

MATHERA

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



9

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017
21 set / 20 dic 2019 - Anno III - n. 9 - € 7,50



La pistrice:
una simbologia
inedita per Matera

Le antiche mappe del
Vitisciulo (erroneamente noto
come Villaggio Saraceno)

Speciale Neviero
L'industria del
freddo a Matera

Il presente Pdf è la versione digitale in bassa risoluzione della pubblicazione cartacea della rivista MATHERA.

L'editore Antros rende liberamente disponibili in formato digitale tutti i contenuti della rivista, esattamente un anno dopo l'uscita.

Sul sito www.rivistamathera.it potete consultare il database di tutti gli articoli pubblicati finora divisi per numero di uscita, autore e argomento trattato.

Nello stesso sito è anche possibile abbonarsi alla rivista, consultare la rete dei rivenditori e acquistare la versione cartacea in arretrato, fino ad esaurimento scorte.

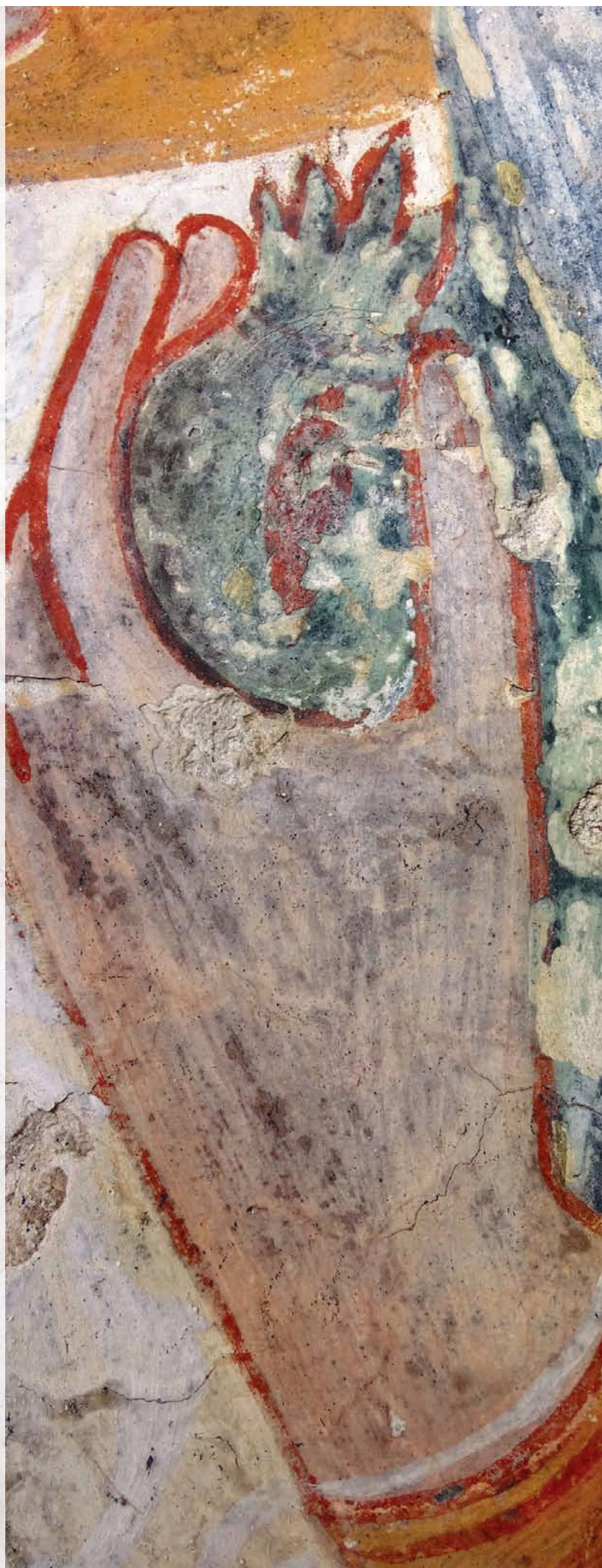
Chi volesse disporre della versione ad alta risoluzione di questo pdf deve contattare l'editore scrivendo a:

editore@rivistamathera.it

specificando il contenuto desiderato e il motivo della richiesta.

Indicazioni per le citazioni bibliografiche:

Giordano, Trattato sull'alimentazione di un anonimo medico di origini lucane del '500, in "MATHERA", anno III n. 9, del 21 settembre 2019, pp. 56-65, Antros, Matera



MATHERA

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno III n.9 Periodo 21 settembre - 20 dicembre 2019

In distribuzione dal 21 settembre 2019

Il prossimo numero uscirà il 21 dicembre 2019

Registrazione Tribunale di Matera

N. 02 DEL 05-05-2017

**Il Centro Nazionale ISSN, con sede presso il CNR,
ha attribuito alla rivista il codice ISSN 2532-8190**

Editore

Associazione Culturale ANTROS
Via Bradano, 45 - 75100 Matera

Direttore responsabile

Pasquale Doria

Redazione

Sabrina Centonze, Francesco Foschino, Raffaele Paolicelli,
Valentina Zattoni.

Gruppo di studio

Laide Aliani, Domenico Bennardi, Ettore Camarda, Olimpia
Campitelli, Domenico Caragnano, Sabrina Centonze, Anna
Chiara Contini, Franco Dell'Aquila, Pasquale Doria, Ange-
lo Fontana, Francesco Foschino, Donato Gallo, Giuseppe
Gambera, Emanuele Giordano, Rocco Giove, Gianfranco
Lionetti, Salvatore Longo, Angelo Lospinuso, Mario Monte-
murro, Raffaele Natale, Nunzia Nicoletti, Raffaele Paolicelli,
Gabriella Papapietro, Marco Pelosi, Giulia Perrino, Giuseppe
Pupillo, Caterina Raimondi, Giovanni Ricciardi, Angelo Sar-
ra, Stefano Sileo, Nicola Taddonio.

Progetto grafico e impaginazione

Giuseppe Colucci

Consulenza amministrativa

Studio Associato Commercialisti Braico - Nicoletti

Tutela legale e diritto d'autore

Studio legale Vincenzo Vinciguerra

Stampa


Antezza Tipografi - via V. Alvino, Matera

Per contributi, quesiti, diventare sponsor, abbonarsi:

Contatti

redazione@rivistamathera.it - tel. 0835/1975311

www.rivistamathera.it

 Rivista Mathera

Titolare del trattamento dei dati personali

Associazione Culturale ANTROS

I contenuti testuali, grafici e fotografici pubblicati sono di esclusiva proprietà dell'Editore e dei rispettivi Autori e sono tutelati a norma del diritto italiano. Ne è vietata la riproduzione non autorizzata, sotto qualsiasi forma e con qualunque mezzo. Tutte le comunicazioni e le richieste di autorizzazione vanno indirizzate all'Editore per posta o per email: Associazione Antros, Via Bradano, 45 - 75100

Matera; editore@rivistamathera.it

L'Editore ha acquisito tutti i diritti di riproduzione delle immagini pubblicate e resta a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare o per eventuali omissioni o inesattezze.

Mathera non riceve alcun tipo di contributo pubblico.

Le biografie di tutti gli autori sono su:

www.rivistamathera.it

Mathera viene resa liberamente disponibile online, in formato digitale, dodici mesi dopo l'uscita.



SOMMARIO

ARTICOLI

RUBRICHE

- 7** **Editoriale - Nati sotto il buon auspicio di un Arcangelo**
di Pasquale Doria
- 8** **La pistrice infernale**
di Sabrina Centonze
- 15** **La spericolata vita dell'abate Schiuma**
di Pasquale Doria
- 20** **Santa Maria in Elice a Rapolla**
di Antonella Ventura
- 25** **Approfondimento: Santa Maria in Elice tra storia e folklore**
di Antonella Ventura
- 27** **Pitture originali del celebre Ademollo**
di Egle Radogna
- 33** **Il casale rupestre del Vitisciulo e la chiesa di Santa Maria**
di Angelo Fontana
- 41** **Appendice: Documenti inediti sul Casale di Vitisciulo**
di Angelo Fontana
- 46** **Le chiese di Vitisciulo a Matera**
di Santino Alessandro Cugno e Franco Dell'Aquila
- 51** **Appendice: I rilievi delle chiese del Vitisciulo**
di Laide Aliani e Stefano Sileo
- 56** **Trattato sull'alimentazione di un anonimo medico di origini lucane del '500**
di Emanuele Giordano
- 61** **Appendice: Il Libro per la conservazione de la sanità Il Capitolo sulla confezione e le qualità del pane**
di Emanuele Giordano
- 67** **La visione di Sant'Eustachio a Matera**
di Domenico Caragnano
- 75** **Approfondimento: Il cavallo e il cane, indagine zoognostica su "la visione di S. Eustachio"**
di Luca Campanelli
- 77** **Insedimenti rupestri su pareti verticali a Matera**
di Franco Dell'Aquila, Francesco Foschino e Raffaele Paolicelli
- 86** **Ritrovato il fonte normanno di Montepeloso**
di Leonardo Zienna
- 91** **Le neviere di Matera**
di Francesco Foschino, Raffaele Paolicelli, Donato Gallo e Angelo Fontana
- 103** **Il commercio della neve a Matera**
di Raffaele Paolicelli e Angelo Fontana
- 110** **Le neviere di Matera nelle fonti archivistiche fra Seicento e Ottocento**
di Angelo Fontana e Raffaele Paolicelli
- 119** **Appendice: La Neviera del Sole e la Neviera del Parco Vecchio dell'Annunziata**
di Donato Gallo, Francesco Foschino e Raffaele Paolicelli
- 126** **Appendice: Indagine sui graffiti della Neviera Vigoriti - De Parra al Casalnuovo**
di Sabrina Centonze

