo Commento della Commedia (L)*, t. III, *Paradiso*, a cura di A. Torri, Pisa, Capurro, 1829, p. 681 [TLIO]).

<sup>13</sup> L'elogio dell'alveare è tratto comune a tutta la tradizione dei bestiari. Si veda, per averne un riscontro articolato: *Bestiary being an english version of the Bodleian Library, Oxford MS Bodley 764*, a cura di R. Barber, Woodbridge, 1993, pp. 177-179; *English writings of Richard Rolle*, a cura di H.E. Allen, Oxford, 1931, pp. 54-55; *Il Bestiario di Cambridge. Il ms II, 26 della Cambridge University Library*, a cura di S. Ponzi, introduzione di U. Eco, Milano, 1974, pp. 182-187; BRUNETTO LATINI, *Li livres dou Tresor*, a cura di F.J. Carmody, Ginevra, 1998, pp. 142-143. Si tenga presente, per l'avvio a una ricerca condotta sui bestiari, che la voce *Ape* è sempre riportata nella sezione *Uccelli* o in quella *Vermi*.

Nel XIII secolo la rinascita della filosofia naturale favorirà l'insorgere di un diverso approccio verso la questione. Un riscoperto interesse verso la realtà fenomenica porrà in termini marcatamente moderni il quesito che si cela dietro l'azione di questo piccolo chimico-trasportatore e ammetterà, per la prima volta, il limite oggettivo di ogni supposizione: «come esse [le api] raccolgano il miele e quale sia la sua vera essenza, non possiamo facilmente discernere con i nostri sensi»<sup>14</sup>. Questa osservazione tratta dal *De rerum Proprietatibus* di Bartolomeo Anglico è una sintesi efficace di un approccio che, ancora intriso di contraddizioni, non sembra più accontentarsi di una lettura meramente simbolica del fenomeno<sup>15</sup>.

In termini generali il percorso inaugurato da questa nuova generazione di enciclopedisti mostra innanzitutto una maggiore disponibilità a cimentarsi con la questione. Accanto all'opera di Bartolomeo Anglico, e a quella di contemporanei illustri quali Alberto Magno e Alexander Neckam, una costellazione di enciclopedie minori prodotte tra XIII e XIV secolo presenta inserti sulla vita dell'alveare, rendendo puntualmente conto dell'origine del miele<sup>16</sup>. Tra questi Thomas di Cantimpré è l'unico a non esaurire l'argomento in una voce enciclopedica del suo *De natura rerum*, e a dedicarvi un'intera opera: il *Bonum universale de apibus*<sup>17</sup>. Quando egli scrive che le api possono «condensare la materia vegetale» raccolta, Thomas offre del problema una formulazione singolarmente

<sup>14</sup> BARTOLOMEO ANGLICO, *De rerum Proprietatibus*, Frankfurt, 1964 (ristampa anastatica dell'ed. Frankfurt, 1601), p. 521: «[...] Qualiter autem mel recolligant, & qua sit mellis propria materia, non possumus leviter distinguere sensu [...]». Cfr. il passaggio in altre redazioni medievali della stessa opera: «[...] And how he gadreth hony and what is the matere of hony, we may noust listliche distigne by feynghe [...]». (*On the Properties of Things: John Trevisa's translation of Bartholomaeus Anglicus De Proprietatibus Rerum*, Oxford, 1975, vol. I, libro XII, v. 28, p. 611).

<sup>15</sup> Non si tratta di un'ammissione isolata; Alberto Magno, ad esempio, esprime la medesima impossibilità nei seguenti termini: «Non autem facile potest distingui, et enumerari quod et quanta colligat neque qualiter collecta adunet, quia hoc per visum non est expertum.» (ALBERTO MAGNO, *De animalibus*, cit., p. 636).

<sup>16</sup> Tra gli enciclopedisti due-trecenteschi che offrono passaggi sul miele compaiono Konrad von Megengerg, Jacob von Maerlant, Arnolfo Saxo, Vincent de Beauvais. Per i riferimenti e l'analisi filologica dei testi vedi L. ARMBRUSTER, *Die Biene im Wissen um 1200*, in «Archiv für Bienenkunde», 23/3, 1942, pp. 145-171.

<sup>17</sup> La prima versione a stampa dell'opera risale al 1472. Sul *Bonum universale de apibus* si veda L. ARMBRUSTER, *Die Biene im Wissen um 1200*, in «Archiv für Bienenkunde»,

te prossima al reale: questo non basta, tuttavia, ad affrancare la sua rappresentazione da antichi malintesi<sup>18</sup>. A ben guardare il nuovo intento descrittivo nei confronti della natura e dei suoi meccanismi non propone – con le debite eccezioni su cui si tornerà – soluzioni originali sul tema, quanto piuttosto articolati tentativi di armonizzare razionalmente la coesistenza delle ipotesi tradizionalmente date. In questi compendi di conoscenza, a uso non strettamente scolastico, permane l'ambivalenza di fondo tra “raccolta” e “fabbricazione”, ambivalenza risolta, a volte, optando per l'una o l'altra soluzione in relazione al tipo di “materia prima” utilizzata: Bartolomeo Anglico, ad esempio, sembra prospettare l'intervento attivo delle api nella produzione del miele quando questo proviene da piante dall'essenza amara o addirittura tossica, come l'assenzio, mentre conserva il concetto della raccolta per tutti gli altri tipi di miele<sup>19</sup>.

Tra i testi di produzione medievale che offrono descrizioni sull'attività produttiva delle api, tutti quelli considerati presentano una grande ricchezza di dettagli. Complessivamente il corredo informativo enucleato raggiunge sui singoli aspetti un notevole livello di esattezza: solo sporadicamente, tuttavia, si tratta di acquisizioni medievali, trattandosi nella maggior parte dei casi di nozioni ereditate dalla Classicità greca e soprattutto latina. Accanto a Varrone, Columella e Palladio due opere possono leggersi in controluce: sono la *Naturalis historia* di Plinio, già utilizzata dagli en-

23 (2), 1942, pp. 97-144: contiene l'indice completo, lo studio dell'influenza testuale esercitata su altre opere coeve e intere sezioni del testo. Disponibile, in lingua francese, l'edizione moderna: THOMAS DI CANTIMPRÉ, *Les exemples du “Livre des abeilles”: une vision médiévale*, introduzione, traduzione e commento a cura di H. Platelle, Turnhout, 1997.

<sup>18</sup> L'osservazione «[...] *Mella contrahunt succum dulcissimum atque subtilissimum ac saluberrimum* [...]» è tratta invece dal *Liber de natura rerum*: THOMAS DI CANTIMPRÉ, *Liber de natura rerum: editio princeps secundum codices manuscriptos*, Berlin-New York, 1973, tomo I, libro IX, 2, vv. 14-15, p. 294.

<sup>19</sup> «[...] *apes vero absinthium pascentes & alias herbas amaras faciunt mel sed minus dulce* [...]», BARTOLOMEO ANGLICO, *De rerum*, cit., p. 523. Lo stesso verbo è utilizzato per il miele di mandorlo, che, allo stesso modo, presuppone una trasformazione che ne stemperi l'amarrezza, laddove i verbi utilizzati in forma generica sono *recolligere*, *congregare* (*Ibidem*, pp. 521, 523): si tratta, in ogni caso, di una distinzione non altrimenti esplicitata dal testo.

ciclopediti del pieno Medioevo – Isidoro, Beda e Rabano Mauro – e l'*Historia animalium* di Aristotele, disponibile in latino solo a partire dagli anni venti del XIII secolo<sup>20</sup>. Una conoscenza particolareggiata della fase del bottinamento risulta nelle enciclopedie duecentesche: non sono solo informazioni di massima a comparire, quali le stagioni del lavoro o la dipendenza dalle condizioni atmosferiche, ma anche dati ottenuti da un'osservazione puntuale, come il fatto che ogni viaggio di raccolta sia orientato verso una singola specie floreale. Nella misura del dettaglio risultano spesso riportate anche le fasi successive all'accumulo del miele nell'alveare: così l'aerazione cui si sottopone il miele immagazzinato, la successiva opercolatura delle celle e soprattutto la sapiente costruzione del favo, la cui architettura ottimizza le capacità di stivaggio, conservazione e fruizione del prodotto. Non mancano, infine, notizie sulla gestione e consumazione del miele da parte delle api stesse, sugli stratagemmi messi in atto dall'alveare in caso di penuria, o sull'attacco alle scorte da parte di un altro sciame<sup>21</sup>. In questo solido bagaglio nozionistico ereditato dall'antichità, le rare informazioni originali sono prevalentemente errate<sup>22</sup>. Tra queste, l'unica degna di menzione per l'esattezza del calcolo, è la misura del raggio di vo-

<sup>20</sup> La prima traduzione latina delle opere di zoologia di Aristotele è dall'arabo e la si deve a Michele Scotto, mentre è solo a partire dal 1260 che viene realizzata la traduzione dall'originale greco grazie al belga Guglielmo di Moerbeke: sulle prime traduzioni delle opere di zoologia di Aristotele e sul loro compendio redatto da Avicenna, cfr. L. ARMBRUSTER, *Biene im Wissen um 1200*, in «Archiv für Bienekunde», 1942, 23, (2), pp. 118-119.

<sup>21</sup> Alle acquisizioni dell'Antichità è dedicato l'intero lavoro H.M. FRASER, *Beekeeping in Antiquity*, London, 1931. Per un riscontro diretto sulle conoscenze tecniche si vedano: ARISTOTELE, *Historia animalium*, V, [553a], IX, [623a], (nell'ed. consultata, cit., vol. II, p. 45 sg.; vol. III, pp. 113 sgg.); PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis historia*, libro XI, 4, (nell'ed. consultata, cit., vol. II, pp. 551 sgg.). Le descrizioni maggiormente informate risultano essere, oltre ovviamente al *Bonum universale de apibus* (per la cui tradizione manoscritta e a stampa si rimanda a L. ARMBRUSTER, *Die Biene*, cit., pp. 49, 90 sgg.): THOMAS CANTIMPRATENSIS, *Liber de natura*, cit., pp. 293-298; BARTHOLOMAEUS ANGLICUS, *De rerum.*, cit. pp. 520-524; ALBERTO MAGNO, *De animalibus libri XXVI*, a cura di H. Stadler, Münster, 1916, vol. I, libro VIII, II-V, pp. 630-647; libro XXVI, pp. 1580-1581.

<sup>22</sup> Esempio di nozione originale fondata, enunciata da Konrad von Megenberg, è quella secondo la quale sarebbero le api vecchie a raccogliere il miele: vedi L. ARMBRUSTER, *Die Biene*, cit., 2, p. 113; sull'opera di Konrad von Megenberg, oltre allo studio di Armbruster (*Ivi*, pp. 109 sgg.) cfr. *Konrad von Megenberg. Das Buch der Natur*, a cura di G. Hayer, Tübingen, 1998.

lo riportata in un documento portoghese del XIV secolo<sup>23</sup>. Significativamente si tratta di un'informazione di grande utilità pratica poiché consente una collocazione dell'arnia che tuteli il proprietario da eventuali multe per danni causati a persone o bestiame confinanti, onere già previsto dalle legislazioni barbariche in età altomedievale<sup>24</sup>. In questo senso il dato appare più prezioso per le innumerevoli dispute di natura gestionale che ebbero il miele come oggetto del contendere, di quanto non lo sia per una messa a punto del suo inquadramento concettuale.

La secrezione resta, sul piano speculativo, l'anello strategico mancante, e la sua assenza compromette l'immagine di miele e api nella stessa misura. La resistenza a riconoscere che si tratti di un alimento "fabbricato" dalle api, caso effettivamente unico nel regno entomologico, favorì un drastico ridimensionamento del loro ruolo. Accanto a tracce di stupore per una maestria negata all'intelletto umano, che riconosce all'ape istinto naturale, arte, o addirittura studio<sup>25</sup>, la versione che prevalse fu quella secondo la quale alle api viene attribuita solo la raccolta del prodigioso alimento, la cui origine resta altrove. Esse risultano, in questo senso, piuttosto umili raccoglitrici, pazienti e infaticabili collezioniste di una sostanza alla cui fabbricazione non partecipano.

L'interpretazione dominante, secondo la quale il miele sia un prodotto finito reperibile sui vegetali ed esclusivamente trasportato dalle api, non va, come si potrebbe credere, a discapito dell'ap-

<sup>23</sup> E. CRANE, *The World*, cit., pp. 217-218; p. 562: è stato calcolato che la stima del raggio a cui fa riferimento il documento corrisponde approssimativamente a 2,2 chilometri.

<sup>24</sup> Per un rapido *excursus* giuridico in materia di apicoltura che permetta di cogliere gli aspetti salienti toccati dalle legislazioni medievali, si veda: «L'apicoltura e le leggi» in P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., pp. 107-110. Nei confronti della legislazione si segnala l'interesse di formule che implicitamente intendono il miele come bene territoriale, in quanto raccolto dai fiori, comportando l'onere di una corresponsione al proprietario della terra nel caso in cui questi non coincida con quello dello sciame (vedi: E. CRANE, *The World*, cit., p. 245).

<sup>25</sup> L'ammissione che si tratti di una capacità occulta e innata dell'ape si iscrive spesso all'interno di un discorso di natura morale e teologica, usata come argomento per ridimensionare la superbia intellettuale umana: «[...] *E però dix'ello 'secondo questa scienza, che çudega puro per effetto, no se pò sapere donde vegna lo primo moto, [...], tutto a simele che no se pò sapere donde vene che le ave fanno più lo mèle, ed hano so execizio e studio circa quello, che altra spezia d'animale*» (il passo è tratto dalle *Chiose alla "Divina Commedia"* di Ja-

prezzamento di cui godette l'insetto. Il peso di Plinio, anche in questo caso, non sarà irrilevante; egli aveva scritto: «Ma fra tutti [gli insetti] il primato e la nostra speciale ammirazione tocca alle api, dal momento che sono gli unici insetti che siano stati creati apposta per l'uomo. Esse raccolgono il miele, questo umore tanto dolce, leggero e salutare [...]»<sup>26</sup>. Nel IX secolo Rabano Mauro declina l'encomio in forma cristiana ma, al di là dell'esercizio di esegesi testamentaria, egli riconosce all'ape il merito di accumulare il miele «cosicché gli uomini possano saziare i loro desideri»: egli considera, cioè, il vantaggio di disporre del miele in quantità consona al fabbisogno umano, e non depositato in percentuali infinitesime sul fondo della corolla floreale, come, secondo la rappresentazione vigente, avverrebbe senza il suo coinvolgimento<sup>27</sup>. Indipendentemente dal genere di appartenenza tutti i testi considerati mostrano come sia forte e operante l'identificazione tra le api e i loro prodotti, miele e cera.

Isidoro, che dà all'etimo valore ontologico<sup>28</sup>, aveva scritto che il miele è denominazione greca che viene dall'ape – in greco *melissa* – e, letteralmente ripreso dagli autori successivi, proietta nella posterità questo principio di riconoscibilità dell'alimento grazie agli insetti che lo forniscono<sup>29</sup>. In realtà ogni istanza di classificazione

copo della Lana, rintracciabile in *La Divina Commedia nella figurazione artistica e nel secolare commento*, vol. II, a cura di G. Biagi, G.L. Passerini, E. Rostagno, Torino, 1931, p. 357 [TLIO]); la stessa definizione è in *Ottimo commento*, cit., t. II, p. 320. «Però, là onde vegna lo 'ntelletto / de le prime notizie, omo non sape, / e de' primi appetibili l'affetto, / che sono in voi sì come studio in ape / di far lo mele» (DANTE ALIGHIERI, *La Commedia secondo l'antica vulgata*, a cura di G. Petrocchi, *Purgatorio*, vol. II, Milano, 1966-1967, p. 302 [TLIO]).

<sup>26</sup> «Sed inter omnia ea principatus apibus et iure praecipua admiratio, solis ex eo genere hominum causa genitis. Mella contrahunt sucumque dulcissimum atque subtilissimum ac saluberrimum [...]»: PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis historia*, XI, 4 (nell'ed. consultata, cit., vol. II, pp. 550-551).

<sup>27</sup> «[...] unde homines possint sua desideria satiare [...]» (RABANO MAURO, *De Universo*, in *Patrologiae Latinae cursus completus*, a cura di J.P. Migne, 1852, t. III, vol. V, l. VIII, 7, cc. 256).

<sup>28</sup> Sul significato dell'etimo in Isidoro di Siviglia cfr.: J. FONTAINE, «Etymologia est origo» in Id., *Isidore de Séville. Genèse et originalité del la culture hispanique au temps des Wisigoths*, Turnhout, 2000, pp. 283-296.

<sup>29</sup> «Mel Grace appellationis est, quod ab apibus nomen habere probatur [...]» (RABANO MAURO, *De Universo*, cit., l. XXII, I, cc. 594); «Mel ut dicit Isidor. lib. 20, dicitur à m lis-

si era servita dell'identificazione tra miele e api in maniera biunivoca, poiché non è solo il miele a venire identificato grazie alle api, ma sono anche queste ultime a essere rese distinguibili grazie al loro prodotto<sup>30</sup>. Incuranti della circolarità cui vanno incontro, le stesse fonti riportano infatti che la cifra distintiva delle api è – accanto a quella di costruire il favo – la capacità di generare miele<sup>31</sup>. Già Aristotele e Plinio avevano utilizzato alcune caratteristiche relative al miele come criterio di distinzione per le api (così, ad esempio, la stagione di produzione o la quantità dei raccolti consentiti), distinzioni alle quali si aggiunge, negli autori medievali, quella basata sulle specie floreali bottinate, specie orticole o montane<sup>32</sup>. La corrispondenza in atto resta all'origine di un gioco di riflessi che rende gli insetti e i loro prodotti partecipi delle stesse attribuzioni, proiettando la presunta purezza delle api sulla cera

sa *Graece, id est apibus latine*» (BARTOLOMEO ANGLICO, *De rerum*, cit., p. 1183). Per una valutazione puntuale, condotta in relazione all'argomento, dell'incidenza della definizione isodoriana su tutta la tradizione enciclopedica occidentale si veda la nota 48 di questo stesso capitolo.

<sup>30</sup> Sul piano linguistico l'identificazione è ampiamente testimoniata dalle locuzioni adottate per denominare l'*apis mellifera*. Per l'italiano volgare gli esempi rintracciati sono innumerevoli. Circoscrivendone la cernita alla banca dati TLIO (*passim*), si possono riportare: «*le ave del mele*», «*pecchie da far mele*», «*ave da miel*», «*Ape son quelle mosche che fanno il mele [e la cera]*», «*api che fanno il mele*», «*animale che fa il mele*», «*ape, cioè pecchie che fanno il mele*». Per un riscontro in altri idiomi mi limito a segnalare l'esempio della lingua francese come caso paradigmatico, poiché la denominazione *mouche à miel*, già adottata nel XIII secolo («*Besenes sont les mousches ki font le miel*»: BRUNETTO LATINI, *Li livres*, cit., p. 142), rimarrà in uso almeno fino al XVIII secolo: si vedano, a proposito, i titoli dei trattati sei-settecenteschi dedicati all'apicoltura in P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., pp. 200-201; cfr P. BOYÉ, *Les abeilles, la cire et le miel en Lorraine jusu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Etude d'économie historique*, Paris, 1906, p. 27.

<sup>31</sup> La biunivocità della corrispondenza risulta più evidente se si adotta un campione di fonti ad ampio spettro, poiché limitando l'esame alla sola tradizione enciclopedica l'identificazione risulta più sfumata: qui la capacità di fornire miele è sì riportata come prima caratteristica delle api – accanto a quella di costruire il favo – ma a questa viene spesso premesso l'etimo proposto da Isidoro, che non è legato al miele. Interessante è constatare che il criterio utilitaristico, che resta alla base dell'associazione, privilegia il miele rispetto alla cera. Infatti accanto alla stragrande maggioranza dei casi che riporta entrambi i prodotti, si riscontrano formulazioni sintetiche in cui è il solo miele a comparire: «*[...] del bue ch'ara la terra; dell'asino che tti porta li 'ncarichi; dell'api che tti fa il mèle*», «*[...] l'api sanno fare lo mele, alcuni vermi la seta [...]*» (entrambi i passaggi sono tratti da prediche trecentesche di Giordano da Pisa. Le citazioni sono rispettivamente in: *Quaresimale fio-*



quanto sul miele<sup>33</sup>, che rimarranno, non a caso, contrassegnati come "vergini" nel caso in cui non abbiano subito alcun tipo di contaminazione.

È un documento di natura giuridica a offrire di tale osmosi una vivida attestazione: in un codice di leggi gallesi risalente al XIII secolo si legge: «L'origine delle api è il Paradiso, esse discesero sulla terra in seguito al peccato originale, ma Dio diede loro la sua benedizione: esse soltanto producono il miele e la cera, senza cui la Messa non può essere celebrata»<sup>34</sup>. Se, in questo caso, sono le api ad ammantare di sacralità i loro prodotti, non mancano esempi

*rentino (1305-1306)*, ed. critica a cura di C. Delcorno, Firenze, 1974, p. 14 e GIORDANO DA PISA, *Sul Terzo capitolo del Genesi*, a cura di C. Marchioni, Firenze, 1992, p. 31 [TLIO]); piuttosto sintomatico, infine, è che anche nel linguaggio figurato sia sempre il miele a scalfare la cera: «*L'omo ke nno sa radere ennavera le carte; / Lo mel' e ll'api perditte, se ly non servi parte*» (*Proverbia pseudoiacoponici*, a cura di V. Bigazzi, SFI, XXI, 1963, p. 30, [TLIO]); «*E voglio che ne l'animo ti capalche allora Ugo Ciapetta di fe' vespa! e, per prendere il mele, uccise l'apa.*» (FAZIO DEGLI UBERTI, *Il Dittamondo e le Rime*, a cura di G. Corsi, vol. I, Bari, 1952, l. II, p. 155 [TLIO]). Il primato è altresì evidente in proverbi francesi che compaiono in raccolte del XVI secolo, disponibili nella traduzione dello studio di Marchenay: «Chi ha la mosca, ha il miele», «Da Dio viene il bene e dalle api il miele» (P. MARCHENAY, *L'uomo.*, cit., p. 164); sempre sulla prevalenza del miele (rispetto alla cera) nei proverbi di altre regioni cfr. P. GLOCK, *Die Symbolik der Bienen und ihrer Producte in Sage, Dichtung, Kultus, Kunst und Bräuchen der Völker*, Heidelberg, 1891, pp. 257-262.

<sup>32</sup> ARISTOTELE, *Historia animalium*, V, 22, (nell'ed. consultata, cit., vol. II, p. 49); PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis historia*, XI, 19 (nell'ed. consultata, cit., vol. II, pp. 572-573); THOMAS DI CANTIMPRÉ, *Liber*, cit. IX, 2, v. 138, p. 297; BARTOLOMEO ANGLICO, *De rerum*, op. cit. XII, p. 522; ALBERTO MAGNO, *De animalibus*, cit., p. 636.

<sup>33</sup> Anche il *calore*, inteso come qualità umorale, viene trasferito dalle api al miele: «*Est itaque mel liquor dulcissimus, a materia purissima arte medicinali generatus, cui tamen & ex calore apis, mellis substantiam componentis, & admixtione alicuius calidi, secum mellis substantia admiscens, acumen cum dulcedine, est admixtum.*» (BARTOLOMEO ANGLICO, *De rerum*, op. cit. p. 1184).

<sup>34</sup> La traduzione in italiano è a cura dell'autrice, in ogni caso tutti i testi consultati riportano a loro volta una traduzione e non il testo originale. Il passo è contenuto nel *Dull Gwentian Code*, Libro II, cap. XXVII, 1: il testo adottato per la traduzione, preferito agli altri perché più completo, è K. KNORTZ, *Die Insekten in Sage, Sitte und Literatur*, Unna-berg, Sachsen, 1910, p. 27. ma cfr. H.M. RANSOME, *The sacred bee in ancient times and folklore*, Burrowbridge, 1986, p. 196 nota 3; E. CRANE, *The World*, cit., p. 599. Bellissima eco letteraria alla provenienza paradisiaca delle api è offerta in un'ode alla neve di Dafydd ap Gwilym, contemporaneo di Chaucer, in cui i fiocchi sono paragonati ad api che scendono dal Paradiso. (H.M. RANSOME, *The sacred*, cit., p. 197).



che vanno nella direzione opposta. Il *Bestiaire d'Amours* di Richard de Fornival, scritto intorno alla metà del XIII secolo, fornisce, di questo secondo caso, la migliore sintesi<sup>35</sup>:

Nei libri naturali è scritto che le api non possiedono udito; eppure, quando uno sciame d'api ha abbandonato l'alveare, esse vengono guidate con fischi e canti: non perché li odano, ma appare chiaro dalla perfezione delle loro opere che la loro natura è così nobile e armoniosa, per degli animali, che se qualcosa di armonioso e di perfetto passa accanto a loro è impossibile che non lo sentano<sup>36</sup>.

Sulla stessa corrispondenza ritorna un passaggio retorico tratto dal *Convivio* di Dante Alighieri: lo riportiamo qui perché il miele vi risulta essere in vantaggio sulla cera, nel richiamare le qualità delle api<sup>37</sup>. Alludendo al primato della vita contemplativa su quella attiva, Dante scrive che è innanzitutto dall'eccellenza del miele che può dedursi quella dei prodigiosi insetti: «[...] *ché così bene [non] si verrebbe alla conoscenza delle api per lo frutto della cera ragionando come per lo frutto del mèle, tutto che l'uno e l'altro da loro procede*»<sup>38</sup>.

L'aurea di sacralità che investe i prodotti dell'alveare va, in ogni caso, intesa in stretta congiunzione con quella di cui godono le api, riconosciute come preziose intermediarie tra il cielo e la terra, anello di congiunzione tra la divinità e il genere umano, attivamente partecipi della forza enigmatica della natura<sup>39</sup>. Questa con-

<sup>35</sup> Il *Bestiaire d'Amours*, redatto «forse nel 1252, è comunque anteriore al 1260» e destinato a un grande successo e seguito letterario: cfr. *Bestiari medievali*, a cura di L. Morini, Torino, 1996, pp. 366 sgg.

<sup>36</sup> *Ivi*, p. 387.

