

Nadia Scippacercola

## *Sull'esegesi di bellaria e tragemata in alcuni passi del De honesta voluptate et valetudine di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina: per una storia di alcuni termini del lessico culinario*

### Abstract

The article analyses some passages of the Latin edition of Platina's *De honesta voluptate et valetudine* and of the first Italian and French translations, as well as of the Italian and English current versions. It shows that there are incoherencies in the interpretation of the word *bellaria*. Then, it presents a lexicographical review of the terms *tragemata* and *bellaria* from ancient Greek times. By taking into account the cultural and social life of the humanist and the peculiar nature of his treatise and by comparing some Latin and Italian excerpts of the Sixteenth and Seventeenth centuries, the study states that Platina meant by the word *bellaria* the sweet 'croccante', a type of nougat.

L'articolo analizza alcuni passaggi del *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi nella redazione latina originale e nelle prime versioni italiane e francesi. Si sottolinea che ci sono alcune incoerenze nell'interpretazione della parola latina *bellaria*, che permangono nelle traduzioni correnti in italiano e in inglese. Pertanto si procede ad approfondire il contesto lessicografico dei termini *tragemata* e *bellaria* a partire dalle attestazioni del primo dei due vocaboli in greco antico. Infine, considerando la particolare figura di un umanista come Platina: la sua vita, le sue amicizie, la frequentazione dell'ambiente romano così come la peculiare natura del suo trattato, e sulla scorta del confronto con alcuni significativi passaggi in latino e in lingua italiana d'epoca sei-settecentesca, si sostiene che, mediante il termine *bellaria*, è possibile che l'umanista intendesse far riferimento a un tipo di dolce oggi conosciuto come 'croccante'.

## 1. Il contesto del *De honesta voluptate et valetudine*

Risulta agevole credere che il clima delle cene consumate da Bartolomeo Sacchi<sup>1</sup> insieme con i sodali dell'Accademia Romana, soprattutto in casa di Pomponio Leto, «e talvolta nei pranzi più lauti ai quali era invitato da personaggi eminenti, come il Gonzaga, il Roverella e il patriarca d'Aquileia»<sup>2</sup> si sia dimostrato favorevole all'elaborazione del trattato *De honesta voluptate et valetudine*. Mentre resta più difficile ricostruire i tempi di gestazione del lavoro, che ricadrebbero con certezza unanime all'interno del pontificato di Paolo II (1464-1471); un periodo che per l'umanità e per i sodali dell'Accademia Pomponiana risulta contrassegnato da alcune traversie<sup>3</sup>.

L'opera, presumibilmente ultimata verso la seconda metà del 1470<sup>4</sup>, fu dedicata al cardinale Bartolomeo Roverella, presbitero di San Clemente, e riprendeva il *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino – libro di ricette quasi coevo, redatto in volgare, che circolò manoscritto<sup>5</sup> – di cui è in larga misura elegante trascrizione in latino umanistico<sup>6</sup>. Platina e Martino, il quale fu cuoco del cardinale Lodovico Trevisani, patriarca di Aquileia, si sarebbero conosciuti forse già nel 1463<sup>7</sup>, anche se, secondo Benporat, il maestro di arte culinaria avrebbe preso parte anche al consesso pomponiano<sup>8</sup>.

L'*editio princeps* non reca alcun vantaggio alla questione cronologica, in quanto non riporta indicazioni bibliografiche<sup>9</sup>; ad ogni modo, dal 1475, anno della seconda edizione<sup>10</sup>, il lavoro del Platina godette di consenso vasto e ampio sia in Italia sia in Europa, come testimoniano le varie edizioni e traduzioni che si succedettero in diverse lingue tra la fine del Quattrocento e nel corso del Cinquecento<sup>11</sup>. A causa di una siffatta situazione editoriale, il Faccioli ha, in effetti, espresso l'idea che un'edizione ideale del *De honesta voluptate* debba consistere dell'edizione critica del testo latino, della traduzione moderna a fronte, del testo del *Libro de arte coquinaria* e del testo del volgarizzamento quattrocentesco<sup>12</sup>.

Il *De honesta voluptate* fu il primo testo di dietetica dato alle stampe in lingua latina, il quale, nel solco di un sentimento prettamente umanistico, si proponeva dichiaratamente di superare gli scritti del modello classico Apicio, grazie al supporto dello stimato amico, Maestro di cucina contemporaneo<sup>13</sup>. E il suo autore era un uomo di lettere di primo piano, dalla formazione sia latina che greca, autore di numerose opere in latino anche di elevata intonazione<sup>14</sup>, oltre che un testimone avvertito del suo tempo, in quanto conoscente o sodale di personalità in vista. Proprio a causa dell'importanza storica rappresentata da questa operazione editoriale, riteniamo che il trattato di Bartolomeo Sacchi possa rivelarsi di particolare peso, per quanto concerne un discorso di ricostruzione storica di tipo esegetico-lesicale riguardante le denominazioni adottate in latino umanistico per indicare alcuni prodotti dolciari quali confetti, confetture e croccanti.

L'opera, infatti, viene a collocarsi in un'epoca in cui, presso le corti d'Europa, l'allestimento di banchetti cominciava a farsi più articolato e imponente<sup>15</sup>. Essa, suddivisa in dieci libri, è nella prima parte (libri I-V) in larga misura autonoma dalla fonte principale, presentandosi come un testo di dietetica e igiene alimentare<sup>16</sup>. Il trattato procede con una serie di considerazioni sui cibi e sulle loro proprietà, le quali, da un lato, sono direttamente ispirate dal bacino della cultura classica, e, dall'altro, non possono dirsi avulse dalle coeve esperienze dell'umanista, che derivavano, *in primis*, dall'ambiente della Curia romana, estremamente ricco di suggestioni anche per la presenza di personalità provenienti da più ambiti geografici<sup>17</sup>. Sebbene, a ben guardare, spunti interessanti potevano giungere al Platina pure dal Mantovano, per i rapporti intrattenuti con i Gonzaga, e, anche tramite Martino, dalla corte sforzesca di Milano. Proprio nella sezione del trattato caratterizzata da una scrittura più libera è possibile riscontrare una serie di incongruenze, ci sembra non segnalate in precedenza, che ci permettono di ipotizzare che Bartolomeo Sacchi possa aver fatto riferimento, in alcuni casi, più che ai 'confetti' o alle confetture in genere, anche a una composizione dolciaria che in qualche misura dovette essere a lui prossima e che risulta simile a ciò che oggi in lingua italiana si avvicina al senso di 'crocante'.

## 1.2. Dal *De honesta voluptate et valetudine*:

### 1.2.1 'Tragemata quaedam'

Un luogo di un certo interesse si riscontra nel libro I del *De honesta voluptate et valetudine*, al capitolo *Quid sit edendum primo*, in cui si consigliano gli alimenti da consumare ad apertura di pasto, tra i quali sono citati:

*Oua praeterea sorbilia praesertim, ac tragemata quaedam, quae nos bellaria dicimus ex aromatibus et nucleis pineis aut melle, aut saccharo condita, conuiuiis praecommode*<sup>18</sup> *apponuntur*<sup>19</sup>.

Innanzitutto è da tenere presente la circostanza che un umanista utilizzi la formula 'nos' per indicare un termine latino corrispondente, nel coevo uso lessicale, a una 'certa specie' di *tragemata*: la presenza di simile nesso esplicativo sembra far intendere che il termine *bellaria* qui non fosse stato usato in modo tradizionale. *Bellaria* e *tragemata* ricorrevano insieme ed erano spiegati in Gellio e Macrobio, come approfondiremo *infra*; ad ogni modo, tali termini indicavano generalmente le 'seconde mense', non le vivande di apertura di pasto. Si riscontrano inoltre dei problemi di esegesi che rendono controversa l'identificazione del tipo di *bellaria* e lasciano spazio al dubbio. Un ulteriore elemento di difficoltà verte sull'interpretazione di *condita*. Confronteremo pertanto il brano con le versioni in volgare che sono state approntate nel corso del tempo.

Un primo termine di raffronto è rappresentato dallo stralcio del medesimo capitolo così come riportato nella copia in italiano stampata a Venezia nel 1487:

*Quello che sia da mangiare nanti pasto [...] et traiemata le quale noi li dicemo bellaria cum specie et pignoli, o uero cum miele o uero cum zucaro apparechiate, neli conuiuui per comoda cossa si appresentate*<sup>20</sup>.

Questa redazione non risulta particolarmente significativa, in quanto non traduce i termini controversi, ma riproduce dei calchi lessicali.

Un secondo esempio risale a poco dopo il primo quarto del sedicesimo secolo; si tratta di una riscrittura in lingua francese del testo del Platina, la quale riporta:

*Que fault primierement menger [...] et aulcunes confitures come pinhonat confit en miel ou en sucre avec Ippocras blanc et aultres viandes come verrons cy apres. A la seconde table lon baille le potaige et la chair ou poissons boulis ou rostis. Et a la tierce vient le fromaige noix et aultres choses comme verrons*<sup>21</sup>.

È opportuno rilevare che il passaggio ritorna nell'edizione di cinquant'anni posteriore come:

*aucunes confitures, comme pimphonat confit en miel ou en sucre avec l'ypocras blanc [...]*<sup>22</sup>.

In ambito francofono fanno dunque la loro comparsa due termini e due elementi nuovi, in quanto evidentemente gli interpreti adattavano il testo a usanze più familiari per loro e per i loro lettori. Il 'nos' del Platina scompare e, accanto all'uso dell'Ippocrasso bianco, famoso vino aromatico, che potrebbe essere stato introdotto su suggestione del vocabolo *conditum*<sup>23</sup>, riscontriamo la presenza di un termine già in qualche misura 'in odore' di indicare 'torrone', oltre che 'confetto'. Crediamo infatti che dietro l'insolito vocabolo 'pinhonat'/'pimphonat' si nasconda: *pinholat/pignolat*<sup>24</sup>.

Nel testo in francese è presente, inoltre, una frase di raccordo che rimanda a luoghi del testo successivi, mentre il passo originario risulta arricchito con ulteriori periodi di carattere esplicativo-riassuntivo.

La prima traduzione moderna in lingua italiana, a cura del Faccioli, sembra ignorare le problematiche esegetiche e identificative riscontrabili nella tradizione testuale del *De honesta voluptate et valetudine*; la versione si mantiene tutto sommato vaga, pur tendendo verso una assimilazione dei *bellaria* ai confetti:

*Quali cose si debbano mangiare per prime. [...] Inoltre quanto mai opportunamente si imbandiscono ai convitati, in particolare, le uova da sorbire e certi tragemata*<sup>25</sup> che noi chiamiamo confetture di spezie e pinoli, candite con miele o zucchero<sup>26</sup>.

Anche la traduzione in lingua inglese che accompagna la prima edizione moderna del testo del *De honesta voluptate*, ad opera della Milham, non risolve il problema, in quanto evita di decifrare il termine<sup>27</sup>:

Then there are eggs, especially the soft-cooked kind, and certain sweets which we call *bellaria*, seasoned with spices and pine nuts, or honey, or sugar. These are served very appropriately to guests<sup>28</sup>.

In definitiva, il passaggio del Platina risulta oscuro poiché di fatto il termine *bellaria* non riesce traducibile, in quanto, per carenza di dati di contesto, non è possibile procedere oltre l'interpretazione letterale, la quale restituisce un'informazione semantica insufficiente. Pertanto apprendiamo solo che, in occasione di conviti di particolare rilievo, andavano serviti: «e per così dire dei *tragēmata*, che noi chiamiamo *bellaria*, costituiti di aromi e pinoli preparati o con miele o con zucchero».

### 1.2.2 'In bellaria redigimus'

Nel libro II del suo trattato, Bartolomeo Sacchi dedica un breve *excursus* allo zucchero, la cui ispirazione non sembra riconducibile al testo di Mastro Martino. Nel capitolo *De saccharo*, Platina riporta una ricetta sulla quale è proficuo soffermarsi:

Hoc ut arbitror ueteres ad medicinae usum tantummodo utebantur. Et ob hanc rem nulla in obsoniis eorum de saccharo fit mentio. Caruere illi quidem<sup>29</sup> magna uoluptate, quum nihil ex his quae esui dantur tam insipidum sit quod saccharum non condiat. Hinc natum est illud crebra usurpatione prouerbium. Nullum genus edulii addito saccharo insipidius reddi. Liquefacto hoc amigdalas remolitas aqua mundas<sup>30</sup>, nucleos pineos, auellanas, coriandrum, anesum, cinnama, atque alia plura in bellaria redigimus<sup>31</sup>. Transit tum sacrum fere in eorum qualitates, quibus in confectione adheserit<sup>32</sup>.

Il nucleo della questione è rappresentato dal determinare quale tipologia di *bellaria* si ottenga seguendo queste indicazioni. Nella versione in lingua italiana risalente ancora al Quattrocento, il brano risulta nella forma seguente:

*De il zucharo* [...] Liquefacto il zucharo agionte mandule mondate et state a moglio, et poi nete cum laqua; pignoli mundati; nocele, coriandri, anesi; cinamomo et altre molte cosse imbellarie riducemo; passa alhora il zucharo inle loro qualitate a le quale in confectione sira achostato<sup>33</sup>.

