

(81) Forse il movimento delle some minute era inferiore a quello delle grosse e la previsione nel contratto del 7 maggio 1254 era troppo ottimistica. Così potrebbe spiegarsi la riduzione di $\frac{2}{3}$ del canone di locazione nel 1267. Il 13 luglio di tale anno Guglielmo Vento, per sé e per i suoi nipoti Ugo e Lanfranco, e Corrado Vento diedero in locazione, per un anno, a Lamberto *de Turrigia*, la quota di 4 denari *de bestiis minutis*, dietro corresponsione di 6 lire genovesi, da versare in rate quadrimestrali: G. GORRINI cit., p. 176, n. CCLXVIII, controllato sull'originale nell'Archivio di Stato di Genova, Cartulare notarile n. 70, c. 229 v.. Poiché alcuni dei contraenti sono gli stessi del 1254 (Guglielmo e Corrado Vento, Lamberto *de Turrigia*), si trattava della stessa quota di pedaggio, ceduta in locazione per 6, anziché 18 lire. Sulla base delle nuove condizioni l'introito totale del pedaggio minuto era pari o superiore a 90 lire genovesi, per un movimento di 360 some. Se questa era la previsione attendibile per il pedaggio minuto, allora, nel 1254, per coprire il disavanzo di 12 lire, ne erano necessarie 240, ricavate dal pedaggio grosso dei Vento. Pertanto l'introito globale del pedaggio grosso ascendeva almeno a 3665 lire genovesi circa, per un movimento di some pari a circa 10472. Si tratta però di cifre eccessive, così che è probabile che l'eventuale minore resa del pedaggio minuto fosse inferiore ai $\frac{2}{3}$. Inoltre, se non si tratta di una ambigua espressione del notaio, cioè se le 6 lire non fossero il canone totale annuo, ma la rata quadrimestrale, e in questo caso si avrebbero gli stessi termini della locazione del 1254, si può pensare a una situazione contingente, a un periodo non felice per il traffico della Val Trebbia e della Val Borbera. Infatti il 1267 è caratterizzato da uno stato di guerra in quei territori, connesso con la riscossa guelfa e la crisi del dominio di Oberto Pelavicino. E' significativo che questi eventi siano riferiti dagli *Annali Genovesi*, IV, pp. 100 e 101.

(82) G. GORRINI cit., p. 315, n. CCCCLXXX, controllato sull'originale nell'Archivio di Stato di Genova, Cartulare notarile n. 140, c. 237 v.

(83) Su questi problemi monetari: C. M. CIPOLLA, *Studi di storia della moneta. I. I movimenti dei cambi in Italia dal secolo XIII al secolo XV*, Pavia, 1948, p. 41; G. FELLONI, *Profilo economico della moneta genovese dal 1139 al 1814*, in G. PESCE - G. FELLONI, *Le monete genovesi*, Genova, 1975, p. 246.

(84) *Liber Iurium* cit., I, col. 1268, n. DCCCCV, e A. FERRETTO, *Documenti genovesi citati*, II, p. 317, n. DCCCCXLII. Sulla politica finanziaria antinobiliare del Boccanegra: G. CARO cit., nella trad. di O. SOARDI, XIV, pp. 88 - 99.

MARISA FUGALI ROMANO SCOTTI.

PRANZI E CONVITI A GENOVA ALLA FINE DEL QUATTROCENTO

La storia della cultura materiale, e in particolare modo quella attinente al medioevo, ha subito nel tempo gli alterni favori degli studiosi che l'hanno sovente considerata poco rilevante ai fini della comprensione dei grandi temi politici ed economici che venivano dibattendo.

Una spinta decisiva verso una più accurata indagine in questo settore ci è venuta, a partire dai primi anni '60, dalle esemplari ricerche promosse da Braudel e Philippe sugli "Annales E.S.C.⁽¹⁾". Queste ricerche, pur avvertendo che la storia dell'alimentazione non può certo servire da sola a spiegare gli avvenimenti generali, riconoscevano che la stessa, se messa in relazione con altri settori della ricerca, poteva tuttavia contribuire a ricostruire i meccanismi della vita economica e sociale nel suo insieme.