<sup>37</sup> Per altri esempi che fanno riferimento al primato del miele sulla cera, in termini di utilità e di considerazione, si veda la nota 31 di questo stesso capitolo.

<sup>38</sup> DANTE ALIGHIERI, *Convivio* (II) a cura di F. Brambilla Ageno, Firenze, 1995, libro IV, p. 376 [TLIO].

<sup>39</sup> Significativo in questo senso è il potere di propiziazione a esse riconosciuto fin dall'Antichità, credenza copiosamente attestata anche per l'età medievale: si veda ARISTOTELE, *Historia animalium*, IX, 40 (nell'ed. consultata, cit., vol. III, pp. 126-127); PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis historia*, XI, 10, 18 (nell'ed. consultata, cit., vol. II, pp. 555, 571). Sulla rivisitazione cristiana, attuata in epoche successive, delle stesse facoltà si veda: P. GLOCK, *Die Symbolik der Bienen und ihrer Produkte in Sage, Dichtung, Kultus, Kunst und Bräuchen der Völker*, Heidelberg, 1891, pp. 219 sgg.

notazione, già ampiamente presente nelle culture occidentali che precedono l'affermazione del Cristianesimo, viene riattualizzata dai Padri della nuova fede, pronti a offrirne una lettura fortemente strumentale<sup>40</sup>.

Nella dottrina cristiana medievale l'alveare si impone come modello "naturale" di armonia e perfezione, offerto all'uomo perché sappia leggersi l'esempio di un'esistenza moralmente e spiritualmente impeccabile. La condotta delle api fornisce un riferimento per la vita comunitaria che risponde ai crismi dell'obbedienza per la gerarchia, della ferrea divisione dei compiti, della diligente operosità e soprattutto della pratica della castità<sup>41</sup>. In età moderna, molte di queste attribuzioni si riveleranno infondate, tuttavia esse rimangono intatte nella concezione medievale, congeniali alla sua spiccata attitudine a cogliere ogni realtà fenomenica in forma essenzialmente allegorica<sup>42</sup>. I testi prodotti dai fautori della celebrazione cristiana risentono in particolar modo dei modelli imposti

<sup>40</sup> In molte culture di ceppo indo-europeo le api sono simbolo dell'anima umana e depositarie di una serie di attributi spirituali: si veda E. CRANE, *The World*, cit., pp. 601-604; A.E. FIFE, *The concept*, cit., pp. 98-112; 283-288; P. GLOCK, *Die Symbolik* op. cit., pp. 105 sgg.; H.M. RANSOME, *The sacred*, cit., in particolare: pp. 31, 91-118, 155-175, 196-197, 204-210; J.G. BESSLER, *Geschichte der Bienenzucht*, Vaduz, Lichtenstein, 1978 (ristampa anastatica dell'edizione: Stuttgart, Kohlhammer, 1886), pp. 51-64. Indiscutibilmente fatta propria dal credo cristiano quest'accezione riaffiora nell'iconografia e in determinate credenze e pratiche folkloriche – di carattere non necessariamente religioso – diffuse in tutta l'Europa centro-settentrionale: cfr. A.E. FIFE, *The concept*, cit., pp. 287-288, 431-456. Sul simbolismo delle api e sulle loro attribuzioni di natura spirituale nelle diverse tradizioni culturali si veda anche la voce *Ape* in: J. CHEVALIER, A. GHEERBRANT, *Dizionario dei simboli*, Milano, 1986 (ed. originale *Dictionnaire des symboles*, Paris, 1969), vol. II, pp. 72-74; H. BIEDERMANN, *Enciclopedia dei simboli*, Milano, 1991 (ed. originale: *Knaurs Lexicon der Symbole*, München, 1989), pp. 37-39.

<sup>41</sup> Come accennato sopra l'*Exameron* di Ambrogio può considerarsi il primo riferimento per la tradizione encomiastica propriamente dottrinale: ID., *Exameron*, in *Sancti Ambrosii Opera*, a cura di C. Schenkl, New York-London, 1897, parte I, V, cap. 21, 66-72, pp. 189-193; AMBROGIO, *I sei giorni della Creazione*, a cura di G. Banterle, Milano-Roma, 1979, pp. 318-325.

<sup>42</sup> Si tratta, in realtà, di una serie di proiezioni dai risvolti piuttosto paradossali: l'accoppiamento della regina con un numero consistente di fuchi nel medesimo atto, si discosta infatti notevolmente dall'ideale di astinenza sessuale su di esse proiettato. Allo stesso modo, l'osservazione in arnie di vetro ha consentito di verificare che anche la loro instancabile diligenza non trova corrispettivo nella realtà poiché esse giacciono immobili per

dalla tradizione letteraria latina<sup>43</sup>: essi conservano delle descrizioni virgiliane il tono aulico e già fortemente idealizzato, iscrivendone però i significati ultimi nei canoni della nuova fede. L'*Exameron* di Ambrogio, insieme a numerosi altri scritti del *corpus* patristico, costituisce materiale per tradizioni di scrittura posteriori e soprattutto costante riferimento per la predicazione religiosa<sup>44</sup>.

Nella promozione di quello che diverrà una sorta di *topos* dell'omelia cristiana la Chiesa escogitò soluzioni di sorprendente interesse, atte a far giungere il messaggio a un auditorio di fedeli privo di ogni rudimento di alfabetizzazione. La tradizione libraria degli *Exultet*, in uso nell'Italia meridionale tra X e XIV secolo, realizza, in questo senso, una strategia comunicativa di rara efficacia: si tratta di rotoli pergamenei riccamente illustrati con scene tratte dal mondo dell'apicoltura, fatti per essere srotolati dall'ambone della chiesa in occasione della benedizione del cero pasquale. Le immagini che essi contengono si susseguono di fronte all'auditorio dei fedeli come successione di fotogrammi, assicurando, grazie all'impatto visivo, universalità al messaggio veicolato. La produzione del miele viene mostrata ai fedeli dall'altare, e recepitata, imprimen-

ore nelle celle disposte al centro dell'alveare e – per ricordare solo i casi più eclatanti – l'immagine della «casta bevitrice di rugiada», di longeva eco letteraria, sicuramente ignora la preferenza riscontrata nelle api per liquidi azotati come per esempio l'acqua di orinatoio (P. MARCHENAY, *L'uomo*, cit., p. 27).

<sup>43</sup> L'elogio della purezza, così come di tutte le altre qualità attribuite alle api, è già presente nel IV libro delle *Georgiche* di Virgilio; l'ipotesi qui denominata *Bugonia*, secondo la quale esse vengono generate dalla carne di bue putrefatto, rimarrà in auge fino al XVII secolo. Sul mistero della loro riproduzione, che concorre in maniera significativa alla loro sacralizzazione, già Aristotele aveva presentato la gamma delle ipotesi circolanti nell'Antichità (ARISTOTELE, *Hist.*, V, 21 [553a]: nell'ed. consultata, cit., vol. II, pp. 45-46). Sul legame tra le api e la castità nella mitologia greca si veda: G. TÉTART, *Mythologie de l'abeille et du miel en Europe. Anthropologie comparée*, thèse du 3e cycle, dir. F. Héritier, EHESS, Paris, 2001, pp. 160-213. Tutti i testi concernenti le credenze utilizzati in questo lavoro trattano l'argomento: vi si rimanda per brevità.

<sup>44</sup> Una serie di virtù teologali vengono illustrate ricorrendo alla condotta – idealizzata – delle api: «*La seconda branca d'umiltade si divisa in questo modo. [...] Elli è altresì come l'ape che fa il mele, che fugge i putidori e cerca dei campi fioriti, e dei fiori succia ella la rugiada, ond'ella fa il mele per suo ostello guernire. Così fa il cuore umile, che punto non riguarda i fastidii [...]*» (si tratta dell'Esposizione del Paternostro di Zuccherò Bencivenni: L. RIGOLI, *Volgarizzamento dell'Esposizione del Paternostro*, Firenze, Piazzini, 1828, p. 25 [TLIO]). Lo studio di Fife evidenzia come l'influenza di questo tipo di sermone, che

dosi trasversalmente nelle menti dell'auditorio, come sublime esempio di perfezione cui la natura può giungere<sup>45</sup>. Il tono del commento non è meno celebrativo delle immagini che esso accompagna. Leggiamone un esempio redatto in antico abruzzese e risalente al secolo XIII: «*In ista parte se figuranu li api, li quali pascunu et essamanu et fau fillioli et melle, emperzò che per loro essercitiu et indoctrinamentu, non obstante loro parvitate de corpu, tamen per fortecze de mente componu unu purificatu magisteriu [...]*»<sup>46</sup>.

rimase popolare in tutta l'Europa per un migliaio di anni, sia stata rilevante nell'elaborazione di un corpo di credenze sulla natura sacra – ma qui in senso strettamente cristiano – delle api. Per tutti i rimandi alla presenza dell'ape nella tradizione agiografica occidentale, si rimanda, per brevità, allo stesso: A.E. FIFE, *The concept*, cit., pp. 360-388. e ci si limita a segnalare che, circoscrivendo il discorso all'area italiana, la figura di riferimento è Ambrogio (350-397 circa), vescovo di Milano, protettore degli apicoltori. Sul corpo di credenze sviluppatosi in relazione alla ricorrenza delle immagini tratte dalla vita dell'alveare nella predicazione, ma dovute altresì al nesso dimostrato tra apicoltura e monachesimo, si veda: *Ivi*, pp. 295 sgg. Punto di partenza per un approfondimento in questa direzione è il *De miraculis libri* di Pietro il Venerabile, opera del secondo quarto del XII secolo, all'origine di un gruppo di leggende di grande diffusione tardomedievale, che narrano della costruzione di un altare in cera intorno a un ostia. Lo stesso Fife sottolinea come l'origine di questa credenza, anche nella moltitudine delle sue versioni popolari, rimanga in ogni caso colta: *Ivi*, pp. 261-263.

<sup>45</sup> Questo tipo di documentazione è già stata utilizzata come fonte iconografica per una ricostruzione sulle tecniche dell'apicoltura nel Mezzogiorno normanno-svevo (I. NASO, *Apicoltura, cera e miele*, in *Uomo e ambiente nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle ottave giornate normanno-sveve: Bari, 20-23 ottobre 1987, a cura di G. Musca, Bari, 1989, pp. 217-224). Sulla *laus apium* si veda, nello stesso volume, C.D. FONSECA, *Lavoro agricolo e tempo liturgico*, in *Uomo e am.*, cit. pp. 78-79. Sull'elogio qui celebrato alle qualità delle api, la paternità rimane in ogni caso attribuita a sant'Ambrogio. Per un approfondimento sulla *laus cerei* cfr.: A.E. FIFE, *The concept*, cit., pp. 219-243; in particolare, poi, sulle tradizioni popolari di diversi paesi europei che possono essere messe in relazione alla *Laus cerei* e agli *Exultet*, vedi *Ivi*, pp. 242-243. «La scena delle *Api* (simboleggianti la verginità di Maria) si ritrova nella maggior parte dei rotoli e presenta varietà di soluzioni iconografiche; due correnti fondamentali, tuttavia, dettero origine alle diverse illustrazioni: una tendenza decorativa, forse d'origine bizantina, dettò ai miniatori certe raffigurazioni ornamentali ridotte a qualche elemento simbolico essenziale, delle api, un alveare, dei fiori; ma un gusto più narrativo e popolare ispirò agli artisti anche scene realistiche, interi sciame che volano per i campi, solerti contadini che raccolgono miele e cera o catturano uno sciame per rinchiuderlo negli alveari» (G. CAVALLO, *Libri e lettori nel Medioevo. Guida storica e critica*, Roma-Bari, 1989, pp. 125-126). Sugli *Exultet* dell'Italia meridionale l'opera di riferimento è: G. CAVALLO, *Rotoli di Exultet dell'Italia meridionale*, Bari, 1973.

<sup>46</sup> I. BALDELLI, *Le "Ystorie" dell'"Exultet" barberiniano*, SFI, XVII, 1959, 9, p. 123 (nuova edizione: ID., *Medioevo volgare da Montecassino all'Umbria*, Bari, 1971) [TLIO].

Campionesse di virtù, le api rispondono perfettamente alla funzione di *Tertium Comparationis* e la loro condotta, chiaramente antropomorfizzata, conserverà questo tratto di esemplarità anche in generi letterari non strettamente dottrinali, evolvendo, nel tardo Rinascimento, da un ambito strettamente religioso a uno più genericamente etico, quando la ricerca di nuovi modelli politici si approprierà, a sua volta, della medesima immagine per erigerla a emblema di altri significati<sup>47</sup>.

#### L'ORIGINE DEL MIELE: SUA PROVENIENZA, SUA ESSENZA

Gettare uno sguardo diacronico sulla tradizione enciclopedica permette di focalizzare alcune linee di fondo del secolare sforzo di razionalizzazione che essa documenta. Dalla galleria di interpretazioni formulate sulla genesi e, al tempo stesso, sulla natura del miele, emergono, pressoché nitidamente, due elementi di continuità: una costante mistificazione dovuta all'assimilazione ad altre sostanze dolci e un tratto distintivo di "verticalità".

*«Mel, mellis»: miele, zucchero di canna, melata, manna*

L'opera di Isidoro ha, com'è noto, un ruolo capitale nella storia della cultura occidentale; anello strategico di connessione tra la cultura definita "classica" e ogni elaborazione propriamente medievale. La definizione che egli offre del miele, testualmente ripresa da Rabano Mauro nel IX secolo, segna il tracciato di ogni in-

<sup>47</sup> Va osservato che per quanto «strumento di consultazione ad uso dei predicatori», fu proprio il genere del bestiario ad aprire l'encomio a un'accezione non più strettamente religiosa, quanto genericamente etica, muovendo verso l'apprezzamento di nuove qualità, che non avevano avuto rilievo nella prospettiva dottrinale. La tradizione encomiastica medievale conoscerà in età moderna due sviluppi: un'evoluzione verso l'ambito politico e un recupero in accezione satirica, come avviene per il libello calvinista *The Bee hive of the Romish Church* di Philip von Marnix (1538-1598) ripreso, quest'ultimo, dalla satira politica inglese per un parallelo con l'istituzione parlamentare (cfr. A.E. FIFE, *The concept*, cit. p. 291). Il riferimento all'alveare come modello politico rimarrà operante ancora in pieno XVIII secolo (si pensi, ad esempio, alla celebre opera di Bernard Mandeville intitolata *The Fable of the Bees or Private Vices, Publick Benefits*, così come al trattato francese del 1740 di J. Simon intitolato *Le Gouvernement admirable ou la République des abeilles*). Per una rassegna sui titoli in lingua inglese si veda H.M. RANSOME, *The sacred*, cit., pp. 203 sgg.

terpretazione successiva<sup>48</sup>. Soffermarsi sui significati che essa condensa è una tappa decisiva nella ricostruzione del percorso associativo che ha accompagnato il miele sino all'insorgere dell'età moderna. Ecco i termini con i quali nel VII secolo Isidoro definisce il miele:

*Mel Graecae appellationis est, quod ab apibus nomen habere probatur; nam apis Graece μελισσα dicitur. Antea autem mella de rore erant, inveniunturque in arundinum foliis. Unde et Vergilius (Georg. 4,1): Hactenus aerii mellis caelestia dona. Siquidem hucusque in India et Arabia conligatum reperitur ramis inhaerens in similitudinem salis. Omne autem mel dulce [...]*<sup>49</sup>.

Il primo tentativo di definizione è fornito dall'associazione con le api: il miele deve a loro il suo nome e la sua identificabilità. Questa spiegazione, nella sua innegabile evidenza, non esaurisce i termini della questione e a essa se ne affianca una seconda, quindi una terza e, infine, un'ultima. Un tempo, continua Isidoro, esso si ricava dalla rugiada e si rinveniva sulle foglie di canna: è per questo che Virgilio narra di un'origine celeste. Il testo allude poi alla raccolta di miele in forma cristallina praticata intorno ai rami e ritenuta ancora attuale in India e in Arabia, e muove, quindi, verso la chiarificazione finale: è nella dolcezza del sapore la sua riconoscibilità. La definizione, apparentemente contraddittoria, ha una sua geometria. Essa contiene in nuce tutte le possibili soluzioni del problema e può, pertanto, essere letta come un paradigma.

L'etimo riconduce alla api, ma a questa, che è l'associazione più

<sup>48</sup> Si tratta di una riproposizione testuale, sebbene spesso integrata, che riguarda tutta la tradizione enciclopedica fino al XIII secolo. Per un riscontro sui testi si vedano ad esempio RABANO MAURO, *De Universo*, cit., I. XXI, I, cc. 594; BARTOLOMEO ANGLICO, *De rerum*, cit., I. XII, LII, pp. 1183-1184. Per un inquadramento sull'influenza isidoriana sui successori che qui interessano si veda: J. FONTAINE, *Tradition et actualité chez Isidore de Séville*, London, 1988, pp. 536-538 (relativa, in particolare, a Rabano Mauro); J. FONTAINE, *Isidore de Séville: Genèse et originalité de la culture hispanique au temps des Wisigoths*, Turnhout, 2000, pp. 401-416, ma in particolare pp. 412-414. La ricostruzione filologica più dettagliata riguardo all'influenza di Isidoro nelle opere posteriori, inerenti al miele e qui considerate è, in ogni caso, quella di L. ARMBRUSTER, *Die Biene im Wissen um 1200*, in «Archiv für Bienenkunde», 23, (3/4), 1942, pp. 49-171.

<sup>49</sup> ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologiae*, a cura di L. Lindsay, Oxford, 1911, I. XX, II, 36.

evidente e la provenienza più scontata, l'autore ne aggiunge altre: vi sono un indeterminato prima e un esotico altrove dove il miele nulla sembra avere a che fare con le api. Incapace di fornire una formulazione unitaria sull'origine, che rimane per Isidoro un'essenza primaria, egli offre, infine, una sorta di soluzione del rebus: non è la provenienza, ma la sua proprietà principale a rendere riconoscibile l'alimento, ovvero sia la sua dolcezza.

Merita evidenziare che si tratta di interpretazioni distinte, che l'autore registra per dovere di completezza, e che il problema della loro discordanza viene risolto frazionando il tempo e lo spazio: come tessere di un mosaico, le versioni di cui egli ha notizia, sono state accostate e rese in qualche misura compatibili all'interno della stessa definizione<sup>50</sup>. Straordinariamente compatta, essa diviene intellegibile solo alla luce di alcune informazioni.

Nel I secolo dell'era cristiana Dioscoride aveva scritto: «Vi è un tipo di miele solido chiamato *saccharon* che si può trovare nel cavo di canne che crescono in India e nell'Arabia Felix; la sua consistenza è simile a quella del sale [...]»<sup>51</sup>: l'identificazione del naturalista greco tra zucchero di canna e miele sembra ripresa testualmente nell'opera di Isidoro, facendovi confluire il primo importante elemento di confusione. Il fatto che Isidoro avesse utilizzato – almeno direttamente – l'opera di Dioscoride non risulta essere presa in considerazione dagli studi critici condotti sulle *Etimologie*; Plinio, però, che di Isidoro fu la fonte principale<sup>52</sup>, aveva annoverato lo zucchero di canna tra gli alberi esotici della sua *Naturalis historia* con la seguente descrizione: «Anche l'Arabia produce zucchero, ma quello dell'India è più pregiato. Si tratta di un miele che si raccoglie sulle canne [...]»<sup>53</sup>. Isidoro non conserva adeguata-

<sup>50</sup> Una comparazione con la definizione formulata sulla provenienza del miele dallo Pseudo Rufino: «[...] *non solum alveariis aut arboribus, sed de ipsis montibus videantur mel-la defluere* [...]» (tratta da E. WIMMER, *Biene*, cit., p. 22) permette di mettere a fuoco continuità ed evoluzioni della definizione isidoriana.

<sup>51</sup> La citazione è tratta da S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 22.

<sup>52</sup> Una verifica testuale mostra che Plinio fu ampiamente utilizzato nella stesura delle *Etimologiae*: per una rassegna completa dei rimandi espliciti, quanto di quelli impliciti, si veda l'edizione critica ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etimologias*, a cura di J. Oroz Reta, M.A. Marcos Casquero, Madrid, 1988, vol. II, pp. 599, 608-610.

<sup>53</sup> PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis historia*, XII, 32, (cit., vol. III, pp. 24-25). Sul di-



mente questa distinzione, facendo di fatto scomparire il termine, di origine greca, *saccharon*, di cui Plinio aveva invece fatto uso<sup>54</sup>. In questo costante sforzo di attenersi a quanto altri, prima di lui, avevano detto, questa semplice omissione può essere letta come prima specificità della concezione altomedievale. La Spagna visigota del VII secolo non produce e non importa zucchero, solo un secolo dopo, grazie all'espansione e alla conquista islamica, la situazione si modificherà poiché, come è stato scritto, «lo zucchero, si può così ben dire, seguì il Corano»<sup>55</sup>. Con uno scarto originale che attesta il prevalere della sua realtà materiale sul suo corredo di erudizione, Isidoro nega allo zucchero, con il quale gli manca ogni contatto diretto, nome e specificità. Nutrito di cultura latina, ma pur sempre uomo del suo tempo, egli riassume i due dolcificanti sotto un'unica voce e consegna alla posterità un'assimilazione – quella tra miele e zucchero di canna – che si rivelerà sorprendentemente duratura<sup>56</sup>.

Il *De Universo* di Rabano Mauro mostra come si possa assumere il IX secolo come termine *ante quem* manchi ancora ogni possibile chia-

battito interpretativo scaturito a proposito del termine *saccharon* adottato da Plinio e da Dioscoride, si veda N. DEERR, *The History of Sugar*, London, 1949, pp. 65-66.

<sup>54</sup> Si confronti la definizione del miele con quella adottata nelle stesse *Etymologiae* per la canna da zucchero, di cui si riporta la traduzione proposta in *Agricoltura dei Romani: Isidoro di Siviglia. Etimologiae. I. XVII. de agricultura*, a cura di G. Gasparotto, Verona, 1986, p. 111 (*Etymologiae*, XVII, VII, 57-58): «L' *arundo* ha tale nome perché si secca rapidamente. Gli antichi la chiamavano canna, in seguito Varrone la disse *arundo*. Certamente bisogna sapere che il latino prese il termine *canna* dalla lingua ebraica; presso di loro infatti il *calamus* si dice *canna*. [...]. Negli stagni d'India dicono che nascono *arundines* e *calami*, dalle cui radici, spremuto si beve il dolcissimo succo; perciò anche Varrone dice: 'La canna indiana cresce non meno grande di un albero e dalle sue flessibili radici si sprema un liquido: il pur dolce miele non può rivaleggiare con tale succo'».

<sup>55</sup> S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 27. I primi tentativi di piantagioni di canna da zucchero in Spagna risalgono alla seconda metà del VIII secolo: per i dettagli della vicenda si veda N. DEERR, *The history*, cit., pp. 79 sgg.

<sup>56</sup> La formulazione che avrebbe chiarito definitivamente la differenza sulle rispettive composizioni chimiche risale al 1888 e la si deve a Cheshire: «*the blossoms whence the bees gather nectar yield mostly cane sugar, but this undergoes inversion through the action of the salivary secretion of the bees*» (E. CRANE, *The World*, cit., p. 579). Interessante però è constatare come, al di là dell'ambito scientifico, si possano rintracciare esempi tardivi di sovrapposizione mentale tra il miele e alcuni derivati della canna: si veda, per averne un



rezza a riguardo. Tuttavia la graduale influenza della medicina araba, che ben conosce lo zucchero di canna<sup>57</sup>, e i crescenti contatti con il vicino Oriente garantiranno presto le condizioni per nuove chiarificazioni<sup>58</sup>. La letteratura di viaggio fiorita in relazione alle Crociate fa generalmente riferimento allo canna da zucchero ricorrendo al termine *cannameli* o *cannamelle*<sup>59</sup>. Già nelle prime descrizioni a questo si accosta però, per quanto solo in taluni casi, la denominazione propria del “nuovo” dolcificante: così, ad esempio, un esule della Prima Crociata (1096-99) cita quest’ultimo distinguendone il nome: «Nei campi della piana di Tripoli cresce abbondantemente

esempio sorprendentemente recente, la nota 65 di questo stesso capitolo. Sulla continuità tra zucchero di canna e miele in età medievale si considerino anche i versi dell’autore anonimo della *Epistola ad Petrum Panormitanum Ecclesie thesaurium de calamitate Sicilie*: «*que cannamelis ab incolis nuncupatur [...] diligenter et moderate decoctus in speciem mellis traductur; si vero perfectus excoctus fuerit, in zucari substanciam condempnatur*»: quest’ultima citazione è tratta da I. NASO, *Il fiume del miele*, cit., nota 88 p. 96.

<sup>57</sup> Si considera qui piuttosto l’influenza della farmacopea araba sulla produzione medica occidentale, e si fa, in particolare, riferimento al termine *Zuccarum* utilizzato nel celebre *Flos Medicinæ* della scuola salernitana (*Flos medicinæ scholæ salerni*, a cura di A. Sinno, Milano, 1987, p. 272).

<sup>58</sup> Le prime fonti scritte occidentali sulla canna da zucchero, testimoniano, in effetti, dell’originaria mancanza di distinzione tra i due dolcificanti. Nel 327 a.C. Nearco, uno dei generali di Alessandro Magno riporta come cronaca di un viaggio dalla foce dell’Indo a quella dell’Eufrate: «Vi è in India un giunco che stilla direttamente *miele senza bisogno di api* e dal quale si estrae una bevanda inebriante nonostante non produca frutti». (S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 22; N. DEERR, *The history*, cit., vol. I, p. 63). Non sorprendentemente è lo sciroppo di canna, la cui conoscenza è attestata in Occidente solo a partire dall’età ellenistica, a subire l’assimilazione al miele, il cui consumo si perde nella notte dei tempi (sulle prime attestazioni iconografiche occidentali, che testimoniano prelievo di miele da favi in età mesolitica, si veda: E. CRANE, *A book of honey*, Oxford, 1980, pp. 105-108).