Ancora una volta, il volgarizzatore quasi coevo introduce nel suo testo la neoformazione 'imbellarie', probabile calco dal testo della presunta *editio princeps* che riportava: 'imbellaria redigimus'<sup>34</sup>, laddove precedentemente —

come visto sopra — aveva restituito (in italiano) il termine ‘bellaria’ — in corrispondenza del vocabolo di ascendenza greca reso con ‘traiemata’ —, ciò ci sembra sintomatico di un’incomprensione semantica. L’autore fraintende il passo di Bartolomeo Sacchi, in quanto non sembra (ri/)conoscere il prodotto risultante dall’applicazione del procedimento descritto.

Nella versione in lingua francese, in epoca di poco successiva, troviamo inoltre simile parafrasi:

Du sucre fondu lon en fait la dragee des amandres pilees<sup>35</sup> et remoillees en l’eau, des noyilles aussi et des pignons, coriandre, anys, canelle et plusieurs aultres confitures. Et en telles confitures ledict sucre passe forment en laquelle est mys en confection<sup>36</sup>.

Secondo questa versione in lingua francese del primo Cinquecento, l’ultimo periodo va inteso nel senso: «In tali confetture/preparazioni candite, lo zucchero summenzionato dà forma a ciò che è messo nella composizione»; sembra inoltre che si introduca un distinguo tra «dragée des amandres...» e altre «confitures». Va poi notato che *dragée*, che più di uno studioso vede derivato dal greco *tragēma*, da un punto di vista semantico nel lessico francese attuale è specializzato nell’indicare ‘confetto’, invece a quell’epoca designava ancora, in maniera più generica, ‘dolciume’<sup>37</sup>.

Il Faccioli interpreta il brano in maniera simile:

Ritengo che gli antichi lo (*sc.* lo zucchero) abbiano adoperato esclusivamente come medicina perché non fanno alcuna menzione circa il suo uso nelle vivande. Così rimasero privati di un grande piacere, poiché niente di quanto si mangia è tanto insaporo che non possa essere corretto con lo zucchero. Di qui è nato un proverbio anche troppo citato: che nessun cibo al quale venga aggiunto zucchero è senza sapore. Le mandorle messe a bagno nell’acqua pulita, i pinoli, le nocciole, i semi di coriandolo, la cannella e altre cose ancora, immerse in zucchero sciolto, diventano confetti: lo zucchero si trasforma insomma nelle peculiarità che sono proprie di quelle sostanze alle quali ha aderito all’atto della confettura<sup>38</sup>.

La versione della Milham si mantiene più generica:

I think the ancients used sugar merely for medicinal purposes, and for that reason no mention is made of it among their foods. They were surely missing a great pleasure, for nothing given us to eat is so flavorless that sugar does not season it. Hence arose that proverb of frequent use: no kind of food is made more tasteless by adding sugar. By melting it, we make almonds (softened and cleaned in water), pine nuts, hazelnuts, coriander, anise, cinnamon, and many other things into sweets. The quality of sugar then almost crosses over into the qualities of those things to which it clings in the preparation<sup>39</sup>.

A nostro avviso sembra che Bartolomeo Sacchi in questo passaggio abbia

inteso far riferimento a una preparazione simile al 'croccante'. Intendiamo così gli ultimi periodi del passo originale del Platina:

Sciolto lo zucchero, rendiamo *bellaria*-dolciumi<sup>40</sup>: mandorle pulite e sciacquate in acqua, pinoli, nocciole, coriandolo, semi d'anice, cannella e molte altre cose ancora. Lo zucchero in quel momento passa interamente nelle proprietà di quelle cose alle quali avrà aderito all'atto della composizione.

L'umanista di Piadena parla di una preparazione dolciaria nuova e sconosciuta agli antichi, per menzionare la quale fa uso di un termine non specializzato quale *bellaria*, e sente la necessità di evidenziare il comportamento particolare assunto dallo zucchero, in quanto esso – secondo quanto intendiamo – nel raffreddarsi, si solidifica creando la stecca di croccante: quindi genera un preparato unico ma composto da vari elementi.

Il procedimento descritto dall'umanista è in effetti quello che ancora oggi si tramanda in ambito casalingo (in Italia) e riproduce la preparazione di simile dolciume. Alla diffusione di tipologie di dolci simili all'odierno croccante crediamo abbia contribuito proprio l'uso più consistente dello zucchero che si iniziò a fare nella cucina d'epoca quattro-cinquecentesca<sup>41</sup>. Tale ingrediente offriva la possibilità di ottenere nei composti una solidità e 'croccantezza' difficilmente raggiungibili con le canditure effettuate nei mieli.

### 1.2.3 I confetti

A sostegno della linea interpretativa qui indicata, rileviamo che in altro luogo il Platina sarà oltremodo preciso circa la modalità di preparazione dei confetti. Nel capitolo *De nucibus pinei*, l'umanista parlerà, infatti, dei confetti di pinoli, serviti in tempo di astinenza durante il primo e l'ultimo servizio di mensa:

Nuclei cum uuis passis frequentius sumpti venerem etiam iacentem excitare creduntur, eandem uim habent et cum saccharo conditi. His crebro nobiliores, ac diuites tempore ieiunii<sup>42</sup> in prima et ultima mensa uescuntur. Liquatur saccharum cui pinei inuoluti<sup>43</sup> cum trulla in pastilli formam rediguntur. His adduntur bractee aureae magnificentiam<sup>44</sup> credo et uoluptatem<sup>45</sup>.

Anche in questo caso, si registrano delle difficoltà esegetiche che conducono a lievi difformità tra le versioni del testo del *De honesta uoluptate*.

In particolare, l'edizione veneziana presenta il testo nella forma seguente:

Questi spesso fiato li nobili et li richi in tempo di digiuno nanti pasto et doppo al cibo usano liquefasci il zucharo inequale inuoluti li pignoli cum la trulla cioe pasta di zucharo in forma di pastello si reduceno. Ad queste si agiunge bractee cioe sfogli doro; a magnificentia credo che si faci et dilectatione<sup>46</sup>.

Essa legge 'inuoluti' e spiega, introducendo una variazione nel testo originario, 'trula' come 'pasta di zucchero'. Parla inoltre di 'riduzione in pastello', che appare quasi calco semantico, spiegabile mediante il *Vocabolario della Crusca*: «E da PASTA PASTELLO, che è piccolo pezzuolo di pasta. Lat. *pastillus*»<sup>47</sup>.

La versione francese denomina il prodotto 'confection' e sorvola completamente sulle modalità della sua preparazione:

Confis en sucre, laquelle confection, gens nobles et riches communement mangen à la premiere et tierce tables; et par plus grande magnificence et volupté, font dorer ladicté confection par dessus de fin or de fueille<sup>48</sup>.

Il Faccioli segue la parafrasi antica e interpreta il passo nel modo seguente:

Si crede che i pinoli mangiati piuttosto spesso insieme con uva passa stimolino l'attività sessuale, anche quando sia carente: il medesimo effetto fanno conditi con lo zucchero. I nobili e i ricchi li mangiano frequentemente in periodo di digiuno con il primo e con l'ultimo piatto. Con i pinoli avvolti in zucchero sciolto in un cucchiaino si fanno delle pastiglie alle quali si applicano sottili lamine d'oro battuto, penso per magnificenza e per diletto<sup>49</sup>.

Milham traduce come di seguito:

Pine kernels eaten rather frequently with raisins are even believed to excite latent passion. They also have the same force seasoned with sugar. The nobler and rich eat these often in Lent at the first and last course. Sugar is melted, and pine nuts are rolled in it with a scoop and made into the shape of a pastille. Gold leaf is added to these, for magnificence, I believe, and for pleasure<sup>50</sup>.

In questo capitolo l'identificazione del prodotto risultante è comunque abbastanza pacifica: il Platina intende far riferimento a un processo di canditura di confetti. Intendiamo far notare che l'umanista, in tal caso, adotta una terminologia e illustra un procedimento completamente differente rispetto a quanto visto sopra; qui è inoltre specificamente indicato che l'impasto dei pinoli con lo zucchero va suddiviso in singole parti: «Si scioglie lo zucchero, fatti rotolare alcuni pinoli con un mestolo si riducono in forma di pastiglie...», diversamente da quanto andava fatto con il composto da creare con gli altri semi.

#### 1.2.4 Il capitolo *De ovo*

Notiamo infine che il Platina nel *De honesta voluptate* menziona i *bellaria* anche in un altro caso, quando fa riferimento ai cibi preparati con l'albume:

Albore in purgandis vulneribus, in constringendis quae laxa sunt, in condituris quorundam eduliorum ac bellariorum utimur<sup>51</sup>.



Nella versione in volgare italiano, il vocabolo resta ancora una volta non spiegato:

Lalbumo e apto inel purgare di le piage et in constringere le cose che sono lasse e mole come in molti apparecchi di mangiari et bellarii, zoe uiuande usiamo<sup>52</sup>.

In francese ritroviamo invece il termine *dragée*:

Toutesfois le blanc est tresbon à purger playes, et retraindre choses lasches, liquides et fluentes, comme appert en confitures de viandes, et dragees que lon consolide avec la dicte glaire d'oeuf<sup>53</sup>.

Il Faccioli traduce con «confetture»<sup>54</sup>; in Milham troviamo un generico «sweets»:

We use the white in cleaning wounds, in binding things which are loose, and in the preparation of certain foods and sweets<sup>55</sup>.

Sarebbe interessante risalire alle tipologie di dolci da preparare con la chiara d'uovo; ma, al momento, è già rilevante sottolineare l'uso dell'albumo con cognizione di causa: come sostanza dalle proprietà addensanti.

### 1.2.5 I servizi di portate

Il dettato del *De honesta voluptate* non appare molto coerente sulle indicazioni riguardanti i servizi di portate, come su alcuni snodi dell'organizzazione testuale; tale situazione sembra, del resto, già nota al traduttore in lingua francese, il quale spesso integra e cerca di spiegare alcuni passaggi del suo ipotesto. In effetti il discorso avviato dal Platina sarà completato nel capitolo *De carniū differentia et quo tempore quaeque coquenda edendave sunt*, il cui *incipit* è: «Sed iam tempus est transire ad mensam quam ego secundam et potiozem appello; ibi enim de carnibus agitur, quae melius ac salubrius quam quodvis aliud edulium nutriunt...»<sup>56</sup>. Infine si aggiunge: «*Quid sit edendum tertia mensa. Dictum iam satis quid in prima et secunda mensa sit edendum. Dicendum deinceps erit et breviter quidem quid in tertia, tanquam in conclusione, ad sigillum stomachi sit assumendum*»<sup>57</sup>.

Da quanto possiamo capire, il Platina parla di tre portate e la seconda mensa di antica memoria sembra coincidere con la terza mensa come intesa dall'umanista. Né risulta pienamente operante la distinzione tra servizi di mensa e servizi di credenza che si risconterà nei banchetti più sfarzosi del Cinquecento.

Per quanto riguarda la selezione degli alimenti, l'umanista mostra di basare le proprie prescrizioni su un articolato vaglio delle fonti, scegliendo e bilanciando le vivande in base al loro temperamento caldo o freddo, umido o

secco. Pertanto, secondo le indicazioni del Platina — oggi citato spesso come padre della moderna ‘gastronomia’, da intendere in senso etimologico come ‘norma dello stomaco’ — in prima mensa andavano serviti alcuni dolciumi, insieme alle insalate, alle uova da sorbire e ad altri cibi non troppo impegnativi. Si potevano poi introdurre le pietanze più importanti di carne (o pesce). Infine il pasto principale (il quale era propriamente inteso come cena) andava chiuso con pietanze che sigillavano lo stomaco e recavano beneficio alla bocca e alla testa, come formaggi, confettini di anice o coriandolo per le tavole più ricche<sup>58</sup>, altrimenti finocchi, castagne, e vari tipi di frutta sia fresca sia secca.

## 2. Il contesto lessicografico di *tragemata* e *bellaria*

Nell’antichità, il sostantivo τραγήμα [ἄγ], ατος, τό, che si trova attestato più frequentemente al plurale ed è collegato etimologicamente con τρώγω ‘sgranocchiare’<sup>59</sup> dal quale deriva anche τρωγάλια, di cui è inteso essere sinonimo, indicava frutti, frutta secca e dolciumi consumati come dessert<sup>60</sup>. Il vocabolo figurava già negli *Acarnesi* e nelle *Rane* di Aristofane fra le vivande richieste per l’allestimento di un banchetto; esso sembra indicare stuzzichini da fine pasto (o di carne, o piccoli animali marini, dolci, frutta, verdure) da ingerire per il piacere di bere (Galeno, 6, 550). Il termine era infatti connesso alla δευτέρα τραπέζα, secondo quanto riporta Ateneo, il quale nell’opera *I deipnosofisti* raccoglie un buon numero di citazioni del termine, che è attestato in quelli che per noi risultano una serie di frammenti di testi poetici non solo comici (Athen. 14, 46-50); tra i testi in prosa tramandati dall’erudito si segnala il seguente:

Ἄριστοτέλης δ’ ἐν τῷ περὶ Μέθης τὰ τραγήματὰ φησι λέγεσθαι ὑπὸ τῶν ἀρχαίων τρωγάλια· ὡσεὶ γὰρ ἐπιδορπισμὸν εἶναι<sup>61</sup> [...]