Siamo certamente d'accordo con Philippe quando dice che lo storico non dovrebbe dunque "s'abandonner trop vite au plaisir nécessaire d'expliquer, outre l'histoire de l'alimentation..., l'histoire entière des hommes, car celle-ci dépend de celle-là, bien sûr et réciproquement, mais l'homme n'est pas exclusivement ce qu'il mange⁽²⁾".

Pure, se attuata con prudenza, questa operazione può dare risultati importanti. Ha scritto infatti alcuni anni fa Roberto Lopez che, quando le fonti a disposizione sono frammentarie (e questo è particolarmente vero soprattutto per il medioevo), è pericoloso fondare le proprie ipotesi solo sui grandi avvenimenti politici e militari, ma bisogna tener conto di tutto, addizionando "senza paura cronache e ceramiche, pollini e fonemi, consuetudini e leggende e vedere cosa viene fuori dal calderone". Poiché "uomini e donne non si intendono a sezioni" e spesso "politica e guerra agitano la superficie, ma si fanno appena sentire nel Fondo della società e al di fuori delle poche vie battute"⁽³⁾.

Nel mentre che storici ed economisti si riappropriavano così delle "strutture del quotidiano", un sempre crescente interesse per il corpo umano in tutte le sue manifestazioni — desideri, gusti, abitudini, malattie, ecc. — attirava verso questo stesso argomento, seppure con diversa metodologia e con approccio del tutto differente, studiosi di altre discipline: antropologi culturali, certo, ma anche psicologi e sociologi, come pure fisiologi e nutrizionisti in senso stretto. Così che la dovizia di studi e di ricerche che a vario titolo si sono andate via via pubblicando negli ultimi anni in materia di alimentazione, sembra ormai aver analizzato le fonti a disposizione sotto ogni immaginabile angolazione.

Ma se, nonostante ciò, ci si vuole ancora occupare dell'argomento, da dove si dovrebbe partire per delineare un seppur sommario profilo del modo di intendere la gastronomia, diciamo, a Genova alla fine del Quattrocento?

Lasciati agli storici dell'arte quadri e manufatti⁽⁴⁾, agli archeologi tombe e cumuli fossilizzati di rifiuti urbani, ed ai fisiologi gli antichi trattati di medicina, non rimane che sperare nelle biblioteche e negli archivi pubblici e privati.

Pure, nel gran mare cartaceo di documenti riguardanti il passato, a Genova sembra non esistano trattati di dietetica o di culinaria, per lo meno per il periodo che ci interessa. Vero è che questi testi, per la ricchezza delle immagini, per la dovizia dei particolari, per la loro indiscutibile rarità, hanno rappresentato da sempre una ghiotta preda per tutti i bibliofili, subendo così sorti del tutto differenti.

Alcuni sono stati individuati nelle biblioteche e negli archivi e sono oggi largamente noti.

Altri, custoditi assai gelosamente da bibliotecari che malignamente li tenevano — e li tengono — sotto chiave, hanno cominciato a riaffiorare, in anni via via sempre più recenti, in saggi di studiosi d'oltre oceano⁽⁵⁾.

Infine, alcuni pregevoli inediti sono stati proposti al grande pubblico da cultori della "civiltà della mensa": cuochi illustri, accademici della cucina o, più semplicemente, inveterati ghiottoni; curioso, per inciso, come costoro siano riusciti, senza dubbio con più suadenti argomentazioni, ad ingraziarsi i favori — cioè le chiavi di quei gelosi bibliotecari di cui si diceva prima.

Anche se i Genovesi iniziarono presto ad avere un riscontro scritto per ogni transazione, a prendere nota di tutto, anche degli eventi più banali, testimoniando quanto il dilatarsi del commercio

e dei mezzi finanziari che ne costituivano il supporto abbiano contribuito anche ad un notevole ampliamento dell'alfabetizzazione nella nostra città, anticipando così di molto il resto d'Europa⁽⁶⁾, pure non sembra abbiano lasciato grandi testimonianze sulla vita di tutti i giorni. Niente che rassomigli, ad esempio, neppure lontanamente, al libro giornale dell'imolese Diolaiuti di Cecco", che ci fornisce un quadro ricchissimo dei generi merceologici presenti nell'emporio-supermarket di questo speziale della metà del Trecento⁽⁷⁾".