- 131** **Grafi e Graffi**
Graffiti di presenza e di memoria nei santuari mariani della Palomba e di Picciano
di Ettore Camarda
- 138** **Voce di Popolo**
La *Santamarij*, inizio e fine nella Matera contadina
di Domenico Bennardi
- 140** **La penna nella roccia**
La leggenda del vulcano di Matera
di Mario Montemurro
- 143** **Radici**
Cappero con vista
di Giuseppe Gambetta
- 150** **Verba Volant**
Stratigrafia lessicale: termini di epoche e provenienze diverse nel dialetto materano
di Emanuele Giordano
- 155** **Scripta Manent**
Documenti materani inediti ad Altamura nel "Terzo Fondo pergamenaceo" dell'A.B.M.C.
di Giuseppe Pupillo
- 161** **Echi Contadini**
La sopravvivenza, fra granai e acchiappatopi
di Donato Cascione
- 165** **Piccole tracce, grandi storie**
Nello Mira D'Ercole e le ceramiche del Borgo La Martella
di Pasquale Doria
- 167** **C'era una volta**
Complessi musicali di Matera: la *Hot Jazz* e Tommaso Niglio
di Angelo Sarra
- 171** **Ars nova**
Il concettualismo dell'arte di Bruno Di Lecce e la sua trasmissione semiotica
di Nunzia Nicoletti
- 177** **Il Racconto**
Carlone e la palla di fuoco
di Nicola Rizzi

In copertina:

Riproduzione di Dino Daddiego del mascherone della Neviera presso la Cava del Sole. Da calco di Michele Tantalò e Giacinto Tamburrino eseguito per conto del "Circolo La Scaletta" prima del furto del 1970.

La riproduzione sarà donata dall'Ass. Antros al Comune di Matera in occasione dei lavori di riqualificazione del sito.

A pagina 3:

Interno della chiesa rupestre di S. Maria al Vitisciulo, Matera (foto R. Paolicelli)

Trattato sull'alimentazione di un anonimo medico di origini lucane del '500

di Emanuele Giordano

(La trascrizione dei brani riportati in questo contributo rispetta integralmente la grafia del ms. XII. E. 7 della Biblioteca Nazionale di Napoli, sulla base dei criteri esposti nell'Avvertenza premessa alla redazione del Capitolo sul pane, presentato in questo stesso numero)

La letteratura di carattere medico testimoniata in Italia, fin dal XIII secolo riprende e amplia indirizzi già presenti nei secoli precedenti, mostrandosi improntata ad affrontare temi legati alla conservazione della salute e conquistando progressivamente considerevole fortuna e larga diffusione per tutto il periodo umanistico e rinascimentale.

Nella Biblioteca Nazionale di Napoli è custodito un interessante documento relativo alla storia culturale, linguistica e scientifica - e anche enogastronomica - dell'Italia meridionale, in particolare del Principato di Taranto, nel quale rientravano anche centri abitati di aree diverse, come Matera e alcuni comuni della sua odierna provincia. Si tratta di una compilazione di medicina preventiva, serbata in un voluminoso manoscritto costituito da oltre 500 pagine e contrassegnato dalla sigla XII E 7 [A. MIOLA, 1878, pp. 236-39; S. GENTILE, 1979, pp. 35-72]. È in massima parte inedito (O. ROSA, 1979, 2003, pp. 61-127, A. GIORDANO, 2013, pp. 6-11) e, per quanto riguarda l'epoca di composizione, si può verisimilmente affermare che sia stato composto non anteriormente al 1502, data della partenza per l'esilio in Spagna di Federico d'Aragona, ultimo erede degli Aragonesi di Napoli e dedicatario dell'opera [S.GENTILE, *Uno sconosciuto Trattato*, pp. 37-40].

L'opera, inserita in un codice miscelaneo, è acefala, in quanto è andata perduta la pagina iniziale (fig. 1), determinando la conseguente indisponibilità del titolo completo e del nome dell'autore; si compone di sette trattati ognuno dei quali ha come oggetto comportamenti, determinati soprattutto dalla qualità dell'*aria*, da *cibo e bevande, sonno e veglia, esercizio e riposo, replezione e deplezione, moti dell'animo* ('sentimenti ed emozioni'); la necessità di disporre di opportune terapie e tecniche adeguate per i grandi viaggi è alla base dell'ultima

sezione, destinata agli 'itineranti'.

Nel Trattato vengono proposte corrette abitudini alimentari, fondate sull'utilizzo di alimenti freschi e rispettosi della stagionalità di produzione, combinati sapientemente tra loro; la loro rotazione equilibrata, corroborata dalla preparazione e dalla competenza del medico estensore, conferisce autorità e prestigio al testo, delineando quel complesso di norme - definito e maturato nel corso dei secoli successivi - conosciuto e celebrato come *dieta mediterranea*.

Alla vicenda della composizione dell'opera fa da sfondo il periodo dell'assedio di Taranto tra 1495 e 1502, attraversato dall'altalenante condizione del Regno di Napoli, conteso tra dominio francese prima, aragonese poi e successivamente ancora spagnolo. Nel maggio 1495, Taranto, occupata dalle truppe francesi sulla via della ritirata, fu assediata per circa due anni da Ferdinando II d'Aragona prima e, alla sua morte, dal suo successore Federico I, fino al gennaio 1497, quando la città si arrese. Nel corso di questo interminabile assedio risaltarono le sofferenze patite dalla popolazione che, negli ultimi otto mesi si nutrì quasi esclusivamente di sarde pescate nel Golfo cittadino. La grande quantità di provviste alimentari introdotta dai vincitori, determinò tuttavia gravi conseguenze. Numerosi infatti furono i cittadini i quali, per rifarsi della fame patita, non posero limiti al cibo da ingerire e che, di conseguenza, non più tardi dell'estate dello stesso anno, si ammalarono gravemente e morirono. Tutto questo era stato pronosticato da un esule tarantino, un medico, probabilmente costretto ad espatriare a causa degli sconvolgimenti storici che avevano visto persecuzione e sopraffazioni di ogni genere:

«Et io essendo retornato in Taranto, essendo stato exulo, pronosticai in quello estate multi de quelli dentro stati erano morirese, et | ita fuit che una gran quantità de

Consecrat² in la famita. Como e illo dala infirmita remouere. Tanta
 adunche La opinione de quelli li quali dicono che la medicina non
 se preceuerat, sino solo remouere dela infirmita: ne ad quella ad
 pcedere La famita Consecrat: ma de questo no abade allo presentia
 Lar: se preceuerat per loco: et tempo piu Conueniente ad
 sepe due effecti adorie se producono: hancemo neo Tre cose fecido
 vole Lo primape Lincio alla fine delo pmo allo c. s. (ioe La
 dietta: La potioe: et la manuale operatioe: et essendo La medea
 chiamata. Cessi dalo modo: lo quale alli vniuersi domat. Questo
 tal modo se po pmuta vne pigliati Tre vniuersalissi: vniue
 salte partate: et piu partate: et vniuersalissimo quando
 e vno habito dali pccipi primapi (amito in la mma: Sincomo
 da quella Lo quesito: deest quel se adommar se aude: Omni
 falte e quando La medicina e vna debita administratioe dele
 sey. Cose chomara no vale: Per la quale se facende La dietta
 La potioe: et manuale operatioe: Sincomo ha da sey decto: E
 La medicina chiamata partate: per la Conuenientia de la in
 alcuna partate infirmita: Tre in la Complexioe: in la Comp
 sitioe: ouero in la natura Comune: piu partate: e: quando se pi
 glia: per la medicina solutina: Sincomo dicemo: quando alomo ha
 pigliato La pteca: che ha pigliato La medicina: Per la qualcosa
 e neo per Conseruatioe dele Copulimano a fase la operatioe
 medicinale: pigliando quella vniuersalite Tre: per la debita ad
 ministratioe dele sey. Cose no naturale: et dela potioe: et dela
 operatioe manuale. Ad hoc proficit questo e: bisagio Lo adicioe
 deli medici li quali Lo sumo opifice: et de come Cessi Conoscit

Fig. 1 - La carta 2r del Ms. XII. E. 7 - Biblioteca Nazionale di Napoli. Si nota la numerazione più antica: 2, testimone della caduta del primo foglio, con l'aggiunta della indicazione: 1, successiva alla confezione del codice, già privo della carta mancante. Su concessione del Ministero per i Beni e le Attività culturali © Biblioteca Nazionale di Napoli

*homini de malignia febre foro | morti et multi altri, ydo-
 prichi deventati, demum vennero alla | morte. Li quali, si
 ordinatamente in lo pigliar del cibo havessero pro-|cessi, ad
 quella non incorso haveriano [c. 23v, rr. 1-6].*

Si era appena ristabilita in città una situazione favo-
 revole agli Aragonesi, quando, in seguito alla firma del
 trattato di Granada del 2 novembre 1500, che sanciva
 la spartizione del Regno di Napoli tra Francia e Spagna,
 Taranto fu nuovamente stretta d'assedio dalle truppe
 spagnole capitanate da Consalvo di Cordova, il gene-
 ralissimo del re di Spagna Ferdinando il Cattolico. La
 nuova strenua resistenza contro gli invasori di turno,
 purtroppo, non sortì effetti positivi, poiché il re Fede-
 rico, sconfitto a Capua dai francesi, il 25 luglio 1501 si
 vide costretto a stipulare una tregua ed in seguito, preci-
 samente il 6 settembre, ad abbandonare il proprio regno
 per la Francia. A causa di questi eventi, anche la città di
 Taranto si arrese nel marzo 1502, dopo aver vanamente
 atteso i promessi rinforzi da parte dei turchi.

