Università degli studi di Genova



Facoltà di Lettere e Filosofia

Corso di laurea in lettere

Dipartimento di Scienze dell'Antichità e del Medioevo

PRODUZIONE DELLA BIRRA NEL CENTRO – NORD ITALIA NEL BASSO MEDIOEVO

Laureando: Relatore:

Gian Paolo Camurri Chiar.mo Prof. Mario Buongiorno

Correlatore:

Chiar.ma Prof. Laura Balletto

Anno Accademico 2005 – 2006

A nonna Angela: continua ad indicarmi la via dei pensieri sognati. Indice.

Premessa. Pag 1.

- 1 La birra nell'antichità dal V millennio al VI secolo a.C..
 - 1.1. Origini e storia.
 - 1.2. I Sumeri. Pag. 6.
 - 1.2.1. Il codice Hammurabi. Pag. 9.
 - 1.3. Gli Egizi. Pag. 12.
 - 1.4. Birra nella farmacopea antica. Pag. 15.
 - 1.5. Uso e consumo di birra nell'antichità. Pag. 17.
 - 1.6. Dall'Oriente all'Occidente. Pag. 20.
 - 1.7. Origini della birra nell'Italia antica e il ritrovamento archeologico di Pombia (NO). Pag. 25.
- 2 La Penisola italica nel medioevo: invasioni barbariche e coltivazione dei cereali per la produzione della birra.
 - 2.1. Invasioni Barbariche. Pag. 34.
 - 2.1.1. Mondo romano e mondo germanico. Pag. 35.
 - 2.2. Conseguenze della fine dell'Impero Romano d'Occidente. Pag. 44.
 - 2.3. Situazione dell' agricoltura e del territorio. Pag. 47.
 - 2.4. Evoluzione dei metodi di coltivazione. Pag. 49.
 - 2.5. Necessità di innovazione tecnologica. Pag. 52.
- 3 Influenza del Monachesimo.
 - 3.1. Legame tra Monaci, birra e territorio. Pag. 57.

- 3.2. Produzione della birra nelle Abbazie. Pag. 65.
- 3.3. Continuità e tradizioni. Pag. 74.
- 3.4. Assistenza ai pellegrini. Pag. 76.
- 3.5. Le razioni dei monaci. Pag. 77.
- 4 La produzione di birra nel medioevo.
 - 4.1. La produzione di birra. Pag. 81.
 - 4.2. I fabbricanti di birra. Pag. 83.
 - 4.3. Come si faceva la birra. Pag. 86.
 - 4.4. Igiene della birra. Pag. 90.
- 5 Sviluppo e commercio della birra.
 - 5.1. I mercanti e le vie del commercio.
 - 5.1.1. Il contesto commerciale. Pag. 96.
 - 5.1.2. Artigiani e corporazioni. Pag. 98.
 - 5.1.3. La figura del mercante. Pag. 99.
 - 5.1.4. Birra e trasporto. Pag. 104.
 - 5.2. Sviluppo e Commercio nel basso medioevo. Pag. 110.
 - 5.2.1. Le fiere. Pag. 114.
 - 5.2.2. Le vie del commercio e l'ospitalità. Pag. 117.
- 6 Utilizzo della birra nella medicina e nella cucina medievale.
 - 6.1. La Scuola Salernitana e il Regimen Sanitatis. Pag. 123.
 - 6.1.1. Trattato medievale salernitano sull'alimentazione *De flore dietarum*. Pag. 128.

- 6.2. Origini della dietetica medievale. Pag. 133.
 - 6.2.1. Aldobrandino da Siena. Pag. 134.
 - 6.2.2. Trattato di cucina medievale. Pag. 135.
- 7 Birra e Vino.
 - 7.1. Scontro di tradizioni. Pag. 142.
 - 7.2. Birra e Vino coltivazione e commercio. Pag. 144.
 - 7.3. L'affermarsi della birra e del vino nella storia. Pag. 148.

Considerazioni Conclusive. Pag. 154.

Bibliografia. Pag. 162.

Appendice.

- A Il codice Hammurabi. Pag. 174.
- B Capitulare de Villis. Pag. 175.
- C Elogio al mulino e al fiume che lo aziona. Abbazia di Chiaravalle. Pag. 184.
- D Traduzione : Reinheitsgebot . Editto della purezza. Pag. 184.
- E Scuola salernitana *Poema medico di addestramento dei giovani scolari* a Salerno. Pag. 185.
- F De flore dietarum. Pag. 187.
- G Incipit tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria et potus que communiter comeduntur, et bibuntur, qui intitulatur ab aliquibus 'Liber de coquina'. Pag. 193.
- H Laude cervisiae. Pag. 195.

Premessa

La birra è una bevanda notoriamente associata allo sport, al divertimento ed ai giovani; è considerata parte del nostro mondo moderno, ma non si pensa a come nacque e come variò nel tempo: invece, fin dall'antichità, fu una necessità e parte della vita di ogni giorno, tale da comprendere tutti gli *status* sociali e tutte le età e accompagnava la vita dell'uomo dal mattino fino alla sera¹.

La concezione popolare della birra e l'ignoranza diffusa, soprattutto in Italia, tradizionalmente legata al vino, nonché l'importanza che esso ha goduto nella sua storia, ha avuto come risultato una notevole difficoltà nel rintracciare i materiali e nel ricostruire il suo passato. Nel periodo analizzato nel presente lavoro, concernente la birra in Italia, le informazioni sono frammentarie e non sono state soggette a nessuna raccolta accurata, soprattutto per il periodo che va dal medioevo fino al ritorno protoindustriale della birra nel 1800. Questa lacuna è confermata da alcuni studiosi americani².

Un primo stimolo, concernente questa analisi sulla storia della birra in Italia, è venuto considerando l'evoluzione dell'approccio alla birra nella penisola negli ultimi 40 anni, tale da rivestire un vero e proprio cambiamento dal punto di vista socio-culturale. Il *trend* evolutivo nell'ultimo trentennio (aumento esplosivo del consumo *pro capite*, apertura di scuole e centri

culturali sulla birra, corsi per birrificare) non solo come sviluppo industriale,

¹ J. P. ARNOLD, *Origin and history of beer and brewing*, Chicago 1911, pag. 19.

² R.W. UNGER, *Beer in the middle ages and the renaissance*, Università di Pennsylvania, Philadelphia 2004, pag. XIV.

ma anche e soprattutto come lavoro artigianale e come fatto di cambiamento culturale, portano a ritenere interessante delineare la storia del "fenomeno" birra in Italia.

Attraverso la lettura e la compulsazione di vari libri riguardanti il Medioevo si osserva come il riferimento alla birra sia praticamente nullo, come se questa bevanda non fosse mai stata conosciuta o prodotta nell'Italia medievale, mentre invece notevoli sono gli studi relativi al vino. Questa ricerca, sostenuta dalla personale passione di chi scrive per tutto ciò che riguarda il mondo di questa bevanda, tende a confermare tale produzione e consumo. La scelta del Basso Medioevo, nonostante la scarsità di risultanze specifiche riguardanti la birra, è stata comunque guidata da diversi fattori: il fenomeno pre-industriale nella produzione e commercio della birra, soprattutto dopo la scoperta del luppolo come conservante e amaricante naturale, l'osmosi tra culture diverse causato dalle invasioni delle popolazioni germaniche, l'inevitabile scontro tra il cristianesimo "vinicolo" romano e il paganesimo "birrofilo" e "barbaro", l'influenza del monachesimo e i successivi scambi culturali avvenuti. In questo contesto la scelta dell'Italia del Centro - Nord è stata effettuata quanto connessione in naturale con le popolazioni del Nord Europa - dove la birra era da sempre la bevanda tipica ed "usuale" – che, attraverso le varie invasioni, portarono in Italia la birra da loro prodotta e insegnarono, a chi non sapeva farlo, anche se diversi documenti archeologici attestano la produzione di birra prima di questo periodo, i relativi processi produttivi. Si è cercato di investigare conseguentemente i legami tra l'uso della birra e l'evoluzione sociale, culturale, religiosa e politica in tale zona ed in tale periodo. Il fine è quello di legare tutte le informazioni in modo da offrire un quadro di analisi specifico di un'epoca molto scarsamente investigata dal punto di vista della storia della birra.

Con il seguente lavoro si spera di sviluppare discussioni efficaci per approfondire l'argomento in esame, in particolar modo per quanto riguarda l'Italia medievale, un'epoca in cui la birra diventava ovunque una realtà pre-industriale, mentre antecedentemente nella Penisola essa era importata e si limitava ad una produzione artigianale.

Le etimologie differenti utilizzate nella storia per nominare la birra ed il suo processo produttivo testimoniano le varie tipologie di birra prodotte e consumate in Europa, ma sono un altro significativo ostacolo per la ricerca. Nelle pagine che seguiranno, quando sarà possibile, verrà riportato il nome originale, in caso contrario si utilizzerà il generico termine "birra".

CAPITOLO I

La birra nell'antichità dal V millennio al VI secolo a.C.

1.1. Origini e storia.

La birra, come generica bevanda ottenuta con la fermentazione di cereali, è di antichissime origini. La sua scoperta deve essere avvenuta in modo autonomo e parallelo in diverse località in un momento pieno del Neolitico, intorno se non prima del VI millennio a.C., attraverso la casuale osservazione del fenomeno per cui, lasciando dei larghi contenitori con zuppe di cereali semimacinati, acqua e farina (o pane sbriciolato) all'aperto, si produceva abbastanza rapidamente una fermentazione che trasformava il contenuto in una bevanda gradevole e inebriante.

Al di la delle svariate ipotesi sulla nascita della prima birra, l'archeologia, la paleobotanica, la paleografia hanno portato alla luce materiali e indicazioni interessanti che ci permettono di ricostruire le origini antiche della "birra".

1.2. I Sumeri.

Il più antico ritrovamento archeologico che attesta la produzione di birra (termine sumero "*se-bar-bi-sag*" ossia, "colui che vede chiaro") è avvenuto in Mesopotamia e risale all'epoca predinastica sumera, circa 4000 anni a.C, si tratta di tavolette di argilla rinvenute dall'archeologo francese Blau (chiamate appunto "monumento Blau") (fig.1) vicino al fiume Eufrate e conservate al British Museum di Londra. In esse sono raffigurati i doni propiziatori offerti alla dea Nin-Harra (dea della fertilità)³.

³ Conferenza, Agropolis Museum, 25/06/2003, La bière et le dolo au pays Dogon: Origine, savoir-faire et phénomène social, http://museum.agropolis.fr. 28/09/2006, pag. 9.



Fig.1:"Monumento Blau". Offerta di birra alla dea Nin-Harra. British Museum. In: *La bière, art et tradition,* Frédéric EYER, URION Edmond 1968.

Dall'esame di altre tavolette d'argilla sumere, risalenti a questo periodo, si deduce come a quei tempi veniva preparata la birra, con mortai a mano e lunghi pestelli di pietra venivano pestati orzo e spelta, dalla farina che se ne ricavava si creavano pagnotte di varia misure che venivano successivamente cotte in forni di terra. Una volta cotti questi pani venivano spezzati sbriciolati e miscelati con l'acqua, lasciati poi a fermentare. Le differenti sfumature cromatiche della birra erano dovute al vario grado di cottura delle "pagnotte da birra": più erano bruciacchiate più la birra risultava scura. La diffusione del *se-bar-bi-sag* (in seguito i Babilonesi chiameranno *siraku*) coinvolse tutti i popoli mesopotamici e anche tutte le classi sociali inoltre veniva utilizzata dai sacerdoti durante i sacrifici religiosi, come salario, ma anche in medicina⁴.

Nella terra di Sumer la birra incominciò ad essere prodotta in grande quantità e consumata da tutte le categorie sociali.

Altro importante documento è la "Casa di Kubaba" risalente al 3100 a.C. in esso viene riportato il nome di Ku-Bau (o Azag-bau) (fig.2). Secondo le annotazioni sumeriche era originariamente la custode di una locanda dove vendeva vino e birra (*henquet*); in seguito ella guidò la guerra della città Stato di Mesopotamia per l'indipendenza da Uruk. Successivamente divenne regina e fondatrice della città sumerica di Kish. Fu adorata nell'Iraq del Nord come dea prendendo il nome *Kubaba o Kug-Baba, o anche Kubau*⁵. È il nome

.

⁴ F. RE, S. GIORDANO, *Amica birra*, Milano 2002, pagg. 14-16.

⁵ M. MONTANARI, F. SABBAN, Atlante dell'alimentazione e della gastronomia, 1° vol., Risorse scambi costumi, Torino 2004, pagg. 82-83.



Fig.2. Azag-Bau, regina della città sumerica di Kish, qui divinizzata come Kubaba.

dell'unica regina nella lista dei re Sumeri ed è anche la prima delle tante donne che avranno un ruolo principale nella produzione e vendita di birra.

1.2.1. Il codice Hammurabi.

Il più prezioso documento legislativo scoperto da una spedizione archeologica francese nel 1902 tra le rovine dell'acropoli di Susa, ex capitale dell'impero persiano è conosciuto come "Il codice Hammurabi". Si presenta come una stele di diorite nera alta due metri e venticinque centimetri con una circonferenza alla base di un metro e novanta, è di un metro e sessantacinque cm. in cima, interamente ricoperta di caratteri cuneiformi (fig.3). Hammurabi (Accadico Khammurabi, dall'amorreo Ammurapi) fu il sesto re di Babilonia. Fu il primo sovrano dell'Impero Babilonese, favorì l'idea di una regalità "sacra" e dando alla luce il più importante codice di leggi scoperto, appunto il cosiddetto Codice di Hammurabi. Durante il suo regno, dal 1792 al 1750 a.C., Babilonia fu al sommo del suo splendore. Il corpus legale è suddiviso in capitoli che riguardano varie categorie sociali e di reati: abbraccia in pratica tutte le possibili situazioni dell'umano convivere del tempo, dai rapporti familiari a quelli commerciali ed economici, dall'edilizia alle regole per l'amministrazione della cosa pubblica e della giustizia. Le leggi sono notevolmente dettagliate, il che ha fornito un aiuto prezioso agli archeologi, consentendo loro di ricostruire importanti aspetti pratici della società mesopotamica. L'importanza del codice di Hammurabi risiede certo nel fatto che si tratta della prima raccolta organica di leggi a noi pervenuta, (il codice sumero Ur-Nammu riportato su una tavoletta seccata al sole di 20cm per 10cm è il frammento legislativo più antico -circa 2050 a.C.- per metà incomprensibile; ricordiamo che sono migliaia le tavolette d'argilla sumere ritrovate, quindi ci si può sempre aspettare un testo legislativo ancora più antico)⁶ ma la sua importanza è nell'essere pubblicamente consultabile, esplicitando il concetto giuridico della conoscibilità della legge e della presunzione di conoscenza della legge. Il cittadino babilonese aveva perciò la possibilità di verificare la propria condotta secondo le leggi del sovrano, evitando così determinati comportamenti, o di scegliere di attuarli a suo rischio e pericolo. il codice fa larghissimo uso della "legge del taglione" e suddivide la popolazione

⁶ N. KRAMER, *I sumeri agli esordi della civiltà*, Verona 1958, pagg. 52-54.

⁷ Ben nota nel mondo giudaico-cristiano per essere anche alla base della legge del profeta <u>biblico</u> Mosè, che probabilmente deriva proprio dal Codice di Hammurabi. La pena per i vari reati è infatti spesso identica al torto o al danno provocato: occhio per occhio, dente per dente. Ad esempio la pena per l'omicidio è la morte: se la vittima però è il figlio di un altro uomo, all'omicida verrà ucciso il figlio; se è uno schiavo l'omicida pagherà un'ammenda, commisurata al "prezzo" dello schiavo ucciso: Enciclopedia Wikipedia, 2/01/2007.

in tre classi: *awīlum* (lett. "uomo"), cioè il cittadino a pieno titolo, *muškēnum*, uomo "semilibero", cioè libero ma non possidente, *wardum* (fem. *amat*), a tutti gli effetti schiavo di un padrone, ma con molte analogie con i <u>servi della gleba</u> medievali⁸. Le varie <u>classi</u> hanno diritti e doveri diversi, così come diverse pene che possono essere corporali o



Fig.3 Il codice di Hammurabi, museo del Louvre, Parigi.

⁸ R.W. UNGER cit., pagg. 15-16.

-

pecuniarie. Tra le innumerevoli leggi se ne trovano alcune inerenti al consumo, vendita e produzione di birra⁹ esse sono: *lex* 108: Se una taverniera tenutaria di una taverna non accettasse frumento secondo il peso lordo in pagamento di birra, ma prendesse denaro ed il prezzo della bevanda è minore di quello del frumento, ella doveva essere condannata e gettata nell' acqua. *Lex* 110: qualora una "sorella di un dio" aprisse una taverna, o entrasse in una taverna per bere, questa donna doveva essere arsa viva. *Lex* 111: qualora una tenutaria di locanda servisse sessanta *ka* di bevanda *usakani* (birra) ad un cliente, ella riceva cinquanta *ka* di frumento al raccolto¹¹.

1.3. Gli Egizi.

Anche in Egitto sono stati scoperti numerosi reperti che testimoniano la produzione della birra migliaia di anni prima di Cristo; il Dott. Moeller ha compiuto vasti scavi in Egitto scoprendo nella tomba di Abusir-el-melek, risalente al 3300 a.C.: una ciotola contenente le scorie secche di birra con un colore bruno-giallastro, l'archeologo lo ha così presentato alla "German Orient Society". Ciò significherebbe che si sarebbero rinvenute forme di birra dell'età di 5200 anni ca., anche se ciò resta solo un ipotesi.

I fabbricanti di birra e i panettieri erano servi e artigiani indispensabili in Egitto non solo nella vita, ma anche nel viaggio nell'oltretomba, secondo le credenze del tempo, l'anima aveva bisogno di tutte le comodità e il benessere che il corpo aveva in vita: è per questo che si trovano nelle tombe statuette raffiguranti uomini o donne nell'atto di produrre pane e birra (fig.4). Inoltre nel culto dei morti era usuale offrire durante la preghiera ai propri cari: carni, frutti ecc. e non meno di sei generi di vino e quattro di birra (il vino, per lo più era importato ed anche costoso, era conservato in anfore con sopra scritto data e luogo dal quale arrivava) ¹².

Alcuni rilievi, che si trovano su una tomba del vecchio impero (2800 a.C.) nel museo di Ghizeh in Egitto, danno una rappresentazione pittorica dei metodi degli egizi antichi di produrre birra¹³. Osservandoli si nota che alcuni uomini si occupano della frantumazione dei grani e della loro vagliatura, un uomo accende il fuoco all'aria aperta, una donna manipola l'impasto del pane in un recipiente, una seconda donna conferisce all'impasto indurito la forma di pagnotte, lavorandole su una pietra levigata che poi andrà infornata; una

terza donna, poi, toglie dal forno le pagnotte ormai cotte e le spezzetta con

14

⁹ L. TORRE, *Il Codice Hammurabi*, Napoli 2004, pag. 5. Codice Hammurabi, appendice A.

¹⁰ Unità di misura ignota.

¹¹ J. P. ARNOLD cit., pagg. 53-55.

¹² Su tutto ciò: *Idem*, pagg. 70-71.

¹³ *Idem*, pagg. 80-83.



Fig. 4. Arte egiziana antica- Preparazione del pane e della birra - (2200 a.C.)¹⁴.

un coltello di pietra, mentre altri uomini ammollano in acqua il pane spezzettato, setacciano la miscela fermentata raccogliendola in un grande vaso d'argilla chiuso in coni e li immergono nel fango del Nilo. La lavorazione era simile a quella sumerica, ma i ritrovamenti archeologici fanno sapere che gli Egizi utilizzavano orzo tallito, ossia malto d'orzo per favorire la saccarificazione degli amidi (la fermentazione alcolica ha come risultato dell'ossidazione degli zuccheri alcool e anidride carbonica). Tale processo è alla base della produzione delle principali bevande alcoliche (vino, birra), ma anche della lievitazione del pane. Il processo prendeva il nome di fermentazione dal latino *fervere*, bollire. Il processo veniva svolto da <u>funghi</u> unicellulari chiamati Lieviti¹⁵.

1.4. Birra nella farmacopea antica.

La birra egiziana era estesamente usata in medicina: la prima farmacopea risale ad un anonimo medico sumero, vissuto verso la fine del terzo millennio a.C., che decise di raccogliere e registrare, per i colleghi e per gli studenti le sue ricette più preziose. Egli preparò una tavoletta di argilla umida, di circa sedici

15

¹⁴ Museo di Torino, <u>www.torinoarte.com</u>, 15/01/2007.

¹⁵ Su tutto ciò: F. RE, S. GIORDANO cit., pag. 24.

centimetri per nove, e mise per iscritto, nei caratteri cuneiformi del suo tempo, più di una dozzina dei suoi rimedi preferiti. Questo documento d'argilla, il più antico "manuale di medicina" che l'uomo conosca, fu esumato da una spedizione americana e portato all' University Museum di Philadelphia. Venne in seguito studiato dagli studiosi dell'università Martin Levey e Samuel Noah Kramer. Da questo antico documento si apprende che il medico sumero, come i sui colleghi moderni, si rivolgeva per i suoi materiali medicamentosi a sostanze vegetali, animali e minerali. Le ricette che riguardavano i filtrati erano più complicate ed erano seguite dalle istruzioni per l'uso e, per tre di queste, il procedimento usato era quello della decozione.

La birra, secondo il documento, era il veicolo normale scelto per rendere gradevole al malato la medicina, le varie sostanze venivano macinate fino a polverizzarle e poi si scioglievano nella birra perché questi la bevesse¹⁶.

Altre importanti informazioni a riguardo sono date dal Papyrus Ebers (fig.5), il qual prende nome dal suo acquirente <u>europeo</u>, ed è un rotolo lungo 20 m. (!) ed alto solo venti cm, (<u>XVIII dinastia</u> 1600 ca. a.C), risale al regno di <u>Amenhotep I</u>, ma il testo potrebbe essere notevolmente più antico. Il papiro venne rinvenuto, nel <u>1873</u>, a <u>Tebe</u> ed acquistato l'anno seguente da <u>Georg Ebers</u>. Attualmente è conservato presso la biblioteca dell'università di <u>Lipsia</u>. Il papiro è scritto in <u>ieratico</u>¹⁷ e contiene un grande numero di prescrizioni mediche. Nelle centodieci pagine riporta circa settecento formule magiche e rimedi di vario

_

¹⁶ N. KRAMER cit., pagg. 60-62.

¹⁷ Scrittura ieratica è la forma di <u>scrittura</u> dell'<u>Antico Egitto</u> correntemente utilizzata dagli <u>scribi</u>. Sviluppatasi insieme alla forma detta <u>geroglifica</u>, era maggiormente adatta ad essere tracciata con un <u>pennello</u> sul <u>papiro</u> ed anche su *ostraka* (cocci, pietre morbide). Enciclopedia Wikipedia, 2/01/2007.

genere. Benché il contenuto faccia spesso riferimento alla magia e ritenga causa di molti mali l'influsso dei demoni e altre superstizioni, il testo conferma anche l'esistenza di una vasta cultura medica dovuta alla pratica empirica ed alla osservazione. Esempi di rimedi: mezza cipolla e la schiuma della birra erano considerati il "perfetto rimedio" contro la morte, mentre per liberare l'intestino occorreva una parte di latte di mucca, una di



Fig.5. Papiro di Ebers (George Ebers): Colonna 1-2 Università di Lipsia, Germania¹⁸ grano, una di miele, impastando e passando il tutto al setaccio poi cuocerlo; andava preso quattro volte al giorno¹⁹.

1.5. Uso e consumo di birra nell'antichità.

Per farci un' idea sulla notevole produzione di birra in Egitto si possono prendere in considerazione le offerte che venivano fatte agli dei. Nel grande tempio di Medinet Habu (fig. 6), che fu eretto da Ramses II e Ramses III (circa nel 1400 a.C.), si trova una lista delle offerte istituita da loro stessi: il tempio riceveva in offerta ogni giorno, 3220 pezzi di pane, 24 torte, 144

_

¹⁸ Enciclopedia Wikipedia, http://it.wikipedia.org/wiki/PapiroEbers 3/01/2007.

¹⁹ Si veda, sin quanto detto: N. KRAMER cit., pagg. 60-62.



Fig.6. Particolare del tempio di Medinet Habu²⁰.

brocche di birra e molte giare²¹ di vino. Maggiori offerte avvenivano durante le grandi festività come nella città Memphite in occasione dell'ultma decade del mese di *Choiak*²² al Dio Ptah-Sokaris-Osiris (Tab.1). Sappiamo che l'esercito, gli artigiani, i funzionari e altre categorie di lavoratori ricevevano come parte di salario alcune quantità di birra (e pane); se si riflette sulla popolazione totale del paese, che all'epoca (circa 1300 a.c.) aveva superato i sette milioni, e si sommano gli stipendi in natura, le offerte che venivano effettuate solo e soltanto per le donazioni agli dei, la casa reale faceva produrre 15.000 galloni di birra (57.000 litri) all'anno - se a questo si aggiunge l'apparato amministrativo e dell'esercito vediamo come la birra ricopriva un ruolo centrale in questa civiltà e se ne conclude che oltre la produzione domestica dovevano esservi veri e propri produttori professionisti²³.

²⁰ Foto di M. FINI, http://www.aton-ra.com, 12/01/2007.

²¹ J. P. ARNOLD cit., pag. 75. Si suppone che 1 brocca contenesse circa 4 litri e una giara circa 25-30 litri, ma le fonti sono discordanti.

²² Sistema astronomico. Ciascuna zona dell'Egitto ha avuto la propria gerarchia di dei e relative spiegazioni di cosmologia. Fonte enciclopedia Wikipedia.

²³ J. P. ARNOLD cit., pagg. 76-77.

Choiakh	Pagnotte di pane	Torte	Brocche di	Giare di
	di vari generi		Birra	Vino
21	145	30	15	2
22	310	10	24	-
23	298	50	110	-
24	258	40	168	2
25	1237	50	30	2
26	3694	600	905	33
27	305	30	51	3
28	50	-	14	2
29	385	40	20	1
30	177	2	-	15

Tab.1. Offerte durante le festività nel mese di *Choiak* al Dio Ptah-Sokaris-Osiris.

1.6. Dall'Oriente all'Occidente.

Gli Ebrei del Vecchio Testamento acquisirono dagli Egizi la pratica della produzione della birra e la portarono con sé nella "Terra Promessa". Anche per questo popolo, il sechar - come la birra veniva denominata - rappresentava la bevanda quotidiana. Diversamente dagli Egizi però, la bevanda per le festività e le offerte votive fu sempre il vino. Circa nel V secolo a.C., anche i Greci fecero la conoscenza della birra egizia. Non ne furono però particolarmente colpiti. considerandola come una caratteristica precipua di quel popolo. Il poeta tragico Eschilo, che visse in quel periodo, qualificò gli Egizi con un sarcasmo vagamente dispregiativo come "la gente che beve un idromele a base di orzo". La conoscenza della birra da parte dei Greci però fu antecedente ai contatti con la civiltà Egizia: già alcuni secoli prima, i Greci avevano conosciuto altri popoli con i quali avevano avviato fiorenti scambi commerciali. Il poeta Archiloco, già nel VII secolo a.C., riporta di una bevanda molto in uso tra le popolazioni dell'Asia minore e dei Balcani - i Frigi e i Traci - prodotta con pane d'orzo enfiato, a volte con aggiunta di frutta. Lo storico Senofonte racconta, nel IV secolo a.C., degli Armeni che bevevano una bevanda inebriante, aiutandosi con una lunga cannuccia a causa delle varie fecce ancora presenti nel fondo²⁴.

Anche i Greci produssero birra, considerandola però una bevanda per la bassa plebe. I Romani acquisirono dai Greci l'arte di produrre birra, nonché la

²⁴ Su quanto precede: F.M. GAMBARI, Del vino d'orzo La storia della birra e del gusto sulla tavola a Pombia, atti dei Convegni "Cervisia. La birra nell'archeologia e nella storia del territorio", Pombia 13/4/2003, "Spuma Cervisiae, La birra nella tradizione novarese del banchetto, dai dati archeologici ad oggi", Pombia 19/9/2004 pag. 33.

bassa considerazione della bevanda, da parte dei medesimi. Per moltissimo tempo a Roma la birra, così come in Grecia, fu considerata bevanda volgare e misera. In seguito, allorché i Romani, nel corso dei loro viaggi di esplorazione e delle loro campagne di conquista, conobbero altri tipi di birra, l'opinione comune a Roma su di essa cominciò a mutare: il geografo Strabone riportò in una sua relazione come le popolazioni iberiche - quindi gli attuali Spagnoli e Portoghesi - preferissero di gran lunga al vino la loro birra prodotta con orzo e avena e che questa bevanda non era poi così cattiva²⁵.

Dagli antenati degli attuali Francesi, i Celti della provincia romana della Gallia, i legionari Romani nel I secolo a.C. conobbero e cominciarono ad apprezzare una buona birra. Si possono riconoscere tra le bevande fermentate di cereali nel mondo celtico fino all'età romana cinque grandi famiglie: l'alica, leggera, nutriente e depurante, derivata soprattutto dalla spelta; la celia/ceria, birra bionda a prevalenza di frumento/farro; il bryton, birra di media gradazione a prevalenza d'orzo/scandella; la cerevisia, birra rossa d'orzo fumigato o tostato; il camum, forse in origine una definizione più generale, divenuta con la tarda romanità la birra tipica dell'Europa orientale realizzata in Pannonia, soprattutto con miglio e forse mielata - per aumentarne

la misura saccarometria - di colore bruno, con gradazione non dissimile dalla *cerevisia*. La *curmi/corma* risultava invece una preparazione frizzante con miele di birre leggere, destinata prevalentemente ad un consumo galante e mondano. I Celti chiamavano la loro birra d'orzo *cerevisia* e *curmi* e la spillavano già da botti di legno. Inoltre i Celti producevano anche una birra di frumento addolcita con il miele: Giulio Cesare, portò anche la birra dalla Gallia alle isole Britanniche, tra i legionari Romani era uso bere la birra da ciotole di zucca, spesso finemente intagliate²⁶.

Plinio il Vecchio criticò i suoi concittadini per la loro brutta abitudine d'inebriarsi di birra egiziana: si sa infatti di molti buongustai Romani che conservavano nelle loro cantine birra di varia provenienza: Egitto, Scozia, Gallia. Se è vero che il coltissimo imperatore Giuliano l'Apostata (332-363) asseriva in una sua satira che "il vino profuma di nettare, la birra invece puzza di caprone", è altrettanto vero che il suo successore Flavio Valente beveva molto volentieri birra. Egli apprezzava particolarmente un tipo di birra, il *sabaium*, che proveniva dalla attuale Austria e che aveva ricevuto il nome dal dio Sabazio. Così infatti i Traci avevano chiamato il dio del vino, che di conseguenza era responsabile anche della birra. L'imperatore Flavio Valente apprezzava in tale maniera -... e quantità- il *sabaium*, da conquistarsi l'appellativo di *Sabaiarius* e, per moltissimo tempo, tale appellativo fu

simbolo di beone²⁷.

Non è noto se i Germani acquisirono l'arte della birra dai Celti o dai Romani: ancor'oggi la questione non è stata risolta. Si sa solo da alcune scoperte degli ultimi tempi che già circa nel 1500 a.C. nell'Europa Centrale venivano cotte delle focacce con le quali si poteva produrre birra. Probabilmente la produzione

²⁶ J. P. ARNOLD cit., pagg. 130-139.

20

²⁵ *Idem*, pag. 33.

²⁷ *Idem*, pag. 34.

di essa in questi luoghi iniziò molto prima di quanto sinora generalmente ritenuto e fu perciò autoctona²⁸.

Sul piano dei riscontri diretti nello scavo archeologico, per l'ambito europeo precedente l'età del Ferro, sono da citare, da quanto finora noto, solo due ritrovamenti. A Skara Brae (Gran Bretagna, Isole Orcadi) in un vaso in pietra all'interno dell'abitato del Neolitico Finale Nordico (intorno al 3000 a.C.) sono stati rinvenuti i resti di una bevanda di cereali misti (soprattutto farro e avena), fermentata forse con l'aiuto di letame sbriciolato (secondo le analisi e le ricostruzioni sperimentali, piuttosto discusse, in quanto potrebbe trattarsi facilmente di una commistione casuale per inquinamento antico). In Spagna, a Genò (Lleida), nel Basso Segre, con scavi archeologici a partire dal 1976 da parte dell'Università di Barcellona, è stato indagato un piccolo insediamento dell'età del Bronzo Finale (XI sec. a.C.), riferibile a non più di un centinaio di abitanti, abbandonato a seguito di un incendio. Al suo interno, sul fondo di un tino in ceramica, sono stati trovati residui alimentari interpretati con le analisi come birra fermentata da orzo, grano e piante aromatiche ma senza luppolo, peraltro non presente nella flora endemica dell'ambiente circostante. Numerosi sono poi i ritrovamenti d'epoca romana collegati alla birra. In particolare nel Museo della Città di Alzey (Germania) è conservato un vaso contenente residui di orzo maltato, la cui identificazione ha richiesto ricerche di archeo-chimica²⁹. Ouesto viene confermato da Plinio il Vecchio nella *Naturalis* Historia, XIV 149 (77 d.C.) scriveva: "Est et occidentis populis sua ebrietas fruge madida, pluribus modis per Gallias Hispaniasque, nominibus aliis, sed ratione eadem. Hispaniae iam et vetustatem ferre ea genera docuerunt. (Aegyptus quoque e fruge sibi potus similes excogitavit), nullaque in parte mundi cessat ebrietas, meros quippe hauriunt tales sucos nec diluendo ut vina mitigant. At Hercules illic tellus fruges parere videbatur. Heu mira vitiorum sollertia! Inventum est quem ad modum aquae quoque inebriarent. "30

1.7. Origini della birra nell'Italia antica e il ritrovamento archeologico di Pombia (NO).

Fin dall'antica età del bronzo (circa 2200-1650 a.C.) nell' Italia Settentrionale e nel resto dell'Europa Centro-Occidentale dalla tradizione della ceramica "di accompagnamento" del vaso campaniforme, emergono forme di boccali monoansati a pareti convesse, con capacità media di norma inferiore ai 50 cl : sembrano destinati a bevande forse fermentate, ma senza particolari

.

²⁸ *Idem*, pag. 33.

²⁹ Su tutto quanto precede: F.M. GAMBARI cit., pag. 29.

³⁰ GAIO PLINIO SECONDO (Plinio il Vecchio), *Naturalis historia*, a cura di G. B. CONTE, Torino 1982-1988, Libro XIV, 149. Appendice I, traduzioni.

esigenze di "sboccamento" di schiuma e pula (rivestimento dei semi dei cereali), forse ancora idromele o vinelli di frutti (vite selvatica, corniolo, sambuco, more di rovo ecc.), secondo le attestazioni ricorrenti tra i ritrovamenti nelle stazioni palafitticole³¹.

Per trovare indizi certi bisogna spostarsi all'età del ferro e nel mondo celtico. Secondo Ateneo i Liguri, come i Frigi e i Traci, chiamavano la loro birra Bryton (ricostruito sulla base di *bracis*, tipo di farro celtico, come riporta Plinio³²), dunque anche l'area ligure produceva verosimilmente una propria birra d'orzo a fianco ai vini locali³³; del resto Strabone nella sua opera *Geografia* (IV 6,2)³⁴, parlando esplicitamente dei liguri riferisce che "vivono per lo più delle carni dei greggi, di latte e di una bevanda d'orzo ed occupano delle terre vicino al mare, specialmente i monti" aggiungendo poi che "il loro vino è scarso, resinato ed aspro"³⁵.

Nel 1994 una inconsueta scoperta archeologica ha fornito nuove e dirette informazioni sulla produzione di birra nel Piemonte protostorico: nell'ambiente protoceltico della cultura di Golasecca, in una piccola necropoli (Baù) a cremazione a Pombia, una tomba a pozzetto databile intorno alla metà del VI secolo a.C. ha conservato così particolari condizioni microambientali da restituire un ritrovamento eccezionale. L'urna cineraria in terracotta e la scodella di copertura erano infatti intatte, tanto da creare una chiusura quasi stagna in un terreno argilloso (fig. 7,8,9); le ceneri del defunto (un maschio adulto) all'interno, prelevate dal rogo e fortemente igroscopiche, riempivano quasi del tutto la piccola urna, tanto da creare un ambiente secco in cui il bicchiere d'impasto collocato pieno (circa 18 cl) al momento della deposizione al di sopra delle ceneri ha potuto conservare disidratata una traccia del contenuto. Quest'ultimo si presentava alla scoperta come una crosta d'un colore vivace rosso-brunastro del peso di circa un grammo, in cui le prime osservazioni provavano abbondanti presenze di residui precipitati della fermentazione di zuccheri tanto da non lasciare dubbi sulla natura alimentare: il colore faceva subito pensare al vino ma le analisi polliniche

documentavano una percentuale superiore al 90% di pollini di cereali oltre a pollini arborei e di luppolo, tanto da rendere evidente che si trattasse dei prodotti di decantazione di una bevanda ottenuta per fermentazione di cariossidi di cereali con aggiunta di aromi vegetali, cioè in poche parole birra, scura e ad alta gradazione³⁶. Il ritrovamento di Pombia non solo costituisce la più antica attestazione materiale europea di birra presumibilmente ad alta gradazione, ma addirittura potrebbe retrodatare di molto l'utilizzo del luppolo come aromatizzante e conservante della birra stessa, spiegando così il mantenimento di

³³ www.mondobirra.org/storiaitaliaantica.htm, 13/11/2006.

22

³¹ F.M. GAMBARI cit., pag. 33.

³² Plinio, cit., XVIII, 62.

³⁴ Su quanto precede: Strabone, *Geografia*, a cura di A.M. BIRASCHI, Milano 1988. LibroVI-6,2.

³⁵ J.P. ARNOLD cit., pagg. 123,124.

³⁶ F. M. GAMBARI cit., pagg. 107-109.

un ampio gradimento e consumo popolare della birra nell'Europa Occidentale ancora in età romana nonostante la crescente concorrenza del vino. La birra bevuta a Pombia intorno al 550 a. C. da popolazioni protoceltiche, ben prima delle invasioni storiche dei Galli degli inizi del IV secolo, era dunque forse simile a certe birre forti attuali, tanto da giustificare già a quell'epoca le definizioni degli antichi ("vino d'orzo"). Il colore molto carico del residuo rinvenuto non viene giustificato dagli studiosi con la semplice ossidazione in un ambiente peraltro privo di ossigeno tanto da fermare l'aggressione di batteri e fermenti, anche confrontandolo con i residui conservati sul fondo dei vasi delle tombe egizie: per cui pare legittimo supporre che la birra stessa in partenza fosse abbastanza scura e rossastra (dunque corrispondente alla *cervisia* delle fonti classiche) per effetto della

caramellatura degli zuccheri, certamente ben filtrata, visto il residuo secco molto esiguo, prodotta con una miscela di cereali in cui sulla base delle analisi l'orzo era decisamente maggioritario ma non esclusivo - peraltro nelle coltivazioni antiche era frequente la mescolanza nello stesso campo, casuale e talvolta voluta, di cereali diversi-³⁷. D'altra parte lo stesso colore rossiccio presupporrebbe l'utilizzo di malto di cereali ottenuto per tallitura, con l'immersione in acqua e la successiva "germinazione artificiale" con asciugatura in luogo ben aerato e caldo: quest'ultima era fondamentale per la colorazione della birra ed in generale per la concentrazione delle maltodestrine. Solo un'asciugatura protratta ma non troppo calda e secca poteva fornire un colore rossiccio, mentre una vera tostatura dei grani, più difficile in ambiente protostorico per i rischi del controllo di tempi ed intensità delle combustioni a fuoco libero, avrebbe portato ad una birra scura, dal marrone al nero (come le attuali stout): è dunque probabile che l'asciugatura avvenisse per fumigazione, utilizzando tecnologie e strumenti sicuramente di uso corrente anche per la conservazione della carne e verosimilmente anche del pesce³⁸. È possibile, sulla base di ipotesi paleotecnologiche, che per la fumigazione fosse impiegata preferibilmente della torba, più efficace e sicura delle foglie o delle ramaglie bagnate e di facile reperimento in tutta l'area delle colline moreniche a corona del Basso Verbano. Un processo di fabbricazione di questo tipo, cui dovevano seguire la macinatura del malto, l'infusione, la bollitura con l'aromatizzazione e normalmente anche la fermentazione e la maturazione (in botti), era sicuramente compatibile con la tecnologia e le risorse ambientali dell'areale golasecchiano³⁹.