La gran mole di documenti ha comunque permesso agli studiosi di ricostruire con dovizia di particolari l'entità del commercio internazionale che faceva capo a Genova. Così che per il periodo che ci interessa — il Quattrocento — ci forniscono l'immagine di una città "la cui economia presenta già tutte le forme e tutte le caratteristiche del capitalismo moderno⁽⁸⁾". Una città "il cui rifornimento di frumento dipende esclusivamente dall'arrivo delle navi; un approvvigionamento che è lecito credere non fosse mai sufficiente a scongiurare del tutto la penuria o la catastrofe", ma che, grazie ai mezzi impiegati e alla sua potente organizzazione commerciale, le permette di evitare le grandi carestie che spesso colpiscono centri considerati più favoriti⁽⁹⁾.

Per quanto riguarda il sale, poi, Genova, pur essendo città di mare per eccellenza, non ne produce: lo importa per sé e lo ridistribuisce agli altri esercitando una sorta di monopolio di questo prodotto su quasi tutto il Mediterraneo.

Genova non dipende dall'estero solo per grano e sale. Grazie alla sua rete commerciale, essa agisce come un centro di distribuzione, tanto che le conviene importare molti generi piuttosto che produrli.

Così è per il tonno conservato in olio proveniente da Sicilia e Spagna; e inoltre importa: pesce salato, carne di maiale salata e formaggi salati. Riceve riso da Valencia, zucchero dalle Canarie e Madera, spezie da Bursa, uva passa dalle isole greche, mandorle e noccioline dall'Italia meridionale. Mentre le riviere già si specializzano in colture più remunerative: olivo, vigna, frutta e anche agrumi⁽¹⁰⁾.

Ora che abbiamo elencato questi generi, diciamo così, "alla rinfusa", indicandone anche le rispettive provenienze, varrebbe la pena di tentare di comporre questi stessi alimenti in un pasto tipico o magari in un banchetto.

Il fine però non deve essere puramente gastronomico; anzi

direi che, in questa sede, non ci interessa tanto sapere come si componevano certe salse, ma piuttosto vorremmo indagare il perché di certe usanze, capire, insomma, la mentalità che sta dietro a certe scelte.

A questo scopo desidero prendere in esame un documento che fa parte dei "Decreta et Regulae Patrum Communis Januae". L'originale codice membranaceo è conservato nell'Archivio Storico del Comune di Genova, ma di esso esiste un'edizione a stampa del 1885 curata dall'Avv. Cornelio Desimoni per conto del Municipio.

L'ordinanza che ci interessa è la n. LXXX "Ordinatio facta super conviviis nuptiarum et aliis conviviis, etc."; essa reca la data del 12 maggio 1494⁽¹¹⁾.

Riportata integralmente in appendice, mi limiterò qui a citarne i passi più interessanti cercando di ricavarne alcune considerazioni di carattere più generale.

I Padri del Comune, firmatari di questa ordinanza (Pietro de Vivaldi, Giovanni Bracelli e Pellegro de Villa), vi stabiliscono le norme che da allora in poi dovevano regolare queste feste.

Essi individuano quattro tipi di occasioni conviviali: 1) i pranzi di nozze; 2) i conviti che si sogliono tenere tra parenti e amici; 3) i conviti tra giovani; 4) i pranzi che prolungavano il periodo dei conviti nuziali.

Della festa, che evidentemente si estendeva per quasi tutto l'arco della giornata, essi distinguono inoltre il pranzo dalla cena.

"Nei conviti di nozze che si terranno da ora in poi — si legge nel documento — sia nei pranzi che nelle cene, si dovranno preparare e servire solo le portate indicate qui di seguito; cioè: a pranzo, all'inizio *gingiberi virides* (zenzeri verdi) o *succata*⁽¹²⁾, quindi *jussellum* (il Desimoni ritiene trattarsi di brodo) con galline, capponi e polli cotti in acqua; in seguito *salsa alba* fatta con zucchero e mandorle con galline, capponi o polli e porcellini arrosto, né si potrà servire alcun altro genere di volatile".

