

A Sasà e Anna Maria,
antichi amici, che mi hanno voluto con loro
nella stimolante avventura di Vitanova,
singolare libreria dalle infinite e immaginose attività.

CUCINA MIRABILIS

**Pensieri, curiosità, aneddoti sulla Civiltà della Tavola
uno per ogni giorno dell'anno**

a cura di

Lejla Mancusi Sorrentino



GIANNINI EDITORE

© 2016 dell'Autore
Tutti i diritti riservati

Giannini Editore
Via Cisterna dell'Olio, 6/B – 80134 Napoli
Tel./Fax 081.551.39.28
www.gianninispa.it

isbn 978-88-7431-836-0

Finito di stampare
nel mese di ottobre 2016
presso le Officine Grafiche Francesco Giannini & Figli SpA – Napoli

INTRODUZIONE

Il cibo ha senza dubbio una priorità assoluta nella vita dell'umanità, è questa una realtà incontestabile, ma oggi viviamo in un'epoca in cui sembra che tutto sia in funzione del cibo, siamo diventati tutti grandi cuochi, esperti gastronomi, nutrizionisti informatissimi sulle più recenti direttive mediche, siamo convinti inoltre che la nostra era sia giunta al top in quanto a raffinatezza della tavola, a qualità del cibo, novità, abilità e fantasia nel preparare le pietanze e abbiamo la presunzione di aver appreso solo oggi quali siano i cibi dannosi da evitare e quali quelli che invece fanno bene alla salute.

Ovunque e per qualsiasi occasione si trovino insieme due o più persone, prima o poi, in verità più prima che poi, la conversazione immancabilmente cade sul mangiare con disquisizioni molto spesso di grande interesse e di corretta informazione sulla nutrizione. Moltissimi sono i programmi televisivi sull'argomento come tantissime sono le pubblicazioni che riguardano il cibo, la cucina, la tavola e tutto ciò che gira intorno all'argomento. Non intendo mettere in dubbio che la scienza, la civiltà, il sapere abbiano fatto negli ultimi decenni scoperte sensazionali, impensabili fino a poco tempo fa, ma se dessimo uno sguardo al passato resteremmo di certo stupiti per quanto potremmo apprendere dai nostri antenati e di come fossero avanzate le loro conoscenze. Se per esempio rileggiamo le descrizioni di Plinio sulla coltivazione della vite o dell'ulivo e sulla tecnica per fare il vino o l'olio, non si direbbe mai che quelle pagine siano state scritte duemila anni fa. I traguardi oggi raggiunti sono stati resi possibili anche grazie a intuizioni, studi e ricerche condotte nei secoli passati tra mille difficoltà, con grande impegno e passione, da uomini dotati di grande intelligenza e di capacità superiori, tanto che ancor oggi rileggiamo i loro scritti, li consultiamo e li studiamo.

Nel corso di alcuni anni ho raccolto e archiviato, senza uno scopo preciso, i brani che via via più mi colpivano durante la lettura di un libro. Ad un certo punto ho deciso di pubblicare e condividere con gli appassionati come me di storia dell'alimentazione questo florilegio di scritti antichi e recenti di diverse nazionalità e di svariati settori professionali. C'è la saggezza popolare, il filosofo, il letterato, lo storico, il naturalista, il poeta, l'antropologo, ognuno ieri come oggi ha detto la sua su dove, quando, quanto e come si deve mangiare, talvolta seriamente talaltra con ironia o per criticare, rimproverare, dare insegnamenti, o solo per passatempo.

Per dare un ordine sistematico alla raccolta di tanti brani diversi tra loro per lunghezza, stile, epoca e argomento, ho immaginato una sorta di calendario in modo da distribuire la lettura nel corso dell'anno, un pezzetto al giorno, magari di sera quando, terminata la giornata lavorativa, si è più propensi a un momento di relax e di riflessione sul grande tema di attualità: la gastronomia!...

Lungi da me qualsiasi intento polemico! Buona lettura.

Lejla Mancusi Sorrentino

PREFAZIONE

Il duca di Duras, vedendo Cartesio che si gustava un pranzo succulento, disse scandalizzato: “Non sapevo che i filosofi si abbandonassero a simili ghiottonerie”. Rispose Cartesio: “E voi credete che la natura abbia prodotto le cose buone solo per gli ignoranti?”.

Qualcuno spinge la propria visione idealistica dell'arte, della letteratura e di altri prodotti dello spirito al punto di credere che chi vive di essi disdegni o quanto meno sia indifferente ai piaceri materiali della vita, primo tra questi quello della gola, che è l'ultimo a morire. Errore sommo. Rare rare eccezioni, artisti, musicisti, scrittori, letterati sanno gustare cibi e bevande con un'acutezza e pienezza proporzionali alla loro vivacità d'intelletto e di immaginazione. Ci dispiace che Dante, nel suo inferno, tratti i golosi peggio dei lussuriosi e li collochi un girone più in basso, avendo meno simpatia per i primi che per i secondi. Ma Dante, ci assicura Boccaccio, era 'modestissimo' nel mangiare e nel bere; nella sua opera parla di politica, storia, geografia, astronomia, filosofia, teologia, tutto tranne la gastronomia. Era un mondo che non lo interessava. Perciò non figura nella presente disordinata raccolta di epigrammi, definizioni, folgorazioni in prosa e in poesia, suggerimenti e persino ricette, usciti dalla penna di personaggi, giustamente famosi per ben altri motivi, ma che non sono rimasti insensibili al buon odore che si leva dai fornelli, al piacere che dà una mensa bene imbandita, e al diletto d'una placida conversazione, stravaccati sul sofà, quando arriva il caffè.

Cesare Marchi

Quando siamo a tavola, 1990



Habit de Cuisinier.

À Paris, Chez N. de Larmessin, Rue S. Jacques, à la Poire d'Or,

avec Privil. du Roy.