³⁷ *Idem*, pag. 54.

³⁸ *Idem*, pag. 56.

³⁹ *Idem*, pagg. 59-60.



Fig. 7: Pombia: "La Tomba"



Fig.8: Il corredo della tomba e il bicchiere con i resti della birra



Fig.9: bicchiere con i resti della birra.

La produzione di birra non scomparve mai del tutto, ma d'altra parte la grande diffusione dell' uva coltivata nel corso dell' età del ferro, completata con la romanizzazione e l'adattamento di vitigni idonei anche nelle zone alpine, la rese certamente meno concorrenziale, oltre tutto in un territorio in cui la grande diffusione di cereali di minore pregio come segale, miglio, panico e della castagna tendeva a indirizzare soprattutto alla panificazione del frumento e dell' orzo, mentre molti vini minori, a partire dai lambruschi ottenuti dalla vite selvatica, erano comunque disponibili, eventualmente arricchiti di zuccheri con l'aggiunta di frutta, come il famoso vino morato medievale, così detto dall'impiego di more di gelso⁴⁰. Probabilmente bevande simili all'*alica* (birra chiara e leggera) restarono in uso per il nutrimento occasionale di vecchi e malati e in generale di birre a bassa gradazione che costituirono, in alcune zone, comunque una bevanda alcolica importante per il suo basso costo: curioso notare per esempio come ancora oggi nella zona del Verbano e nelle valli lombarde sia ricordata la tradizione contadina di ricavare una specie di vinello povero lasciando fermentare la farina di cereali misti con la raschiatura diluita delle botti del vino rosso, ricca di "cremor tartaro": nonostante il colore rossiccio ed il retrogusto di vinaccia la miscela ottenuta, pur chiamata "vinello", era ancora tecnicamente una birra⁴¹.

Si sono riportati i documenti più importanti e più antichi che attestano le origini della produzione di birra, ma le grandi scoperte dal XV sec. hanno messo in luce come tutti i popoli sfruttarono largamente il fenomeno della fermentazione di cereali per produrre bevande: si può affermare che la storia della birra va di

⁴⁰ *Idem*, pag. 59.

⁴¹ *Idem*, pag. 60.

pari passo con quella del pane e non a torto essa viene da molti definita "pane liquido" ⁴².

Dalla Mesopotamia l'arte della fabbricazione della birra passò in Egitto, per poi diffondersi in Europa: oggi, grazie ai ritrovamenti nella necropoli di Pombia, sappiamo che anche i Celti vi si dedicarono con successo. Furono bevitori di birra pure gli Etruschi ed anche all'epoca delle civiltà ellenica e romana la birra, spesso chiamata vino d'orzo, era più conosciuta di quanto comunemente si pensi o creda. Una ricerca accurata sulla produzione di della birra nell'Italia medievale e moderna, prima del ritorno protoindustriale della birra a partire dall'età napoleonica, è ancora tutta da impostare⁴³.

⁴² G. SPATH, "Birra & Birra", Verona 1999 pagg. 6-7.

⁴³ F. M. GAMBARI, cit., pag. 56.

CAPITOLO II

La Penisola Italica nel medioevo: invasioni barbariche e coltivazione dei cereali per la produzione della birra

2.1. Invasioni Barbariche.

Il medioevo, convenzionalmente inteso, dura più di un millennio e durante questo periodo i gusti e le abitudini a tavola ebbero modo di cambiare più volte, un' arte della tavola medievale unica non vi fu mai, giacché oltre alla funzione tempo si deve tener presente anche la funzione spazio e la funzione degli strati sociali. In altri termini nel medioevo si mangiava, come del resto nei secoli precedenti e successivi, in modo diverso non solo a seconda dei secoli, ma anche dei luoghi e dei livelli socio-culturali:

ovviamente, di norma, la cucina e le bevande di uso quotidiano non erano quelle della festa⁴⁴.

Lo studio sul consumo di birra nel periodo in questione va condotto ad un livello che coniughi la storia con l'antropologia culturale; vi sono inoltre ulteriori elementi che chiamano in causa differenti discipline. È evidente che la storia dell'agricoltura, dell' economia e del commercio presiedono alle indagini relative alla produzione, alla circolazione e al consumo di questa bevanda, questo porta lo studio su un terreno di storia eminentemente economico-sociale⁴⁵.

⁴⁴ F. CARDINI, Per una storia a tavola, Firenze 1994, pag. 37.

⁴⁵ *Idem*, pag. 19.

2.1.1. Mondo romano e mondo germanico.

Nell'alto medioevo l'incontro-scontro fra mondo romano e mondo germanico fu anche una opposizione fra cultura del vino, rafforzata dall'affermarsi della religione cristiana, e cultura della birra, tipica delle genti "barbare" del Nord. Lo scontro fra le due bevande non implicò solamente differenze di gusto, ma assunse significati di forte carica ideologica, culturale e religiosa. La birra, simbolo delle culture non romane, era anche al centro delle ritualità pagane che le gerarchie cristiane combatterono duramente: vino e birra continuarono a contrapporsi per tutto il medioevo⁴⁶.

L'Italia, come noto, è ancor oggi un paese a forte vocazione vinicola. Ciò non toglie che le popolazioni italiche abbiano, più o meno saltuariamente, gustato quella bevanda che gli invasori si portavano dietro nelle loro scorribande sul nostro suolo: infatti, anche se il vino era considerato di maggior prestigio, aveva pur sempre un costo elevato, al contrario della birra ricavata con cereali diversi a seconda della disponibilità 47; quando poi gli invasori restavano a secco del loro prodotto originale, razziavano l'orzo dei campi per prepararsi in loco quella birra della quale non potevano fare a meno⁴⁸.

Nel 568 d.C., guidati dal re Alboino, una nuova ondata di barbari invase l'Italia: i Longobardi, una popolazione germanica di probabile origine scandinava o slava, la più primitiva (ed ignorante) di tutte le precedenti invasioni barbariche, ma grandi bevitori di birra⁴⁹. L'invasione longobarda segnò una data molto importante nella storia d'Italia, per varie ragioni: anzitutto si trattava - s'è in anticipato - di un popolo fortemente rozzo, feroce, vissuto sempre ai margini della civiltà romana e che inoltre fu il primo a scendere nella Penisola senza investitura imperiale, ma per puro desiderio di conquista; il suo avvento segnò quindi una precisa rottura con il passato e, secondo alcuni, segnò l'inizio del Medioevo⁵⁰. Nel regno da loro costituito i Romani vennero di fatto estromessi quasi del tutto dalla vita politica, riservata ai nuovi arrivati⁵¹. La loro discesa in Italia portò comunque alcuni contributi, i Longobardi ebbero qualcosa da insegnare, non solo nel campo della lavorazione del legno (panca, balcone, bara, palco scaffale ecc.), della tessitura (fazzoletto, federa, tovaglia), della cura dei cavalli (groppa, maniscalco, sperone, staffa, stalla), delle armi (alabarda, elmo, strale), dell'anatomia (fianco, guancia, milza, schiena, stinco), ma portarono la loro

⁴⁶ M. MONTANARI, F. SABBAN, Atlante dell'alimentazione e della gastronomia, Torino 2004, pag. 132.

⁴⁷ Ibidem.

⁴⁸ M. D'EER, Ales, lager et lambics, la Bière, Québec 2000, pag. 22.

⁴⁹ A. GIARDINA, G. SABATUCCI, V. VIDOTTO, *Il medioevo*, Roma-Bari 1990, pag. 43; G. PEPE, Il medioevo barbarico d'Italia, Torino 1966, (li ritiene assolutamente non romanizzati) pag. 32 passim.

⁵⁰ A. MELUCCO VACCARO, I Longobardi in Italia, Milano 1982, pag. 23.

⁵¹ G. TABACCO, Egemonie sociali e strutture del potere nel Medio Evo Italiano, Torino 1979, pagg. 93-136: ma non va dimenticato che il codice di Rotari (643) è in latino, un latino orribile e "violentato", ma pur sempre lingua del popolo da loro sottomesso.

influenza anche in cucina con l'arrosto, il brodo, ma soprattutto con la loro specialità, la birra, com'è confermato dai diversi ritrovamenti di piccoli vasetti con all'interno sostanze formate dalla fermentazione di cereali⁵². I canali principali attraverso i quali voci longobarde passarono in italiano possono venire così individuati: potere politico-militare, tecnica, rimpiazzamento di termini caduti in disuso, espressività⁵³.

La superiorità dell'ambiente culturale romanico indusse tuttavia i conquistatori ad adeguarsi e ad adattarsi a un patrimonio culturale loro non familiare per poi appropriarsene: su scala assai più larga l'influenza cristiana diventò chiara con l'adozione della croce in foglia d'oro, originariamente bizantina, come accessorio nel vestiario. L'acquisizione della fede cristiana condusse dapprima a fasi di transizione sincretistiche fra la tradizione germanopagana e quella romanico-cristiana⁵⁴.

Questo crescere insieme, di elementi culturali romanici e germanici fu un processo lungo e articolato, la compenetrazione della civiltà romanica e longobarda avvenne in modi così multiformi e diversi che a partire dal VII sec. diventò sempre più difficile trovare differenze tra di loro, i Romani tornarono - in parte, almeno – alla burocrazia⁵⁵.

L'elezione al trono del longobardo Autari nel 584 portò alla ricerca di alleanze con altre popolazioni germaniche, fino al matrimonio con la figlia del duca di Baviera, Teodolinda, che era di religione cattolica e riuscì ad imporla al marito e quindi al popolo: ciò portò una maggiore apertura nei confronti dei romani, promuovendo anche la fondazione di numerosi monasteri, dotati di ricchi patrimoni⁵⁶. La cattolicizzazione del mondo longobardo si accompagnò ad una profonda trasformazione sociale che, rompendo con gli orizzonti tribali, sfociò in un'accentuazione dell'autorità del re aiutato dagli aborigeni⁵⁷.

Per molti secoli la birra fu legata all'invasore "rozzo e feroce", mentre il vino era la bevanda sacra benedetta nell'ultima cena, la birra il simbolo del paganesimo delle genti del Nord⁵⁸. Le prime popolazioni italiche a produrre birra furono certamente quelle della fascia subalpina, in particolare il Triveneto, zone, per la loro facilità di accesso, più bersagliate dai "barbari" che calavano dal Nord. Gli abitanti di queste zone montuose, ma di facile accesso perché non molto elevate, non producevano vino o ne producevano pochissimo, mentre invece alla base della loro alimentazione vi erano i cereali: largamente diffusa

-

 $^{^{52}}$ P. SCARDIGLI, Dalla cultura orale alla cultura scritta, in G. C. MENIS, I Longobardi, Cap. IV , Cividale del Friuli 1990, pagg. 152-155.

⁵³ *Idem*, pag. 152.

⁵⁴ J. JARNUT, Storia dei longobardi, Torino 1995, pag. 129.

⁵⁵ *Idem*, pag. 93; G. PEPE cit., passim.

⁵⁶ G. VITOLO, *Medio Evo*, Milano 2000, pagg. 66-71.

⁵⁷ S. GASPARRI, *La cultura tradizionale dei Longobardi*, Spoleto 1983, pag. 107.

⁵⁸ L. LUSSO, *La birra*, ipertesti, Istituto Eva Mameli Calvino, Cagliari 2001, pag.4. http://digilander. libero.it/emcalvino/birra. 10/01/2007.

era la coltivazione del miglio, dell'avena, del grano saraceno, della segale e del frumento, utilizzati inoltre - soprattutto la

segale - come copertura isolante delle proprie case. L'isolamento termico risultava eccezionale grazie all'aria contenuta negli steli e, con opportune manutenzioni, poteva superare i cinquant'anni⁵⁹.

Il primo centro italiano del quale si ha notizia certa di produzione di birra locale, dopo l'invasione longobarda comandata dal re Alboino, fu Pavia, notoriamente scelta come capitale longobarda nel 572 d.C.; furono gli stessi conquistatori ad insegnare le fasi della lavorazione alle genti del posto, dopo che ebbero esaurito le scorte che si erano portate al seguito, per cui fu requisito il vasellame di rame del posto e l'orzo dei campi per produrre nuova birra per il popolo longobardo⁶⁰.

Gariboldo di Baviera, padre della regina Teodolinda, era anch'egli un grande intenditore e preparatore di birra, famosa in tutta la Germania dell'epoca; per tutto il periodo della sua reggenza del Regno Longobardo, Teodolinda cedette il trono al figlio Adolardo che venne incoronato nel 625, era rinomata la sua corte di Monza dove teneva sontuosi banchetti a base di spumeggiante birra, molto gradita agli ospiti che la corte riceveva⁶¹. Teodolinda, da fervente cattolica, due volte l'anno inviava a Papa Gregorio Magno grandi quantità di birra, che il Pontefice faceva distribuire al popolo

romano che apprezzava il dono con canti, danze e festeggiamenti che duravano fin quanto rimanevano scorte di birra. Papa Gregorio Magno, per la sua casta santità, non era un grande estimatore della cervogia, come d'altronde non lo era di tutte le bevande a base alcolica, preferendo la più semplice acqua⁶².

Il dominio longobardo crollò, notoriamente, nel 774 con l'intervento in Italia del re franco Carlo, dall' 800 imperatore, detto poi Magno. Dal regno longobardo l'Italia passò all'ordinamento carolingio VIII-IX secolo e si cominciò a formare una nuova organizzazione del potere e della società che raggiunse la sua forma più matura tra il X e l'XI secolo quando il feudalesimo si diffuse in tutta Europa, assumendo spesso nei vari paesi caratteristiche peculiari, dipendenti dalle diverse tradizioni locali; in un'economia dominata dall'agricoltura, la campagna era il cardine dei nuovi rapporti di produzione⁶³.

_

⁵⁹ C.A.I. MONDOVÍ, *Pietre di ieri, civiltà contadina nelle Alpi liguri*, Mondovì 1981, pag. 59-60

⁶⁰ www.ateneodellabirra.it/storia.asp. 12/10/006.

⁶¹ Ibidem.

⁶² Su tutto quanto precede: M. D'EER cit., pagg. 23 – passim.

⁶³ La struttura si fondava sulla villa divisa in *pars domenica* comprendente le terre amministrate direttamente dal padrone e nella *pars massaricia* l'insieme dei poderi coltivati con una certa autonomia da contadini e servi. In cambio delle terre, del permesso di sfruttare i boschi e i pascoli e di utilizzare il mulino e i vari servizi e della villa il padrone pretendeva dai contadini tributi in natura e soprattutto prestazioni di lavoro che essi dovevano svolgere nella riserva. Queste prestazioni si chiamavano *corvées* (termine francese che vuol dire opera richiesta). La circolazione delle merci era in questo periodo ristretta a pochi generi di lusso e ostacolata da un'infinità di dogane e di pedaggi che i vari signori locali imponevano ad ogni crocevia presso ogni ponte: cfr.: L.WHITE jr., *Tecnica e società nel medioevo*, Milano 1976.

Carlomagno s'impegnò a fondo nel tentativo di organizzare un'amministrazione capillare ed efficiente, che unificasse la compagine eterogenea dell'impero e ne garantisse la stabilità finanziaria. Uno degli

strumenti principali di questa politica furono i "capitolari" che venivano emanati durante le assemblee generali dei grandi dell'impero⁶⁴. Fra questi interventi legislativi il più famoso è il capitolare sulle aziende agrarie *Capitulare de Villis Imperialibus* (fig.10), in esso si trovano alcune leggi (Cap. 34, 41, 45, 61, 62) riguardanti: produzione, igiene, qualità della birra⁶⁵.

Quando arrivò Federico Barbarossa in Italia (dal 1152 in poi), con lui calarono fiumi di birra, prodotta dai tedeschi, fiamminghi ed inglesi al soldo del condottiero: essa era consumata da tutte le categorie sociali è da quel momento che la birra e il vino entrarono in una competizione più decisa. Le genti italiche continuarono a produrla, soprattutto per farne oggetto di mercato con l'esercito occupante piuttosto che per il proprio consumo, che

⁶⁴ A.GIARDINA, G.SABBATUCCI, V.VIDOTTO cit., pagg. 127-128.

 65 Cap.34) Bisogna provvedere con ogni possibile diligenza a che qualsiasi cosa si lavorerà o si produrrà a mano, cioè lardo, carne affumicata, salsicce, carne fresca in salamoia, vino, aceto, liquore di more, vino cotto, salse di pesci, formaggio, burro, birra, idromele, miele, cera, farina, tutte siano confezionate e preparate con la più grande pulizia. Cap. 41) Vogliamo che gli edifici situati entro le nostre curtes e le siepi di cinta siano ben curati, e le stalle, le cucine, i mulini, i frantoi siano preparati con diligenza affinché i nostri addetti vi possano svolgere i loro lavori in maniera idonea a perfezione e igienicamente. Cap. 45) Ogni funzionario abbia presso di sé dei buoni artigiani, e cioè fabbri, orefici, argentieri, calzolai, conciatori, carpentieri, fabbricanti di scudi, pescatori, uccellatori, fabbricanti di sapone, persone che sanno fare la birra, il sidro di mele o di pere ed altre bevande, fornai che facciano il pane bianco per il nostro uso, persone che sappiano fare le reti per la caccia, per la pesca e per gli uccelli e tutti gli altri artigiani che sarebbe troppo lungo elencare. Cap. 61) Ciascun iudex, quando è il suo turno di servizio faccia portare a palazzo il suo malto; vengano anche con lui i *magistri* che producano ivi della buona birra. Cap. 62) Ciascun *iudex*, ogni anno per Natale ci sottoponga un elenco particolareggiato, chiaro e completo, che precisi l'ammontare complessivo e particolareggiato di quanto viene prodotto dal lavoro effettuato dai buoi custoditi dai nostri bovari, quanto rendono i mansi che essi debbono arare, il reddito derivante dai maiali, dalle tasse e dai prestiti effettuati, dalle multe, dalla selvaggina catturata nelle nostre riserve senza nostro permesso, dalle composizioni, dai mulini, dalle riserve di caccia, dai campi, dalle riscossioni sui ponti, dai traghetti, dagli uomini liberi e da quelli delle centene che prestano servizio su terre fiscali, dai mercati, dalle vigne, da chi vende vino, dal fieno, dalla legna da ardere e da illuminazione, dalle tavole o altro legname da lavorare, dai legumi, dal miglio, dal panico, dalla lana, dal lino, dalla canapa, dai frutti degli alberi, dalle noci e dalle nocciole, dagli alberi innestati, dagli orti, dai navoni, dai vivai, dal cuoio, dalle pelli, dalle corna, dal miele e dalla cera, dal grasso, dal sego, dal sapone, dal vino di more, dal vin cotto, dall'idromele e dall'aceto, dalla birra, dal vino nuovo e da quello stagionato, dall'ultimo raccolto di grano e da quello vecchio, dai polli, dalle uova, dalle oche, dai pescatori, dai fabbri, dai fabbricanti di scudi e dai calzolai, dalle madie, dai cofani, dagli scrigni, dai tornitori, dai sellai, dai ferrai, dai fonditori di ferro e di piombo, dai tributari. dai puledri e dalle puledre. Appendice B, a cura di: G.H. PERTZ, Monumenta Germaniae Historica, (M.G.H.), Legvum I, Tomvs I, Capitulare de villis, Hannover 1835, pag. 181.



Fig. 10. Biblioteca Augustana, Capitulare de villis (ca. 795) 66

stentava a crescere, poiché la bionda bevanda era strettamente collegata al nordico invasore, per cui era guardata con sospetto e rancore.⁶⁷.

I monarchi di tutto il Nord, quando non in lotta tra di loro, si scambiavano vari tipi di birra. Quattro secoli dopo in Italia se ne beveva

ormai abitualmente alla corte di Lorenzo il Magnifico, come ci riporta il poeta Luigi Pulci, che era Maestro culinario e grande estimatore di vini e di bevande, consigliandone persino gli abbinamenti. Consigliava di bere birra con i crescioni, specie di pastella lievitata e fritta. Nel suo Poema in rime "Morgante", alla domanda di Morgante"...se tu credi in Cristo o in Apollino..." fa rispondere al gigante Margutte : ...non credo più al nero ch'a azzurro, ma nel cappone, o lesso o vuogli arrosto; e credo alcune volte anco nel burro, ne la cervogia e. quando io n'ho, nel mosto...⁶⁸, nel canto X il poeta scrive l'offerta di birra di un "vecchio canuto" a Rinaldo...Se voi volessi ber, baron possente, d'una certa cervogia assaggerete che doverrà piacervi veramente...⁶⁹.

Clemente V, assurto al papato nel 1307, guascone ma di origini tedesche, amava più del dovuto la buona birra che si faceva produrre in abbondanza. I cittadini romani vissero, sotto di lui, un periodo d'oro per i loro consumi di questa bevanda; la birra si consumava soprattutto nel Nord Italia dove gli abitanti erano stati abituati a produrla e ad importarla attraverso città tedesche come, ad es., Einbeck, certo la più importante anche per bontà e finezza della sua birra⁷⁰.

⁶⁷ R.W. UNGER cit., pag. 75.

⁶⁶ Biblioteca augustana, www.fh-augsburg.de, 24/11/2006.

⁶⁸ C. SEGRE, C. MARTIGNONI, Testi nella storia: Luigi pulci dal "Morgante", cantare XVIII, ottava 115, Milano 1991, pag. 1120.

⁶⁹ L. PULCI, *Morgante*, a cura di E.PICCOLO, *canto X*, Napoli 2000, pag. 177.

⁷⁰ R.W. UNGER cit., pag. 70-71.

Nel 1494 Massimiliano I d'Asburgo sposò Bianca Maria Visconti, nipote del Duca di Milano Ludovico il Moro; per festeggiare le nozze offrì a tutti tanta birra quanta ne potessero bere⁷¹.

Tuttavia, per tutto il Medio Evo e sino all'inizio dell'Era Moderna propriamente detta, in Italia si produsse birra esclusivamente con metodi artigianali per il raro consumo dei pochi estimatori. Si trattò di produzioni discontinue, legate a fattori strettamente temporanei e locali. La birra veniva vissuta dal popolo come una bevanda tipica delle genti del Nord, da sempre invasori e quindi, nemici, ma anche bevanda inebriante a basso costo e di facile produzione⁷².

2.2. Conseguenze della fine dell'Impero Romano d'Occidente.

L' economia agraria dell' alto medioevo fu fortemente limitata, dalla presenza e dall' uso soprattutto degli spazi incolti⁷³. In Italia l'unica coltura

veramente privilegiata fu la vite⁷⁴, mentre, per quanto riguarda i cereali, nessun indizio fa pensare ad una preoccupazione colturale paragonabile alla vite medesima⁷⁵.

Il crollo demografico che seguì la fine dell'Impero Romano d'Occidente (476 d.C.) e l'epoca delle "invasioni barbariche", avrebbe in teoria dovuto consentire alle popolazioni della prima età medievale un'equilibrata distribuzione delle risorse alimentari. L'alimentazione era infatti strettamente dipendente dal rapporto tra la massa della popolazione da nutrire e la quantità, oltre che qualità, dei mezzi di sussistenza disponibili. Le terre d'Europa erano in sostanza sufficientemente fertili e vaste per nutrire tutti gli uomini che le abitavano. Dalla Sicilia al Mare del Nord non v'era regione in cui, in vario modo, non ci si potesse

.

⁷¹ <u>www.assobirra.it</u>, associazione industriali della birra, *Tutto sulla Birra-Birra e storia*, 02/09/2006.

⁷² M. D'EER cit., pag. 24-25.

⁷³ M.MONTANARI, *Campagne medievali*, Torino 1984, pagg. 55-56. Con diversificazioni, anche notevoli da zona a zona, tale fenomeno, che interessò l'intera Penisola, allineò sostanzialmente quest'ultima a gran parte del territorio dell'occidente europeo, pur se in molte regioni, al di là delle Alpi, la foresta e le paludi raggiungevano misure impressionanti, sconosciute a noi, escludendo, spesso, qualsiasi forma di coltivazione del suolo e imponendo come unica attività lo sfruttamento delle superfici incolte.

⁷⁴ <u>F. MELIS, *I vini italiani nel Medioevo*</u>, Firenze 1984, pag. 94; la maggior parte di questi dati proviene da monasteri e documenti di commercio. F. MELIS, *Aspetti di vita medievale*, Firenze 1962, pagg. 242 – *passim*.

⁷⁵ B.ANDREOLLI, V. FUMAGALLI, M. MONTANARI, *Le campagne italiane prima e dopo il mille*, Bologna 1985, pagg. 20-22. Esse furono in seguito sfruttate all'inverosimile, quando l'economia acquistò un carattere spiccatamente agricolo ed allorché si dovette far largo ai campi di frumento e altri cereali per sfamare una popolazione in crescita continua e si rinunciò a bonificare le paludi ed abbattere foreste.

rifornire di birra, d'olio, di vino, possibilità economiche permettendo⁷⁶. L'avanzamento delle coltivazioni a scapito dei boschi, nonché la trasformazione di questi in riserve signorili negate all'uso

collettivo, portarono ad una alimentazione contadina basata in maniera sempre più univoca sui prodotti della terra, soprattutto su cereali e legumi utili alle proteine - vegetali, ovviamente - rendendola strutturalmente fragile⁷⁷.

La fame fu la grande signora del medioevo: dominava tanto i racconti popolari, quanto le leggende o le storie di Santi, ma ancora di più la vita dei contadini⁷⁸. L'appropriazione da parte dei Signori di tutto il *surplus* da loro prodotto li metteva in condizione di perenne precarietà⁷⁹. Ciò non toglie che, al di là della fame, si cercava di avere zuccheri bevendo: il Trentino Alto Adige è ricco di storie, tradizione e credenze legate sia al vino, sia persino, alla birra. La più diffusa riguarda la maturazione della bevanda e la sua prima degustazione; una volta pronta la birra, infatti, si riteneva di doverla bere soltanto in stato di buon umore perché l'umore si trasmette alla bevanda e il malumore non si addice alla festa: inoltre, per non rendere fiacca la birra occorreva, secondo loro, berla in piedi e perché risultasse limpida e di gradevole aspetto, la prima degustazione andava consumata in direzione del sole e guai a girarsi dall'altra parte, perché, secondo le superstizioni medievali, girovagavano, in agguato, spiriti che avevano il potere di farla inacidire⁸⁰.

Un'altra occasione in cui la schiumosa bevanda aveva una parte davvero importante era all'inizio dei lavori nei campi, dopo il gelo dei mesi invernali: come rito propiziatorio ad una nuova stagione provvida di messi i contadini "sacrificavano" grandi quantità di birra che irrorava e fertilizzava un poco i campi e ne bevevano a loro volta, a turno, da un unico grande boccale. Solo a seguito di tale rituale si poteva dare avvio all'aratura; pratiche analoghe si ripetevano al momento del raccolto, della trebbiatura e della nuova semina⁸¹

2.3. Situazione dell' agricoltura e del territorio.

_

⁷⁶ V.CASTRONOVO, *Storia dell'economia mondiale*, Roma 1990, pag. 115. Come risorsa importante, il bosco rappresentava per l'uomo nell'Alto Medio Evo una dispensa varia e ben fornita di carne e frutti selvatici adatta, forse, per una dieta quasi equilibrata. Questa varietà di cibi rappresentava la principale valvola di sicurezza rispetto ad una condizione di povertà strutturale, di fame sempre in agguato.

⁷⁷ *Ibidem.*, E' importante sottolineare la particolarità di questa situazione così diversa da quella che diventò tipica del mondo contadino nei secoli successivi (Basso Medio Evo).

⁷⁸ R. DELORT, La vita quotidiana del Medio Evo, Roma-Bari 1989. pag. 32.

⁷⁹ M. KEEN. Storia dell'Europa Medioevale. Milano 1988, pag. 45.

⁸⁰ Associazione industriali della birra e del malto, *Miti e riti legati alla birra*, http://www.assobirra.it, 12/04/2006.

⁸¹ Ihidem.

La regressione degli spazi coltivati e la conseguente vittoria dell'incolto, era il carattere di gran lunga più evidente e caratterizzante nella storia dell'ambiente naturale tra il V e X secolo. A poco a poco, anche per il diffondersi di abitudini mentali del mondo germanico tradizionalmente legato, a differenza di quello romano, ad un rapporto positivo con la foresta, i contadini impararono a convivere con esso, a trarne profitto, ad usarlo. Ormai non solo avevano imparato a produrre birra dagli invasori, ma si arrangiavano raccogliendo frutti selvatici e ne facevano ampio uso per la loro alimentazione e per farne bevande come il sidro, ricavato dalle mele, o, meno bene, pere che,

soprattutto nel Nord Europa, si affiancavano alla birra e al il vino⁸².

Naturalmente occorre distinguere tra le zone di insediamento più antico in alta pianura e collina e quelle di bassa pianura, ma anche di bassa montagna dove il dominio dell'incolto divenne di fatto nullo. L'avanzamento delle coltivazioni rappresentò per tutto il Medioevo il dato più significativo della storia delle campagne. 83.

I contratti agrari ci mostrano i contadini impegnati ad estirpare le erbacce, tagliare gli alberi, dissodare, mettere a coltura il terreno a loro affidato, e, al tempo stesso, a consegnare al padrone una quota di cereali, vino, cacciagione, pesce o di altri loro prodotti⁸⁴.

La foresta aggredita con le accette ed il fuoco arretrò dovunque. In Inghilterra come nella Val Padana, in Germania come in Italia⁸⁵.

2.4. Evoluzione dei metodi di coltivazione.

L'agricoltura medievale, secondaria rispetto all' allevamento e alla caccia, era fondata sulla coltivazione dei cereali. La disponibilità di birra essendo indissolubilmente legata alla disponibilità dei cereali, era conseguentemente influenzata dalle rese per ettaro di terra dei cereali medesimi (fig.11).

Il legame con la evoluzione dei modi di coltivazione era, quindi, un fattore essenziale per definire quantità e qualità di questa bevanda. La scarsissima produttività dipendeva dalle caratteristiche generali dell'economia dell'epoca.

_

⁸² M. BLOCH, *Lavoro e tecnica nel Medio Evo*, Roma-Bari, 1999, pag. 85. In un ambiente come quello descritto, se i contadini intendevano arare il terreno e seminarvi cereali o legumi, dovevano prima farsi largo tra gli alberi e gli arbusti: i loro strumenti erano l'ascia, la scure e la sega più ancora che la vanga e l'aratro.

⁸³ B. H. SLICHER VAN BATH, Storia Agraria dell'Europa Occidentale, Torino 1972.

⁸⁴ J. C. M. VIGUEUR, *Tutti di corvée*, in rivista "Medio Evo", luglio 1999, n° 7, Roma, pagg. 92-104: a ciascuna famiglia contadina veniva concessa una striscia di terreno con un lato stretto appoggiato sul fiume dove i coloni costruivano la loro abitazione, ed il lato opposto immaginato verso il bosco "fin dove il lavoro dei rustici riuscirà ad arrivare". Significativi sono i contratti agrari stipulati nel IX secolo dal Monastero di Nonantola per mettere a coltura una parte della foresta di Ostiglia lungo il Po.

⁸⁵ V. CASTRONOVO cit., passim.

Infatti un sistema tendenzialmente chiuso in cui era difficile importare generi di prima necessità, si orientò verso la policoltura⁸⁶. I proprietari, non potendosi concentrare su pochi prodotti di alta resa e qualità, cercavano di ottenere da un determinato territorio, tutta la gamma possibile dei prodotti necessari.

Il signore richiedeva ovviamente dei canoni fissi che potevano essere in vino, merce di facile vendita e prestigiosa per la cantina patriarcale, in frumento, anch'esso molto commerciabile, in avena, indispensabile per le stalle signorili⁸⁷, ma veniva utilizzata come metodo di pagamento anche



Fig. 11. Cereali e birra, *Stagioni*, *scene allegoriche*. Biblioteca Casanatense⁸⁸.

la birra⁸⁹. Il frumento, assieme al vino, era l'elemento predominante nella corresponsione dei censi in natura, per cui doveva avere una naturale influenza nell' organizzazione dei cicli colturali: raramente, però entrava

⁸⁷ L. WHITE jr., *Tecnica e società nel medioevo*, Milano 1976. pag 45.

-

⁸⁶ R. DELORT cit., pag. 32.

⁸⁸ 20.A.II.114/20-23, *Stagioni, scene allegoriche*, XVI sec. Calcografie: Incisioni calcografiche (bulino) - Tavole sciolte poste in album fattizio.

⁸⁹ Cfr. Cap. 4.1. pag. 81.

nell'alimentazione dei villici⁹⁰. Fra i cereali seminati in autunno un posto di rilievo aveva la segale⁹¹. Il pane nero che era il fondamento dell'alimentazione popolare nel Medioevo conteneva senz'altro più segale che grano in genere, tanto meno frumento, altri cereali minori entravano comunque nella composizione del pane consumato dai contadini e dai rurali⁹². La birra, potendo essere fabbricata con un cereale qualunque (solitamente come base era utilizzato l'orzo, il grano – specie il frumento - aveva costi più alti), si giovava della disponibilità dei cereali coltivati stagione per stagione e terreno per terreno, essa assumeva caratteristiche organolettiche diverse a seconda della disponibilità e della scelta del mastrobirraio⁹³. Nel citato *Capitulare de Villis*, si descrivono norme precise per la coltivazione dell'orzo per birra⁹⁴. L'orzo, pur essendo meno ricco di proteine del frumento e segale, aveva il grande vantaggio che poteva essere seminato in primavera e

quindi si poteva consumare durante tutto il periodo invernale. In effetti, grazie alla coltivazione sistematica di questi grani primaverili, ad es. l'avena, il contadino poteva, un po' alla volta, assicurare una soddisfacente rotazione di coltivazioni⁹⁵.

2.5. Necessità di innovazione tecnologica.

L'anno Mille segnò la fine, nella mentalità cronologica storicamente da tutti accettata, dell'Alto Medio Evo e l'inizio del Basso Medio Evo. Tale passaggio si caratterizzò con evidenti segni di cambiamento a livello agricolo, demografico, tecnologico, culturale e politico. Fu un vero e proprio "risorgimento", un nuovo

_

⁹⁰ Nel periodo di sviluppo economico dei secoli XII e XIII, le usanze aristocratiche influenzarono le pratiche colturali per cui la coltivazione del frumento progredì, ma il suo consumo rimase ristretto al buon pane bianco delle corti signorile e di alcuni ricchi mercanti di città Cfr.,V. CASTRONOVO, *passim*.

⁹¹ Questo cereale che sopporta bene il freddo dà delle buone rese sui terreni messi da poco in coltura e perciò ricchi di *humus* è molto più produttivo del frumento in quanto tollera anche reazioni anomale del terreno ,rimanendo produttivo su vari tipi di terreno, mentre il frumento più sensibile alle variazione di *humus* e di *Ph* non cresceva bene su terreni appena dissodati dei boschi o delle lande. *Idem, passim.*

⁹² M. BUONGIORNO, *Il grano a Genova nel tardo medioevo*, in "Nuova Rivista Storica", a. II, n° LXXXIV.Milano 2000, pag. 393.

⁹³ J. SUNIER, La fabbricazione del malto e della birra, Roma 1988, pagg. 15-28.

⁹⁴ F.M. GAMBARI cit., pag. 99.

⁹⁵ Lo sviluppo delle colture primaverili (avena, orzo, miglio, panico, sorgo) ebbe un ruolo determinante nel rendere più stabile il tenore di vita delle masse rurali. Nelle annate peggiori si poteva sempre contare su una delle due semine, inoltre tale coltura mista permetteva di utilizzare meglio la mano d'opera domestica ed il bestiame da lavoro nell'arco di tutto l'anno: V. CASTRONOVO cit., passim.

refluire di vita⁹⁶. Conseguentemente le produzioni aumentarono, grazie anche alle innovazioni tecnologiche⁹⁷. Le ruote del

mulino erano mosse dall'energia idrica e l'acqua divenne la grande fonte di energia naturale, favorendo anche la macinazione dei cereali per la fabbricazione di birra. Il mulino fu la macchina più importante dell'età medievale . Usato dapprima in agricoltura, per macinare i cereali, premere le olive, il mulino ebbe presto tutta una serie di applicazioni industriali, dalla miscelatura della birra, alla concia delle pelli, all'impasto della carta, alla follatura della stoffa, adoperato a volte anche per mettere in moto i mantici delle fornaci. I mulini idraulici per la macinazione del grano e di altri cereali erano già noti in epoca greco-romana, ma si diffusero su larga scala solo a partire dai secoli altomedievali per mancanza di manodopera specie nei monasteri, fornendo per alcune gravose attività quotidiane una fonte di energia potenzialmente illimitata⁹⁸.

Accanto al mulino ad acqua, dal XII secolo fu introdotto anche il mulino a vento, sembra di origine asiatica e portato in Occidente dagli Arabi⁹⁹. Anche se meno potente del mulino ad acqua, esso si rivelò molto utile dove non vi erano fiumi. Essi erano utilizzati nella macinazione dei cereali per la produzione della birra, per la lavorazione dei tessuti, per la pigiatura delle

olive e la concia delle pelli.

Una testimonianza dell'uso del mulino per produrre la birra (i cereali venivano macinati prima di immergerli nell'acqua), si può trovare nell'elogio del mulino e del fiume che lo aziona, scritto da un monaco dell'Abbazia di Chiaravalle (fig.12) a dimostrazione che non veniva prodotta solo per il consumo dei mendicanti o dei pellegrini, ma era gradita anche dai monaci, come si avrà modo di vedere in seguito 100. "Il torrente che entra nell'abbazia passando sotto il muro di cinta dapprima si getta impetuoso verso il mulino dove si affatica, in un moto tumultuoso, prima di macinare il grano sotto il peso delle macine, poi per azionare il setaccio che separa la farina dalla crusca. Esso ha già raggiunto

-

⁹⁶ La forte crescita della popolazione, come scrive il Le Goff, ed il progresso dell'agricoltura è insieme causa ed effetto dello sviluppo demografico. Si richiedeva, quindi, uno sforzo maggiore per provvedere a soddisfare i crescenti bisogni alimentari: J. LE GOFF cit., passim.