Ἄριστοτέλης δ’ ἐν τῷ περὶ Μέθης παραπλησίως ἡμῖν δευτέρας τραπέζας προσαγορεύει διὰ τούτων· τὸ μὲν οὖν ὅλον διαφέρειν τραγήμα βρώματος νομιστέον ὅσον ἔδεσμα τρωγαλίου· τοῦτο γὰρ πάτριον τοῦνομα τοῖς Ἑλλησιν, ἐπεὶ ἐν τραγήμασι τὰ βρώματα παρατίθενται. Διόπερ οὐ κακῶς ἔοικεν εἰπεῖν ὁ πρῶτος δευτέραν προσαγορεύσας τραπέζαν· ὄντως γὰρ τις ὁ τραγηματισμὸς ἐστίν, καὶ δεῖπνον ἕτερον παρατίθεται τραγήματα<sup>62</sup>.

Aristotele nel saggio *L’ubriachezza* dice che gli stuzzichini (τραγήματα) dagli antichi erano chiamati τρωγάλια, perché era come se fossero un dessert (ἐπιδορπισμός). [...]

Aristotele nel saggio *L’ubriachezza* usa la denominazione di ‘seconde mense’ in modo pressoché uguale a come facciamo noi, e scrive: «Si deve assolutamente distinguere τραγήμα da βρῶμα, quanto ἔδεσμα da τρωγάλιον: perché quest’ultimo è il nome tradizionale per i Greci quando servono i cibi (βρώματα) tra gli stuzzichini (τραγήματα). Perciò sembra che non abbia fatto male il primo che ha usato il termine di ‘seconda mensa’, perché lo sgranocchiare (τραγηματισμός) è un modo di consumare il dessert (ἐπιδορπισμός), e i τραγήματα sono serviti come un secondo pranzo»<sup>63</sup>.

In effetti, alla fine del IV secolo a.C. il termine sembrerebbe tendere alla specializzazione per indicare dolci, castagne, noci, fichi e altri frutti, talora poteva anche alludere a una sorta di odierno *snack* da consumare in altre occasioni; parrebbe poi scomparire nella lingua greca durante il medioevo bizantino<sup>64</sup>.

Il vocabolo fu recepito in latino sia come *tragēmata, um, n.* (usato al plur.) sia come *trag(h)ēmata, orum, n.* (dalla forma del diminutivo greco τραγήματιον, pasticcino)<sup>65</sup>. Nella lingua latina il termine sembrerà però vivere un rapporto sinonimico se non simbiotico con la parola *bellāria, ōrum, n.* (che si vuole connesso a *bellus*) che pure si usava per designare una serie di cose differenti; secondo Forcellini 1771, *s.v. Bellaria*:

[...] cupediarum omne genus, poma, nuces, cibi saccharo, aut melle conditi, aliaque hujusmodi irritamenta gulae; qualia sunt, quae secundis mensis inferri solent. Videntur autem ita appellari, quia *bella* sunt, hoc est gulae valde grata, jucundaque stomacho, praesertim si solidioribus cibus satur jam sit.

e in sintesi, *s.v. Bellarium* (intesa come seconda, e ultima, portata del pasto): «et significari cupedias secundae mensae “prelibatezze di fine pasto”»<sup>66</sup>. Nella letteratura latina, la voce *bellaria* non appare estremamente diffusa, tuttavia, se ne può ricostruire un percorso semantico in modo abbastanza lineare.

Nel II a.C. *bellaria* rappresenta un elemento che rientra nell’allestimento del fittizio puerperio di Phronesium, la *meretrix*, in Plauto, *Truculentus* 480 «Vbi’s, A<sta>phium? fer huc uerbenam intus et bellaria»<sup>67</sup>; qui il termine può essere inteso senza troppi problemi come ‘dolciumi’, ‘chicche’. Per quanto le fonti successive possono testimoniare, in ambito latino, sembra essere stato Varrone il primo autore a dedicare spazio a considerazioni sia su *bellaria* sia su *tragemata*, in quello che Aulo Gellio, come ci informa nelle *Notti Attiche*, ritiene essere un *lepidissimus liber* delle *Satire Menippee*. Nell’opera *Nescis, quid vesper serus vehat* “Non si sa che cosa porti la sera” vi sarebbe stato espresso, infatti, *Quem M. Varro aptum iustumque esse numerum convivarum existimavit; ac de mensis secundis et de bellariis* «Giudizio di Marco Varrone sul numero conveniente e giusto dei convitati. Sulle seconde mense e i *bellaria*»<sup>68</sup> in termini simili:

*Neque non de secundis quoque mensis, cuiusmodi esse eas oporteat, praecipit. His enim verbis utitur: Bellaria inquit ea maxime sunt mellita, quae mellita non sunt; πέμμασιν enim cum πέψει societas infida. Quod Varro hoc in loco dixit bellaria, ne quis forte in ista voce haereat, significat id vocabulum omne mensae secundae genus. Nam quae πέμματα Graeci aut τραγήματα dixerunt, ea veteres nostri ‘bellaria’ appellaverunt. Vina quoque dulciora est invenire in comoediis antiquioribus hoc nomine appellata dictaque esse ea Liberi bellaria*<sup>69</sup>.

Anche per le seconde mense Varrone insegna come dovrebbero essere. Così egli scrive: «I *bellaria* più dolci sono quelli non dolci; poiché i dessert sono infidi alleati della digestione»<sup>70</sup>.

Non vorrei che qualcuno rimanesse imbarazzato dalla voce *bellaria* qui usata da Varrone: significa qualsiasi tipo di seconda mensa. I nostri vecchi chiamavano *bellaria* ciò che i greci dicevano *πέμματα* o *τραγήματα*. Anche i vini dolci, rientravano in questa categoria, com'è possibile desumere dalle commedie antiche; venivano detti «i *bellaria* di Libero»<sup>71</sup>.

Il gioco di parole varroniano resterà celebre e sarà citato anche nei *Saturnalia* di Macrobio, nel contesto di una scena conviviale ambientata durante le *mensae secundae* della sera della prima giornata<sup>72</sup>. Nel corso della seconda giornata, Macrobio inoltre approfondirà il concetto, rendendo chiaro che, nel V secolo d.C.<sup>73</sup>, tra i *bellaria* rientravano pomi e noci, distinti secondo la seguente differenza e, anche, olive, fichi secchi e uva:

*Et quia mala videmus admixta bellariis, post nuces de malorum generibus disserendum est. Sunt de agri cultura scriptores qui nuces et mala sic dividunt, ut nuces dicant omne pomum quod foris duro tegatur et intus habeat quod esui est, malum vero quod foris habeat quod est esui et durum intus includat*<sup>74</sup>.

E poiché vediamo pomi tra i *bellaria* che sono in tavola, dopo le noci bisogna prendere in considerazione le specie dei pomi. Taluni trattatisti di agricoltura fanno questa distinzione: sono noci tutti i frutti con scorza dura all'esterno e l'interno commestibile; sono pomi i frutti con la parte esterna commestibile e l'interno duro<sup>75</sup>.

Nel I secolo d.C., Plinio aveva parlato di *tragemata* come di una varietà di datteri<sup>76</sup>, mentre Papinio Stazio ricorda le corde cui erano appesi i *bellaria* offerti, ai tempi di Domiziano, mediante una sorta di 'albero della cuccagna' alle calende di dicembre:

*Vix aurora novos movebat ortus, / iam bellaria linea pluebant: / hunc rorem veniens profudit eurus / quicquid nobile Ponticis nucetis, / fecundis cadit aut iugis Idymes; / quod ramis pia germinat Damascos, / et quod percoquit + aebosia + Caunos, / largis gratuitum cadit rapinis; / molles gaioli lucuntulique / et massis Amerina non perustis / et mustaceus et latente palma / praegnantes caryotides cadebant*<sup>77</sup>.

Appena l'Aurora spingeva il sorgere del sole novello, già le leccornie (*bellaria*) cominciano a piovere dalle corde a cui erano appese (questa rugiada Euro diffuse levandosi): tutto quello che di famoso cade dai noceti del Ponto o dalle fertili colline idumee, tutto quello che la pia Damasco fa germogliare sopra i suoi rami o che fa seccare l'ebosia Cauni, cade giù per fornire gratuitamente un immenso bottino; teneri pupazzetti di pasta e piccole focacce e frutti di Ameria non seccati in mucchio e dolci fatti col vino novello cadevano giù e grossi datteri senza che si vedesse da quale palma<sup>78</sup>.

Secondo Svetonio, invece, alcuni *bellaria* furono usati per omaggiare l'imperatore Nerone durante la celebrazione dei suoi trionfi canori a Roma:

*Dehinc diruto circi maximi arcu per Velabrum forumque Palatium et Apollinem petit. Incedenti passim uictimae caesae sparso per uias identidem croco ingestaeque aues ac lemnisci et bellaria*<sup>79</sup>.

Passò per il grande circo del quale avevano demolito un'arcata, traversò il Velabro, poi il Foro, e arrivò al tempio di Apollo sul monte Palatino. Dappertutto lungo il suo percorso venivano immolate vittime e in ogni momento veniva sparso zafferano nelle strade; gli venivano offerti uccelli, nastri, ghiottonerie<sup>80</sup>.

Invece Frontone finge di credere che gli svaghi di Marco Aurelio Antonino durante le *feriae ad Alsio* comprendano, dopo una mattinata da trascorrere tra sole e studio, anche un convito ricco di prelibatezze<sup>81</sup>. Mentre tra i comportamenti notevoli di Eliogabalo, si ricorderà un episodio che rappresentava un deciso scarto alla regola:

*Cum consulatum inisset, in populum non nummos vel argenteos vel aureos vel bellaria vel minuta animalia, sed boves op[t]imos et camelos et asinos et cervos populo diripiendos abiecit, imperatorium id esse dictitans*<sup>82</sup>.

In occasione della sua elezione a console, non distribuì al popolo le solite monete d'oro o d'argento né i soliti dolci e i soliti animali di piccole dimensioni, ma addirittura grossi buoi, cammelli, asini e cervi, sbalordendo il popolo con il suo gesto che definiva 'imperiale'<sup>83</sup>.

Poco oltre il IV secolo d.C. ritroveremo il vocabolo *bellaria* in una glossa agli *Adelphoe* di Terenzio, in connessione con una derivazione etimologica: «BELLISSIMVM proprie 'bellissimum' dixit, unde et huiusmodi ad irritandam gulam cibi bellaria dicuntur»<sup>84</sup>. Uno spunto — quello del collegamento con il concetto di 'bello-buono' — che sarà ripreso da Prisciano<sup>85</sup>, ma sarà variato da Martirio<sup>86</sup>, il cui testo sarà ripetuto pedissequamente da Cassiodoro<sup>87</sup>. Nell'VIII secolo Paolo Diacono ci fornisce una differente testimonianza, in un passaggio, però, ritenuto corrotto<sup>88</sup>.

Sedulio Scoto e Remigio d'Auxerre concordano invece, ciascuno a proprio modo, sull'origine di *tragemata* da *tragoedia*. Essi, in verità, si fanno portavoce di un'altra tendenza che era in atto da qualche tempo e che sembra svilupparsi in maniera indipendente dalla prima. Si registra infatti un'estensione, che crederei di tipo metonimico, del significato della parola *bellaria*, che pure continua a vivere la sua storia semantica sempre accoppiato a *tragemata*. L'ampliamento polisemico dei due termini, che forse era già supponibile negli esempi *supra*, laddove *bellaria* appariva sganciato dal contesto conviviale, è formalizzata mediante la definizione: «'tragemata' dicuntur uilia munuscula, quae Latine 'bellaria' uocantur»<sup>89</sup>. In effetti, simile corrispondenza semantica veniva già contemplata in un filone interpretativo che

si creò, almeno a partire da Girolamo. La questione prendeva spunto da un passaggio dei Vangeli: τὰς τραπέζας τῶν κολλυβιστῶν κατέστρεψεν<sup>90</sup>, riformulato in latino come *'mensas nummulariorum evertit'*<sup>91</sup>. Lo sdegno che il Cristo mostrò verso i cambiamonete nell'episodio dei mercanti nel tempio, veniva inteso come generato più che altro dai mezzucci ai limiti dell'usura, che sarebbero stati messi in essere da costoro per lucrare un piccolo guadagno dalle vendite delle offerte<sup>92</sup>. La testimonianza è ripetuta in modo molto simile nel corso del IX secolo<sup>93</sup> ed è confermata per l'XI secolo da Papias: «Tragemata bellaria idest uilia munuscula ut cicer frixum, uva passa»<sup>94</sup>. Ma simile interpretazione del passo evangelico attraversa il XII secolo e arriva intatta fino al XIII secolo<sup>95</sup>.

Nel XII secolo Wibaldo di Stavelot riporta un uso solito del termine *bellaria*<sup>96</sup>, Giovanni di Salisbury, seguito da Hélinand di Froidmont, segnalerebbero invece una deroga al criterio del servizio di tali pietanze in seconda portata<sup>97</sup>. Infine, per quanto riguarda il significato di *tragma*, Ugucione, seguito da Balbi nel XIII secolo, si dimostra memore della tradizione delle *Catene*<sup>98</sup>, ma, dall'altro lato, considera *bellus -a -um* diminutivo di *bonus* e sembra percepire un qualcosa di riduttivo nel significato etimologico di *bellaria*, in termini di — come indicheremmo secondo criteri attuali — valore nutritivo<sup>99</sup>.