"Nelle cene, oltre alla *salsa alba* preparata come sopra, galline, capponi o polli arrosto e *tapanis* (capperi). Quindi *turte albe* *facte more antiquo solito* (focaccia di farina bianca, impastata con acqua e grasso di carne fritto). Infine, sia nei pranzi che nelle cene, *ipocras* (certamente un vino aromatizzato con spezie e addolcito con miele o zucchero, di chiara derivazione greca), *nebulae* (ostie, o comunque le antenate delle nostre cialde) e *confectiones* (confetture), secondo il costume antico. Infine frutta di vario tipo e non si potrà dare altro, sotto pena di una multa

variante, a discrezione dei Padri del Comune, dai venti ai cinquanta ducati da devolversi all'Opera del porto e del molo".

"Nei conviti che si terranno fra parenti e amici⁽¹³⁾, a parte quelli di nozze, i cibi permessi saranno: all'inizio, vino moscatello con biscotti e anche frutta diversa senza altra confettura (*confectione*)⁽¹⁴⁾. Quindi *piperata* (salsa a base di pepe), o salsa senza zucchero con carne di vitello, castrato, capretto o agnello (ma) *sine aliquo cujusvis generis volatili*, in seguito *risum* (troviamo qui il riso per la prima volta e notiamo che nei pranzi di nozze non viene invece menzionato) o *jussellum*⁽¹⁵⁾ con galline, capponi e polli cotti in acqua, senza arrosto, né si potrà servire alcun altro genere di volatile. Quindi frutta e *diragia* (confetti)⁽¹⁶⁾ una volta sola, senza altro tipo di *confectione* e anche senza *ipocras* (infatti avevano dato il vino moscatello all'inizio)".

Stesso tenore per le portate che compongono la cena, l'unica variante menzionata è la "*gellatina* (gelatina) *facta ex carnibus et aliis animalibus predictis*". Si insiste una volta di più sul divieto a servire qualsiasi genere di volatile ed infine si vieta anche di servire portate dorate.

Conviene ora interrompere la lettura del documento e tentare alcune osservazioni.

Quest'ordinanza fa parte di quel gruppo di leggi che va sotto il nome di "leggi suntuarie", che miravano, cioè, a regolamentare il lusso. Indubbiamente la prima impressione che ricaviamo dalla sua lettura è quella di una contenuta austerità: vengono bandite le stranezze dal menù insistendo in modo particolare sul divieto a servire volatili pregiati (pavoni, gru, fagiani, ecc.); si colpiscono inoltre le inutili ostentazioni come, ad esempio, la doratura delle vivande che, per tradizione, era appannaggio della tavola del doge. Vi si avverte infine il richiamo ad una tradizione consolidata (. . . *que more antiquo dari solebant*, . . .) che ci offre la visione di una Genova tutta dedicata ai suoi traffici, brulicante e operosa, ma ancora tutta chiusa nel suo ambito medievale, dove l'aristocrazia ha ancora il potere di intimidire i mercanti che pure vanno consolidando le loro fortune.

E' opinione piuttosto comune che le leggi suntuarie non venissero osservate. Può darsi che questo fosse vero altrove, e può darsi che nelle ville fuori porta ci si concedesse qualche occasione in più per svaghi e frivolezze. Ma come dimenticare che il vestito delle feste delle signore genovesi è ancor oggi nero? E, a riprova del valore delle tradizioni, come non notare quanto il pranzo di

Natale, senza dubbio il più importante fra tutte le festività conviviali a cadenza annuale, sia ancor oggi fondamentalmente simile a quello di cinque secoli fa la cui struttura abbiamo appena dianzi illustrato?

Tornando al testo dell'ordinanza, notiamo che i nostri buoni Padri distinguono ora un'altra particolare situazione: i conviti che si sogliono tenere tra giovani. Il menù è sempre quello dei pranzi tra parenti e amici e lo stesso dicasi per le ammende da comminare ai trasgressori. Dal testo poi si desume chiaramente che in questo particolare tipo di banchetto ciascun invitato contribuiva per la propria parte. Ecco quindi che la regolamentazione così rigida delle vivande mirava ad impedire, o per lo meno a moderare "l'escalation" che si sarebbe ben presto instaurata nel caso in cui non vi fossero stati freni, là dove il desiderio di stupire, di divertire, di primeggiare, di essere insomma eletto "re della festa", avrebbe potuto indurre più di uno a strafare.