⁹⁷ M.BLOCH cit. pag. 86: venne sostituito il legno con il ferro nella costruzione di attrezzi agricoli, soprattutto per quanto riguarda l'aratro, che grazie all'aggiunta di nuovi pezzi come il versoio, vomere, coltro consentiva una aratura più profonda. Nacque l'aratro a ruote, capace di smuovere a fondo il terreno affinché i semi fossero meglio nutriti e meglio protetti. La trazione animale fu potenziata dal collare a spalla e dallo zoccolo ferrato per i cavalli, e dal giogo frontale per il bue.

⁹⁸ M.E.CORTESE, *Un tipo senza tante pretese*, in rivista "Medio Evo", dicembre 1999, n°12, pag 87. Fin da questo periodo vennero utilizzati due tipi fondamentali di mulino, che si differenziavano per la posizione della ruota idraulica che li azionava: il mulino orizzontale era anche chiamato ritrecine, dal nome della ruota motrice (dall'incrocio del latino volgare *retrex-icis* con il termine italiano bucine) che, simile a una turbina, girava su un piano orizzontale parallelo alla macina. Nei secoli medievali il mulino orizzontale era assai diffuso in molte aree montane e collinari della Francia e dell'Italia, in Toscana questa tipologia di mulino rappresentò il più antico modello conosciuto e forse il più diffuso.

⁹⁹ LE GOFF cit., pag. 238.

¹⁰⁰ J.LE GOFF, *La civiltà dell'occidente medievale*, Torino 1981, pag. 240.

l'edificio successivo; riempie i tini e si arrende alle fiamme che lo riscaldano per preparare la birra per i monaci, il loro liquore quando le vigne ripagano il lavoro dei vignaioli con uno scarso raccolto [...] Il torrente non si considera ancora congedato [...] mancando il sangue al grappolo, si è dovuto supplire con la figlia della spiga [...] la cervogia"¹⁰¹.

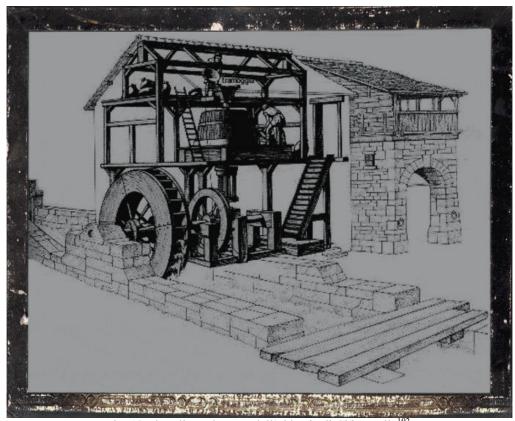


Fig. 12. Il mulino ad acqua dell'abbazia di Chiaravalle 102

_

¹⁰¹ Elogio al mulino e al fiume che lo aziona. Appendice C.

¹⁰² A. BOGO, E. BOGO, *Energia*, http://www.progettogea.com/gea/energia/energia6.1.htm. 22/12/2006

CAPITOLO III

Influenza del Monachesimo nella produzione della birra

3.1. Legame tra monaci, birra e territorio.

Nel primo medioevo la birra fu prodotta solamente in ambito familiare perché nessuno aveva cereali in *surplus* per permettersi un'elevata produzione e, quindi, un commercio esteso di questa bevanda; ai più benestanti non interessava commerciarla, ma berla ed inoltre, a causa della scarsa conservabilità, non poteva essere trasportata per lunghi tragitti. La produzione su vasta scala, nell'Europa medievale, iniziò all'interno dei monasteri nati tra l'VIII e il IX secolo: fu proprio con loro che si perfezionò il metodo di produzione e la tecnica di birrificazione (fig. 13,14). Questo movimento avvenne in concomitanza con due fattori che contribuirono ad affermare la birra in Europa e in Italia: l'Impero Carolingio, che favorì e tutelò la produzione di birra soprattutto attraverso il Capitulare de Villis¹⁰³ e l'utilizzo del luppolo, conservante ed amaricante naturale come dimostrano i primi documenti che attestano il suo impiego¹⁰⁴. Nell' 822 l'abate di Corvey (oggi nella Renania Settentrionale) dispensò i mugnai dal macinare malto e luppolo; probabilmente questa è la prima volta in cui luppolo e fabbricazione della birra si trovano citati insieme in un unico documento 105. In seguito anche i nobili incominciarono a produrre e commerciare la birra. Solo quando non

¹⁰³ Cfr. Cap.2.1.1. pag. 35.

¹⁰⁴ Su tutto ciò: R.W. UNGER cit., pagg. 22-27.

¹⁰⁵ J. VERDON, Bere nel Medio Evo, Bari 2005, pagg. 72-77.

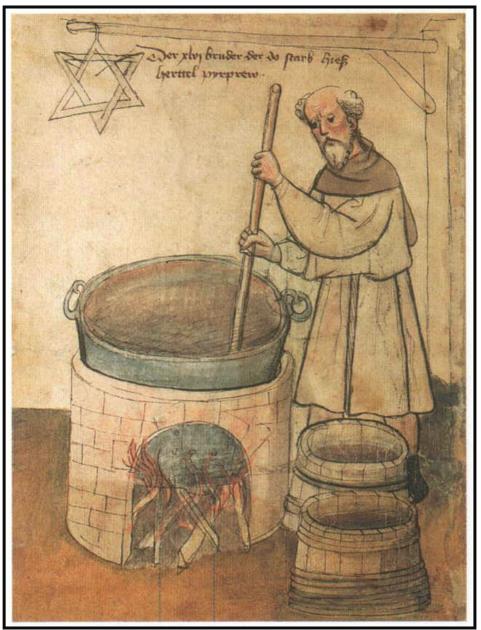


Fig 13. *Produzione di birra*. L'illustrazione è datata 1425 e proviene dalla biblioteca comunale di Norimberga, Amb.317.2°, f.20v. La stella a sei punte non aveva nessun significato religioso, rappresentava i quattro elementi (terra, fuoco, aria e acqua) dei quali la birra è composta, era un simbolo che aveva la funzione di amuleto per proteggere la birra e non compromettere la riuscita della produzione. G.SPATH cit., pag. 7.

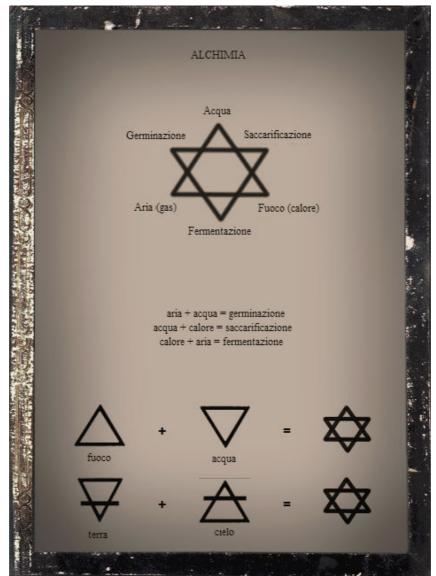


Fig.14. Significato della stella a sei punte come protezione nella lavorazione della birra¹⁰⁶.

privati in cambio di tasse alquanto salate. Con la nascita di sempre più potenti corporazioni di commercianti, la birra diventò una delle principali

forze economiche¹⁰⁷.

Di epoca in epoca, nelle forme più diverse, il monachesimo non cessò di dare origine a manifestazioni di vita religiosa associata (cenobitismo) o solitaria (eremitismo); entrambe, comunque, ricoprirono il territorio della Penisola vi impressero i propri caratteri, vi lasciarono innumerevoli ricordi nei settori più svariati dell'esistenza e dell'operosità: il fenomeno monastico, infatti, fu strettamente legato al territorio, ne condizionò e marcato la *facies* sociale ed economica, religiosa e urbanistica accompagnò e spesso promosse la generale

¹⁰⁶ Conferenza, *Agropolis Museum*, 25 giugno 2003, cit., http://museum.agropolis.fr. 28/09/2006.

¹⁰⁷ Su tutto ciò: J. P. ARNOLD cit., pagg. 264-273.

evoluzione civile e culturale, specialmente dopo che la regola di S. Benedetto si impose sempre più universalmente come unica norma di vita monastica 108.

Fu in seguito ad un simile processo che la Comunità Benedettina si formò, come previsto dalla Regola, in una comunità autonoma, non venendo a far parte di alcun più vasto organismo monastico. L'impegno di lavoro, artigianale e agricolo, aveva lo scopo di evitare l'ozio e di fornire alla comunità, come pure agli ospiti, i normali mezzi di sostentamento. Il Monastero arrivò a svolgere la funzione di una *curtis* centrale con le sue dipendenze periferiche ¹⁰⁹.

Era un fatto comune in tutta Europa che i frati dei conventi producessero birra nelle abbazie. La Chiesa lo concedeva soprattutto nelle zone e nei periodi in cui il vino scarseggiava o aveva costi elevati¹¹⁰.

I monaci benedettini prima, cistercensi e francescani poi, coltivavano in proprio l'orzo e quindi, avendo il controllo della materia prima principale, si dedicarono con serietà all'attività birraia, riuscirono a produrre birre di successo, inoltre la mano d'opera era praticamente gratuita per cui la birra poteva essere venduta a prezzi concorrenziali; i contadini portavano nei conventi l'orzo che i monaci trasformavano in birra: il commercio si ampliò e l'uso si diffuse, anche se non usciva ancora dai confini comunali¹¹¹.

I monaci della Baviera introdussero un nuovo sistema di fermentazione e di conservazione della birra che consisteva nell'uso delle cantine per immagazzinarla al fresco. A temperatura più bassa alcuni lieviti invece di schiumare alla sommità del recipiente, fermentavano molto più lentamente nel fondo; la birra si conservava più a lungo 112, il procedimento prese il nome tedesco di *lager* (deposito, magazzino). Soprattutto in Francia e in Germania vari interventi legislativi mirarono ad uniformare i criteri di fabbricazione conservazione e di commercio della birra 113.

Gli impianti di fabbricazione di birra nei monasteri assicuravano la produzione di birra per monaci, viandanti e pellegrini, inoltre la vendita della birra prodotta e garantiva una indipendenza economica¹¹⁴. La Chiesa, che guardava allora con favore tale produzione, cominciò a ritenere questa bevanda una benedizione di Dio. Numerosi santi furono considerati protettori dei birrai: tra questi San Colombano - fondatore del monastero di Bobbio nel 612¹¹⁵ - San Gallo, San Adriano, Santa Brigida di Irlanda - badessa di Kildare (439-521) - Sant'Arnolfo (o Arnoldo) di Tiegem, detto anche "il Forte" e monaco benedettino

¹¹⁰ R.W. UNGER cit., pagg. 74-77.

43

¹⁰⁸ Cfr. G. PENCO, Storia del Monachesimo in Italia, Milano 1968, pagg. 150-280.

¹⁰⁹ *Idem*, pagg. 701-728.

¹¹¹ M. D'EER cit., pag. 12: dalle abbazie, centri rinomati di preghiera, di studio, di lavoro, con diritti e privilegi, dipendevano vasti territori, popolazioni e istituzioni caritative e culturali.

¹¹² P. WÜHRER, *Origini e storia della birra*, Roma 1958, pagg. 100–120.

¹¹³ M. D'EER cit, pag. 16.

¹¹⁴ J. LEVENTHAL, *Birra*, Bologna 2000, pagg. 11-13.

¹¹⁵ M. D'EER cit, pag. 18.

vescovo di Soissons (1040-1087)¹¹⁶, Sant'Arnoldo vescovo di Metz (580-640), venerato soprattutto in Lorena, Sant'Amandus vescovo di Maastricht, monaco eremita e fondatore di numerosi monasteri, impiegò molto tempo a predicare l'amore per la birra, insegnando in molte regioni le arti del birrificare e del vinificare, San Nicola patrono di Bari, ma anche dei bottai¹¹⁷.

La struttura delle abbazie benedettine rispecchiava fedelmente, dal punto di vista architettonico, il razionalismo produttivo agricolo artigianale: gli insediamenti erano in prossimità di corsi d'acqua - è risaputo che per la produzione di birra veniva utilizzata, come oggi, molta acqua – o in alture difficilmente raggiungibili, per favorire la difesa¹¹⁸. Considerando il concetto di autosufficienza che ispirò il loro modo di vivere nel Medio evo, nonché il loro ruolo importante concernente l'assistenza dei pellegrini e - più in generale - dei viandanti, si può comprendere il perché proprio da loro nacque l'esigenza di produrre anche la birra come modo di dissetare ma anche di sfamare i viandanti medesimi utilizzando le risorse proprie del Monastero. Il motivo principale era senz'altro che i monaci dovevano vivere *primum vivere*, da qui la necessità d'avere: vigneti, bestiame, alveari e produrre birra¹¹⁹.

I Cistercensi trapiantano in Inghilterra il melo per fare il sidro e le tecniche che permettono di fabbricare la *sicera* (birra e mele)¹²⁰. I Benedettini fiamminghi,

117 http://www.catholic-forum.com/ 26/04/2006. L.J.R. MILIS, *Monaci. Angeli e Uomini*, Genova 1992, pag. 54. Citeaux rifiutava affitti e decime e quindi era direttamente coinvolto nel lavoro manuale. Questi monaci cistercensi indossavano un saio bianco in segno di umiltà e si insediavano in posti lontani dall'insediamento umano. Storicamente la nascita delle abbazie in quanto organismi sociali stabili, ospitati da complessi edilizi specifici, era soprattutto, anche se non solamente, legata alla diffusione dell'ordine dei "benedettini" e dei suoi derivati (cluniacensi, cistercensi, trappisti - ancora oggi impegnati nella produzione di birra - ed altri). Ad esempio, secondo Bernardo di Chiaravalle (monaco cistercense estimatore della cervogia) era illecito vivere del profitto di lavoro di altri, a differenza del pensiero dei monaci neri benedettini il cui sistema economico e la cui sopravvivenza dipendevano proprio da ciò che veniva prodotto dai fittavoli.

¹¹⁶ http://www.st-arnould.com. 26/04/2006.

¹¹⁸ A. M. ROMANINI, Architettura monastica occidentale, Roma 1974, pagg. 790-827.

¹¹⁹ H. PIRENNE, *Storia economica e sociale del medioevo*, Milano 1967, pagg. 145-150. Non sempre capitava che le terre che i signori donavano loro, per carità, calcolo o reverenza religiosa, fossero le migliori. G. DUBY, *L'economia rurale nell'Europa medievale*, Bari 1966, pagg. 302-passim. I monaci erano più istruiti dei contadini, che formavano, nel XII secolo, la stragrande maggioranza della popolazione. I Benedettini sono dunque, per forza di cose, dei fattori di conoscenza, dei portatori di sapere e di applicazioni pratiche, in breve, dei vettori di progresso.

¹²⁰ Su tutto questo J. VERDON cit., *passim*. I Benedettini neri introdussero l'olivo, il gelso e il baco da seta nella provincia di Padova, l'Ordine di Malta trasporta a Malta della terra di Sicilia per coltivare gli aranci; Birra e mele. È superfluo dire che produzioni di tale entità implicano l'esistenza di centri commerciali e di reti di vendita; non ne restano fuori neppure gli austeri Olivetani. Una terza bevanda (oltre birra e vino) importante nella storia dell'alimentazione medievale fu il sidro, introdotto nel 1066 da Guglielmo il conquistatore in Inghilterra. Il sidro è particolarmente diffuso in Francia, Germania, Svizzera, Inghilterra e Paesi Baschi. La maggior parte della produzione è concentrata nella Normandia francese dove i produttori uniti in consorzio controllano tutta la produzione di particolari tipi di mele adatte alla fabbricazione di sidro di qualità.

verso la fine del X secolo, produssero la birra: *cervesia lupulina*, che non deve essere confusa con quella non chiarificata né, soprattutto, conciata col luppolo¹²¹.

Come per quanto afferente la produzione della birra, un settore dell'agricoltura in cui i monaci furono particolarmente brillanti, fu quello della viticoltura *bonum vinum*, senz' altro uno dei risultati più prodigiosi della grande impresa benedettina, ma la vite, i monaci cercarono di propagarla dappertutto¹²². Ovvi erano i motivi dell'interesse dei monaci al vino: il più importante era, che la Comunione esigeva il vino¹²³. Bere cervogia, sidro o idromele, in un certo senso significava, per i romani, un declassamento; così il gusto per il vino rimase ben vivo, malgrado le invasioni.¹²⁴.

Quando l'agricoltura, l'allevamento, la viticoltura non erano sufficienti ad assicurare la sopravvivenza della Comunità, questa si vide spesso obbligata ad allargare il campo delle proprie attività produttive e a commercializzarle¹²⁵.

3.2. La Produzione della birra nelle Abbazie.

Durante il medioevo ebbero particolare importanza, nella penisola Italica, le Abbazie di S. Gallo, Montecassino, Casamari, Bobbio, Chiaravalle, dei

¹²¹ Il luppolo contiene una dose di tannini che coagulano le proteine e contribuiscono alla chiarificazione naturale della birra. W. KUNZE, *Technology brewing and malting*, Berlino 1999, pagg. 40-43.

¹²² R. GREGOIRE, L. MOULIN, R.OURSEL, La civiltà dei monasteri, Milano, 1998, pag. 267.

¹²³ G.ARCHETTI, La civiltà del vino, Brescia 2003, pagg. 205-passim: il vino nel medioevo era soggetto a trasporti rischiosi, dazi pesanti, incertezza sulla qualità, scosso a lungo sulle strade dissestate, o su quel che faceva funzione di strade (di qui l'interesse per il trasporto via acqua). Senza dimenticare i predatori, i briganti da strada che costituivano un pericolo costante. I monaci vivevano lontani dai luoghi abitati; l'arrivo del vino era dunque sempre costoso e spesso aleatorio. In queste condizioni, era logico che i monaci avessero sistematicamente provveduto a creare dei vigneti ovunque si fossero stabiliti, perfino nelle zone, a prima vista, meno propizie. Il secondo motivo era quello che per secoli, i fedeli, e non soltanto i chierici, ricevevano un sorso di vino non consacrato ogni domenica e giorno di festa, all'uscita della messa. La terza ragione si potrebbe definire "teologica": la Bibbia è colma di passaggi relativi al vino, alla vite, al torchio, al vignaiolo, praticamente tutti positivi e di elogio. Per la chiesa il vino era così importante da cercare di esportarlo in tutta l'Europa, o perlomeno farlo produrre; D. SEWARD, Les Moines et le vin, Parigi 1982, pagg. 89-94. Occorre tenere presente che, a quei tempi, il vino era di bassa di gradazione. Conseguentemente era difficile da trasportare ed era meglio consumarlo in loco. M. ORLANDI, Vino e salute, Pavia 2005, pag. 8: altra ragione che spiega la presenza del vino, in concomitanza alla presenza predominante della birra, in Europa occidentale, era la sua preferenza, come bevanda, da parte dei Romani, ovvero dei vincitori e dei colonizzatori passati e questo privilegio gli aveva conferito un enorme prestigio presso tutte le popolazioni dell'Impero.

¹²⁴ R. GREGOIRE, L. MOULIN, R. OURSEL cit., pagg. 267-274: l'acqua di melissa è stata inventata a Parigi, da Carmelitani scalzi italiani, l'acqua di fiori d'arancio dai robusti monacisoldati dell'Ordine dì Malta; i Gesuiti di Venezia avevano meritato il soprannome di *Padri dell'Aquavita*.

¹²⁵ *Idem* cit., pag. 270: l'impulso che spinse i religiosi a domare e dominare la natura fu così forte, così profondamente ancorato al messaggio cristiano, da farsi sentire anche tra i più contemplativi tra loro, ovvero i Certosini. Non si dimentichi però, che sovente i feudatari regalavano loro la terra, ma non i servi della gleba, per cui fu necessario, per le varie abbazie, ricorrere al mulino per mancanza di manodopera.

Santi Pietro ed Andrea a Novalesa, di Novacella, S.Scolastica (a Subiaco), Vallombrosa, Fossanova, Farfa, Monteoliveto Maggiore e Monreale¹²⁶. I principali e più noti luoghi di produzione della birra nella penisola italica erano: Il monastero di S. Gallo (fig. 13) (Cantone San Gallo), che produceva ben tre tipologie di birra con l'utilizzo di tre impianti di birrificazione diversi: uno per la birra più leggera, destinata ai pellegrini, una per quella di media gradazione, chiara e scura - che consumavano i monaci del monastero - ed infine una per le birre di lusso che si offrivano agli ospiti di riguardo¹²⁷. La conferma si trova nelle iscrizioni in latino sulla cartina originale utilizzate per indicare le zone adibite alla birrificazione:

Iscrizione birrificio n°14: Domus conficiendae celiae.

Stanza per raffreddare n°14: Hic refrigeratur cerevisia.

Iscrizione birrificio n°27: Hic fratribus conficiatur cervisia.

Stanza per raffreddare n° 27: Hic coletur celia.

Iscrizione burrificio n°7: Bracitorium.

Stanza per raffreddare n°7: Ad refrigerandam cerevisam.

Si osserva che ognuna presenta termini diversi, anche se ripetuti (n. 7,14,27), per indicare la birra ¹²⁸. Alla produzione di birra erano adibiti oltre 100 monaci, ognuno di essi aveva diritto dai 5 ai 8 litri di birra giornaliera. Calcolando il consumo di birra dei fratelli del monastero e aggiungendo quello degli ospiti, dei poveri e pellegrini, avrebbero dovuto produrre in media 350-400 litri di birra ogni giorno: nessun altro monastero era in grado di produrre tanto, per cui i problemi erano le risorse, la produzione e l'immagazzinamento. Va notato come la predisposizione delle stanze non fosse casuale: vi erano una fabbrica di birra ed il forno collegati con le camere

¹²⁶ G.M. GRASELLI, P. TARALLO cit., pagg. 116 - passim.

¹²⁷ G. SPATH cit., pag. 6.

¹²⁸ J. P. ARNOLD cit., pagg. 210-212.

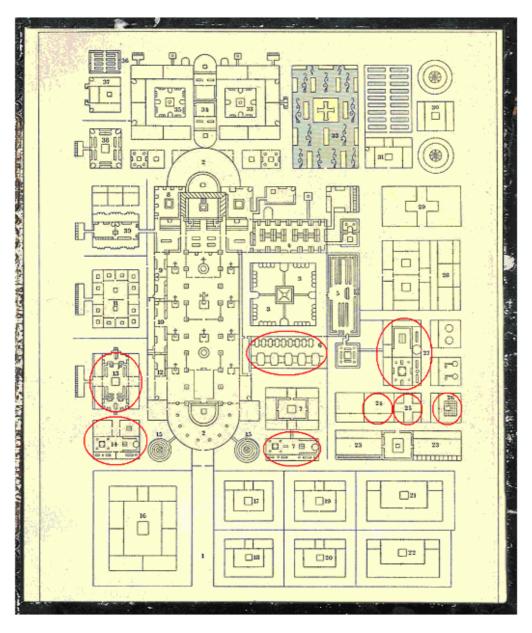


Fig.13. Piantina del monastero di San Gallo con le sale per la birrificazione. Ricostruzione del *Codex Sangallensis* 1092 Disposizione dei locali per la produzione di birra: 6 Cantina con botti per il deposito della birra. 7 Casa dei pellegrini e dei poveri viaggiatori che si congiunge con il forno, il deposito per il grano e la prima fabbrica di birra. 13 Camere per gli ospiti di qualità. 14 Seconda fabbrica di birra e forno. 24 Officine dei bottai e tornitori. 25 Deposito per il grano della fabbrica di birra. 26 Casa di secchezza della frutta. 27 Terza fabbrica di birra e forno per i monaci residenti e mortai¹²⁹.

per gli ospiti poveri e i pellegrini, (poco più a nord si trovava, sotto la dispensa per le vivande, la cantina) un'altra fabbrica di birra antistante alle camere degli ospiti di qualità, e l'ultima vicino al refettorio dei monaci¹³⁰.

Da alcuni dettagli descrittivi di questa Abbazia, traspare il modo in cui i monaci fabbricavano la birra. La malteria comprendeva una zona di germinazione a forma di croce dove quattro strati di orzo, avena o frumento potevano

¹²⁹ Monastero di San Gallo. <u>www.stgallplan.org</u>. 12/03/2006.

¹³⁰ J. P. ARNOLD cit., pag. 208.

germogliare contemporaneamente. L'essicatoio, contiguo alla malteria, era un locale quadrato con al centro una canna fumaria, intorno alla quale alcuni vassoi di vimini contevano l'orzo germinato che in seguito subiva l'essicazione in un ambiente molto caldo e secco. Il malto ottenuto veniva trasferito in un edificio vicino, lungo un corso d'acqua che metteva in azione dei pestelli per macinarlo¹³¹.

Tra il 529 e il 543, mentre San Benedetto da Norcia era ospite presso l'abbazia di Montecassino nel Lazio, già si produceva birra 132. Nella detta Abbazia i frati conventuali attribuivano alla birra anche poteri medicamentosi. Nella quiete dei loro chiostri, solerti frati pregavano e lavoravano utilizzando erbe e radici, dando vita a quel fiorente commercio di bevande e medicinali artigianali di cui ogni Abbazia vanta primati e specialità, tramandate nei secoli sino ai nostri giorni. La birra veniva per lo più offerta

come bevanda medicamentosa; veniva somministrata ai convalescenti come ricostituente, alle partorienti perché producessero più latte¹³³, ai malati quale dieta alimentare, come purgante, come digestivo e per migliorare la circolazione del sangue¹³⁴: alcune erano birre forti, dense, corpose, cariche di potere nutrizionale e le famose birre d'Abbazia belghe ne conservano tuttora la memoria storica¹³⁵.

Tra il 612 e il 613 S.Colombano fondò l'abbazia di Bobbio nel piacentino, in una valle appenninica spopolata, e compì miracoli con l'ausilio della birra, il vino venne sostituito dalla *cervogia* e l'emulazione del miracolo evangelico della folla affamata, lasciò il posto alla trasformazione dell'acqua in...birra¹³⁶. La ricchezza dei suoi successori, però, mal si conciliava con un distacco troppo deciso dal mondo, cosicché nel 1014 il vivace borgo di Bobbio diveniva addirittura sede Vescovile. Alla fine del Medio Evo, l'antica potenza Abbaziale era però estinta ma, prima di decadere, aveva infuso vita e dignità alle campagne intorno, trasformando una borgata rurale in una piccola città. Tuttavia, dopo il Mille per il Monastero iniziò una inesorabile

decadenza, anche se non mancarono momenti di rinascita spirituale¹³⁷. La birra veniva consumata da monaci, pellegrini e persone di alto rango, nell'abbazia di Monte Maria (fig. 14); un convento attualmente benedettino, che si trova a <u>Burgusio</u>, vicino a <u>Malles</u>, <u>Val Venosta</u> in <u>Alto Adige</u>. Essa

¹³² M. D'EER, *La Bière*, St. Laurent 1998. pag. 32.

¹³⁵ J. LEVENTHAL cit., pagg. 11-15: tra le più famose abbazie in Europa, l'abbazia di Leffe ospitò dal XIII secolo all'epoca napoleonica un impianto per la produzione di birra.Birre Leffe vengono prodotte ancora oggi da un'azienda commerciale ma sotto la supervisione dei monaci.

¹³¹ J. VERDON cit., pag. 75-76.

¹³³ Oggi alle lattanti si dà ancora da parte di molti medici.

¹³⁴ M. D'EER cit., pag. 22.

¹³⁶ G. ARCHETTI cit., pag. 220.

¹³⁷ Enciclopedia Wikipedia. http://it.wikipedia.org/wiki/Bobbio, 15/12/2006.



Fig. 14. Abbazia di Monte Maria e il castello di Malles. Val Venosta, Alto Adige. ¹³⁸.

venne fondata dai Benedettini nel 1146 (grazie a Ulderico di Tarasp

appartenente ad una nobile famiglia dei Grigioni) nello stesso luogo dove sorgeva una piccola cappella dedica alla Vergine Maria. I primi secoli di vita del monastero furono scritti dal priore Goswin (1390) nella *cronaca*, la storia raccontata in quest' opera si intreccia con quella dei paesi confinanti di lingua germanica; la birra non veniva prodotta all'interno dell'abbazia, ma leggermente più a valle nel castello di Malles: in questo edificio vi erano persone esperte nell'arte del birrificare e sicuramente portarono avanti questa produzione almeno fino al 1350. Nel 1400 l'abbazia andò quasi completamente distrutta per poi conoscere una nuova rinascita grazie agli Habsburg¹³⁹.

S'è anticipato che i benedettini prima, i cistercensi e francescani poi, coltivavano in proprio l'orzo e quindi, avendo il controllo della materia prima principale e dedicandosi con serietà all'attività birraia, riuscirono a produrre birre

13/02/2007. G.M. GRASELLI, P. TARALLO cit., pag. 260: si tratta del monastero benedettino più alto d'Europa (1335 metri s.l.m.).

49

 ¹³⁸ Idem.http://it.wikipedia.org/wiki/Immagine:Abbazia_Monte_Maria2.JPG 18/02/2007.
 139 Colloquio di chi scrive con il bibliotecario dell'abbazia di Monte Maria avvenuto il

di successo¹⁴⁰. I birrai medievali, laici o religiosi che fossero, producevano una birra dal gusto dolciastro. Per aromatizzarla, prima dell'introduzione del luppolo, usavano vari tipi di bacche, erbe e spezie.

Successivamente si scoprì che il luppolo, per le sue proprietà antibatteriche, aumentava la conservazione della birra, ed inoltre ne cambiava completamente il gusto, si chiarificava, si ornava di una schiuma persistente, era meno deperibile e si poteva trasportare a distanza¹⁴¹. I monaci, esperti nell'uso delle erbe officinali, furono probabilmente i promotori dell'utilizzo del luppolo, grazie al quale la cervogia diventò una vera e propria birra. Esistono varie testimonianze che possono far pensare all'utilizzo del luppolo per la fabbricazione della birra, ad esempio nell'elenco dei beni dell' Abbazia di Saint Germain des Près, detto Polittico d'Irminone dal nome del suo abate (circa 790 – 825), dove, a più riprese, veniva menzionato il luppolo come parte del tributo servile dovuto alle Abbazie, nonché le quantità consegnate, che potevano raggiungere i tre moggi¹⁴² e, quindi, in misura tale da non poter immaginare altro uso che non fosse legato alla fabbricazione della birra. Nello stesso polittico il luppolo era inserito in una serie di prodotti necessari alla fabbricazione della cervogia¹⁴³. La scuola Salernitana, intorno alla metà dell'undicesimo secolo, segnalava le proprietà diuretiche del

¹⁴⁰ T. ZANGRANDO, M. MARCONI, *Il libro della birra*, Milano 2002, pag. 8: all'epoca della loro massima diffusione (prima della cosiddetta secolarizzazione avvenuta nel 1803) le birrerie conventuali nella sola Germania erano quasi 300: oggi ne restano in funzione solo sei, mentre un'altra ventina ha mantenuto il diritto dell'attributo *klosterbrauerei*, coiè birreria conventuale, una specie di patente di lunga tradizione e serietà, pur essendo la gestione passata a proprietari laici; la più antica delle sei ancora operanti è quella di Weltenburg, vicino a Ratisbona, fondata nel 1050 e rimasta da allora sempre in funzione.

¹⁴¹ *Idem* cit., pag. 9.

¹⁴² G. ARCHETTI, *La civiltà del vino*, Brescia 2003, pag. 237: un moggio equivale a più di 52 litri.

¹⁴³ J. VERDON cit., pagg. 76-77.

luppolo, che erano evidenti sopratutto nel caso delle birre chiare¹⁴⁴. Lo studioso inglese F.

Yenne ritiene che il monastero di San Gallo utilizzava già questa pianta¹⁴⁵.

Nel Medio Evo il popolo era affamato per cui la birra dava una buona dose di proteine e calorie, tanto che veniva chiamata "pane liquido". Non v'era una ricetta precisa perché ci si arrangiava con quello che si riusciva ad avere nella propria zona. Comunque per produrre birra erano necessario che i cereali fossero in quantità almeno sufficiente: infatti, a causa delle numerose carestie susseguitesi nel corso del medioevo, poteva mancare un buon raccolto e questo incideva sia sul mangiare sia sul bere, portando ai minimi termini la produzione tanto del vino quanto della birra, ed è noto che le carestie non risparmiavano, di norma, nessun raccolto, compresa la vite¹⁴⁶. I cereali da destinare alla produzione di birra dovevano essere quelli meno costosi e questo dipendeva molto dalle annate. In questo periodo l'acqua era spesso inquinata per cui era anche più igienico riuscire a produrre e bere birra perché veniva bollita e quindi resa sterile¹⁴⁷. Frumento, orzo, avena, grano saraceno, farro, segale, tutto andava bene per birrificare, invece per aromatizzare, erbe e

bacche locali. In questo periodo fu largamente impiegato il miele come dolcificante perché al tempo stesso favoriva la fermentazione di vino, birra, sidro, liquori.

Le Abbazie dove si produceva birra erano generalmente dotate, tra i vari edifici, di una malteria, di un essicatoio per il malto, una stanza per la frantumazione, uno o più birrifici e una o più cantine per la conservazione, come, ad es., San Gallo.

In questo periodo erano molto diffusi i pellegrinaggi verso i luoghi di culto della cristianità. Nacquero importanti vie di comunicazione, ad es. la via franchigena, attraversava la Francia nel suo lungo percorso da Cantherbury (Inghilterra) verso Roma, e su questi itinerari sorse una costellazione di chiese, monasteri, luoghi di sosta ove ai pellegrini veniva sovente distribuita birra 148.

¹⁴⁶ L. RUGGINI. *Economia e società nell'Italia annonaria*. Bari 1995, pag. 283.

¹⁴⁴ La scuola medica Salernitana, che aveva reso Salerno un centro di fama internazionale durante il Medio Evo, era documentata nelle antiche *cronache* già a partire dal decimo secolo. Nel 1231 con le Costituzioni di Melfi, la scuola di Salerno ottenne da Federico II il riconoscimento legale. P.O. KRISTELLER, *Studi sulla Scuola Medica Salernitana*, Napoli, 1986, pag. 56.

¹⁴⁵ F. YENNE, Birre nel mondo, Londra 1994, pag. 54.

¹⁴⁷ L. DABOVE, M. GURIOLI, *La birra dove*, Novara 2005, pagg. 16-17.

¹⁴⁸ R. DELORT, La vie au Moyenne Age, Losanna 1972, pagg. 161-163.

3.3. Continuità e tradizioni.

V'era un'altra caratteristica del mondo dei religiosi che spiega la loro influenza: la continuità e le tradizioni. Per definizione, grazie alla sua natura specifica, il monastero era meno soggetto della famiglia contadina ai rischi numerosi e, per così dire, crudeli: infatti i banditi e la soldataglia rispettavano quasi sempre questi luoghi santi, meno per pietà che paura superstiziosa ¹⁴⁹. Le anzidette "pestilenze" e le carestie, così frequenti a quell' epoca ¹⁵⁰, colpivano meno duramente le comunità religiose che, per lo più lontane dai centri abitati, si organizzavano razionalmente e possedevano, di norma, sufficienti riserve. La trasmissione, la *traditio*, degli usi, delle tecniche per birrificare, delle capacità manuali, delle esperienze, veniva garantita dall'autorità riconosciuta dell'Abate e dei suoi monaci, nonché dai legami di rispetto filiale che univano i giovani agli anziani. Il risultato fu che non esisteva regione d'Europa in cui non si trovassero tracce dell'opera compiuta dai monaci tra il IV e il XII secolo, in particolare nell'XI e nel XII, quando fiorirono le prodigiose avventure umane e spirituali rappresentate dallo sbocciare successivo di Cluny e di Cîteaux ¹⁵¹.

3.5. Assistenza ai Pellegrini.

La presenza e l'azione caritatevole della Chiesa e, più in particolare, degli ordini religiosi, portò nella società medievale quello che oggi chiameremmo sicurezza sociale 152. Nel Medio Evo, in effetti, furono gli ordini religiosi a garantire, anche se non sistematicamente, l'organizzazione, non sempre rudimentale, della sicurezza sociale. I secoli illuminati di questo periodo storico avevano una coscienza vivissima della grande dignità del povero e del

1

¹⁴⁹ G.C. ALESSIO, Dall'eremo al cenobio. La civiltà monastica in Italia dalle origini all'età di Dante, Milano 1987, Pagg.15-61.

¹⁵⁰ W.H. MCNEILL, La peste nella Storia-Epidemia, morti e contagio dall'antichità all'età contemporanea, Torino 1981, Pagg. 227-251.

¹⁵¹ R. S. LOPEZ, *La nascita dell'Europa*, Torino 1966, pag. 426: la peste in Europa scomparve con la grande epidemia del 747-750 e ricomparve nel 1348. Questa ricomparsa fu endemica, e solo con il '700 più che inoltrato scomparve praticamente del tutto. Il prodigioso impatto della civiltà monastica sulla formazione della civiltà e della sensibilità occidentale non fu tanto il numero dei religiosi, come si sarebbe talvolta tentati di credere, considerando l'estensione della loro presenza nell'arco di tanti secoli, quanto, soprattutto, la dispersione in piccoli gruppi, in tutta l'Europa, nonché la rapidità di tale dispersione, che garantì l'enorme influenza sia dei Benedettini, sia dei Cistercensi. La rapidità con cui i monasteri proliferarono, l'estensione dell'area coperta dai loro insediamenti, furono talvolta stupefacenti. Ad esempio, forse il più straordinario, fu Cîteaux, in Borgogna. San Benedetto fu senza dubbio alcuno il Padre dell'Europa. I Benedettini, i suoi figli, furono i Padri della civiltà europea.

¹⁵² B. GEREMEK, *La pietà e la forca. Storia della miseria e della carità in Europa*, Roma-Bari, 1995, pag. 95.

miserabile¹⁵³. Per secoli, gli *Hôtel-Dieu*, gli ospizi, gli ospedali, gli ostelli aperti ai pellegrini ed i lebbrosari furono monopolio degli ordini religiosi¹⁵⁴ che si dedicarono intensamente alle attività caritatevoli¹⁵⁵.

Nell'ambito dell'assistenza prestata, la birra aveva un posto importante per il suo contributo calorico e dissetante, mentre l'acqua se pur potabile, non

dava calorie¹⁵⁶. Essa veniva distribuita insieme al pane (bianco nei giorni di festa), alle aringhe, alla carne salata, agli indumenti (più o meno puliti, ma ovviamente usati). La birra entrò, quindi, in convento come bevanda da dare ai poveri, ai pellegrini, ma che potevano bere tutti, inclusi gli stessi frati. Sin dai primi concili si prescriveva a tutti i membri della chiesa di soccorrere i poveri: nacque così sugli itinerari dei pellegrinaggi e nei pressi di santuari, monasteri, chiese, l'ospizio gestito dai monaci che prevedeva il soccorso da prestare al pellegrino di passaggio, al povero, all'ammalato, con un letto, un piatto di minestra e una bevanda, che gran parte delle volte era birra o vino leggero, dati anche i metodi di produzione di esso nel medioevo, visto che l'acqua, s'è detto, era generalmente non salubre. Inoltre, alla fine dell'inverno, nel succedersi delle carestie ricorrenti, i monaci distribuivano ai contadini zuppa, birra e grano¹⁵⁷.

3.6. Le razioni dei monaci.

La produzione conventuale si andò diffondendo soprattutto perché la

birra permetteva di sopportare meglio i periodi di digiuno, durante i quali era ammessa solo l'ingestione di liquidi. Nei giorni di festa ogni fratello poteva aspirare alla *consolatio*, cioè una razione supplementare di vino o birra, una situazione che trova conferma nel commentario di Ildemaro di Corbie, monaco riformatore chiamato a Milano a curare la riforma liturgica e a Brescia dal

medievale: D. SEWARD cit., passim.