In base ai dati cronologici desunti dall'ordine di inse-
 rimento dei componimenti racchiusi nel codice miscel-
 lano partenopeo, è ipotizzabile che la composizione del
Trattato di igiene e dietetica, sia certamente posteriore

all'estate del 1497 e si inserisca in un arco di tempo i cui
 limiti possono essere fissati tra la primavera del 1502
 (data della partenza per la Spagna di Federico d'Ara-
 gona) e la fine del 1504 (anno della morte della regina
 Isabella di Castiglia).

Anche se, allo stato attuale della ricerca, l'identifica-
 zione dell'autore sia sconosciuta, alcuni dati si rilevano
 sulla provenienza del medico; in più occasioni, infatti,
 egli dichiara di essere cittadino di Taranto:

*«Si parlammo | del Mare Grande, quantunche sia più
 eventato, scoperto et de maggior undosi-|tate, niente de
 meno non è mare multo rocto ma più presto occulto et si-
 milter | una bona parte de la bructeza de la città et secessi si
 'nce buctano, secundo | quello che stato 'nce serà, 'nde ren-
 derà de questo bona testimonianza. Glo-|rianose adunche
 li Tarentini de la tanta lloro abundantia de pesce, che |
 più presto è mortalità de homini cha ad quelli cibo et nutri-
 mento. Io puro | me excuso, per esser de quella città indignio
 cittadino, havendo questo decto et | narrato, perché so' stato
 da la verità constrecto, et Dio sa quanto me 'nde do-|glio,
 ma puro "amicus Plato, amicus Socrates, sed magis amica
 veritas"» (c. 90r, rr. 6-13) (fig. 2).*

Altri indizi che affiorano nel *Libro per la conservatio-
 ne de la sanità* (con questa indicazione l'autore designa
 continuamente la propria opera) contribuiscono ad
 aggiungere, però, altre ipotesi sul suo luogo di origine.
 Infatti, discutendo delle differenti specie di fichi, in una
 elencazione di tipi e qualità, ne pone a confronto due,
 riferendole alle rispettive zone di produzione:

*«Non ponno, adunche, multo li | Tarentinj da lo llo-
 ro fico de Santa Croce far sollempnità, per la gratia de
 Dio, per-|ché nulla conditione de bontà tene. De quella
 de Miglionico non voglio par-|lare, la quale è certamen-
 te perfectissima, essendo de fora bianca, dentro | come
 una scarlata, de odore suave et de sapore non dico niente,
 perché quello, | lo quale mangiato 'nde haverà, 'nde pò
 rendere testimonio, perché non | vorria mostrare esser
 parziale, motivando la sua imparzialità nel giudicare la
 qualità del fico di Miglionico con le seguenti parole: atten-
 to, secundo la lege, nissuno pò essere | in la causa proprio
 iudice: "Lex unica iudex nequis sua causa". Ma in questo
 | ponamo per testimonio la experientia» (le due citazioni
 a c. 153r, rr. 14-22) (fig. 3).*

Sembra, pertanto, delinearci una più precisa determi-
 nazione del luogo di origine dell'ignoto medico: Mi-
 glionico, località in territorio lucano, non molto distan-
 te dalla città di Matera.

L'ipotesi, avanzata da O. Rosa (2003, pp. 62-3), di
 identificare il compositore del *Libro per la conservazio-
 ne della sanità* in Raffaele Moschetto, proveniente da
 Taranto ed esaminato per il conseguimento del titolo
 dottorale presso l'Università di Padova nel giugno del
 1464, richiede un supplemento di indagini per un con-
 vincente accoglimento.

I dati interni al manoscritto, riguardanti l'ancora igno-

vondo pelago fimo quasi vno lacho / no e mto eubato da venti et foperto / fimo vn
 poco da la Tramontana: per la qual cōtra ha vn poco de perfezione / no ha mto
 fluxo / et refluxo / ma mto poco: p̄ la qual cōtra la qua de quello / et de portu
 Salfedine: sta no deo vicino alla cōtra solari / ma quasi de m̄ de q̄lla: et q̄to
 p̄m̄sest / Tunc li cōtra de Jaci / et fecisti om̄e socoru / et b̄ntela in
 quel sebutano: de li quali tibi Tunc li p̄fesi se m̄tucano: Si parliamo
 del mar grande / quantu m̄ fia p̄i euentato foperto / et de maḡ vndosi
 tate: m̄tedeme no e m̄ce m̄lto cocto: ma p̄i p̄sto occulto / et s̄m̄te
 vna p̄m̄ p̄te de la b̄nteda de la cōtra et fecisti s̄nce b̄ntemo f̄ando
 quello che f̄ato me f̄ca / n̄de r̄ndera de questo bona Testimonim̄: Glo
 riamose ad m̄to li Tacunim̄ de la Tanta loro ab̄ndanti / de p̄se to
 p̄i p̄sto e m̄talit̄ de homini che n̄ quelli tibi / et m̄tucim̄: Io p̄mo
 me ex f̄uso p̄ ē de q̄lla cōtra indigno c̄dimo h̄uendo questo d̄cto et
 narrato p̄ che so f̄ato da la verita cōf̄ecato: et dio f̄a quanto m̄nde do
 glio / ma p̄mo amicus plato / amicus socates: s̄ maḡ m̄ira veriti:
 Nota ancora Tu cōf̄ecator de la fanta / che te neco cōf̄iderat lo
 p̄se: lo quale se mangia s̄e / piccolo / o grande / o medioce / che n̄
 se deueno eliger quelli li quali in suo genere sono m̄to piccoli
 ne T̄mpoco m̄to grandi: Et p̄ho dice lo Prience Am̄ / che
 li meḡ p̄fesi sono quelli li quali n̄ sono aff̄y grandi / che h̄abiano
 la carne dura / et s̄m̄t̄ / como quelli h̄anno: ne che s̄mo piccoli pic
 coli / h̄uendo la carne m̄to h̄m̄da / ma de m̄ elegeri li medioci / la
 qual reḡa p̄uenderay tanto se cōf̄ideri li d̄cti p̄fesi in vna m̄d̄f̄
 ma specie: quanto p̄uideray gratia Ex̄m̄pli in vna specie s̄m̄o
 cōf̄iderasimo Le aur̄ / n̄de son deḡlle piccole / medioce / et grande /
 dico t̄s̄ la medioce / et p̄i perfetta de la piccola / et de la grande / fese
 cōf̄idera p̄uideray specie com̄ / e / comparando la Aur̄ allo T̄m̄o
 101 la T̄ḡin al Cephalo / ouero altri altri p̄se Ten luno et laltro medi

Corte napoletana, assurgendo all'ambito ruolo di Sovrintendente della Biblioteca Reale. Ancora a riguardo del medesimo personaggio, sono riportati alcuni atti notarili (dati per presenti nell'Archivio familiare dello storico locale), rogati fino alla metà del Cinquecento in Matera e relativi a due eredi di Giovanni Brancato: Mario e Isabella, sposati more nobilium; a proposito di Isabella, una pergamena del 17 gennaio 1501, rogata dal Notaro Pietro de Sozii, informa e registra che: «[...] Dum mag. D.nus Joannem Paulus Piera A(rtis). Doctor de Tarento, in Dei omnipotentis nomine Nobilem mulierem D.nam Isabellam, filiam legitimam et naturalem quondam mag. D.ni Joannis Brancati, de eadem Civitatis Materae, per mutuum in suo coniugio sociasset ante omnes parentes et amicos suos, secundum longobardorum atque usum et consuetudinem hominum dictae Civitatis Materae, voluntatem, constituit, fecit, dedit».

Il reperimento di questa informazione consentirebbe di soddisfare alle condizioni di essere inserito negli ambienti della corte aragonese e di essere cittadino di Taranto.