### 3. Consapevolezza linguistico-letteraria e volontà innovatrice del Platina

Particolarmente interessante per il discorso che stiamo qui affrontando, risulta infine il capitolo IX 1 *De ofellis quas vel frictellas licet appellare*, sempre del *De honesta voluptate*, che contiene una serie di riflessioni linguistiche condotte da Bartolomeo Sacchi. In effetti l'umanista affrontava un'operazione di non poco rilievo, proponendosi di trasporre in latino colto una materia insolita, il cui retroterra 'tecnico' si era ormai sviluppato nel contesto delle lingue neolatine, e distanziandosi a suo modo dalle modalità codificate dei generi classici: la sua opera non è un semplice trattato, in quanto si apre anche al racconto di esperienze personali, non è un esempio di dialogo simposiale. Il *De honesta voluptate* è un testo che si basa su un nucleo 'medico-fisiologico', ma è ricco di ricette pratiche, ha una compita dedica per un cardinale di Santa Romana Chiesa, ma presenta pure ispirazioni filosofiche, e, ciononostante, demanda alcune scelte al buonsenso individuale. Se da un lato alcuni passi sembrano richiamare il placido periodare pliniano della *Naturalis Historia*, dall'altro l'opera mostra un suo *quid* di originalità e 'modernità' in senso attuale.

Il Platina richiama la giustificazione di matrice oraziana riguardo all'uso 'disinvolto' che egli sa di fare della lingua latina, introducendovi vocaboli nuovi, e previene le critiche dei possibili detrattori con piglio ironico:

*Frictellam a fricto dici nulla ratio obstat; friguntur enim haec esicia, unde et a frigendo sumpsere nomen. Male nobiscum actum esset si quod ex consuetudine in frequentem usum translatum est ad latinitatem traduci non posset, cum id et quadret et analogiam*

sapiat. Iniqui profecto in nosmet ipsos sumus, si id mala consuetudine ac pertinacia potius facere prohiberemur ad quod natura et lege impellimur; quis enim non propagari suum genus velit? Quis item quod abundantissimum cupiat restringi, et ad extremam maciem deduci gaudeat? Pedagogorum et invidiorum haec est consuetudo, ut id quantum vis laudabile in alio improbent quod ipsi attingere nequiverere. Habuit unaquaeque aetas quod latinitati adderet. Licuit, ut ait Horatius, semperque licebit signatum praesente nota deducere nomen. Scio ego plerosque oblatratos in me quod ego nova nomina hoc meo scripto introduxerim; verum his ego, ut Herculem quondam latranti Cerbero fecisse aiunt, offas praepingues obiiciam quibus ut rabidi et famelici canes inhaerentes a me tantisper ad edacitatem caninos morsus convertent<sup>100</sup>.

Niente impedisce di credere che la frittella derivi il suo nome dalla parola 'fritto', poiché questo tipo di vivanda si cucina frita e perciò è naturale che la sua denominazione venga da friggere. Sarebbe ingiusto, da parte nostra, non adoperare termini che sono entrati nell'uso comune, quando siano adatti e si prestino allo scopo per analogia. Saremo poi ingiusti verso noi stessi se, per abitudine o per ostinazione, ci guardassimo dall'operare nel migliore dei modi nelle cose verso le quali siamo inclinati per legge di natura. Chi non desidererebbe infatti perpetuare la propria stirpe? Chi, volendo l'abbondanza, si contenterebbe di vivere in tali strettezze da ridursi all'estrema miseria? È consuetudine caratteristica dei pedanti e degli invidiosi il disapprovare negli altri tutto ciò che è degno di lode per il solo fatto che essi mostrano di non esserne capaci. Ogni secolo ha avuto qualcosa da aggiungere alla lingua latina: come dice Orazio, è sempre stato lecito, e sempre lo sarà, il mettere in circolazione vocaboli di conio recente. So che molti avranno motivo di rimproverarmi perché ho introdotto vocaboli nuovi in questa mia operetta, ma io farò come si racconta abbia fatto un giorno Ercole contro i latrati di Cerbero: offrirò a costoro le frittelle più grasse, alle quali essi si attaccheranno come cani rabbiosi e affamati e nel frattempo, per ingordigia, allontaneranno da me i loro morsi canini<sup>101</sup>.

In effetti tale passo si colloca nell'ambito del dibattito linguistico della Roma post-valliana e si configura come una professione a favore dell'approccio linguistico di Lorenzo Valla, favorevole all'*usus* piuttosto che alla norma e aperto all'arricchimento lessicale del latino<sup>102</sup>. L'atteggiamento valiano in linguistica fu proprio dei Pomponiani e del lessicografo Niccolò Perotti<sup>103</sup>. Possiamo pertanto portare qui in evidenza che Platina, nel suo dettato, ha esplicitato il pronome 'nos' per rimarcare l'uso che egli fa del termine *bellaria*. Un impiego che sembra non corrispondere più a quello fatto dai 'veteres nostri' citati dalla tradizione che richiamava il passo di Varrone. Una linea che peraltro era ben nota in ambiente 'romano' assai vicino a Platina, come risulta anche da due fonti lessicografiche coeve che ricordano insieme i due termini *tragemata* e *bellaria*: Tortelli nel *De orthographia s.v. Tragemata*, che rimanda al passo di Macrobio, e Perotti, nel *Cornu copiae*<sup>104</sup>.

#### 4. Semi, mandorle, *bellaria* e *cupedia* e i margini storici di mutamenti lessicali e semantici

Sopra abbiamo preso in considerazione alcune delle pietanze consigliate nel *De honesta voluptate et valetudine* per la *prima mensa*. Nel capitoletto *De amygdalis*, del III libro del trattato, il Platina ricorda circa le mandorle: «Dulcioribus et confectis et seorsum in secunda et tertia mensa vescimur»<sup>105</sup>, passo che Facioli traduce: «Noi mangiamo quelle dolci, sia da sole sia in forma di confetti, con la seconda o con la terza portata»<sup>106</sup>. Nel testo della Milham il passo diventa: «Dulcioribus et mixtis et seorsum in secunda et tertia mensa vescimur» «We eat the sweeter ones both mixed and separately in the second and third course»<sup>107</sup>. Ad ogni modo, a prescindere dalla variante testuale, noi intendiamo il testo nel senso: «Consumiamo quelle più dolci sia in composizione sia separatamente nel secondo e nel terzo servizio di portata». E in effetti è circostanza assodata che le mandorle furono diffusamente attestate nelle ricette di area mediterranea di ogni epoca – esse, per lo più pestate, venivano adoperate in diverse preparazioni e somministrate anche agli infermi<sup>108</sup>. Da un punto di vista linguistico, invece, risulta difficile intercettare le prime testimonianze riguardanti l'uso di tali semi nella preparazione di qualcosa più simile a ciò che attualmente va sotto la categoria mentale di croccante o torrone.

Bisognerà infatti aspettare almeno un secolo per ricomporre la questione con una certa sicurezza. Ad esempio, possiamo citare alcuni passaggi stesi da Costanzo Felici, medico e naturalista marchigiano, che fu corrispondente di Ulisse Aldrovandi. Nell'epistola *Del'insalata, e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo*<sup>109</sup>, Felici fa menzione dell'esistenza di varie tipologie, prezzi e provenienze dello zucchero ai suoi tempi; quindi, completando la trattazione riguardante tale prodotto, si esprime così:

E con questo potremo finire le nostre vivande essendo una cosa tanto delicata e dolce e a tutti grata e tanto più volentieri quanto vedemo chiudersi per il più tutte le tavole con cose fatte con questo, come sonno cotognate, confetti et simile cose fatte di zucchero, che questo pare sia quello che li Greci chiamavano *τραγάματα*, con tutto che altre cose si pigliano sotto questo nome, come sariano castagne, fenocchi, olive, amandole, pinocchi, uva passa, pomi e simile cose che si sogliono portare dopo cena per dare incitamento al bere; ma gli confetti si danno per il più per chiudere il pasto<sup>110</sup>.

Indi relativamente all'uso delle mandorle nelle composizioni alimentari, il naturalista marchigiano offre un'ottima sintesi sulla questione, menzionando un ampio ventaglio di preparazioni che richiedevano il loro impiego:

L'amandole poi vengono per la lor parte nelli cibi. Prima sonno laudate acerbe e con il pelo, dette amandoline, che alhora non se getta via altro che l'istesso pelo mondandole, poi fresche quando è fermo il nocello dentro, che sia ancora verde e che si separi la scorza dalla carne interiore, poi secche e governate son buone da se stesse, poi rendono perfette molte



minestre pistandole dentro per condimento. Con esse se ne fanno sapori e torte in varii modi, facendone marzapanate con miele, marzapani con zucchero e amandolate per il Natale e con la mandola integra e smenzata e con zucchero e con miele; di queste più trite se ne compongono ancora nelle scatole le copete e poi sonno molto frequente nelle cucine. Tenere ancora, monde dal pelo, si confettano con mele e con zucchero e si conservano nell'aceto e secche similmente e mature in forma solamente con zucchero si cuoprano. Del vario uso di queste ne parla copiosamente il doctissimo Mathioli al suo terzo dell'*Epistole*<sup>111</sup>.

In tale passaggio, che si colloca a distanza di un secolo dal testo del Platina, comincia pertanto a riconoscersi e differenziarsi un uso delle mandorle nella preparazione della cosiddetta 'copeta' che può essere intesa come una forma semplificata di torrone, avvicicabile per certi aspetti al croccante. Ci sembra pertanto di particolare interesse recuperare il passaggio originale del Mattioli, medico senese, dall'epistola *Petrus Andrea Matthiolus illustri comiti Georgio a Turri. Tractatur de amygdalarum malorumque historia et facultatibus* edita nel 1561<sup>112</sup>. A nostro parere, il riferimento del Mattioli alla copeta o torrone va individuato nel seguente passo, paragrafato come *Bellariorum ex Amygdalis parandi ratio*:

Torrefiunt etiam et in particulas dissecantur, et subinde Saccharo vel melle ad summum cocto excipiuntur, fiuntque; inde retorridae placentae, quae secundis mensis commode pro bellarijs apponuntur<sup>113</sup>.

Curiosamente, nel dettato in latino troviamo l'uso ravvicinato di due termini con radice 'torr-' e la precisazione che il preparato andava servito 'a mo' di *bellaria*' da seconda mensa.

Crediamo, come è accaduto per altri prodotti culinari di una certa antichità tradizionale, che anche in questo caso vi saranno state varianti regionali sia nelle preparazioni sia nelle denominazioni del dolcume, soprattutto in considerazione di un contesto come fu quello italiano, separato in più entità autonome di carattere statale. E, in effetti, intorno alla metà del XVII secolo, Giacomo Filippo Tommasini, vescovo di Cittanova, sembra mettere in luce un fenomeno di concorrenza lessicale. Egli tratta dei doni ospitali nella sua opera *De tesseris hospitalitatis* e illustra una glossa al testo di Apollonio Rodio così:

*Dulciaria ego quidem multa dabo. De qua re Scholiastes Apollonij Rhodij Lib. III sic πέλαννοι, πέμματα bellaria, mattiae; unde mazapanis, marsapane, cupediae unde Cupeta dulciarium, quo Natalis Domini diebus vescimur, buccellatus panis, buccellai, ξηρός ἄρτος à Graecis dictus [...]*<sup>114</sup>.

In questo passo sono accostate le denominazioni dei vari prodotti dolciari antichi e moderni e accanto a *bellaria* fanno la loro comparsa i termini *cupe-*

*dial/cupeta*, che pure, secondo un proprio percorso semantico, verranno impiegati per indicare il torrone<sup>115</sup>. Anche una citazione del Ferrari risalente al 1676 aggiungerà alla serie assimilabile sotto la categoria dei *bellaria* e *tragemata* ancora il termine *copeta*, avvicinata altresì alla *copta* di antica memoria:

Copeta. Genus panis dulciarij, ex variis speciebus confecti. *Copta*. Glos. *Copta*, κοπτῆ Turneb. L. X. 10, explicat illud Martialis. *Copta Rhodia. Peccantis famuli pugno ne percute dentes*<sup>116</sup>. *Clara Rhodos coptam, quam tibi misit, edat. Aitque hoc genus panificii fuisse, cui quaedam, quae tunderentur, ut vox declarat (κόπτειν) miscerentur, ut nuclei pinei, amygdalae: sed durissimam è(st) Rhodo allatam. Eius meminit non semel Trallianus, et modum conficiendi docet, ut Oribasius, Coptarium purgans facit, e similia, nucleis pineis, pipere, melle. Talis est Copeta Mediolani inter bellaria, et tragemata*<sup>117</sup>.

Tale tipologia di notizie è fundamentalmente confermata a fine secolo, da un gesuita, in area francofona:

Confitures. Haec Condimenta, orum. Haec Salgama, orum. *Confitures au sucre*. Salgama saccharo condita. Fructus, flores, et alia, saccharo condita. Haec Cupedia, Dulciaria, Bellaria, orum<sup>118</sup>.