¹⁵³ Il detto delle Beatitudini (Lc, 6, 20-21) è presente in tutti gli spiriti. "Chi dà ai poveri, presta a Dio", dirà, assai più tardi, Victor Hugo: ma è proprio quello che provava la sensibilità popolare medievale: D. SEWARD cit. passim

¹⁵⁴ AA.VV., *Francia*, T.C.I. Milano 2001: anche oggi quasi tutte le città francesi hanno un *Hôtel Dieu*. D. SEWARD cit., *passim*: dagli Ospedalieri ai Camaldolesi, dagli Antonini agli Alessiani, gli uni si consacrano ai lebbrosi, gli altri agli sventurati torturati dal "male degli ardenti" (l'ergotismo ¹⁵⁴). Certuni hanno per vocazione quella di seppellire gli appestati (e saranno decimati dieci volte in un secolo), altri di accompagnare fino alla forca i condannati a morte o di prendersi cura dei malati mentali.

Anche il re di Francia, Luigi IX chiama i monasteri il "patrimonio dei poveri", *patrimonium pauperum: idem* cit., pag. 114.

¹⁵⁶ Ad esempio, nel caso di S. Pietro di Corbie, le sue consuetudini mostrano una certa precisione nelle razioni distribuite ai poveri dell'ospedale monastico a cui erano destinate un quinto delle entrate e parte delle decime; le cronache riferiscono che Cluny approvvigionò 7000 miserabili in un anno; e per farlo, vennero uccisi 250 maiali: *idem*, pag. 116.

¹⁵⁷ L. MOULIN, *Manger et boire (La bière: une invention mediéévale)*, Parigi 1990, pagg. 13-31: le abbazie cluniacensi e cistercensi accolgono soldati, veterani o invalidi, che godono di un beneficio chiamato "pane dell'oblato", delle vecchie coppie che, in cambio dei loro beni e di qualche servizio che ancora possono compiere, sono albergate e nutrite: una forma rudimentale di rendita vitalizia.

vescovo Ramperto per organizzare la comunità di San Faustino, il che consente di dilatare tali indicazioni anche ai monasteri dell'Italia padana ¹⁵⁸. Se la fatica del lavoro dei monaci lo richiedeva, i medesimi potevano bere anche dopo cena, così come in quaresima e quando si celebrava l'ufficio funebre, prima della compieta (h.21); inoltre pur invitando gli abati a rispettare la stessa misura fissata per i monaci nel cibarsi e nel bere, anche in presenza di ospiti, si confermava al superiore la facoltà di aumentare un poco la razione quotidiana in base alle differenti esigenze, mentre nei giorni in cui era abolito il vino, vale a dire il venerdì, venti giorni prima di Natale e la settimana prima della quaresima, veniva concessa una doppia dose emina (hemina) di buona birra ¹⁵⁹.

Nei cenobi dell'Europa mediterranea il vino era distribuito in virtù della sua abbondanza e dove mancava – paesi centro continentali e insulari del

Nord - era sostituito dalla birra. La misura consentita era il minimo che si potesse ricevere, ma dove tale quantità poteva essere aumentata, per la presenza di ospiti o perché la situazione del luogo lo permetteva si poteva arrivare ad un massimo di 5 libbre. La quantità consigliata era di una emina al giorno di vino a testa o il doppio di birra. L'ipotetica razione per i monaci 1,3 litri fino a 1,6 litri di vino o birra (nel monastero di San Gallo erano permessi fino a 8 litri al giorno 160) mentre per le monache fino a un litro di vino o birra al giorno. Dopo compieta, col permesso del superiore, chi aveva necessità di bere poteva farlo recandosi in refettorio, dove a sua disposizione trova acqua potabile ed altri infusi, compresa la birra, ma non il vino 161.

¹⁵⁸ G. ARCHETTI, De Censura potus – Il vino dei monaci nel Medioevo, Milano 2003, pag. 240.

¹⁵⁹ G. ARCHETTI, *La civiltà del vino* cit., pagg. 235-239: l' emina è unità di misura romana per i liquidi (1/2 di sestero) ed equivale a circa 27 cl., di fatto, pochissimo più di un quarto di litro. 5 libbre equivalgono a circa 2 litri.

¹⁶⁰ Cap. 3.2. pag. 65.

¹⁶¹ G. ARCHETTI cit., pag. 240.

CAPITOLO IV

La produzione della birra nel Medioevo

4.1. La produzione di birra.

A parte la produzione su vasta scala prodotta dai monasteri, la gente beveva usualmente birra fatta in casa soprattutto dalle donne: per secoli, infatti, preparare la birra fu una tipica attività domestica, ovvero un lavoro femminile. La produzione di birra avveniva quindi in ambito familiare, un testo del IX secolo dice che "la moglie procede all'ammostatura" ¹⁶². Birra e vino erano molto bevute, perché – s'è anticipato - la cattiva conservazione di tali bevande ne impedivano il trasporto, incentivando la produzione ad uso locale ¹⁶³. L'impronta femminile sulla fabbricazione della birra, già conosciuta dai tempi più antichi, si protrasse fino a tutto il Medioevo. Le leggi germaniche decretavano che spettasse unicamente alle tenutarie delle "case della birra" la proprietà del materiale di brassaggio che, fino al XVI secolo, spesso faceva parte integrante della dote matrimoniale ¹⁶⁴.

Durante il medioevo in Inghilterra la birra *ale* veniva preparata dalla padrona di casa, dal contadino, dal signore e, con il pane e il formaggio, costituiva un elemento essenziale del pasto. Anche in Inghilterra il "mestiere" di preparare e vendere la birra era dominato fortemente dalle donne (*Ale Wives*); le

¹⁶² J. VERDON cit., pag. 68.

¹⁶³ R. DELORT cit., pag. 118.

¹⁶⁴ J.P. ARNOLD cit., pagg. 150-153: termine derivato da "*brace*", antico termine citato da Plinio con il quale i popoli della Gallia indicavano l'orzo fermentato, da cui derivano i termini "*brasser*", ammostare, e "*brasserie*", birrificio.

famiglie dove si produceva birra divennero prima punti d'incontro ("*public houses"*), poi punti di vendita al pubblico¹⁶⁵.

Le Abbazie ed i Demani Reali che dovevano fornire la cervogia ad un numero considerevole di monaci e di operai, furono costretti a prepararla in sempre maggiore quantità, per cui sorsero i birrifici artigianali. Le abitazioni nelle città in via di sviluppo usualmente non disponevano del posto necessario per installare un birrificio familiare e, di conseguenza, si ricorreva ai forni "bannali", cioè costruzioni in muratura che disponevano di forni pubblici dove le donne potevano andare a cuocere il pane e a preparare la cervogia previo pagamento di una tassa. Tuttavia in campagna la cervogia era sempre prodotta nel contesto familiare e, anche in città, i privati, quando potevano, la preparavano a casa¹⁶⁶.

In Italia, la Val Pusteria ha una lunga tradizione nella coltivazione dell'orzo e nella produzione di birra¹⁶⁷. Quest'ultima è nominata per la prima volta nel 985; infatti nell'elenco della decima di un maso troviamo: *X situle vini et XX situle cerevisie*¹⁶⁸. La birra prese poi piede definitivamente sotto l'arciduca Ferdinando II nel XVI sec., un boemo amante di questa bevanda¹⁶⁹.

4.2. I fabbricanti di birra.

Gli artigiani si impossessarono ben presto di un gran numero di questi edifici e li trasformarono in fabbriche di birra (fg.14).

-

¹⁶⁵ L. DABOVE, M. GURIOLI cit., pag. 16.

¹⁶⁶ J. VERDON cit., pagg. 69-71.

¹⁶⁷ W. D. SPECKMANN. *Bierland Südtirol*. Südtirol 1995. passim.

¹⁶⁸ *Ibidem,* La situla era un recipiente per le bevande di diverse misure. Secondo gli studi di J.C. HOCQUET conteneva circa 24 litri; G. ARCHETTI cit., pag. 237.

¹⁶⁹ O. REDLICH, *Acta Tirolensia*, Innsbruck 1973, 1, N° 17, pag. 45.



Fig. 14. Xilografie: anonimo italiano, de la decozzione de la cervosa, in diversi modi, c. 161, Venezia XVI sec. Biblioteca Casanatense¹⁷⁰.

Questa evoluzione, che ebbe luogo tra il X e il XIII secolo, apparve chiaramente attraverso la nascita nell' Europa Settentrionale delle corporazioni dei birrai. Con la nascita di corporazioni di commercianti sempre più potenti¹⁷¹, la birra diventò una delle principali risorse economiche arrivando ad essere importata anche in Italia¹⁷².

Nel 1268 a Parigi i birrai ricevettero il loro statuto che, come per le altre corporazioni, garantiva la qualità del prodotto fabbricato¹⁷³. Alla fine del Medioevo la Francia produceva birre chiare e scure e importava birre più forti dalle città anseatiche¹⁷⁴, Etienne Boileau scrisse nel suo *Livre des Métiers*: "Noi

¹⁷⁰ È presente nella biblioteca Comunale Forteguerriana di Pistoia l'edizione in lingua latina.

¹⁷¹ Le corporazioni nell'Italia Centro-Settentrionale ebbero un ruolo politico di rilievo, non solo nel senso che con la loro forza economica erano capaci di influenzare le scelte delle autorità comunali, ma anche per le competenze di carattere politico amministrativo che furono ad esse riconosciute, per cui gestivano servizi di interesse pubblico e designavano propri membri nei Consigli e negli altri organismi cittadini: G. VITOLO cit., pag. 223.

¹⁷² R.W. UNGER cit., pag. 113.

¹⁷³ E. BOILEAU, Le livre des Mètiers, Parigi 1879, pag 87.

¹⁷⁴ D. DU CANGE, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, T. IV, Graz (Austria) 1954, pag. 164: anseatico: dal latino medievale *hanseaticus* derivato dal medio-alto tedesco *Hanse* che vuol

fabbricanti di cervogia non possiamo né dobbiamo produrre cervogia se non con acqua e cereali, ovvero orzo, cereali mescolati e foraggi misti", per cui la cervogia risultava essere piuttosto pastosa fungendo sia da bevanda sia da cibo 175. Rappresentava quindi solo un ripiego che, rispetto all'acqua di cui non ci si fidava, aveva almeno il vantaggio di essere resa "asettica" grazie

all'ebollizione, per cui si potevano prevenire almeno in parte malattie gastrointestinali. Molte volte il vino era così caro che si beveva in alternativa solo birra, tanto che il fisco a Parigi aveva esteso le pesanti tasse che gravavano sul vino anche alla birra di quasi tutti i tipi¹⁷⁶. Il vino veniva considerato una bevanda aristocratica e costava otto volte più della birra. Il prezzo della birra, poi, variava in funzione della qualità. Londra nel 1334 possiedeva 1.330 birrifici e 354 taverne¹⁷⁷, nel 1376 ad Amburgo operavano 457 birrai e si distinguevano due differenti tipi di birrerie: quelle gestite dai birrai di mare, che esportavano i loro prodotti, e quelle di terra che rispondevano al mercato locale¹⁷⁸. La professione di fabbricante di birra diventò in breve tempo un'attività maschile e le donne si occuparono solo della vendita al dettaglio. Per avere l'autorizzazione a diventare birrai, bisognava avere le mani pulite, non essere figli illegittimi, non aver compiuto adulterio e per chi diluiva la birra con acqua, v'era la pena di morte¹⁷⁹. Il mestiere di fabbricante di cervogia era più strutturato rispetto a quello di taverniere, comprendeva apprendisti e valletti. I fabbricanti di cervogia dovevano pagare il servizio di guardia e vari tributi. Nei loro statuti chiedevano che la cervogia non potesse

più essere venduta al di fuori della casa dove veniva fabbricata, prendendo come pretesto il fatto che alcuni mandavano i loro figli a vendere birra di scarsa qualità nei luoghi di perdizione. Vennero prese misure per evitare frodi. Vi erano i "misuratori", per esempio, che procedevano a controllare il contenuto delle botti con misurazioni ripetute da differenti misuratori e con controlli incrociati¹⁸⁰. Gli assaggiatori ufficiali di questo periodo, avevano il compito di valutare la qualità della birra. Per controllarne la densità dell'estratto da fermentare adottavano in sistema infallibile: dopo aver versato su una panca un po' di birra ci si sedevano sopra, dopo mezz'ora si alzavano. Se le loro braghe di pelle restavano attaccate alla panca, la birra era ricca di zuccheri e pronta per la fermentazione, in caso

dire raggruppamento, unione. Lega Anseatica era una lega commerciale costituita nel Medio Evo tra città tedesche cui si associarono in seguito anche città di altri paesi.

¹⁷⁵ L. MOULIN cit., pagg. 13-31: per foraggi misti si intende un miscuglio di veccia, lenticchie e avena.

¹⁷⁶ C. BEAUNE, *Journal d'un bourgeois de Paris: de 1405 à 1449*, V. VIII, Parigi 1990, pag.133: nell'anno 1447 nel *Journal d'un bourgeois de Paris* si poteva leggere: " In quel tempo, il vino a Parigi era così caro che la gente povera beveva solo cervogia....".

¹⁷⁷ J. VERDON cit., pag. 74.

¹⁷⁸ Su tutto ciò: M. D'EER, La Bière, St-Laurent 1998, passim.

¹⁷⁹ J. VERDON cit., pag. 232.

¹⁸⁰ *Idem*, pag. 233.

contrario la birra era ritenuta debole e venduta a basso costo. In inverno immergevano il malcapitato in un pentolone della sua stessa birra, con grossi pezzi di ghiaccio: l'imbroglione rischiava una polmonite ma, in estate, il pentolone era pieno di birra bollente, e poteva finire ustionato se non... lessato¹⁸¹.

4.3. Come si faceva la birra (fig. 14).

Prima della diffusione del luppolo (e la selezione delle colture del lievito)



Fig.14. Xilografie: anonimo italiano, *del modo di preparare l'orzo e l'altre biade per cuocere la cervosa*, c. 160 v., Venezia XVI sec. ¹⁸²

le birre non avevano il sapore e l'aspetto che conosciamo. Prima che il luppolo si affermasse venivano aromatizzate – s'è anticipato - con erbe, spezie, bacche, resine e cortecce d'albero. Tutti questi aromatizzanti servivano spesso a mascherare retrogusti sgradevoli e acidità della birra (si usava farlo anche con il vino). A partire dal mille l'attività birraia assunse nell'Europa del Nord una connotazione di tipo pre - industriale. Anche in Inghilterra si

.

¹⁸¹ *Idem*, pag. 234.

¹⁸² <u>È presente nella biblioteca Comunale Forteguerriana di Pistoia l'edizione in lingua latina.</u>

diffusero birrerie: nel secolo XIV erano migliaia, ma tutte evitavano di utilizzare il luppolo nella fabbricazione. Accanto alla produzione privata continuava quella dei conventi. Si abbandonò l'uso del tino di coccio e si cominciò ad usare il recipiente di rame che conferì alla birra caratteristiche più raffinate. Il continuo proliferare di fabbriche e fabbricanti - ed i villaggi che facevano a gara a chi la produceva meglio - fece si che i consumi crescessero notevolmente grazie anche al migliorarsi della qualità¹⁸³.

Il luppolo trionfò alla fine del Medioevo, anche se sperimentato prima dagli studi di suor Hildegard von Biligen (ca. 1098-1179) che nell'abbazia di S. Rupert in Germania provò le sue proprietà antiossidanti e aromatizzanti in grado quindi di fornire una bevanda con tempo di conservazione più lungo, donandole inoltre aromi e gusti particolarmente gradevoli¹⁸⁴.

In Francia erano conosciute anche le birre inglesi. Nel 1346 il re di Germania Carlo IV, imperatore dal 1347, ridusse la tassa sulle birre fatte con il luppolo a Liegi ed Utrecht. Dopo alcuni decenni il duca di Borgogna Giovanni Senza Paura fondò l' "Ordine del Luppolo". Fabbricanti di birra di Parigi, del Nord e dell'est, fondarono corporazioni regolate da statuti. La qualità del prodotto era al primo posto. Ogni produttore comunque si regolava in materia come meglio preferiva, secondo il gusto personale o la convenienza economica (il luppolo era troppo costoso a quei tempi)¹⁸⁵.

Per fabbricare il malto venivano usati vari tipi di cereali, avena, segale, ma il più indicato era - ed è tutt'oggi - l'orzo. Il cereale scelto veniva sparso sul suolo, inumidito, rigirato, fino alla comparsa del germoglio. Il cereale germinato veniva portato in un edificio in muratura, l'essiccatoio, dove veniva deposto su un focolare a griglia coperto da un telo. Dopo essere stato sottoposto al calore il chicco - ormai malto - diventava friabile. Il birraio macinava con il malto i chicchi non maltati; la farina ottenuta da questa operazione veniva versata in un tino di legno con i gusci e le pule dei chicchi. Si scaldava dell'acqua in una caldaia di rame e si versava tiepida sul composto mescolando con un fourquet mescolatore. Contemporaneamente si aggiungeva acqua sempre più calda, in modo da trasformare l'amido in zuccheri fermentabili, interrompendo il processo durante l'ebollizione. Dopo aver tolto la paglia e i gusci si metteva il mosto a raffreddare nei serbatoi, lo si addolciva con miele e lo si lasciava fermentare nei tini. Durante la fermentazione gli zuccheri (fermentabili) si trasformavano in alcol e anidride carbonica. La birra veniva lasciata riposare qualche giorno per migliorarne il gusto. La sua gradazione alcolica era compresa tra il 4 e 6 % del volume, ma dipendeva dalla quantità di malto e di chicchi crudi utilizzati. Le proporzioni

variavano in funzione dell'utilizzo previsto¹⁸⁶.

-

¹⁸³ Su quanto segnalato cfr. J. VERDON cit., *intra*, pag 65.

 $^{^{184}}$ Su Hildegard von Biligen efr. Cap. 6.1.1. pag. 128.

 $^{^{185}}$ Su tutto ciò cfr. J. VERDON cit., pagg. 67-81.

¹⁸⁶ *Idem*, pagg. 83-83.

Per fare la birra il birraio si serviva di un tino a doppio fondo con il falso fondo forato. Affinché la farina non passasse attraverso i fori, questi venivano ricoperti di luppolo e spighe tagliate. L'acqua che si depositava tra i due fondi veniva tolta e rovesciata sulla farina. Il mosto, così arricchito, era nuovamente messo nella caldaia e riportato ad ebollizione. Per ottenere birre bionde il mosto veniva tolto poco dopo l'ebollizione, mentre per le brune il mosto doveva bollire diverse ore, ma molto dipendeva dal tipo di cereale utilizzato. In seguito si procedeva al raffreddamento e si attendeva la fermentazione. Il luppolo conferiva alla birra un aroma tipico e la chiarificava 187.

4.4. Igiene della birra.

L'acqua nella società medievale occidentale era accessibile a tutti in qualsiasi regione ed aveva varie origini. Poteva essere piovana o provenire da pozzi, sorgenti e fiumi: la sua qualità variava considerevolmente, la bevibilità dipendeva da luoghi e vari fattori, ma spesso non era gradevole al palato, magari maleodorante, se non addirittura impura o con detriti 188. La *Guida del*

pellegrino di Santiago dedica un capitolo intero ai buoni e cattivi fiumi che si trovano sul cammino di Santiago: "fai attenzione a non bere né tu né il tuo cavallo: le sue acque sono infatti mortali" ¹⁸⁹. Paolo Diacono nella sua *Storia dei Longobardi* rivela che bere acqua rappresentava un fatto straordinario poiché le bevande abituali erano o vino o cervogia ¹⁹⁰. Costringere una persona a bere acqua era considerata una punizione, tanto che un capitolare carolingio condannava a questa pena i soldati che non mostravano abbastanza coraggio sul campo di battaglia ¹⁹¹. Ne "*Il penitenziale*" di Burcardo di Worms, raccolta di peccati e relative penitenze, ricorrevano allo stesso castigo. La convinzione della nocività dell'acqua condizionò per millenni le abitudini dell'occidente, favorendo il consumo quotidiano di alcol, sia pure di gradazione ridotta ¹⁹².

Nel corso dei secoli l'acqua si era mostrata nociva e capace di provocare malattie acute e croniche, se non addirittura mortali: di conseguenza si evitava di berla, specie in presenza di sapori sgradevoli¹⁹³. Nel Vecchio e nel Nuovo Testamento non si fa praticamente mai riferimento all'acqua come bevanda di

uso comune. Del resto lo sviluppo di conoscenze di batteriologia che potevano aiutare ad individuare le cause della contaminazione dell'acqua acquistò rilevanza

iuem, pag. 00

¹⁸⁷ J. VERDON cit., pag. 66 passim.

¹⁸⁸ *Idem*, pag. 68.

¹⁸⁹ P. CAUCCI, Guida del Pellegrino di Santiago, Milano 1989, pagg. 82-83.

¹⁹⁰ P. DIACONO, Storia dei Longobardi, a cura di L. Capo, Milano 1992, pagg. 192-193.

¹⁹¹ A. CLEMENTI, Traduzione da: M. G. H., *Capitularia Regum Francorum*, I Milano 1983, pag 82.

¹⁹² G. PICASSO, G. PIANA, G. MOTTA, A pane ed acqua. Peccati e penitenze nel Medio evo. Il "penitenziale" di Burcardo di Worms, Milano 1998, pag. 68.

¹⁹³ J. VERDON cit., pagg. 16-19.

solo nell'Ottocento. I metodi di depurazione dell'acqua in Occidente erano ignoti, così come i vantaggi della bollitura dell'acqua, come processo che garantisce la distruzione di quasi tutti i batteri e parassiti, non erano noti¹⁹⁴.

Quindi la birra ed il vino - e non l'acqua - furono le principali bevande dissetanti consumate da tutti quotidianamente ed a tutte le età. Le popolazioni marinare e gli esploratori, i viaggiatori, ad esempio, sapevano che l'acqua potabile diventava in breve tempo putrida e maleodorante, mentre il vino si conservava, anche se certo non al meglio¹⁹⁵.

Gli eventuali effetti tossici da consumo eccessivo di birra e di vino erano in gran parte ignorati o sottovalutati a vantaggio dei loro benefici. Inoltre gli effetti collaterali della birra e del vino erano responsabili, in realtà, del normale stato d'animo di quasi tutti basato sulla costante assunzione di alcol in quantità relativamente moderata che dava una sensazione di benessere, capace di neutralizzare, da una parte, la condizione prevalente di affaticamento e, dall' altra, di alleviare i diffusi dolori di ogni genere per

i quali non si conoscevano allora rimedi 196.

Senza dubbio nella birra, come nel vino, all'alcol erano associati quantità rilevanti di acido acetico e di altri acidi organici. L'acidità contribuiva con ogni probabilità a sterilizzare l'acqua utilizzata per preparare la birra o, raramente, per

10

¹⁹⁴ B. L. VALLE, *Medicina delle tossicodipendenze*, anno II, numero 5, Cagliari 2004. pag. 1-passim: il rifiuto dell'acqua come bevanda è unanime in tutte le civiltà più antiche, dalla Egizia alla Babilonese, dall'Ebraica all'Assira, dalla Greca alla Romana.

¹⁹⁵ B. L. VALLE cit., passim.

¹⁹⁶ *Idem*, pag. 12.

diluire il vino¹⁹⁷. In un'epoca in cui la purezza dell'acqua e del latte¹⁹⁸ era dubbia, la birra era ritenuta una bevanda igienicamente sicura. La bollitura del mosto di cereali, lo sviluppo di alcol e il basso pH¹⁹⁹ concorrevano a eliminare qualunque organismo nocivo e assicuravano la soppressione dei principali rischi di contaminazione. La birra contribuì a salvare innumerevoli persone dalle epidemie medievali. Sant'Arnoldo, vescovo di Soisson (Francia) alla fine dell'XI secolo, si accorse che i bevitori di cervogia erano molto meno soggetti alle coliche rispetto a

coloro che bevevano acqua, per cui ebbe l'idea di rimescolare con il suo bastone (ritenuto più o meno sacro, se non addirittura santo) il contenuto di un tino di birra e tutti ne bevvero e, ovviamente, guarirono²⁰⁰.

_

¹⁹⁷ *Idem*, pag. 13.

¹⁹⁸ Nei primi tempi del cristianesimo, il pasto sacro dei fedeli, che progressivamente si sarebbe orientato verso il consumo rituale di pane e vino, comprendeva talora il latte, da poco munto, (associato al pane o al miele) in alternativa al vino. Vino che, ad un certo punto, si sostituì al latte nell'immaginario culturale e religioso, rilevandone in qualche modo le funzioni: J. HEERS, *L'Occident aux XIVe et XVe siècles,* Parigi 1979, pag. 88; la cultura greca e latina si sviluppano in un quadro geografico, quello mediterraneo, non certo favorevole al consumo di un prodotto delicato e deperibile come il latte: ciò valeva in generale ma a maggior ragione nei climi più caldi, né è un caso che solo certe popolazioni del Nord vengano descritte, dagli autori antichi, come consumatori abituali di latte animale; analoghe valutazioni troviamo negli autori della tarda Antichità e del primo Medioevo: P. CAMPORESI, *Il formaggio maledetto,* Milano 1985, cit., pag. 59.

¹⁹⁹ Il pH è una scala di misura dell'acidità di una soluzione acquosa: solitamente assume valori compresi tra 0 (<u>acido</u> forte) e 14 (<u>base</u> forte): al valore intermedio di 7 corrisponde la condizione di neutralità, tipica dell'<u>acqua pura</u> a 20°C: W. KUNZE cit., pag. 564.

²⁰⁰ J. VERDON cit., pag. 70.

CAPITOLO V

Sviluppo e commercio della birra

5.1. I mercati e le vie del commercio.

5.1.1. Il contesto commerciale.

Erano i mercanti italiani del XIV e XV sec. a condurre i mercati internazionali delle merci più importanti: essi erano i padroni dei traffici e delle rotte commerciali del momento, per l'ultima volta l'Italia si trovò in una posizione di dominio economico su tutto il mondo. A partire dall'XI secolo il commercio e "industria" si svilupparono in aree geograficamente e politicamente privilegiate come l'Italia, la regione baltica e le Fiandre; le relazioni commerciali tra queste aumentarono e i mercanti utilizzarono, per i loro traffici, le vie marittime, i corsi d'acqua e i passi alpini²⁰¹.

All'inizio del XIII secolo venne aperto dagli Urani un passaggio attraverso le Alpi centrali²⁰². Si trattava di un passo costituito da ponti costruiti tra le gole e

²⁰¹ P. MALANIMA, *Economia preindustriale*; mille anni dal IX al XVIII, Milano 1995, pag. 320.

²⁰² Popolazione insediata dalla parte Nord del San Gottardo. Nutrivano mire espansionistiche verso Sud. L'incremento del commercio transalpino, la concorrenza con altri valichi e i notevoli proventi che si potevano ricavare con i dazi, spinsero gli Urani a intraprendere importanti lavori di miglioria delle vie di comunicazione: M. COLOMBO, *Le vie di comunicazione storiche nel Canton Ticino*, Berna 2006, pag. 10.

i dirupi della Schöllenen, denominato Passo del San Gottardo. Questa nuova via di comunicazione era l'unica che univa direttamente il nord al sud, attraversando in una sola volta la catena delle Alpi

permettendo, quindi, scambi più veloci anche di prodotti facilmente deteriorabili come la birra . La leggenda attribuiva al diavolo la costruzione del ponte, a testimoniare la paura che tale ostacolo incuteva agli abitanti della valle (fig. 13)²⁰³.

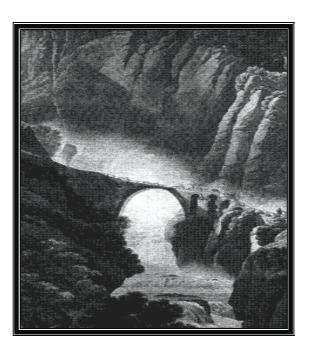


Fig.13. Un ponte del diavolo²⁰⁴

Il San Gottardo era sempre stato un passo molto trafficato; vi passavano merci di ogni genere e gente di ogni luogo. Urani e leventinesi ne traevano il giusto profitto²⁰⁵.

5.1.2. Artigiani e corporazioni.

Gli artigiani fabbricavano oggetti di uso corrente, oppure si specializzavano in produzioni particolari che interessavano una clientela più vasta e, a volte, più

.

²⁰³ R. FRANCHI, D. MONTI, San Gottardo-itinerari d'arte e natura, Varese 2006, pagg. 15-20.

²⁰⁴ M. KAHN, ROSSI, Catalogo della Mostra, *Itinerari sublimi*, Milano 1998.

²⁰⁵ R. FRANCHI, D. MONTI cit., pagg. 17-18: si organizzavano in corporazioni e ne controllavano il traffico, fissando i dazi ed i pedaggi, stabilivano, nei loro statuti, regole che proteggevano i viaggiatori stranieri e proibivano ricompense; gli abitanti delle valli imponevano l'uso dei loro animali da traino e porto (muli e cavalli), oppure li affittavano.

lontana. La città era anche luogo di scambio; nei mercati e nelle fiere si commerciavano prodotti della terra, manufatti artigianali e articoli di lusso che provenivano anche da regioni lontane. Artigianato e commercio portavano prosperità ai cittadini che a poco a poco si resero conto della loro forza tanto che gli artigiani e i mercanti si organizzarono in corporazioni²⁰⁶. Al contrario dell'Italia, nell' Europa Settentrionale le corporazioni dei birrai erano tra le più importanti e influenti, nel 1376 - si è anticipato - ad Amburgo operavano ben 457 birrai, così come - si è visto – i medesimi si distinguevano due differenti tipi di birrifici: quelle gestite dai birrai "di mare" e quelli "di terra"²⁰⁷.

Si nota come il simbolo della corporazione dei birrai (fig. 15) non compaia se pur simile all'emblema in uso dai vinattieri nelle corporazioni di Orvieto (fig.14, partendo dal basso la seconda immagine da sinistra verso destra) ²⁰⁸. A causa della scarsa quantità di birra prodotta, i mastri birrai italiani non risulta che si unissero in corporazioni (o non furono accettati): si adattavano taverne e luoghi di produzione diversi per produrre birra. Già Gaio Giulio Agricola, governatore della Britannia, quando tornò a Roma nell'83 d.C. insieme a un mastro birraio di *Glevum* (l'odierna Gloucester) e altri due di *Camulodunum* (Colchester), aprì un locale pubblico battezzandolo *Domus Cerevisiae* (da molti la birra veniva ancora chiamata *vinum hordaceum*, "vino d'orzo") con tanto di birreria e mescita annesse; così che nel giro di pochi anni, grazie al successo della "casa della birra"

.

²⁰⁶ A.I. PINI, Città, comuni e corporazioni nel medioevo italiano, Bologna 1986, pagg. 89 passim.

²⁰⁷ J.P. ARNOLD cit., pagg. 264-266.

²⁰⁸ A.I. PINI cit., pag. 89: le corporazioni erano chiamate "gilde" nell' Europa Settentrionale.

decise di aprire altri tre locali pubblici mantenendo lo stesso nome. Questo successo dimostrò l'apprezzamento di questa bevanda in Italia²⁰⁹.

5.1.3. La figura del mercante.

Il prodotto, una volta che raggiungeva il mercato di vendita, veniva scambiato negli appositi locali di proprietà dell'imprenditore: questi si avvallava di rappresentanti regionali che potevano concludere i contratti a nome dell'imprenditore stesso; essi inoltre operavano anche come approvvigionatori di materie prime: si comprende quindi come questi

_

²⁰⁹ F. RE, S. GIORDANO cit., pagg. 27-28; inoltre: associazione degli industriali della Birra e del Malto, *Sette millenni di storia all'insegna della bevanda di Cerere,* 2005 www.assobirra.it.



Fig. 14, Corporazioni del comune di Orvieto nel XIV sec. d.C. 210 .

.

 $^{^{210}\,\}text{Modulo}$ di raccordo di Storia medioevale, realizzato sotto forma di ipermedia, Coordinatore: Prof. R. CROSIO. http://www.valsesiascuole.it.



Fig. 15. Simbolo della corporazione (gilda) dei birrai in Germania²¹¹

imprenditori riuscissero ad avere una così grande rete commerciale, tanto da potersi presentare in tutta Europa e in Oriente per cui il mercante assumeva, un ruolo rilevante nel panorama sociale, contraddistinguendosi come l'elemento più dinamico²¹².

-

²¹¹ Non dappertutto i fabbricanti di birra possedevano una propria malteria: in alcune città come Freiberg, Krakau_e Straubing, la fabbrica di birra e la cooperativa di maltazione erano separate; in Freiberg vi era un elenco dettagliato delle fabbriche di birra e delle malterie. L'immagine mostra alcuni emblemi di fabbriche della birra, alcune senza la paletta del malto: M. TRUM, *Historical brewing signs*, Weihenstephan 2006, pagg. 6-7.

²¹² M. FRITTAJON, G. KORAKAKIS, M. GAIATTO, M. GERARDI, *Organizzazione della produzione e del commercio (sec. XIV-XVI)*, Venezia 2002, pagg. 5-14.



Fig. 16. La bottega di un mercante di granaglie. Notiamo tre staia (la misura commerciale per la vendita al minuto delle granaglie), e due setacci (vagli)²¹³.

In un'epoca in cui un lungo viaggio era sempre un'avventura, il mercante era metà affarista e metà guerriero: briganti, pirati, signori prepotenti erano tanti possibili nemici che era necessario tener lontani con le armi; per questo i convogli di mercanti assomigliavano a vere e proprie spedizioni militari e il lessico del commercio ripeteva termini del lessico bellico. La più importante associazione delle città commerciali tedesche

portava un nome, «*Hansa*» (Lega Anseatica), che significava letteralmente "banda o compagnia militare": così la birra iniziò a percorrere le vie del commercio anseatico giungendo in diverse città d'Europa, compresa l'Italia dove famosa era la già menzionata birra di luppolo prodotta nella città di Einbeck: qui

_

²¹³ Dal, *Libro del Biadaiolo*, Bibl. Laurenziana, Firenze (sec. XIV).

il commercio di birra rivestiva una notevole importanza già nel XIV secolo²¹⁴. Ogni cittadino di Einbeck aveva il diritto di fabbricare birra e v'erano ben 700 birrai; il Consiglio della città si occupava dello smercio della sovrapproduzione esportandola in tutta l'area tedesca e all'estero²¹⁵. Per indicare l'inizio di un viaggio si diceva in latino *procertari*, ossia «ingaggiare una lotta»: i rischi erano proporzionati alle possibilità di arricchimento e, se i mercanti che non facevano più ritorno, si contavano - pressoché a centinaia -, quelli che tornavano ricchi erano numerosi; il commercio, in effetti, era l'unica attività che nel Medioevo offrisse occasioni di un rapido arricchimento e quindi di un'improvvisa ascesa sociale²¹⁶.

5.1.4. Birra e Trasporto:

S'è detto che birra e vino nelle campagne erano molto bevuti localmente perché la loro conservazione ne impediva il trasporto e la vendita (fino all'utilizzo di metodi di conservazione come il luppolo) in località lontane²¹⁷: ciò anche perché il tasso alcolico e il sistema di preparazione le differenziavano fortemente dai vini diffusi dal commercio o dalle birre che partivano da Amburgo²¹⁸. I Galli

-

²¹⁴ Entrata a far parte della lega anseatica nel 1378. 28 aprile 1378, così è datato il più antico documento ancora esistente che testimonia la vendita di 2 botti di birra Einbecker a celle. http://www.einbecker.com.

²¹⁵ http://www.ergweb.de - http://www.einbecker.com. 21/09/2006.

²¹⁶ M. FRITTAJON, G. KORAKAKIS, M. GAIATTO, M. GERARDI cit., pagg. 1-4.

²¹⁷ R. DELORT cit., pag 118.

²¹⁸ Con la nascita di sempre più potenti corporazioni di commercianti, la birra diventò una delle principali forze economiche. Amburgo ebbe la sua epoca di massima potenza fra il XIII ed il XIV secolo, in seno alla Lega Anseatica. Questa associazione fra città della Germania settentrionale, che collaboravano su basi cooperativistiche, intratteneva fondaci ed agenzie di commercio oltre i confini del "Sacro Romano Impero di Nazione Germanica", nell'Europa settentrionale, orientale

inventarono le vasche e le botti di legno per la birra: le prime servivano alla fermentazione le seconde al trasporto (fig.17), mentre l'utilizzo del luppolo (fig.18) (conservante naturale, che influisce sull'aroma e sul classico retrogusto erbaceo, amaro, della birra) è antichissimo, ma la pratica rigorosa di luppolare il mosto nacque solo nel XIII secolo; a ciò un grande contributo lo diedero le ricerche della celebre botanica Suor Hilgedard von Bingen [1098-1179]²¹⁹, la quale metteva in evidenza le

qualità del luppolo per arrestare la putrefazione ed allungare la conservazione della birra²²⁰. *Humulus* (ama i luoghi umidi), *lupulus* (strozza come il lupo i giovani arbusti cui si abbarbica), di questa pianta è tradizione sin dai tempi lontani cogliere le parti tenere e le cime dei rami a fini alimentari. S'è anticipato che anche la medicina popolare attribuiva da secoli a questa pianta una grande importanza quale sedativo, contro dolori nevralgici o l'insonnia, tanto che per garantire a qualcuno un buon sonno si riempiva il suo cuscino di foglie di luppolo²²¹. L'impiego del luppolo una volta giunto in Olanda, fece di questa nazione il centro nevralgico del commercio internazionale. Qualche resistenza vi era tra i "tradizionalisti ad oltranza" inglesi che, nonostante l'introduzione del luppolo da parte degli immigrati fiamminghi, lo accettarono pienamente solo alla fine del XVI secolo²²².

Il giorno 23 aprile del 1516 venne emanata nella città di Ingolstadt in Baviera il *Reinheitsgebot* (requisito di purezza) (fig. 19), ossia la legge sulla purezza della birra decisa dal Duca di Baviera Guglielmo IV [1493-1550]; esso decretava che la birra doveva essere fatta solo con orzo, luppolo ed acqua: a quel tempo, infatti, la natura dei lieviti era sconosciuta e, quando

ed, occidentale ed anche sulle coste del Mar Baltico. In conseguenza della sua favorevole posizione geografica Amburgo divenne ben presto porto di trasbordo per i paesi scandinavi e per quelli dell'Europa centrale, comprendenti il retroterra dell'Elba fino alla Boemia ed oltre, verso sud e sud-est. Dal XIV al XVI secolo la birra fatta ad Amburgo era importante prodotto d'esportazione; infatti, su 25.000 abitanti vi erano nel 1550 più di 500 fabbriche di birra. http://www.consolati-italiani.de/amburgo/pasthhit.htm. 9/10/2006: R.W. UNGER cit., pagg. 118-124.

²¹⁹ Cfr. Cap. 6.1.1. pag. 128.

Testo tratto dal Corso di Birra "*Master of Food*" Dispensa Bolasco http://www.realalesociety.it/ realale. 13/11/2006.

²²¹ http://www.taccuinistorici.it/newsbrowser.php. 12/09/2006.

²²² L. VANOSSI, *Appunti storici sul luppolo-industria delle bevande*, Torino 1981, pagg. 111-120.



Fig. 17. Vari tipi di botti e barili²²³

²²³ Xilografie: anonimo del XVIII sec. *Le vinti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa,* Venezia, Biblioteca Casanatense.