Fig. 2 – La carta 90r del Ms. XII. E .7 – Biblioteca Nazionale di Napoli. Su concessione del Ministero per i Beni e le Attività culturali © Biblioteca Nazionale di Napoli

to autore del Trattato, delineano un personaggio caratterizzato dall'essere fedele alla casata Aragonese, sentendosi investito dall'impegno di salvaguardare la salute dell'ultimo erede della Casa Reale, dal dichiararsi 'cittadino di Taranto', ma dal vantare anche origini lucane.

Sulla base di questi elementi, potrebbe essere di un qualche interesse instaurare collegamenti con la presenza a Matera dell'erudito ed elegante letterato Giovanni Brancato, inserito da Giuseppe Gattini tra i rappresentanti delle casate notabili della Città (GATTINI, pp. 270-281), motivandone la presenza per il trasferimento di quella famiglia, originaria di Policastro, a Matera intorno al 1471, in seguito ad una donazione fatta da Antonello de Petrucci, Segretario di Stato di re Ferrante d'Aragona, (GIORDANO 2018, pp. 64-70). Giovanni Brancati fu personaggio di rilievo presso la

Inoltre, va segnalato anche il rinvenimento di una Oratio Petri Angelj Pyere (forma di genitivo che conduce a stabilire un nominativo Pyera) dicta in die Sante Marie de la Bruna a di ij julii die veneris 1518, collocata alla p. 81 di una compilazione registrata come Incerti mathevensis auctoris latina atque etrusca poemata (Miscellanea rilegata, di epoche e mani differenti, Inv. Fondo Gattini 286 - Inv. Generale del Museo 5315); si recupererebbe in tal modo un terzo indizio, utile per l'identificazione dell'autore dell'opera medica: la provenienza materana della famiglia Piera, con avvalorate propensioni letterarie di suoi componenti. La convergenza di queste notizie potrebbe aprire a un nuovo indirizzo di ricerca, con l'impegno, però, di ulteriori e accertate validazioni per la definitiva conferma.

Riguardo agli aspetti costitutivi, il Libro per la conservatione de la sanità non si manifesta opera originale, ma piuttosto versione volgarizzata di uno dei numerosi Regimina Sanitatis in latino, conosciuti in Italia e in Europa tra XIV e XV secolo. Assume, in ogni caso, consistente

rilevanza per l'acquisizione di più specifiche testimonianze sulle condizioni socio-culturali del territorio, e documenta la situazione linguistica relativa alle parlate locali resistenti e utilizzate nell'area apulo-lucano-salentina.

Le fonti utilizzate per le citazioni, costituite da interi passi in latino, quasi sempre esibiti con la loro traduzione *vulgari sermone*, si rifanno alle classiche *auctoritates*, prevalentemente greche ed arabe, tra le quali ricordiamo: Avicenna, Galeno, Ippocrate, Aristotele, altri esponenti della scuola araba come Rasis, Averroè, Isaac, Serapione, Aben Mesuè, Avenzoar, o famosi medici e naturalisti quali Comelio Celso, Plinio il Vecchio, Tolomeo, Alberto Magno; congrua è anche la rappresentanza della Scuola medica di Salerno con i suoi maggiori esponenti: Costantino l'Africano, Matteo Plateario il Giovane e Matteo Silvatico. Continui, infine i riferimenti a personalità di rilievo dell'Ateneo Padovano, quali Pietro da Abano e Bartolomeo da Montagnana.

Il testo se da un lato riflette innegabilmente una tradizione dotta e latineggiante, non manca però di attestare particolarità linguistiche che consentono di collocarlo in un'area geografico-linguistica meridionale della nostra penisola, evidenziando i tratti peculiari propri della zona lucano-salentina, a cui rimandano le ipotesi sulla provenienza dell'autore.

La scelta di adoperare il volgare nella compilazione del *Libro*, distaccandosi così dalla più diffusa formulazione che per testi di divulgazione scientifica prevedeva e imponeva il latino, non è casuale, ma risponde ad un criterio chiaramente espresso all'inizio della trattato:

«Per dare principio ad questo mio inepto consiglio, ho deliberato, ad cioché catauno piu facilmente me intenda, parlare lingua materna et vulgare» (c. 4r), indicativo della sempre maggiore diffusione del volgare nei riguardi del latino e che, per esempio, trova testimonianza in altri trattati coevi di argomento medico-farmacologico, quali il *Librecto di pestilencia*, composto dal salentino Nicolò de Ingegne nel 1488 e il fortunato *Tesoro della sanità* scritto dal romano Castore Durante (fine del XVI sec.).

Sono riproposti i tratti caratteristici delle *scriptae* nel

id est viride et feda. mangiar se Costuma: Quando e viride et maturo (e) piu salutare et perfecto: die quando e poco maturo. E de Complexione Calida: In fine delo pmo gradu: et Secm In lo principio delo secundo: mientedeme saperay che lo recora e de debte Complexione: no essendo tanto caldo quanto la feda: perth in epsa (e) magio humiditas: Pretea In Conformatore dela farina notaray che se trovano intro specie de fide: de le quale alcune nese de colore bianco: altri rosso: et altri negro: Secundo La Invenzione de Turri medici et preserini de Avic^{an} In lo 2^o lib^o allo. c. prop^o. In bontate Le bianche alle rose: et alle negre anteccedono: et li rosse alle negre: Le quale men che Turri li altri son laudate: In pocho eligoray al tuo nutriendo Le fide bianche mature: de bono odore: et de bono sapor: dimando la meda dela pterior parte rossa sia: Non ponno adimbe multe li Tacentini dal loro fido de smm^o (e) far sollegita p In gra deo per di nulla conditoe de bona Tene: de quella de migliori no voglio parlar Laquale (e) certam^{te} perfectissima essendo da fore bianca denti come vna scarlata: de odore suave: et de sapor non dico men p th quello Lo quale mangiato nese ha vera: nese po render Testimonio: perche no vorria mostrar cer piale attento secundo La lege: nissimo po esser in la causa prop^o Indice. L. vna C negs sua causa: ma In questo ponamo p Testimonio La experientia: et si quella nese pade te piglia: Lo fido de optato La quale (e) perfectissima: In no te voglio parlare de le diverse specie de quello li quali In lo mudo se trovano per th certam^{te} Lo Lectore Legendolo farriva stupido: basta saper gffe

Fig. 3 - La carta 153r del Ms. XII. E. 7 - Biblioteca Nazionale di Napoli. Su concessione del Ministero per i Beni e le Attività culturali © Biblioteca Nazionale di Napoli

Quattrocento, tese all'eliminazione dei tratti più vistosamente locali, sfuggendo a una precisa delimitazione geografica di un territorio dialettale, qualificando come ulteriore esempio di *koinè*; si definisce in tal modo una lingua comune superdialettale, dotata di una formulazione scritta, privata dei tratti locali, ma sensibile a latinismi e ad elementi letterari toscani, diffusa soprattutto per l'azione delle corti signorili, attraverso le cancellerie principesche, che utilizzavano il volgare in sostituzione dell'esclusivo impiego del latino.

Per quanto riguarda il lessico, per esempio, accanto alla folta presenza di termini dotti, indiscutibilmente legati alla settorialità del testo, si riscontra una cospicua documentazione di forme di sicura matrice locale, riflesso del tentativo di elevazione a un rango superiore della parlata locale che, in un periodo di crisi linguistica - quale si configura lo scorcio di anni tra la fine del Quat-

trocento e gli inizi del secolo successivo -, fosse in grado di soddisfare anche esigenze di tipo tecnico-scientifico

Nell'elenco che segue riportiamo una serie di termini, accompagnati dalla citazione topica dell'occorrenza in cui sono attestati, che riguardano la denominazione di parti anatomiche e di malattie.

Sono di tradizione dotta: *artarie* 'arterie' (le vene et li - inflano) 164r, *commissura* 'giuntura [qui, palpebrale]' (linita sopra la - de li figlioli li quali hanno li ochy varij) 169r, *cerebro* 'cervello' (dissolve lo -) 11v, [attestato però anche con la variante fonetica dissimilata, diffusa in gran parte dell'Italia meridionale, *celebro* 18r, 122v, *apoplosie* 'apoplezie', cioè l'abolizione istantanea delle funzioni del cervello per cause morbose (tucte humide infirmitate, come son catarri, - et gucte frede) 26r, *aposteme* 'tumefazioni' (è conveniente [lo butiro] contra le - et ad multe altre infirmitate) 112v, *asma* (multe infirmitate come so' catarri ... tosse, -) 11v; *coricza* 'raffreddore' (multe infirmitate come so' catarri, -, brancho) 11r, *bolismo* 'bulimia, aumento patologico dell'appetito' (spesse fiata lo appetito in lo vivente non è vero ... sincomo è ... canino appetito o corrupto o -) 15r, *discrasia del stomacho* 'condizione anomala dello stomaco, per cui si rifiuta il cibo' (perveneria ... ad -, nausea) 24v.

Presentano evidenti tracce di provenienza locale o popolare: *amendole* 'tonsille' 154r, *canna* 'esofago' (desicha la -) 188v [diffuso in tutto il meridione], *cegbye* 'ciglia' (le soe palpebre et -) 198r, *cicza* 'mammella' (essendo possibile averlo in la sua -) 108r, *viscere* 'visceri, interiora' (la natura del vino è de accendere li -) 188r.