## 5. Considerazioni conclusive e spunti per sviluppi futuri

Come è ormai riconosciuto da tempo, gli elementi linguistici sono soggetti ad evoluzione; tra essi il significato è quello che offre minor resistenza al cambiamento<sup>119</sup>. Il lessico risulta un aggregato instabile a cui si possono aggiungere nuovi elementi, sia parole sia significati. Ogni volta che vi sia bisogno di un nuovo nome per denotare un nuovo oggetto o una nuova idea, si può: formare una nuova parola con elementi già esistenti, prendere a prestito un termine da una lingua straniera o da una qualche altra fonte, alterare il significato di una vecchia parola. Pertanto, per poter inferire qualcosa di risolutivo su una questione come quella che stiamo affrontando, in termini di ricostruzione storico-lessicale di un mutamento semantico, andrebbe composto il quadro completo della storia delle parole interessate, sia in lingua latina che nelle lingue romanze; dal momento che le storie semantiche possono spesso riservare sorprese<sup>120</sup>. Un'indagine rivolta allo studio del campo associativo delle singole parole coinvolte, che possa portare alla comprensione del funzionamento del campo semantico, si configura come un'importante operazione di semantica storica. Ma il presupporre una visione olistica tra lingua e cultura, e quindi tra linguistica e storia della civiltà, fornisce la giusta dimensione per valutare le conseguenze che un cambiamento semantico ha nell'area semantica pertinente.

Con il presente contributo, ci limitiamo a osservare che se da un lato si tratta di un'epoca precoce, rispetto ai tempi che vedranno una più larga

diffusione di simili specialità, o meglio, rispetto al momento di netta differenziazione di 'croccanti' e 'torroni' da altri prodotti dolciari e quindi di una loro individuazione e di un loro pieno riconoscimento, anche da un punto di vista terminologico, d'altra parte la situazione linguistica per come viene a definirsi nel corso dei due secoli successivi, rispetto al periodo di stesura del *De honesta voluptate*, sembra fornire la prova dell'esistenza di una concorrenza lessicale nella designazione di simili prodotti. Queste tipologie di preparazioni dolciarie dovevano essere già presenti e note anche presso gli ambienti con i quali era in contatto Bartolomeo Sacchi. Non bisogna inoltre sottovalutare il peso del dibattito quattrocentesco sulla lingua che impegnò i maggiori umanisti italiani e l'influenza delle riflessioni lessicografiche e degli studi esegetici dei testi classici che si svolsero presso la Curia pontificia e la città di Roma. Prese nel loro complesso, tali discussioni testimoniano, al di là delle singole, differenziate, soluzioni teoriche, una situazione di diglossia tra latino e più volgari concorrenti e un marcato intento di sorveglianza linguistica messo in atto dai vari centri dell'umanesimo. Il Platina vive quindi in uno snodo storico importante: basti pensare cosa diventerà di lì a poco presso le corti europee la pratica conviviale con la sua regolata organizzazione dei servizi, ed egli si trova a operare un trasferimento di conoscenze, riguardanti pratiche e consuetudini, sia antiche che a lui contemporanee, in campo fisiologico, culinario e gastronomico, facendo uso di un latino letterario. Tale particolare figura di umanista sembra pertanto restituirci l'istantanea di una condizione semantica relativa al terzo quarto del XV secolo: 'croccanti' e 'torroni' risultano difficilmente individuabili nei testi, in quanto si possono celare dietro differenti denominazioni, come, in questo caso, dietro un termine dal significato generico e dal valore collettivo come *'bellaria'*.

## Abbreviazioni bibliografiche

### Opere letterarie

Ateneo, *I Deipnosofisti*: Ateneo, *I Deipnosofisti: i dotti a banchetto*, prima traduzione italiana commentata su progetto di L. Canfora, introduzione di C. Jacob, 4 voll., Roma, Salerno Editrice, 2001.

Balbi, *Catholicon*: Johannes Balbus, *Catholicon seu Summa prosodiae*, (m.r.XII.3.3), Venezia, Hermann Liechtenstein, 7 dicembre 1490, <http://www.e-corpus.org/eng/ref/14196/m.r.XII.3.3/>.

Donato, *Commentum Terentii*: Aeli Donati quod fertur *Commentum Terenti*, accedunt Eugraphi commentum et scholia Bembina, ed. P. Wessner, Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1902, 1905.

Felici, *Del'insalata, e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo*: Costanzo Felici, *Del'insalata, e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo*, a c. di G. Arbizzoni, in *Scritti naturalistici*, vol. I, Urbino, Quattro venti, 1986.

Frontone, *Epistulae*: M. Cornelii Frontonis, *Epistulae*, schedis tam editis quam ineditis Edmundi Hauleri usus iterum, ed. M. P. J. van den Hout, Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1988.

Frontone, *Opere*: Marco Cornelio Frontone, *Opere*, traduzione a c. di F. Portalupi, Torino, UTET, 1997.

Gellio, *Le notti attiche*: Aulo Gellio, *Le notti attiche*, traduzione a c. di G. Bernardi Perini, 2 voll., UTET, Torino 2007.

Gellio, *Noctes Atticae*: A. Gellii, *Noctium Atticarum libri XX*, ed. C. Hosius, Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1903.

Giovanni di Salisbury, *Policraticus*: Ioannis Saresberiensis episcopi carnotensis, *Policratici sive De nugis Curialium et vestigiis Philosophorum libri 8*, recognovit et prolegomenis, apparatu critico, commentario, indicibus instruxit C. C.I. Webb, Oxonii, E typographeo clarendoniano, 1909.

Macrobio, *I Saturnali*: Macrobio Teodosio, *I Saturnali*, traduzione a c. di N. Marinone, Torino, UTET, 1967.

Macrobio, *Saturnalia*: Ambrosii Theodosii Macrobiani, *Saturnalia*, apparatus critico instruxit, ed. J. Willis, Stutgardiae et Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1970.

Martirio, *De B muta et V uocali*: Martyrius (Adamantii filius), *De B muta et V uocali*, in ed. H. Keil, *Grammatici Latini*, VII, Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1880.

Mattioli, *Epistolarum Medicinalium Libri Quinque*: Petri Andreae Matthioli, Senensis medici, *Epistolarum Medicinalium Libri Quinque*, Pragae, In Officina Georgij Melantrichij ab Auentino, ad instantiam Vincentij Valgrifij, 1561.

Paolo Diacono, *Excerpta ex libris Festi*: Pauli Diaconi, *Excerpta ex libris Festi de significatione uerborum*, in ed. W.M. Lindsay, *De uerborum significatu quae supersunt cum Pauli epitome*, Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1913.

Papias, *Elementarium doctrinae rudimentum*: Papias, *Elementarium doctrinae rudimentum*, Venetiis, Theodorus de Ragazonibus, 17.03.1491, copia digitalizzata da München, Bayerische Staatsbibliothek <http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:bvb:12-bsb00057499-0>

Perotti, *Cornu copiae*: Nicolai Perotti, *Cornu copiae, seu, linguae Latinae commentarii*, voll. I- VIII, Sassoferato, Istituto Internazionale di Studi Piceni, 1989-2001 (vol. IV: ed. M. Pade Charlet et J. Ramminger, 1994; vol. VII: ed. J.-L. Charlet, M. Furno, M. Pade, J. Ramminger, G. Abbamonte, 1998).

PL: *Patrologiae cursus completus, Series Latina*, 1- 221, ed. J.-P. Migne, Parisiis, 1844-1864.

Platina, *De honesta uoluptate* (s. d.): Platina, *De honesta uoluptate et ualitudine* [Rome: Ulrich Han, ca. 1475]

Platina, *De obsoniis ac honesta uoluptate* (1475): Platynae, *De obsoniis ac honesta uoluptate (et ualitudine)*, impressum Venetiis labore et diligentia Laurentii presbyteri d'Aquila: nec non Sibyllini Umbri Duce inclyto Petro Mocenico. Idibus Iuniis 1475, <http://archive.org/details/ita-bnc-in2-00001711-001>

Platina, *De honesta uoluptate* (1487): Platina, *De honesta uoluptate et ualitudine* [in italiano], Girolamo de' Sanctis e Cornelio, Venezia 1487, <http://archive.org/details/ita-bnc-in1-00000544-001>

Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998): Platina, *On Right Pleasure and Good Health, A Critical Edition and Translation of De Honesta Voluptate et Valetudine* by M. E. Milham, Medieval & Renaissance Text & Studies, Tempe, Arizona 1998.

Platina, *De honeste volupte* (1528): Platine, *De honeste volupte*, Imprime a Lyon nouvellement corrige et augmente par gens experimentes et bien suffisans (principalement par messire Desdier Christol...), Lyon, par Antoyne du Ry, 1528, <https://books.google.it/books?id=bcNhZ10grGQC&printsec=frontcover&hl=it#v=onepage&q&f=false>

Platina, *De l'honneste volupte* (1571): Baptiste Platine de Cremonne, *De l'honneste volupte ...*, trad. D. Christol à Montpellier, A Lyon, par Benoist Rigaud, 1571.

Platina, *Il piacere onesto e la buona salute: Bartolomeo Platina, Il piacere onesto e la buona salute*, traduzione a c. di E. Faccioli, Torino, G. Einaudi, 1985.

Platina, *Pàan e sapièensa: Pàan e sapièensa. Cucina cremonese antica*, traduzione di L. Piccioni dal «De honesta voluptate et valetudine» di Bartolomeo Sacchi detto il Platina; disegni originali di Mino; versi inediti di S. Bottoni, Cremona (Tip. Uggeri), 1978.

Plauto, *Comoediae*: T. Macci Plauti *Comoediae*, ex recensione G. Goetz et F. Schöll, Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1896.

Plinio, *Naturalis historia*: Plinii, *Naturalis historia*, ed. Ian, L. - Mayhoff, C., Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1892-1909.

Plinio, *Storia Naturale*: Gaio Plinio Secondo, *Storia Naturale*, III, Botanica, libri 12–19, traduzioni e note a c. di Aragosti, A. - Centi, R. - Consolino, F.E. - Cotrozzi, A. M. - Lechi, F. - Perutelli, A., Torino, Giulio Einaudi Editore, 1984.

Prisciano, *Partitiones*: *Partitiones XII uersuum Aeneidos principalium*, in ed. H. Keil, *Grammatici Latini*, III, Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1860, pp. 459-515.

Remigio di Auxerre, *Commentum Einsidlense*: Remigio di Auxerre, *Commentum Einsidlense in Donati Artem maiorem: Grammatici Latini, Supplementum*, ed. H. Hagen, Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1870, pp. 219-266

*Scriptores Historiae Augustae*: *Scriptores Historiae Augustae*, ed. E. Hohl, Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1965.

Sedulio Scoto, *In Donati artem maiorem: Sedulius Scottus, In Donati artem maiorem*, ed. B. Löfstedt, Turnholti, Typographi Brepols Editores Pontificii, 1977.

Stazio, *Opere: Publio Papinio Stazio, Opere*, traduzione a c. di Traglia, A. - Aricò, G., Torino UTET, 1980.

Stazio, *Siluae: P. Papini Stati, Siluae*, ed. A. Marastoni, Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1970.

*Storia augusta: Storia augusta*, traduzione a c. di F. Roncoroni, Milano, Rusconi, 1972.

Svetonio, *Le vite dei dodici Cesari: Svetonio, Le vite dei dodici Cesari*, traduzione a c. di A. Cutolo, Milano, Rusconi, 1975.

Svetonio, *Nero: C. Suetoni Tranquilli, De vita Caesarum libri VIII*, ed. M. Ihm, Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1908.

Terenzio, *Adelphoe: P. Terenti Afri, Adelphoe*, ed. A. Fleckeisen, Lipsiae, In aedibus B.G. Teubneri, 1903.

Terenzio, *I fratelli: Publio Terenzio Afro, I fratelli*, traduzione a c. di D. Del Corno, Milano, BUR, 2005.

Tommasini, *De tesseris hospitalitatis: De tesseris hospitalitatis. Liber singularis, in quo ius hospitii vniversum, apud veteres potissimum, expenditur. Auctore Iacobo Philippo Tomasino episcopo Aemoniensi, Vtini, Ex Typographia Nicolai Schiratti, 1647.*

Uguccione, *Derivationes: Uguccione da Pisa, Derivationes*, edizione critica e princeps, a c. di Cecchini, E. - Arbizzoni, G. - Lanciotti, S. - Nonni, G. - Sassi, M. G. - Tontini, A., voll. I-II, Firenze, Sismel, 2004.

*Vangeli: The Greek New Testament*, ed. Aland, K. - Black, M. - Martini, C. M. - Metzger, B. M. - Wikgren, A., Stuttgart, Deutsche Bibelgesellschaft, 1993.

Vossio, *Aristarchus: Gerardi Joannis Vossii, Aristarchus, sive de arte grammatica libri septem, accedunt de vitii sermonis, et glossematis latino-barbaris, libri novem*, Amstelodami, ex Typographia P. & I. Blaev, 1695.

## Studi

Abbamonte 2012: Abbamonte, G., *Diligentissimi vocabulorum perscrutatores*, Pisa, Edizioni ETS.

Adesso 2012: Adesso, C. A., *Teatro e festività nella Napoli aragonese*, Firenze, Leo S. Olschki Editore.

Arnaldi 1935: Arnaldi, F. (a c. di), *Latinitatis Italicae Medii Aevi inde ab a. CDLXXXVI usque ad a. MXXXII Lexicon imperfectum*, I, A-H, Bruxelles, Union Académique Internationale.

Benporat 1996: Benporat, C., *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Leo S. Olschki Editore.

Bréal 1990: Bréal, M., *Saggio di semantica* (trad. it.; orig. 1897), Napoli, Liguori.

Colesanti 2010: Colesanti, G. T. (a c. di), *Le usate leggiadrie. I cortei, le cerimonie, le feste e il costume nel Mediterraneo tra il XV e XVI secolo*. Atti del Convegno, Napoli, 14-16 dicembre 2006, Montella (AV), Centro francescano di studi sul Mediterraneo.