Fig. 18, Humulus lupulus, Fam. Cannabaceae (Luppolo)

venne scoperta e capita, si aggiunse il lievito al canone della Reinheitsgebot²²⁵. Similmente, anche "orzo" venne successivamente sostituito da "malto d'orzo" e (forzatamente) "malto di frumento": spezie e frutta erano categoricamente escluse; in realtà Guglielmo IV di Baviera emanò questo decreto (che doveva essere temporaneo) per impedire, solo per quell'anno, l'impiego del frumento che aveva dovuto patire un raccolto disastroso²²⁶.

²²⁴ www.erbeofficinali.it, 9/09/2006.

²²⁵ La svolta definitiva la impresse Louis Pasteur [1822-1895] con lo studio approfondito del processo di fermentazione e del ruolo dei lieviti: siamo intorno alla metà dell'800. Pasteur pubblicò uno studio sulla fermentazione dell'acido lattico e dimostrò come un concentrato di zucchero e altri ingredienti può essere innescato alla fermentazione con l'aggiunta di un piccolo quantitativo di sostanze contenenti lieviti naturali: a Pasteur si deve anche la scoperta del trattamento per controllare le fermentazioni dannose nel vino e nella birra già prodotti (quello che verrà chiamato: pastorizzazione). L'ultima fase del percorso che porterà alla selezione dei ceppi di lieviti non riuscì a concluderlo Pasteur, ma 20 anni più tardi sarà il chimico Emil Christian Hansen, studioso della fermentazione dei lieviti e docente all'università di Copenhagen; Hansen viene assunto alla Carlsberg e ne diviene, in breve, capo laboratorio e nei suoi studi, si rese conto che alcuni lieviti e batteri erano responsabili del cattivo sapore da essi dato alla birra; riuscì, inoltre, ad isolare i ceppi e addirittura riprodurre colture partendo da singole cellule: W. KUNZE cit., pagg. 20-21.

²²⁶ La legge sulla purezza ha 'prevalso' in Germania per 476 anni, sino al 1992, anno dell'unificazione economica-commerciale europea, con la quale l'Europa costrinse la Germania ad adeguarsi alle normative comunitarie, che imposero l'import di qualsiasi tipo di birra. Fortunatamente i tedeschi (e di conseguenza le birrerie tedesche) preferiscono la birra prodotta " seguendo il Reinheitsgebot, mantenendo così alto il loro livello qualitativo della bionda e spumeggiante bevanda: R.W. UNGER cit., pagg. 109-151-158.

Verso la fine del Medioevo, la produzione della birra era saldamente nelle mani della classe media che formò potenti corporazioni - non era facile ottenere l'autorizzazione per diventare birrai, vigevano regole molto severe: ciò permise al commercio legato a questa bevanda di conoscere un primo sviluppo, in quanto all'epoca le birre non si conservavano a lungo, e dovevano essere consegnate in grande quantità appena fermentate²²⁷. Nel 1477 fu creata a Bruges una corporazione di trasportatori di birra, al fine di regolamentare l'attività delle consegne a domicilio, a causa delle quali le strade erano piene di carretti spinti a braccia²²⁸. In Italia la cervogia continuò ad essere apprezzata ad ogni livello sociale dai tempi della dominazione longobarda²²⁹.

-

²²⁷ J. VERDON cit., pag. 232.

²²⁸ R.W. NGER cit., pagg. 90-93.

²²⁹ Associazione degli industriali della Birra e del Malto, *Sette millenni di storia all'insegna della bevanda di Cerere*, 2005 <u>www.assobirra.it</u>, 18/05/2006, pag. 4.

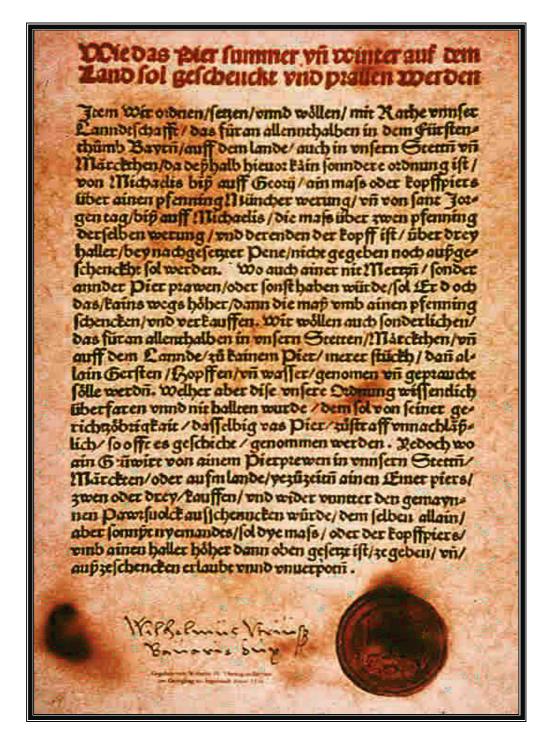


Fig. 19.Editto emanato dal Duca di Baviera Guglielmo IV nel 1516, il *Reinheitsgebot*, testo tradotto in appendice D 230 .

Nel Basso Medioevo il consumo crebbe soprattutto nel Nord Italia tra le classi abbienti, consumo prevalentemente maschile, poiché per le donne l'assunzione

²³⁰ http://bier.heimbrauen.net/bilder/reinheitsgebot/urkunde.htm. 3/08/2006.

poteva avvenire solo sotto controllo medico²³¹. Molta era la birra di importazione perché in Italia non se ne produceva in grandi quantità: infatti per tutto il Medioevo nella Penisola si produceva birra esclusivamente con metodi artigianali, per cui si trattava di produzioni discontinue, legate a fattori strettamente temporanei e locali; la birra si importava per lo più dall'Austria e, soprattutto, nel Nord della Penisola²³².

5.2. Sviluppo e Commercio nel basso medioevo.

Dal X al XIII secolo, grazie a importanti scoperte e miglioramenti nei campi dell'agricoltura, della nautica, e delle comunicazioni terrestri, si assistette alla rinascita prosperosa del commercio che portò alla lenta formazione di una nuova classe sociale: la borghesia ovvero il "mercante" ²³³. La rinascita commerciale dell'Europa coincise con l'affermarsi delle potenze marinare. Venezia, in particolare, favorita dalla prevalenza dei porti adriatici su quelli tirrenici, accrebbe sempre più saldamente il proprio prestigio, garantito tra l'altro dalle facili comunicazioni con Pavia, città padana che era il massimo centro commerciale occidentale italiano del tempo in cui convergevano le tre più importanti vie di comunicazione col nord europeo (Francia, Spagna, Germania, Olanda, Inghilterra)²³⁴.

I mastri-birrai, soprattutto in Germania, incominciarono a produrre la birra luppolata in grandi quantità per esportarla e, grazie alla maggior conservazione che consentiva questa pianta, poterono arrivare a notevoli distanze confrontandosi con birre diverse di altri paesi. Le birre con maggior successo incominciarono ad essere sempre più richieste ed inoltre le coltivazioni di luppolo, annesse al birrificio, portarono un'aumento delle tasse per i produttori di birra, tanto che in

-

²³¹ Ibidem.

²³² Associazione degli industriali della Birra e del Malto cit., pagg.4-5.

Alla fine del Medioevo l'uso dei remi venne progressivamente sostituito con l'esclusivo impiego delle vele; in particolare, erano a vela le navi costruite nei paesi dell'Europa settentrionale per la navigazione nell'oceano Atlantico, e quelle da trasporto come la *caracca*, un robusto bastimento a tre alberi dotato oltre che dell'albero centrale (di maestra), di un albero a prua (trinchetto) e di un terzo albero a poppa (di mezzana), che portavano sia vele quadrate che vele triangolari. Queste navi erano in grado di navigare bene anche con venti non favorevoli ed erano attrezzate con pezzi di artiglieria. Su tutto ciò: G. CICCONE, POLIZZI, *Porto Pisano e il Porto di Livorno nel Medioevo*, in "Studi Livornesi", II, 1987, pag. 9-48.

²³⁴ C. SANTORO LEZZI, *Italia, atlante dei tipi geografici: idrovie,* Lecce 2004, pag. 587.

molti furono costretti ad importare il luppolo per poter esportare la birra, dando vita a commerci molto intensi: Amburgo tra il 1348 e il 1480 produsse circa 25.000.000 di litri all'anno, arrivando ad esportare nel 1369, 13.260.000 litri e nel 1417 – 18.250.000 litri di birra²³⁵. La pressione di Amburgo, nel commercio della

birra, creava difficoltà ai birrai di altre zone, per cui, alcune città, decisero di vietare l'importazione della birra, per difenderli da un mercato non equilibrato; fu così che tra il 1203 e il 1256 alcune città tedesche trovarono spazio per la diffusione della loro birra di qualità, soprattutto la citata città di Einbeck, che arrivò ad essere richiesta non solo ad Amburgo, vera capitale dell'esportazione di birra, ma si diffuse notevolmente nel corso del XIII sec. fino ad arrivare in Italia, dove diventò famosa una delle birre luppolate prodotta sempre ad Einbeck, richiesta soprattutto durante il periodo estivo per le sue proprietà rinfrescanti²³⁶. 28 aprile 1378 è datato il più antico documento ancora esistente che testimonia la vendita di 2 botti di birra Einbecker a Celle (fig. 20)²³⁷.

Da Pavia le varie merci, tra cui le birre francesi e germaniche, partivano verso l'Oriente, tramite Venezia o Bari²³⁸. Le merci che venivano trasportate si distinguevano in 'grosse' e 'sottili; le merci sottili erano principalmente di alto pregio e di notevoli guadagni come le perle e le spezie, mentre la birra faceva parte delle merci pesanti tra cui: materiali per lo più agricoli o arboricoli più significativi, in quanto erano generi di prima sussistenza; i più

importanti erano: sale, vino, grano: era il materiale più gli trafficato di tutto il medioevo, tanto da formare la "via del grano" la lana, il cotone, schiavi²⁴⁰, la birra. A partire dal XII sec., alcune città del Nord Europa - s'è anticipato

²³⁵ R.W. UNGER cit., pagg. 53-56.

²³⁶ J.P. ARNOLD cit., pagg. 292-293.

²³⁷"La migliore bevanda che personalmente conosca è la birra Einbecker.": con queste parole, nel 1521, Martin Lutero lodava la birra di Einbeck "*Ainpöcksche*" nel Parlamento a Worms. Nel dialetto bavarese Ainpökisch divenne ben presto Oanpock e successivamente Bock. Ancor oggi la Ur-bock di Einbecker è la più apprezzata fra le birre doppio malto in Germania. http://www.einbecker.com.

²³⁸ M. FRITTAJON, G. KORAKAKIS, M. GAIATTO, M.GERARDI cit., pagg. 12.

²³⁹ M. BUONGIORNO cit., pag. 393.

²⁴⁰ A. SAPORI, *La mercatura medievale*, Torino 1972, sez.1, cap.IV pag.150; D. GIOFFRÉ, *Il mercato degli schiavi a Genova nel XV secolo*, C.S.F.S,11, Genova 1971, pagg. 121 – *passim*.

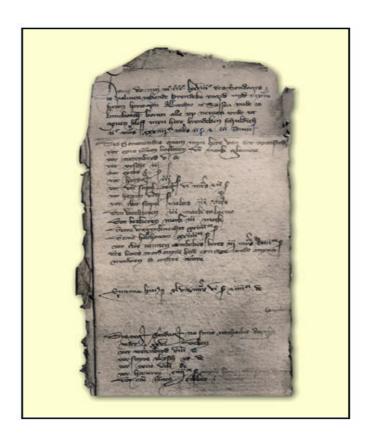


Fig.20, documento risalente al 28 aprile 1378, che testimonia la vendita di due botti di birra di Einbecker a Celle.

si unirono per formare una Lega commerciale, nel 1241 venne chiamata

Lega anseatica, il commercio della birra si concentrava nelle sue mani²⁴¹.

5.2.1. Le fiere.

Le fiere erano il tipo di mercato durante il medioevo. Si dividevano in quattro diverse tipologie:

²⁴¹ J.P. ARNOLD cit., pagg. 273-279: Lubecca, Amburgo, Brema, Rostock, Stettino, Danzica, Cracovia e Riga, arrivò a contare fino a 90 città associate.

Mercato locale

Gli abitanti dei piccoli villaggi, borghi, città della stessa regione si riunivano annualmente allestendo dei banconi. Con un raggio di 10-20 Km. La birra per la stragrande maggioranza dei casi faceva riferimento a questo tipo di mercato prima dell'avvento del luppolo nel XIII sec., che – s'è visto - permise trasporti molto più lunghi²⁴².

Mercato regionale

Gli abitanti delle città maggiori (da 10 a 30000 abitanti) si riunivano in grandi mercati. Milano, Firenze, Venezia, Parigi, Gand e Bruges avevano un raggio da 30 a 100 km, cioè da 2 a 7 giorni di viaggio; vi partecipavano grandi masse di contadini in quanto per loro era l'unico momento di divertimento e di festa, solitamente durava un paio di giorni e si svolgevano nei periodi caldi dell'anno, quando la birra era più richiesta per il consumo *in loco*²⁴³.

Mercato "Nazionale" o interstatale

Risultava fino al XIII secolo ancora rado a maglie larghissime, nessun prodotto agricolo poteva sostenere simili distanze senza raggiungere prezzi finali troppo elevati, e nessun prodotto artigianale aveva bisogno di percorrere una tale distanza, perché ogni città aveva il suo centro urbano che produceva al livello del mercato regionale quanto serviva. La birra in questo periodo veniva trasportata, ma raggiungeva un aumento dal

25 % al 70 % del costo di produzione ogni 100 km di viaggio percorsi. Questa variazione dipendeva dal percorso scelto e soprattutto se veniva effettuato per via terra o per via mare, il più richiesto per i costi minori. 244

Mercato internazionale:

Gli esponenti dei ceti più ricchi, della aristocrazia feudale e cittadina, dei mercanti si riunivano in particolari giorni dell'anno nelle città più ricche e famose. I commerci internazionali a lunga distanza si muovevano lungo percorsi di 15-20 e più giorni di navigazione, oppure di molte settimane, o perfino mesi, di cammino su vie terrestri e fluviali. Grazie all'introduzione del luppolo la birra raggiungeva periodi di conservazione notevoli²⁴⁵. A questo livello i costi di trasporto aumentavano ancora di più: alcuni prodotti di peso elevato e di basso valore potevano affrontare lunghi percorsi solo a patto che si svolgessero

²⁴² R.W. UNGER cit., pagg. 56-57.

²⁴³ J.P. ARNOLD cit., pagg. 292-293.

²⁴⁴ R.W. UNGER cit., pag. 59.

²⁴⁵ La birra IPA (Indian Pale Ale) nacque come una "astuzia commerciale", quella di approfittare dei viaggi di andata delle navi inglesi verso le Indie. Le navi tornavano cariche di merci, ma nel viaggio di andata erano semivuote. Per sopportare un viaggio di tale durata la birra doveva essere piuttosto forte, e soprattutto estremamente luppolata: cosi' al tempo stesso nacque un nuovo stile di birra, che come altra caratteristica aveva un colore decisamente piu' chiaro rispetto alle altre ale del tempo: Su tutto ciò: C. LA PENSEE - R. PROTZ, *India Pale Ale*, London 2001.

prevalentemente su navi, con viaggi che non superassero i 15-20 giorni e che facessero capo a grandi centri urbani. Era il caso del grano e del sale, del legname e dei metalli vili come ferro, stagno e piombo e della birra²⁴⁶. Il commercio a lunga distanza era diretto unicamente ad un pubblico di consumatori titolari di un elevato potere d'acquisto: l'alto clero, la nobiltà feudale, le corti regali, le grandi famiglie urbane. Vi era un grande giro di risorse monetarie in quanto le merci erano di altissimo valore. Era un mercato molto suggestivo in quanto vi era l'incontro di tutte le civiltà allora conosciute²⁴⁷. Un altro aspetto che va evidenziato in riferimento ai mercati e alle fiere è la cosiddetta "pace di fiera"; la pace di fiera consisteva nell' arresto immediato di tutti i conflitti e di tutti i contrasti di carattere bellico in corso, nel luogo, e nelle vicinanze, della manifestazione²⁴⁸.

5.2.2. Le vie del commercio e l'ospitalità.

L' Italia era un asse viario importantissimo tra il Mediterraneo e l'Europa (fig. 21). Ad esempio la città di Lucca fece fortuna perché si trovava lungo la strada più importante che collegava la Francia con Roma, detta la via" francigena". Il sistema dell'ospitalità pubblica, ossia l'insieme dei locali pubblici destinati ad ospitare stranieri e persone del luogo, offrendo vitto e alloggio a pagamento per periodi determinati, si sviluppò compiutamente in Europa nel basso medioevo su forme differenti e più antiche di ospitalità. gli stessi grandi monasteri, nonostante l'obbligo dell'ospitalità prescritto dalla regola benedettina, si videro costretti a limitare l'afflusso di viaggiatori poveri per non compromettere la loro stessa incolumità. Le taverne cominciarono lentamente a moltiplicarsi. Re, monasteri e nobili crearono taverne nelle città, nei porti, presso

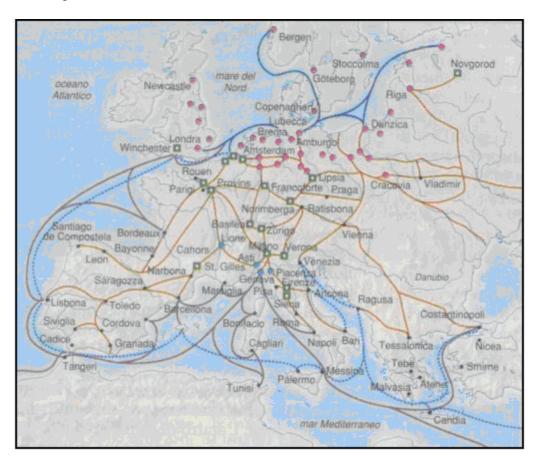
٠

²⁴⁶ R.W. UNGER cit., pag. 57.

²⁴⁷ C. BARBAGALLO, *Storia universale*, Vol.III, Napoli 1947, 125- passim: Le principali fiere europee si svolgevano in: Champagne, Venezia, Pisa, Roma, Genova, Bordeaux, Barcellona, Siviglia, Lione, Cluny, Atene, Tebe, Parigi, Colonia.

www.comune.perugia.it. 12/09/2006: le motivazioni che spiegano la pace di fiera sono, come si può ben capire, di ordine economico, assicurando la pace nella zona della manifestazione ci si assicurava un afflusso più considerevole di commercianti, e quindi una maggiore possibilità di lucrare attraverso dazi, pedaggi ecc. e attraverso maggiori scambi all'interno della fiera stessa.

le località meta di pellegrinaggi e presso i luoghi di sosta lungo le strade al fine di garantire la vendita di vino, birra, e generi alimentari di prima necessità. L'albergo pubblico serviva anzitutto a garantire vitto e alloggio sia agli stranieri di passaggio che agli abitanti del luogo. Il gestore era un rappresentante dell' autorità pubblica, la locanda



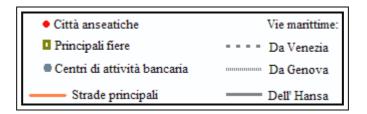


Fig.21, Vie di comunicazione nel basso medioevo.

veniva distinta con un contrassegno ben visibile, rami verdi, ghirlande, cerchi di botte, banderuole, che venivano utilizzati anche per indicare il tipo di

bevanda che servivano; nel caso del vino sporgeva in prossimità della porta dei rami di vite, nel caso di birra rami di abete o spighe d'orzo²⁴⁹. Nelle città, queste insegne non bastavano più a distinguere il gran numero di alberghi e vennero completate da una varietà di nomi, emblemi ispirati a figure di santi, simboli giuridici, creature fantastiche animali e oggetti di ogni specie tratti dagli stemmi araldici dei proprietari delle taverne o dei signori locali. Tra i servizi offerti dagli alberghi la mescita di vino e birra era uno di quelli più richiesti e i gestori vi affiancavano una lucrosa attività di commercio. Anche le autorità locali ne traevano grande profitto grazie alle tasse imposte sulle bevande alcoliche e per tale motivo esse stabilivano con esattezza prezzo e qualità del vino o della birra, assieme alle unità di misura utilizzate nella loro vendita, ed eseguivano frequenti controlli²⁵⁰.

Nella convulsa crescita dell'Europa di questo periodo si inserirono anche la nascita e la crescita delle istituzioni universitarie. La popolazione studentesca era formata da giovani di estrazione nobiliare e borghese provenenti da tutte le nazioni d'Europa. I goliardi, o *clerici vagantes* usavano come principale mezzo di

-

²⁴⁹ Associazione degli industriali della birra e del malto, *Miti e riti legati alla birra*, www.assobirra.it.

²⁵⁰ H.C. PEYER, Viaggirare nel medioevo. Dall'ospitalità alla locanda, Bari 1990, pag. 355.

espressione del loro spirito inquieto la poesia. I famosi Carmina Burana, costituirono la più completa antologia di canti

medievali; opera di numerosi mani, questo testo univa versi di carattere prettamente religioso e morale a liriche d'amore e canti di taverna; accanto alle invettive contro la curia romana, si affiancavano liriche di carattere amoroso e spregiudicate poesie, scritte per essere declamate tra un boccale e l'altro e un lancio di dadi in taverna. Donne, vino, birra ed altre bevande diventarono gli inseparabili compagni di viaggio nel loro continuo peregrinare²⁵¹.

I versi qui sotto riportati sono stati scritti nel medioevo, opera 211 dei *carmina burana* vengono esaltati il gusto del bere vino, birra ed i piaceri del palato e la pancia è eletta al ruolo di divinità assoluta:

Alte clamat Epicurus	Epicuro dichiara ad alta voce
----------------------	-------------------------------

...Sic religionis cultus ...così il culto di questa religione

in ventre movet tumultus mette in subbuglio la pancia

rugit venter in agone che ruggisce nella lotta

vinum pugnat cum medone²⁵²; il vino combatte con la birra;

vita felix otiosa vita felice e oziosa

circa ventrem operosa. occupata solo dai piaceri della pancia.

²⁵² Altro modo medievale e pratico di chiamare la birra.

-

²⁵¹ J.L. FLANDRIN, M. MONTANARI cit., pag. 348.

Come già detto nei capitoli precedenti, lungo tutte queste vie la birra offriva ristoro ai viandanti, pur tuttavia, in Italia fino alla metà dell'Ottocento non divenne un fenomeno industriale come nell'Europa del Nord del XIII sec. ²⁵³. Alla metà del Duecento sia le autorità politiche sia quelle religiose dovettero regolare la possibilità di bere e di giocare nelle taverne. In certi casi l'imposizione ne limitava a due ore al giorno l'accesso che era scandito per mezzo del suono della campana comunale. Verso la fine del Duecento sembra che a Milano vi fossero quattrocento forni da pane, mille taverne dove vendevano vino e, a quelle che era permesso, birra; centocinquanta osterie per forestieri²⁵⁴. Vi erano provvedimenti di giustizia previsti per chi rifiutava l'ospitalità o per gli ospiti che ne abusavano²⁵⁵.

²⁵³ La prima fabbrica italiana, sede di rilevante produzione di birra a livello industriale, fu creata a Brescia nel 1828 da Frank Xavier Wuhrer: F. NICCOLINI ADIMARI, *il libro della birra*, 1975 Milano.

²⁵⁴ www.taccuinistorici.it. 3/08/2006.

²⁵⁵ H.C. Peyer cit., pag. 125.

CAPITOLO VI

Utilizzo della birra nella medicina e nella cucina medievale

6.1. La Scuola Salernitana e il Regimen Sanitatis (fig.22).



Fig.22. Illustratio medicinalis Salernitana.(Vienna XIII sec).²⁵⁶

Le prime notizie storiche certe della scuola salernitana risalgono al principio del IX secolo. Lo studio della medicina in Salerno era eminentemente pratico: l'arte sanitaria era esercitata dai monaci che tramandavano l'insegnamento oralmente. La scuola salernitana raggiunse il suo massimo splendore nel XII secolo, venendo a configurarsi come il filone razionalista del tempo; solo lentamente cedette il passo alle nuove scoperte della medicina. Il

.

²⁵⁶ Biblioteca Augustana, *Regimen sanitatis Salernitanum*, ca. 1050.

popolo restò attaccato ai precetti ispirati dal buon senso dei monaci con un atteggiamento autonomo perché semplicemente non poteva

permettersi l'osservanza di molti consigli. La scuola Salernitana non ammetteva, per i malati, molti cibi: [...]Persica, poma, pyra, caseus et cavo salsa, et caro cervina, leporina, caprina, bovina, haec melancholica sunt infirmis inimica[...]²⁵⁷ Pesche, pere, mele, latte, formaggio, carne salata e la carne di cervo, lepre, capra, bue, erano definiti cibi ripieni d'atrabile e di nocumento per i malati²⁵⁸. Se tutti questi cibi fossero stati debitamente eliminati dalla dieta, sarebbe rimasto ben poco da mangiare. Le teorie popolari e quelle della scuola salernitana avevano notevoli punti di contatto specialmente per quanto riguardava le erbe: la salvia era considerata febbrifuga, la ruta rendeva acuta la vista e scacciava le pulci, l'ortica in decotto calmava la tosse, l'issopo, pianta sacra della Bibbia, puliva i polmoni e donava un bel colorito. La scuola salernitana non si limitava a curare i morbi, ma li preveniva con un insieme di regole igieniche²⁵⁹. Nel *Regimen Sanitatis* si accettava 1'uso e anche la coesistenza di vino e birra²⁶⁰. La regola XVII che seguiva quelle riguardanti il vino recitava : [...] De cervisia. non sit acetosa cervisia, sed bene clara, de validis cocta granis, satis ac veterata. de qua potetur stomachus non inde gravetur [...] ²⁶¹

La regola XLIV elencava con minuzia gli effetti positivi e negativi della bevanda: XLIV: [...]De cervisia. Grossos humores nutrit cerevisia, vires praestat et augmentat carnem generatque cruorem, provocat urinam, ventrem quoque mollit et inflat[...]²⁶² (fig.23).

Il Regimen Sanitatis nacque come un trattato igienico-profilattico, a carattere divulgativo, che esponeva una serie di norme da seguire quotidianamente che permettevano di conservare lo stato di benessere, di essere più longevi, migliorando l'efficienza fisica²⁶³. Nella parte dedicata ai cibi e alle bevande gli alimenti venivano divisi in base alla loro maggiore o minore digeribilità. Emergeva, inoltre da questo trattato lo stretto connubio esistente tra l'uso delle erbe medicinali e l'alimentazione. La miscela di birra ed erbe era

²⁵⁷ Su tutto ciò: Biblioteca Augustana, "Poema medico di addestramento dei giovani scolari a Salerno" ed. P. TESDORPF-SICKENBERGER, 1915, versione elettronica: U. HARSCH 1998/2004. www.fh-augsburg.de.

²⁵⁸ Sulla storia della medicina salernitana: P.O. KRISTELLER, Studi sulla Scuola Medica Salernitana, Napoli, 1986 e F. GHERLI, La regola sanitaria salernitana, Roma 1993, pag. 14: nella medicina antica, umore denso e aspro, che era considerato causa dell'ipocondria, era chiamato atram bilem - bile nera, nocumentum - nocivo.

²⁵⁹ R. TANNAHILL, Storia del cibo, Milano 1987, pagg. 177-180.

²⁶⁰ F. GHERLI cit., pag. 14.

²⁶¹ U. HARSCH cit., verso XVII. Appendice II, traduzioni

²⁶² *Idem.* verso XLIV. Appendice II. traduzioni.

²⁶³ R. TANNAHILL cit., pag. 178. Esso individuava una serie di elementi esterni all'organismo, (alimentazione, luoghi, fattori climatici, attività fisica, pulizia) che andavano controllati affinchè non turbassero lo stato di salute dell'individuo, ma anzi lo migliorassero

chiamata *gruyt*, venivano utilizzate piante dal potere narcotico come: mirica, artemisia - *artemisia vulgaris*, millefoglie - *millefolium Achillea*, brugo - *calunna vulgaris*, rosmarino di palude - *palustre Ledum*, ma la composizione variava secondo i gusti e gli effetti desiderati dal

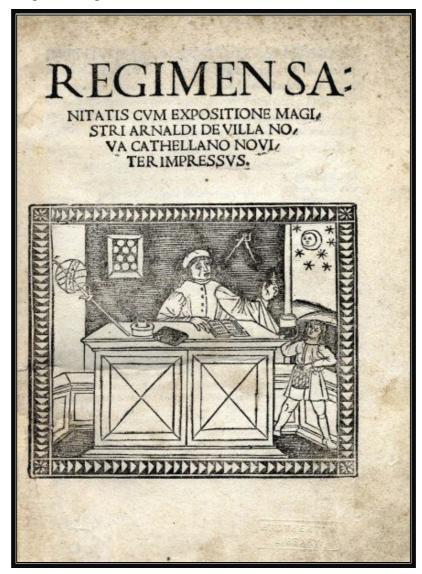


Fig. 23. Prima edizione del 1480 intitolata: *Regimen Sanitatis cum expositione magistri Arnaldi de Villanova Cathellano noviter impressus*²⁶⁴.

produttore, altre erbe utilizzate erano: bacche di ginepro, cannella, cumino, zenzero, noce moscata e anice, la maggior parte con proprietà psicotrope, ma

²⁶⁴ Biblioteca elettronica Wikipedia, www.wikipedia.it, 20/02/2007: Venetiis: impressum per Bernardinum Venetum de Vitalibus, 1480.

alcuni ingredienti del *gruyt*, ora conosciuti, avevano anche qualità preservative. Con il successivo utilizzo del luppolo, come aromatizzante, amaricante e conservante il *gruyt* fu progressivamente eliminato²⁶⁵.

A Salerno era importante la ricerca di farmaci basati sulle proprietà curative delle erbe, sul cui uso terapeutico venivano date informazioni e indicazioni esaurienti. Numerose erbe usate dalla Scuola Salernitana hanno oggi dimostrato la loro efficacia; ad esempio l'issopo "purga l'isopo dalle flemme il petto ", così diceva la Scuola, e oggi si è dimostrato che questa pianta è utile nelle bronchiti e nelle affezioni respiratorie. Anche la ruta "che giova agli occhi e fa la vista assai acuta" ha mostrato, in base a moderni studi, una quota di flavonoici e antociani²⁶⁶, che hanno proprietà vasoprotettrici e normalizzanti la permeabilità dei vasi sanguigni; le proprietà curative, delle erbe medicamentose, venivano estratte durante il processo di birrificazione, attraverso la bollitura del mosto, delle erbe e la filtrazione, rimaneva nella birra il principio attivo. La percentuale di estrazione dipendeva dalla tecnologia specifica disponibile durante il medioevo. I consigli che i maestri di Salerno hanno lasciato in eredità furono molti (fig. 24)²⁶⁷

6.1.1. Trattato medievale salernitano sull'alimentazione: De flore dietarum²⁶⁸.

Recentemente è stato reperito un ulteriore testo manoscritto di tale scuola, dimenticato per secoli in una biblioteca di Madrid. Poche pagine, ma dense di considerazioni e consigli sulla qualità dei cibi, frutto dello studio e del costante richiamo alla pratica tipico dei *magistri salernitani*. L'autore dell'opera è fonte di discussione, chi ha composto il *De flore* si muove con estrema sicurezza nella disciplina medica, mostra una buona preparazione nella dietetica. Per quanto riguarda l'orzo sostiene che esso è freddo ed asciutto in primo grado, possiede la proprietà di purificare e di filtrare ed è un nutrimento che non provoca dilatazione. Il decotto fatto con l'orzo è freddo, umido e più fresco dell'acqua. Il

2

²⁶⁵ Fonte, biblioteca elettronica Wikipedia. Il movimento dei <u>microbreweries degli</u> anni 90 in Europa ha visto un interessante rinnovato interesse per il *gruyt* a discapito del luppolo. Oggi la legge italiana obbliga i mastri birrai l'utilizzo di almeno una minima parte di luppolo.

²⁶⁶ Pigmenti vegetali presente nei succhi cellulari.

²⁶⁷ J.C. DRUMMOND, A. WILBRAHAM, *A history of five centuries of english diet*, Londra 1939, pagg. 68-70: il regime della salute di Salerno era fondato sulla tesi semplice, che si poteva avere un aspetto più giovanile e vivere più a lungo adottando una dieta equilibrata; J.D. BERNAL, *Science in history*, Londra-New York 1954, vol. I - pag. 118: la teoria dei quattro umori fu proposta da Empedocle in Grecia nel quinto secolo a.C. e abbellita in seguito da Galeno a formare la base della scuola salernitana. Alcuni uomini e alcuni cibi presentavano un eccesso dell'uno o dell'altro di questi elementi. Era perciò sbagliato che un uomo collerico con prevalenza di fuocobile gialla mangiasse cibi caldi, così come era sbagliato per i vecchi che si supponeva soffrissero di un eccesso di acqua-flemma, mangiare cibi freddi o umidi. Appendice D.

²⁶⁸ P. CANTALUPO, *Quaderno di Annali Cilentani*, Acciaroli (SA) 1992, n. 2.Centro di promozione culturale del Cilento, L'opera rientra nelle iniziative della rivista, *Annali Cilentani*, - nella collana dei, *Quaderni*, attiva e impegnata nella valorizzazione del territorio salernitano sotto ogni aspetto. Appendice F.

decotto giova agli occhi, agli assetati ed a quelli travagliati da acute febbri [...] (si presume che l'autore

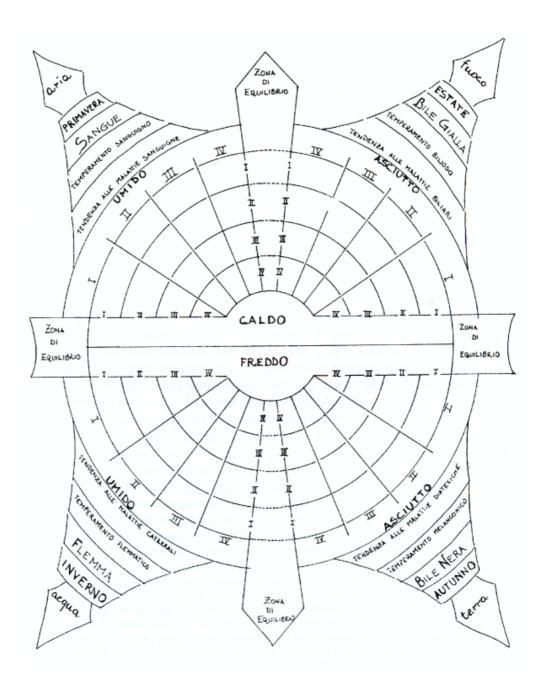


Fig.24. Umori della scuola salernitana²⁶⁹

 $^{^{269}}$ Ipotesi di sistemazione grafica delle corrispondenze $\,$ dei quattro umori con la tabella dei gradi.

indichi il procedimento a decozione per produrre birra²⁷⁰), ma non manca il riferimento all'uva ed al vino. Il vino d'uva caldo o tiepido, se mediocre deve essere bevuto misuratamente²⁷¹, non trascurando il limite ragionevole che non porti all'ebrietà o al turbamento della mente nonché stoltezza, apoplessia, epilessia, paralisi, tremore, spasmo e simili. Il vino di miele è dilatante e produttivo di flatulenza, ostruttivo del fegato e della milza, mentre il *vina de frumento et ordeo sunt inacceptabilia et indigestibilia, malos fumos et humores generantia [...].* Il medico accorto, quando desidera salvaguardare la salute di qualcuno, deve badare ad istruire nel bere secondo la qualità naturale dell'uomo e del vino. Si nota come la descrizione che l'autore faceva dell'acqua del tempo era negativa, veniva quindi naturale utilizzare bevande

sterilizzate tramite bollitura come la birra. L'acqua calda lava lo stomaco a digiuno, lo purga dai sedimenti dei cibi e da ogni marciume e libera il ventre²⁷².

.

Ammostamento per decozione: Prevede l'innalzamento della temperatura della miscela acqua/farine in seguito al riscaldamento di una parte del mosto (1/3, 1/4) che viene portato ad ebollizione e poi riaggiunto alla miscela da cui era stato prelevato; in tal modo la temperatura complessiva aumenta sino al valore desiderato. In origine il sistema di ammostamento per decozione era finalizzato ad ottenere il massimo della resa da malti di scarsa qualità o poco modificati. Oggi queste condizioni non sussistono più e la gran parte dei malti oggi disponibili sul mercato sono di buona qualità e ben modificati.

Per comprendere i limiti del "bere misuratamente" durante questo periodo storico, possiamo prendere come esempio i precetti alimentari nella Regola di San Benedetto Cap. XL "De mensura potus" "-La misura del vino":-"Ciascuno ha da Dio il proprio dono, chi in un modo, chi in un altro" ed è questo il motivo per cui fissiamo la quantità del vitto altrui con una certa perplessità. Tuttavia, tenendo conto della cagionevole costituzione dei più gracili, crediamo che a tutti possa bastare un' emina (L'emina romana equivale circa a un quarto di litro di vino a testa). Quanto ai fratelli che hanno ricevuto da Dio la forza di astenersene completamente, sappiano che ne riceveranno una particolare ricompensa. Se però le esigenze locali o il lavoro o la calura estiva richiedessero una maggiore quantità, sia in facoltà del superiore concederla, badando sempre a evitare la sazietà e ancor più l'ubriachezza. Per quanto si legga che il vino non è fatto per i monaci, siccome oggi non è facile convincerli di questo, mettiamoci almeno d'accordo sulla necessità di non bere fino alla sazietà, ma più moderatamente, perché "il vino fa apostatare i saggi": http://www.ora-et-labora.net.; M. Montanari, La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa, Bari 1993, pagg. 35–37.

²⁷² *Idem*, cit., pagg. 35-37. Appendice III, traduzioni.

Grande importanza ebbero, nel medioevo, i già ricordati studi di Ildegarda di Bingen, monaca benedettina, badessa del monastero di San Disibodo (vicino a Magonza) vissuta fra il 1098 e il 1179, famosa sia per le doti religioso-visionarie, sia per le conoscenze in campo medico-sanitario e, più in generale, naturalistico. Del mondo gli interessavano gli uomini e le donne bisognosi di cure, i loro corpi e quindi anche i cibi e le bevande più adatti a nutrirli. D'altronde prendersi cura di loro era seguire le tracce di Cristo: [...] Christum medium, medicus summus[...], come scriveva nella Explanatio della regola benedettina.²⁷³ Il suo libro, Liber subtilitatum diversarum naturarum creaturarum, ovvero, Physica - Causae et curae²⁷⁴, si presenta come un'opera descrittiva di un'enciclopedia della natura. Di questioni mediche tratta specificatamente l'opera, forse in origine congiunta alla Physica²⁷⁵, nota col titolo Causae et curae che è una sorta di manuale di medicina pratica e di farmacologia dove nomina spesso la birra per le

sue doti terapeutiche. Costituì a lungo un prezioso compendio del sapere medievale in questi campi, scritto appositamente per diffonderlo anche tra i ceti popolari²⁷⁶. Per Ildegarda la birra ingrassa, dà un bel colore al volto a motivo del vigore che da il buon succo di frumento, impedisce la paralisi e la lebbra cura la pazzia e il delirio. Consigliata anche come cosmetico, perché la birra di Amburgo, mescolata con burro fuso, era usata per l'epidermide e, soprattutto, utile a prevenire i calcoli. A seconda dei vegetali o delle spezie con cui veniva

2

²⁷³ M.G. MUZZARELLI, L. RE, *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia*, Bologna 2005, pag. 43.