<sup>59</sup> Si veda, ad esempio, il diario di Francesco Suriano, che descrive la Terra di Promissione in questi termini: «*Hano etiam loro molte altre cosse che non avemo nui, como melanzane, cholchas, canabit, cannamelle, et altre cosse assai*» (FRANCESCO SURIANO, *Il trattato di terra santa e dell’Oriente*, Milano, s.d., p. 222); sulla documentazione relativa alla crociate numerosi riferimenti alla canna da zucchero sono riportati in: J. BAXA, G. BRUHNS, *Zucker im Leben der Völker: eine Kultur- und Wirtschaftsgeschichte*, Berlin, 1967, pp. 9-11 e N. DEERR, *The History*, cit., p. 74. Il termine ricorre altresì nelle descrizioni coeve delle piantagioni siciliane: è il caso dell’anonimo resoconto redatto per il tesoriere del distretto metropolitano di Palermo contenuto nel *Liber de Regno Sicilie di Ugo Falcando* (I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 238, nota 126 e N. DEERR, *The history*, cit., p. 77) o del passo riguardate la concessione del 1176 di un mulino di Guglielmo II a favore del

una canna che produce miele e che viene chiamata *Zuchra*<sup>60</sup>.

Resta innegabile che il termine *cannameli* passò presto, per estensione impropria, dalla canna alla sostanza da essa estratta, ma non meno evidente è che, a partire dalla metà del XIII secolo, al termine stesso venne ad affiancarsi la denominazione alternativa, che diverrà in seguito prevalente. Anche circoscrivendo l'analisi alla sola lingua italiana le varianti adottate risultano essere numerosissime: tra le altre, *sucharo*, *zucero*, *zuccoro*, *zuchero*, *zuchar*, *çiucharo*.

Nel corso del tardo Medioevo i trattati di dietetica e i ricettari di cucina distinguono di fatto – sempre e chiaramente – lo zucchero dal miele, e le indicazioni sulla prassi che essi forniscono, attestano una sempre crescente familiarità con il nuovo ingrediente.

Nel XIV secolo il noto manuale di mercatura italiano di Francesco Balducci Pegolotti indica il miele come *mele d'ape*, formula che, come è stato giustamente osservato<sup>61</sup>, mira evidentemente a distinguerlo dal *mele di cannameli*<sup>62</sup>. Pegolotti utilizza però anche il lemma zucchero ed è sempre a questi che ricorre per indicare il prodotto finito, vale a dire disponibile in forma solida, confezionato in pani o in “polvere” sciolta<sup>63</sup>. Le distinzioni merceologiche che il manuale adotta, permettono di constatare che esiste quantomeno un'accezione tecnica secondo la quale il “miele di canna” indica qualcosa di distinto da ciò che viene chiamato zucchero: in questo contesto esso si riferisce, necessariamente, a una sostanza semiliquida estratta dalla canna che potrebbe coincidere sia con il

monastero di Monreale «*molendas ad cannas mellis, quod saracenicè dicitur masara*» (J. BAXA, G. BRUHNS, *Zucker*, cit., p. 10).

<sup>60</sup> *Ivi*, p. 9; S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 30: si tratta in realtà di una stesura di seconda mano, redatta da Albert von Aachen, sulla scorta di un racconto orale di alcuni ex-crociati. Altro esempio di dicitura mista è *cannamelli zachariae* (N. DEERR, *The history*, cit., p. 74).

<sup>61</sup> I. NASO, *Apicoltura*, cit., pp. 238-239. Ipotesi tra l'altro confermata dall'uso di entrambe le denominazioni – “*mele de canna*” e “*mele de le ave*” – adottate ancora nel trattato tardo-quattrocentesco sugli alimenti del Savonarola: vedi MICHELE SAVONAROLA, *Libro de tutte le cosse che se manzano* (ristampa anastatica dell'ed. Venezia, Benagli, 1515), cap. XVII, contenuta in M. ALBERINI, *Breve storia di Michele Savonarola*, Padova, 1991.

<sup>62</sup> FRANCESCO BALDUCCI PEGOLOTTI, *La pratica della mercatura*, a cura di A. Evans, Cambridge [Mass.], 1936, pp. 77, 85 [TLIO].

<sup>63</sup> Sulle descrizioni dello *zucchero* nel manuale del Pegolotti si veda: *Ivi*, pp. 362 sgg.

succo prima che si attui il processo di riscaldamento e raffreddamento che porterà alla cristallizzazione, sia con un sottoprodotto di tale processo, identificabile con la melassa, sciroppo di colore dorato che, malgrado l'alta percentuale di saccarosio, non riesce più a dar luogo alla cristallizzazione<sup>64</sup>. Tenere conto della diversità delle forme in cui lo zucchero poteva presentarsi rende ragione di alcune sovrapposizioni terminologiche, facendole apparire meno grossolane<sup>65</sup>. Tuttavia questo livello di precisione rimarrà a lungo appannaggio di un gergo professionale, laddove la norma resta contrassegnata dall'ambiguità.

L'introduzione dello zucchero nella gamma delle disponibilità europee, infatti, scalfirà solo con grande ritardo l'originaria identificazione tra i due alimenti se, ancora agli esordi nel XVII secolo, possiamo leggere nel trattato sugli alimenti di Baldassare Pisanelli: «*Il zuccaro si chiama mele di canna, perché si cava dalle canne di mele*»<sup>66</sup>. O, ancora, secondo la definizione formulata da Hieronymus Bock, nel 1550: «Lo zucchero non è altro che un miele duro che cresce spontaneamente nella canna o canna liscia, ma non si trova in Germania, bensì in India, Arabia e Creta, così come in Cipro, Rodi e anche in Italia [...]»<sup>67</sup>.

Accolto come farmaco e accettato come cibo, lo zucchero incontra sul piano cognitivo la più ostile delle resistenze. Risulta, nel fossilizzarsi di queste espressioni, la permanenza di una "parentela" mentale tra i due alimenti e una sfuocata distinzione della loro essenza tassonomica: lo zucchero, oramai ampiamente utilizzato e sempre più ambito, continua a essere pensato come un tipo – esotico e pertanto prestigioso – di miele granuloso.

<sup>64</sup> S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., p. 24.

<sup>65</sup> L'affinità merceologica tra la melassa e il miele è notevole, motivando una confusione tra le due sostanze che offre esempi notevolmente tardivi: la melassa raffinata è stata reclamizzata – ancora alla fine del XIX secolo – in una confezione che faceva riferimento al racconto biblico di Sansone, ignorando, o sorvolando, sul fatto che questi facesse riferimento al miele e non al derivato della canna (S.W. MINTZ, *Storia dello zucchero*, cit., pp. 72-73, nota 10).

<sup>66</sup> BALDASSARE PISANELLI, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Bologna, 1980 (ristampa anastatica ed. Venezia, Imberti, 1611), p. 146.

<sup>67</sup> J. BAXA, G. BRUHNS, *Zucker*, cit., p. 25: la traduzione è a cura dell'autrice.

Se l'identificazione con lo zucchero di canna trova una sua parziale risoluzione già a partire dal secolo XI, certamente favorita da una crescente diffusione e conoscenza di quest'ultimo, più a lungo irrisolta risulterà essere la convergenza mentale con altre sostanze dolci. Rispetto a quella avvenuta con lo zucchero, queste ultime sovrapposizioni sono meno facili da scandagliare non solo perché di natura più complessa, ma anche perché sempre criptate nella relazione tra miele e rugiada. L'ipotesi, riportata nelle *Etymologie*, che il miele provenga dalla rugiada sarà quella destinata a prevalere sulle altre<sup>68</sup> e, in assoluto, quella più ricca di implicazioni metafisiche: «l'etereo miele è un dono celeste»<sup>69</sup>. Mentre Isidoro offre sostegno a quest'affermazione citando Virgilio, è un altro autore latino, minore, ma noto e utilizzato dal dotto vescovo di Siviglia<sup>70</sup>, a esplicitare tutti i passaggi che consentono di cogliere pienamente la logica di queste attinenze. Leggiamo in Servio: *Nam mel ex rore colligitur, qui utique defluit ex aëre, unde est caelestia dona, id est munus deorum*. I passaggi sono intuitivi: il miele viene dalla rugiada, che defluisce dall'aria, è pertanto un dono celeste, ovvero un'elargizione divina. Il nesso tra il miele e la rugiada è, a ben

<sup>68</sup> I riferimenti al miele come essenza di rugiada sono già ampiamente presenti nella produzione patristica latina, tra questi valgano per tutti quelli offerti dall'*Exameron* di Ambrogio: «*alias rorem infusum floribus ore colligere*», «*Ergo mediis castrorum vallibus umor ille roris infunditur paulatimque processu temporis in mella cogitur, cum fuerit liquidus ab exordio [...]*» (*Sancti Ambrosii Opera*, cit., p. 192). Per una rassegna dei passaggi rintracciabili nel *corpus* patristico si veda E. WIMMER, *Biene*, cit., pp. 45-46. Riguardo invece alla tradizione postuma, ovvero successiva a Isidoro, oltre al *De Universo* di Rabano Mauro che trascrive qui integralmente il passo delle *Etymologiae*, (RABANO MAURO, *De Universo*, cit., XXII, I, c. 594), si considerino, tra i tanti reperibili, i seguenti passaggi: «*Et quidam ex rore caeli extrema florum perfundentes, & se circa eorum superficiem inuiscentes, apum ministerio componuntur, ut mel.*» (BARTOLOMEO ANGLICO, *De rerum*, cit., XII, LI, p. 1183; «*Apes [...] quibus rores quos colligunt, in ceram convertunt et mella*» (ALBERTO MAGNO, *De animalibus*, cit., p. 633); «*[...] et les autres atirent la cire des flours, et les autres queillent la rosee par desous les floretes, ki puis devient mel coulant [...]*» (BRUNETTO LATINI, *Li livres*, cit., p. 143). Sulla relazione miele-rugiada e sui suoi significati, si vedano anche le considerazioni proposte in P. GLOCK, *Die Symbolik*, cit., p. 231.

<sup>69</sup> ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologiae*, cit., XX, II, 36: ma si tratta di un verso integralmente tratto da Virgilio «*Hactenus aerii mellis caelestia dona*» (VIRGILIO, *Georgica*, IV, v. 1, nell'ed. consultata, cit., p. 302).

<sup>70</sup> Si veda ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologias*, cit., vol. I, pp. 194-195; vol. II, p. 611.

guardare, una nozione formulata in ambito “scientifico” e solo presa in prestito dalla tradizione letteraria: coniata da Aristotele, essa confluisce nel bagaglio di erudizione altomedievale grazie all’importante lezione dell’*Historia naturalis* di Plinio che, come si vedrà, influenzerà drasticamente la rappresentazione dell’origine del miele proposta dagli enciclopedisti del tardo Medioevo<sup>71</sup>.

Supportata da più filoni culturali la nozione riverbera, a sua volta, influenze di antichissima ascendenza: l’associazione tra miele e rugiada rimanda, infatti, con sorprendente esattezza a quella tra miele e manna. In un passo dell’Antico Testamento è detto della manna: «essa scendeva nella notte insieme alla rugiada»<sup>72</sup> e un altro versetto tratto dal libro dell’*Esodo* offre una descrizione della sua provenienza analoga a quella formulata da Plinio per il miele<sup>73</sup>.

L’idea del miele come rugiada cela dunque nella forma della reminiscenza biblica l’assimilazione tra miele e manna, che, del tutto implicita in Isidoro, si paleserà nelle opere di filosofia naturale duecentesche. Bartolomeo Anglico ci spiega, infatti, che solo per un abbaglio dei sensi la rugiada può sembrare insipida come l’acqua, poiché essa è necessariamente dolcissima, divenendo miele se raccolta dalla corolla dei fiori e manna se raccolta su determinate piante<sup>74</sup>.

Un volgarizzamento trecentesco dell’opera di Aristotele, media-

<sup>71</sup> Sulla nozione di rugiada come vettore nella caduta del miele sulla terra si vedano ARISTOTELE, *Historia animalium*, V, 22, [553b] sgg., (nell’ed. consultata, cit., vol. II, p. 47: si veda in particolare la nota 3); PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis historia* XI, 12, (nell’ed. consultata, cit., vol. II, p. 559: si presti particolare attenzione alla nota 30). Sulla corrispondenza tra miele, rugiada e manna nei popoli del Mediterraneo antico si rimanda a F. ASPESI, *Il miele come cibo degli dei*, cit., p. 920.

<sup>72</sup> *Numeri*, 11, vv. 7/9.

<sup>73</sup> «[...] al mattino uno strato di rugiada si stendeva attorno al campo. E, evaporato lo strato di rugiada, apparì sulla superficie del deserto qualcosa di minuto, di granuloso, fine come brina gelata in terra» (*Esodo*, 16, vv. 13-14), «Quando la rugiada di notte discendeva sull’accampamento, la manna discendeva su di essa» (*Numeri*, 11, v. 241) «*Venit hoc ex aëre [...] subluçanis temporibus. Itaque tum prima aurora folia arborum melle roscida inveniuntur [...]*»: PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis historia*, XI, 11 (nell’ed. consultata, cit., vol. II, p. 559).

<sup>74</sup> «*Item ros gustatus, quamvis in se videatur ad modum aque insipidus, tamen potestative & effective est dulcissimus, & mellis ac manantis in herbis & floribus causativus. Nam ex rore caelesti mel in floribus, & Manna in quibusdam Herbis, in quadam parte Graeciae generatur*» (BARTOLOMEO ANGLICO, *De rerum*, cit., p. 496).

ta da Avicenna, fornisce un frammento che avalla, operando qualche distinguo, l'identificazione tra miele e manna, traghettate entrambe sulla terra dalla rugiada:

*“Il mèle è una rugiada oculta la quale cade sopra i fiori e sopra le foglie, la quale ricolgono l'ape; e alcuna volta è una rugiada sì manifesta che la possono ricogliere gli uomini”. E in quel medesimo modo adoviene la generatione de la manna, imperciò che la manna, secondo che dice Avicenna, è una rugiada ed è di generatione di mèle, e cade nelle terre calde, ed è più soda che non è il mèle comune, onde seccasi e hanno molta virtude sopra le quali cade<sup>75</sup>.*

In alcune opere di fattura erudita e di taglio “scientifico” miele e manna non sono dunque esattamente sinonimi: l'opera di Thomas di Cantimpré, su cui si tornerà, offre il più riuscito esempio di questa distinzione, ma se si allarga lo sguardo verso altri tipi di documentazione, l'impressione che se ne trae è che le ricostruzioni dettagliate degli enciclopedisti trovino solo sfuocato riflesso nella concezione corrente, e che, come avvenuto in altri casi, la nitidezza delle loro immagini si scagli sull'approssimazione del luogo comune. A partire dal XIII secolo generi letterari di più ampia destinazione, quale quello dei bestiari, mostrano come antiche convergenze sopravvivano sedimentate nell'uso linguistico: i termini “miele” e “manna” risultano essere qui spesso interscambiabili, conservando una percezione indistinta di ciò che i trattati di filosofia naturale avevano oramai accuratamente differenziato. Leggiamone, tra i tanti disponibili, un bellissimo esempio:

*L'api, audito aggio, vivono a signore  
E servono la bona costumança:  
tale collie la manna de lo flore,  
e tale la repone a loro usança<sup>76</sup>*

<sup>75</sup> R. LIBRANDI, *La Metaura d'Aristotile. Volgarizzamento fiorentino anonimo del XIV secolo. Edizione critica*, Napoli, Liguori Editore, 1995, vol. I, l. 2, p. 225.

<sup>76</sup> *Bestiari medievali*, cit., p. 518.

Questo *Bestiario moralizzato* prodotto in ambito toscano e risalente al XIII secolo, esattamente come tutti gli esemplari redatti in versi, è certo sottoposto a esigenze metriche, ma l'uso dei due termini usati come sinonimi in testi di prosa, anche decisamente posteriori, mostra come l'associazione tra le due sostanze resti operante e ricorrente per tutta l'età medievale<sup>77</sup>.

L'espressione ebraica *man hu* significa letteralmente «che cosa (è)?» e denota un'evidente incertezza circa la natura della sostanza cui si riferisce<sup>78</sup>. Gli esegeti della scrittura testamentaria hanno identificato la manna con una gamma di sostanze dolci rintracciabili su alcune specie vegetali: si tratta di secrezioni zuccherine che possono essere prodotte dalla trasudazione della pianta stessa, essere secrete dagli afidi (pidocchi della pianta), come nel caso della

<sup>77</sup> Del tutto analogo, ad esempio, il passaggio redatto in prosa: «[...] *alle api o pecchie che fanno il mele, le quali si partono a grandi ischiere dal loro chovile, andando per la manna e per lo cibo che a lloro bisogna, pognendosi di fiore in fiore, [...]*» (*Chiose dette del falso Boccaccio. Paradiso*, a cura di W. Warren Vernon, Firenze, Piatti, 1846, p. 694 [TLIO]).

<sup>78</sup> «Gli Israeliti la videro e si dissero l'uno l'altro: «*Man hu*: che cos'è?» perché non sapevano che cosa fosse» (*Esodo*, 16, 15). Sull'incertezza relativa all'identificazione della manna si veda: P. DUMOULIN, *La manne dans le livre de la Sagesse: Synthèse de traditions et Préparation au Mystère Eucharistique*, tesi di laurea discussa presso l'Università Pontificia Gregoriana, Roma, relatore M. Gilbert, a.a. 1990-1991, vol. I, pp. 104, 111. Un buon quadro di sintesi sul percorso esegetico relativo all'identificazione della manna è proposto in: *Enciclopedia della Bibbia*, dir. A. Rolla, F. Arduoso, G. Ghiberti, G. Marocco, Torino-Leumann, 1971 (ed. originale: *Enciclopedia de la Biblia*, S.A., Barcelona), vol. IV, pp. 894-895. Rilevante ai fini del discorso è constatare come l'incapacità di identificare la manna riguardi ancora l'esegesi medievale. Alcuni passaggi tratti da commentari biblici trecenteschi evidenziano, infatti, quanto poco accertata fosse la sua natura: «[...] *e nota che questa manna si dice per alcuni essere stata come pasta e mèle cotta con olio, e chi dice pasta fogliata con unto; come che fosse, ella era come curiandoli che piovevano [...]*» (FRANCO SACCHETTI, *La battaglia delle belle donne. Le lettere. Le Sposizioni di Vangeli*, a cura di A. Chiari, Bari, 1938, Sp. 45, p. 268 [TLIO]). Merita inoltre segnalare che la mancanza di identificazione riguarda anche il suo sapore: infatti, nonostante risulti prevalente l'attribuzione di «dolcezza» – cui l'uso retorico del termine *manna* fa ampio ricorso – questa viene associata a una gamma indistinta di sapori che vengono a determinarsi a seconda del gusto dei consumatori. L'accezione di «dolcezza» ha qui il significato lato di «risultare gradito, piacevole al palato del destinatario»: «*che per la manna ch'era sì dolce che ciascuno vi trovava tal sapore chent'elli volea, cioè ad intendere lo gran dolzore e 'l gran diletto [...]*» (il passaggio è tratto dall'*Esposizione del Paternostro* di Zuccherio Bencivenni, contenuta in L. RIGOLI, *Volga-*

melata, o di un prodotto di determinate fotosintesi come la mannite che stilla dal *Fraxinus ornus* (il cosiddetto albero della manna)<sup>79</sup>. Presenti nella flora in percentuali infinitesime, queste sostanze raggiungono in natura proporzioni che non consentono loro di asurgere al rango di alimenti e, seppure commestibili, esse rimangono al margine della dieta umana<sup>80</sup>. Se si considera che esse, alla pari del nettare floreale, possono essere a loro volta bottinate dall'ape mellifera e utilizzate per produrre il miele, appare sostenibile che l'asse associativo miele-rugiada-manna, che dissemina infiniti esempi in tutte le tradizioni di scrittura medievali, sia originariamente dovuta all'incapacità di distinguere tra melata, mannite e miele propriamente detto<sup>81</sup>.

In questo sofisticato gioco di incastri mentali una distinzione merita di essere evidenziata: mentre la biblica manna, pur sfug-

*rizzamento dell'Esposizione del Paternostro*, Firenze, Piazzini, 1828, p. 55 [TLIO]); «*La manna abbiente ogni sapore è essa divinitade, la quale hae in sé ogni dolcezza*» (IACOPO DA VARAGINE, *Leggenda Aurea*, Volgarizzamento toscano del Trecento a cura di A. Levasti, Firenze, 1924-1926, vol. I, p. 187 [TLIO]); «*Quando dice che 'l popolo d'Egitto vivea di manna, intendi che chi avea voglia d'una cosa lessa, in quella manna vi trovava il suo sapore, e così chi avea voglia d'una arosta il simile, e così de l'altre cose*» (FRANCO SACCHETTI, *Sposizioni*, cit., Sp. 36, p. 231).

<sup>79</sup> Alcuni esperimenti condotti dall'entomologo Bodeheimer dell'Università Ebraica di Gerusalemme nel 1927 hanno avvalorato la tesi secondo la quale il termine biblico "manna" indichi la secrezione prodotta da cocciniglie di genere femminile (*Trabutina mannipara*) rintracciabile in proporzioni considerevoli nei mesi estivi sulle tamarici (*Tamarix mannifera*): *Enciclopedia della Bibbia*, cit., p. 894.

<sup>80</sup> Questo non esclude che grazie a incisioni praticate sulle specie vegetali che ne risultano, per motivi diversi, particolarmente ricche, esse non fossero raccolte e utilizzate. La voce *manna*, in questa ristretta accezione, compare infatti nel già citato manuale di mercatura come prodotto di lusso (sotto la voce "*spezierie minute*"), importato dal vicino Oriente: la destinazione d'uso sembra essere rimasta circoscritta, in Europa, all'impiego medico. (FRANCESCO BALDUCCI PEGOLOTTI, *Pratica*, cit., pp. 36, 70, 78, 109, 295). Nelle regioni medio-orientali tuttavia una determinata manna viene utilizzata anche a scopo alimentare da parte dei Buduini: si veda la voce *Manna* (3), in *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, a cura di S. Battaglia, Torino, 1975 (citato in seguito come G.D.L.I.).

<sup>81</sup> Che l'associazione tra rugiada e miele sia intimamente connessa all'incapacità di identificare la melata come sostanza vegetale autonoma è suggerito anche dalle denominazioni che questa assumerà in alcune lingue europee, quale l'inglese *honeydew* e il tedesco *Honigtau* che corrispondono alla fusione dei due termini miele-rugiada: cfr. la voce corrispondente in *Dictionary of Beekeeping Terms*, a cura di E. Crane, Bucharest, 1979.



gendo a ogni tentativo d'identificazione<sup>82</sup>, resta un'entità specifica nell'immaginario ebraico-cristiano e, grazie a questo, la sua assimilazione al miele resterà di tipo analogico<sup>83</sup>, queste sostanze zuccherine – che sono il cardine della convergenza – rimangono generalmente estranee allo scibile medievale, che le relega, quando le riconosce, a una sottospecie di miele<sup>84</sup>.

Di quest'ultimo caso è ancora Thomas di Cantimpré a offrire la più nitida delle formulazioni, poiché egli distingue nella sua opera due tipi di "miele". Il primo, verosimilmente corrispondente alla melata, è detto naturale: esso si condensa sulle piante spontaneamente, è più liquido dell'altro e risulterebbe reperibile in Oriente, depositato su alberi e cespugli. Il secondo tipo, ovvero il miele propriamente detto, è qui etichettato come artificiale: è un prodotto delle api, disponibile anche in Occidente e dalla consistenza più densa, rintracciabile sui frutti e sui fiori<sup>85</sup>.

<sup>82</sup> Sull'esegesi tardomedievale dei passi biblici riguardanti la manna, ovvero sull'ambiguità delle definizioni a essa attribuite si torni alla nota 78 di questo stesso capitolo.

<sup>83</sup> Significativa la ricorrenza, nella pratica retorica, dell'accostamento tra miele e manna come endiadi utile a evocare la dolcezza divina: «[...] *la gratia de Deo k'è manna e mele* [...]» (M. ROMANO, *Il "Bestiario moralizzato"*, in *Testi e interpretazioni*. Studi del Seminario di Filologia romanza dell'Università di Firenze, Milano-Napoli, 1978, p. 798 [TLIO]); «[...] *[O] gusto ke assaiavi cibo ollosol' sovr'onne manna e mmèle, l' confortativi, dolçe, delectoso [...]*», «[...] *Tu passi mèle e mmanna/ et onn'altra vidanna [...]*», (R. BETTARINI, *Iacopone e il Laudario Urbinate*, Firenze, 1969, pp. 107, 577 [TLIO]).

<sup>84</sup> Sul significato del termine *melligo* utilizzato da Plinio (*Naturalis historia*, XI, 5) sussistono alcune incertezze (si veda la nota 14 nell'ed.consultata della stessa, vol. II, p. 553 che ipotizza la corrispondenza con la propoli): tra la gamma dei significati possibili si può prendere in considerazione anche quello di "melata", in ogni caso il termine non viene più utilizzato. Anche la generica espressione *glutinositas* – talvolta utilizzata negli scritti di epoche posteriori – si riferisce più verosimilmente alla propoli (cfr BARTOLOMEO ANGLICO, *De rerum*, cit., p. 521). Originale invece, su questo punto, il passo dell'enciclopedista Konrad von Magdeburg sul *Miltawe*, che ne riconduce l'origine agli acari (si veda: L. ARMBRUSTER, *Biene*, cit., p. 117); l'identificazione tra questo termine e la melata resta tuttavia incerta, si veda: *Etymologisches Wörterbuch des Deutschen*, Berlin, 1993, ed. ridotta: München, 1997, p. 855.

<sup>85</sup> «*Notandum autem quod duplex mel est: naturale, sicut istud quod in aere virtute nature conrescit; artificiale, quod apud labore vel arte natura magistra componitur. [...] Et quidem notandum est, quod mel in oriente descendit super terram et in arboribus atque herbis, et si non in tanta abundantia sicut ros. Queritur autem, cum in nostro orbe flores et fructus sint, unde fumi – sicut dictum est – in superiora conscendunt, ex quibus humor mel-leus generetur; quare etiam apud nos in partibus Europe, sicut ros vel nives vel pluvia, mel-*

*Il miele nella cosmogonia del XIII secolo: la «regio mellis»*

L'assimilazione tra il miele propriamente detto e le altre sostanze dolci concorre, in maniera decisiva, all'elaborazione del mito del miele come dono celeste, poiché, imparentando il miele con la manna biblica e la rugiada, questi ne condividerà la provenienza. Nelle rappresentazioni offerte dalla tradizione enciclopedica il miele proviene comunque dall'alto, ma questa generica verticalità assumerà nell'enciclopedismo del Duecento una precisa definizione spaziale.