E di smania di stupire i convenuti in occasione di banchetti fra gente di altissimo rango sono piene le cronache del tempo:

- 1493, banchetto per le prime nozze di Lucrezia Borgia cui parteciparono il padre, papa Alessandro VI con tutti i cardinali;
- 1489, banchetto organizzato da Leonardo da Vinci a Milano per le nozze del Duca Gian Galeazzo Sforza con Isabella d'Aragona;
- 1454, banchetto di Lille (vero "happening storico-gastronomico") durante il quale Filippo il buono, duca di Borgogna giurò di indire la crociata per liberare Costantinopoli dai Turchi. Avendo egli giurato su un fagiano arrosto senza poi mantenere la promessa, "giuramento del fagiano" sta ancor oggi per "promessa da marinaio".

Marinai, e soprattutto marinai-mercanti erano i nostri buoni genovesi ai quali tutti questi eccessi dovevano sembrare totalmente privi di senso: non dimentichiamo che questo è il momento in cui i valori mercantili "sono ormai saldamente penetrati nella cultura ufficiale". . . e in cui "la mentalità mercantile, caratterizzata da materialismo, ottimismo, calcolo razionale, contribuisce a formare la peculiare civiltà rinascimentale o protorinascimentale: . . . secolare, umanistica, realistica⁽¹⁷⁾"; ed io aggiungerei "realistica" soprattutto a Genova, intendendo questo aggettivo come l'attributo proprio di coloro che hanno il senso della realtà nella sua concretezza.

Questa visione così realistica della vita, aveva il suo fulcro, raggiungeva il suo apice, nel momento in cui si decideva come

impiegare la ricchezza⁽¹⁸⁾: il capitalista è ormai maturo a Genova nel Quattrocento: il mercante è pienamente consapevole che, per poter avere indietro il suo denaro, deve anche rischiare di perderlo, ma è disposto ad affrontare questo rischio. Ed è anche perfettamente in grado di distinguere le spese come *investimenti* (che presuppongono un ritorno del denaro investito) dai *consumi* che non ritornano.

Quasi due secoli dopo Adamo Smith delineerà con chiarezza questo problema nel suo "Della Ricchezza delle Nazioni", portando come esempio di spesa improduttiva, proprio l'impiego di cuochi e camerieri per imbandire banchetti.

In questa parte del documento, inoltre, troviamo un riferimento ai luoghi (*apotecis, domibus medianis*) in cui presumibilmente poteva svolgersi il banchetto.

Siamo alla fine del XV secolo: non è ancora stato costruito uno solo dei grandi palazzi che cambieranno il volto di Genova nel corso dei cinquanta — o poco più — anni successivi. La vita urbana delle grandi famiglie e di quelle che oggi chiameremmo "classi emergenti" continua a svolgersi nell'ambito degli stessi spazi angusti delineati dalle mura trecentesche. *Apotecis* è il grande portico al pianterreno — ormai parzialmente chiuso — che è locale pubblico per eccellenza (il luogo dove ci si riunisce normalmente); mentre con *domibus medianis* si intende con molta probabilità la grande sala al primo piano in cui viveva la famiglia durante il giorno.

Curiosamente possiamo ancora notare come, nello sviluppo così drammaticamente verticale della casa, anche di quella nobiliare in questo periodo, la cucina sia posta in alto, generalmente all'ultimo piano, per limitare i danni in caso di incendio.

Ci è consentito supporre che l'abitudine alla frugalità sia strettamente collegata anche a questo uso? Non potremmo azzardare che solo lo stretto necessario al consumo giornaliero salisse fino alla cucina? Anche se nei rari cortili, nei piccoli giardini si poteva coltivare qualcosa, pure, la fatica dello scendere e salire per ripide scale spinse chi stava in cucina ad ingegnarsi a coltivare erbe aromatiche, ma anche verdure e alberi da frutta, in vasi e "ortigiolis" posti sul davanzale o addirittura pericolosamente sporgentisi dai tetti; veri e propri "hortuli pensiles", come apprendiamo da un'ordinanza del 1566, contenuta nello stesso statuto, che ne vieta l'uso perché pericolosi⁽¹⁹⁾.

Al quarto punto del nostro documento, infine, troviamo un

riferimento ai pranzi che prolungavano il periodo dei conviti di nozze.