²⁷⁴ *Physica* e *Causae et curae*, sono attualmente due opere distinte, ma non è affatto sicuro che Ildegarda abbia scritto due distinti testi. *Iidem*, pag 45.

²⁷⁵ Per la traduzione completa dal latino: P. THROOP, *Physica*, New York 1998.

²⁷⁶ R.W. UNGER cit., pagg. 26-27.

aromatizzata si elencavano altre qualità, La birra di assenzio rinforzava lo stomaco, provocava l'appetito, aveva funzioni colagoghe, migliorava la diuresi, agiva sul fegato e sulla milza, con il suo sapore amaro era idonea anche contro i vermi ed allontanava le febbri. *Cervisiae* mediche erano quelle di salvia, utile per la testa, per lo stomaco, e contro il tremore delle gambe, quella di rosmarino adatta ai cardiopatici e melanconici, quella di lavanda rinforzava midollo e reni, quella di melissa rendeva allegri i melanconici e i depressi, quella di ginepro provocava mestruazioni abbondanti²⁷⁷. Il luppolo era già utilizzato in Italia per la produzione di birra dal VII sec.²⁷⁸, ma gli studi di Ildegarda di Bingen sono un ulteriore prova dell'utilizzo del luppolo in questa bevanda soprattutto a partire dall' XI sec.;

nel primo dei suoi quattro libri della *Physica*, il *De plantis*, descrive le piante conosciute a quel tempo, tra le quali riportava: "*De Hoppho*": [...]Hoppho calidus et aridus est, sed tamen modicum humiditatis habet, et ad utilitatem hominis non multum valet, quia melancholiam crescere facit et mentem hominis tristem parat, et viscera eius ariditate sua gravat. Sed tamen amaritudine sua quasdam putredines in potibus prohibet quibus additur, ita quod diutius durare possint[...] da sottolineare la descrizione del suo uso nella birra –[...]una volta aggiunta alle bevande evita la putrefazione e da a loro una conservabilità più lunga[...]²⁷⁹. Nel terzo libro, *De arboribus*, trovano altri riferimenti alla birra

27

²⁷⁷ J.P. ARNOLD cit., pagg. 230-232.

²⁷⁸ Isidoro di Siviglia riporta nei suoi scritti, che al suo tempo, nel VII sec d.C., in Italia veniva utilizzato i luppolo per produrre birra. *Idem*, cit., pag. 229.

²⁷⁹ *Idem*, cit., pag. 230. Appendice IV, traduzioni.

luppolata: [...]Quod etiam cerviseam de avena parare volueris absque "hoppen" sed tantum cum grusz et plurimis foliis a asch additis coque, et cervisea ita stomachum bibentis purgat, et pectus ejus leve suave fecit[...]. Dopo questi studi l'utilizzo del luppolo si fece sempre più diffuso²⁸⁰.

6.2 Origini della dietetica medievale.

La dietetica, parte fondamentale della scienza medica medievale

produsse un'importante attività letteraria originale. I trattati dedicati rappresentano un materiale utile per lo studio dell'alimentazione o più in generale per illuminare alcuni aspetti della cultura materiale del medioevo. Dal XII sec., la medicina dispose di un vasto *corpus* di autorità sul quale fondare il suo insegnamento e la sua pratica²⁸¹.

6.2.1. Aldobrandino da Siena.

Grande conoscitore di birra, fu autore di un'opera di grande successo il *Livre* de physique, spesso intitolato *Le règime du corps* (fig.25) nelle copie del XV secolo. Come personaggio Aldobrandino da Siena rimane poco conosciuto e si

²⁸⁰ *Idem*, cit., pagg. 231-232.

²⁸¹ G. PENSO, *La medicina medievale*, Saronno 1991, pagg. 12-16.

ignora tutto della sua formazione. E' opera in lingua d'*oil* mentre esercitava la sua professione di medico in Francia²⁸².

Il *Livre de physique* è un trattato complesso in cui si affiancano un *regimen*, e una pratica preventiva, in cui si consiglia il modo di conservare al meglio le diverse parti del corpo, un trattato sull'alimentazione e una fisiognomica. E' un'opera eminentemente pratica, rivolta non tanto alla cura delle malattie, quanto all'igiene e alla prevenzione. Nella terza, delle quattro

parti in cui si divide (igiene personale, salute degli organi, dietetica, fisionomica) si passano in rassegna gli alimenti e le bevande, indicandone proprietà e controindicazioni per la salute dell'uomo in questo contesto viene trattata la cervogia²⁸³. Aldobrandino analizzava le birre che venivano prodotte utilizzando cereali come, avena, frumento e orzo, considerava migliori le birre prodotte con l'avena e il frumento perché non causavano gas all'interno dello stomaco e non disprezzava inoltre quelle prodotte con la segale. Denunciava anche le controindicazioni di questa bevanda quali il: mal di testa, l'alito difettoso, era dannosa per i denti, mentre gli effetti positivi erano: l'agevolazione della diuresi, rende l'epidermide bianca e liscia. Questo interesse per lo studio della birra e dei suoi effetti, nel basso medioevo conferma come l'argomento riguardante il suo consumo in Italia fosse argomento degno di discussione²⁸⁴.

²⁸² La sua opera è giunta a noi in circa 68 manoscritti, il trattato fu tradotto in volgare dal notaio fiorentino Zucchero Bencivenni, nel 1310 (Firenze, Biblioteca medicea Laurenziana Ashburnham 1076) e il copista fu il fiorentino Lapo di Neri Corsini.

²⁸³ M. NICOUD, *La dietetica nel medioevo*, et coquatur ponendo, Prato 1998, pagg. 51-52.

²⁸⁴ R.W. UNGER cit., pag. 75.

6.2.2. Trattato di cucina medievale.

Nel dipartimento manoscritti della Biblioteca di Francia a Parigi si trova un trattato di cucina medievale italiano risalente al XIV° sec.d.C., si tratta di una raccolta di ricette intitolato: *Incipit tractatus de modo preparandi et*

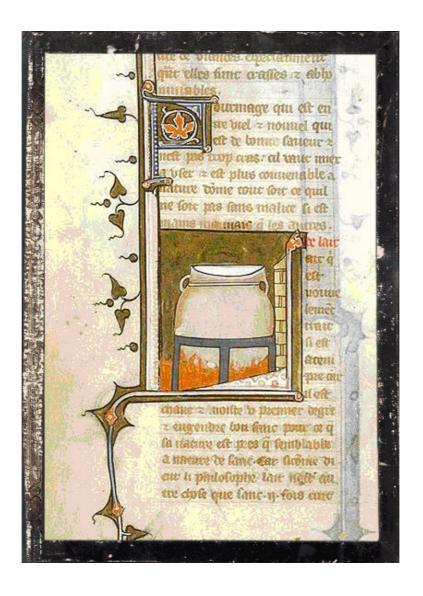


Fig.25. Aldebrandino da Siena, Régime du corps, fine XIII sec. 285

²⁸⁵ Parigi, dipartimento dei manoscritti francesi, 12323 fol. 128*v*. www.expositions.bnf.fr.

condiendi omnia cibaria et potus que communiter comeduntur, et bibuntur, qui

intitulatur ab aliquibus 'Liber de coquina' (fig.26)²⁸⁶.

L'autore nell'introduzione rivelava i motivi di questa sua opera :

[...] E similmente allo stesso modo non penso di tralasciare le bevande adatte con queste verdure e cibi. Sui quali devi sapere la ragione per cui talune bevande sono medicinali, rinvigorenti il fisico umano debole ed inferma [...] vi sono bevande che rafforzano la conformazione umana e rinvigoriscono il corpo, che naturalmente sono il vino e la cervisia [...] Il vino va bene per i vecchi senza forze, per accompagnare cibi freddi e pesci, come similmente la buona cervisia antica [...]. Contiene circa ottanta ricette in alcune delle quali l' anonimo autore italiano faceva riferimento all'utilizzo della birra²⁸⁷:

I-5 Per togliere il gusto vecchio dal vino o dalla birra, prendi due o tre teste di alici che, ben lavate e legate in filo, poni nella botte; subito attraggono tutto il sapore di vecchio su di loro come ventosa il sangue; e questo stato reiterando più volte, lavando e applicando, fino a che tutto il vecchio non sia tirato via²⁸⁸. II-11 Vi sono anche coloro che stemperano tuorli di uovo nel vino o nella cervisia e in questi fanno bollire un po' il predetto agnello diviso a pezzi; il suo intestino e testa ben preparata e lavata fanno bollire in acqua e vino e dopo, una volta bolliti,

Tractatus, pagg. 380-395. "Trattato sul modo di preparare e condire tutti i cibi", Italia, seconda metà del XIV° secolo, Parigi, BnF, Dipartimento dei manoscritti, Latino 9328 fogli 129-133.

Inizio del trattato sul modo di preparare e servire tutti i cibi e bevande che comunemente si mangiano e si bevono, altrimenti intitolato "Libro di cucina". Dalla edizione di M. MULON, "Due trattati inediti di arte culinaria medievale", in "Bollettino filologico e storico del Comitato dei lavori storici e scientifici"; anno 1968: Atti del 93mo Congresso Nazionale delle Società sapienti tenuto a Tours. Volume 1: I problemi dell'alimentazione, Parigi 1971, pagg. 369-435;

²⁸⁷ M. MULON, *Inizio del trattato sul modo di preparare e servire tutti i cibi e bevande che comunemente si mangiano e si bevono, altrimenti intitolato "Libro di cucina"*. Dalla edizione di, "*Due trattati inediti di arte culinaria medievale*", in "Bollettino filologico e storico del Comitato dei lavori storici e scientifici". Anno 1968, pag. 15.

²⁸⁸ I-5 Ad tollendam canitiem a uino uel ceruisia, accipe duo uel tria capita allecium que, bene lota et in filo ligata, in tunellam pone; mox atrahunt totam canitiem ad se uelud uentosa sanguinem; et hoc totiens reiterando, lauando et imponendo, donec tota canities sit ablata.

tagliati a pezzi e fritti bene nel grasso; in seguito mettono condimento di latte di amigdale con zafferano o in altro modo a piacimento²⁸⁹.

IV 10. Buona pozione: scuoti tuorli di uovo *in paraside*, aggiungendo un pochino di vino. Dopo bolli acqua e vino o cervisia e acqua e rimuovi dal fuoco. E metti con il cucchiaio i predetti tuorli di uovo ben agitando²⁹⁰.

V 20. Riduci con la cottura dei frutti, tagliati a rondelle nel burro e stempera con cervisia²⁹¹.

٠

²⁸⁹ II-11 Sunt etiam quidam qui distemperant ouorum uitella uino uel ceruisia et in hiis aliquantulum bullire faciunt predictum agnellum frustratim diuisum; istorum intestina et capita bene preparata ac lota bullire faciunt in aqua et uino et post, decocta, frustratim incisa frixando bene cum sagimine; post imponunt condimentum lactis amigdalarum com croco uel alio modo ad placitum.

²⁹⁰ IV10. Sorbitium bonum: conquassa ouorum uitella in paraside, de uino modicum apponendo. Post, bullias aquam et uinum uel ceruesia in aqua et ab igne remoue. Et impone cum cocleari predicta uitella ouorum bene mouendo.

²⁹¹ V 20. Decoque poma, per rotulas incisa, in butiro et distempera ceruesia.



Fig.26. tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria et potus que communiter comeduntur, et bibuntur, qui intitulatur ab aliquibus 'Liber de coquina' ²⁹².(Appendice G).

Tale documento è di grande importanza perché tratta della birra non solo come alimento, sostanza medicamentosa, o bevanda, ma viene sottolineato il suo

²⁹² Fotografia del manoscritto (Parigi, BnF, Dipartimento dei manoscritti, Latino 9328, fogli 129r-133v)

utilizzo anche come condimento per dare sapore e gusto particolari a diversi piatti, soprattutto di selvaggina. ²⁹³

²⁹³ Su tutto ciò che riguarda le ricette con l'utilizzo di birra: G. CHIARLE, *Conoscere, gustare, collezionare le birre,* Novara 2003, II° vol., pagg. 1- 126.

CAPITOLO VII Birra e vino

7.1 Scontro di tradizioni (fig.27).



Fig. 27. Sine Cerere et Baccho friget Venus. (Senza Cerere-birra- e Bacco-vino- si raffredda Venere). 294

A partire dal secolo X con l'affermarsi del popolo germanico e la creazione di un asse Nord - Sud, la catena alpina assunse un ruolo strategico nella storia d'Europa. Più degli altri il piccolo territorio trentino fu segnato dall'incontroscontro di tradizioni, cultura, economia e forze politiche differenti. La netta divisione fra l'area del vino, mediterranea, e quella della birra, nordica, germanica, estesa alle etnie slave, finniche, baltiche, veniva a definirsi in modo completo durante questo periodo, con le invasioni barbariche che realizzarono il

²⁹⁴ L'incisione rappresenta Venere abbracciata da Cerere con una cornucopia ed un falcetto e da Bacco con un grappolo d'uva nella sinistra che Cupido tenta di prendere. Hubert Goltzius (Van Loo 1526 - Bruges 1583) epoca 1560. misure mm 228x200 tecnica bulino e acqua forte. www.museimazzucchelli .it.12/08/2006.

diretto confronto fra usi alimentari nordici e usi meridionali. Il Sud Europa considerava la birra una bevanda inferiore e barbarica: tuttavia non la esclude totalmente dalle proprie abitudini alimentari, almeno come forzata alternativa del vino. Così in una regola conventuale, quella di Crodegango, vescovo di Metz, è detto che, se il vino scarseggia, i canonici bevano della *cervisia*, *si vero contigerit quod vinum minus fuerit [...] de cervisia [...] consolamentum facian²⁹⁵. Era un fatto comune in tutta Europa che i frati dei conventuali producessero birra nelle abbazie²⁹⁶. Nel Nord*

Europa non veniva disprezzato il vino, ma a causa della difficile coltivazione della vite e gli alti costi di trasporto, la Chiesa concedeva ai monasteri la produzione della birra e le persone si concentravano sulla produzione di questa bevanda, soprattutto nelle zone e nei periodi in cui il vino scarseggiava o aveva costi elevati²⁹⁷. Trattati di medicina come il *Regimen sanitatis* della scuola salernitana, ricette culinarie, ed altri documenti che attestano la produzione di birra, riflettevano, per i territori meridionali e in particolare per la penisola italica, una coesistenza di vino e birra²⁹⁸.

²⁹⁵ M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medio Evo*, Napoli 1976, pagg. 60 - 93.

²⁹⁶ Oggi restano in funzione sei birrerie conventuali in Germania e una ventina hanno mantenuto il diritto di fregiarsi ancora dell'attributo, *Klosterbrauerei*, ovvero birreria conventuale, una specie di patente di lunga tradizione e serietà, pur essendo la gestione passata a proprietari laici: T. ZANGRANDO, M. MARCONI, *Il libro della birra*, Bologna 2002, pag. 9. A Lanciano, nel cuore dell' Umbria, è attiva la birreria dell'antico monastero di San Biagio: la documentazione scritta parla di questo luogo a partire dal 1333, anche se gli esperti sostengono che le sue origini siano ancora più remote. l'orzo utlizzato per la produzione di birra viene coltivato vicino al monastero. Nonostante non si sia ancora trovata documentazione certa sulla produzione di birra nel medioevo da parte di questo monastero, i monaci ricercano documentazione per confermare tale produzione: F. CORIA, G. RADOLFI, *Birra e piccoli piatti, grandi abbinamenti*, 2006 Firenze, pag. 70.

²⁹⁷ R.W. UNGER cit., pagg. 76-77.

²⁹⁸ Cfr. cap. 6.2. pag. 133.

7.2. Birra e vino coltivazione e commercio.

Fino al XIII sec., a causa della difficoltà, pericoli e costi del commercio nonché la deperibilità del vino e della birra, la coltivazione di uva e dei cereali per la produzione di queste bevande veniva effettuata – s'è anticipato - prevalentemente *in loco*; nonostante questo si diffusero in tutta Europa, ma con delle differenze: in Inghilterra, come in Germania, e in altri paesi del Nord, la coltivazione della vite ebbe scarsa fortuna, così come in Italia la produzione di birra: questo almeno finchè non incominciò lo sviluppo frenetico dell' "industria" della birra luppolata nel Nord Europa in

concomitanza con l'evolversi del commercio²⁹⁹. Lo sviluppo delle vie di comunicazione, ed in particolar modo la navigazione dei grandi fiumi, ebbe un effetto stimolante sulla viticoltura che non mirava solo a coprire il fabbisogno locale in Italia; la coltivazione della vite nelle regioni a nord delle Alpi e dei Pirenei raggiunse durante il Basso Medioevo una grande espansione, nonostante la bevanda più consumata continuasse ad essere la birra. Allo stesso modo, sfruttando le vie del commercio anseatico, la birra giunse in Italia dove era famosa – s'è anticipato - la birra luppolata prodotta nella città di Einbeck³⁰⁰. Alla fase di espansione e di intensificazione della viticoltura durante i secoli centrali del medioevo seguì localmente già agli inizi del XIII secolo, in misura maggiore poi nel corso dei secoli XIV e XV uno sviluppo divergente, con caratteri diversi da regione a regione e che fino ad oggi non è ancora stato al centro di studi esaustivi³⁰¹. Si moltiplicarono gli indizi di un abbandono dei vigneti nei paesaggi vinicoli lungo il corso della Mosella e del Reno³⁰². La riduzione delle aree coltivate toccò in modo particolarmente grave quegli appezzamenti che davano uva di scarsa qualità e che spesso registravano la perdita totale del raccolto. Sta di

fatto che, non da ultimo a causa di un peggioramento del clima a nord delle Alpi, si creò una distinzione molto più netta di quanto non lo fosse stata nei secoli precedenti tra le regioni in cui si preferiva il vino e quelle in cui si bevevo invece soprattutto la birra³⁰³. Gli sviluppi accennati non hanno un'unica spiegazione, ma furono certamente il risultato dell'interazione di tutto un complesso di fattori, alcuni dei quali di carattere specificatamente regionale. Accanto alle ripercussioni immediate, come guerre, epidemie e ripetute annate di scarso raccolto, svolsero un ruolo determinante le variazioni demografiche, climatiche e congiunturali di lunga durata con le loro conseguenze sui prezzi ed i salari, come anche le trasformazioni nei contratti agrari, nei rapporti di proprietà e nelle strutture del

²⁹⁹ R.W. UNGER cit., pag. 74.

³⁰⁰ Cfr. Cap.5.1.3. pag. 99.

³⁰¹ O. VOLK, Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter, Stoccarda 1993, pagg. 49.

³⁰² M. MATHEUS, Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter, Mainz1997, pag. 518.

 $^{^{303}}$ O. VOLK cit., pagg. 63 - 64.

commercio. Anche i mutamenti delle abitudini di consumo non rimasero privi di conseguenze. Fu così che nel tardo medioevo la birra di luppolo si affermò in molti luoghi a discapito della birra di *gruyt*, prodotta sulla base di una mistura di spezie, ma più facilmente deteriorabile rispetto a quella di luppolo. La recessione nel corso del XV secolo del commercio vinicolo e la flessione in negativo della curva di consumo di vino a Colonia, ad es., si può spiegare con il forte incremento del consumo di birra luppolata³⁰⁴. Anche a Norimberga, così come nella Franconia centro-settentrionale, durante il XV secolo si può osservare un

mutamento delle abitudini di consumo a favore della birra. In Baviera un'ordinanza del 1493 consentiva infine esclusivamente l'utilizzo del luppolo come additivo per la birra³⁰⁵. In altre zone tradizionalmente vinicole la birra si affermò nelle mescite solo in annate in cui la vendemmia non era sufficiente a coprire il fabbisogno della popolazione. Diverse città la cui economia dipendeva dalla produzione vinicola, i signori territoriali si adoperavano per proteggere la viticoltura nei confronti della concorrenza di altre bevande alcoliche per mezzo di particolari agevolazioni o misure protettive. È possibile individuare una serie di elementi che rappresentarono un indizio di una notevole capacità di adattamento a condizioni in continuo mutamento: parallelamente al fenomeno della perdita di aree coltivate a vite si registra, anche se solo a livello locale, un intensificarsi della viticoltura in zone particolarmente adatte ³⁰⁶. In particolare le aziende vinicole di grandi produttori laici ed ecclesiastici si distinguono per gli sforzi da essi compiuti per migliorare qualitativamente sia la coltivazione della vite sia la vinificazione. Il vino risulta quindi da simili testimonianze un prodotto di larghissimo consumo dell'Italia del IX secolo. La principale sede di informazioni, tra i testi normativi, circa l'incidenza della coltivazione della

vite nell'agricoltura e di cereali per la birra di età carolingia, ancora una volta è costituita dal *Capitulare de villis*, è teso a regolare, la corretta gestione delle *villae* nelle varie regioni dell'impero; sui settanta capitoli, almeno nove (capp. 5, 8, 16, 22, 24, 45, 48, 62, 68.) offrono disposizioni circa la coltivazione delle viti e la produzione del vino, e tre (capp. 34, 41, 45.)³⁰⁷ riguardano la produzione della birra e la coltivazione dei cereali per la sua produzione³⁰⁸.

7.3. L'affermarsi della birra e del vino nella storia

105

³⁰⁴ F. IRSIGLER, La posizione economica della città Colonia nel XIV e XV., Wiesbaden 1979, pag.241.

³⁰⁵ Le spezie importate da Genova e Venezia; in molti luoghi la birra luppolata incontrò, la resistenza di chi deteneva i diritti per la produzione del gruit. Sulla diffusione del consumo della birra di luppolo nella zona dell' Europa Occidentale cfr., *Idem*, "*Ind machden alle lant beirs voll*". *Zur Diffusion des Hopfenbierkonsums im westlichen Hanseraum*, in *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*, a cura di G. WIEGELMANN, New York 1996, pagg. 377-397.

³⁰⁶ M. MATHEUS cit., pag 520.

³⁰⁷ R.W. UNGER, cit., pag. 26.

³⁰⁸ Cfr., Cap 2.1.1. pag. 35.

Le origini del vino come per la birra si perdono nella preistoria. ³⁰⁹. I greci furono i primi a produrre su ampia scala vino. I costumi greci, come il consumo di vino, erano considerati degni d'imitazione da parte di altre culture. Il vino spodestò la birra e divenne la bevanda più civilizzata e ricercata³¹⁰.

I romani elevarono il vino simbolo della differenziazione sociale un segno della ricchezza e dello *status*³¹¹.

Nel IV secolo la religione cristiana si affermò come culto ufficiale dell'impero e fin da allora si delineò come testimone ed erede, sotto molti aspetti della cultura latina oltre che dell'ebraica. Nato e cresciuto in un ambito di civiltà prettamente mediterraneo, il cristianesimo non aveva tardato ad assumere come simboli alimentari e come strumenti del suo culto proprio i prodotti che di quella civiltà costituivano la base materiale e ideologica: appunto il pane e il vino assunti, dopo non poche controversie, al ruolo di alimenti sacri per eccellenza, immagine e strumento del Miracolo Eucaristico³¹².

Il vino, simbolo del sangue di Cristo, era naturalmente oggetto di attenzione da parte della chiesa, ma molto apprezzato anche per ragioni profane da laici. La liturgia eucaristica, pur non richiedendo una grande quantità di vino, lo fece conoscere presso tutte le popolazioni europee chi non poteva produrlo per ragioni climatiche lo otteneva attraverso le innumerevoli vie commerciali³¹³. A

³⁰⁹ F.CONTI, Il verdicchio di Matelica attraverso i secoli: percorso storico della viticoltura nel territorio di Appenninica, Matelica 1999, passim; i greci erano laculla del pensiero occidentale; Tucidide, scrittore greco del V secolo a.C., fra i più grandi storici di ogni tempo, scriveva:" I popoli del Mediterraneo hanno cominciato ad emergere dalla barbarie quando hanno iniziato a coltivare ulivi e viti".

³¹⁰T. STANDAGE, Una storia del mondo in sei bicchieri, Torino 2005, pagg. 34-56.

³¹¹ *Idem*, cit., pag. 56.

³¹² *Idem*, cit., pag 110.

³¹³ J.P. ARNOLD. Cit., pagg. 92 – 94.

causa degli alti costi, nell' Europa del Nord, non riuscì mai a sostituirsi alla birra, per es. in Amburgo il rapporto tra vino e birra era di 14 a 1, mentre in Cracovia addirittura 19 a 1; inoltre il vino aveva problemi d'infezione e deterioramento, doveva essere consumato quando ancora era giovane, mentre la birra in parte poteva percorrere tragitti molto più lunghi

grazie all'utilizzo del luppolo (a partire dal XIII sec.) e aveva un costo assai inferiore³¹⁴. L'estesa sopravvivenza della cultura mediterranea del vino, abbastanza radicata da resistere alla scomparsa dei suoi genitori greci e romani, nonché il suo stretto legame con il cristianesimo, contribuirono a preservare la cultura e la sua diffusione in grandi quantità a discapito della birra. Secondo la Bibbia il primo miracolo di Cristo, al principio del suo ministero, fu la trasformazione di sei giare d'acqua in vino. Il bisogno di vino per la comunione della Chiesa cristiana svolse un ruolo importante nel mantenimento della produzione di vino durante il periodo medievale persino in zone inadatte come l'Inghilterra, che ne produceva poco, cattivo ma necessario per la S. Messa o era costretto ad importarlo quanto bastava per la chiesa e qualche "amatore". Lo sviluppo della birra di qualità luppolata rese possibile non solo un enorme sviluppo dell'industrie e del mercato birrario, ma anche l'erosione graduale del mercato del vino non solo nel Nord Europa, ma anche nel sud e in Italia dove si può suppore che vi fosse, almeno teoricamente, una scelta di preferenza tra le due bevande³¹⁵. In Italia, nonostante si esaltassero alcune proprietà medicamentose

³¹⁴ *Idem*, pag. 74.

³¹⁵ *Idem*, pag. 75.

della birra, la si riteneva comunque inferiore in confronto alle qualità medicamentose del vino³¹⁶.

Gran parte di ciò che è oggi noto sui cibi e bevande del medioevo deriva da registri di spesa per la cucina di monasteri o da documenti concernenti forniture delle corti. Nel Trecento, come nella maggior parte degli altri secoli – ed ere, i pasti dei poveri erano una categoria a sé, consistevano soprattutto in pane nero di segale, orzo e farina mista di frumento, farro, segale, piselli, fagioli ed altri sia cereali - più spesso – sia legumi e magari formaggio - potevano mangiare carne, pesce e birra prodotta nella loro piccola terra in concessione³¹⁷. Anche in anni di prosperità v'era sempre un periodo dell'anno, negli ultimi mesi invernali, in cui non cresceva nulla e gli esseri umani rischiavano di languire, malati a causa della loro dieta priva delle vitamine e proteine essenziali. In tali mesi il pasto migliore che una massaia di campagna era in grado di preparare poteva ridursi a non più che pane e birra, a volte con un pezzo di carne salata di maiale o più spesso, uno stufatino di cavoli invernali oppure di cavolo cappuccio – o di erbe simili - o di cipolla³¹⁸. Il senso di distinzione tra il cibo dei ricchi, dei poveri e dei singoli paesi fu intensificato piuttosto che attenuato dalle relazioni dei viaggiatori che percorrevano le varie vie del commercio che influì, notoriamente, sulla disponibilità di molti ingredienti usati nelle cucine sia del Nord sia del Sud³¹⁹.

³¹⁶ *Idem*, pagg. 75 – 77. Per l' uso della birra nella medicina in Italia, vedi Cap. VII.

³¹⁷ R. TANNAHILL cit., pag. 224.

³¹⁸ *Idem*, pag. 226.: Se non era pochissimo era sufficiente per sopravvivere.

³¹⁹ *Idem*, pag 112.

Che cosa si cucinasse nei calderoni che rimanevano appesi quasi in permanenza sopra del fuoco nelle capanne dei contadini come nelle dimore signorili, rimane argomento di pura congettura. Nella documentazione dettagliata dei cibi in Europa tra l'epoca romana e il XII secolo esiste una grave lacuna e, per una volta tanto, i cibi dei ricchi sono documentati in maniera insufficiente come quelli dei poveri. Da fonti come archivi amministrativi, inventari e documenti ecclesiastici, per es., emerge una quadro di una società frugale, disseminata su gran parte dell'Europa a Nord delle Alpi, che si nutriva per la maggior parte dell'anno di pane, acqua, birra ed un companatico cucinato nel calderone. Il pane del contadino veniva spesso cotto nel forno del signore del feudo per obbligo o per libera scelta³²⁰.

Sovrapposizioni del consumo delle bevande si registrarono in numerose regioni, con largo coinvolgimento degli stessi contadini e dei ceti popolari³²¹.

Quando i barbari fecero irruzione nell'impero e a poco a poco se ne impadronirono prendendo in mano le redini del potere, la loro cultura anche alimentare, ovviamente, si affermò come spesso accade ai vincitori. Cacciare, pascolare nel bosco, produrre birra non furono più ritenute attività sconvenienti ed incivili. Nello stesso tempo però, anche la tradizione agricola

e vinicola romana si diffuse tra i "barbari", sia per il prestigio che quella tradizione comunque conservava, sia tramite la fede cristiana essa stessa

³²⁰ Su tutto ciò: G. CHERUBINI, l'Italia rurale del basso Medioevo, Roma – Bari 1985, pag. 136.

³²¹ J.L. FlANDRIN, M. MONTANARI, *Storia dell'alimentazione*, Roma - Bari 1996, pag. 332.

emergente ed accettata anche dai "barbari" nei primi secoli del medioevo. Le abitudini nel bere degli europei moderni andarono lentamente modificandosi, ma si sono cristallizzate durante il primo millennio e sono state determinate ampiamente dalla portata dell'influenza greco-romana e dal cristianesimo³²².

³²² S. KATZ, M. VOIGT, *bread and beer: the early use of cereals in the human diet.* Expedition 1986 pagg. 23-34: oggi i *leader* mondiali della produzione di vino sono Francia, Italia e Spagna; i Paesi dove si consuma più birra invece considerati dai romani parte del territorio dei barbari sono: la Germania, l'Austria, il Belgio, La Danimarca, la Repubblica Ceca, La Gran Bretagna e l'Irlanda.

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE Generalità. Il percorso seguito dalla presente tesi prende l'abbrivio da un interesse del tutto personale che ha stimolato e spinto chi scrive ad approfondire questo argomento. La passione per tutto ciò che gravita intorno al mondo della birra, in

particolar modo per la produzione, storia ed evoluzione, ha messo in evidenza una lacuna di informazioni relative al periodo storico medievale preso in considerazione nel Centro Nord-Italia, per cui s'è in parte cercato di colmare questo vuoto, per cui gran parte del lavoro è stato rivolto a rintracciare quante più possibili sorgenti di informazione, chiarirne e strutturarne l'importanza, identificare i relativi contatti.

La trattazione condotta nel corso dei capitoli che precedono consente di procedere alla formulazione di alcune considerazioni di ordine conclusivo specifiche.

La storia della birra nei tempi antichi trova testimonianze da sorgenti quali l'archeologia, paleobotanica, paleografia ed altro (nel caso specifico il riferimento è al ritrovamento archeologico di Pombia del VI sec. a.C.³²³): grazie a questo si riesce a tracciare, se non la sua precisa data di "invenzione", certo la sua evoluzione. Invece per quanto riguarda il Nord e Centro Italia nel Basso Medioevo, le notizie si fanno evanescenti e difficilmente tracciabili, sino ad una nuova luce al tempo del ritorno protoindustriale a partire dall'età Napoleonica.

La ricerca di testimonianze sulla presenza della birra si è comunque rivelata estremamente difficoltosa, in quanto anche quando qualche traccia veniva identificata, i riferimenti cui era legata non erano più reperibili ai giorni d'oggi, in quanto le organizzazioni, strutture, associazioni, ne avevano perso la memoria storica. In quasi tutti i casi si è assistito, però, ad un effetto "domino" tra spunti, notizie, cenni, anche solo parole che hanno offerto l'opportunità di ricerche successive.

.

³²³ Cfr. Cap. 1.7. pag. 25.

Fonti informative, metodologia.

Inizialmente la ricerca si è focalizzata su l'incontro-scontro fra mondo romano e mondo germanico nel periodo medievale, riferendolo specificatamente alle bevande tradizionali delle due popolazioni, da una parte la cultura del vino propria della nostra Penisola, rafforzata dall'affermarsi della religione Cristiana, dall'altra quella della birra, tipica delle genti "barbare" del Nord. In effetti, come riportato da vari testi, le due bevande non rappresentavano solamente differenze di gusto, ma assumevano significati di forte carica ideologica, culturale e religiosa. La birra simbolo delle culture non romane, ma anche centro di ritualità pagane che le gerarchie cristiane combatterono duramente, venne comunque prodotta e consumata nel Centro-

Nord Italia e si affermò in questo periodo. Le testimonianze di tale produzione sono state ricercate attraverso lo studio di usi e costumi delle popolazioni germaniche in Italia: i Longobardi, soprattutto a Pavia dove grande era il consumo di birra, il Capitulare de villis³²⁴ di Carlo Magno, ove si tratta dell'igiene durante la birrificazione, Federico Barbarossa e il suo grande amore per la birra, Lorenzo il Magnifico e il consumo di birra alla sua corte, Luigi Pulci che ne consigliava gli abbinamenti culinari e la citava nei poemi, il Papa tedesco Clemente V, grande estimatore di cervogia, le festività dove era offerta gratuitamente birra, come in occasione del matrimonio tra Massimiliano I d'Asburgo e Bianca Maria Visconti. Conseguentemente vino e birra continuarono a contrapporsi per tutto il medioevo. Tuttavia, sino all'inizio dell'Era Moderna

³²⁴ Cfr. Cap. 2.1.1. pag. 35.

propriamente detta, in Italia si produsse birra a livello locale e artigianale. Si trattò di produzioni discontinue, legate a fattori strettamente temporanei e locali, ma questo non impedì che, in alcuni casi, venisse usata nel pagamento di prestazioni lavoratove, come dimostrato da un documento risalente al 985 della Val Pusteria, dove si trova l'elenco della decima di un maso: *X situle vini et XX situle cerevisie*³²⁵. Questi primi documenti analizzati dimostrano l'effettiva coesistenza in Italia di vino e birra e il consumo di quest'ultima, sia pure in dosi inferiori rispetto all'antagonista, da tutte le classi sociali.

Un secondo spunto di ricerca ha preso consistenza dalle informazioni di natura storica provenienti dalle Abbazie ed, in generale, dalle fonti ecclesiastiche. Nel primo medioevo la birra fu prodotta solamente in ambito familiare: non esisteva una produzione "industriale", nessuno aveva cereali in *surplus* per permettersi un'elevata produzione e un commercio esteso di questa bevanda. La produzione su vasta scala, nell'Europa medievale, iniziò all'interno dei monasteri nati tra l'VIII e il IX secolo, con loro si perfezionò il metodo di produzione e la tecnica di birrificazione. Gli impianti di fabbricazione di birra nei monasteri assicuravano la produzione di birra per monaci i viandanti e pellegrini, ma permettevano la vendita della birra prodotta e garantivano un'indipendenza economica. La Chiesa concedeva tale produzione soprattutto nelle zone e nei periodi in cui il vino scarseggiava o aveva costi elevati. In particolare si è riscontrato un diretto rapporto con la birra o con la sua produzione nei seguenti monasteri di S. Gallo - Abbazia di Montecassino - Abbazia di Bobbio - Abbazia di Monte Maria - Monastero II monastero ospizio di S.

-

³²⁵ Cfr. Cap. 4.1. pag. 81.

³²⁶ Cfr. Cap. 3.2. pag. 65.

Pietro - Monastero di San Biagio. Ulteriori monasteri contattati non hanno risposto o si è ormai persa la memoria storica, mentre altri minori hanno contribuito in vari modi ad ulteriori cammini di ricerca. Alcuni di questi ultimi portavano a notizie non direttamente riferibili al Medioevo, ma comunque interessanti come

rivelazione dell'attenzione attuale in certi ambienti legati alla Chiesa al fenomeno della birra, il tutto scritto in latino, incluse lettere *e-mails*, come ad es.: *De laude cervisiae*, scritta dal monaco austriaco Martinus Zythophilus e inviatami direttamente dal Vaticano³²⁷. Il risultato di tali contatti ha portato come conclusione l'effettiva produzione di birra nel medioevo anche in alcuni monasteri italiani, ed un suo utilizzo non solo come bevanda nutriente per monaci, pellegrini e malati, ma anche come bevanda da offrire ad ospiti illustri e in alcuni casi con effetti curativi.

Nel corso delle ricerche chi scrive si è imbattuto in due xilografie di un autore anonimo veneziano, intitolate "Del modo di preparare l'orzo e l'altre biade per cuocere la cervosa" e "De la decozzione de la cervosa, in diversi modi"³²⁸, a dimostrazione che in Italia non solo erano ben conosciuti tutti i processi produttivi per ottenere la birra, ma anche le diverse tecniche per ottenere varie tipologie di questa bevanda secondo i gusti diversi.

Le ricerche si sono indirizzate inoltre sul commercio medievale quali la Lega Anseatica, corporazioni e fiere, ma in particolare si è cercato di dimostrare l'esistenza non solo di consumo e produzione in Italia, ma anche l'importazione delle birre più rinomate, come nel caso del commercio di birra

instauratosi, in particolare, con la città tedesca di Einbeck³²⁹.

³²⁷ Appendice H.

³²⁸ Cfr. Cap. 4.2. pag. 83.

³²⁹ Cfr. Cap. 5.1.3 pag. 99.

Infine si è studiato il legame che univa la produzione di birra e la medicina in Italia, riportando alcuni casi dove la birra faceva parte delle bevande considerate medicamentose, come il *Regimen Sanitatis* della nota scuola salernitana, il trattato sull'alimentazione *De flore dietarum* e il trattato *Le règime du corps* di Aldobrandino da Siena³³⁰.

Come si può evincere dalla Bibliografia, molti libri riguardanti il fenomeno della birra sono stati consultati, anche se pochissimi, come già detto, rilevanti per il luogo e periodo storico sotto esame. Molta bibliografia è di origine straniera, ed in alcuni casi anche di oltre oceano³³¹. Anche *Internet* ha dato il suo contributo sia di carattere informativo, sia di indirizzo per successive azioni, inclusi musei consultabili per via telematica³³² e biblioteche telematiche³³³, nonché vari siti italiani ma sopratutto stranieri inerenti all'argomento e possibilità di contattare persone e istituti direttamente via *Internet*.

La difficoltà maggiore, quindi, è stata quella di "cucire" tutte queste

informazioni frammentate e con disarmonici gradi di dettaglio in un quadro che potesse rappresentare un'analisi per quanto possibile coerente e motivata. Si considera questo lavoro solo un punto di partenza e tutt'altro che d'arrivo, sperando di sviluppare discussioni efficaci per approfondire l'argomento in esame. Dal materiale raccolto si potrebbe concludere che la birra, in Italia, non è mai stata – e non lo è ancora – una bevanda utilizzata ad ampio spettro come il vino, ma che non ha mai abbandonato l'Italia. Non si sono rinvenuti studi specifici e quindi molto ancora, con buona presunzione e probabilità, ci sarà da analizzare e scoprire.