Sotto l'impulso della riscoperta scientifica di Aristotele, Alberto Magno presenta il miele come una sostanza veicolata dalla rugiada, che scende sulla terra depositandosi sui fiori, interpretati come piccoli contenitori a loro volta sezionati da uno schema verticale. Da qui, infatti, esso colerebbe a causa del calore solare, e, solo in parte, si condenserebbe sulla porzione intermedia del fiore in forma di gocce. Il sedimento di tale processo è la cera, intesa semplicemente come parte solida della stessa sostanza originariamente indistinta. Merita soffermarsi sul fatto che, secondo questa ricostruzione, miele e cera compartecipano della stessa essenza, ed è in ragione di questa stessa natura che la cera sarebbe, in assoluto, il più idoneo contenitore per l'alimento<sup>86</sup>.

Il microcosmo della corolla floreale non è l'unico a essere stato minuziosamente sezionato, poiché, sulle orme del miele, la stessa sorte era toccata alla volta celeste: qui, più che altrove, si rintracciava la sua origine e non venne sprecata la possibilità di stabilire un rapporto gerarchico con l'altra sostanza ultraterrena con cui, più o meno consapevolmente, si era spesso intersecata. Cinque secoli dopo la stesura delle *Etymologiae*, il *De natura rerum* di Thomas di

*la de superioribus non descendunt? [...]*» (THOMAS DI CANTIMPRÉ, *Liber*, cit. p. 382) Si confronti il passo con quello formulato da Avicenna sulla distinzione tra miele e manna riportato nel testo. Sulla spiegazione della diversa distribuzione geografica dei due tipi di miele, si veda invece il paragrafo successivo.

<sup>86</sup> «*Quoniam cera non est nisi faex mellis: et congregando longe lateque distribuunt se super flores*»: ALBERTO MAGNO, *De animalibus*, cit., p. 634. Ma si consideri su questo passaggio piuttosto l'edizione Stadler del 1916 utilizzata da Ludwig Armbruster che ne conduce un'analisi esaustiva e dalla quale sono stati estrapolati passaggi omessi nell'edizione qui utilizzata (L. ARMBRUSTER, *Die Biene*, cit., (2), p. 127).

Cantimpré riprendeva, esplicitandola, la relazione tra miele e manna, a chiarimento di ogni equivoca sovrapposizione: un'ingegnosa parcellizzazione del cielo colloca il miele in una regione celeste che sottostà a quella dove risiede la manna, mettendo definitivamente ordine tra le due sostanze. Sebbene l'ispirazione dello schema sia di marca aristotelica, resta innegabile che sia il fermento "scientifico" del Duecento a determinarne il recupero attribuendo al miele maggiore attenzione<sup>87</sup>. Se ci si serve, ancora una volta, dell'opera di Thomas di Cantimpré non è perché manchino altri riscontri nella letteratura cosmografica coeva e posteriore<sup>88</sup>, quanto piuttosto per l'accuratezza descrittiva offerta da un autore certo più interessato di altri al miele e alla sua provenienza.

La *regio mellis* compare tra le sfere celesti, che sono in tutto sette, e si posiziona tra quella della pioggia e quella del "laudano", che sottostà a sua volta a quella della manna. Sul termine adottato *lagdanum* sussistono una serie di incertezze: Ludwig Armbruster le riassume sotto la generica categoria di sostanze dolci non meglio identificate<sup>89</sup>. Assumendo la stessa definizione la formulazione acquisisce coerenza, poiché riconduce le ultime tre sfere al comune

<sup>87</sup> Non ci si riferisce qui solo alla riscoperta del testo (disponibile e utilizzato nella versione latina *De meteoris*), ovvero alla sua traduzione e affermazione nei programmi universitari, quanto al peso dei suoi commentari, capaci di porre in evidenza singoli aspetti della rappresentazione aristotelica, ovvero alla relativa autonomia di cui godette la ricostruzione scientifica due- e trecentesca nata sotto il modello aristotelico: l'opera di Thomas di Cantimpré ne è ottimo esempio (cfr. *La Metaura*, cit., pp. 17-18).

<sup>88</sup> Sulle formulazioni rintracciabili tra gli enciclopedisti considerati si veda, ad esempio, quella di BARTOLOMEO ANGLICO, *De rerum*, cit., pp. 495-497. Per le rappresentazioni posteriori si consideri, ancora a titolo di esempio, la cosmogonia cinquecentesca del Citolini: («[...] *Ne la regione inferiore saranno le nebbie; e in essa ancora vi potrebbe star la brina, la rugiada, il mele e la manna* [...]»): A. CITOLINI, *Tipocosmia*, Venezia, 1561, p. 68 (la citazione è tratta da G.D.L.I., a cura di S. Battaglia, Torino, 1975, p. 372). In tale rappresentazione del cielo confluisce la nozione di "respirazione terrestre" rintracciabile nella *Naturalis historia* di Plinio, II (38), (nell'ed. consultata, cit., vol. I, pp. 269 sgg.). Sempre da intendersi in relazione alla teoria della traspirazione terrestre è la formulazione dei "due" tipi di miele, ovvero il naturale e l'artificiale, entrambi circolanti nell'atmosfera.

<sup>89</sup> L. ARMBRUSTER, *Die Biene*, cit., (1), p. 86. Sull'interpretazione del termine adottato *lagdanum* permangono diverse possibilità, tuttavia la descrizione fornita nello stesso testo induce a credere che si debba identificare la sostanza con un oleoresina essudata da diverse specie di *Cistus*; rilevante, in questo contesto, il suo sapore gradevole e il suo odo-

denominatore della dolcezza, medesimo sapore di sostanze che risultano tanto meno familiari e riconoscibili, quanto più di provenienza elevata. Significativamente si tratta di strati celesti superiori a quelli identificati come sedi dei diversi agenti atmosferici, e nella fattispecie: rugiada, neve, grandine e pioggia. Questa interpretazione rende ragione dell'abbondanza di miele, laudano e manna nelle regioni orientali, qui favorite dalla purezza dell'aria, mentre la loro minor reperibilità in Occidente resta attribuita alla vischiosità dell'atmosfera che ne ostacolerebbe il moto, intrappolando le sostanze nei passaggi intermedi.

Com'è noto, la cultura medievale e poi rinascimentale ha fortemente proiettato la sua spiccata sensibilità spaziale sulle categorie alimentari. Sugli alimenti si riflette, in ragione della loro provenienza, la gerarchia di valori che uno schema verticale affida a ogni porzione della terra e del cielo<sup>90</sup>. La derivazione celeste costantemente attribuita al miele, non può, in tal senso, restare immune da alcune implicazioni relative alla sua "natura". Come lo stesso testo specifica nella parte introduttiva sugli "umori aerei", «tanto più in alto l'umore ascenderà dalla terra, tanto più esso si sublimerà», secondo un processo di "assottigliamento" della sostanza, che corrisponde a una sua graduale nobilitazione e acquisizione di vigore ed energia<sup>91</sup>. Sulla pertinenza di questa collocazione non è fuori luogo ricordare che, a causa della rudimentalità della tecnica di estrazione, in tutta l'età medievale al miele rimane accorpata – sebbene in proporzioni minute – la pappa reale, sostanza effettivamente dotata di uno straordinario potere energizzante<sup>92</sup>.

re pregevole simile a quello della mirra. Si tratta, in ogni caso, di un'essenza vegetale citata nella Bibbia (cfr. *Enciclopedia della Bibbia*, cit., vol. IV, p. 512; E. PAVARI MAZZETTI, *Le piante nella Bibbia*, s.l., s.n., 19-, dispense inedite disponibili presso la biblioteca della Facoltà Teologica dell'Italia Centrale di Firenze, f. II).

<sup>90</sup> Si veda, sull'argomento, A.J. GRIECO, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe-Xve siècles)*, tesi di dottorato, dir. C. Klapisch-Zuber, EHESS, Paris, 1987, pp. 196 sgg.

<sup>91</sup> «*Et notandum quod quanto altius de terra fumus ascenderit, tanto magis subtiliatur. Unde manna subtilissimus est ac vivificacissimus omnibus humoribus. Hii igitur septem humores aerei diversas substantias et substantiarum diversas efficacias temperantie secundum diversimodas aeris regiones sumunt*» (THOMAS DI CANTIMPRÉ, *Liber*, cit., p. 379).

<sup>92</sup> E. CRANE, *The World*, cit., pp. 547-548.

Unico alimento quotidiano a costituire una sorta di riserva commestibile delle sfere sublunari, significativamente il miele condivide questo destino con la manna e con un'altra essenza biblica di pregio<sup>93</sup>. Queste sostanze possono quindi intendersi come gli stessi «*aquosi humores [...] gradatim de regione in regione per intervalla temporum transformantur*». L'immagine che ne risulta conferisce al miele, in chiave cosmogonica, massima dignità, poiché è proprio in ragione di questa prossimità spaziale che esso condividerà con dette sostanze, e nella fattispecie con la manna, l'onore e l'onere di una forte connotazione mistica: è un processo fisico quello che spiega come il *panis angelorum*<sup>94</sup> sia un'essenza di miele, laddove resta evidente che questa ripartizione dell'etere sia un tentativo di conciliare nozioni di natura poco compatibile, creando una corrispondenza tra nozionismo biblico e antiche razionalizzazioni della fenomenologia naturale<sup>95</sup>.

L'ambiguità emerge solo da un approfondimento di questa ricostruzione, dove, a ben guardare, il miele ha in realtà un'origine terrestre, e il cielo compare piuttosto come stazione intermedia. È dalla terra infatti che esso salirebbe verso l'alto per poi ridiscendere a causa di un successivo appesantimento: questo singolare alimento viaggerebbe quindi grazie a una sorta di respirazione terrestre, fatta di evaporazione e liquefazione<sup>96</sup>. Il miele trova in questa formulazione una tappa intermedia nella storia della sua rappresentazione spaziale: anticamente appartenuto al cielo, prima di essere definitiva-

<sup>93</sup> Miele e laudano compaiono elencati insieme in un passo dell'antico testamento come prodotti di lusso: «[...] prodotti più scelti del paese: un po' di balsamo, un po' di miele, resina e ladano, pistacchi e mandorle [...]»: *Genesi* 43, 11.

<sup>94</sup> Sul significato trascendente di manna come "dono" e come "parola" si veda: A. WÉNIN, *Pas seulement de pain. Violence et alliance dans la Bible*, Paris, 1998, pp. 217-222.

<sup>95</sup> «L'incremento delle traduzioni e l'affermazione dell'aristotelismo avevano provocato un rivolgimento della speculazione teorica e una conseguente necessità di conciliare la scienza della natura aristotelica e i principi della religione cristiana»: introduzione in *Metaura*, cit., p. 15.

<sup>96</sup> «[...] *humor melleus, qui de floribus et fructibus atque frugibus in fumis per solem ad superiora transvehitur, apud nos viscosas et lubricas aeris regiones transire non potest, et maxime propter nubilosam nubium regionem, necquitque venire ad propriam illam tranquillam et pacificam regionem que super nubes est, ut ibi paulative densatus humor pondere suo ad nos iterum deferatur*»: THOMAS DI CANTIMPRÉ, *Liber*, cit., p. 382.

mente restituito alla terra dall'età moderna, esso trova nel moto convettivo atmosferico la più convincente delle mediazioni possibili.

#### LATTE E MIELE: RAGIONI E FORTUNA DI UN LUOGO COMUNE

Nella sua succinta esposizione sugli alimenti Isidoro di Siviglia aveva inventariato il miele accanto al latte, ultimi generi presentati prima di passare al capitolo sulle bevande, punto di sutura tra gli alimenti solidi e quelli liquidi<sup>97</sup>. Questa collocazione, comprensibile per il latte, appare meno ovvia per il miele, e si spiegherebbe solamente in ragione del suo frequente impiego disciolto in bevande, ovvero della sua solubilità: lo stesso testo ricorda, infatti, come esso caratterizzi una serie di misture liquide, dette in ragione di ciò *mulsae*<sup>98</sup>. Senza trascurare il peso di tale pertinenza, risulta evidente che la destinazione d'uso offre una spiegazione solo parziale della vicinanza tra latte e miele, che rimane, di fatto, tutt'altro che scontata e certamente non imperniata su affinità tipologiche. Su questo accostamento – come su molto altro – Isidoro, lungi dal costituire eccezione, inaugura la norma: la coppia, infatti, si cristallizza nel genere enciclopedico divenendo prassi espositiva fino alle trattazioni sugli alimenti cinquecentesche che, aggiornando il criterio di classificazione, collocheranno il miele tra i condimenti, spesso accanto allo zucchero, e il latte in tutt'altra sezione<sup>99</sup>. Nell'accostamento del

<sup>97</sup> ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologiae*, a cura di L. Lindsay, Oxford, 1911, XX, II, 34 sgg.

<sup>98</sup> Per la definizione di bevande a base di miele disciolto, quali *oxymelum*, *hydromelum*, *mellicratum* e al., vedi: *Ibidem*, XX, 3, 10 sgg.; per una rassegna puntuale sulle bevande a base di miele e terminologia relativa si veda: E. CARNEVALE SCHIANCA, *Acqua e miele: variazioni sul tema*, in «Appunti di gastronomia», novembre 2002 (39), pp. 18-36; Id., *Antiche bevande con il miele*, in «Appunti di gastronomia», giugno 2003 (41), pp. 16-22.

<sup>99</sup> Su come nella tradizione enciclopedica latte e miele vengano presentati uno accanto all'altro, si veda, tra gli altri: RABANO MAURO, *De Universo*, in *Patrologiae Latinae cursus completus*, a cura di J.P. Migne, XXII, cc. 593-594; BARTOLOMEO ANGLICO, *De rerum proprietatibus*, Wolfgang Richterum, 1601, XIX, LII, pp. 1183-1189. Il *De honesta voluptate* rappresenta, anche cronologicamente, una tappa intermedia, adottando la sequenza: "miele", "zucchero", "latte" (BARTOLOMEO PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino, 1985, pp. 47-50). Viceversa per visionare come l'ordine trovi un nuovo assetto a partire dalla prima età moderna, privilegiando il potere edulcorante e quindi l'accostamento con lo zucchero, si veda, ad esempio: BALDASSARE PISANELLI, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Bologna, 1980 – rist. anastatica dell'edizio-

latte al miele l'esercizio della catalogazione enciclopedica proietta, in realtà, una sorta di parentela mentale tra i due alimenti, parentela così salda da costituire una sorta di *topos* della tassonomia medievale. Sancita dal riferimento alle Scritture, tale comunanza risulta ricca di riferimenti letterari e viene ribadita nel corso dei secoli da una serie di usi rituali.

L'archetipo biblico che ne ha originariamente suggellato l'unione è quello secondo il quale, mesciati in un'unica benefica pozione, essi scorrono insieme nei fiumi immaginifici prefigurati dall'Antico Testamento. Come si cercherà di mostrare, tali fiumi hanno letteralmente inondato la sfera del "meraviglioso" medievale. Se le forme del loro ricorso sono state molteplici, resta innegabile, in termini generali, che i *flumina lactis et mellis* affiorino da una stratigrafia mentale decisamente complessa, di cui ci si limiterà qui a segnalare alcune evoluzioni.

Il latte e il miele sono stati, insieme, utilizzati come comunione nel rito battesimale nella Chiesa delle origini. Quest'uso è documentato per i territori sotto l'influenza della Chiesa Romana fino alla prima metà del VII secolo, quando entrambi gli alimenti smisero di comparire nella comunione, lasciando tale ruolo centrale ai soli pane e vino<sup>100</sup>. L'uso sacramentale di questo binomio alimenta-

ne di Venezia, presso, Domenico Imberti, 1611 –, pp. 145-147; MICHELE SAVONAROLA, *Libreto de tutte le cosse che se manzano* ristampa anastatica in M. ALBERTINI, *Breve storia di Michele Savonarola*, cit., cap. 17-18, cc. 47-48). L'introduzione di questa modifica risente senz'altro del modello dei *regimina sanitatis* di produzione araba: all'interno di questo filone, infatti, destinato a un'influenza determinante sulla produzione occidentale, i due dolcificanti vengono presentati insieme con un enorme anticipo sulla tradizione enciclopedica. Si veda, ad esempio, l'ordine degli alimenti nel *Tacuinum Sanitatis* di Ibn Butlūn: vedi *Le Taqwīm al Sihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlūn: un traité médical du XI<sup>e</sup> siècle*, a cura di H. Elkhadem, Leuven, 1990, pp. 198-199.

<sup>100</sup> Per documentarsi su tale uso si veda innanzitutto A. FRANZ, *Die kirchlichen Benediktion im Mittelalter*, Freiburg, Herdesche Verlagshandlung, 1909, vol. I, pp. 594-603; sulla sua interpretazione alla luce degli scritti neotestamentari: M.J. PIERRE, *L'Eucharistie des "Odes de Salomon"*, in *Nourriture et repas dans les milieux juifs et chrétiens de l'Antiquité*, a cura di C. Perrot, Paris, 1999, pp. 241-254; ma si considerino anche A.E. FIFE, *The concept of the sacredness of bees, honey and wax in Christian popular tradition*, Ph.D., Stanford University USA, 1939, pp. 169-191; E. WIMMER, *Biene und Honig in der Bildersprache der Lateinischen Kirchenschriftsteller*, Dissertation der Universität Salzburg, Prof. G. Pfligersdorffer, 1993, Wien, 1998, pp. 73-78; *Dictionnaire encyclopédique de la liturgie*, a cu-

re non manca di riflessi negli scritti dottrinali: i riferimenti disponibili appaiono interessanti se letti cercando di cogliere a che tipo di funzione corrisponde esattamente ciascuno dei due alimenti.

Il *Sacramentarium Leoninum*, documento liturgico del IV secolo dell'era cristiana, spiega l'unione tra latte e miele come unione della sostanza della terra e del cielo, sintesi tra terreno e ultraterreno<sup>101</sup>. Gregorio Magno, vissuto tra il VI e il VII secolo, dimostra che agli albori del Medioevo il significato di questa coppia di cibi si rifaceva ancora pienamente a questo tipo di complementarietà, come si evince dal suo *Commento al libro di Giobbe* (II,185):

Quando la grazia dello Spirito Santo scende su di noi, ci cosparge e riempie l'animo in egual misura di miele e di burro. Il miele discende dall'alto, il burro deriva dal latte degli animali, pertanto l'uno proviene dall'aria e l'altro dalla carne.<sup>102</sup>

Il riferimento al latte è, in quest'ultimo caso mediato dalla presenza del burro, da intendersi qui come sua più nobile parte<sup>103</sup>: la coppia burro-miele sostituisce in questo, come in altri casi, il binomio di base latte-miele<sup>104</sup>, risultando chiaro, dall'interscambiabilità del-

ra di D. Sartore, A. Triacca, Brepols, 1992, vol. I, voce *Baptême*, pp. 100-112, ma in particolare p. 106; L. DUCHESNE, *Storia della Chiesa antica*, Roma, 1911, vol. I, p. 275; C. VOGEL, *Symbol cultuels chrétiens. Les aliments sacrés: poisson et refrigeria*, in *Simboli e simbologia nell'alto Medioevo*, XXIII Settimana di studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, 3-9 aprile 1975, Spoleto, 1976, pp. 197-252.

<sup>101</sup> Il testo recita: «*Coniunge ergo famulos tuos, domine, spiritui sancto, sicut coniunctum est hoc mel et lac, quo caelestis terrenaque substantiae significatur unitio in Christo Iesu domino nostro [...]*» (A. FRANZ, *Die kirchlichen*, cit., p. 598).

<sup>102</sup> La citazione è tratta da B.F. BECK, *Honey and Health*, New York, 1938, p. 201. Altro rimando a questo tipo di complementarietà tra latte e miele nella Chiesa delle origini è contenuto nell'epistola di Barnaba del II secolo d.C. (cfr. A.E. FIFE, *The concept*, cit., pp. 173-174), il cui testo offre un rimando al costume ebraico di nutrire il neonato prima con miele e poi con latte.

<sup>103</sup> Sull'affermazione dell'uso quaresimale del burro e sulle valenze assunte dallo stesso nella tradizione medievale si veda: M. MONTANARI, *Condimento, fondamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*, in *Alimentazione e nutrizione: secc. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, Atti della Ventottesima settimana di Studi dell'Istituto Internazionale di storia economica "F. Datini", Prato, 22-27 aprile 1996, Firenze, 1997, pp. 28-51; in particolare sul ruolo liturgico del burro: *Ivi*, p. 46.

<sup>104</sup> Nella profezia di Isaia il Messia viene annunciato come colui che «si nutrirà di burro e miele» (*Isaia*, 7, 15).



le formule, che si tratta di una variante di pregio del medesimo abbinamento<sup>105</sup>, che resta ancora da decodificare.

Tornare all'archetipo biblico consente di far luce su alcuni significati metastorici che rendono intelligibile il messaggio dei Padri della Chiesa. L'immagine dei fiumi di latte e miele ricorre ventuno volte nell'Antico Testamento: si tratta in assoluto della formula che per antonomasia richiama la terra promessa, sintetica evocazione della felicità ambita<sup>106</sup>. Nel suo illuminante articolo sulla logica alimentare ebraica Soler propone dell'immagine una lettura univoca: «non sono né il miele né il latte che scorrono, è l'acqua»<sup>107</sup>. L'acqua è il presupposto logico e la condizione primigenia di ogni forma di vita, quindi non dice il falso chi legge «i fiumi di latte e miele» come sintesi poetica di una terra dove scorre l'acqua<sup>108</sup>: è a essa che si deve ogni fioritura, senza la quale non vi sarebbe miele, è a essa che si deve la sopravvivenza di ogni mammifero, condizione necessaria per disporre di latte. L'interpretazione, nella sua linearità, è senz'altro convincente, nondimeno essa fa torto all'economia della scrittura biblica, sacrificando chiavi di lettura senza le quali non si comprenderebbe la fortuna e l'attualità di cui quest'immagine godette in tradizioni postume e, nella fattispecie, in quella medievale.

L'acqua disseta: il latte e il miele, invece, nutrono. Il latte è l'unico alimento in grado di consentire da solo pieno sostentamento alla fisiologia umana; la sua assoluta compatibilità con le esigenze nutritive dell'organismo lo rende cibo per eccellenza: completo e sufficiente, esso potrebbe scorrere da solo nei fiumi paradisiaci. In questo senso la necessità diventa, piuttosto, comprendere perché nell'immaginario giudaico-cristiano un alimento che si contraddistingue per la sua autonomia è stato costantemente associato a un

<sup>105</sup> Si vedano i riferimenti alla coppia burro-miele utilizzata come possibile variante di quella latte-miele in A.E. FIFE, *The concept*, cit., p. 152.

<sup>106</sup> Per tutti i riferimenti alla scrittura testamentaria vedi: A.E. FIFE, *The concept*, cit., p. 136.

<sup>107</sup> J. SOLER, *Le ragioni della Bibbia: le norme alimentari ebraiche*, in *Storia dell'alimentazione* a cura di J.L. Flandrin e M. Montanari, Bologna, 1997, p. 46.

<sup>108</sup> Questa lettura tende a negligenza elementi specifici, accomunando la genesi ebraica a quella di altre religioni: le acque, com'è noto a tutti gli esegeti dei miti dell'origine, precedono e fanno da supporto a ogni creazione.

altro e, nello specifico, a che tipo di esigenza allude il suo cronico accostamento al miele.

La scrittura biblica proietta nella condizione ideale della terra promessa un appagamento per la totalità delle aspirazioni umane, corporee ed extra-corporee, prospettando un nutrimento fisico quanto metafisico. Il latte è un prodotto di origine animale: la dipendenza che esso genera è sempre rivolta a un altro essere vivente, in un legame che si esaurisce all'interno della sfera naturale. Che il miele, invece, provenga dall'alto e sia un'elargizione celeste è assunto comune alle culture di ceppo semitico quanto a quelle indoeuropee<sup>109</sup>. L'incomprensibilità e la sostanziale estraneità della sua genesi ne fanno una sorta di ricompensa alimentare di origine soprannaturale, ricordando all'uomo la più radicale delle sue dipendenze e la più motivata delle gratitudini, quella verso l'entità creatrice<sup>110</sup>. Se, dunque, il latte è sufficiente alla sopravvivenza dell'individuo fisico, esso relega l'uomo al mondo animale, laddove il miele, invece, rimanda e alimenta il suo atavico bisogno di trascendenza, assurgendo, in questo senso, al rango di nutrimento spirituale.

Che esso sazi la fame mistica dell'uomo sarà un concetto particolarmente caro agli esegeti della prima Cristianità: saranno, tra gli altri, Gerolamo, Ambrogio, Agostino, fino a Cassiodoro a rendere esplicita questa valenza, attribuendo al miele il primato tra gli *escis cordis*<sup>111</sup>. La Scrittura fa dunque ricorso al miele per soddisfare un'aspirazione a cui il latte, troppo compromesso nella sua dimensione

<sup>109</sup> Per i riferimenti alla sacralità del miele nelle culture egiziana e assiro-babilonese, vedi H.M. RANSOME, *The sacred bee in ancient times and folklore*, Burrowbridge, 1986, p. 24-42; pp. 55-74; per la cultura di ceppo germanico e slavo: *Ivi*, p. 155 sgg.; per il mondo greco-latino si veda: H.M. FRASER, *Beekeeping in Antiquity*, London, 1931, complessivamente: pp. 123-137, in particolare: p. 136, nota 1; F. BERGER, *Von Biene, Honig und Wachs uns ihrer kulturhistorischen und medizinischen Bedeutung*, Zurigo, s.d., p. 46.; per la stessa concezione nella cultura ebraica e islamica vedi: A.E. FIFE, *The concept*, cit., pp. 137 sgg. Un quadro sintetico è offerto in: E. CRANE, *The World History of Beekeeping and Honey Hunting*, London, 1999, pp. 194-195.

<sup>110</sup> «Questa deliziosa provvista, nascosta come un tesoro, è una ricompensa e a esso è stato immediatamente associato il simbolismo più nobile, più benefico [...]»: M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia naturale e morale dell'alimentazione*, Firenze, 1991 (ed. originale: *Histoire naturelle & morale de la nourriture*, Paris, 1987), p. 19.