Darmesteter 1946: Darmesteter, A., *La vie des mots étudiée dans leurs significations*, Paris, Delagrave.

DMF: *Dictionnaire du Moyen Français* (1330-1500), <http://www.atilf.fr/dmf>

Du Cange 1883-1887: Du Fresne, C. - Du Cange, C., *Glossarium mediae et infimae Latinitatis*, editio nova aucta plurimis verbis aliquorum scriptorum a L. Favre, voll. I-X, Niort, L. Favre [rist. anast., Bologna, Forni Editore, 1981-1982].

Ernout-Meillet 2001: Ernout, A. - Meillet, A. (a c. di), *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots*, 4<sup>a</sup> ed. aug. par J. André, Paris, Klincksieck.

Faccioli 1985: Faccioli, E., *Introduzione a Platina, Il piacere onesto e la buona salute*.

Faccioli 1987: Faccioli, E. (a c. di), *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, Giulio Einaudi Editore.



Ferrari 1676: Ferrari, Octavii, *Origines linguæ Italicæ*, Patavii, Typis Petri Mariae Frambotti Bibliopolae.

Forcellini 1771: *Totius Latinitatis Lexicon*, consilio et cura Jacobi Facciolati, opera et studio Aegidii Forcellini, alumni seminarii Patavini, lucubratum, Patavii, Typis Seminarii, Apud Joannem Manfrè.

Gavinelli 1988: Gavinelli, S., *Le «Elegantie» di Lorenzo Valla: fonti grammaticali latine e stratificazione compositiva*, in «Italia Medioevale e Umanistica», 31, pp. 205-257.

GD: Godefroy, F., *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle*, Paris 1880-1895, <http://micmap.org/dicfro/>

Gloning 2014: Gloning, T., *Die Platina-Übersetzung des Stephan Vigilius (1542). Kochkunst, Gesundheitslehre und sprachliche Form*, in Hofmeister Winter, A. - Klug, H. W. - Kranich, K. (Hrsg.), *Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit*, Frankfurt a. M., Lang, pp. 99-137.

Kramer 2008: Kramer, J., *Tragemata und Dragée*, in «APF», 54, f. 1, pp. 113-131.

Lehmann-Malkien 1977: Lehmann, W. P. - Malkien, Y. (a c. di), *Nuove tendenze della linguistica storica* (trad. ital.), Bologna, Il Mulino.

LSJ: Liddell, H. G. - Scott, R., *A Greek-English Lexicon*, r. by Jones, H. S. - McKenzie, R., Oxford, Clarendon Press, 1940.

Meillet 1904-1905: Meillet, A., *Comment les mots changent de sens*, in «L'Année sociologique», 9, pp. 1-38.

Milham 1977: Milham, M. E., *The Latin editions of Platina's «De honesta voluptate»*, in «Gutenberg-Jahrbuch», 15 Jahrhundert Frühdruckzeit, 7, pp. 57-63.

Milham 1979: Milham, M. E., *The vernacular translations of Platina's «De honesta voluptate»*, in «Gutenberg-Jahrbuch», 15 Jahrhundert Frühdruckzeit, 9, pp. 87-95.

Milham 1998: Milham, M. E., *Introduzione a Platina, De Honestâ Voluptate*.

Pomey 1691: *Le dictionnaire royal, augmenté de nouveau, et enrichi d'un grand nombre d'expressions elegantes, de quantité de mots François nouvellement introduits ... Dernière édition, ...*, Composé par le P. F. Pomey, de la Compagnie de Jesus, A Lyon, Chez Antoine & Horace Molin.

Scippacercola 2016: Scippacercola, N., *Tra memoria culturale e invenzione della tradizione: lo strano caso delle C di Benevento*, in Germano, G. (a c. di), *Per la valorizzazione del patrimonio culturale della Campania. Il contributo degli studi medio- e neo-latini*, Napoli, Paolo Loffredo-Iniziative editoriali, pp. 129-175.

Sommerfelt 1962: Sommerfelt, A., *Diachronic and Synchronic Aspects of Language*, The Hague, Mouton.

Tavoni 1984: Tavoni, M., *Latino, grammatica, volgare*, Padova, Editrice Antenore.

Ullmann 1967: Ullmann, S., *La semantica: introduzione alla scienza del significato* (trad. it), introduzione all'edizione italiana di L. Rosiello, Bologna, Il Mulino.

*Vocabolari degli Accademici della Crusca*: <http://www.lessicografia.it/>

<sup>1</sup> Per le notizie biografiche, v. e.g. Faccioli 1985, pp. XXV-XXVI, Benporat 1996, p. 45 e Milham 1998, pp. 1-33.

<sup>2</sup> Faccioli 1985, p. XXVIII.

<sup>3</sup> L'umanista cadde in disgrazia sotto Paolo II e, rischiando una condanna alla decapitazione, patì detenzione e torture a Castel Sant'Angelo durante gli ultimi quattro mesi del 1464; nell'arco temporale dello stesso pontificato il Platina fu imprigionato due volte: la seconda dal 1468 al 1469 (forse fino a marzo). La redazione del *De honesta voluptate* si situerebbe tra il 1467 e il 1470, durante l'estate trascorsa come ospite presso il discepolo Gonzaga, al termine della seconda prigionia e dopo la chiusura dell'Accademia Pomponiana, secondo Benporat 1996, p. 53. Invece Milham 1998, p. 15, sulla scorta di due missive, colloca Platina e Gonzaga a Marino, vicino Tusculum, nell'estate del 1465, e considera proprio tale periodo come proficuo per la scrittura del trattato; peraltro la studiosa dedica la propria edizione – prima edizione critica moderna – alla ricostruzione di siffatto supposto autografo.

<sup>4</sup> Secondo Benporat 1996, p. 23, il quale ritiene che essa sarebbe stata conclusa «nell'estate del 1470 nella pace del ritiro di Bagni di Tuscolo, vicino ad Albano Laziale», nei mesi in cui il Platina fu ospite del cardinale Francesco Gonzaga, Id. p. 45 e 53. Secondo Milham 1998, p. 25, il 1470 sarebbe invece l'anno dell'*editio princeps*.

<sup>5</sup> Una complessa questione circonda Martino da Como/Martino de Rossi, la cui figura è stata ricondotta da tempo relativamente recente – grazie all'intuizione di Joseph D. Vehling risalente agli anni '30 del XIX secolo – a cinque manoscritti. Questi tramandano versioni non identiche del ricettario e sono localizzati presso la Biblioteca del Congresso di Washington, la Biblioteca Apostolica Vaticana (Urbinate latino 1203), l'Archivio Storico di Riva del Garda, e in raccolta privata; a essi va aggiunto il Bühler 19, noto come *Anonimo Napoletano*, cf. Benporat 1996, pp. 17-24 e pp. 35-43.

<sup>6</sup> Sebbene tale assunto non sia accolto pacificamente. Milham 1998, p. 51, stima che il trattato sia debitore per il 40% dal testo di Martino, che però è stato inglobato per il 95% nell'opera del Platina.

<sup>7</sup> A maggio il cardinale Francesco Gonzaga e il Platina erano stati ospiti del cardinale Lodovico Trevisani (Ludovico Scarampi Mezzarota) nella sua villa di Albano, Benporat 1996, p. 23 e Milham 1998, p. 12; secondo la studiosa in questa occasione il Platina avrebbe acquisito un manoscritto dell'opera di Martino, *ibidem*.

<sup>8</sup> Benporat 1996, pp. 22-24; lo studioso ci sembra argomentare sufficientemente la non incompatibilità delle notizie che vorrebbero Martino a Roma durante gli anni compresi tra il 1460 e il 1470 e quelle relative alla sua presenza in epoca coeva a Milano presso la corte sforzesca.

<sup>9</sup> Del trattato resterebbero dieci manoscritti, di cui otto completi, d'epoca sia anteriore che posteriore all'*editio princeps*; tra essi è da segnalare il Cod. 734 della Trivulziana, la cui mano originale, delle tre che intervengono sul testo, secondo Milham risalirebbe al 1465, mentre il manoscritto data, al più tardi, al 1468, cf. Milham 1998, pp. 61-78. Per quanto concerne l'*editio princeps*, Milham 1998, pp. 66-67 e pp. 77-78, la vorrebbe edita a Roma, forse sotto i torchi dell'officina di Ulrich Han, già nel 1470, Benporat 1985, p. 54, stampata a Roma tra 1473-1474, anche se già circolante manoscritta; mentre Faccioli 1985, p. XXXII, propende per una data intorno al 1474. Essa è qui citata come Platina, *De honesta voluptate* (s. d.) e corrisponderebbe all'incunabolo ISTC ip00761000, che in effetti è ivi catalogato, in maniera ipotetica, come stampato a Roma a cura di Ulrich Han (Udalricus Gallus), intorno al 1475, sebbene sia stata anche avanzata l'ipotesi di una datazione al 1479.

<sup>10</sup> Milham dà peso alla stampa veneziana di Lorenzo d'Aquila e Sibillino Umbro, del 13 giugno 1475, che inserisce nello *Stemma*, Milham 1998, p. 68, e che ritiene padre di tutta la tradizione a stampa, Ead., p. 78; l'incunabolo corrisponde a ISTC ip00762000. Non ho trovato coerenza con la notizia di Faccioli 1985, p. XXXII, che vorrebbe comparse nel 1475, circa, anche un'edizione di Roma, a cura di Udalricus Gallus – presumibilmente identificabile in GW M33899, che pure è stato ipoteticamente assimilato all'*editio princeps* – e di Lovanio, a cura di Giovanni di Westfalia – che crediamo corrisponda a ISTC ip00763500, che è ivi schedato con ipotesi di datazione tra il 1484/85 e il 1487.

<sup>11</sup> Cf. Milham 1977 e Milham 1979; v. anche Faccioli 1985, pp. XXXII-XXXIII e Benporat 1996, pp. 54-55, e 71s. Cf. anche Gloning 2014, in particolare sul volgarizzamento in lingua tedesca a cura di Stephan Vigilius (1542).

<sup>12</sup> Faccioli 1985, p. XXXIII, la prima traduzione italiana comparve a Venezia nel 1487, ISTC

ip00766500, qui Platina, *De honesta voluptate* (1487).

<sup>13</sup> Platina, *De Honestia Voluptate* (Milham 1998), I 11 e VI 14.

<sup>14</sup> Cf. Milham 1998, pp. 92-96.

<sup>15</sup> Cf. Colesanti 2010 e Adesso 2012.

<sup>16</sup> Circa gli intenti palesi e reconditi dell'opera cf. Benporat 1996, pp. 45-55. È stato ovviamente notato come all'epoca il titolo potesse far pensare a un'allusione al *De voluptate* di Lorenzo Valla del 1431. I dieci libri sono articolati in un numero variabile di brevissimi capitoli con proprio titolo, monotematici, che forniscono indicazioni sul prodotto o sul tema in oggetto. Gli argomenti possono grossomodo raggrupparsi così: il libro primo contiene alcune prescrizioni di carattere generale, poi si descrivono differenti tipi di frutta. Tale trattazione prosegue nel libro secondo; a essa fa seguito la descrizione dei vari ingredienti e condimenti; nel terzo libro si passa alle spezie. I libri dal quarto al sesto sono invece dedicati alle carni di ogni tipologia – il libro quinto si sofferma sui volatili – mentre dal libro sesto si passa a illustrare differenti modalità di elaborazione culinaria. Il libro settimo tratta della preparazione di legumi e cereali; l'ottavo di sapori e torte. Il libro nono è quasi interamente riservato alle frittelle e alle ricette con le uova. Il libro decimo è prevalentemente dedicato alle ricette a base di pesce, molluschi e crostacei.

<sup>17</sup> Milham 1998, pp. 46-59, vedrebbe nell'opera del Platina anche richiami alla tradizione dietetica araba, ma manca l'evidenza della prova.

<sup>18</sup> *Conviviis percommode* secondo Platina, *De Honestia Voluptate* (Milham 1998).

<sup>19</sup> Per quanto concerne il testo del *De honesta voluptate*, qui e nelle due sezioni seguenti citerò sempre dall'edizione Platina, *De obsoniis ac honesta voluptate* (1475), cioè ISTC ip00762000, qui f. 78 v che corrisponde a Platina, *De Honestia Voluptate* (Milham 1998), I 16. Scelgo di mantenere l'ortografia originale per motivazioni di carattere storico-filologico: questo è uno dei primi testi a stampa che circolarono all'epoca ed è proprio uno dei testimoni che, riverberandosi con i propri errori e oscurità sulla coeva tradizione dei volgarizzamenti, consente di valutarne gli scostamenti. Ho visto anche il testo di quella che si ritiene essere, secondo quanto specificato in precedenza, l'*editio princeps*, di cui segnalerò solo le eventuali discrepanze di rilievo.

<sup>20</sup> Platina, *De honesta voluptate* (1487), f. 6, cioè ISTC ip00766500.

<sup>21</sup> Platina, *De honeste volupte* (1528), f. VII v.

<sup>22</sup> Platina, *De l'honneste volupte* (1571), p. 53.

<sup>23</sup> Il sostantivo *conditum*, i, n., già pliniano, significa 'vino speziato'.