Un notevole contributo, è infine rappresentato dalla estesa testimonianza di termini, oggi appartenenti alla condizione dialettale dell'area Apulo-Lucana "soprattutto quella Jonico-Murgiana", ma che nel *Libro per la conservazione de la sanità* assumono valore tecnico scientifico e segnalano quanto fosse irregolare e contrastata la come l'influenza e la diffusione dell'idioma letterario toscano nei territori meridionali; un limitatissimo elenco riferito ai nomi di piante o sostanze naturali, impiegate nella preparazione di rimedi per varie malattie: *amendola* 'mandorla' 169v, *cerqua* 'quercia' 10v, *cicercola* 'cicerchia' 123r, *cirase* 'ciliegie' 48v, *citrulo* 'cetriolo' 149r, *crisomula* 'albicocca, susina' 158v, *de crisito overo de livato* 'lievito' 76v, *cucucze* 'zucche' 16r, *fasioli* 'fagioli' 120r, *lauro* 'alloro' 10r, *lazarole* 'sorbi' 162r, *nucipressi* 'nocepesche' 10r, *rosamarina* 'rosmarino' 10r, *rubo* 'rovo' 156v, *stuppata* 'grossolana ingessatura ottenuta con la chiara dell'uovo battuto' (*fando una - con lo claro de lo ovo ben bactuto* 235v, cfr. RIVELLI, 1924: *stöppata* 'chiarata, vescicante con stoppa e bianco d'uovo'), *torsi* 'torsoli di cavolo'.

Estesa è l'attestazione delle iterazioni sinonimiche, coppie lessicali costituite solitamente da un elemento di tradizione dotta accompagnato da un secondo di estrazione linguistica diversa (toscana, locale o alloglotta, a seconda delle situazioni); riflettono una evidente impronta classicheggiante e sono largamente presenti

nella produzione letteraria dell'area meridionale: *cateriva et multitudine* 2v, *alti et eminente* 7v, *sanamente et forte* 8r, *tempi et stasoni* 9v, *magnate et gran principi* 10r, *pabulo et cibo* 13r, *inborrazate et elevate da lo vino* 18r, *triturare et masticare* 21r, *budelli et intestini* 43v, *prosterina et debilita* 48v, *comprimendo et constringendo* 52r, *cogitabundo et pensoso* 57v, *transitorie et caduche* 69r, *li soldati et compagni de castello* 78v, *caligene et tenebrosita de ochy* 109r, *spongioso et poroso* 111r, *lubrichi et solutivi de lo ventre* 133r, *padule et acque morte* 136v, *yeme et vemo* 176r, *inopinatamente et alla sprovvista* 212v; *concludere et ponere fine ad questo mio Tractato*, 248r, *de lo regimento et ordine* 248r, *se fazano cerchare et annectare le lloro vestimenta da li pedochi* c.250r, *allo desiderato fine et complimento de questo mio Tractato* 251r.

Da segnalare l'impiego dell'*accusativo preposizionale*, testimonianza di condizionamenti da costrutti latineggianti ma anche di sollecitazioni della situazione linguistica locale: "*exortaray a lo itinerante*" 242v, "*supplico ad catauno lectore*" 245r, "*Et alli lectori supplico pigliano ancora da me la bona intentione*" 251v (in questo caso anche con ellissi di *che* dichiarat. dopo *supplico*).

Tratto locale anche nell'uso del verbo *tenere* in luogo di *avere*: *excepto si alchuno fosse, lo quale le dicte herbe per necessità mangiasse per alcuna infirmità che tenesse* 242r.

I dati qui proposti costituiscono una limitata selezione della più ampia messe di esempi offerti dall'opera del "Medico di Miglionico" e rappresentano una importante testimonianza, utile a dare consistenza alla letteratura scientifica, relativa al territorio delle Gravine Apulo-Lucane, area culturale periferica, ma non marginale e isolata, nel complesso reticolo della situazione linguistica dell'Italia meridionale in epoca prenORMATIVA.

Bibliografia

- GATTINI, *Note storiche sulla città di Matera*, Perrotti, Napoli, 1882 [ristampa anastatica Matera, BMG, 1977]
- GENTILE, *Uno sconosciuto "Trattato di igiene e dietetica" di Anonimo Tarentino all'alba del '500*, in "Lingua e Storia in Puglia", 6 (1979), pp. 35-72
- GIACULLI, *Dizionario comparativo dialettale italiano per gli alunni delle scuole elementari di Matera*, Tipogr. Conti, Matera, 1909
- GIORDANO, *Il Medico: la Dottrina e la Professione. Argomenti odontologici nelle opere di due medici lucani tra XV e XVI secolo*, in "Biografie Mediche", n. 1 (2013), pp. 6-11
- GIORDANO - GALLO, *La 'medicina dei viaggiatori' agli inizi del XVI secolo in un inedito Libro de la conservazione de la sanità di area meridionale italiana*, in "Proceedings - Atti del 39° Congresso Internazionale di Storia della Medicina, Bari Metaponto 5-10 settembre 2004", vol. III, pp. 101-27
- GIORDANO, *La politica culturale e linguistica del Regno di Napoli nel Quattrocento: l'apporto dell'umanista materano Giovanni Brancati*, in "Mathera", 6 (2018), Antros, Matera pp. 64-70
- MIOLA, *Le scritture in volgare dei primi tre secoli della lingua ricercate nei codici della Biblioteca Nazionale di Napoli*, Fava e Garagnani, Bologna, 1878
- RIVELLI, *Casa e patria ovvero il dialetto e la lingua. Guida per i materani*, Tipogr. Conti, Matera, 1924
- ROSA, *Il lessico medico nel "Libro per la conservazione della sanità" di un anonimo medico tarantino all'alba del XVI secolo*, in "La lingua del mercoledì", 5 (2003), pp. 61-127
- Trattato di Igiene e Dietetica. Inedito dell'inizio del '500*, vol. I [unico] (a c. di S. Gentile), Centro Residenziale di Studi Pugliesi, Siponto, 1979

Il *Libro per la conservatione de la sanità* Il Capitolo sulla confezione e le qualità del pane

di Emanuele Giordano



Fig. 1 - La battitura del grano con i correggiati “Libro d’Ore” (inizialmente raccolte di preghiere ad uso dei fedeli senza finalità liturgiche) Codice del 1525 - Biblioteca di Maastricht

L’adozione di un equilibrato e vantaggioso regime dietetico non poteva che avviarsi con l’esposizione delle caratteristiche nutritive e medicali del pane, un elemento importante ed essenziale per il sostentamento vitale dell’uomo e per i suoi riflessi sociali, soprattutto nei territori dell’Italia meridionale. Le informazioni sono proposte nel Capitolo 19° e occupano le carte 74r-79r (ben 10 pagine) del manoscritto napoletano. Queste le parole dell’ancora ignoto autore del *Trattato*, a proposito di questo fondamentale alimento, partendo dalla condizione iniziale di *grano*, per poi passare alle *farine* e alle modalità di confezione e cottura:

«Accomenzamo adunche, con lo nome del bon Iesù, | la electione del pane como ad cibo più necessario et usuale ponendo, in modo | che quasi tucta la multitudine de li hominj in omne regno et provincia | quello usa, como è principio et substentamento de nostra vita».

Si riconfermano i tratti peculiari di una *koinè* (lingua comune superdialettale), che, nelle scelte della redazione scritta, mira all’eliminazione delle condizioni più marcatamente locali, accettando largamente latinismi e accostandosi esplicitamente al toscano.

Per esempio, diffusa e costante si attesta la presenza di

forme ed espressioni latine: *olera, id est* ‘erbe che se mangiano’, *Deo dante, alliqua-liter, etcetera, omnium iuditio, ad minus, presertim, Verum, Preterea, inmo, dummodo, grosso modo, similiter, proprio nomine, ut supra, maxime temporis pestis, Qui medium tenuere, beati, Omnis re-plectio mala, panis autem pexima.*

Scorrendo il testo, permangono l’incostanza e l’oscillazione grafica e morfologica: *regule universale et necessarie, me ha parse cosa conveniente, de bone carne, le altre sorte de pane, alchune carne laudabile: castrati, vitelle lactanti grasse, galline et caponi*; frequente l’adozione di grafie dotte e latineggianti: *electione de lo pane, lo pane se confice, le septe cose sonno necessarie, multo dampnosa, consuetudine de le provintie* (ma anche *in omne regno et provincia*).