<sup>111</sup> I numerosi riferimenti sono rintracciabili in E. WIMMER, *Biene*, cit., pp. 47 sgg.

organica<sup>112</sup>, non poteva rispondere, e a questo tipo di complementarietà si rifà la dottrina dei primi secoli dell'era cristiana e dell'alto Medioevo, certamente condizionata dalla necessità di valorizzare la completezza di una coppia alimentare ai tempi investita della più alta funzione sacramentale<sup>113</sup>. Questa lettura riaffiorerà, episodicamente, in alcuni stralci di esegesi testamentaria decisamente posteriori: è il caso, ad esempio, del passo trecentesco di Giovanni delle Celle sulla terra di "*ripromissione*", dove egli si premura di chiarire che «*questo latte e mèle è l'umanità e lla divinità di Cristo*»<sup>114</sup>. Tali reminiscenze, tuttavia, non contraddicono in alcun modo una graduale e incontestabile perdita di centralità dei due alimenti, già rilevabile a partire dai secoli centrali dell'età medievale, quando, venuta meno da tempo la loro rilevanza liturgica, il simbolismo alimentare di matrice cattolica era oramai definitivamente orientato verso altri prodotti.

Rimane rilevante, però, tenere presente che, per un arco temporale che si estende fino a Gregorio Magno, ovvero al principio del VII secolo, il latte e il miele godono ancora di pari dignità rispetto all'olio e al vino, cibi che solo in un secondo momento eb-

<sup>112</sup> Nella concezione di Paolo «il latte è considerato negativamente come bevanda dei carnali ancora sottomessi alla gelosia e alla discordia, conformi alla legge degli uomini e non a quella di Dio» (M.J. PIERRE, *L'Eucharistie*, cit., p. 245).

<sup>113</sup> Che tale esegesi sia da porre in relazione all'uso dei due alimenti nella comunione battesimale è dimostrato dal fatto che gli unici riferimenti espliciti su questo punto si condensano nello stesso arco cronologico in cui questa pratica era in vigore. Non casualmente, queste associazioni perdono di interesse già nei secoli centrali del Medioevo, quando latte e miele hanno da tempo perduto l'originaria centralità liturgica. Un manoscritto del monastero di San Gallo del X secolo, relativo alla benedizione ancora praticata del latte e miele come cibo quotidiano, ricalca fedelmente il testo del *Sacramentarium Leoninum*, redatto quando gli alimenti avevano ancora una funzione sacramentale, e traslascia esclusivamente la frase che allude alla loro complementarietà: si veda A.E. FIFE, *The concept*, cit., p. 181; A. FRANZ, *Die kirchlichen*, cit., pp. 600-601.

<sup>114</sup> «*Onde per figura fu detto che quella era terra di ripromissione che mandava latte e mèle; questo latte e mèle è l'umanità e lla divinità di Cristo il quale è con noi infino alla fine del mondo*» (GIOVANNI DALLE CELLE, LUIGI MARSILI, *Lettere*, a cura di F. Giambonini, Firenze, 1991, vol. I, p. 307 [TLIO]).

<sup>115</sup> Ps. Ger. *expos. evang. prol.* (PL 30, 551): E. WIMMER, *Biene.*, cit., p. 70, nota 9.

<sup>116</sup> Si tornerà oltre sui quattro fiumi della *Visio Pauli*, visione apocalittica che verrà in seguito ritenuta apocrita, probabilmente a causa della condanna agostiniana: va qui invece osservato che si tratta di un riferimento che resta parte integrante del *corpus* paleo-

bero la meglio sui primi. Quando, ad esempio, si osa accostare a ogni evangelista un alimento, la formulazione non può che essere: *Mattheus mel*, *Marcus lac*, *Lucas oleum*, *Johannes vinum*<sup>115</sup>; quando nell'Apocalisse attribuita a Paolo, quattro fiumi scorreranno nella terra dei Giusti, essi saranno ancora, inequivocabilmente, gli stessi latte, miele, vino e olio<sup>116</sup>.

Celebrati dalla lirica greca e soprattutto latina, latte e miele rappresentano già, nell'immaginario colto di quei secoli, la cifra distintiva di una condizione ottimale rimpianta, a essa già indelebilmente associati: presenti nei Campi Elisi e caratteristici dell'*aetas aurea*, essi risultano essere parte integrante di un corredo simbolico che il nuovo credo si limita, in questa prima fase, semplicemente a integrare<sup>117</sup>. Nei primi secoli l'elaborazione del Cristianesimo si piega ancora, giocoforza, a un sincretismo culturale<sup>118</sup> che tenderà a includere ciò che solo successivamente, quando la nuova fede si riconoscerà forte di un diverso livello di definizione e di un solido riconoscimento di autorità, diverrà oggetto di epurazione. Solo quando

cristiano. W. MORGAN, *The religion and theology of Paul*, Edimburgh, 38, 1923, pp. 3-30. Un importante riferimento al miele come alimento liquido primario è contenuto nella lettera a Tito di Dionigi l'Aeropagita, ordinato vescovo d'Atene da Paolo di Tarso: «In quanto al nutrimento liquido, esso è simbolo di quel flutto sovrabbondante che mira a diffondere, l'uno appresso l'altro, a tutti gli enti, che inoltre attraverso gli oggetti differenti, multipli e visibili, generosamente conduce coloro che nutre secondo loro attitudini fino alla gnosi semplice e ferma di Dio. Per tale ragione sono le parole intelligibili di Dio paragonate alla rugiada, all'acqua, al latte, al vino e al miele: perché, al pari dell'acqua, hanno virtù di far nascere la vita; al pari del latte, di far crescere i viventi; al pari del vino, di dargli animo; al pari del miele, insieme di guarirli e conservarli». Il riferimento è prezioso perché risulta essere l'unico tra quelli rintracciati ad alludere al potere curativo e conservativo del miele: sono riconoscente a Paolo Faccioli per avermelo fornito.

<sup>117</sup> L'immagine dei *flumina lactis et mellis* come costitutiva dell'*aetas aurea* ricorre in Virgilio, Orazio, Tibullo e Ovidio: tutti i riferimenti ai testi sono in E. WIMMER, *Biene*, pp. 20 sgg. Nella religioni dell'antico Mediterraneo il connubio latte-miele rientra nel contesto epifanico di alcune divinità: in particolare di Dioniso (J.P. GLOCK, *Die Symbolik*, cit., pp. 182-84) e di Mitra. In seno alla mitologia greca il principale riferimento al loro ricorso è quello dello svezamento e della crescita di Zeus sul monte Liceo (M. TOUSSAINT-SAMAT, *Storia*, cit., p. 25.). Per un repertorio sui riferimenti alla coppia latte e miele nel paganesimo classico si veda H. USENER, *Milch und Honig*, in «Rhein.Museum», (57), 1902, pp. 177-195 e *Kleine Schriften*, IV/17, 1912-1913 ripr. anast., Osnabrück, 1965, pp. 398-417 (entrambi i riferimenti sono tratti da M.J. PIERRE, *L'Eucharistie*, cit., nota 3, pag. 242).

<sup>118</sup> Sulla continuità con elementi precristiani nell'Apocalisse di Paolo si veda W. MORGAN, *The religion*, cit., p. 15.

i tempi furono maturi, infatti, la preferenza accordata a vino e olio dalla scrittura evangelica si rivelò determinante, ed essi rimasero gli unici, insieme al pane, a conservare rilevanza sul piano liturgico<sup>119</sup>.

La selezione alimentare attuata dalla Chiesa non riuscì, tuttavia, ad affrancarsi completamente da un sistema di confluenze simboliche a essa precedente. In particolare, il potere evocativo della coppia latte-miele come sinonimo di fertilità riuscì in taluni casi a passare nelle maglie serrate dell'ortodossia. Uno degli esempi atti a illustrare, sul piano delle pratiche, tale confluenza è quello di un antico rituale anglo-sassone impartito ai campi per potenziarne la fertilità e scongiurare l'improduttività. Minuziosamente descritto, tra gli altri, in un codice risalente all'inizio del XI secolo<sup>120</sup>, il rituale prevedeva, nella fase iniziale, la benedizione sul luogo di quattro alimenti: olio, lievito, latte e miele<sup>121</sup>. Le fasi che seguono realizzano un'alternanza incalzante tra elementi ancora schiettamente pagani (quali, ad esempio, la prescrizione di orientare le zolle di terra in direzione del sole o di recitare esplicite invocazioni alla Madre Terra) ed emendamenti cristiani (compreso quello di trasportare in chiesa le zolle di terra e celebrare in loro presenza quattro Messe)<sup>122</sup>. Il sincretismo, decisamente serrato, tra culti arcaici e liturgia cattolica, documentato dalle *Ackersegnen*, ovvero da questo rituale di propi-

<sup>119</sup> Sulla riduzione degli alimenti sacri attuata dalla Chiesa nel corso del Medioevo si veda: C. VOGEL, *Symboles*, cit., pp. 219 sgg.

<sup>120</sup> London, British Museum, Cotton Caligula A 7, f. 171<sup>v</sup>; ma il rituale si trova anche in Oxford, Bodleian Library, Junius 85, p. 103 (il riferimento è tratto da F. GREN- DON, *The Anglo-Saxon Charms*, in «The Journal of American Folklore», vol. 22, (84), Apr.-Giu., 1909, p. 160). In un altro manoscritto di area germanica lo stesso rituale viene descritto con l'aggiunta interessante di un finale posto a garanzia del felice esito della propiziazione: nel solco scavato l'aratore troverà seppellito un vaso contenente del miele. Per questa versione, che rafforza il significato augurale del miele si veda il MS Cod. exon. 5214. Per un'analisi della funzione del miele contenuti nello stesso, cfr. J. GRIMM, *Deutsche Mythologie*, Berlin, vol. II., p. 1036; J.P. GLOCK, *Die Symbolik der Bienen und ihrer Produkte*, Heidelberg, 1891, pp. 231-232.

<sup>121</sup> Sulla coppia miele-lievito come sinonimo di fertilità nella religione ebraica cfr. M. DOUGLAS, *Leviticus as Literature*, Oxford, 1999, pp. 163-166.

<sup>122</sup> Per un'analisi dettagliata del rito si veda: F. GREN- DON, *The Anglo-Saxon*, cit., pp. 155-156; e per una lettura dello stesso già focalizzata sulla presenza del miele: A.E. FIFE, *The concept*, cit., pp. 217-218.

ziazione, mette a nudo una convergenza di valenze alimentari ancora pienamente operante<sup>123</sup>.

Al di là di queste sopravvivenze, suggestive ma pur sempre marginali, appare innegabile che latte e miele vennero relegati dalla tradizione rituale cristiana a funzioni minori.

La *benedictio lactis et mellis*, impartita originariamente in occasione del rito battesimale, si trasformò gradatamente in una benedizione di cibi quotidiani, e si perpetrò sotto questa forma in molti ordini monastici per tutta l'età medievale, come testimoniato da numerosi libri di rituale<sup>124</sup>.

La regola dell'ordine di Culdees, in Irlanda, prevedendo latte e miele in occasione della vigilia pasquale e natalizia, ovvero nei momenti deputati al digiuno, metteva in atto il precetto secondo il quale la mistura di latte e miele è fonte di purificazione, equiparando la sua assunzione all'astinenza dal cibo<sup>125</sup>. A questa stessa accezione di "nutrimento spirituale" rimandano, seppure all'interno di un modulo retorico, alcune formule reperibili nei laudari due e trecenteschi disponibili, per l'Italia, in diversi volgari peninsulari. Invocando il "*cibo de vita sempreternale*" esse recitano:

*Del tuo dolce amore famene asagiare:  
de sopra ogni altro cibo è delicato,  
[d]e tutto 'l mondo vollio digiunare!  
La lengua ke l'assaggia, in lo palato/  
lacte et melle fali distillare  
e renovare la mente cum fervore*<sup>126</sup>

<sup>123</sup> Se nell'accostamento al latte la funzione rituale del miele resta una chiara evocazione alla fertilità, merita segnalare che nella prassi superstiziosa di marca anglosassone esso conserva, singolarmente, un valore più ampio, riconducibile, in qualche misura, all'essenzialità del prodotto. Uno studio sistematico condotto su un campione significativo di fonti cita tre alimenti come destinatari abituali di benedizione: sono il pane, il sale e il miele (F. GRENDON, *The Anglo-Saxon*, cit., p. 146).

<sup>124</sup> La benedizione rientra nella prassi rituale officiata in occasione della Pasqua: secondo alcuni studi, tuttavia, l'uso era in vigore solo nella Chiesa francese in occasione della Pasqua (A. FRANZ, *Die kirchlichen*, cit., vol. I, p. 601). Viceversa si vedano: H. RANSOME, *The sacred*, cit., p. 194; A.E. FIFE, *The concept*, cit., pp. 181-182.

<sup>125</sup> Si consideri, rispetto a questa funzione, il peso dell'interpretazione agostiniana: cfr. E. WIMMER, *Biene*, cit., p. 51. Per i riferimenti alla regola di Culdees si veda invece: E. CRANE, *The World*, cit., p. 69.

<sup>126</sup> *Laude cortonesi dal secolo XIII al XV*, a cura di G. Varanini, L. Banfi e A. Ceruti

Non del tutto sporadici, riferimenti come questi testimoniano come la Chiesa serbò parziale memoria delle originarie attribuzioni e, in termini più ampi, essi suggeriscono che la consapevolezza della sacralità di questa coppia alimentare sopravvisse alla soppressione del suo uso sacramentale.

Il destino del miele e quello del latte, qui considerati singolarmente, trattennero a lungo e tradussero, almeno parzialmente, in prassi quel principio di complementarità a cui la dottrina delle origini aveva fatto riferimento. Nella grande ripartizione alimentare, prevista dal calendario liturgico, tra giorni (e alimenti) "magri" e giorni (e alimenti) "grassi", latte e miele risentirono pesantemente di un'opposizione intrinseca delle loro "essenze", che ne favorì una dissociazione nei consumi. A un miele rigorosamente quaresimale<sup>127</sup> si contrappose, almeno in linea di principio, un latte foriero di

Burgio, Firenze, 1981, vol. I, p. 233 [TLIO]; ma si consideri anche il testo, del tutto simile, presente nel *Laudario di Santa Maria della Scala*, ed. critica a cura di R. Manetti, Firenze, 1993, p. 254 [TLIO].

<sup>127</sup> «*Aliment très pur, d'origine céleste, et qui constitue une des nourritures essentielles des Carêmes stricts*»: C. GAIGNEBET, *Le combat de Carneval et de Carême*, «*Annales E.S.C.*», XXVII (1972), p. 341 (la citazione è tratta da *La battaglia di Quaresima e Carnevale*, a cura di M. Lecco, Parma, 1990, p. 38). L'antitesi tra miele e carne è già presente nella cultura classica, dove il miele è già utilizzato come alimento atto alla purificazione: si veda G. TÉTART, *Mythologie de l'abeille et du miel en Europe. Antropologie comparée*, thèse du 3e cycle, dir. F. Héritier, EHESS, Paris, 2001, pp. 90 sgg. In relazione al periodo medievale propongo qui due dati che confermano, quantomeno in Italia, il consumo di miele come cibo compatibile a regimi di severa astinenza: in entrambe le occasioni i documenti si riferiscono a un suo consumo nel giorno del Venerdì Santo. Si tratta, nel primo caso, di una nota spese del 1362, contenuta nel "libro di conti" del monastero vallombrosano di Santa Trinita di Firenze, dove è stato annotato l'acquisto di 2 «*libbre di mèle di pechie per hoggi*», ovvero venerdì 26 marzo (*Ci desinò l'abate. Ospiti e cucina nel monastero di Santa Trinita. Firenze, 1360-1363*, a cura di R. Zazzeri, Firenze, 2003, p. 88); l'altro dato è tratto invece da uno statuto fiorentino dell'Arte degli Oliandoli relativo agli anni 1310-1313 in occasione della medesima ricorrenza: «*Questo salvo che ciascheduno Venerdì santo ciascuno bottegaio possa tenere mèle dove vorrà, dentro e di fuori la sua bottega, su la finestra o altrove dove vorranno*» (A. CASTELLANI, *Il più antico statuto degli oliandoli di Firenze*, IV, 1963-1964, p. 29 [TLIO]). Significativo lo sfogo contenuto nella regola alimentare di Abelardo contro il consumo corrente di bevande al miele durante rigidi regimi di astinenza dalla carne: fonte ripresa in M. MONTANARI, *Convivio*, cit., p. 277. Tommaso d'Aquino legittima la prassi di consumare dolci durante il digiuno di Quaresima ricorrendo ad argomenti di carattere medico, e in particolare facendo riferimento alla facoltà dei dolcificanti di

“animalità” e soprattutto prossimo al sangue, nella concezione medica vigente, come nessun'altra sostanza edibile<sup>128</sup>. Di quel sangue, che fu il primo a essere fuggito nelle prescrizioni di astinenza che colpivano innanzitutto le “carni di quadrupedi”, il latte rappresentava l'immediato proseguimento fisiologico: sulla scorta di Ippocrate e Galeno, esso resterà così medicalmente inteso, ovvero come sangue “sbiancato”, sino al XVII secolo<sup>129</sup>. Congruente, dunque, alla sua interpretazione medica e favorita da altre ragioni, l'inclusione del latte e dei suoi derivati tra i cibi “grassi”, vale a dire “impuri”, non sorprende. Nella *Battaglia di Quaresima e Carnevale*, messa in scena letteraria elaborata in Francia nel corso del XIII secolo, il latte, alla testa dei latticini, combatte nella fazione carnevalesca, laddove il miele presta servizio nel contingente avversario<sup>130</sup>. Alla contrapposizione netta del campo di battaglia, tuttavia, corrispose solo parzialmente uno stato di cose: di fatto la geografia delle costrizioni ecclesiastiche fu più complessa e soprattutto dinamica. In particolare, il divieto di utilizzare il latte e i suoi derivati nei periodi “magri” dell'anno fu tutt'altro che scontato e sicuramente non riguardò indistintamente ogni regione d'Europa. Il burro, infatti, fu

favorire il processo digestivo (C. FISCHLER, *La morale degli alimenti: l'esempio dello zucchero*, in *Fra tutti i gusti*, cit., p. 17).

<sup>128</sup> Per rimandi alla forza e alla longevità del nesso latte-sangue si vedano: P. CAMPORESI, *Le vie del latte dalla Padania alla steppa*, Milano, 1993, pp. 20-21; ID., *Le officine dei sensi*, Milano, 1985, pp. 47-77; ID., *Il sugo della vita*, Milano, 1997, p. 106.

<sup>129</sup> Nell'agiografia medievale il nesso sangue-latte è singolarmente presente, la coincidenza tra le due sostanze emerge generalmente nel frangente del martirio di sante: «Allora il preside le fece tutte e sette appicciare a legni, e con pettini di ferro squarciare le carni loro; le cui carni erano bianchissime come la neve e gittavano latte per sanguine [...]»; «Allora Giuliano le fece mozzare le mammelle, de le quali uscì latte per sangue» IACOPO DA VARAGINE, *Leggenda Aurea*, Volgarizzamento toscano del Trecento a cura di Arrigo Levasti, Firenze, 1924-1926, vol. I, p. 333; vol. II, p. 813 [TLIO]. L'opera di Platina, inoltre, offre un'indicazione di quanto questa nozione fosse ancora circolante in determinate élites del XV secolo: «Tutti i medici convengono nell'opinione che il latte [...] generi molto sangue-quasi fosse un sangue spremuto dalle mammelle»: B. PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino, 1985, pp. 49-50. Cfr. M. MONTANARI, *Ruolo del latte e dei formaggi nel Medioevo*, <http://www.museidelmilano.it/allegato.asp?ID=92585>, consultato il 10/07/04, p. 1.

<sup>130</sup> «Charnage se regarde arriere, / Le fons d'un val, par grant aïr, / Et voit les mes de lait venir. / Li burre vient trestout devant / Et li lais surs le vait sivant», «L'uile se combat au sain,



spesso, accanto all'olio, l'alternativa prevista per il lardo, e il formaggio l'alternativa alla carne<sup>131</sup>.

Sul latte stesso, consumato come bevanda, appare meno facile pronunciarsi, ma sicuramente esso venne non di rado incorporato nella gamma dei cibi "magri" della prassi alimentare medievale. Quest'inclusione, così come quella del miele, apparve quantomeno discutibile agli spiriti più zelanti, contrariati, questi ultimi, dalla gradevolezza del sapore di entrambi gli alimenti. Nella seconda metà del XIII secolo il domenicano Iacopo da Varagine formulava così, nella sua celebre raccolta agiografica intitolata *Leggenda Aurea*, la sua invettiva contro un uso ordinario di questi cibi in ricorrenze votate alla mortificazione alimentare:

*Trattone i dì de le feste, appena prende olio in suo mangiare, acciò che per questa una cosa fosse estimado che cosa giudicasse del vino e de l'acqua cotta e de' pesci e latte e mele e uova e l'altre cose le quali sono soavi a la bocca; però che in queste cose prendendo, alquanti si credono essere di grandissima astinenza; eziandio se se ne satolleranno bene, sì si credono avere sicura castidade*<sup>132</sup>.

In termini di consumo a rafforzare l'associazione tra i due cibi restava, in ogni caso, il loro comune ricorso nella primissima infanzia. L'aggiunta di miele al latte, e più spesso l'anteporre l'uno all'altro, nei primi giorni di vita per iniziare il bambino alla nutrizione, era pratica suggerita dai manuali di dietetica tardomedievali: «*Al co-*

*/Le lait d'amandes au lait dous; / Le miel i vient desor le pous / Qui bien i fist ses ors tomber*»: *La Bataille de Caresme et de Charnage*, ed. critica con introduzione e glossario a cura di G. Lozinski, Paris, 1933, vv. 256-260, p. 11; vv. 488-491, p. 21.

<sup>131</sup> «Burro e olio, dal punto di vista della Chiesa, in effetti, non avevano esattamente lo stesso statuto: si poteva mangiare burro in Quaresima soltanto in virtù di una dispensa pontificale, e le diocesi che desideravano ottenerla dovevano dimostrare che nel loro territorio vi era difficoltà a procurarsi l'olio.»: J.L. FLANDRIN, *Il gusto e la necessità*, Milano, 1994 (ed. originale «*Annales*», Paris, 1983), p. 34. Cfr. anche: M. MONTANARI, *Condimento*, cit., pp. 33 sgg., e in particolare sugli aspetti economici delle dispense ecclesiastiche relative al burro: B.A. HENISCH, *Fast and Feast, Food in Medieval Society*, The Pennsylvania State- London, 1976, p. 47. La celebre raffigurazione pittorica dei due regimi alimentari realizzata da Pieter Bruegel (qui riprodotta tra le tavole a colori) fotografa in maniera efficace l'ambiguità relativa a latte e latticini, lasciando a miele e pesce un ruolo di primo piano nella dieta quaresimale.

<sup>132</sup> IACOPO DA VARAGINE, *Leggenda Aurea*, cit., vol. I, p. 271 [TLIO].

*minciamento si dee poco lattare: e varebe meglio, dinazzi il latare, che l'uomo li metesse in boca un poco di melle*<sup>133</sup>, «*Su nel lattar porrai alquanto mele*»<sup>134</sup>, «*Voleno li auctori chel primo zuorno le madre non debano lactare il fanzuolo [...] inanti che sia dato lacte alcuno, meglio è darge uno poco di melle, che cussi più ge piacerà, e mondificarà le zenzive e lengua, e indolcirà i labri, e quello da può indolcerà il capo di la mamella, nel quale cavadello il fanzuolo riceve un gran piacere e conforto*»<sup>135</sup>. Resta difficile credere che queste indicazioni non fossero che il riverbero di usi correnti, che era prassi nel costume alimentare ebraico<sup>136</sup> e non mancava di rimandi nella mitologia classica<sup>137</sup>. L'allusione al latte e miele come "primo cibo" era piuttosto l'eredità di più tradizioni pregresse: alcuni riferimenti dottrinali paleocristiani attestano che questa suggestione seppe esercitare la propria influenza anche nella scelta della comunione battesimale, poiché al di là dei riferimenti biblici, i due alimenti simboleggiavano meglio di altri l'iniziazione dell'adepto alla sua nuova vita di fedele, ovverosia alla sua seconda infanzia<sup>138</sup>.

<sup>133</sup> *Testi fiorentini del Duecento e dei primi del Trecento* a cura di A. Schiaffini, Firenze, 1954, p. 187 (la citazione è tratta da G.D.L.I., cit., p. 372).

<sup>134</sup> FRANCESCO DA BARBERINO, *Del reggimento e costumi di donna secondo la lezione dell'antico testo a penna barberiniano*, a cura di C. Baudi di Vesme, Commissione per i testi di lingua, Bologna, 1875, p. 315 [TLIO].

<sup>135</sup> *Il trattato ginecologico-pediatrico in volgare: Ad mulieres ferrarienses de redimine pregnantium et noviter natorum usque ad septennium* di Michele Savonarola, a cura di L. Belloni, per il XLII Congresso della Società Italiana di Ostetricia e Ginecologia, Milano, 16-19 ottobre 1952, pp. 149-150. Si noti che la prescrizione sembra riguardare la prassi più come stimolo iniziale all'allattamento, piuttosto che abitudine quotidiana una volta che questo era stato adeguatamente avviato: «*E bien che non sia pratica comune, voleno li auctori che meglio seria, nel lactare di fanzuoleti, sempre darge inanti dil melle*» (*Ibidem*).

<sup>136</sup> E. WIMMER, *Biene*, cit., p. 75 nota 42; in particolare sul significato augurale di questa pratica si veda A.E. FIFE, *The concept*, cit., pp. 145-146.

<sup>137</sup> Sul ricorso del miele nello svezzamento di Zeus si veda: H. RANSOME, *The sacred*, cit., p. 136; B.F. BECK, *Honey*, cit., p. 223. La stessa funzione di cibo utilizzato per lo svezzamento di divinità ricorre in sistemi mitografici extra-europei: per una comparazione si veda C. LEVI-STRAUSS, *Dal miele alle ceneri*, Milano, 2001 (ed. originale *Du miel aux cendres*, Paris, 1966), p. 314. In quest'ultimo contesto si tratta di un mito guarani in cui il miele sostituisce il latte materno.