In esso si fa espressamente divieto alle madri e alle donne di famiglia che accompagnavano la sposa alla sua casa di trattenersi a pranzo una volta trascorso il tempo consentito per gli sponsali, e "se tuttavia vorranno fermarsi, che sia dato loro da mangiare solo *suppas et ova* e niente altro, come si faceva una volta⁽²⁰⁾".

Se di zuppa ed uova consisteva la dieta quotidiana delle nostre antenate, non ci sembra poi tanto strano che esse cogliessero ogni occasione propizia per trasformare un pasto frugale in un banchetto.

Scrivè Edward Shorter nel suo saggio "Storia del corpo femminile⁽²¹⁾" che, nel medioevo, erano sempre le donne le più penalizzate in fatto di cibo, e che questo sarebbe confermato dalla diminuzione della loro statura avvenuta tra il XIV e il XVIII secolo, a partire cioè dal peggioramento delle condizioni economiche dell'Europa, che significarono una grossa diminuzione di cibo.

La situazione a Genova fu forse meno drammatica che altrove e i periodi di carestia nera furono imputabili ad emergenze eccezionali, ma non vi è dubbio che, anche qui, in caso di penuria alimentare, le prime a farne le spese sarebbero state le donne.

Così sono convinta che ben presto magrezza avrebbe significato anche donna virtuosa, donna dai costumi morigerati.

Non facciamoci dunque ingannare da studiosi tardo ottocenteschi quali il Belgrano⁽²²⁾ o il Cervetto⁽²³⁾ quando ci parlano della fastosa opulenza dei banchetti genovesi, e i cui intenti sono eccessivamente celebrativi (è ancora viva l'eco dell'impresa dei Mille, si è da poco compiuta l'unità d'Italia)

Del resto la parsimonia nel cibo non è un difetto, anzi, è una virtù che allunga la vita.

Mi sia ora concesso di chiudere citando una frase attribuita a Ippolito Nievo:

"A Bologna si mangia più in un anno che a Venezia in due, a Roma in tre, a Torino in cinque e a Genova in venti"

Note

(1) F. BRAUDEL, Alimentation et catégories de l'histoire, in "Annales E.S.C.", XVI (1961), pp. 723, 728. R. PHILIPPE 'Commençons par l'histoire de l'alimentation, in "Annales E.S.C.", XVI (1961), pp. 54, 552.

(2) R. PHILIPPE, cit., pag. 550.

(3) R. LOPEZ, Quaranta anni dopo Pierenne, XXV settimane di studio del Centro Italiano di studi sull'alto medioevo, La navigazione mediterranea nell'alto medioevo, Spoleto, 1978, mag. 20.

(4) Sarebbe in realtà interessante tentare una inventariazione sistematica dei generi alimentari in uso nel XV secolo prendendo come base la pittura genovese di quel periodo.

(5) Vedi ad es.: M. P. COSMAN, A Feast for Aesculapius: Historical Diets for Asthma and Sexual Pleasure, New York, 1983, Annual Review of Nutrition.

(6) P. JONES, La storia economica, (in: Storia d'Italia, ed. Einaudi, Torino, 1974, VOL. 2^o) pag. 1756.

(7) A. I. PINI, Alimentazione e distribuzione commerciale nel medioevo: il "supermarket" di Diolaiuti di Cecco ad Imola a metà del "Trecento", Convegno su cultura e storia dell'alimentazione Imperia, 1983.

(8) J. HEERS, Genova nel Quattrocento, Milano, 1984, pag. 300

(9) J. HEERS, cit., pag. 204.

(10) J. HEERS, cit., pag. 302.

(11) Statuto dei Padri del Comune della Repubblica Genovese, a cura C. Desimoni, Genova, 1885, n. LXXX pp. 138-140.

(12) Su queste due voci lo stesso Desimoni, nel glossario allegato allo Statuto, non sembra aver le idee molto chiare; io azzardo: senzeri verdi, poiché lo zenzero è simile ad una carota selvatica, antenati delle nostre radici amare, ancor oggi presenti nel pranzo di Natale e molto apprezzate per il loro effetto depurativo. Per il secondo termine, riporto testualmente dal glossario del

Desimoni: SUCCATA (viridis succus sive), 138; in Ducange, ex viridi seu immatura uva; dunque all'incirca come? (Ducange lo spiega per agresta o uva immatura posta in conserva).