Si alternano, a breve distanza tra loro, modello latino, forma letteraria e varietà locale per uno stesso termine: *orzo, ordeo, farro de orgio.*

Si affaccia il dialetto con: *in lloco profundo et dove multe neghye multiplicano* (cfr. Festa *neggje* ‘nebbia’, Rivelli *negghia* ‘nebbia’, insieme al verbo *annigghia* ‘annebbiare’); *como so’ ghiande, lo quale è fructo de la cerqua* (cfr. Festa *cerse* ‘quercia’, Rivelli *cersa* ‘quercia’); *scongniare* (cfr. Rivelli: *scögnà* ‘sdentare’, *scögnato* e *scügnato* ‘sdentato’); *pisare*’ (cfr. Giaculli *pisatina* ‘la trebbiatura’, e Rivelli *pisà* ‘trebbiare’, *pisatūra* ‘trebbiatura’). Morfologia venata da situazioni locali in: *li quali li viventi usani; secundo la opinione de multi, pur causani oppilatione de fecato; et si pur mesticati ’nce ’nde fossera; pestilentie state fossera.*

La tradizione dotta e letteraria è ribadita dal continuo ricorso alla iterazione sinonimica: *in omne regno et provincia; lo solio et la terra; in lloco vicino ad padule o ad lachi de acque morte; de che tempo se deve metere et scongniare; vapori putridi et corropti, alli docti et rationali medici; multo augmenta ed cresse.*

Serpeggia una vena di bonaria ironia con: *volendo parlare de tucti quelli li quali li viventi usani, ’nce vorria ad scrivereli una età et tanto carta quanto in uno anno se fa.*

[74r ...] **Capitolo 19, in lo quale se | parla de la electione de lo pane et de lo frumento, da lo quale | lo pane se confice.** |¹

Essendo con lo nome de Dio expedito de ponere le regule universale et necessarie | per la conservatione de la sanità circha lo nutrimento, me ha parse cosa conve-|niente de li cibi li qual mangiare se usano particolarmente parlare. Inperhò | (20) che, havendo parlato declarando le septe cose sonno necessarie circa lo | regimento de la vita et conservatione de quella, se deve ancora parlare de la | conditione de li cibi, li quali tra li nostri corpi continuamente intrano et per li quali | epsa se conserva. Et perché, volendo parlare de tucti quelli li quali li vi-|venti usani, 'nce vorria ad scrivereli una età et tanto carta quanto | (25) in uno anno se fa, delibero de quelli cibi parlare, li quali son più usuali || [74v] con quella brevità che se porrà, parlando primo de la electione de lo pane, lo quale | è cibo sopra tucti li altri continuato, de la carne, pesce, *olera*, *id est* 'erbe | che se mangiano', legume et altri cibi, secundo, *Deo dante*, in li inferiorj | capituli serrà manifesto. Et perché quelli se apparecchiato con multe altre | cose secundo la conditione del nutrimento, como son spetie, pinguedine, | (5) oglio et altri liquori *etcetera*, inperhò *alliqua- liter* de quelli parleremo. Et | perché non se mangia senza bere et la consuetudine è beverese vino | o acqua o tucti dui insieme, inperhò me pare necessario ancora un poco de | lo potu parlare.

Accomenzamo adunche, con lo nome del bon Iesù, | la electione del pane como ad cibo più necessario et usuale ponendo, in modo | (10) che quasi tucta la multitudine de li hominj in omne regno et provincia | quello usa, como è principio et substen- tamento de nostra vita.

Per la qual | cosa se nota che lo pane se pò fermentare de multe generatione de semente, | como è frumento,

1 La trascrizione del Capitolo proposta rispetta integralmente la grafia del ms. XII. E. 7 della Biblioteca Nazionale di Napoli, ad esclusione degli interventi riguardanti lo scioglimento delle più consuete e ricorrenti abbreviazioni, la normalizzazione differenziata della grafia unificata di *u* e *v*, l'inserimento di diacritici (apostrofi, accenti e apici), l'adozione della punteggiatura, delle maiuscole secondo l'uso corrente, del carattere corsivo e grassetto e la disposizione del testo in paragrafi. Inoltre, tra parentesi quadre è riportato il numero della carta seguito dalla specificazione del *recto* o del *verso*; il limite di carta nel manoscritto è identificato da una doppia barretta verticale; un tratto verticale singolo segnala la fine del rigo e, in corpo ridotto rispetto al testo, tra parentesi tonde e in grassetto è posta la numerazione progressiva dei rigi, per cinque, di ciascuna carta.

ordeo, miglio, spelta, seligine, da nuy chyamato | 'germano' et de multi altre sementi; et ancora se pò fermentare de le-|gume (15) et multi fructi, como so' ghiande, lo quale è fructo de la cerqua, et ca-|stanghe, secundo la necessità del tempo et la consuetudine de le provin-|tie; niente de meno *omnium iuditio* lo frumento optene lo principato et è | lo più usuale. Et per questo tu, conservatore de la sanità donaray allo | nutriendo pane factio de frumento. Et perché se pò quello variare | (20) in perfectione *seu* in bontà et malitia per multi modi, inperhò tucti | li modi de la lloro variatione poneremo, adzoché, investigando la bontà | de quello, se faza la perfectione eligere, si no in tucto, *ad minus* in bona | parte.

Per la qual cosa notarai: primo, che lo frumento, lo quale bono | et laudabile essere deve da conficeresinde pane per la conservatione de la sa-|nità (25), se deve considerare lo solio et la terra dovo seminato è stato, perché, || [75r] secundo Ysidoro, allo libro 17°, lo terreno varia la bontà et la malitia del | frumento; secundo,

senterai si è nato in terra pingua o macra o si è seminato | in lloco vicino ad padule o ad lachi de acque morte o in lloco profundo et | dove multe neghye multiplicano, ovvero in lloco de mal aere et dove in | (5) quello anno mortalitate de animali, tanto brutali quanto rationali, et | pestilentie state fossera; perché tucte queste cose la bontà del frumento | variano ad quello malicia portando. Inperhò se deve elegere quello lo qual | è stato seminato in aere chiaro et necto et un poco sublime et alto.

Las-|samo stare le altre conditione che se ricercano per la bontà de quello et | (10) como

deve lo anno correre per farese bono et assay de che tempo se deve | seminare, como se deve cultivare lo terreno et de che tempo se deve | metere et scongiare, ché certamente tucte queste cose ben disposte et | operate portano perfectione, niente de meno, narrandolo forria prolixo. Basta | intendere lo più principale.

Et po' che lo dicto frumento haverai raccolto, | (15) lo reponerai in lloco necto, che sia remoto da latrine et che non sia multo | subterraneo o dove è multa humiditate, ma che stia in lloco bono nepto, | che lo aere 'nce possa intrare tenendonce alchuna fiata aperto, *pre-|sertim* possendonce intrare li raggi solari, et questo *per* non si 'nce mesticare | alchuni vapori putridi et corropti, li quali quello corromperiano; | (20) et si pur mesticati 'nce 'nde fossera, da li raggi solari se ponno rectificare. |

Preterea notarai che se trovano due generatione de

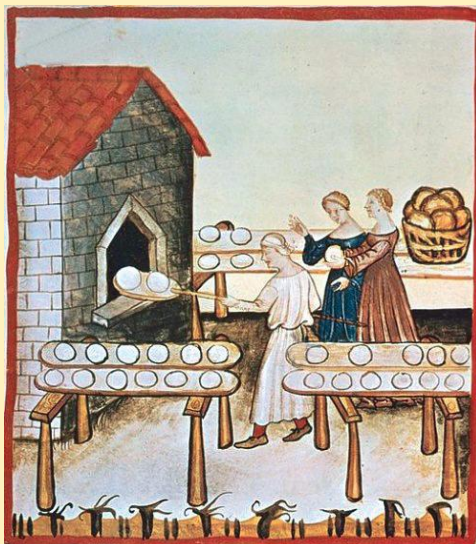


Fig. 2 - La cottura del pane al forno "Tacuinum Sanitatis" - Ms. Lat. 9333, c. 61v, XV sec., Parigi, Biblioteca Nazionale di Francia

frumento, de li quali | uno da fora è russo et in tucti
 dui li extremitate acuto, da lo canto | spachato et den-
 tro è bianchissimo et ponderoso, et questo secundo la
 | sententia de Plinio è multo bono. L'altro è de fora de
 color croceo, | (25) dentro bianco, in la sua superfi-
 cie lucido et ligiero et è difficile ad fran-|gerese et pur
 bono, ma, secundo Avicenna, quello è laudabile lo quale
 || [75v] è mediocre tra rosso et bianco, tra duro et raro,
 et è pingue et recente. | *Verum* lo multo russo è de gran
 nutrimento.

Preterea tu, conservatore de la | sanità, elegeray quello
 lo quale è nato in paeso dove li tempi et stasoni | sonno
 andati megliorati in quantitate et qualitate, non che si-
 ano stati dispro-|portionati (5), *id est* caldi quando non
 devino, o essendo stati ventosi o multi | aquosi, essendo
 state acque quando esser non doviano, perché tucte que-
 ste | cose variano la bontà del frumento. Ma, essendo an-
 dato lo tempo | proportionato, certamente lo frumento
 è perfectissimo et ha multa me-|dulla et poco scorza, ma
 quando è lo contrario, è lo contrario. | (10)

Preterea tu, conservatore de la sanità, si quella con-
 servar voray, | devi considerare si lo frumento è multo
 vechio overo recente re-|colto, o mediocre, ché essen-
 do vechio et longo tempo conservato, | diventa multo
 secho et *per consequens* è multo duro a digerirese, et -
 che | più pegior è - è de pocho nutrimento, perché per
 tale longanimità | (15) la sua substantiale humiditate è
 consumpta dal calore et ancora da lo | aere. Né tanpoco
 deve esser multo recente, perché tene superflua humi-
 dità | et viscosità de la terra et è per questo humido et
 viscoso, denso, | duro a digerirese et è inflativo, generan-
 do ventositate, et per questo | causa rugito et tortion de
 ventre. Lo mediocre certamente è laudabile, | (20) at-
 tento non è multo sicho né multo humido, ma è tempe-
 rato et de | multo nutrimento et bono, perché lo calore
 de lo aere tempera in parte | la humidità sua naturale re-
 movendonde la accidentale; per la qual cosa, | donando
 bon nutrimento, più perfectamente se digeresse, perché
 ha perduta la | viscosità et densità de la terra. È in com-
 plexione sua, secundo | (25) Avicenna et Ysaach, caldo,
 niente de meno è temperato in siccitate, par-|ticipando
 qualche particella de humidità. Da questo se fa pane, lo
 quale || [76r] è più caldo che lo frumento, la quale cali-
 dità la trahe da la coccione, la quale | augmenta lo suo
 natural calore.