-

³³⁰ Cfr. Cap. 6.2.1. pag. 134.

³³¹ J. P. ARNOLD, *Origin and history of beer and brewing*, Chicago 1911; R.W. UNGER, *Beer in the middle ages and the renaissance*, Philadelphia 2004, Università di Pennsylvania.

³³² Agropolis Museum, Museo di Torino, Musei Mazzuchelli.

³³³ Casanatense, Augustana, Norimberga, Laurenziana, Wikipedia.

BIBLIOGRAFIA

FONTI RIFERITE A CHI SCRIVE

ARNAUD M., TORNAY H., (lettera) Monastero ospizio di San Bernardo, 28/02/2007.

FREUNDORFER M., (lettera) *Latinitas commentarii linguae latinae excolendae*, Vaticano, 31/10/2006.

PAOLETTI P., RODOLFI G., (lettera) Monastero – agriturismo - birrificio San Biagio, 09/02/2007.

TRAUNER B., (lettera) Monastero di Santa Maria - Castello di Malles, 12/02/2007.

FONTI EDITE

Acta Tirolensia, a cura di: O. REDLICH, Innsbruck 1973.

Codice Hammurabi , HAMMURABI, a cura di: L.TORRE, Napoli 2004.

Geografia, STRABONE, a cura di: A.M. BIRASCHI, Milano 1988.

Journal d'un bourgeois de Paris: de 1405 à 1449, a cura di: C. BEAUNE, Parigi 1990.

M.G.H., a cura di: G.H. PERTZ, Hannover 1835.

Morgante, L. PULCI, a cura di: E. PICCOLO, Napoli 2000.

Naturalis historia, GAIO PLINIO SECONDO (Plinio il vecchio), a cura di: G.B. CONTE, Torino 1982-1988.

Physica, Hildegard von Bingen, a cura di: P. THROOP, New York 1998.

Storia dei Longobardi , P. DIACONO, a cura di: L. CAPO, Milano 1992.

ENCICLOPEDIE

Enciclopedia della birra, a cura di: BERRY V., Vercelli 1999.

DIZIONARI

DU CANGE D., Glossarium mediae et infimae latinitatis, T. IV, Graz (Austria) 1954.

STUDI

AA.VV., Francia, T.C.I., Milano 2005.

ALESSIO G.C., Dall'eremo al cenobio. La civiltà monastica in Italia dalle origini all'età di Dante, Milano 1987.

ANDREOLLI B., FUMAGALLI V., MONTANARI M., Le campagne italiane prima e dopo il mille, Bologna 1985.

ARCHETTI G., De Censura potus – Il vino dei monaci nel Medioevo, Milano 2003

ARCHETTI G., La civiltà del vino, Brescia 2003.

ARNOLD J. P., *Origin and history of beer and brewing*, Chicago 1911.

BARBAGALLO C., Storia universale, Vol.III, Napoli 1947.

BERNAL J.D., Science in history, Londra-New York 1954.

BLOCH M., *Lavoro e tecnica nel Medio Evo*, Roma-Bari, [ristampa del 2005].

BOILEAU E., Le livre des Mètiers, Parigi 1879.

BOTTERO L., La birra artigianale, Torino 2005.

BUONGIORNO M., *Il grano a Genova nel tardo medioevo*, in "Nuova Rivista Storica", a. II, Milano 2000, f. LXXXIV, pagg. 393-402.

C.A.I. MONDOVÍ, Pietre di ieri, civiltà contadina nelle Alpi liguri, Mondovì 1981.

CAMPORESI P., Il formaggio maledetto, Milano 1985.

CANTALUPO P., Quaderno di Annali Cilentani, Acciaroli (SA) 1992.

CARDINI F., Per una storia a tavola, Firenze 1994.

CASTRONOVO V., L' agricoltura e la società rurale nel Medioevo, Torino 1977.

CASTRONOVO V., Storia dell'economia mondiale, Roma 1990.

CAUCCI P., Guida del Pellegrino di Santiago, Milano 1989.

CHERUBINI G., *l'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma – Bari 1985.

CHIARLE G., Conoscere, gustare, collezionare le birre, Novara 2003.

CICCONE G. - POLIZZI S., *Porto Pisano e il Porto di Livorno nel Medioevo*, in "Studi Livornesi", II, 1987.

CIPOLLA C., Storia economica dell'Europa pre-industriale, Bologna 1997.

COLOMBO M., Le vie di comunicazione storiche nel Canton Ticino, Berna 2006.

CORTESE M.E., *Un tipo senza tante pretese,* in rivista "Medio Evo", Roma dicembre 1999, n°12.

CONTI F., Il verdicchio di Matelica attraverso i secoli: percorso storico della viticoltura nel territorio di Appenninica, Matelica 1999.

CORIA F., RADOLFI G., Birra e piccoli piatti, grandi abbinamenti, Firenze 2006.

DAVISO DI CHARVENSOD M. C., I pedaggi delle Alpi occidentali nel Medio Evo, Torino 1961.

D'EER M., La Bière, St.Laurent 1998.

D'EER M., Ales, lager et lambics, La Bière, Québec 2000.

DABOVE L., GURIOLI M., La birra dove, Novara 2005.

DELORT R., La vie au Moyenne Age, Losanna 1972.

DELORT R., La vita quotidiana del Medio Evo, Roma-Bari 1989.

DRUMMOND J.C., WILBRAHAM A., A history of five centuries of english diet, Londra 1939.

DUBY G., L'economia rurale nell'Europa medievale, Bari 1966.

FIANDRIN L., MONTANARI M., Storia dell'alimentazione, Roma - Bari 1996. FRANCHI R., MONTI D., San Gottardo-itinerari d'arte e natura, Varese 2006.

FRITTAJON M., KORAKAKIS G., GAIATTO M., GERARDI M., Organizzazione della produzione e del commercio (sec. XIV-XVI), Venezia 2002.

GAMBARI F.M., Del vino d'orzo La storia della birra e del gusto sulla tavola a Pombia, in: Atti dei convegni "Cervisia. La birra nell'archeologia e nella storia del territorio", Pombia 13/4/2003, "Spuma Cervisiae, La birra nella tradizione novarese del banchetto, dai dati archeologici ad oggi", Pombia 19/9/2004, Pombia 2005.

GASPARRI S., La cultura tradizionale dei Longobardi, Spoleto 1983.

GEREMEK B., La pietà e la forca. Storia della miseria e della carità in Europa, Roma/Bari, 1995.

GHERLI F., La regola sanitaria salernitana, Roma 1993.

GIARDINA A., SABATUCCI G., VIDOTTO V., *Il medioevo*, Roma-Bari 1990.

GIOFFRÉ D., Il mercato degli schiavi a Genova nel XV secolo, C.S.F.S,11, Genova 1971.

GRASELLI G.M., TARALLO P., *Monasteri d'Italia*, Alessandria 2003.

GREGOIRE R., MOULIN L., OURSEL R., *La civiltà dei monasteri*, Milano, 1998.

HEERS J., L'Occident aux XIVe et XVe siècles, Parigi 1979.

IRSIGLER F., La posizione economica della città Colonia nel XIV e XV., Wiesbaden 1979.

JARNUT J., Storia dei longobardi, Torino 1995.

KAHN, ROSSI M., Catalogo della Mostra, *Itinerari sublimi*, Milano 1998.

KATZ S., VOIGT M., bread and beer: the early use of cereals in the human diet. Expedition 1986.

KEEN M., Storia dell'Europa Medioevale, Milano 1988.

KRAMER N., I sumeri agli esordi della civiltà, Verona 1958.

KRISTELLER P.O., Studi sulla Scuola Medica Salernitana, Napoli, 1986.

KUNZE W., *Technology brewing and malting*, Berlino 1999, pagg. 40-43.

LA PENSEE C., PROTZ R., *India Pale Ale*, CAMRA Books, 2001.

LE GOFF J., La civiltà dell'occidente medievale, Torino 1981.

LEVENTHAL J., Birra, Bologna 2000.

LOPEZ R. S., La nascita dell'Europa, Torino 1966.

MALANIMA P., Economia preindustriale: mille anni dal IX al XVIII, Milano 1995.

MATHEUS M., Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter, Mainz1997.

MCNEILL W.H., La peste nella Storia-Epidemia, morti e contagio dall'antichità all'età contemporanea, Torino 1981.

MELIS F., Aspetti di vita medievale, Firenze 1962.

MELIS F., I vini italiani nel Medioevo, Firenze 1984.

MELUCCO VACCARO A., I Longobardi in Italia, Milano 1982.

MILIS L.J.R., Monaci. Angeli e Uomini, Genova 1992.

MONTANARI M., L'alimentazione contadina nell'Alto Medio Evo, Napoli 1976.

MONTANARI M., Campagne medievali, Torino 1984.

MONTANARI M., La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa, Bari 1993.

MONTANARI M., Il cibo come cultura, Roma - Bari 2004.

MONTANARI M. – SABBAN F., Atlante dell'alimentazione e della gastronomia, 1° vol., Risorse scambi costumi, Torino 2004.

MOULIN L., Manger et boire (La bière: une invention mediéévale), Parigi 1990.

MULON M., *Due trattati inediti di arte culinaria medievale*, in "Bollettino filologico e storico del Comitato dei lavori storici e scientifici"1968; atti del 93mo Congresso Nazionale delle Società sapienti tenuto a Tours, volume 1: "*I problemi dell' alimentazione*", Parigi 1971.

MUZZARELLI M.G. - RE L., *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia*, Bologna 2005.

NICCOLINI ADIMARI F., Il libro della birra, 1975 Milano.

NICOUD M., La dietetica nel medioevo, et coquatur ponendo, Prato 1998.

ORLANDI M., Vino e salute, Pavia 2005.

PENCO G., Storia del Monachesimo in Italia, Milano 1968.

PENSO G., La medicina medievale, Saronno 1991.

PEPE G., Il medioevo barbarico d'Italia, Torino 1966.

PEYER H.C., Viaggirare nel medioevo.Dall'ospitalità alla locanda, Bari 1990.

PICASSO G., PIANA G., MOTTA G., A pane ed acqua. Peccati e penitenze nel Medio evo. Il "penitenziale" di Burcardo di Worms, Milano 1998.

PINI A.I., Città, comuni e corporazioni nel medioevo italiano, Bologna 1986.

PIRENNE H., Storia economica e sociale del medioevo, Milano 1967.

RE F., GIORDANO S., Amica birra, Milano 2002.

ROMANINI A. M., Architettura monastica occidentale, Roma 1974.

RUGGINI L., Economia e società nell'Italia annonaria, Bari 1995.

SANTORO LEZZI C., Italia, atlante dei tipi geografici: idrovie, Lecce 2004.

SAPORI A., La mercatura medievale, Torino 1972.

SCARDIGLI P., Dalla cultura orale alla cultura scritta, in MENIS G. C., I Longobardi, Cividale del Friuli 1990.

SEGRE C., MARTIGNONI C., Testi nella storia, Milano 1991.

SEWARD D., Les Moines et le vin, Parigi 1982.

SLICHER VAN BATH B. H., Storia Agraria dell'Europa Occidentale, Torino 1972.

SNYDER S., Birra, Rimini 1997

SPATH G., Birra & Birra, Verona 1999.

SPECKMANN W. D., Bierland Südtirol, Südtirol 1995.

STANDAGE T., Una storia del mondo in sei bicchieri, Torino 2005.

SUNIER J., La fabbricazione del malto e della birra, Roma 1988.

TABACCO G., Egemonie sociali e strutture del potere nel Medio Evo Italiano, Torino 1979.

TANNAHILL R., Storia del cibo, Milano 1987.

TRUM M., Historical brewing signs, Weihenstephan 2006.

UNGER R.W., Beer in the middle ages and the renaissance, Università di Pennsylvania, Philadelphia 2004.

VALLE B. L., *Alcol e medicina di base*, in rivista "Medicina delle tossicodipendenze", Cagliari 2004, a. II, n° V.

VANOSSI L., Appunti storici sul luppolo-industria delle bevande, Torino 1981.

VERDON J., Bere nel Medio Evo, Bari 2005.

VIGUEUR J. C. M., *Tutti di corvée*, in rivista "Medio Evo", Roma luglio 1999, n° 7.

VITOLO G., Medio Evo, Milano 2000.

VOLK O., Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter, Stoccarda 1993.

WHITE L. jr., Tecnica e società nel medioevo, Milano 1976.

WIELGEMANN G., Zur Diffusion des Hopfenbierkonsums im westlichen Hanseraum, in Nahrung und Tischkultur im Hanseraum, New York 1996.

WÜHRER P., Origini e storia della birra, Roma 1958.

YENNE F., Birre nel mondo, Londra 1994.

ZANGRANDO T. - MARCONI M., *Il libro della birra*, Milano 2002.

SITI INTERNET

www.associazioneviafrancigena.com.

www.assobirra.it.

www.ateneodellabirra.it.

www.aton-ra.com.

www.benedictumxvi.va

www.bier.heimbrauen.net.

www.bml.firenze.sbn.it.

www.brepols.net.

www.casanatense.it.

www.catholic-forum.com.

www.comune.cavaso.tv.it

www.comune.perugia.it

www.digilander.libero.it/emcalvino/birra.

www.einbecker.com.

www.erbeofficinali.it.

www.ergweb.de.

www.expositions.bnf.fr.

www.fh-augsburg.de.

www.medicinatossicodipendenze.it.

www.monasterosanbiagio.com.

www.museimazzucchelli.it.

www.museum.agropolis.fr.

www.nuovarivistastorica.it.

www.ora-et-labora.net.

www.progettogea.com.

www.realalesociety.it.

www.st-arnould.com.

www.stgallplan.org.

www.taccuinistorici.it.

www.torinoarte.com.

www.valsesiascuole.it.

www.wikipedia.it.

APPENDICE

A. Il codice Hammurabi.

Leggi da 108 - 121.

108. Se una taverniera tenutaria di una taverna non accetta frumento secondo il peso lordo in pagamento di bevande, ma prende denaro, ed il prezzo della bevanda è meno di quello del frumento, sia condannata e gettata nell'acqua. 109. Qualora cospiratori s'incontrino nella casa di una taverniera tenutaria di taverna, e questi cospiratori non sono catturati e consegnati alla corte, la taverniera tenutaria di taverna sia messa a morte. 110. Qualora una "sorella di un dio" apra una taverna, o entri in una taverna per bere, questa donna sia arsa viva. 111. Qualora una tenutaria di locanda serva sessanta ka di bevanda usakani a un cliente ella riceva cinquanta ka di frumento al raccolto. 112. Qualora qualcuno sia in viaggio ed affidi argento, oro, pietre preziose, o qualunque bene mobile ad un altro, e voglia riaverlo da lui; se quest'ultimo non riporti tutti i beni al posto stabilito, ma se ne appropri a suo uso, allora quest'uomo, che non portò i beni per la riconsegna, sia condannato e paghi il quintuplo di tutto ciò che gli era stato affidato. 113. Qualora qualcuno abbia in consegna frumento o denaro, ed egli prenda dal granaio o dalla cassa senza che il proprietario ne sia informato, allora chi prese senza che il proprietario ne fosse informato frumento dal granaio o denaro dalla cassa sia legalmente condannato, e ripaghi il frumento che ha preso. E perda qualunque provvigione gli fosse stata pagata o promessa. 114. Qualora un uomo non abbia alcun titolo su un altro per [avere] frumento e denaro, e tenti di richiederne con la forza, paghi un terzo di mina d'argento in ogni caso. 115. Qualora uno abbia un titolo su un altro per [avere] frumento e denaro e lo imprigioni; qualora il prigioniero muoia in prigione di morte naturale, il caso non proceda ulteriormente. 116. Qualora il prigioniero muoia in prigione per percosse o maltrattamento, il signore del prigioniero accusi il mercante davanti al giudice. Se era un uomo libero per condizione e per nascita, il figlio del mercante sia messo a morte; se era uno schiavo, pagherà un terzo di mina d'oro, e tutto ciò che il signore del prigioniero diede egli rifonderà. 117. Qualora chiunque manchi di adempiere un debito, e venda sé stesso, sua moglie, suo figlio, e la figlia per denaro o li ceda per lavoro forzato: lavoreranno per tre anni nella casa dell'uomo che li comprò, o del proprietario, e nel quarto anno siano rimessi in libertà. 118. Qualora egli ceda uno schiavo o schiava per lavoro forzato, ed il mercante li subaffitti, o li venda per denaro, non si può sollevare alcuna obiezione. 119. Qualora chiunque manchi di adempiere un debito, e venda la cameriera servente che gli ha partorito figli, per denaro, il denaro che ha pagato il mercante gli sia ripagato dal proprietario della schiava ed ella sia liberata. 120. Qualora qualcuno depositi frumento al sicuro nella casa di un'altra persona, ed avvenga un qualunque danno al frumento in deposito, o qualora il proprietario della casa apra il granaio e prenda del frumento, o qualora specialmente egli neghi che il frumento sia stato depositato nella sua casa: allora il proprietario del frumento reclamerà il frumento davanti a Dio (un giuramento), ed il proprietario della casa pagherà per tutto il grano che ha preso al suo proprietario. 121. Qualora qualcuno depositi frumento nella casa di un altro gli pagherà il deposito nella misura di un gur per ogni cinque ka di frumento per anno.

- B. Capitulare de Villis.
- I. Volumus ut villae nostrae, quas ad opus nostrum serviendi institutas habemus, sub integritate partibus nostris deserviant et non aliis hominibus.
- II. Ut familia nostra bene conservata sit et a nemine in paupertate missa.
- III. Ut non praesumant iudices nostram familiam in eorum servitium ponere, non corvadas non materiam cedere nec aliud opus sibi facere cogant, et neque ulla dona ab ipsis accipiant, non caballum non bovem non vaccam non porcum non berbicem non porcellum non agnellum nec aliam causam, nisi buticulas et ortum, poma, pullos et ova.
- IV. Si familia nostra partibus nostris aliquam fecerit fraudem de latrocinio aut alio neglecto, illud in caput componat; de reliquo vero pro lege recipiat disciplinam vapulando, nisi tantum pro homicidio et incendio, unde frauda exire potest. Ad reliquos autem homines iustitiam eorum, qualem habuerint, reddere studeant, sicut lex est; pro fauda vero nostra, ut diximus, familia vapuletur. Franci autem qui in fiscis aut villis nostris commanent, quicquid commiserint, secundum legem eorum emendare studeant, et quod pro frauda dederint, ad opus nostrum veniat, id est, in peculio aut in alio praetio.
- V. Quando iudices nostri labores nostros facere debent, seminare aut arare, messes colligere, fenum secare, aut vindeamiare, unusquisque in tempore laboris ad unumquemque locum praevideat ac instituere faciat quomodo factum sit, ut bene salva sint. Si intra patriam non fuerit et in quale loco iudex venire non potuerit, missum bonum de familia nostra autem alium hominem bene creditum causas nostras providendi dirigat, qualiter ad perfectum veniant; et iudex diligenter praevideat, ut fidelem hominem transmittat ad hanc causam providendam.
- VI. Volumus ut iudices nostri decimam ex omni conlaboratu pleniter donent ad ecclesias quae sunt in nostris fiscis, et ad alterius ecclesiam nostra decima data non fiat, nisi ubi antiquitus institutum fuit. Et non alli clerici habeant ipsas ecclesias, nisi nostri aut de familia aut de capella nostra.
- VII. Ut unusquisque iudex suum servitium pleniter perficiat, sicut ei fuerit denuntiatum; et si necessitas evenerit quod plus servire debeat, tunc conputare faciat si servitium debeat multiplicare vel noctes.
- VIII. Ut iudices nostri vineas recipiant nostras, quae de eorum sunt ministerio, et bene eas faciant, et ipsum vinum in bona mittant vascula, et diligenter praevidere faciant, quod nullo modo naufragatum sit; aliud vero vinum peculiare conparando emere faciant, unde villas dominicas condirigere possint. Et quandoquidem plus de ipso vino conparatum fuerit quod ad villas nostras condirigendum mittendi opus sit, nobis innotescat, ut nos commendemus qualiter nostra fuerit exinde voluntas. Cippaticos enim de vineis nostris ad opus nostrum mittere faciant. Censa de villis nostris, qui vinum debent, in cellaria nostra mittat.

IX. Volumus ut unusquisque iudex in suo ministerio mensuram modiorum, sextariorum, et situlas per sextaria octo, et corborum eo tenore habeant sicut et in palatio habemus.

X. Ut maiores nostri et forestarii, poledrarii, cellerarii, decani, telonarii vel ceteri ministeriales rega faciant et sogales donent de mansis eorum, pro manuopera vero eorum ministeria bene praevideant. Et qualiscunque maior habuerit beneficium, suum vicarium mittere faciat, qualiter et manuopera et ceterum servitium pro eo adimplere debeat.

XI. Ut nullus iudex mansionaticos ad suum opus nec ad suos canes super homines nostros atque in forestes nullatenus prendant.

XII. Ut nullus iudex obsidem nostrum in villa nostra commendare faciat.

XIII. Ut equos emissarios, id est waraniones, bene praevideant et nullatenus eos in uno loco diu stare permittant, ne forte pro hoc pereat. Et si aliquis talis est quod bonus non sit, aut veteranus sit, si vero mortuus fuerit, nobis nuntiare faciant, tempore congruo antequam tempus veniat, ut inter iumenta mitti debeant.

XIV. Ut iumenta nostra bene custodiant et poledros ad tempus segregent; et si pultrellae multiplicatae fuerint, separatae fiant et gregem per se exinde adunare faciant.

XV. Ut poledros nostros missa sancti Martini hiemale ad palatium omnimodis habeant.

XVI. Volumus ut quicquid nos aut regina unicuique iudici ordinaverimus aut ministeriales nostri, sinescalcus et butticularius, de verbo nostro aut reginae ipsis iudicibus ordinaverit, ad eundem placitum sicut eis institutum fuerit impletum habeant; et quicumque per neglegentiam dimiserit, a potu se abstineat postquam ei nuntiatum fuerit usque dum in praesentia nostra aut reginae veniat, et a nobis licentiam quaerat absolvendi. Et si iudex in exercitu aut in wacta seu in ambasiato, vel aliubi fuerit, et iunioribus eius aliquid ordinatum fuerit, et non conplacuerint, tunc ipsi pedestres ad palatium veniant, et a potu vel carne se abstineant; interim quod rationes deducant propter quod hoc dimiserunt; et tunc recipiant sententiam, aut in dorso aut quomodo nobis vel reginae placuerit.

XVII. Quantascunque villas unusquisque in ministerio habuerit, tantos habeat deputatos homines qui apes ad nostrum opus praevideant.

XVIII. Ut ad farinarios nostros pullos et aucas habeant iuxta qualitatem farinarii, vel quantum melius potuerint.

XIX. Ad scuras nostras in villis capitaneis pullos habeant non minus C, et aucas non minus XXX. Ad mansioniles vero pullos habeant non minus L, aucas non minus quam

XX. Unusquisque iudex fructa semper habundanter faciat omni anno ad curtem venire, excepto visitationes eorum per vices tres aut quattuor seu amplius dirigano.

XXI. Vivarios in curtes nostras unusquisque iudex ubi antea fuerunt habeat, et si augeri potest, augeat, et ubi antea non fuerunt et modo esse possunt, noviter fiant.

XXII. Coronas de racemis, qui vineas habuerint non minus tres aut quattuor habeant.

XXIII. In unaquaque villa nostra habeant iudices vaccaritias, porcaritias, berbicaritias, capraritias, hircaritias quantum plus potuerint et nullatenus sine hoc esse debent. Et insuper habeant vaccas (ad) illorum servitium perficiendum commendatas per servos nostros, qualiter pro servitio ad dominicum opus vaccaritias vel carrucas nullo modo minoratae sint. Et habeant quando servierint ad canes dandum, boves cloppos non languidos, et vaccas sive caballos, non scabiosos aut alia pecora non languida. Et ut diximus, pro hoc vaccaritias vel carrucas non minorent.

XXIV. Quicquid ad discum nostrum dare debet unusquisque iudex in sua habeat plebio, qualiter bona et optima atque bene studiose et nitide omnia sint conposita quicquid dederint. Et unusquisque habeat II de annona pastos per singulos dies ad suum servitium ad mensam nostram quando servierit; et reliqua dispensa similiter in omnibus bona sit, tam farina quam et peculium.

XXV. De pastione autem Kal. Septemb. indicare faciant, si fuerit an non.

XXVI. Maiores vero amplius in ministerio non habeant nisi quantum in una die circumire aut praevidere potuerint.

XXVII. Casae nostrae indesinenter foca et wactas habeant, ita ut salvae sint. Et quando missi vel legatio ad palatium veniunt vel redeunt, nullo modo in curtes dominicas mansionaticas prendant, nisi specialiter iussio nostra aut reginae fuerit. Et comes de suo ministerio vel homines illi qui antiquitus consueti fuerunt missos aut legationes soniare, ita et modo inantea et de parveridis et omnia eius necessaria solito more soniare faciant, qualiter bene et honorifice ad palatium venire vel redire possint.

XXVIII. Volumus ut per annos singulos intra quadragesima, dominica in palmis, quae osanna dicitur, iuxta ordinationem nostram argentum de nostro laboratu, postquam cognoverimus de praesenti anno quantum sit nostra laboratio, deferre studeant.

XXIX. De clamatoribus ex hominibus nostris unusquisque iudex praevideat, ut non sit eis necesse venire ad nos proclamare et dies quos servire debet per neglegentiam non dimittat perdere. Et si habuerit servus noster forinsecus iustitias ad querendum, magister eius cum omni intentione decertet pro eius iustitita; et si aliquo loco minime eam accipere valuerit, tamen ipso servo nostro pro hoc fatigare non permittat, sed magister eius per semetipsum aut suum missum hoc nobis notum facere studeat.

XXX. Volumus unde servire debent ad opus nostrum, ex omni conlaboratu eorum servitium segregare faciant, et unde carra in hostem caregare debent similiter segregent tam per domos quam et per pastores, et sciant quantum ad hoc mittunt.

XXXI. Ut hoc quod ad provendarios vel genicias dare debent modo unoquoque anno separare faciant et tempore oportuno simili pleniter donent et nobis dicere sciant, qualiter inde faciunt vel unde exit.

XXXII. Ut unusquisque iudex praevideat, quomodo sementem bonum et optimum semper de conparatu vel aliunde habeat.

XXXIII. Post ista omnia segregata et seminata atque peracta, quicquid reliquum fuerit exinde de omni conlaboratu usque ad verbum nostrum salvetur, quatenus secundum iussionem nostram aut venundetur aut reservetur.

XXXIV. Omnino praevidendum est cum omni diligentia, ut quicquid manibus laboraverint aut fecerint, id est lardum, siccamen, sulcia, niusaltus, vinum, acetum, moratum, vinum coctum, garum, sinape, formaticum, butirum, bracios, cervisas, medum, mel, ceram, farinam, omnia cum summo nitore sint facta vel parata.

XXXV. Volumus ut de berbicibus crassis soccia fiat sicut et de porcis; et insuper habeant boves saginatos in unaquaque villa non minus quam duos aut ibidem ad socciandum aut ad nos deducendum.

XXXVI. Ut silvae vel forestes nostrae bene sint custoditae; et ubi locus fuerit ad stirpandum, stirpare faciant, et campos de silva increscere non permittant: et ubi silvae debent esse, non eas permittant nimis capulare atque damnare; et feramina nostra intra forestes bene custodiant; similiter acceptores et spervarios ad nostrum profectum praevideant; et censa nostra exinde diligenter exactent. Et iudices, si eorum porcos ad saginandum in silvam nostram miserint vel maiores nostri aut homines eorum, ipsi primi illam decimam donent ad exemplum bonum proferendum, qualiter in postmodum ceteri homines illorum decimam pleniter persolvent.

XXXVII. Ut campos et culturas nostras bene conponant et prata nostra ad tempus custodiant.

XXXVIII. Ut aucas pastas et pullos pastos ad opus nostrum semper, quando servire debent aut ad nos transmittere, sufficienter habeant.

XXXIX. Volumus ut pullos et ova quos servientes vel mansuarii reddunt per singulos annos recipere debeant; et quando non servierint, ipsos venundare faciant.

XL. Ut unusquisque iudex per villas nostras singulares et lehas, pavones, fasianos, enecas, columbas, perdices, turtures, pro dignitatis causa omnimodis semper habeant.

XLI. Ut aedificia intra curtes nostras vel sepes in circuitu bene sint custoditae, et stabula vel coquinae, atque pistrina, seu torcularia, studiose praeparata fiant, quatenus ibidem condigne ministeriales nostri officia eorum bene nitide peragere possint.

XLII. Ut unaquaeque villa intra cameram lectaria, culcitas, plumatias, batlinias, drappos

ad discum, bancales, vasa aerea, plumbea, ferrea, lignea, andedos, catenas, cramaculos, dolaturas, secures id est cuniadas, terebros id est taradros, scalpros vel omnia utensilia ibidem habeant, ita ut non sit necesse aliubi hoc quaerere aut commodare. Et ferramenta, quod in hostem ducunt, in eorum habeant plebio qualiter bona sint et iterum quando revertuntur in camera mittantur.

XLIII. Ad genicia nostra, sicut institutum est, opera ad tempus dare faciant, id est linum, lanam, waisdo, vermiculo, warentia, pectinos laninas, cardones, saponem, unctum, vascula vel reliqua minutia quae ibidem necessaria sunt.

XLIV. De quadragesimale duae partes ad servitium nostrum veniant per singulos annos, tam de leguminibus quamque et de piscato, seu formatico, butirum, mel, sinape, aceto, milio, panicio, herbulas siccas vel virides, radices, napos insuper, et ceram vel saponem atque cetera minutia; et quod reliquum fuerit nobis per brevem, sicut supra diximus, innotescant et nullatenus hoc permittant, sicut usque nunc fecerunt, quia per illas duas partes volumus cognoscere de illa tertia quae remansit.

XLV. Ut unusquisque iudex in suo ministerio bonos habeat artifices, id est fabros ferrarios et aurifices vel argentarios, sutores, tornatores, carpentarios, scutarios, piscatores, aucipites id est aucellatores, saponarios, siceratores, id est qui cerevisam vel pomatium sive piratium vel aliud quodcunque liquamen ad bibendum aptum fuerit facere sciant, pistores qui similam ad opus nostrum faciant, retiatores qui retia facere bene sciant, tam ad venandum, quam ad piscandum sive ad aves capiendum, necnon et reliquos ministeriales quos ad numerandum longum est.

XLVI. Ut lucos nostros, quos vulgus brogilos vocat, bene custodire faciant, et ad tempus semper emendent et nullatenus exspectent, ut necesse sit a novo reaedificare. Similiter faciant et de omni aedificio.

XLVII. Ut venatores nostri et falconarii vel reliqui ministeriales, qui nobis in palatio adsidue deserviunt consilium in villis nostris habeant, secundum quod nos aut regina per litteras nostras iusserimus, quando ad aliquam utilitatem nostram eos miserimus, aut siniscalcus et buticularius de nostro verbo eis aliquid facere praeceperint.

XLVIII. Ut torcularia in villis nostris bene sint praeparata; et hoc praevideant iudices, ut vindemia nostra nullus pedibus praemere praesumat, sed omnia nitida et honesta sint.

- XLIX. Ut genitia nostra bene sint ordinata, id est de casis, pislis, teguriis id est screonis; et sepes bonas in circuitu habeant et portas firmas qualiter opera nostra bene peragere valeant.
- L. Ut unusquisque iudex praevideat quanti poledri in uno stabulo stare debeant et quanti poledrarii cum ipsis esse possint. Et ipsi poledrarii qui liberi sunt et in ipso ministerio beneficia habuerint de illorum vivant beneficiis, similiter et fiscalini qui mansas habuerint, inde vivant; et qui hoc non habuerit, de dominica accipiat provendam.
- LI. Praevideat unusquisque iudex, ut sementia nostra nullatenus pravi homines subtus terram vel aliubi abscondere possint et propter hoc messis rarior fiat. Similiter et de aliis maleficiis illos praevideant, ne aliquando facere possint.
- LII. Volumus ut de fiscalis vel servis nostris sive de ingenuis qui per fiscos aut villas nostras commanent diversis hominibus plenam et integram, qualem habuerint, reddere faciant iustitiam.
- LIII. Ut unusquisque iudex praevideat, qualiter homines nostri de eorum ministerio latrones vel malefici nullo modo esse possint.
- LIV. Ut unusquisque iudex praevideat, quatenus familia nostra ad eorum opus bene laboret et per mercata vacando non eat.
- LV. Volumus ut quicquid ad nostrum opus iudices dederint vel servierint aut sequestraverint, in uno breve conscribi faciant, et quicquid dispensaverint, in alio; et quod reliquum fuerit, nobis per brevem innotescant.
- LVI. Ut unusquisque iudex in eorum ministerio frequentius audientias teneat et iustitiam faciat et praevideat qualiter recte familiae nostrae vivant.
- LVII. Si aliquis ex servis nostris super magistrum suum nobis de causa nostra aliquid vellet dicere, vias ei ad nos veniendi non contradicat. Et si iudex cognoverit, quod iuniores illius adversus eum ad palatium proclamando venire velint, tunc ipse iudex contra eos rationes deducendi ad palatium venire faciat, qualiter illorum proclamatio in auribus nostris fastidium non generet. Et sic volumus cognoscere, utrum ex necessitate an ex occansione veniant.
- LVIII. Quando catelli nostri iudicibus commendati fuerint ad nutriendum, ipse iudex de suo eos nutriat aut iunioribus suis, id est maioribus et decanis vel cellariis ipsos commendare faciat, quatenus de illorum causa eos bene nutrire faciant, nisi forte iussio nostra aut reginae fuerit. ut in villa nostra ex nostro eos nutriant; et tunc ipse iudex hominem ad hoc opus mittat qui ipsos bene nutriat, et segreget unde nutriantur, et non sit illi homini cotidie necessitas ad scuras recurrere.
- LIX. Unusquisque iudex quando servierit per singulos dies dare faciat de cera libras III, de sapone sextaria VIII; et super hoc ad festivitatem sancti Andreae, ubicunque cum familia nostra fuerimus, dare studeat de cera libras VI; similiter mediante quadragesima.

LX. Nequaquam de potentioribus hominibus maiores fiant, sed de mediocribus qui fideles sint.

LXI. Ut unusquisque iudex quando servierit suos bracios ad palatium ducere faciat, et simul veniant magistri qui cervisam bonam ibidem facere debeant.

LXII. Ut unusquisque iudex per singulos annos ex omni conlaboratione nostra quam cum bubus quos bubulci nostri servant, quid de mansis qui arare debent, quid de sogalibus, quid de censis, quid de fide facta vel freda, quid de feraminibus in forestis nostris sine nostro permisso captis, quid de diversis conpositionibus, quid de molinis, quid de forestibus, quid de campis, quid de pontibus vel navibus, quid de liberis hominibus et centenis qui partibus fisci nostris deserviunt, quid de mercatis, quid de vineis, quid de illis qui vinum solvunt, quid de feno, quid de lignariis et faculis, quid de axilis vel aliud materiamen, quid de proterariis, quid de leguminibus, quid de milio et panigo, quid de lana, lino vel canava, quid de frugibus arborum, quid de nucibus maioribus vel minoribus, quid de insitis ex diversis arboribus, quid de hortis, quid de napibus, quid de wiwariis, quid de coriis, quid de pellibus, quid de cornibus, quid de melle et cera, quid de uncto et siu vel sapone, quid de morato, vino cocto, medo et aceto, quid de cervisa, de vino novo et vetere, de annona nova et vetere, quid de pullis et ovis vel anseribus id est aucas, quid de piscatoribus, de fabris, de scutariis vel sutoribus, quid de huticis et cofinis id est scriniis, quid de tornatoribus vel sellariis; de ferrariis et scrobis, id est fossis ferrariciis, vel aliis fossis plumbariciis, quid de tributariis, quid de poledris et putrellis habuerint orunia seposita, distincta et ordinata ad nativitatem domini nobis notum faciant, ut scire valeamus quid vel quantum de singulis rebus habeamus.

LXIII. De his omnibus supradictis nequaquam iudicibus nostris asperum videatur si hoc requirimus; quia volumus ut et ipsi simili modo iunioribus eorum omnia absque ulla indignatione requirere studeant, et omnia quicquid homo in domo sua vel in villis suis habere debet, iudices nostri in villis nostris habere debeant.

LXIV. Ut carra nostra quae in hostem pergunt basternae bene factae sint, et operculi bene sint cum coriis cooperti, et ita sint consuti, ut, si necessitas evenerit aquas ad natandum, cum ipsa expensa quae intus fuerit transire flumina possint, ut nequaquam aqua intus intrare valeat et bene salva causa nostra, sicut diximus, transire possit. Et hoc volumus, ut farina in unoquoque carro ad spensam nostram missa fiat, hoc est duodecim modia de farina; et in quibus vinum ducunt, modia XII ad nostrum modium mittant; et ad unumquodque carrum scutum et lanceam, cucurum et arcum habeant.

LXV. Ut pisces de wiwariis nostris venundentur et alii mittantur in locum, ita ut pisces semper habeant; tamen quando nos in villas non venimus, tunc fiant venundati et ipsos ad nostrum profectum iudices nostri conlucrare faciant.

LXVI. De capris et hircis et eorum cornua et pellibus nobis rationes deducant, et per singulos annos niusaltos crassos nobis inde adducant.

LXVII. De mansis absis et mancipiis adquisitis si aliquid super se habuerint quod non habeant ubi eos collocare possint, nobis renuntiare faciant.

LXVIII. Volumus ut bonos barriclos ferro ligatos, quos in hostem et ad palatium mittere possint, iudices singuli praeparatos semper habeant, et buttes ex coriis non faciant.

LXIX. De lupis omni tempore nobis adnuntient, quantos unusquisque conpraehenderiet ipsas pelles nobis praesentare faciant; et in mense maio illos lupellos perquirant et

conpraehendant, tam cum pulvere et hamis quamque cum fossis et canibus.

LXX. Volumus quod in horto omnes herbas habeant, id est lilium, rosas, fenigrecum, costum, salviam, rutam, abrotanum, cucumeres, pepones, cucurbitas, fasiolum, ciminum, ros marinum, careium, cicerum italicum, squillam, gladiolum, dragantea, anesum, coloquentidas, solsequiam, ameum, silum, lactucas, git, eruca alba, nasturtium, parduna, puledium, olisatum, petresilinum, apium, levisticum, savinam, anetum, fenicolum, intubas, diptamnum, sinape, satureiam, sisimbrium, mentam, mentastrum, tanazitam, neptam, febrefugiam, papaver, betas, vulgigina, mismalvas, id est altaea, malvas, carvitas, pastenacas, adripias, blidas, ravacaulos, caulos, uniones, britlas, porros, radices, ascalonicas, cepas, alia, warentiam, cardones, fabas maiores, pisos mauriscos, coriandrum, cerfolium, lacteridas, sclareiam. Et ille hortulanus habeat super domum suam Iovis barbam.

De arboribus volumus quod habeant pomarios diversi generis, pirarios diversi generis, prunarios diversi generis, sorbarios, mespilarios, castanearios, persicarios diversi generis, cotoniarios, avellanarios, amandalarios, morarios, lauros, pinos, ficus, nucarios, ceresarios diversi generis. Malorum nomina: Gozmaringa, Geroldinga, Crevedella, Sperauca, dulcia, acriores, omnia servatoria; et subito comessura; primitiva. Perariciis servatoria trium et quartum genus, dulciores et cocciores et serotina.