(13) Ricordo che il più importante in questa categoria era senza dubbio il pranzo di Natale.

(14) Composta di frutta, in seguito marmellata, ma anche frutta candita.

(15) Jussellum. Sempre nel Glossario del Desimoni trovo: "Jussellum, 138-139; ancora oggi in genovese si dice Giuscello per cordiale; però dalle espressioni del testo pare qui specialmente si tratti di brodo".

(16) Diragia: confetti (in latino anche: tragemata; in francese: dragée).

(17) P. JONES, op. cit.

(18) V. MATHIEU, Filosofia del denaro, Armando, Roma 1985.

(19) De ortigiolis et vasis, CLXXVIII, anno 1566, in: Statuto dei Padri del Comune della Repubblica Genovese, : Genova, 1885. pag. 279.

(20) Ordinatio facta super conviviis nuptiarum et aliis conviviis etc., v. Appendice.

(21) E. SHORTER, Storia del corpo femminile, Feltrinelli, Milano, 1984.

(22) L. T. BELGRANO, Vita privata dei genovesi, Genova, 1875.

(23) L. A. CERVETTO, Il Natale il Capo d'anno e l'Epifania nell'arte e nella storia genovese, Genova 1903.

Appendice

Statuto dei Padri del Comune della Repubblica Genovese, pubblicato per cura del Municipio. Genova, 1885.

LXXX.

Ordinatio facta super conviviis nuptiarum et aliis conviviis etc.

1494 die 12 Maii.

Spectati domini Iohannes Petrus De Vivaldis. Iohannes de Bracellis. et Peregrus de Villa tres ex quatuor Patribus Communis Ianue commissarii et delegati ab Illustre domino ducali Ianuensium Gubernatore et magnifico Consilio dominorum Antianorum Communis Ianue virtute rescripti seu commissionis infrascripte: 1494 die 21 februarii. Cum vocata essent etc. Volentes itaque predictam commissionem executioni mandare, et iudicantes bonum esse rem ipsam communicare cum aliquibus civibus utilitati publice affectionatis et ex ipsis vocatis triginta et ultra ex quibus plures convenerunt. Qui omnes cum surgere requisiti, variis et quidem prudentibus approbaverunt ordinationes infrascriptas. Rebus examinatis et habitis considerationibus opportunis, deliberaverunt et ordinaverunt ut infra:

Et primo quod in conviviis nuptiarum deinceps faciendis tam in prandiis quam in cenis preparantur et dentur tantummodo fercula et alia infrascripta, videlicet in prandiis in principio *gingiberi virules* sive succata, deinde jussellum cum galinis seu caponibus et pullis coctis in aqua, postea vero salsa alba facta cum sucaro et amigdolis cum galinis caponibus seu pullis et porceletis ad rostum, nec aliud genus quorumcunque volatilium dari possit.

In cenis autem salsa alba ut supra composita cum galinis caponibus seu pullis ad rostum et tapanis. Deinde turte albe facte more antiquo solito. Postmodum tam in prandiis quam in cenis ipocras, nebule et confectiones que more antiquo dari solebant, et deinde fructus aliqui, nec aliter fieri possit, sub pena ducatorum viginti usque in quinquaginta in arbitrio dominorum Patrum Communis applicata operi portus et molis.

Item quod in conviviis que deinceps fient inter propinquos et amicos ultra convivia nuptiarum tam in prandiis quam in cenis preparantur et dentur tantummodo fercula et alia infrascripta videlicet in prandiis in principio vinum muscatellum cum biscotis et seu fructus alique sine aliqua confectione. Deinde piperata seu salsa sine sucaro cum carnibus vitulorum castrorum et capretorum seu agnorum sine aliquo cuiusvis generis volatili, postea risum aut jussellum cum galinis caponibus seu pullis coctis in aqua sine rosto nec aliud etiam genus quorumcunque volatilium dari possit. Deinde fructus soliti et

diragia semel tantum sine aliqua alia confectione et etiam sine ipocras.