Devi ancora sapere che fra tucte le | altre generatione
 de semente ha lo frumento questa nobile proprietate:
 che | lo pane de ipso se fa è de più nutrimento et ha ma-
 gior similitudine | (5) con la humana complexione. De
 le altre sorte de pane abasso se 'nde parla-|rà.

Tu anchora, conservatore de la sanità, saper divi che

lo frumento, | senza che sia triturato, cocto mangiar se
 pò; et per tritursese lo frumento | se chiama 'tritico' a
trituro trituras, che sta per 'pisare'. Quando | se mangia
 cocto, senza de quello sia facto pane, essendo adlesso,
 è de tarda | (10) et dura digestion et è inflativo, multa
 ventosità et humor viscoso | generando. *Verum*, secun-
 do lo prencipe Avicenna, et etiam Galieno, digerendose
 | è de multo nutrimento. Se quello se tritura ducendose
 in farina, o de quella | se fa pane, o fandose multe sorte
 de vivande, cussi se mangia, sincomo | so' ceppule, in lo
 nostro idyoma chamate 'lagane', vermicelli, macha-|ro-
 ni (15) grossi o minuti, secundo allo agente piazerà, li
 quali tucti | son de grosso civo et nutrimento, uno più
 che un altro differendo in suutilità | o grossicia. Nien-
 te de meno sonno oppilativi causando oppilatione de
 lo fecato | et de lo splen, *id est* de la milza; sonno sti-
 tichi, multo lo ventre strengendo | generani arinelle et
 petre in le reni et in la vessica, perché, secundo è | (20)
 decto, generando li humori grossi et viscosi è necessario
 simile infirmitate pro-|ducano, de le quale la material
 causa è la grosseza et viscosità de li | humori, secundo
 alli docti et rationali medici, ben speculanti la causa | de
 la generatione de tale infirmità è noto. Ello è ben vero
 che, perfec-|tamente digerendose, son multe nutritive et
 generative de sangue.

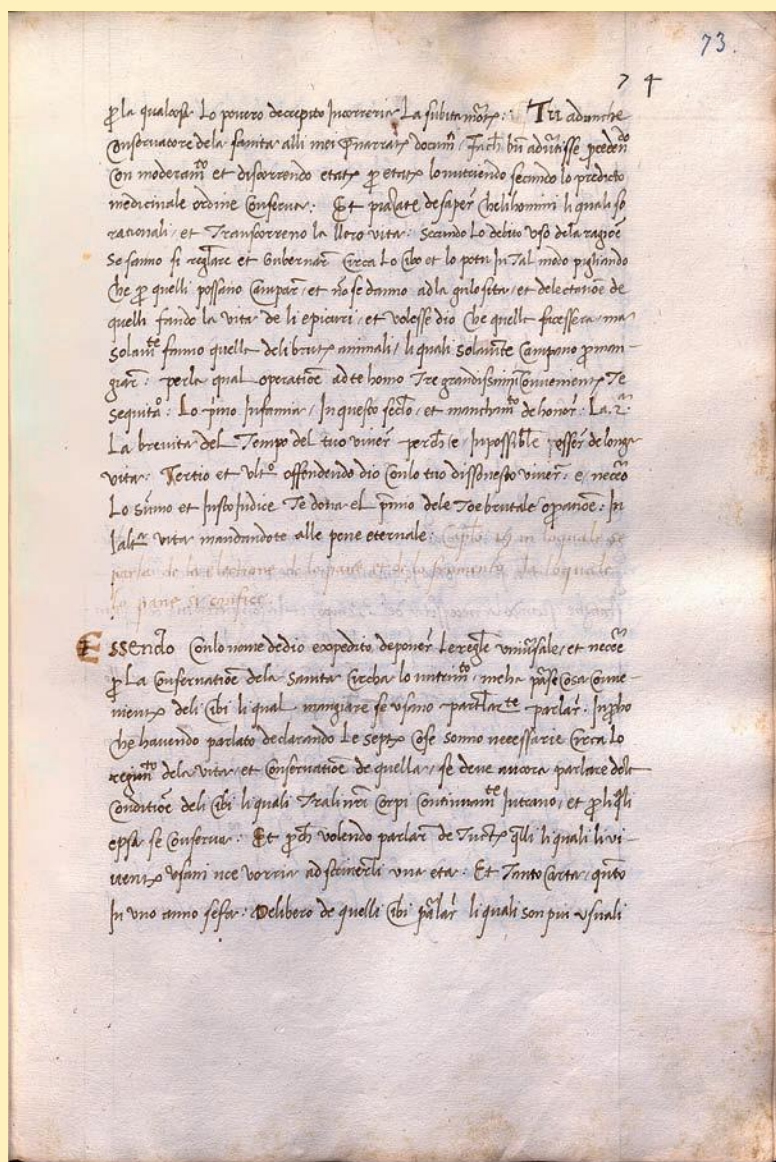


Fig. 3 - La carta 74r del Ms. XII . E . 7 - Biblioteca Nazionale di Napoli. L'inizio del Capitolo 19 in lo quale se | parla de la electione de lo pane. Su concessione del Ministero per i Beni e le Attività culturali © Biblioteca Nazionale di Napoli

Pigliano | (25) più o meno quisti tali cibi lo lloro nocumento secundo li materiali con li | quali son conditi, li quali, essendo con lo mele, son de minor nocumento, attento | quello reprime et corregge la lloro malicia resolvendo la ventosità da || [76v] epsi generata et consumando la grossezza et vescosità la quale produceno, quan-|tunche, secundo la opinione de multi, pur causani oppilatione de fecato et de | lo splen et de li reni, questo intendendo ad quelli li quali son suspecti | quelli incorrere. Ma, essendo conditi *cum* formagio ovvero *cum* altra sorte | (5) de lacticinio o bachino o pecorino, sincome se usano, son multi dampnosi, | *inmo* con lo caldo de la carne sonno de mazor nocumento cha con lo mele. Fas-|se ancora de la dicta farina una certa compositione vulgarmente | chyamata ‘placentula’, la quale *quomodocunque* sia cocta et *presertim* cocen-|dola al caldo cenere, è multo dampnosa, per che indigestione, ventosità | (10) et multa viscosità in li humani stomachi genera.

Per la qual cosa tu, | conservatore de la sanità, questi tali cibi o li pretermecterai ovvero li con-|cederai *cum* discretione. *Verum* quelli li quali vulgarmente chyamano ‘ver-|micelli’, con le amendole conditi ovvero con caldo de alchune carne lau-|dabile, sincome son castrati, vitelle lactanti grasse, galline et caponi, | (15) son de bon nutrimento et de la consumpta humidità restaurative, te-|nendo due conditione: la prima, che non multo se ’nde mangiano; la 2^a, | che non siani mangiati recenti, ma per multi iorni avante se mangiano | siane facti, adzoché la lloro viscosità et humiditate perdano. Et | tanto più son laudabilj, quanto ad quelli ’nce è misto qualche particella | (20) de crissito ovvero de livato. Questa ancora bontà con lo caldo de le pre-|dicte carne tene lo fiore de la farina da nui chyamata ‘semola’, alli | quali multo è profugua la coctura, perché, essendo ben cocte, più facilmente | se digeressino, generando lo nutrimento mediocre tra suctile et grosso. Ni-|ente de meno tu, conservator de la sanità, non li concedere multo spesso alli | (25) toi nutriendi, ma mediocramente: “*qui medium tenere, beati*”.

Per uno | altro modo se pò lo dicto frumento usare, triturandose *grassamente* et lassando la || [77r] par-|te suctile et pigliare la grossa et ben purgarela et abstergerela et quella cocere | con lo caldo de bone carne ovvero con lacte de amendole, et è cibo *multo* dilicato | et bono quantuncha sia un poco indigestibile et inflativo per la ventosità la | qual genera. Ma se quella remove volerai, lo faray bene con acqua calda | (5) lavare avante che quello ad cocere se mecta. Et questo cibo se chyama ‘far-|ro de grano’ et è de miglior nutrimento che quello de lo orzo, da Galieno et da li | Greci chyamato *ptisana*. Et quisto tale farro de grano è multo pecto-|rale et utile ad chi pate de infirmità existente al pecto, allo pol-|mone et alli tussienti et ad chi pate de fluxu de sangue dal pecto, | (10) *dummodo* quilli tali li quali tale infirmità pateno non siano febricitanti, | perché è multo mun-

dificativo; ma alli febricitanti è più perfecto lo far-|ro de l’orzo, lo quale certo è cibo delicatissimo et maxime alli febricitanti | de febre procedente da colera; lo quale farro in lo nostro regno è multo in uso | per la sua perfeccione et bontate.