<sup>138</sup> Il riferimento è all'epistola di Barnaba, redatta nel II secolo d.C.: E. FRANZ, *The kirchlichen*, cit., pp. 596-597; A.E. FIFE, *The concept*, cit., pp. 171-174. Sul ricorso ritua-

Nei primi secoli dell'era cristiana l'elaborazione dottrinale e la pratica liturgica avevano privilegiato la coppia latte-miele affidandole una funzione precisa, che era stata quella di traghettare l'ideale di vita ascetico. Rispetto a questa funzione, oggi come allora, essa non conosce rivali, poiché nessun'altra coppia alimentare reperibile in natura ottimizza in pari misura la resa nutritiva rispetto ai tempi, agli sforzi e ai rischi richiesti dall'approvvigionamento, affrancando l'uomo dalla necessità del lavoro e lasciando spazio all'impegno e alle pratiche dell'edificazione spirituale<sup>139</sup>. L'associazione tra la coppia latte-miele e la mancanza di operosità era già stata sanzionata dalla tradizione letteraria latina. Ancora nel IX secolo Rabano Mauro scrive: «*Nam rus est, quo mel, quo lac, quo pecus, haberi potest. Unde et rusticus nominatur. Nam haec rusticorum prima et otiosa felicitas [...]*»<sup>140</sup>, testimoniando che, in merito a quest'associazione, la matrice classica si sovrappose a lungo a quella propria-

le di entrambi gli alimenti nelle pratiche propiziatorie riguardanti i neonati in molte culture indo-europee vedi E. WIMMER, *Biene*, cit., p. 75. Preziosa in questo senso l'indicazione qui contenuta, secondo la quale nel diritto germanico solo l'assunzione di miele del neonato sanzionava il suo passaggio alla vita, ovvero sia il suo riconoscimento come individuo (*Ibidem*, nota 43).

<sup>139</sup> Il miele surclassa il latte rispetto a questa funzione. Si consideri innanzitutto il peso nella predicazione medievale del modello evangelico di san Giovanni Battista, di cui, notoriamente, «*mele e locuste furon le vivande*». Il miele ricorre in biografie di santi sia come cibo occasionale, ovvero raccolto da sciami selvatici, come ad esempio nella *Vita di San Bernardo di Tiron*, scritta da Gaufridus Grossus all'inizio del XII secolo (J. LE GOFF, *Il meraviglioso e il quotidiano nell'Occidente medievale*, Roma-Bari, 1997, p. 36), sia come cibo ottenuto da api domestiche, come avviene nella biografia di Menas del Sannio il quale «*nihil ad usum suum, nisi pauca apium vascula possidebat*» (P. BOGLIONI, *Il santo e gli animali nell'Alto Medioevo*, in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo*, Atti del XXXI Settimana di studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, 7-13 aprile 1983, Spoleto, 1985, p. 948, in particolare nota 38). Lo stesso Boglioni, nel medesimo articolo incentrato sulla presenza di animali nella vita di santi, osserva: «Sorprende l'importanza delle api, presenti in molti episodi e il cui furto è considerato abbastanza grave da meritare una punizione esemplare, consegnata nei racconti di miracoli» (*Ivi*, p. 948). Ulteriori riferimenti a biografie di santi in cui ricorre la presenza del miele sono offerti in I. NASO, *Apicoltura*, cit., p. 237, nota 120. Sul consumo di latte da parte di santi, o meglio sulla figura del santo-pastore, si veda ancora P. BOGLIONI, *Il santo*, cit., pp. 949-950.

<sup>140</sup> RABANO MAURO, *De Universo*, in P.L. (a cura di Migne, 1852), tomo CXI, vol. V, lib. XIV, XXX, c. 410.

mente cristiana<sup>141</sup>. Quando la patristica latina, così come quella greca, integrò latte e miele nelle descrizioni paradisiache, si operò in realtà una sintesi tra idealità fortemente compatibili, poiché al disprezzo che aveva colpito il lavoro fisico in seno alla cultura classica si sommò l'accezione biblica della condanna. Grazie all'abbondante disponibilità dei due alimenti, invece, l'uomo si emancipava dal castigo della fatica, e poteva a buon diritto godere del suo *status innocentiae*. Questi fiumi che dissetano e soprattutto sfamano diventavano, sotto il nuovo slancio mistico, segni provvidenziali capaci di ricordare all'uomo l'inutilità del suo affaccendarsi terreno, sorta di ricompensa per chi confida nelle premure del Creatore. È importante considerare che l'assenza di attività fisica si configurò qui come mancanza d'affanno per fini minori: «Lo stato d'innocenza dell'uomo, dunque, come anche la sua permanenza vicino a Dio, non presupponevano il lavoro. In generale, gli uomini dovevano preoccuparsi non tanto del nutrimento e del proprio benessere fisico, quanto della salvezza spirituale, della vita eterna»<sup>142</sup>.

Se, nella ricostruzione di quella che fu la gestione di un'immagine, ci si discosta dall'egemonia della prassi ecclesiastica, un'evidenza si impone all'analisi: in pieno e tardo Medioevo, non è al protocollo cattolico che l'immagine dei *flumina lactis et mellis* deve la sua fortuna. A differenza di quanto avvenuto nell'età paleocristiana, il discorso ufficiale della Chiesa non è, nei secoli successivi, il canale attraverso il quale quest'immagine attecchisce nel sistema simbolico collettivo. Altre tradizioni, intese qui come strategie comunicative alternative, ne raccolsero l'eredità, rivitalizzandone il senso<sup>143</sup>. La sua graduale espulsione sul piano dell'ortodossia non fu solo concomitante, ma, in qualche misura, funzionale alla fortuna che l'im-

<sup>141</sup> Il recupero avviene all'interno di un processo di elaborazione segnato dalla continuità: cfr. S. BENKO, *Virgil's Fourth Eclogue in Christian Interpretation*, in *Aufstieg und Niedergang der römischen Welt*, a cura di W. Haase, Berlin-New York, s.d., pp. 646-705.

<sup>142</sup> A.J. GUREVIC, *Le categorie della cultura medievale*, Torino, 1983 (ed. originale Moskva, 1972), p. 272.

<sup>143</sup> Il *topos* dei fiumi di latte e miele riguarda tutte le forme di utopia sociale del Medioevo: quella edenica relativa a un passato remoto, quella presente ma situata ai limiti del mondo conosciuto, quella futura prevista come ricompensa della vita terrena: cfr. F. GRAUS, *Social Utopias in the Middle Ages*, in «Past and Present», XXXVIII, Dic. 1967, pp. 3-19.

magine rimosse altrove. Una religiosità meno schiva rispetto alla dimensione corporea divenne il suo principale ambito di promozione. Diverse narrazioni si contesero per secoli la stessa associazione di fondo: in tutte il latte e il miele fanno le veci di un Paradiso sempre più chiaramente connotato come paradiso alimentare. A questa felicità dei sensi poco valse il rifiuto dell'istituzione ecclesiastica: lo stesso eccesso di sensualità che lo aveva reso sconveniente in ambito dottrinale divenne, semplicemente, la chiave di un successo plurisecolare.

Il punto iniziale di questo sviluppo può essere identificato nell'*Apocalisse* attribuita a San Paolo, testo risalente al III secolo d.C., di enorme diffusione nei secoli successivi, supporto testuale di tutta la tradizione millenarista<sup>144</sup>. Qui, per la prima volta nella tradizione propriamente cristiana, la ricompensa dei Giusti veste i panni seducenti del sollievo alimentare. Questa rappresentazione si discosta drasticamente dalle descrizioni infiorettate da allegorie complesse che verranno a confluire nell'elaborazione teologica e filosofica posteriore: espulso dall'argine mentale di una ristretta enclave di dotti, il paradiso dei sensi rimarrà radicato nelle pieghe di un messaggio non elitario, argomento strumentale per quella che si potrebbe definire "propaganda populista" del credo cristiano. I fiumi nutritivi della *Visio Pauli* vennero utilizzati come richiamo di portata universale, capace di ribaltare la piramide sociale nella selezio-

<sup>144</sup> La versione originaria, redatta in greco, proviene, probabilmente, dall'Egitto. Condannata e definita apocrifia da Agostino, essa rimarrà esclusa dal *corpus* di scritture riconosciute dalla Chiesa. (cfr. A. GRAF, *Miti, leggende e superstizioni del Medioevo*, Bologna, 1965, vol. I, pp. 245, 247). Benché eterodossa l'*Apocalisse* di Paolo ebbe nel Medioevo enorme diffusione: «La traduzione latina dell'opera non è posteriore all'inizio del VI secolo. In seguito fu ricopiata presto e spesso, dal momento che le versioni latine dell'*Apocalisse* di Paolo si trovano in almento cinquantadue manoscritti. Si conoscono inoltre antiche traduzioni in siriano, copto, slavone, armeno, arabo ed etiopico. Nel Medioevo si ebbero anche delle traduzioni francesi, provenzali, romene, inglesi, galliche, tedesche, danesi, bulgare, serbe, ecc. Il successo di questa *Apocalisse* fu particolarmente intenso nel corso dei secoli VIII e XI in cui si moltiplicarono le "redazioni latine", cioè compendi o rimaneggiamenti dei "testi lunghi" antichi»: J. DE LUMEAU, *Storia del Paradiso. Il giardino delle delizie*, Bologna, 1994 (ed. originale *Une histoire du paradis. Le jardin des délices*, Paris, 1992), p. 39. Sulle versioni superstiti, sulle sue traduzioni e in generale, sulla portata della sua diffusione vedi: J. LE GOFF, *La naissance du Puratoire*, Paris, 1981, pp. 56-57.

ne dei suoi destinatari: il morso della fame, è evidente, fu la sua casa di risonanza e l'indigenza il suo terreno d'elezione. Recita il testo:

C'era un fiume di miele, un fiume di latte, un fiume di vino e un fiume di olio [...]. Poiché i giusti quand'eran nel mondo non usavan del loro diritto sulle cose suddette, ma erano affamati e si affliggevano per il Signore Dio, pertanto, quando entrano in questa città, il Signore darà loro quelle cose, senza calcolo e senza misura<sup>145</sup>.

Il millenarismo ereditava quel carattere di controcultura degli oppressi che fu tutt'uno con il Cristianesimo delle origini, a esso sempre più nettamente contrapposto quando, più tardi, questi venne a coincidere con la gerarchia ecclesiastica. Questa predicazione eterodossa praticata nelle piazze, capace di imprimere nella mente dei presenti scenari apocalittici, prefigurava un'antitesi priva di toni intermedi: alle fiamme infernali fu, per secoli, giustapposta una condizione di pienezza anche alimentare. Nelle visioni escatologiche capaci di dare una forma a paure e aspettative collettive, alle privazioni e alla sofferenza corporea dei dannati, venne a contrapporsi, in una dinamica nutrita di fisicità, l'appagamento di sensi troppo a lungo frustrati. I fiumi di latte e miele scorsero innanzitutto in questo visionarismo di natura profetica, promossi dal suo gusto per l'immagine estrema, evocati all'attenzione di coscienze che non ne avrebbero frainteso il senso: quale miglior antidoto contro la fame e, al tempo stesso, contro la sete era dato loro immaginare?

Nel ricorso di una logica essenzialmente binaria la formula del latte e miele, più stringente di altre, finì per trovare menzione anche nei contesti di dannazione, come oggetto negato di un bisogno essenziale. Non concedere latte né miele, sintesi di ogni possibile

<sup>145</sup> *Lettere e Apocalissi*, in *Gli apocrifi del Nuovo Testamento*, versione e commento a cura di M. Erbetta, Genova, vol. III, p. 369. Ai quattro fiumi corrispondono quattro virtù dimostrate in vita: sulle rive del fiume di miele stanno i profeti e tutti coloro che hanno rinunciato alla loro volontà per fare la volontà di Dio; il fiume di latte è per gli innocenti e i casti; quello di vino per gli ospitali e quello d'olio per coloro che hanno rinunciato al

nutrimento, corrisponde qui ad abbandonare il corpo alla sua dolorosa tensione primaria: «*Vui brusaré en fogo ardente / Cruël e pessimo e buiente, / En grieve puça et en calor / Et en trement et en dolor / [...] E fam e sed avré crudel, / Mai non avré late né miel, / Enançi avré diverse pene / De cruëlissemme cadene [...]*»<sup>146</sup>.

Singularmente efficace al fine di orientare il comportamento individuale, il *topos* venne così utilizzato dalla dottrina medievale del chiliasmo<sup>147</sup> e dalle sue derivazioni, per approdare intatto, come sinonimo di beatitudine, nella predicazione dei movimenti messianici dell'età della Riforma, movimenti che, a loro volta, non tennero in poco conto il potere pedagogico del premio alimentare<sup>148</sup>.

Valutare l'influenza della profezia millenarista, e dei suoi spettri, sul piano dell'agire umano non è impresa banale. Se si conviene, però, con Marjorie Reeves sul fatto che «i sogni degli uomini costituiscono una parte della loro storia e spiegano molte delle loro azioni»<sup>149</sup>, non si cadrà nell'errore prospettico di credere che la regione bagnata dal latte e dal miele sia stata per l'Occidente medievale solo un'icona immateriale. Alcuni frangenti storici, al contrario, offriranno terreno al dispiegamento di questo richiamo, mettendo in atto la piena potenza della sua forza motrice.

Ascoltiamo come, nella sua celebre sintesi sulla riconquista di Gerusalemme, Steven Runciman descrive lo spirito di chi partiva:

proprio orgoglio: per il testo integrale vedi *Ivi*, pp. 369-370. Sui significati attribuiti a ciascun fiume-alimento cfr. J.B. RUSSELL, *Storia del Paradiso*, Roma-Bari, 1996, p. 64.

<sup>146</sup> Si tratta dell'*Istoria* di Uguccione da Lodi, contenuta in R. BROGGINI, *L'opera di Uguccione da Lodi*, *StR*, XXXII, 1956, p. 84, ripresa testualmente in un sermone di Pietro da Bescapé: «*Aprovo della grande calura / Avrì sì pessima fregiura / [...] E fame e sede avrì crudel / Ma non avrì lagie nì mel; [...]*» (*Die Reimpredigt des Pietro da Barsegapè. Kritischer Text mit Einleitung, Grammatik und Glossar*, a cura di E. Keller, Frauenfeld, 1901, p. 44 [TLIO]).

<sup>147</sup> Sui paradisi alimentari nei movimenti eretici del tardo Medioevo si veda D. RICHTER, *Il Paese di Cuccagna nella cultura popolare: una topografia storica*, in *Paesi di Cuccagna e mondi alla rovescia* a cura di V. Fortunati e G. Zucchini, Firenze, 1989, pp. 121-122.

<sup>148</sup> Sui paradisi alimentari nei movimenti riformatori, inclusi gli scritti dello stesso Lutero, vedi J. DELUMEAU, *La Peur en Occident (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Paris, 1978, pp. 202-206; sui fiumi di latte e miele si veda, in particolare, J. LONGHURST, *Luther's Ghost in Spain*, Lawrence [Kansas USA], 1964, pp. 86, 91.

<sup>149</sup> M. REEVES, *The Influence of Prophecy in the Late Middle Ages*, Oxford, 1969, p. 504.

Non c'era nessun movente di carattere commerciale dietro il lancio della prima crociata. [...] L'impulso economico che aveva spinto i crociati era piuttosto la fame di terre, diffusa tra la piccola nobiltà di Francia e dei Paesi Bassi, ed il desiderio dei contadini di quelle contrade di abbandonare le loro povere case e le inondazioni e carestie degli anni più recenti, emigrando verso terre di leggendaria ricchezza. Per molta di quella gente semplice la distinzione tra questo mondo e quello futuro era vaga: confondevano la Gerusalemme terrena con quella celeste e si aspettavano di trovare una città pavimentata d'oro, in cui scorressero il latte e il miele. Le loro speranze furono deluse, ma il disinganno si fece strada lentamente<sup>150</sup>.

Il caso delle crociate, in questo senso, resta emblematico di una convergenza di piani e moventi difficile da districare e il peso di queste suggestioni resta oggettivamente imponderabile. Accontentiamoci qui di registrare la concomitanza tra l'intraprendenza degli eserciti cristiani, la partecipazione su cui essi poterono contare, e la piena attualità di cui queste rappresentazioni godevano: indipendentemente dalla rilevanza che si vorrà loro attribuire, le corrispondenze non stenteranno a emergere. Quanto, più in generale, ogni impresa avventurosa condotta verso terre lontane possa essere letta anche come sfida alla fame – anche se non necessariamente solo la propria –, è una misura che sfugge all'evidenza. Gioca a sfavore di ogni accertamento l'ovvia circostanza per la quale gli indigenti partiti al seguito di qualsivoglia formazione, ovvero coloro sui quali la molla dei digiuni involontariamente protratti dovette essere più forte, sono tendenzialmente gli stessi esenti dal ricorso alla scrittura. Il movente della fame è destinato a restare distante dal piano esplicito delle finalità dichiarate, siano esse commerciali, militari, diplomatiche, evangelizzatrici, o altro ancora, di volta in volta diverse perché definite sulla base di convenienze contestuali, laddove esso resta, silente, sempre identico a se stesso.

Ciò che, più modestamente, resta agli atti, però, è l'insistenza con la quale molta letteratura di viaggio tardomedievale ritorna sulla scoperta di luoghi spontaneamente atti a sfamare e a disses-

<sup>150</sup> S. RUNCIMANN, *Storia delle Crociate*, Torino, 1993 (ed. originale *A history of Crusades*, London, 1951), p. 985.



tare gli uomini. Le descrizioni che essa divulga rispondono, è chiaro, a un'implicita richiesta di sazietà, e soprattutto addestrano, a loro volta, la capacità immaginativa dei destinatari ad associare l'"altrove" con l'abbondanza alimentare. I fiumi di latte e di miele furono primo e immancabile argomento di questo peculiare ricorso narrativo, che connotava il viaggio come *extrema ratio* contro la fame.

Fu un genere di narrazione di gusto squisitamente medievale, agiografico e avventuristico insieme, a garantire ai fiumi biblici una popolarità sconosciuta nei secoli precedenti e impensabile per i successivi. In queste esplorazioni dell'ignoto condotte da santi intrepidi, la miscela inesauribile di latte e miele non è più puro elemento visionario di un'età dell'avvenire, ma scorre, benché confinata in una regione remota del globo, nella medesima terra di chi narra e di chi ascolta, divenendo così virtualmente raggiungibile. Possibile oggetto di conquista terrena. Accostati a una flora rigogliosa e a una fauna propizia, latte e miele scorrono in forma di fiume, di rivolo o di fontana, abbinati talvolta ad altri alimenti liquidi "eccellenti" – ovviamente il vino, ovviamente l'olio –, sebbene li si ritrovi, non di rado, nella consolidata coppia solitaria<sup>151</sup>.

Le descrizioni inebrianti contenute nella leggenda del prete Gianni o nella navigazione di san Brendano<sup>152</sup> sono solo gli esempi

<sup>151</sup> «E là da pruovo s'iera montagne sete e ziascuna s'era de uno metalo, e là da pruovo s'era sete fonte e ziascuna menava uno rielo, e una s'era d'acqua e l'altra de vin, la terza de sangue, la quarta d'oio, la quinta de late e l'altra de miel e l'altra de balsemo» (*Navigatio Sancti Brendani. La navigazione di San Brandano*, a cura di M.A. Grignani, Milano, 1975, p. 148), ma si vedano anche le descrizioni contenute nella versione toscana rintracciabili in *Ivi*, pp. 149, 249. All'interno di alcune combinazioni, sebbene sporadiche, latte e miele non compaiono insieme, e l'uno sostituisce talvolta l'altro: si veda, ad esempio, la descrizione dei quattro fiumi di acqua, vino, olio e latte sempre all'interno dello stesso testo e relativo commento (*Ivi*, pp. 212-213, in particolare nota 94). Per altri esempi di fiumi-alimento dove latte e miele compaiono singolarmente, si vedano: A. GRAF, *Miti*, cit., vol. I, pp. 125, 149; E.R. CURTIUS, *Rhetorische Naturschilderung im Mittelalter*, in «Romanische Forschungen», 1942, (56), pp. 239-240, 250; *Hebrew Visions of Hell and Paradise*, in «Journal of the Royal Asiatic Society of Great Britain and Ireland», 25 (1983), pp. 591-598 (tratto da J.B. RUSSELL, *Storia*, cit., p. 124).

<sup>152</sup> L'insediamento di alcune comunità nestoriane in Asia e la fondazione di alcuni mo-

più noti di un'infinità di varianti della medesima contrada felice, che si chiamerà Avalon, Isola dei Beati, Isola Fortunata, Radice di Paradiso e in molti altri modi ancora, ma che non fu null'altro che una trasposizione del giardino un tempo abitato dai progenitori. È inevitabile constatare che questa trasposizione avvenne in termini capaci di coinvolgere la cultura elitaria non meno che quella di massa, ed è per questo che il ricorso del latte e del miele risulta debitrice di entrambe, si direbbe, in ugual misura.

Torniamo un'ultima volta al testo di Paolo, per recuperarne un dettaglio essenziale:

Dissi all'angelo: «che cosa sono i fiumi che circondano la città?». Mi spiegò: «Questi sono i quattro fiumi, i quali scorrono abbondanti per quelli che sono in questa terra promessa. Ecco i loro nomi: il fiume di miele si chiama Fison; il fiume di latte, Eufrate; il fiume di olio, Gihon; il fiume di vino, Tigri»<sup>153</sup>.

Ancorando l'idea di una nutrizione inestinguibile ai nomi dei quattro fiumi edenici, il «testo chiave della successiva letteratura visionaria medievale»<sup>154</sup> attuava una sovrapposizione tra il futuro regno ultraterreno e il giardino biblico irrimediabilmente perduto, e ricalcava la geografia celeste sull'impronta di quella terrena. L'assimilazione tra la terra promessa e il Paradiso della *Genesi* si trasferì, nel tempo, nelle trame di una catechesi popolare, che, all'interno di uno schema volutamente semplificato, annientava la distinzione tra le due condizioni, facendole di fatto collimare in ragione di un destino umano di tipo circolare: «Cristo [...] per ridonarci li fiori del Paradiso perduti, fu impiccato in su legno [...] e nel legno fue abbevverato di fiele e d'aceto per menare l'uomo a la terra ch'abbonda di latte e di miele e per aprire le fontane melate [...]»<sup>155</sup>.

nasteri di un abate irlandese del VI secolo sono gli antefatti storici su cui si basano le due narrazioni: quello che qui è però rilevante è piuttosto il peso della loro notorietà e la consistenza della loro fortuna letteraria. Si vedano, sul successo e l'influenza di entrambe: J. DELUMEAU, *Storia*, cit., pp. 97-128; 136-139; sulla navigazione di san Brendano, in particolare si vedano anche A. GRAF, *Miti*, cit., p. 98 sgg.; *Navigatio*, cit., pp. 19-22.

<sup>153</sup> *Lettere*, cit., p. 369.

<sup>154</sup> J.B. RUSSELL, *Storia*, cit., p. 63.

<sup>155</sup> IACOPO DA VARAGINE, *Leggenda Aurea*, cit., vol. I, p. 154.

Quello che, attenendosi alle Scritture, spettava al giardino originario era semplicemente l'acqua, «ma al Paradiso i soli fiumi d'acqua non potevano bastare»<sup>156</sup>. Per quanto latte e miele non compaiano nella descrizione biblica dell'Eden, già agli albori dell'era cristiana Tertulliano tra gli Apologisti e Basilio tra i Padri avevano inserito i due alimenti nel contesto paradisiaco dove, impropriamente, resteranno per secoli<sup>157</sup>. Quest'inclusione – testualmente arbitraria – si affermerà sino al punto di rendere la presenza del binomio latte-miele la cifra distintiva della condizione paradisiaca ed è a causa di quest'identificazione che le sorti dei fiumi-alimento rimasero irrimediabilmente vincolate a quelle dell'Eden<sup>158</sup>.

Il dibattito sull'esistenza del giardino della *Genesi* mobilitò per secoli, incessantemente, tutta l'erudizione e gli strumenti analitici di cui disposero gli intelletti medievali: da Agostino in poi la convinzione più diffusa fu che si trattasse di una realtà da intendersi innanzitutto *corporaliter*, materialmente data, senza che questa ne precludesse peraltro il significato allegorico<sup>159</sup>. Benché la sua dimensione fisica non fosse messa in discussione, il paradiso terrestre – generalmente collocato nel lontano Oriente – era unanimemente ritenuto interdetto all'accesso umano. Proprio perché impossibile da visitare per i comuni mortali, non sarà l'Eden propriamente detto a fare dei fiumi di latte e miele una delle più suggestive chimere medievali. O meglio, non esattamente.

<sup>156</sup> A. GRAF, *Miti, leggende e superstizioni del Medioevo*, Bologna, 1965, vol. I, p. 37.

<sup>157</sup> Si veda, in particolare per il rimando ai passi del *De iudicio Domini* di Tertulliano e dell'*Oratio de Paradiso* di Basilio: A. GRAF, *Miti*, cit., pp.197-198; pp. 206-207. Sull'*Hexameron* di Basilio, cfr. anche: J. DELUMEAU, *Le péché et la peur. La culpabilisation en Occident (XIIIe-XVIIIe siècles)*, Paris, 1983, pp. 284-285; ID., *Storia*, cit., p. 21. In quest'ultimo, oltre al commento all'opera di Basilio, vi è quello all'opera di Efreim Siro (†373), diacono di Edessa, che nei suoi *Inni sul Paradiso* descrive una terra feconda, animata da un'eterna primavera, ricca di «vino e latte, miele e burro» (*Ibidem*).

<sup>158</sup> È utile tenere presente che si tratta di uno scenario estremamente familiare all'immaginario collettivo: «Le descrizioni del Paradiso terrestre si possono dire innumerevoli, e vanno moltiplicando dai primi tempi del cristianesimo. [...] Compaiono com'è naturale, nei Commentari alla Genesi, negli *Hexamera*, nelle Bibbie versificate e istoriate, in molti trattati teologici; compaiono in trattati scientifici, vari di natura e di forma; compaiono in cronache, in Visioni, in leggende: compaiono in poemi di ogni sorta.» (A. GRAF, *Miti*, cit., p. 41).