In cenis vero gellatina facta ex carnibus et aliis animalibus predictis sine aliquo alio genere vollatiliū. Deinde salsa seu Iusverde sine sucro cum gallinis caponibus seu pullis ad rostū, nec aliud quodcunque genus quorumcunque vollatiliū dari possit. Postea turte sine sucro, deinde diragia et fructus ut superius dicitur in prandiis, nec aliter fieri possit sub ipsamet pena applicata et supra, non possendo tamen in predictis omnibus conviviis aliquid dare deauratum.

Itam quod in conviviis que de cetero fient inter juvenes hinc inde servetur et servari debeat in omnibus suis partibus ordo suprascriptus servandus in conviviis propinquorum et amicorum, nec liceat aliqui dictorum juvenum sit qui velit, quovis quesito colore preparare seu preparari facere vel comedere alia fercula quam ut supra permittitur in dictis conviviis propinquorum sub pena predicta applicata et supra. Non possint etiam quicunque famuli vel coqui servire seu interesse in quibusvis conviviis in quibus forsitan non observarentur ordines, predicti, sub pena ducatorum quinque usque in decem in arbitrio dictorum dominorum Patrum Communis applicata ut supra, in quibus penis pariter incidantur quicunque recipient in eorum domibus medianis seu apotecis quibusvis omnes et singulos juvenes contrafacientes predictis ordinationibus.

Et quia ab aliquibus annis citra introductus est pessimus usus, videlicet quod quando matres et alique ex propinquis sponsarum accedunt ad domum sponsorum pro visitandis ipsis ut fieri solet post traductionem sponsarum ipse matres sponsarum et mulieres propinque remanent ibi ad prandendum, in quibus prandiis fiunt multi et varii superflui apparatus et diversa fercula. Volentes omnino tollere dictum pessimum usum, deliberaverunt quod non possint de cetero alique matres sponsarum seu alie quevis mulieres temporibus dictarum visitationum prandere in domibus dictorum sponsorum sed solummodo possint et eis liceat comedere in dictis domibus supas et ova ut fieri solebat antiquo tempore et non alia fercula, sub pena ducatorum decem usque in viginti in arbitrio dictorum dd. Patrum Communis pro singula ipsarum mulierum, pro quibus mariti teneantur et oliigati sint. In quam penam pariter incidant sponsi in quorum domibus predicta non observantur.

LUCIANA MÜLLER PROFUMO

SEI SALE PER UN CONVEGNO

Spesso avviene che dal casuale formarsi di costellazioni di eventi o di situazioni scaturisca un senso imprevedibile all'umana presunzione di possibili coordinamenti secondo analogie o somiglianze parziali o aprioristicamente determinate. Solo nella memoria, al di fuori di ogni ordine prescritto, il disordine delle cose può organizzarsi e umanizzarsi partendo dalle opportunità sregolate ma sempre lievitanti dell'esperienza: la memoria diviene allora, anche nella nostra epoca di "disseminazione", il luogo del senso.

Le circostanze hanno creato un percorso nel tempo e nello spazio, descritto dalla migrazione che di anno in anno, per il Convegno sui Ceti Dirigenti, si è dipanata tra sale di diverso carattere e di cronologia differente: ad eccezione di tre sale cinquecentesche, la serie che viene qui mantenuta nella sua sequenzialità cronologica propone salti di tempi e di modi. In verità esiste un dato comune per le sei sale: e cioè il loro ricadere nell'ambito di iniziative di quei "gentilhuomini particolari" (la definizione è del Rubens)⁽¹⁾, che dominarono per un secolo la scena economico-finanziaria europea, lasciando una traccia ancora sensibile nel XVIII secolo.

La definizione rubensiana riferita ai proprietari dei palazzi ha analogie semantiche con il termine che in Francia avrebbe indicato nel XVII secolo le abitazioni del nuovo ceto borghese: le "*maisons particulières*", dimore unifamiliari e insieme luogo dell'esercizio delle professioni liberali e delle trattative economico-finanziarie (attività proibite alla "*noblesse d'épée*")⁽²⁾ ricalcavano nelle funzioni il "tipo" del palazzo genovese di cui il Rubens aveva captato la novità strettamente determinata da una dimensione di pensiero e di comportamento del tutto autonomi da qualsiasi ingerenza di "principe assoluto"⁽³⁾ e insieme da una profonda coscienza della propria statura culturale.

I rilievi architettonici delle dimore genovesi avrebbero dovuto