<sup>24</sup> «Pignolat, s.m., espèce de nougat fait d'amandes de pin, dragée faite avec des pignons», *GD*, <http://micmap.org/dicfro/search/dictionnaire-godefroy/pignolat>.

<sup>25</sup> In Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 24, n. 16, è inteso come 'confetti'.

<sup>26</sup> Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, libro I, p. 24.

<sup>27</sup> La stessa studiosa non nasconde le difficoltà esegetiche connaturate a tale tipo di testo, Milham 1998, pp. 60-61.

<sup>28</sup> Platina, *De Honestia Voluptate* (Milham 1998), I 16, p. 123.

<sup>29</sup> Omit. *quidem* in Platina, *De Honestia Voluptate* (Milham 1998).

<sup>30</sup> Var. *aqua et mundas* secondo Platina, *De Honestia Voluptate* (Milham 1998).

<sup>31</sup> Var. *redigamus* secondo Platina, *De Honestia Voluptate* (Milham 1998).

<sup>32</sup> Var. *adhaeserit* secondo Platina, *De Honestia Voluptate* (Milham 1998). Platina, *De obsoniis ac honesta voluptate* (1475), libro II, f. 87 v; corrisponde a Platina, *De Honestia Voluptate* (Milham 1998), II 15.

<sup>33</sup> Platina, *De honesta voluptate* (1487), f. 13 v.

<sup>34</sup> Platina, *De honesta voluptate* (s. d.).

<sup>35</sup> Difficile stabilire se si intende davvero 'pestate' oppure 'pelate: *pelées*'.

<sup>36</sup> Platina, *De honeste volupte* (1528), f. 17 v.

<sup>37</sup> Cf. *GD*, <http://micmap.org/dicfro/search/dictionnaire-godefroy/dragée> e *DMF*: «Friandise (surtout servie comme dessert)», scheda di Robert Martin, s.v.

<sup>38</sup> Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 49. La Piccioni propende per un'interpretazione più decisa: «Le mandorle ammolite in acqua pulita, i pinoli, le nocciole, il coriandolo, l'anice, la cannella ed altri ancora, immersi in zucchero liquefatto, li trasformiamo in confetti» Platina, *Pàan e sapiènsa*, p. 42.

<sup>39</sup> Platina, *De Honestia Voluptate* (Milham 1998), p. 157.

<sup>40</sup> Intendendo 'croccante'.

<sup>41</sup> Per più motivi, tra cui la circostanza che esso cominciò a essere prodotto nel bacino del Mediterraneo e non era più necessario approvvigionarsi solo dai Paesi arabi, cf. Benporat 1996, p. 32.

<sup>42</sup> *ieiuni* secondo Platina, *De Honestia Voluptate* (Milham 1998).

- <sup>43</sup> Corr. dell'originario *inuoliti*, secondo Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998); la forma esatta figurava in Platina, *De honesta voluptate* (s. i.).
- <sup>44</sup> *ad magnificentiam* secondo Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998).
- <sup>45</sup> Platina, *De obsoniis ac honesta voluptate* (1475), f. 92 r corrispondente a Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998), III 4.
- <sup>46</sup> Platina, *De honesta voluptate* (1487), f. 17 v.
- <sup>47</sup> Prima edizione, 1612.
- <sup>48</sup> Platina, *De l'honneste volupte* (1571), pp. 163-164.
- <sup>49</sup> Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 61.
- <sup>50</sup> Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998), p. 177.
- <sup>51</sup> Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998), II 20.
- <sup>52</sup> Platina, *De honesta voluptate* (1487), f. 15.
- <sup>53</sup> Platina, *De honneste volupte* (1528), f. 19 v.
- <sup>54</sup> Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 53.
- <sup>55</sup> Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998), p. 161.
- <sup>56</sup> Il passaggio si troverà solo all'altezza di Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998), IV 21. Altre indicazioni si trovano anche in Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998), VI 1.
- <sup>57</sup> Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998), X 68.
- <sup>58</sup> «Comedunt anesum et coriandrum saccharo involutum delicatiores mensae ad oris et capitis medellam» Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998), X 68.
- <sup>59</sup> Forcellini 1771, s.v. *tragemata*.
- <sup>60</sup> *LSJ*, s.v.
- <sup>61</sup> Athen. XIV p. 641b che corrisponde a Aristotele, fr. 104b Rose
- <sup>62</sup> Athen. XIV p. 641d-e che corrisponde a Aristotele, fr. 104a Rose
- <sup>63</sup> Ateneo, *I Deipnosofisti*.
- <sup>64</sup> Kramer ha seguito i percorsi del sostantivo *τράγημα* a partire dalle sue origini, avvalendosi anche della testimonianza di venticinque documenti papiracei di provenienza egiziana, che ne attestano l'uso nel linguaggio quotidiano dell'antichità greca dal III secolo a.C. almeno fino al V sec. d.C.; da una presunta corruzione della forma si sarebbe arrivati al francese *dragée*, cf. Kramer 2008.
- <sup>65</sup> Du Cange 1883-1887, s.v. 'Tragemata' ricorda anche un 'tragimata', ma la forma è censurata, in quanto ritenuta lettura errata, dal Vossio, *Aristarchus*, p. 208.
- <sup>66</sup> Altri lessici ricordano una testimonianza eccentrica: Ernout-Meillet 2001, s.v. «\*bellāria, -ae (bal-) f.: lychnis ou coquelourde (Diosc.)» e Arnaldi 1935, s.v. «bellaria, ae- Diosc. 3, 424, v.l. 4 (lychnida) latini (-m) vocant», in riferimento alla traduzione dell'*Herbarium*, secondo l'edizione Auracher e Stadler.
- <sup>67</sup> Plauto, *Comoediae*, fasc. VII, pp. 68-127.
- <sup>68</sup> Gellio, *Noctes Atticae*, 13, 11, traduzione Gellio, *Le notti attiche*.
- <sup>69</sup> Gellio, *Noctes Atticae*, 13, 11, 6-7.
- <sup>70</sup> Bernardi Perini sottolinea la presenza del gioco di parole: «*pémmissis* (dolciumi) e *pépsis* (digestione) non si fanno buona compagnia», Gellio, *Le notti attiche*, p. 954, n. 5.
- <sup>71</sup> Traduzione Gellio, *Le notti attiche*; Gellio aveva introdotto anche il termine *tragematia*, usandolo per definire la tipologia delle disquisizioni conviviali, non del tutto banali, che si tenevano ad Atene presso il filosofo Tauro: «Tales aput Taurum symbolae talique erant mensarum secundarum, ut ipse dicere solitus erat, τράγημάτια» «Tali erano i problemi di Tauro e tali come scotto recati dai convitati in fin di tavola: egli stesso usava chiamarli *tragematia*» Gellio, *Noctes Atticae* 7, 13,12, traduzione Gellio, *Le notti attiche*. Tauro infatti richiedeva ai suoi commensali di contribuire alla mensa con questioni filosofiche.
- <sup>72</sup> «Et Flavianus: 'multi, ut aestimo, in hoc a Varrone dissentiunt, qui in illa lepidissima satura Menippea, quae inscribitur Nescis quid vesper vehat, de secunda mensa placentas removit: sed quaeso dicas, Caecina, verba ipsa Varronis, si tibi beneficio memoriae tenacioris haeserunt'. Et Albinus, 'locus', inquit, 'Varronis quem referri a me imperas, in his fere verbis est: bellaria ea maxime sunt mellita quae mellita non sunt: dulcibus enim cum πέψει societas infida. Significant autem bellaria omne mensae secundae genus. Nam quae πέμματα Graeci vel τράγηματα dixerunt, ea veteres nostri appellavere bellaria; vina quoque dulciora est invenire in comoediis antiquioribus hoc vocabulo dictaque ea Liberi bellaria'» «E Flaviano: — Molti, credo, non sono d'accordo con Varrone su questo punto: egli in quella sua divertentissima satira menippea intitolata *Non sai che cosa ti riserva la sera* escluse dal secondo pasto le focacce. Per favore, dimmi, Cecina, le parole precise di Varrone, se le rammenti, tu che hai memoria più valida. E Albino: — Il

passo di Varrone che mi chiedi di citare dice all'incirca: «Sono dolci e piacevoli soprattutto quelle leccornie che non sono dolci di miele; giacché il dolce non va d'accordo con una facile digestione». Il termine leccornie (*bellaria*) indica ogni tipo di secondo pasto; infatti i nostri padri chiamarono *bellaria* quelle vivande che in greco hanno nome *πέμματα* o *τραγήματα*. La stessa parola si trova usata presso i commediografi più antichi per indicare i vini più dolci, che sono detti leccornie di Libero» Macrobio, *Saturnalia*, 2, 8,2-3, traduzione Macrobio, *I Saturnali*, lievemente adattata.

<sup>73</sup> Il dialogo si immagina svolto prima del 384, morte di Pretestato.

<sup>74</sup> Macrobio, *Saturnalia*, 3, 19, 1; la discussione era stata introdotta poco prima: «Adhuc dicente Furio secundae mensae inlata bellaria novo sermoni principium dederunt. Symmachus enim attractans manu nuces, 'vellem', inquit 'ex te audire, Servi, tanta nucibus nomina quae causa vel origo varaverit aut unde, tot mala cum hac una appellatione vocitentur, fiunt tamen seorsum diversa tam vocabulo quam sapore» «Furio stava ancora parlando quando furono servite le portate del secondo pasto, che diedero lo spunto ad una nuova conversazione. Infatti Simmaco, prendendo in mano alcune noci, disse: — Mi piacerebbe sentire da te, Servio, la causa che diede origine a tanti nomi diversi per le noci, ovvero frutti con guscio duro, ed avere spiegazione per i pomi, o frutti con polpa, che, pur essendo compresi sotto quest'unica denominazione, si presentano così nettamente distinti sia nel nome che nel sapore» Macrobio, *Saturnalia*, 3, 18,1, traduzione Macrobio, *I Saturnali*.

<sup>75</sup> Traduzione Macrobio, *I Saturnali*.

<sup>76</sup> «E reliquo genere plebeiae videntur Syriae et quas tragemata appellant. Nam in alia parte Phoenices Ciliciaeque populari etiam nomine a nobis appellantur balani. Eorum quoque plura genera» «Tra le altre varietà, i datteri di Siria e quelli chiamati *tragemata* sembrano essere comuni; in un'altra zona della Fenicia e della Cilicia, infatti, vengono chiamati balani, con un nome popolare anche da noi. Anch'essi sono di vari tipi» Plinio, *Naturalis historia* 13, 48, traduzione Plinio, *Storia Naturale*.

<sup>77</sup> Stazio, *Silvae*, 1, 6, 8-19.

<sup>78</sup> Traduzione Stazio, *Opere*.

<sup>79</sup> Svetonio, *Nero*, 25, 2.

<sup>80</sup> Traduzione Svetonio, *Le vite dei dodici Cesari*.

<sup>81</sup> «Vel si videretur, aliquam navem conscenderes, ut aethere tranquillo in alto <te> portisculorum et remigum visu audituque oblectares; actutum inde balneas peteres, corpus ad sudorem uberem commoveres, convivium deinde regium agitates concheis omnium generum, Plautino 'piscatu hamatili', ut ille ait, 'et saxatili', altilibus veterum saginarum, matteis, pomis, bellariis, crustulis, vinis felicibus, calicibus perlucidis sine delatoria nota» «Allora, se ti farà piacere, salirai a bordo di un battello e con tempo sereno, godrai, al largo, a guardare e ad ascoltare i rematori e i loro capicurma; subito dopo ti dirigerai ai bagni inducendo il tuo corpo ad una forte sudorazione e poi darai inizio al convito reale con conchiglie di ogni genere, come dice Plauto "con pesci pescati con l'amo e tra gli scogli", con volatili ingrassati da tempo, con manicaretti, frutti, dolci, biscotti, vini generosi, in calici splendidi che non rivelano alcuna falla» Frontone, *Epistulae: De feriis Alsiansibus*, 3, 1, pp. 226-234, traduzione Frontone, *Opere*.

<sup>82</sup> *Scriptores Historiae Augustae* (Elio Lampridio), XVII, *Antoninus Heliogabalus*, 8, 3, vol. I, pp. 223-250; testimonianza forse di V secolo.

<sup>83</sup> Traduzione *Storia augusta*.

<sup>84</sup> Donato, *Commentum Terentii: Adelphoe*, v. 590, II, pp. 3-185. Il commentario si riferisce ai versi in cui il servo Siro comunica agli spettatori i suoi progetti per salvare una giornata difficile: «Aeschinus odiose cessat; prandium corrumpitur; / Ctesipho autem in amore est totus. Ego iam prospiciam mihi; / Nam iam abibo atque unum quicquid quod quidem erit bellissimum / Carpam et cyathos sorbilans paulatim hunc producam diem» «Che seccatura: Eschino è in ritardo, e il pranzo va a male. Ctesifone, poi, è tutto in amore. Penserò io a me stesso. Andrò dentro, e mi prenderò tutti i bocconi più buoni; e un bicchiere dopo l'altro, a piccoli sorsi, farò fuori tutta la giornata» Terenzio, *Adelphoe*, vv. 588-591, traduzione Terenzio, *I fratelli*.

<sup>85</sup> «Ex bello, quod bonum significat, bellaria dicuntur τὰ τραγήματα» Prisciano, *Partitiones: Ad Aen.* 8, 1, 497.