<sup>159</sup> Per una visione d'insieme sul dibattito e sulla localizzazione del paradiso terrestre si vedano: J. DELUMEAU, *Storia*, cit., pp. 11-96; A. GRAF, «Il mito del paradiso terrestre»

Alla convinzione tenace che il paradiso terrestre continuasse a sussistere sul nostro pianeta in un luogo divenuto inaccessibile a causa del peccato originale si aggiunse, nel corso dei tempi, la duratura certezza che le sue vie d'accesso non erano fuori dalla portata degli esseri umani e che esistevano terre benedette le quali, per ragioni di prossimità ad esso o di insularità o per tutte e due insieme, conservavano attrattive e privilegi del giardino dell'Eden<sup>160</sup>.

La preoccupazione costante di individuare le coordinate geografiche del Paradiso non può essere intesa senza tener conto di quest'ultima credenza, relativa a regioni del mondo a esso contigue e del tutto simili, ma, a differenza di questo, aperte e godibili. Se la loro fruibilità fu originariamente appannaggio di visitatori ritenuti degni, o meglio esclusivamente di santi, nel tempo le credenziali spirituali persero rilevanza, ponendo di fatto il mito alla mercé di ogni audace ed esperto navigatore. Così, l'intenzione teologica di identificare la regione descritta dalla *Genesi*, che era stata di Tommaso d'Aquino e di molti altri maestri della speculazione medievale, venne scalzata, nel tempo, dall'ambizione meno disinteressata di intercettarne le propaggini<sup>161</sup>.

L'*imago mundi* che ne risultava includerà con favore entrambi: l'Eden propriamente detto e i suoi dintorni, pensati a uso e consumo umano<sup>162</sup>. I nomi di questi territori di leggendaria floridezza compaiono, di fatto, in tutta la cartografia medievale e chi ha familiarità con le cronache di viaggio tardomedievali che a essi fanno riferimento, può rintracciarne sulle carte la varietà delle denominazioni e delle collocazioni.

Una lettura accorta di qualsivoglia *mappa mundi* redatta prima del Cinquecento non tralascerà di associare la piccola isola *Sancti Brendani*, la magnifica terra del prete Gianni, o le Isole Fortunate

in ID., *Miti*, cit., pp. 1-238; P. DURAZZO, *Il Paradiso terrestre nelle carte medievali*, Bologna, 1979 (ristampa anastatica dell'edizione di Mantova del 1886).

<sup>160</sup> J. DELUMEAU, *Storia*, cit., p. 97.

<sup>161</sup> Sul tentativo di Tommaso d'Aquino di collocare il Paradiso terrestre si vedano: J. DELUMEAU, *Le péché et la peur. La culpabilisation en Occident (XIIIe-XVIIIe siècles)*, Paris, 1983, pp. 285-286; ID., *Storia*, cit., pp. 66-67.

<sup>162</sup> Utile sulle rappresentazioni cartografiche del paradiso A. SCAFI, *Mapping Eden*, in *Mappings*, a cura di D. Cosgrove, London, 1999, pp. 51-69.

che qui figurano, alla fertilità innaturale che le aveva animate, e terrà conto del fatto che il segno grafico che le identifica sulla carta è in realtà un geroglifico che rimanda i lettori del tempo a scenari universalmente noti<sup>163</sup>. L'aspettativa di cui queste regioni vennero caricate non si arrestò quasi mai, è vero, alla sola soddisfazione alimentare, ma questa vi primeggiò sempre. È sotto queste spoglie che le riserve di latte e miele, insieme a tutto ciò che di edibile si possa chiedere al Creato, ebbero, per secoli, le proprie coordinate geografiche<sup>164</sup>. Per quanto recondite, queste ultime seppero esercitare il loro richiamo sulle rotte delle grandi esplorazioni oceaniche: Cristoforo Colombo fu, in tal senso, soltanto l'epigono di una ricerca secolare e, in ogni caso, le pagine che egli scrisse non furono le ultime ancorate all'ostinata speranza di accedere alle pendici del paradiso terrestre<sup>165</sup>.

<sup>163</sup> L'atlante catalano commissionato da Carlo V di Francia riporta sulle Isole Fortunate un commento prolisso che attestando le credenze circolanti, ne prende però le distanze: «Le Isole Fortunate sono situate sul mare grande a mano manca, toccano il confine dell'Occidente, ma non sono lontane in mare. Isidoro così dice nel suo XV libro [...]. Queste isole vengono chiamate Fortunate perché abbondano di ogni bene, in grano, in frutti e in alberi. I pagani ritengono che vi si trovi il paradiso, a causa del dolce calore della fertilità del suolo. [...] Vi si trova latte e miele, soprattutto nell'isola di Capria, chiamata così per la moltitudine di capre che la abitano. [...] Così i pagani credono che dopo la morte le loro anime andranno ad abitare queste isole e che vi continuano a vivere eternamente nel profumo dei frutti. Credono che quello sia il loro paradiso, ma a dire il vero si tratta di una favola.» (J. LELEWEL, *Geographie au Moyen Age*, Bruxelles, 1852-1857, vol. II, p. 49: il riferimento è tratto da J. DELUMEAU, *Storia*, cit., pp. 135, 151).

<sup>164</sup> Si tratta di credenze collettive che lasciano comunque un ampio margine di discrezionalità: non interessa qui la personale adesione, quanto la sussistenza dell'associazione.

<sup>165</sup> «Già da tempo è stato sottolineato il ruolo di sprone ai viaggi di scoperta che ha avuto in Occidente, dal XIV al XVII secolo, la ricerca di terre paradisiache. La nostalgia del giardino di Eden, la convinzione, per Cristoforo Colombo e per i missionari, che i tempi escatologici si avvicinavano, la volontà di estendere la religione a nuove terre e il desiderio di trovare oro in abbondanza, pietre preziose e altri prodotti rari concorsero a spingere viaggiatori, religiosi, marinai e conquistatori verso orizzonti lontani. La cultura della quale partecipavano e i sogni che questa veicolava li indussero, almeno in un primo tempo, a ritrovare nei paesi insoliti che si rivelavano ai loro occhi, le caratteristiche di terre benedette che dall'Antichità intrigavano l'immaginazione degli occidentali» (J. DELUMEAU, *Storia*, cit., p. 144).

I notissimi viaggi di Mandeville, letti peraltro anche dallo stesso Colombo<sup>166</sup>, citavano i fiumi di latte e miele in più occasioni, sempre però in riferimento a due frangenti: il primo era quello delle terre del Prete Gianni, la cui esistenza non venne mai messa in discussione sino alla fine del Medioevo, il secondo, invece, riguardava le credenze sul paradiso islamico. Il ricorso di questa stessa immagine in una religione che rappresentò per l'Occidente medievale un'avversità costante non fu privo di risvolti. La notorietà di questa informazione induceva a un'inevitabile comparazione tra le forme di ricompensa propagandate dalle due fedi, gettando discredito e sospetto verso ogni ambito di condivisione<sup>167</sup>. La similitudine tra i due paradisi si arrestava in ogni caso al piacere alimentare, poiché su quello erotico lo scarto restava notevole: quello islamico, infatti, senza subire la censura sessuale, abbinava ai *lactis et mellis rivulos, virginum amplexum et luxum*<sup>168</sup>. Tanto le cronache di Mandeville, quanto quelle – altrettanto celebri – di Marco Polo, facevano riferimento al paradiso di Maometto e al racconto del vecchio della montagna, episodio che a esso si ispirava<sup>169</sup>. Ecco il brano, scritto in antico emiliano, tratto da una versione del Milione del XIV secolo:

[...] *li era palaxi beletisimi, tuti depinti et indorati, sì che tropo era bella cosa a vedere. Ancora li era conducti: e per tale corea vino e per tale lacta e per tale mele e per tale aqua. Li era done e dongelle le più belle del mondo, le quai saveano tute sonare tuti instrumenti e balare e cantare e tropo delicatamente meio che tute le altre femene che foseno al mondo. E feva acredere lo Vechio ala soa gente che quello çardino era lo*

<sup>166</sup> Sulla conoscenza di Colombo di questo testo, ai tempi decisamente comune, e sull'influenza dei miti in esso descritti, si veda: D. RICHTER, *Il Paese di Cuccagna nella cultura popolare: una topografia storica*, in *Paesi di Cuccagna*, cit., p. 122.

<sup>167</sup> Sulla condivisione del *topos* dei fiumi di latte e miele nella tradizione coranica ed ebraica si veda: A.E. FIFE, *The concept*, cit., pp. 136-137. La descrizione paradisiaca dell'Islam circolava anche nella celebre *Leggenda Aurea*: «Dice ch'avranno tre fiumi, cioè di latte, di mele, e di vino ottimo aromatico; dice Manometto ch'elli avranno nel paradiso [...]» (IACOPO DA VARAGINE, *Leggenda Aurea*, cit., vol. 3, p. 1564).

<sup>168</sup> PIETRO MAURICIO (Bib. vet. pat., vol. XXII, p. 920): la citazione è tratta da P. DURAZZO, *Il Paradiso terrestre nelle carte medievali*, Bologna, 1979 (ristampa anastatica dell'edizione di Mantova del 1886), p. 52.

<sup>169</sup> Questo racconto fa in realtà riferimento a una setta annientata nel 1256 da un Khan Mongolo: cfr. J. DELUMEAU, *Storia*, cit., p. 111.

*paradixo. E perçò l'avea fato fare in cotale mainera, açò che la soa gente, che èno saraxini, credeseno ch'el fosse lo paradixo. Maometo dise in la soa lege che quilli che vano in lo pradixo aràno bele femene e trovaràno flumi de vino e de lacte e de mele e de aqua; e perçò avea fato fare lo çardino a quello modo che Maometo avea dito e li saraxini dela contrada credeano çò fermamente: che quello fosse lo so paradixo*<sup>170</sup>.

Le fattezze posticce di questo giardino, costruito ad arte per essere spacciato come paradiso, con il suo impianto idraulico per latte e miele – oltre che per acqua e vino –, sono il sintomo di una virata mentale dalla quale non si fece ritorno. I biblici torrenti scorrono qui, per la prima volta, sotto il segno esplicito dell'artificio: il processo che li ridusse a un inganno della mente era già in corso da tempo e questa meraviglia ingegneristica ne era solo la traccia.

Sui fiumi alimentari convivevano nei viaggi di Mandeville e, più in generale, nel periodo della loro diffusione, due attitudini differenti e tra loro inconciliabili: la prima, ancora fideistica, tramonterà con il Medioevo, mentre la seconda, quella che veniva affermandosi, ne evidenziava l'aspetto irreal e li associava irrevocabilmente al-

<sup>170</sup> A. BARBIERI, *La prima attestazione della versione VA del Milione* (ms. 3999 della Biblioteca Casanatense di Roma). *Edizione del testo*, «Critica del testo», IV, 3, 2001, p. 505; lo stesso passo è disponibile anche in volgare toscano: *Il Milione di Marco Polo*, ed. critica a cura di V. Bertolucci Pizzorosso, Milano, 1975, p. 56 [TLIO]); si compari poi la versione offerta dal *Milione* con quella dei viaggi di Mandeville, che parla peraltro anche in altri frangenti della credenza islamica legata ai fiumi di latte e miele; la sequenza degli elementi resta la stessa: «*Et hoc credunt omnes Saraceni. Et si quis quesierit ab eis de quo paradiso loquitur, respondent quod de illo paradiso qui est locus deliciarum ubi reponuntur omnia genera fructuum omni tempore anni, et sunt ibi fluvii emanantes lacte et melle, vino et aqua. Sunt ibi palacia pulcherima [...] Et habebit quilibet nonaginta uxores et puellas formosas, [...]*» (*The Bodley Version of Mandeville's Travels. From Bodleian Ms.E Musaeo 116 with parallel extracts from the latin text of British Museum Ms.Royal 13 E.IX*, a cura di M.C. Seymour, Oxford, 1963, p. 68). In alcune versioni del racconto di Mandeville la vicenda del vecchio e del suo paradiso posticcio sembra riferibile piuttosto alla religione ebraica, proprio facendo leva sulla presenza di latte e miele: «*Et sub terra conductum habuit ita quod quando voluit isti tres fontes unus curreret lacte, alius vino, alius melle. Et istum locum paradisum vocavit. Et quando aliqui probi milites [...] eum videre venerant, in suum paradisum illos ducebat et [...] et illas formosas puellas necnon fontes lacte vino et melle manantes. [...] et dixit quod iste erat paradisus ille quem deus amicis suis promisit dicens Dabo vobis terram fluentem lac et mel*» (*The metrical version of Mandeville's Travel from the unique manuscript in the Coventry Corporation Record Office*, a cura di M.C. Seymour, Oxford, 1973, p. 185).

la finzione. Mentre i racconti che ne pretendevano l'effettiva esistenza, continuavano a godere di una piena e diffusa credibilità<sup>171</sup>, ovvero mentre questi fiumi abitavano ancora la terra, si fece strada l'opzione amara del disincanto. Tutte le forme in cui il riferimento biblico dei fiumi era stato fin qui declinato, appartenevano a una dimensione religiosa che si era implicitamente fatta garante della loro veridicità. A renderli "reali" era stata una propensione di fede capace di accogliere, nell'ambito dell'esistente, il miracoloso e l'ultra-terreno: quando, all'interno delle descrizioni circolanti, il riferimento religioso divenne lasco, i fiumi di latte e miele smisero di rappresentare una speranza.

Ritrovare la benefica miscela in alcune varianti del Paese di Cuccagna è, in questo senso, la prova di una disillusione verso il mito di un'imperitura sazieta che aveva già, alle soglie del Rinascimento, i suoi stornelli e i suoi cantori in ogni regione d'Europa<sup>172</sup>. Questo nuovo contesto narrativo, che fu l'ultimo ad accogliere i fiumi biblici nonché l'anticamera del loro oblio, non fu che l'evoluzione parodistica e blasfema di ogni aspettativa verso terre improntate alla meraviglia alimentare, l'esito raziocinante di un'attesa tradita destinato a mutare la credenza in utopia<sup>173</sup>. La denominazione di *Cocquaigne* comparve per la prima volta in un *fabliau* francese del XIII secolo e venne convertita in *Schlaraffenland*, Paese di Bengodi e in

<sup>171</sup> Sul grado di realtà attribuito alle Isole Fortunate e alla terra del Prete Gianni per tutta l'età medievale si veda: J. DELUMEAU, *Storia*, cit., rispettivamente pp. 131 sgg.; 102-110.

<sup>172</sup> Il "genere" di Cuccagna, la cui menzione specifica risale a un *Fabliau* duecentesco redatto nella Francia settentrionale, sortisce una serie di sviluppi e arricchimenti che tendono a connotare una generica abbondanza materiale in una direzione sempre più strettamente alimentare. Il genere raggiunge la sua massima fioritura nei secoli XVI e XVII, e non manca di versioni tardive corredate da cicli figurativi. Ancora nel 1703 la didascalia di una serie illustrata del Mitelli accosta un "lago di latte e miele" a un "fiume di moscatello e malvasia" (G. COCCHIARA, *Il paese di Cuccagna e altri studi di folklore*, Torino, 1980, p. 174).

<sup>173</sup> Il tema dell'abbondanza alimentare era slittato all'interno di tradizioni narrative di respiro secolare e di destinazione interclassista, fortemente esposte a contaminazioni tra i diversi generi: si consideri, ad esempio, l'incipit del *Fabliau* originario, che introduce Cuccagna come terra di pellegrinaggio: «*Entor l'Apostole de Rome alai por penitance querre, / si m'en-voia en une terre là où je vi mainte merveille: lor oiez comment s'appareille li pueples qui où pais maint*» (*Fabliaux. Racconti comici medievali*, a cura di G.C. Belletti, Ivrea, 1982, p. 94).



molti altri modi ancora, a seconda della tradizione sulla quale venne a innestarsi quella che si configurava oramai come favola dell'abbondanza. Il processo in corso fu di natura generale: cambiarono i termini e le modalità con le quali l'immaginazione collettiva metteva in atto il suo patteggiamento con le privazioni fisiche subite.

Cibi sempre più pretenziosi animavano ora lo spazio in una sorta di beffa goliardica che fece dell'esagerazione l'unica regola vigente e agli alimenti spontaneamente offerti dalla terra vennero sostituendosi sontuose pietanze preparate da forze magiche e invisibili. L'orgia alimentare che si consumò in Cuccagna liquidava, con spietata irriverenza, le gerarchie alimentari vigenti, ridicolizzando il senso di ogni cibo e vivanda menzionati. In scenari di natura forzosamente onirica latte e miele trovarono spazio accanto a manufatti gastronomici di raffinata fattura, sopraffatti da libagioni di grande prestigio. La loro presenza non fu affatto scontata<sup>174</sup> ma, nelle varianti che optarono per l'inclusione, si impose la condizione di un drastico ridimensionamento del loro ruolo. La predicazione millenarista da una parte e il genere esplorativo-agiografico dall'altra ne avevano fatto, nel tempo, un abusato cliché, determinandone, in qualche misura, anche il successivo declino: poco spendibile, perché stridente, nelle figurazioni cuccagnesche che prenderanno forma a partire dal XIII secolo, la miscela di latte e miele perde mordente nell'alveo di un immaginario che procede a grandi passi verso evoluzioni profane, quando non dichiaratamente anti-religiose.

Quando nel XVI secolo vengono scritti i seguenti versi nel poemetto italiano intitolato *Lo aviso et vision venuto alli barbari*, queste tappe, evidentemente, erano già state consumate e la presenza dei due alimenti sembra rifarsi eminentemente a ragioni di inerzia letteraria:

<sup>174</sup> Significativamente molte varianti del "genere" di Cuccagna non fanno menzione del collaudatissimo *topos* di latte e miele. Oltre al *fabliaus* originario, che non li nomina, si possono considerare molte versioni italiane di successo: a escluderli sono, ad esempio, la succinta – ma celeberrima – descrizione del Paese di Bengodi contenuta nel *Decameron*, e l'altrettanto nota *Storia di Campriano contadino*. Si consideri che si tratta di narrazioni che hanno definitivamente reciso ogni legame con il *topos* edenico: in quest'ultimo componimento, ad esempio, la finalità evasiva è già esplicitata nel testo. In chiusura si legge «[...] Per ridere l'ha fatto lo Poeto/ e per spassar la mala fantasia» (*Storia di Campriano contadino*, a cura di A. Zenatti, Bologna, 1968, p. 61).

*Questa è la terra di latte e miele  
 Che gli animali nascon senza fele,  
 Un fiume di tale sorta qui si trova,  
 Sei hore acqua corre, poi se renova,  
 Quattro fiate si muta alla giornata,  
 In dolce vin e in latte e poi gioncata*<sup>175</sup>.

I fiumi “promessi” si prosciugavano sotto il segno della profanazione perché avevano oramai assolto la loro funzione e il loro tempo era segnato. Si estingueva, in seno alla divulgazione cristiana, quell’urgenza di persuasione che aveva accolto le istanze del corpo, prime fra tutte la fame, concedendo l’argomento alimentare al grande progetto di evangelizzazione universale. Di questo sapiente compromesso, che subiva con Cuccagna il suo definitivo smantellamento, i fiumi biblici erano stati la più sintetica ed efficace figurazione<sup>176</sup>.

Alla richiesta, dura a morire, di un riscatto fisico e sensoriale era stata data in pasto, nell’intreccio di narrazioni secolari, null’altro che l’interpretazione letterale della Promessa vetero-testamentaria: latte e miele erano serviti, e bastati, per svezzare le coscienze dell’intera Cristianità, che si sarebbero accontentate, da lì in poi, del beneficio di una nuda allegoria.

<sup>175</sup> G. COCCHIARA, *Il Paese*, cit., p. 162.

<sup>176</sup> Mentre tutti gli affreschi alimentari considerati sono trasposizioni della condizione paradisiaca, gli scenari di Cuccagna sono animati da uno spirito carnevalesco che, come è stato altrove osservato, li renderà assimilabili a contesti di perdizione. La trasformazione è radicale poiché le implicazioni morali della narrazione vengono diametralmente rovesciate: alcune evoluzioni del Paese di Cuccagna sono state giustamente accostate all’*Insula dello Inferno* descritta nella *Navigatio Sancti Brendani*: cfr. P. CAMPORESI, *Il paese della fame*, Milano, 2000, p. 106.

## BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

### EDIZIONI DI FONTI E LETTERATURA

Questa selezione di fonti e riferimenti bibliografici ha privilegiato i titoli che contengono passaggi salienti e di maggiore utilità rispetto all'elaborazione del testo.

Alle sezione dedicata alle opere di riferimento segue una ripartizione tematica che ricalca l'organizzazione del volume, ponendo in evidenza per ogni capitolo le fonti edite consultate (riproduzioni anastatiche, trascrizioni, traduzioni, edizioni critiche) e gli studi di maggior pertinenza. Nel caso di più fonti afferenti a una stessa raccolta o di più contributi tratti dalla stessa opera collettanea si riporta, per ragioni di brevità, solo il riferimento a quest'ultima.

### Opere e strumenti di consultazione

*Dictionary of beekeeping terms (English, French, German, Russian, Spanish)*, V, a cura di Apimondia in collaborazione con l'I.B.R.A., Bucharest, 1977

*Dictionary of beekeeping terms (English, French, Italian, Spanish, Portuguese, Romanian)*, VIII, a cura di Apimondia in collaborazione con l'I.B.R.A., Bucharest, 1979

HÜSING J., NITSCHMANN J., *Lexicon der Bienekunde*, München, 1987

*Tesoro della Lingua Italiana delle Origini* [TLIO], allestito presso l'Istituto C.N.R. Opera del Vocabolario Italiano, Firenze, [www.oivi.cnr.it](http://www.oivi.cnr.it)

### Opere di riferimento

- ALPHANDERY E., *Le livre de l'Abeille*, Paris, 1927
- ALPHANDERY E., *Traité complet d'apiculture*, Paris, 1931
- ASPESI F., *Il miele, cibo degli dei in Saperi e sapori mediterranei: la cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, Atti del Convegno internazionale, Napoli 13-16 ottobre 1999, a cura di D. Silvestri, A. Marra, I. Pinto, vol. III, pp. 919-929.
- BESSLER J.G., *Geschichte der Bienenzucht*, Vaduz, Liechtenstein, 1978 (Facsimile dell'edizione Stuttgart 1885)
- BOYÉ P., *Les abeilles, la cire et le miel en Lorraine jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris-Nancy, Berger-Levrault, 1906
- CHAUVIN R., *Traité de biologie de l'abeille*, in *Historie Ethnographie et Folklore*, V vol., Paris, 1968
- CRANE E., *A book of honey*, Oxford, 1980
- CRANE E., *Honey: a comprehensive survey*, London, 1975
- CRANE E., *The World History of Beekeeping and Honey Hunting*, London, 1999
- DELORT R., *L'uomo e gli animali dall'età della pietra ad oggi*, Roma-Bari, 1987 (ed. originale Paris, 1984)
- EISFELD S., *Grundlagen und Entwicklung der Bienenzucht in Niedersachsen*, Nienburg, 1961
- Fra tutti i gusti il più soave: per una storia dello zucchero e del miele in Italia*, a cura di M. Montanari, G. Mantovani, S. Fronzoni, Bologna, 2002
- FRASER H.M., *Beekeeping in antiquity*, London, 1931
- FRASER H.M., *History of beekeeping in Britain*, London, 1958

FRASER H.M., *History of beekeeping in the lands in which the French language is spoken*, in *14th International beekeeping Congress*, Paper 9, 1951

FRASER H.M., *The history of beekeeping in the British Isles prior to 1066 A.D.*, in «Beekeeping», XX, 8, 1954, pp. 103-107.

FRASER H.M., *The story of the progress of beekeeping before 1800*, in «Bee World», XXXI, 1950, pp. 33-38.

GALTON D., *Survey of a thousand years of beekeeping in Russia*, London, 1971

GIRAUD E., *L'apiculture à travers les ages*, in «L'apiculteur», 8, 1937

GRAND R., DELATOCHE R., *Storia agraria del Medioevo*, Milano, 1968 (ed. originale Paris, 1950)

HERROD HEMPSALL W., *Beekeeping new and old*, London, 1937

*L'abeille, l'homme, le miel et la cire*, a cura di Musée National des Arts et Traditions Populaires, Paris, 1981

LERNER F., *Blüten, Nektar, Bienenfleiss: die Geschichte des Honigs*, München, 1984

MARCHENAY P., *L'uomo e l'ape*, Bologna, 1986 (ed. originale Paris, 1979)

MORE D., *The bee book: the history of the honeybee*, New York, 1976

NASO I., *Apicoltura, cera e miele*, in *Uomo e ambiente nel Mezzogiorno Normanno-Svevo*, Bari, 1989. Atti delle ottave giornate normanno-sveve, Bari, 20-23 ottobre, 1987, pp. 203-240.

RANSOME H.M., *The sacred bee in ancient times and folklore*, Burrowbridge, 1986

RÜDIGER W., *Ihr Name ist Apis: kleine Kulturgeschichte der Biene*, München, 1974

SEGSCHNEIDER E.H., *Imkerei in nordwestlichen Niedersachsen*, Leer, 1978

VELU V., *Les abeilles et l'homme dans l'histoire*, Aurillac, 1975

VERNON FRANK G., *Beekeeping in 1269-1270 at Beaulieu Abbey in England*, in «Journal of Apicultural Research», XVIII, 3, 1979

## Produzione

Edizioni di fonti:

*Exultet: rotoli liturgici del Medioevo meridionale*, a cura di G. Cavallo, Roma, 1994

MICHELANGELO TANAGLIA, *De agricultura*, III, a cura di A. Roncaglia, Bologna, 1953

PIER DE CRESCENZI, *Trattato di agricultura*, a cura di B. Sorio, Verona, 1850

*Rotoli di Exultet dell'Italia meridionale*, a cura di G. Cavallo, G. Orofino, O. Pecere, Bari, 1973

*Volgarizzamento di Palladio*, a cura di P. Zanotti, Verona, 1810

Letteratura:

ARMBRUSTER L., *Über germanische, besonders nordische Imkerei*, in «Archiv für Bienenkunde», VI, 1940, pp. 1-144.

ARMBRUSTER L., *Bienenbilder und Verwandtes auf antiken Gemmen*, «Archiv Bienenkunde», XXIX, 1952, pp. 68-73.