Verum ad quello cocere ’nce vole multo | (15) tempo, perché recepe multa coctura. Et perché mi è stato referito che in la | Spagna non è tale cibo in uso, né tanpoco le matrone de quello paese | farlo sanno, me pare conveniente lo modo ad quelli de la sua composi-|tione narrare, lo quale è questo: dovesse pigliare l’orzo che non sia recente | raccolto, ma *ad minus* passati dui misi o tre de la sua recollectione, et, | (20) quello mundato da la superiore cortece, pestarelo et triturarelo *grosso modo*. | La qual parte grossa è chyamata ‘farro de orgio’, cussi chyamandose | a differentia de lo farro de lo frumento, de lo quale è stato da sopra parlato, | et *similiter* de un’altra generatione de sementi, la quale non è né frumento né or-|gio; et questo è quello lo quale *proprio nomine* se chyama ‘farro’. Lo quale | farro de orzo se deve con acqua tepida lavare, et ben lavato ponerelo | (25) ad cocere tra una olla piccola, ponendonce pocha quantità de quello; et, sincomo ho decto, || [77v] se farrà multo bene cocere, quasi per spatio de hore due, et bisognando cresserence acqua, at-|tento con la coctura multo augmenta ed cresse | non sia freda, ma calda.

Et adzoché se cognosca quando cocto serà, havery | questi segni: primo, che torna in colore multo rosso; secundario, che, odo-|randolo, essendo cocto, trovarai che haverà perduto lo odore de l’orzo. | (5) Li quali segni trovati, se deve da la olla remove, da la acqua colandolo, | et poneraylo dentro uno mortaro et pistarelo. Et *interim* tenerai | facto lo lacto de amendole bone como sonno quelle, le quale in lo nostro | paese se chyamano ‘ambrosine’, o vero de altra sorte, *dummodo* siane dolze. | Et pistato, lo distemperarai con lo dicto lacte et tornarelo alla olla | (10) fandose bene con quello cocere finché quello lacte cocto sia, ponendonce | un poco de acqua rosata et de zucharo fino. Et questo è bivanda | alli infirmi singularissima, silicet ad febricitanti de colera, ad pleu-|retici et ad tussienti de materia acuta, et ad omne infirmità in li | quali li spirituali pateno. Posse ancora lo dicto farro cocere non pistato, | (15) ma con tocte le altre cose *ut supra*. Mangiase ancora cocto con | lo brodo de le galline, pollastri, caponi grassi et castrato, et è cibo de | estate laudabile alli sani et alli infirmi. Or questo basta per quelli li quali | farelo alle lloro provincie non sonno soliti.

Havendose duncha no-|ticia de le prenarrate cause, vengamo alla electione del pane, lo quale | (20) se fa del frumento reducto in farina. Per la qual cosa notarai che | da la farina se ’nde ponno fare tre parti.

La prima serà de la quale se | fermenta pane.

La 2^a parte è la superficiale et grossa parte, et | è quella la quale chyamamo ‘caniglia’, de la quale non se usa far pane,

| (25) excepto in tempo de extrema necessitate, como in tempo de multa penu-|ria, ovvero in alchuno assedio dove la victuaglia manchata fosse; *verum*, | fandose de quella pane, se chymarà 'pane furfureo', lo quale ha pochissimo || [78r] nutrimento et superfluità multa, et poco alli usanti de quello facilmente li accasca an-|data de corpo, perché partecipa de abstersiva virtù, et però quando facemo | li clisterij se fa extrahere la acqua de la dicta caniglia.

La 3^a parte è | la farina purgata, la quale è la media et usase de quella generalmente | (5) fare pane. Quello lo quale se fa de la semola è cibo usato da li magnati | in le lloro mense et è de gran nutrimento, *dummodo* sia de frumento bono se-|cundo le conditione narrate, et è stiptico de complexione, in modo che | non fa voluntera andare dal corpo. Lo pane mediocre, quantunca non | sia de tanto nutrimento quanto lo simulagineo, niente de meno è de più facile | (10) digestione et tu, conservatore de la sanità, bene in questo advertisse.

Pre-|terea circa la electione del dicto pane se deve considerare lo tempo si è de estate | o de verno: essendo de estate, deve essere la farina, donde lo pane è fermen-|tato, più simulaginea cha in altro tempo, con poco sale et sia ben fer-|mentato; ma de verno non serà si no grosso et più furfureo, ponendosin-|ce (15) più quantità de sale. Adverteraj ancora che in lo pane de semo-|la si 'nce deve mectere più crissito ovvero, come nui dicemo, 'levato', | et deve esser multo più inpastato et menato cha lo pane grosso, lo quale | con poco crissito se fermentarà et con debile inpastatione. Lo pane de | semola se deve multo cocere, ma lo grosso poco.

Preterea adver-|terai (20) che lo pane lo qual se mangia che non sia azimo né multo delevato, | attento che l'uno et l'altro è dampnosus. Et saperai, secundo la inten-|tione de li medici, lo pane lo quale è bono ad mangiare et che è di-|gestibile, deve esser bene fermentato et che habia sufficiente quan-|tità de sale et deve cocere in lloco grande, lo quale nui italiani | (25) chyamamo 'furno', dove serà temperato foco, che non sia debile, non essendo | sufficiente quello cocere, né tanpoco deve essere multo, per che la parte | superficiale se abrusara et dentro remaneria crudo se poco in dicto || [78v] furno starà, et standonce multo se dissecca et consuma, consumandose tucta la | humidità. Tucti questi tali pani son dampnosi et produceno indigestione.

De-|vese ancora inpastare con acqua conveniente et non cum multa, perché foria | spongioso. Et sia l'acqua de bono fonte, remota da putrefatione, la quale habia | (5) la perfectione secundo in lo propio capitulo se parlarà, ovvero sia acqua de fluvio cor-|rente sopra saxi o arena. Et quando de la dicta acqua naturale bona, | have non se potesse, se facza in questo modo artificiale, fandola restillare | per uno sacho pieno de arena.

Le legne che allo forno ponere se | deveno, siane odorifere et bone, *maxime temporis pestis*, secundo in lo capitulo | (10) de lo aere è stato narrato.

Saperay ancora tu, conservatore, lo pane | azimo esser grosso et viscoso; lo multo fermentato, *id est* delevato, in-|continente se converte in putridi humori per lo calore extraneo in ipso | generato. Saperay ancora, secundo la sententia de Averroys, che | lo pane grosso è de più facile digestione cha 'l simulagineo, è ancora | (15) più secho, et lo simulagineo è de più nutrimento et meno secho.

Ap-|presso ad questo pane de frumento sequita in bontà lo pane de l'orzo, quan-|tunche più de quello sia fredo et de minor nutrimento, lo quale alli colerici | è conveniente, et *similiter* ad quilloro li quali multo nutrimento non deside-|rano, sincomo sonno li grassi, li quali desiderano admacrare. È utile | (20) alli colerici per la frigidità che tene, qualità contraria alla sua calidità; | è utile alli pingui per la siccità, la quale la humidità de quelli dis-|sicca. È adunche lo pane de l'orzo de freda et sicca complexione. | Et perché, secundo la doctrina de Rasis, allo 3° del *Almansore*, | lo pane de l'orzo tene multi nocumenti, *per* quilli toghere, lo inpastaray | (25) con multa quantità de sale; deve esser ancora bene et con bona forza | de brazii inpastato; allo quale, per remove la ventosità che tene, | sementa de anasi o de finoculj 'nce misticaraj.

Et più, per lo con-||servator [79r] de la sanità se adverterà che lo pane, lo qual per lo nutriendo mangiar | se deve, non sia recente cocto, zoè caldo o de quello iorno, attento è multo | dampnosus, né tanpoco sia de longo tempo fermentato, como è quello lo quale li | poveri naviganti mangiano, ovvero li soldati et compagni de castello, sinco-|mo sonno biscocci de tre et quactro et de sey mesi facti, et alcuna fiata | (5) passano [uno] anno. Oh pesta perniciosissima allo humano corpo! non deve adunche | passare lo tempo de la sua fermentatione iorni 4.

Ultimo se con-|sidera per quello lo quale la sanità conservare vole, che non faza lo nu-|triendo empriere lo suo stomacho de pane solo, perché nissuno altro cibo tanto | indigestione produce quanto lo pane, né che più presto lo corpo repleasca; et | (10) perhò se dice comunemente: "*Omnis replectio mala, panis autem pexima*".|

Et questo basta quanto alla electione de lo pane per la conservatione | de la sanità, lassando le altre sorte, le quale de multi materiale | se fanno, como ad quelli li quali son tucti dampnosi.