<sup>86</sup> «Si vero caput fuerit nominis, b mutam habebit in scriptura, ut bellum bellissimum et bellaria τὰ τραγήματα praeter vellus discretionis gratia» Martirio, *De B muta et V uocali*, 173, 12.

<sup>87</sup> Cassiodoro, *De orthographia*, 5, 173.

<sup>88</sup> «Bellarium et Bellaria res bellis aptas appellabant» Paolo Diacono, *Excerpta ex libris Festi*, 32, 4; il passo fu emendato dallo Scaligero, cf. Forcellini 1771, s.v. *Bellarium*.

<sup>89</sup> «'Tragos' Graece hircus, inde tragoedia dicta est, quia poetis talia carmina componentibus hir-

cus dabatur pro beneficio. Inde et 'tragemata' dicuntur uilia munuscula, quae Latine 'bellaria' uocantur» Remigio di Auxerre, *Commentum Einsidlense*, 236. «Uel tragoedia dicitur a greco quod est τρογγία id est faeces quia qui illud carmen componebant faeces recipiebant unde Horatius: "peruncti faecibus ora". Inde τὰ τραγήματα dicuntur uilia munuscula quae latine bellaria uocantur» Sedulio Scoto (IX sec.), *In Donati artem maiorem*, 2, 117, 85.

<sup>90</sup> *Evangelium secundum Matthaeum*, 21, 12, 3; ma ricorre uguale in *Evangelium secundum Marcum*, 11, 15, 3 ed è lievemente variato in *Evangelium secundum Joannem* 2, 15, 3.

<sup>91</sup> «Posuerunt itaque et nummularios qui mutuam sub cautione darent pecuniam, sed quia erat lege praeceptum ut nemo usuras acciperet, et prodesse non poterat pecunia fenerata quae commodi nihil haberet et interdum sortem perderet, excogitauerunt et aliam technam ut pro nummulariis collybistas facerent, cuius uerbi proprietatem latina lingua non exprimit. Collyba dicuntur apud eos quae nos appellamus tragemata uel uilia munuscula, uerbi gratia frixi ciceris uuarumque passarum et poma diuersi generis. Igitur quia usuras accipere non poterant collybistae qui pecuniam fenerati erant, pro usuris accipiebant uarias species ut quod in nummo non licebat, in his rebus exigerent quae nummis coemuntur, quasi non hoc ipsum hiezechiel praecauerit dicens: usuram et superabundantiam non accipietis» Girolamo (340-420 d.C.), *Commentaria in Matthaeum*, 3, XXI, PL 26, 0150C-0151B.

<sup>92</sup> Pure Beda intende sottolineare l'equivalenza di questa piccola differenza nel cambio in termini di regalie di *bellaria*: «hos appellabant ipsi proprio sermone collybistas, qui collubia, id est, uilia munuscula dabant, quae Graece tragemata, Latine bellaria dicuntur» Beda (672-735 d.C.), *Homilia XLII in Feria Tertia Prima Hebdomadis Quadragesimae*, PL 94, 0362A. Cf. anche «Sed quia in lege usuras accipere erat prohibitum, et prodesse non poterat pecunia fenerata, quae nihil commodi haberent, excogitauerunt et aliam technam, ut pro nummulariis colobystas facerent, qui colibyda, quae nos tragemata, uel uilia munuscula appellamus: uerbi gratia, uuarum passa et poma diuersi generis, pro feneratione pecuniae acciperent, ut quod in nummo non licebat, in his rebus exigerent quae nummis coemuntur» Beda, *In Evangelium S. Matthaei*, PL 92, 0092B.

<sup>93</sup> Otfrid di Weissenburg, *Glossae in Matthaeum*, 21, 12, 102; Pascasio Radberto, *Expositio in Matheo, Libri XII*, 9, 3078; Erico di Auxerre, *Homiliae per circulum anni, pars hiemalis*, 30; *pars aestiua*, 29.

<sup>94</sup> Papias, *Elementarium doctrinae rudimentum*, f. 179; «Bellum: [...] Alii per antiphrasim dicunt a bono dictum bellum diminutive, eo quod minime sit bellum, inde etiam bellissimum superlativum et bellaria» Id., f. 20 v.

<sup>95</sup> Ruperto di Deutz, *Commentaria in euangelium sancti Iohannis*, 3, 124, 195; Tommaso d'Aquino, *Catena aurea in Matthaeum*, 21, 2, 92.

<sup>96</sup> «Fercula Ciceronis nec inter praecipua, nec in prima mensa iam habemus, sed si quando meliori cibo satiatis aliquid libet, sic ea sumimus, sicut secundis mensis apponi solent bellaria» Wibaldo di Stavelot (1098-1158), *Epistolae*, CCVI, PL 189 1298D.

<sup>97</sup> «De cibariis et sumptuariis legibus veterum, ad intemperantiam coercendam: et differentia earum secundum Portunianum: et de intemperantia Antonii, et frugalitate Iulii Caesaris: de Augusto, et Nerone, et C. Caligula, et Vitellio et Metello. Secus egisse C. Caesarem pace urbi reformata, refert Portunianus; qui sumptuariae legis insistens vestigio, domum civilem potius quam imperatoriam, in mensa prima, tribus solemnibus pulmentis, sive ferculis, statuit esse contentam, dum tamen bellaria parenthetica, pro necessitate aut dignitate personarum, et aut exercenda liberalitate, aut solemnitate diei, primis mensis licuerit immiscere. Solemnia quidem pulmenta sunt, quae in omnes pertranseunt, et a Graecis Catholica, hoc est universalia nominantur. Parenthetica uero, quae ex causa necessitatis, aut urbanitatis, in praeceptam aliqua ratione ueniunt partem: sic dicta, eo quod solemnibus, id est universalibus, particulariter soleant interponi. Nec enim pulmenta in olere aut legumine duntaxat constare certum est, tum ex multis, tum ex eo quod patriarcha Isaac de uenatione filii sui sibi pulmentum fieri imperavit. Significant autem bellaria omne genus mensae secundae, quoniam ibi solent apponi quae pulchriora sunt et delicatoria. Utitur autem hoc nomine M. Varro: «Bellaria, inquit, ea maxime mellita sunt, quae mellita non sunt». Quod forte eo referri potest, quod utenti gratiora sunt ea quae necessitas appetit, quam quae irritatio gulae inuenit. Sed forte pusilli uidetur animi, qui ad hunc modum primae mensae luxuriam cohibet, aut qui facit in talibus legis sumptuariae mentionem» Giovanni di Salisbury (XII secolo), *Policraticus*, II, 8, 7 ~ Hélinand di Froidmont (1160-1237), *Chronicon*, XLVII 1068 (PL 212 0958C).

<sup>98</sup> «Tragemada, bellaria, uilia munuscula» Ugucione, *Derivationes*, T 156; «Tragema matis neu.ge. idem est quod vile munus: uel modicis valoris» Balbo, *Catholicon*, s.v.

<sup>99</sup> «Et a bellus hoc bellarium -rii, idest omne genus cibi secunde mense sicut sunt poma et nucisque extremius afferuntur; prima quidem mensa est carniū, secunda est fructuum, sed carnes prevalent fructibus, ideoque bellarium sumitur a diminuto (/diminutione) ut notetur diminutio bonitatis, unde Macrobius in *Saturnalibus* 'adhuc dicente Furio secunde mense ablata sunt bellaria'. Hinc etiam Varro ait 'bellaria ea maxime sunt mellita, que mellita non sunt'» Uguccione, *Derivationes*, B 83, 3-4 s.v. *bonus -a -um* — la citazione di Macrobio corrisponde a «Adhuc dicente Furio secundae mensae inlata bellaria» Macrobio, *Saturnalia*, 3, 18,1 —; «Bellarium a bellus quod est dimi. de bonus dicit hoc bellarium, rii idest omne genus cibi secunde mense sicut sunt poma et nucisque extremius apponunt. Prima quidem mensa est carniū, secunda fructuum, sed carnes prevalent fructibus, ideoque bellarium sumitur a diminutione: ut notetur diminutio bonitatis. Unde Macrobius de saturnalibus: adhuc dicente Furio secunde mense allata sunt bellaria» Balbi, *Catholicon*, s.v.

<sup>100</sup> Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998), IX 1.

<sup>101</sup> Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 199.

<sup>102</sup> Su tali questioni si rimanda ai lavori di Tavoni 1984, in particolare, per considerazioni del Valla molto vicine al testo appena citato del Platina, si veda p. 161ss., e Gavinelli 1988.

<sup>103</sup> E in effetti un'eco di questo dibattito sull'uso di *fRICTELLA* nel volgare si trova anche in Perotti *Cornu copiae* (vol. VII), 51, 10: «Et puls frictilla, cibus ex pulte factus, qui frigitur; unde non inepte uulgo offulas ex farina factas frictasque frictillas appellat». Sul contesto romano e sul ruolo del Valla, si rimanda a Abbamonte 2012.

<sup>104</sup> In un passo che sembra mostrare un po' di originalità pur nella ripetizione: «Bellaria etiam aliquando ueteres dixere res bellis aptas, ut Pompeius testatur, utpote arma, sagittae et similia, quasi instrumenta bellica. Item bellaria, siue quod, ut illa belli, ita haec mensarum instrumenta essent, siue á bonitate uocitarunt, omne mensae secundae genus, quae Graeci πέμματα uel τραγήματα dixerunt, quae ferè mellita esse consueuere» Perotti, *Cornu copiae* (vol. IV), 6, 19.

<sup>105</sup> Platina, *De obsoniis ac honesta voluptate* (1475), libro III, f. 91 v.

<sup>106</sup> Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 60.

<sup>107</sup> Platina, *De Honesta Voluptate* (Milham 1998), III 2.

<sup>108</sup> I semi del mandorlo si ritrovano, ad esempio, in diverse composizioni della cucina italiana del Quattrocento, restituite proprio dai ricettari riconducibili a Mastro Martino: nell'agliata — faccio riferimento ai paragrafi dei tre manoscritti, l'Urbinate latino 1203 della Biblioteca Apostolica Vaticana: *Vat*, l'esemplare presso l'Archivio Storico di Riva del Garda: *Rub*, e il Bühler 19, noto come *Anonimo Napoletano: Nap* come trascritti in Benporat 1996, di cui cito il numero di pagina — (*Vat* 118, Benporat 1996, p. 117), nelle frittelle (*Rub* 191, p. 212, *Vat* 169, p. 132), nella ginestrata bianca (*Nap* 39, p. 242), nella giuncata di mandorle di quaresima (*Rub* 174, p. 209; *Vat* 153, p. 128; *Nap* 168, p. 270), nelle mandorlate (*Rub* 91, p. 187; *Vat* 82, p. 109; *Nap* 163, p. 269), nella Pumata (*Nap* 96, p. 257). Sappiamo inoltre che il latte di mandorle veniva aggiunto al riso (*Rub* 53, p. 179, *Vat* 81, p. 108; *Nap* 7, p. 235). Le mandorle figurano anche in ricette di pesce (e.g. ricetta XI del *Baldus*) o nella pantagruelica torta parmesana (Anonimo toscano del Trecento, Faccioli 1987, p. 61). 'Mandole'/ambrosine saranno un ingrediente della ricetta del biancomangiare, accompagneranno erbe e carni, saranno adoperate per la realizzazione di salse e da esse si ricaverà *Butiro de graso de mandole*; nelle preparazioni dolci erano l'ingrediente principe delle 'mandolate': dolce di zucchero e mandorle tritate, di torte varie, del marzapane; compaiono inoltre nella torta in balconata (Anonimo veneziano del Trecento, C), nei tortelli fritti e nelle confettate (Anonimo veneziano del Trecento, CXXVII), cf. Faccioli 1987, pp. 73-75; p. 78-79; p. 92; p. 95; pp. 105-106; p. 109.

<sup>109</sup> Riprendiamo il testo edito da Arbizzoni della redazione autografa risalente presumibilmente al 1572, cf. Felici, *Del'insalata, e piante*, pp. 5-10.

<sup>110</sup> Felici, *Del'insalata, e piante*, p. 136.

<sup>111</sup> Felici, *Del'insalata, e piante*, p. 108.

<sup>112</sup> Mattioli, *Epistolarum Medicinalium Libri Quinque*, pp. 239ss.

<sup>113</sup> Mattioli, *Epistolarum Medicinalium Libri Quinque*, p. 241.

<sup>114</sup> Tommasini, *De tesseris hospitalitatis*, pp. 196-197.

<sup>115</sup> Da noi già sottoposti ad attenzione in altra sede, Scippacercola 2016.

<sup>116</sup> «*Copta Rhodiaca. Peccantis famuli pugno ne percute dentes*», Mart. 14, 69 ed. Shackleton Bailey.

<sup>117</sup> Ferrari 1676, p. 118.

<sup>118</sup> Pomey 1691, p. 205; *Cupediae, arum* coesiste nella resa del termine *Friandise*, Id., p. 272 e p. 434.



<sup>119</sup> I fattori che facilitano i cambiamenti semantici sono stati studiati e indicati secondo diverse teorie, cf. Bréal 1990; Meillet 1904-1905; Ulmann 1967; Sommerfelt 1962, pp. 87-136; Lehmann e Malkien 1977, in part. pp. 101-202; Ulmann 1967. La stessa presenza della polisemia rappresenta un elemento di duttilità nella lingua e, inoltre, un cambiamento semantico può non essere definitivo, Ulmann 1967, pp. 310-311.

<sup>120</sup> Cf. Darmesteter 1946.