BINDLEY M.D., *Swiss beekeeping four hundred years ago*, in «Bee World», IVVIII, 2, 1967, pp.

BORTOLIN R., *Archeologia del miele*, Mantova, 2008

CHERUBINI G., *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Bari, 1985

CRANE E., *Honey crop forecasting in the Middle Ages*, in «Bee World», CIII, 2, 1972, pp. 79-83.

CRANE E., *The archeology of beekeeping*, London, 1983

DE ANGELIS L., *I trattati di agricoltura*, in «Archeologia medievale», VIII, 1981, pp.

DUBY G., *L'economia rurale nell'Europa medievale. Francia, Inghilterra, Impero (secoli IX-XV)*, Bari, 1966 (ed. originale Paris, 1962)

FRASER H.M., *Early english methods of beekeeping*, I-II, in «Bee World», XXIII, 5-6, 1942, pp. 34-35; 43-45.

FRASER H.M., *The debt which beekeepers owe to the Italians*, in Atti Ufficiali XVII Congresso Internazionale degli apicoltori, Bologna-Roma, 15-23 settembre 1958, Imola, 1960

GALTON D., *The bee-hive. An enquiry into its origins and history*, Sheringham, 1982

GRAHAM A., *Beehives from ancient Greece*, in «Bee World», LVI, 2, 1975

HIGOUNET C., *Les forets de l'Europe Occidentale du V au XI siècle*, in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'Alto Medioevo*, Spoleto, 1966, pp. 343-398.

HYAMS E., *E l'uomo creò le sue piante e i suoi animali. Storia della domesticazione*, Milano, 1973 (ed. originale London, 1972)

*Il bosco nel Medioevo*, a cura di B. Andreolli, M. Montanari, Bologna, 1989

OLLIVERO L., *La soccida*, Milano, 1938

RIVALS C., *L'art et l'abeille: ruche décorées en Slovénie*, Varzy, 1980

ROTH L., *Die Immen, Waldbienen und Zeidler in alten Deutschland*, in «Die hessische Biene», XC, 12, 1954, pp. 359-361.

- RUTTNER F., *Évolution historique de la ruche*, Bucarest, 1979
- SERENI E., *Il paesaggio agrario italiano*, Roma-Bari, 1961
- SCHRÖDER W., *Aus der Geschichte der niedersächsischen Imkerei*, in «Archiv für Bienenkunde», XXXIV, 1957, pp. 40-43.
- SLICHER VAN BATH B.H., *Storia agraria dell'Europa occidentale (500-1850)*, Torino, 1972 (ed. originale Utrecht-Antwerpen, 1962)
- UNGER E., *Aus der Geschichte der deutschen Imkerei (Zeidler und Zeidlei)*, in «Leipziger Bienenzeitung», LXVIII, 3, 1954, pp. 88-161.
- WEISKE W., *Etwas über Zeidelweiden, über Waldbienenzucht, umstrittene Gebiete und Gerichtsbarkeit der Zeidlergesellschaften*, in «Der Imkerfreund», XXVI, 9, 1971, pp. 275-277.

### Distribuzione

Edizioni di fonti:

- Arte degli speciali di Siena: Breve degli speciali (1356-1542)*, a cura di G. Cecchini e G. Prunai, Siena, 1942
- BONVESIN DE LA RIVA, *De magnalibus Mediolani*, a cura di Paolo Chiesa, Milano, 1997
- CHARLES- EDWARDS T., *Bechbretha: an old Irish law-tract on bee-keeping*, Dublin, 1983
- FRANCESCO BALDUCCI PEGOLOTTI, *Pratica di marcatura*, a cura di A. Evans, Cambridge, 1936
- Zibaldone da Canal, Manoscritto mercantile del sec. XIV*, a cura di A. Stussi, Venezia, 1967
- Statuti inediti della città di Pisa dal XII al XIV secolo*, a cura di F. Bonaini, vol. III, Firenze, 1857, pp. 979-89.



## Letteratura:

BINDLEY M., *Some contemporary records of early honey production and use*, in «Bee World», XLVI, 1, 1965, pp. 32-33.

DIEHL C., *La civiltà bizantina*, Milano, 1962

FOURQUIN G., *Storia economica dell'Occidente medievale*, Bologna, 1987 (ed. originale Paris, 1979)

LOPEZ R.S., *La rivoluzione commerciale nel Medioevo*, Torino, 1975 (ed. originale Prentice-Hall, 1971)

MELIS F., *I mercanti italiani nell'Europa medievale e rinascimentale*, Firenze, 1990

*Mercati e mercanti nell'alto Medioevo: l'area euroasiatica e l'area mediterranea*, XV Settimana di studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, 23-29 aprile 1992, Spoleto, 1993

MONFERRER SALA J.P., *La miel en la España musulmana (al-Andalus)*, I, in «Vida Apícola», 46, 1991, pp. 64-68.

PINI I., *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna, 1989

POSTAN M.M., *Economia e società nell'Inghilterra medievale*, Torino, 1978 (ed. originale Harmondsworth, Middlesex, 1972)

POSTAN M.M., *Trade and industry in the Middle Ages*, in *The Cambridge economic history of Europe*, vol. 2, Cambridge, 1987

SAPORI A., *La mercatura medievale*, Firenze, 1972

SCHARL J., *Die Zollurkunde von Raffelstetten "Anno 905 nach Christus"*, in «Bienenwatter», XCII, 3, 1971

SCHAUBE A., *Storia del commercio dei popoli latini del Mediterraneo fino alla fine delle crociate*, Torino, 1915

THOROLD ROGERS J.E., *A history of agriculture and prices in England*, I vol., Oxford, 1965

## Uso alimentare

Edizioni di fonti:

*L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, a cura di E. Faccioli, Torino, 1987

BARTOLOMEO PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino, 1985

J. DE BRUYÉRIN CHAMPIER, *De re cibaria*, libri XXII, presso S. Honoratum, Lyon, 1560

*Libro di buone vivande: la cucina tedesca dell'età cortese*, a cura di A. Martellotti e E. Durante, Fasano, 1991

MAESTRO MARTINO, *Libro de arte coquinaria*, a cura di Luigi Ballerini e Jeremy Parzen, Milano, 2001

*The Forme of Cury*, a cura di Constance B. Hieatt, Milano, 2005

Letteratura:

*Alimentazione e nutrizione: secc. XIII-XVIII*, Atti delle "Settimane di Studi" e altri Convegni, XXVIII settimana, 22-27 aprile 1996, Istituto Internazionale di Storia Economica "F.Datini", Prato, 1997

ALLAN BIRCH C., *Mazers*, in «Bee Craft», XLI, 1959, pp. 12-13.

*Archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del Convegno Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, Roma, 1995

BAXA J., BRUHNS G., *Zucker im Leben der Völker. Eine Kultur- und Wirtschaftsgeschichte*, Berlin, 1967

BENPORAT C., *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, 2001

BENPORAT C., *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze, 2001

CAPATTI A., MONTANARI M., *Storia della cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, 1999

CARNEVALE SCHIANCA E., *Acqua e miele: variazioni sul tema*, in «Appunti di gastronomia», 39, 2002, pp. 18-36.

CARNEVALE SCHIANCA E., *Antiche bevande con il miele*, in «Appunti di gastronomia», 41, 2003, pp. 16-22.

DEER N., *The history of sugar*, London, 1949

DUREL A., *L'imaginaire des épices: Italie médiévale, orient lointain: XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, 2006

FACCIOLI E., *La cucina*, in *Storia d'Italia, I documenti*, Torino, 1973, vol. V, pp. 981-1030.

FLANDRIN J., REDON O., *Les livres de cuisine italiens des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, in «Archeologia medievale», VIII, 1981, pp. 393-408.

FLANDRIN J.L., *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris, 1992

FORBES R.J., *Alimenti e bevande* in *Storia della tecnologia*, a cura di C. Singer, Torino, 1966 (ed. originale Oxford, 1957), vol. 2, pp. 106-132.

FORBES R.J., *Sugar and its substitutes in antiquity*, in *Studies in ancient technology*, Leiden, 1966, V vol., pp. 80-111.

*Food and Eating in Medieval Europe*, a cura di M. Carlin, T. Rosenthal, London-Rio Grande (Ohio), 1998

GAYRE R., PAPAIZIAN C., *Brewing mead-Wassail! In mazers of mead*, Boulder, Colorado, 1986

GRAPPE Y., *Sulle tracce del gusto: Storia e cultura del vino nel Medioevo*, Roma-Bari, 2006

HENISCH B.A., *Fast and Feast. Food in Medieval Society*, Pennsylvania State University, 1976

*La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Atti del convegno, Monticelli Brusati-Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001, a cura di G. Archetti, Brescia, 2003

LAURIOUX B., *Les livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen Âge*, Doctorat de l'Université de Paris I, 1992

LAURIOUX B., *Identità nazionali, peculiarità regionali e «koinè» europea nella cucina del Medioevo*, in *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di M. Montanari, Roma-Bari, 2002, pp. 49-53.

LAURIOUX B., *Manger au Moyen Âge*, Paris, 2002

MINTZ S.W., *Storia dello zucchero, tra politica e cultura*, Torino, 1990 (ed. originale New York, 1985)

MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza*, Roma-Bari, 1993

NADA PATRONE A.M., *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino, 1981

NASO I., *La cultura del cibo: alimentazione, dietetica, cucina nel Basso Medioevo*, Torino, 1999

OUERFELLI M., *Production et commerce du sucre en Sicile au XV<sup>ème</sup> siècle: la participation étrangère*, in «Food&History», I, 1, 2003, pp. 103-122.

PELNER COSMAN M., *Fabulous feasts. Medieval cookery and ceremony*, New York, 1976

REBORA G., *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente*, in «Miscellanea storica ligure», XIX, 1-2, 1987, pp. 1431-1579.

REVEL J.F., *3000 anni a tavola*, Milano, 1979 (ed. originale ...)

RODINSON M., *Les influences de la civilisation Européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction: l'alimentation*, in «Food & History», III, 1, 2005, pp. 9-30.

SENTIERI M., *Cibo e ambrosia. Storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura*, Bari, 1933

*Storia dell'alimentazione*, a cura di J.L. Flandrin, M. Montanari, Roma-Bari, 1996

TANNAHILL R., *Storia del cibo*, Milano, 1987 (ed. originale New York, 1973)

TOUSSAINT-SAMAT M., *Storia naturale e morale dell'alimentazione*, Firenze, 1991 (ed. originale Paris, 1987)

WENDORFF B., *Honig in Mittelalter*, in «Sudwestdeutsch. Imker», XV, 9, 1963, pp. 266-267.

### Uso medico

Edizioni di fonti:

*De observantia ciborum*, a cura di I. Mazzini, Roma, 1984

*Flos medicinae scholae salerni*, a cura di A. Sinno, Milano, 1987

FRANCESCO DA BARBERINO, *Del reggimento e costumi di donna secondo la lezione dell'antico testo a penna barberiniano*, a cura di C. Baudi di Vesme, Bologna, 1875

*I codici di medicina del periodo presalernitano (secc. IX, X, XI)*, a cura di A. Beccaria, Roma, 1956

*Il trattato ginecologico-pediatrico in volgare: Ad mulieres ferrarienses de redimine pregnantium et noviter natorum usque ad septennium di Michele Savonarola*, a cura di L. Belloni, Milano, 1952

ILDEGARDA DI BINGEN, *Causa e cura delle infermità*, a cura di P. Calef, Palermo, 1997

*Il «Thesaurus pauperum» in volgare siciliano*, a cura di S. Rapisarda, Palermo, 2001

*Le Taqwim al Sihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butl n: un traité médical du XI<sup>e</sup> siècle*, a cura di H. Elkhadem, Leuven, 1990

*Le regime du corps de maitre Aldebrandin de Sienne. Texte francais du 13. siècle*, a cura di R. Pepin, Paris, 1911

METRODORA, *Medicina e cosmesi ad uso delle donne*, a cura di G. Del Guerra, Milano, 1994

MICHELE SAVONAROLA, *Libreto de tutte le cosse che se manzano*, a cura di M. Alberini, Padova, 1991

PIERO UBERTINO DA BRESCIA, *Ricette per gli occhi. Conoscimento de' sogni. Trattato sull'orina. Morsi di cani e loro conoscenza*, a cura di M.S. Elsheikh, Firenze, 1993

*Regimen Sanitatis Salernitanum*, traduzione a cura di B. Romagnoli Gigliotti, Roma, 1972

*Regimen Sanitatis Salernitanum*, traduzione a cura di T. Vulpes, Roma, 1889

ZUCCHERO BENCIVENNI, "La santà del corpo", *volgarizzamento del "régime du corps" di Aldobrandino da Siena (a. 1310)*, a cura di R. Baldini, in «Studi di lessicografia italiana», XV, 1998, pp. 21-300

Letteratura:

BECK B.F., *Honey and Health*, New York, 1938

BENEDICENTI A., *Malati, medici e farmacisti. Storia dei rimedi attraverso i secoli e delle teorie che ne spiegano l'azione sull'organismo*, I, Milano, 1947,

BICHENO E., FOX B., *Storia della medicina dall'antichità al Rinascimento*, Milano, 1993

COSMACINI G., *Storia della medicina e della sanità in Italia*, Roma-Bari, 1987

CRANE E., *Doctor honey*, Oxford, 1980 (tr.it.a cura di F.Ossola ,Padova,1982)

GUARDI J., *La medicina araba*, Milano, 1999

IOIRISH N., *Las abeyas, farmacéuticas aladas*, Mosca, 1985

LEVEY M., *Arabic chemist in Great chemists*, New York, 1961

LEVEY M., *Early Arabic Pharmacology*, Leiden, 1970

MONFERRER SALA J.P., *La miel en la España musulmana (al-Andalus)*, I, in «Vida Apicola», 47, 1991, pp. 24-28.

NICOUD M., *Aux origines d'une médecine préventive : Les traités de diététique en Italie et en France (XIIIe-Xve siècles)*, Thèse de doctorat, (dir. D. Jacquart), Ecole Pratique des Hautes Etudes, Paris, 1998

Roussy L., *Le miel et le sucre de canne dans la confection de la pâtisserie et des médicaments pendant le haut Moyen-Age*, in «Gazette apicole», LXX, 746, 1969, p. 172.

SOTRES J., *Le regole della salute*, in M.D.GREMK (a cura di), *Storia del pensiero medico occidentale*, I vol., pp. 399-438.

WEISS-ADAMSON M., *Medieval Dietetics. Food and Drinks in Regimen Sanitatis Literature from '800 to 1400*, Frankfurt an Main, 1995

### Significati, immagini e rappresentazioni

Edizioni di fonti:

ALBERTO MAGNO, *De animalibus*, libri XXVI, a cura di H. Stadler, Münster, 1916

AMBROGIO, *Exameron*, in *Sancti Ambrosii Opera*, a cura di C. Schenkl, New York-London, 1897

AMBROGIO, *I sei giorni della Creazione*, a cura di G. Banterle, Milano, 1979

BARTOLOMEO ANGLICO, *De rerum proprietatibus*, Frankfurt, 1964

BARBIERI A., *La prima attestazione della versione VA del Milione (ms. 3999 della Biblioteca Casanatense di Roma). Edizione del testo*, «Critica del testo», IV, 3, 2001

*Bestiari medievali*, a cura di L. Morini, Torino, Einaudi, 1996

*Bestiary being an english version of the Bodleian Library, Oxford MS Bodley 764*, a cura di R. Barber, Woodbridge, 1993

- BETTARINI R., *Iacopone e il Laudario Urbinate*, Firenze, 1969
- BRUNETTO LATINI, *I libri naturali del "Tesoro" emendati colla scorta de' codici*, a cura di G. Battelli, Firenze, 1917
- BRUNETTO LATINI, *Li livres dou Tresor*, a cura di F.J. Carmody, Genève, 1998
- Chiose dette del falso Boccaccio (Paradiso)*, a cura di W.W. Vernon, Firenze, 1846
- Dull Gwentian Code*, II, XXVII, 1 (opera consultata nelle edizioni K. Knortz, *Die Insekten in Sage, Sitte und Literatur*, Unnaberg, Sachsen, 1910)
- English writings of Richard Rolle*, a cura di H.E. Allen, Oxford, 1931
- Fabliaux. Racconti comici medievali*, a cura di G. C. Belletti, Ivrea, 1982
- FAZIO DEGLI UBERTI, *Il Dittamondo e le Rime*, a cura di G. Corsi, Bari, 1952
- FRANCESCO SURIANO, *Il trattato di terra santa e dell'Oriente*, Milano, s.d.
- GIORDANO DA PISA, *Sul Terzo capitolo del Genesi*, a cura di C. Marchioni, Firenze, 1992
- GIOVANNI DALLE CELLE, LUIGI MARSILI, *Lettere*, a cura di F. Giambonini, Firenze, 1991
- GIOVANNI QUIRINI, *Rime*, ed. critica con commento a cura di E.M. Duso, Roma-Padova, 2002
- IACOPO DA VARAGINE, *Leggenda Aurea*, a cura di A. Levasti, Firenze, 1924-1926
- Il Bestiario di Cambridge. Il ms II, 26 della Cambridge University Library*, a cura di S. Ponzi, introduzione a cura di U. Eco, Milano, 1974



*Il Milione di Marco Polo*, ed. critica a cura di V. Bertolucci Pizzorosso, Milano, 1975

ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologiae*, a cura di L. Lindsay, Oxford, 1911

ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologias*, a cura di J. Oroz Reta, M.A. Marcos Casquero, Madrid, 1988

*Konrad von Megenberg. Das Buch der Natur*, a cura di G. Hayer, Tübingen, 1998

RIGOLI L., *Volgarizzamento dell'Esposizione del Paternostro*, Firenze, 1828

*L'Ottimo Commento della Commedia, Paradiso*, a cura di A. Torri, Pisa, 1829

*La Bataille de Caresme et de Charnage*, ed. critica con introduzione e glossario a cura di G. Lozinski, Paris, 1933

*La battaglia di Quaresima e Carnevale*, a cura di M. Lecco, Parma, 1990

*Laudario di Santa Maria della Scala*, edizione critica a cura di R. Manetti, Firenze, 1993

*Laude cortonesi dal secolo XIII al XV*, a cura di G. Varanini, L. Banfi e A. Ceruti Burgio, Firenze, 1981

LIBRANDI R., *La Metaura d'Aristotile. Volgarizzamento fiorentino anonimo del XIV secolo. Edizione critica*, Napoli, 1995

*Navigatio Sancti Brendani. La navigazione di San Brandano*, a cura di M.A. Grignani, Milano, 1975

*On the Properties of Things: John Trevisa's translation of Bartholomæus Anglicus De Proprietatibus Rerum*, Oxford, 1975

*Quaresimale fiorentino (1305-1306)*, ed. critica a cura di C. Delcorno, Firenze, 1974

RABANO MAURO, *De Universo*, in *Patrologiae Latinae cursus completus*, a cura di J.P. Migne, 1852

ROMANO M., *Il "Bestiario moralizzato"*, in *Testi e interpretazioni: studi del Seminario di Filologia romanza dell'Università di Firenze*, Milano-Napoli, 1978

*Storia di Campriano contadino*, a cura di A. Zenatti, Bologna, 1968

*Testi fiorentini del Duecento e dei primi del Trecento* a cura di A. Schiaffini, Firenze, 1954

*The Bodley Version of Mandeville's Travels. From Bodleian Ms.E Musaeo 116 with parallel extracts from the latin text of British Museum Ms.Royal 13 E.IX*, a cura di M.C. Seymour, Oxford, 1963

*The metrical version of Mandeville's Travel from the unique manuscript in the Coventry Corporation Record Office*, a cura di M.C. Seymour, Oxford, 1973

THOMAS DI CANTIMPRÉ, *Les exemples du "Livre des abeilles": une vision medievale*, a cura di H. Platelle, Turnhout, 1997

THOMAS DI CANTIMPRÉ, *Liber de natura rerum: editio princeps secundum codices manuscriptos*, Berlin-New York, 1973

*Volgarizzamento delle Pistole di Seneca e del Trattato della Provvidenza di Dio*, a cura di G. Bottari, Firenze, 1717

#### Letteratura:

ARMBRUSTER L., *Die Biene im Wissen um 1200*, in «Archiv für Bienenkunde», XXIII, (1/4), 1942, pp. 49-171.

ARMBRUSTER L., *Zur Bienenkunde frühchristlicher Zeiten II*, in «Archiv für Bienenkunde», XXI, (1/3), 1940, pp. 37-47.

BENKO S., *Virgil's Fourth Eclogue in Christian Interpretation*, in W. Haase, *Aufstieg und Niedergang der römischen Welt*, Berlin-New York, s.d., pp. 646-705

BERGER F., *Von Biene, Honig und Wachs uns ihrer kulturhistorischen und medizinischen Bedeutung*, Zurigo, s.d.

BOGLIONI P., *Il santo e gli animali nell'Alto Medioevo*, in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo*, Atti del XXXI Settimana di studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, 7-13 aprile 1983, Spoleto, 1985

CAMPORESI P., *Il paese della fame*, Milano, Garzanti, 2000

COCCHIARA G., *Il paese di Cuccagna e altri studi di folklore*, Torino, 1980

CURTIUS E.R., *Hebrew Visions of Hell and Paradise*, in «Journal of the Royal Asiatic Society of Great Britain and Ireland», 25, 1983, pp. 591-598.

CURTIUS E.R., *Rhetorische Naturschilderung im Mittelalter*, in «Romanische Forschungen», 56, 1942, pp. 239-250.

CAVALLO G., *Libri e lettori nel Medioevo. Guida storica e critica*, Roma-Bari, 1989

DELUMEAU J., *Le péché et la peur. La culpabilisation en Occident (XIIIe-XVIIIe siècles)*, Paris, 1983

DELUMEAU J., *Storia del Paradiso. Il giardino delle delizie*, Bologna, 1994 (ed. originale Paris, 1992)

*Dictionnaire encyclopédique de la liturgie*, a cura di D. Sartore, A. Triacca, Turnhout, 1992

DUCHESNE L., *Storia della Chiesa antica*, Roma, 1911, vol. 1

DUMOULIN P., *La manne dans le livre de la Sagesse: Synthèse de traditions et Préparation au Mystère Eucharistique*, tesi di laurea discussa presso l'Università Pontificia Gregoriana, relatore M. Gilbert, Roma, 1990-1991

DURAZZO P., *Il Paradiso terrestre nelle carte medievali*, Bologna, 1979 (ristampa anastatica dell'edizione di Mantova 1886)

- FIFE A.E., *The concept of the sacredness of bees, honey and wax in Christian popular tradition*, Stanford, Ph.D., Stanford University USA, 1939
- FLANDRIN J.L., *Il gusto e la necessità*, Milano, Il Saggiatore, 1994
- FONSECA C.D., *Lavoro agricolo e tempo liturgico*, in *Uomo e ambiente nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle ottave giornate normanno-sveve, Bari, 20-23 ottobre 1987, a cura di G. Mursca, Bari, 1989, pp. 67-88.
- FONTAINE J., *Tradition et actualité chez Isidore de Séville*, London, 1988, pp. 536-538.
- FRANZ A., *Die kirchlichen Benediktion im Mittelalter*, Freiburg, Herdesche Verlagshandlung, 1909, I, pp. 594-603.
- GAIGNEBET C., *Le combat de Carneval et de Carême*, «Annales E.S.C.», 1972, XXVII
- GLOCK P., *Die Symbolik der Bienen und ihrer Producte in Sage, Dichtung, Kultus, Kunst und Bräuchen der Völker*, Heidelberg, 1891
- GRAF A., *Miti, leggende e superstizioni del Medioevo*, Bologna, 1965
- GRAUS F., *Social Utopias in the Middle Ages*, in «Past and Present», 38, 1967, pp. 3-19.
- GRENDON F., *The Anglo-Saxon Charms*, in «The Journal of American Folklore», XXII, 84, 1909, pp. 146-160.
- GRIECO A.J., *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe-Xve siècles)*, thèse de 3e cycle, dir. C. Klapisch-Zuber, EHESS, Paris, 1987
- GUREVIC A.J., *Le categorie della cultura medievale*, Torino, Einaudi, 1983 (ed. or.: Moskva, 1972)
- LE GOFF J., *Il meraviglioso e il quotidiano nell'Occidente medievale*, Roma-Bari, 1997 (ed. originale Paris, 1985)
- LE GOFF J., *La naissance du Puratoire*, Paris, 1981

- LELEWEL J., *Geographie au Moyen Age*, Bruxelles, 1852-1857
- LEVI-STRAUSS C., *Dal miele alle ceneri*, Milano, 2001 (ed. originale Paris, 1966)
- MORGAN W., *The religion and theology of Paul*, Edimburgh, 1923
- PIERRE M.J., *L'Eucharistie des "Odes de Salomon"*, in *Nourriture et repas dans les milieux juifs et chrétiens de l'Antiquité*, a cura di C. Perrot, Paris, 1999, pp. 241-254.
- REEVES M., *The Influence of Prophecy in the Late Middle Ages*, Oxford, 1969
- RICHTER D., *Il Paese di Cuccagna nella cultura popolare: una topografia storica*, in *Paesi di Cuccagna e mondi alla rovescia* a cura di V. Fortunati e G. Zucchini, Firenze, 1989
- RUNCIMANN S., *Storia delle Crociate*, Torino, 1993 (ed. originale London, 1951)
- RUSSELL J.B., *Storia del Paradiso*, Roma-Bari, 1996 (ed. originale Princeton, 1997)
- SCAFI A., *Mapping Eden*, in *Mappings*, a cura di D. Cosgrove, London, 1999, pp. 51-69.
- TÉTART G., *Mythologie de l'abeille et du miel en Europe. Anthropologie comparée*, thèse du 3e cycle, dir. F. Héritier, EHESS, Paris, 2001
- USENER H., *Milch und Honig*, in «Rheinisches Museum für Philologie», 57, 1902, pp. 177-195.
- VOGEL C., *Symbol culturels chrétiens. Les aliments sacrés: poisson et refrigeria*, in *Simboli e simbologia nell'alto Medioevo*, XXIII Settimana di studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, 3-9 aprile 1975, Spoleto, 1976, pp. 197-252.
- WIMMER E., *Biene und Honig in der Bildersprache der Lateinischen Kirchenschriftsteller*, Wien, Dissertation, Universität von Salzburg, 1998