Explicit capitulare dominicum³³⁴.

C. Elogio al mulino e al fiume che lo aziona. Abbazia di Chiaravalle.

Il torrente che entra nell'abbazia passando sotto il muro di cinta, dapprima si getta impetuoso verso il mulino, dove si affatica, in un moto tumultuoso, prima di macinare il grano sotto il peso delle macine, poi per azionare il setaccio che separa la farina dalla crusca. Esso ha già raggiunto l'edificio successivo; riempie i tini e si arrende alle fiamme che lo riscaldano per preparare la birra per i monaci, il loro liquore quando le vigne ripagano il lavoro dei vignaioli con uno scarso raccolto. Il torrente non si considera ancora congedato. I canali scavati vicino al

-

ì³³⁴ G.H. PERTZ, *Monumenta Germaniae Historica*, M.G.H, *Legvum I, Tomvs I, Capitulare de villis*, Hannover 1835, pag. 181.

mulino lo richiamano, Nel mulino è stato occupato a preparare il cibo per i frati; è quindi giusto che debba occuparsi delle loro vesti. Non si ritira mai indietro né si rifiuta di fare ciò che gli viene chiesto: A uno a uno alza e abbassa i pesanti pestelli, i grandi martelli di legno dei follatori. Quando ha fatto girare l'albero alla massima velocità alla quale possono girare le ruote, esso scompare in una frenesia di schiuma; si potrebbe dire che esso stesso è stato macinato nel mulino. Lasciandolo entra nella conceria, dove, nel preparare il cuoio per le scarpe dei monaci, esso esercita tanto sforzo quanto diligenza; poi si dissolve in una miriadi di ruscelli e procede lungo il suo corso prestabilito verso le incombenze che gli sono state destinate, cercando sempre delle cose che richiedono la sua attenzione, quali esse siano, come cucinare, setacciare, far girare, macinare, irrigare e lavare, mai rifiutando il suo aiuto in qualsiasi compito.

D. Traduzione : *Reinheitsgebot* . Editto della purezza.

Come la birra deve essere prodotta e servita in estate e in inverno nella regione

"Con questa ordinanza, noi decretiamo e proclamiamo, secondo l'Autorità della nostra provincia, che d'ora in avanti nel Ducato di Baviera, dalla campagna alle città e nei posti di mercato, sia applicata la seguente legge:dal giorno di San Michele (29 settembre) al giorno di San Giorgio (23 aprile) il prezzo per un $Mass^{335}$ (misura) o un Kopf (testa) non deve superare un

Pfenning (moneta tedesca)³³⁶ e dal giorno di San Giorgio al giorno di San Michele il prezzo per un *Mass* non deve superare i due Pfenning e quello per un *Kopf* i tre Heller (talleri). La violazione di questo decreto sarà punita così come sotto descritto. Chiunque può produrre birra oltre alla Marzen (birra ad alto contenuto di malto, gradazione medio-alta e di colore pieno), ma e' vietato venderla per piu' di un Pfenning per *Mass*. Inoltre, noi specialmente desideriamo che da questo momento in poi e dovunque, niente deve essere usato od addizionato per produrrebirra che non sia orzo, luppolo ed acqua. Chiunque intenzionalmente disubbidisca a questo decreto sarà severamente punito dalla corte che ha giurisprudenza su di lui e gli verranno confiscati i barili di birra. Ogniqualvolta un locandiere acquisti birra al prescritto prezzo da qualche birreria, gli è permesso rivenderla ai contadini per un Heller in più al *Mass* o al *Kopf* di quanto menzionato sopra."

-

³³⁵ *Masskrug* - Boccale da un litro circa, in terracotta o ceramica, tipico del Sud della Germania. Viene chiamato comunemente *Mass*: fonte enciclopedia wikipedia.it.

³³⁶ Pfennig d'argento - quando ad esempio la carne di vitello costava per chilo circa 5 pfennig, un pollo 4 Pfennig o dieci uova 2 Pfennig. Per fare una proporzione con il livello di vita, un falegname guadagnava in quel tempo circa 24 Pfennig al giorno: fonte enciclopedia wikipedia.it.

³³⁷ www.comune.cavaso.tv.it, 12/11/2006.

E. Scuola salernitana. Poema medico di addestramento dei giovani scolari a Salerno ³³⁸.

I

Praefatio

Anglorum regi scribit schola tota Salerni: si vis incolumem, si vis te reddere sanum, curas tolle graves, irasci crede profanum, parce mero, cenato parum, non sit tibi vanum surgere post epulas, somnum fuge meridianum, non mictum retine, nec comprime fortiter anum: haec bene si serves, tu longo tempore vives. si tibi deficiant medici, medici tibi fiant haec tria, mens laeta, requies, moderata diaeta.

II

Regulae diurnae

Lumina mane manus surgens gelida lavet aqua, hac illac modicum pergat, modicum sua membra extendat, crines pectat, dentes fricet. ista confortant cerebrum, confortant cetera membra. lote, cale, sta pranse vel i, frigesce minute. fons, speculum, gramen, haec dant oculis relevamen; mane igitur montes, sub serum inquirito fontes.

VI

De bibendo

Tu rex, quando bibis, numquam haustu satiaris, saepe parum bibe quod satis est nec te sitis urat. quod satis immo quod minus est sapientia curat. quantuncumque potes parce post balnea potes.

XII

De vinis

Vina probantur odore, sapore, nitore, colore. si bona vina cupis, haec quinque probantur in illis, fortia, formosa, fragrantia, frigida, frisca.

2

³³⁸ "Poema medico di addestramento dei giovani scolari a Salerno" ed. a cura di P. TESDORPF -SICKENBERGER, 1915, conservato presso la Biblioteca Augustana, versione elettronica: U. HARSCH 1998/2004 . www.fh-augsburg.de.

XVII

De cervisia

Non sit acetosa cervisia, sed bene clara, de validis cocta granis, satis ac veterata. de qua potetur stomachus non inde gravetur.

XXIII

De pane

Panis non calidus, nec sit nimis inveteratus, sed fermentatus, oculatus sit, bene coctus, modice salitus, frugibus validis sit electus. non comedas crustam, choleram quia gignit adustam. panis salsatus, fermentatus, bene coctus, purus sit sanus, quia non ita sit tibi vanus.

XXV

De musto

Impedit urinam mustum, solvit cito ventrem, hepatis emphraxin, splenis generat lapidemque.

XXVI

De potu aquae

Potus aquae sumptus fit edenti valde nocivus, infrigidat stomachumque cibum nititur fore crudum.

XXXVI

De prandendo et bibendo Inter prandendum sit saepe parumque bibendum. ut minus aegrotes, non inter fercula potes. ut vites poenam, de potibus incipe cenam, singula post ova pocula sume nova.

XLIII

De musto

Provocat urinam mustum, cito solvit et inflat.

XLIV

De cervisia

Grossos humores nutrit cerevisia, vires praestat et augmentat carnem generatque cruorem, provocat urinam, ventrem quoque mollit et inflat.

LXXXIV

De quattuor humoribus in humano corpore Quattuor humores in humano corpore constant: sanguis cum cholera, phlegma, melancholia. terra melan: aqua phleg: et aer sanguis, chole: ignis.

Appendice F. De flore dietarum.

1) - Corpus humanum ex IIII constat humoribus, ex sanguine scilicet et colera rubea et colera nigra cum flegmate. Sanguis dominatur in dextero latere sub epate, colera rubea ibidem; in sinistro vero latere, scilicet in splene, colera nigra. Flegmatis autem una pars est in capite, alia in vesica, alia in corde. Sanguis est fervidus, humidus, dulcis, colera r(ubea) amara, viridis, ignea, sicca, colera ni(gra), acida, frigida et sicca, flegma insipidum, frigidum et hu[m]idum. Sanguis crescit in uno tempore, idest in vere, ab VIII idus febroarii usque ad IIII idus maij. Colera r(ubea) in estate, idest ab VIII idus maii usque ad VIII idus augusti. Colera ni(gra) in autumpno, idest ab VIII idus augusti usque ad IIII idus novembris. Flegma vero in hyeme, idest ab

VIII idus novembris usque ad VIII idus febroarii. Sanguis dominatur ab hora noctis IX usque ad terciam diei, colera r(ubea) ab hora diei III usque ad IX diei, colera n(igra) ab hora diei IX usque ad III noctis, flegma ab hora noctis tercia usque ad IX noctis. Sanguis h(abe)t respirationem per nares, colera r(ubea) per aures, colera n(igra) per occulos, flegma per os.

- 2) Flegma dominatur in pueris cum sanguine usque ad annos XV, inde colera r(ubea) usque ad annos XXVIII; ex inde colera n(igra) usque XLII cum maxima parte sanguinis. Hinc usque ad summam etatem, sicut in pueris, dominatur flegma.
- 3) Sanguis facit hominem boni voti, simplicem, modestum, blandum, ylarem, summum et plenum.
- 4) Colera r(ubea) facit hominem iracundum, ingeniosum, acutum, levem, audacem, macilentum, plurimum comedentem et cito digerentem.
- 5) Colera ni(gra) facit hominem subdolum, iracundum, avarum, timidum, tristem, invidum.
- 6) Flegma facit hominem compositum sed pigrum, inter se cogitantem, minus audacem, canos in capite habentem.
- 7) Sciendum est, quotiens aliquis supradictorum hu(morum) alios excesserit, nisi a medico cito subveniatur, oriri non modicam distemperantiam vel egritudinem, sed siquis est doctus et diligens medicus egrotanti bene succurrere potest. Nam si egritudo fuerit nata ex sanguine, qui est dulcis, calidus et hu(midus), ex amaris, frigidis et siccis curetur. Si ex colera r(ubea), que est amara, ignea et sicca, ex dulcibus, frigidis et hu(midis) curatur. Si ex colera n(igra), que frigida est et acida et sicca, calidis et hu(midis) et dulcibus sanatur. Si ex flegmate, quod frigidum est et humidum, sanabitur calidis et siccis. Quod si

medicus negligens fuerit et imperitus, longa erit egritudo et tam diu protrahetur quousque hu(mor) ille tempus illius hu(moris) pertranseat et alius humor superexcedat atque humor excludatur a quo egritudo nata fuerit. Ideoque scribendum est de cibis et potibus, qui sunt calidi et qui fri(gidi), qui humidi et qui sicci et quibusdam aliis ad supradictorum hu(morum) complexionem custodiendam necessariis et primum de frumento.

[DE CIBIS ET POTIBUS]

8) - De frumento.

Frumentum omnibus granis laudabilius et temperatius est, calidum enim est in primo gradu, inter hu(midum) et sic(cum) temperatum, tamen videtur habere divisam naturam. Sunt enim frumenti divisa genera: aliud est spissum et grave et frangi difficile, coloris exterius crocei, interius vero al(bi), superficie lene et lucidum, aliud rarum et leve, frangi facile, interiora eius albissima, superficie non lene. Farina et medulla primitus ex substantia sui corticem vincit et furfurem. Hoc melius est faciende simile quam farine, nutrimentum eius plus, eiectio eius tarda, digestio dura et inobediens, ad confortationes membrorum et vires dandas magis valet quam ad sanitatis custodiam. Nam ad membrorum confortationem necessarius est cibus durus digeri et cicius dissolvi. Granum quod leve est et facile frangi, furfur et cortex exuberat et medulla; huius rei gratia ad nutrimentum corporis minus est aptum, ad dissolutionem facile. Ideoque ad sanitatis custodiam magis prevalet quam ad membrorum confortationem. Frumentum vero aliud nascitur in terra crassa et pingui atque putribili quod pinguius et gravius in pondere, nutribiliusque existit, aliud in terra macra et sicca quod levius sicciusque existit in pondere et minus nutrit. Aliud nascitur in calida et sicca regione et minus est humidum, aliud in frigida et hu(mida) et magis est hu(midum), aliud in frigida et sicca et est ponderosum, medullam habet plurimam, cito digeritur et perfecte nutrit. Item frumentum nascitur in moderato tempore, sed supervenientibus multis ymbribus humectetur. Vel nimius est vetus et cito desiccatur. Frumentum quoque vel nimis novum pro humiditate vel nimis vetus pro siccitate. Siccum pro vetustate repudiatur, sed mediocre pro sui temperantia accipiatur.

- 9) Granum fractum et simila, si cum lacte coqua[n]tur, sanguinem laudabilem generant et bene nutriunt, nec tamen uti bonum est.
- 10) Farina secundum naturam molliciem accipit. Perfecte enim trita bene nutrit, cito digeritur, non perfecte enim trita non bene nutrit nec cito digeritur. Que vicina est molliciei nimis calefit et constipat, que longinqua est, e contrario, que

mediocris est laudabilis est et bona. Ius de farina factum purgamentum est pectoris et pulmonis eorumque lenit asperitatem.

- 11) Ptisanum ex frumenti farina factum ad tussim valet et ad sanguinis fluxum; furfur calorem habet, lavat et mundificat et dissolvit.
- 12) Panis calidior est frumento ex quo fit, propter molliciem et excoctionem. Cuius III formas esse scimus, magnam scilicet et mediam et parvam. Magna medulle plus habet, corticem duriorem, quod cortex parum nutrit, exsiccat et constipat. Medulla grossa est et viscosa et inflativa. Panis parvi et subtilis interiora perforat ignis et humiditatem medulle desiccat. Unde Ypoc(ra)s: panis parvus ac tenuis medulle est pauce, nutrimenti pauci, eiectio eius tarda, ventrem constipat. Panis mediocris forma, conditione salis et fermenti mediocriter coctus, si ex farina candi[di]ssima supradictorum granorum fiat, mollitio[n]is et coctionis observata mediocritate, sanis et temperatis optimus est. Panis magnus siccos iuvat, parvus et tenuis humidos; panis secundus minus nutrit et cicius digeritur. Panis azimus nimium nutrit et tarde digeritur, multum tamen iuvat laborantes.

13) - De fermento.

Fermentum, diversis compositum virtutibus, calorem habet parvum et frigiditatem, unde subtilem habet virtutem extrahendi humores ex interioribus corporis.

14) - De zipullis.

Zipulle ex farina frumenti cibus grossus est pro viscositate olei et farine, ideo viscosum flegma generat et nocet epati et spleni, et renibus minus tamen nocet si cum melle manducetur.

15) - De frumento assato.

Frumentum recens assatum igne magis nutrit et ventositatem minus facit, inflativum est in aqua coctum et viscosum generat hu(morem) et rugitum movet; si tamen bene digeritur multum nutrit et membra confortat, propterea dari oportet eis qui magis exercentur laboribus.

16) **-** De ordeo.

Ordeum frigidum est et siccum in primo gradu, virtutem habet mundificativam et excolativam, nutrimentum ab inflatione liberum.

17) - De pane ordeaceo.

Panis ordeaceus f(rigidus) est et siccus, minus nutriens quam panis frumenti et est constipativus. Hic cun unctis dietis debet comedi, ut est caro crassa atque butirum.

67) - De uvis.

Uve dividuntur in duo: est que prope acerba, non matura, est matura et dulcis; que matura est calida est et humida; que vero acida est frigida est in IIII^{to} gra(du), sicca in II°. Dulces et mature multo meliores sunt; si pellem exteriorem habent non tenuem et intus multum humide, solubiliores sunt.

68) - De uvis passis.

Uve passe naturaliter sunt tales quales sunt ille unde fuerunt, sed calidiores et nutribiliores sunt, pectus et pulmonem adiuvant. Albe leniter nutriunt, facile nutriuntur, venas perforant et urinam provocant. Nigre sunt dure digestionis sed stomachum confortant, tamen si bene digeruntur multum nutriunt. Uva sine corio laudabilior est vel[ut] solubilior.

102) - De vino.

Vinum recens ca(lidum) est in primo gra(du). Vetus transiens ad VII annos ca(lidum) in IIII^[to] gra(du). Mediocre a duobus annis ad IIII^{or} ca(lidum) est in secundo gra(du). Vinum quanto calidius tanto siccius et quanto minus ca(lidum) est tanto magis humidum est. Vinum aliud album, aliud nigrum. Ex his componitur aureum, rubeum et glaucum et et[iam] roseum. Item aureum et citrinum et palmeum et subalbidum. Item vinum aliud dulce, aliud acerbum, aliud forte in odore et sapore. Vinum aliud subtile et aquosum aliud terrestre et grossum aliud mediocre. Vinum si mediocre sit et ad misuram bibatur, prout etas, tempus, infirmitas vel sanitas exigit, sanum est. Medico autem necesse est ut in vino et in ceteris semper perpendat complexionem uniuscuiusque hominis et habundantiam humoris. Vinum ut supra diximus bibitum moderate naturalem calorem confortat et augmentat, co(leram) r(ubeam) expellit cum sudore et urina, co(leram) nigram calefaciens et humectans temperat, solida, dura atque sicca membra ex labore et fatigatione nimia humectat, defectionem tollit egrotis et vires reducit, corpora pinguescit, virtutem et appetitum confortat, inflationem et ventositatem dissolvit. Sed neglecta rationali circumscriptione si bibatur, vel usque ad ebrietatem, generat mentis turbationem, stulticiam, apoplexiam, epilepsiam, paralisim, tremorem, spasmum et similia. Vene enin et ventriculi cerebri replentur et calor naturalis extinguitur. Vinum album et grossum parum nutrit. Album et subtile satis est dyureticum, caloris natura congruum et dolorem capitis ex grossis hu(moribus) mitigat, nervos et membra adiuvat. Vinum nigrum et grossum, ponticum, durum est ad digerendum et grossum sanguinem generat. Si iuvenibus detur ante cibum bonum est, virtutem enim tribuit et nutrimentum porcine carni vicinum. Senioribus ante cibum et post inconveniens est. Nigrum grossum et dulce non est bonum. Vinum ruffum laudabilius est ad temperandum et adiungendum sanguinem et confortandum calorem naturalem, si in colore, odore et tempore mediocritas perpendatur. Vinum subrufum, grossum et odoriferum male nutrit et bonum sanguinem facit. Vinum grossum, rufum, ponticum minus est utile. Vinum citrinum et subtile parum nutrit, tamen calidum est; citrinum grossum calidissimum est et acutissimum et cito ascendit ad caput;

generat ebrietatem si sit vetus. Vinum forte si est bibendum ante VI vel IIII horas multum aque admisceatur ei, vel

panis mundus. Vinum r(ufum) melius est nigro et in grossitudine et duricia. Roseum de rubeis uvis factum et palmeum melioris saporis est. Album et inaquosum nullam facit mundificacionem. Subalbidum aperit poros et vias venarum perforat et cito eicitur. Vinum dulce melius est in actionibus suis quam subalbidum. Vinum clarum, odoriferum, generat sanguinem clarum et inundat, cor confortat, animum letificat, tristiciam et angustiam expellit et omnibus etatibus et complexionibus convenit. Vinum coctum sanum est. Vinum de melle inflativum est et ventositatis generativum, epatis et splenis opilativum. Vinum de uvis passis confortat stomachum. Vinum de ficubus ventrem solvit et malos et flegmaticos humores generat. Vinum de dactilis melancolicos generat humores, mentem percutit, vix digeritur, splen et epar opilat. Vinum de fermento vel ordeo malos fumos generat et malos hu(mores), splen et epar constipat, lapidem in renibus creat et vix digeritur. Considerare debet prudens medicus ut secundum naturam hominis et vini potare doceat, cum cui custodiam sanitatis cupit.

103) - De aqua.

Aqua f(rigida) et hu(mida) est naturaliter. Aqua alia sapida alia insipida. Sapida alia calida, alia non. Calida bona est ad bibendum sicut de fontibus orientalibus inest lucida, lenis, nullius odoris, cito calescens et cito frigescens, stomachum non gravans sed refrigidans et humectans et cito eicitur. Huic secunda est que est inter estivum orientalem et estivum occidentalem posita, cuius fons dicitur septentrionalis. Aqua fluens de montibus super petram, clarissimam arenam fortiter currens, post has tenet priorem gradum sanitatis; in hyeme enim sunt calide estate frigide. Aqua non pura est illa que aliquantulum redolet et est sapida aut turbida, aut que ex grandine vel nive conficitur. Huiusmodi aque faciunt opilationem in epate et lapidem in renibus et difficile a stomacho egrediuntur. Aqua putrida, sicut aqua paludum et lacuum, seu aqua in quam putredines civitatum influunt, sive lutosa et calida et spissa, splenem et epar magnificat, stomachum corripit, cutem horidam facit, diversas febres inducit. Aqua pluvialis ceteris est laudabilior, est levior et mundior. Aqua tonitrualis bona est quia tonitruum motu suo subtiliat fumum.

106) - De turbida aqua.

Si turbita sic sit aqua, mica tum de pane fiat in illa, si aluminosa, cum dulci vino commisceatur, si corrupta, cum odorifero, si salsa, cum ordei farina et bis vel ter coletur. Si quis frequenter aquam bibit non evadit percussionem viscerum saltim in senectute futura; nec sitibundus post sopnum bibat eam frequenter nec ieiunus. Aqua calida ieiunum lavat stomachum, de fecibus ciborum purgat stomachum et omnem putredinem et solvit ventrem.

G. Incipit tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria et potus que communiter comeduntur, et bibuntur, qui intitulatur ab aliquibus 'Liber de coquina'.

Olim cum flore uiguissem iuuentutis, diuersa circuiui mondi climata, et commoratus fui ac moram contraxi in diuersis curiis et famosis, scilicet milittum, abbatum, principum atque magnatum, in quibus, de ferculis uariis delicatis conficiendis multos plurimos uidi et diuersos, circa que mea fuit intentio, et, ut debito modo describerem, curam adhibui diligentem; quod si cum moderantia et non superflue et debito modo sumpta fuerint, complexionibus conuenientibus et temporibus ac regionibus obseruatis, omni electuario et medicamento sunt magis merito commendanda ac preponenda quantum corpus et naturam humanam coroborant et confirmant et ad etatem perducunt ylarem et longinquam; que ut mihi essent ad memoriam, aliis uero ad doctrinam ipsam ut melius scio, et ad memoriam reducere ualeo; in hoc paruulo depinxi opusculo, de toto officio coquine, mapam, clauiculam, maticulatam, in quo de herbis, leguminibus, ouis, caseis, piscibus, carnibus, fructibus et poreta atque salsamentis et condimentis pluribus et diuersis, prout melius scio et potero, declarabo. Similiter et de potibus hiis herbis ac ferculis conuenientibus, ipse non arbitror dimitendum. De quibus scire debes quod quidam potus sunt medicinales, naturam humanam debilem et infirmam confortantes, sicut est mellicrattum, oxizucara, sapa, mulsa, syrupi atque tysana, de quibus uel ad presens quorum doctrinam medicis relinquo.

Sunt etiam alii potus, confortantes naturam, et corpus humanum corroborantes, et cibaria per membra ducentes, et de hiis quidam sunt conuenientes quibusdam hominibus; quidam uero contrarii et nociui, qui scilicet potus sunt uinum, ceruicia, medo, milcha, cidra. Vinum est bonum senibus frigidis, flematicis tempore hyemali, cibaria frigida et pisces commedentibus, ac similiter medo et bona ceruisia antiqua. Similiter sunt et aliis potus infrigidantes qui conueniunt calidis, colericis et sanguineis, et maxime tempore estiuali, et cibaria calida sanguinem adurentia immoderate etiam sumpta comedentes, uelud est pomi granati uinum limphatum atque rosatum, cidra pomorum esculorum, tysana, aqua fontis.

Set de uino primo de potu tanquam meliori ac digniori sermo noster sumat exordium, quoniam ipsum uniuersis potibus preferendum est. Spiritum enim, membra corroborat, cibaria digerit, complexiones malas alterat, aufert tristitias et dolores, et hominem reddit hylarem et iocundum. Et hoc dico si bonum fuerit et non corruptum, et cum moderamine sumptum. Vinum enim corruptum contrarium facit, digestionem impedit, cibaria corrumpit, prauum generat sanguinem, hominem redit tristem, pigrum et ponderosum.

Vnde ut alibi discribetur, melius et laudabilius est rem aliquam in sua bonitate conseruare, ne corrumpatur, quam ipsam iam corruptam ad pristinum statum reducere; et sic de uino: cum potus sit dignior aliis, diligentius est circa ipsum laborandum ut in sua bonitate conseruetur, et etiam si propter negligentiam corruptum fuerit, qualiter medela adhiberi possit, ut ad statum pristinum reducatur. Et primo de conseruatione eius est dicendum.

5. Ad tollendam canitiem a uino uel ceruisia, accipe duo uel tria capita allecium que, bene lota et in filo ligata, in tunellam pone; mox atrahunt totam canitiem ad

se uelud uentosa sanguinem; et hoc totiens reiterando, lauando et imponendo, donec tota canities sit ablata.

11. De cuniculis atque leporibus parandis, talis modus est atque capriolis et agnellis: primo, pelliculis integris existentibus, sed non caprioli uel agnelli; deinde, remotis intestinis atque capitibus, aqua frigida peroptime lauentur et in ipsa aliquantulum iaceant. Post, aliquantulum perbulliant ut caro infletur ac magis dealbetur. Post, in ueru locentur et undique bene lardentur et igni apponantur et, ut moris est, assentur. Et post decoctionem frustratim incidantur. Postea, bulliant hoc modo: incidantur cepule per rotulas tenues et frigantur in sagimine; post, imponitur condimentum specierum, et sunt species ad diuites et magnates: piper triplex, cynamomum, nux muscata, macis, gariofili, cubebe, galanga, cardamomum, grana parasidi, de quibus ad placitum sit puluis, et in condimentum apponitur et aceto distemperatur. Hoc appetitum comedendi prouocat, stomacum confortat et cibum magis reddit delectabilem et saporosum. Ad homines simplices et mediocres sufficiat: piper uncias. 3. cum canella et mica panis.

Sunt quidam homines qui liniunt undique iam assatos caprioles et agnellos uitellis ouorum concassatis et in croco superiectis. Sunt etiam quidam qui uentrem replent condimentis, ut pullis est superius declaratum, et consumunt et assant et administrant. Sit istis salsa uiridis uel camelina. Sunt etiam quidam qui distemperant ouorum uitella uino uel ceruisia et in hiis aliquantulum bullire faciunt predictum agnellum frustratim diuisum; istorum intestina et capita bene preparata ac lota bullire faciunt in aqua et uino et post, decocta, frustratim incisa frixando bene cum sagimine; post imponunt condimentum lactis amigdalarum com croco uel alio modo ad placitum.

- 10. Sorbitium bonum: conquassa ouorum uitella in paraside, de uino modicum apponendo. Post, bullias aquam et uinum uel ceruesia in aqua et ab igne remoue. Et impone cum cocleari predicta uitella ouorum bene mouendo.
- 20. Decoque poma, per rotulas incisa, in butiro et distempera ceruesia.
- H. Laude cervisiae³³⁹.
- 1 Dignas, clara, tibi laudes, ceruisia, dicam; Vt faueas nobis, petimus, regina liquorum, causa meae Musae, sitienti infunde poetae te, tibi ut apta bibam, de te cum carmina scribam...
- 5 Nam cunctantem impellis, ut audeat edere uersus. Fit leuior miseris te pectora cura regente;

154

 $^{^{\}rm 339}$ M. FREVNDORFER, (a cura di), Latinitas commentarii linguae excolendae, conservato presso Biblioteca vaticana.

- pulchrior efficitur per te quoque pallida nympha; cauponae tenebris ad proelia trudis inerte...;
- 9 mutus, dum poterit, te persuadente loquetur Nostra, benigne, legens si carpseris orsa, sodalis, et miratus eris, num res sit carmine digna, uersiculis lectis zythum meruisse uidebis...
- 13 laudes atque una Musa suadente bibemus.

 O ceruisia te mortales semper amarunt.

 Quis primus biberit, quis homo te inuenerit olim, ignoro; a superis demissa uideris in orbem.
- 17 Cum matura Ceres forti nupsisset Iaccho, frumento liquido uis est donata Lyaei. Amnis aquas legimus minime Babylona bibisse legibus et zythum purum sanxisse seueris.
- 21 Ingens Pyramidum cum substrueretur arena moles in calida, te non solum umbra refecit, fesse labore opifex; certe ceruisia iuuit! Non uixit liquido Cereris sine munere gratae...
- 25 Gallia nec spreuit tales Hispania potus. Semina frumenti sunt Celtis pocula laetis. O utinam Brennus secum hordea tosta tulisset! Graeculus insipiens cur frumentaria fugit...
- 29 pocula? Cur Hellas acidam uae! maluit uuam? O Danaum morem ne sis, Romane, secutus! Barbara quae credis, tibi sunt imitanda bibenti! Heu, frustra monui! Tibi zytha aliena manebunt.
- 33 En, trans Danuuium stabulans quid barbarus hausit Germanos Tacitus ceruisiam amare feroces scriptor commemorat; cui fido credite testi! Ad Rheni ripas ursina pelle iacentes...
- 37 semper post calicem calicem exhausisse feruntur: Pellibus abiectis tamen hoc quoque tempore potant! Per medium monachos artem coluisse coquendi et monachas aeuum nec claustra fuisse docemur...
- 41 fratribus hortatis quae fortia zytha negarent Ieiunantibus bis panis ceruisia facta est. Christicolis igitur conceditur humor agrorum coctus, qui siccis cor laetificare putatur:...
- 45 Christus si nosset, sumpsisset pocula zythi. Nunc nulla est regio, cui frumentarius humor

- ignotus lateat, cum toto potus in orbe iam soleat fieri: Latices Europa coquendo...
- 49 se uetus exercet neque nigra eget Africa zythi fortis et a populis ceruisia amatur Eois, nec bene cocta nouus contemnit pocula mundus nec sitit Australis sine potibus insula caris:...
- 53 Semper, qui sitiunt, placet omnibus humor ubique! Zythum cur malim quam Bacchica uina, requiris. Iussane recta sequar, decemas, arbiter aeque, qui potus similes - minime sunt! - dixeris ambos.
- 57 Ebria post calices fit mens utriusque liquoris: si nimium biberis, uexaberis atque dolebis, in summa cerebri uehemens dolor arce sedebit et grauis, ut uomites, torquebit nausea uentrem.
- 61 Cur sua potemus, demonstrans ipsa loquetur atque Ceres flauis circumdata tempora aristis: vitibus ereptae nulla arte premuntur et uuae tunc ultro corrumpuntur. Cerealia uero...
- 65 pocula producit prudentia summa coquentum.
 Antea homo non fit, quam granis miscuit undam.
 Cui responsa dabit iusto in certamine uino
 ut semper nimio uenas inflatus Iacchus:...
- 69 Forte merum quaerunt, qui memet semper amabunt: gaudia laturus deueni caelitus ad uos.
 - Corpora quo recreent homines, sum spumeus humor, quo recreent animos. Leuior sum uitibus: Ora...
- 73 dum iam, Bacche, grauas, nondum ebrietate molesto, dum te operante sopor fessos complectitur artus, carmina nostri aliis iam laeta cubantibus edunt.
 - Forte merum quaerunt, qui memet semper amabunt...
- 77 me duce militiam -uae! pauperiemque ferentes.
 Quem uino impuleras, uino sibi leta parauit
 Eurytus ille furens et Maenadas Orphea dextris
 caedere iussisti. Si Centaurea hibisset...
- 81 turba meos calices, minus arma cruenta fuissent: nam flagrantem animi lupulo atque quiete furorem saeui sedamus; fit pax per pocula zythi.
 - Forte merum quaerunt, qui memet semper amabunt:...
- 85 Per mea diffugiunt mordaces numina curae.
 - Aut acidus laedis, uae, Bacche, palata gulasque

- atque fluens porro stomachum acrius uris aceto aut nimium dulcis caput afficis omne dolore.
- 89 Ast ego crateri, qua fiat amarior, herbam adiungo dulci, latices ut cuique ferantur.
 Forte merum quaerunt, qui memet semper amabunt: me coluisse uiros scitote antiquitus almum.
- 93 Heus, dignissima sum, gelido quae munere donem mortales cupidos; cito nostram cingite frontem lauru, qui potum semper coluistis auitum: aurea debetur mihi, cede, corona tabernae!
- 97 En, utri, ipse uide, tribuatur palma liquori ac sit uter meritus certamine praemia uictor.

 Quomodo, nunc referam, ceruisia nostra coquatur: quae sator inseuit peraratis semina sulcis...
- 101 sol atque imber alunt; tenuis progerminat herba granifera et culmo per menses crescit arista. Cum laetis segetes sol flauas torret in aruis, hordea iam populo matura metuntur agresti.
- 105 Mitia folliculis uementi grana flagello duris excutiuntur et ad caua tecta mouentur, tecta, ubi materies coctoribus apta paretur. Hic adduntur aquae; madefacta polenta uirescit...
- 109 mox torrenda: Virens necat ignifer aer et arens germen: tunc tostum contundunt saxa molarum; quomodo potandum mutatur siccus in aequor granorum puluis? Quaue utitur arte coquendi...
- 113 coctor, uti fiat ceruisia digna Lyaeo? erumpunt liquidae claris e fontibus undae: his admiscentur fragmenta liquoribus atque flamma paulatim crescente fouentur aheno...
- 117 magno, se ut mutans dulcedine mixta fruatur lympha noua. Postquam est exhausta polenta per undam et uis frumenti feruente soluta liquore, colando micae Cereris remouentur inanes.
- 121 Colatum laticem reddunt crateribus acrem flammis impositis, iterum ut recoquatur, et intus assidue trullis agitatur sucus aenis uoluitur et semper cortinis aureus humor.
- 125 Quid Cereri liquidae, quo fiat acerba, peritus immiscet coctor, quia potus amatur amarus?

- flos lupuli laticem propriis tunc uiribus auget: quam gracilem ripae Natura inseuit opacae...
- 129 hastae iungit homo uitem piger alta petentem. Fert maribus demptis sine semine femina gemmam. Quis lupuli ualidum, quis acerbum spernat aroma? assidue trullis agitatur sucus aenis...
- 133 uoluitur et semper cortinis aureus humor, dum percoctus erit. Quid posthac accidat, edo: post horas aliquot confusis partibus arte ambabus latici calidus subducitur ignis.
- 137 Undam mellifluam per cribra liquare necessest; grani sucus deinde refrigerat ante liquatus, fermentum gelidae quam possumus addere cupae. Dulcia qua Cereris mutantur in acrius almae...
- 141 cum fermentantur, faex aut nat in aequore summo aut cupae fundo soluens operatur in imo.

 Excipiunt latices tunc dolia magna liquatos, in quibus unda recens, dum fit matura, quiescit.
- 145 Rebus spumeus his et dulcis nascitur humor, nec lupulorum herbae cui desit gustus acerbae. O ceruisia tu contraria iungis et unis conciliasque uiros, ut laeta mente bibatur.
- 149 Te manante pigros obscura taberna scholares attrahit: ecce uenit curritque professor eodem. Te potant iuuenes et potat cana senectus. Cui sunt diuitiae, bibit et te uolgus egenum.
- 153 Per te militiam toleret cum miles acerbam, lis interdum oritur nimium potantibus atque rixa, sopor uerum demergit saepius omnes. Fida Dei te plebs et laudat episcopus almus:...
- 157 Gratia ubi dicta est, populus concurrit in unum, ut tua concelebrent post missam templa fideles. haustu te timido uideo sorbere puellam, cum citior dominos te cantharus expleat, et uix...
- 161 sugit aquam puram Cereris sine numine quisquam. In cauponam igitur nos conueniemus, amici, uespere et ad lucem remanebimus intus alacres crastinam, gelidum dum mittent dolia zythum...
- 165 Spumeus offertur iunctis potoribus humor: pocula fer nobis, hac ne pereamus in aula,

pocula! tam procul, heu, quid, iners pincerna, moraris a sitiente choro? socios ne sperne uocantes...

169 carmina quis blaesis rudiora canuntur! adesto, hoc ne quis sitiens aut sobrius exeat horto.

Dum canimus dignas, mea, te, ceruisia, laudes, te dum, clara, bibo, de te dum carmina scribo...

173 hic inter calices cum fratribus usque sedebo.

TRADUZIONI PRINCIPALI

I

"Est et occidentis populis sua ebrietas fruge madida, pluribus modis per Gallias Hispaniasque, nominibus aliis, sed ratione eadem. Hispaniae iam et vetustatem ferre ea genera docuerunt. (Aegyptus quoque e fruge sibi potus similes excogitavit), nullaque in parte mundi cessat ebrietas, meros quippe hauriunt tales sucos nec diluendo ut vina mitigant. At Hercules illic tellus fruges parere videbatur. Heu mira vitiorum sollertia! Inventum est quem ad modum aquae quoque inebriarent."

Traduzione: Anche il popolo dell'Occidente ha la sua ebbrezza da cereali e acqua, nelle Gallie e nelle Spagne, in molti modi e con nomi diversi, ma con lo stesso esito. Le Spagne insegnarono che tali generi di bevande sopportano anche l'invecchiamento. (Anche l'Egitto escogitò bevande simili dai cereali); in nessuna parte del mondo manca l'ebbrezza e in più bevono tali succhi puri e non li mitigano diluendoli come il vino. Ma – per Ercole! – lì sembra che la terra produca [solo] cereali. Oh quale solerzia dei vizi: è stato trovato il modo di ubriacare anche con l'acqua!

П

La regola XVII che seguiva quelle riguardanti il vino recitava :

"De cervisia Non sit acetosa cervisia, sed bene clara, de validis cocta granis, satis ac veterata. de qua potetur stomachus non inde gravetur."

" La cervisia non sia acetosa, ben chiarificata, fermentata da buon grano e

vecchia quanto basta e se ne beva fino a quando non aggravi lo stomaco"

La regola XLIV elencava con minuzia gli effetti positivi e negativi della

bevanda:

XLIV: ...De cervisia. Grossos humores nutrit cerevisia, vires praestat et

augmentat carnem generatque cruorem, provocat urinam, ventrem quoque mollit

et inflat...

"la cervisia nutrisce gli umori di pinguedine, fornisce energia aumenta il flusso

dell'urina, ammolla e gonfia il ventre".

III

Vina de frumento et ordeo sunt inacceptabilia et indigestibilia, malos fumos et

humores generantia ...). Vino di frumento o d'orzo genera cattive esalazioni e

cattivi umori, costipa la milza ed il fegato, crea il calcolo nei reni e si digerisce a

stento.

IV

"De Hoppho": ...Hoppho calidus et aridus est, sed tamen modicum humiditatis

habet, et ad utilitatem hominis non multum valet, quia melancholiam crescere

161

facit et mentem hominis tristem parat, et viscera eius ariditate sua gravat. Sed tamen amaritudine sua quasdam putredines in potibus prohibet quibus additur, ita quod diutius durare possint...

"Sul Luppolo": Il luppolo è caldo e secco, pur tuttavia contiene un poco di umidità, e non vale molto per l'utilizzo umano, perché ingenera melanconia e volge la mente dell'uomo alla tristezza, e grava le viscere con la sua secchezza. Ma peraltro con il suo sapore amaro impedisce la putrefazione nelle bevande a cui si aggiunge, in modo tale che possano durare più a lungo....

...Quod etiam cerviseam de avena parare volueris absque "hoppen" sed tantum cum grusz et plurimis foliis a Asch additis coque, et cervisea ita stomachum bibentis purgat, et pectus ejus leve suave fecit...

...anche volessi preparare la birra di avena prendi il luppolo, intanto cuoci con gruyt insieme a molte foglie di Asch, e la cervisia che ne deriva purga lo stomaco a chi la beve, e provoca flatulenze leggere....