

*L'arte di condire le vivande e di allattare il gusto venne definita dal filosofo francese Montaigne (1533-1592) la scienza della gola, cioè il segreto di far mangiare oltre il necessario. Come tale, fu essenzialmente privilegio dei più ricchi perché la cucina dei poveri consiste nel preparare soltanto il cibo necessario a togliersi la fame.*

Le popolazioni che abitavano la Grecia tra il X e l'VIII secolo a.C. non tenevano in gran conto l'arte culinaria; i cibi erano molto semplici. Legumi, pane di orzo, carne arrostita e lessata, pesci erano gli alimenti più comuni. Una bevanda ritenuta deliziosa, il *cicerone*, si otteneva dalla mescolanza di vino, farina, formaggio di capra grattugiato e miele e si consumava insieme ad una cipolla. Sulla culinaria dei Romani ci sono state tramandate notizie da vari autori, tra i quali Marziale, Petronio e Apicio, vissuti nel I secolo d.C. Pesci, selvaggina, lepri, ostriche erano molto apprezzati dai Romani. Uno dei criteri fondamentali della loro cucina era quello di riunire nella stessa pietanza sapori molto diversi fra loro:



La ricetta di un piatto caratteristico di oggi: Spaghetti alla carbonara per quattro persone,  $\frac{1}{2}$  kg. vermicelli, 200 gr. panna liquida, 100 gr. burro, 100 gr. parmigiano, 200 gr. pancetta affumicata, 4 uova. Preparazione 15 minuti. Mettere a cuocere in abbondante acqua salata i vermicelli, dopo 5 minuti circa far rosolare in una grossa padella il burro con la pancetta tagliata a dadini. Cotta la pasta, scolarla e farla saltare nella padella, poi aggiungere le uova intere, il formaggio e saltare girando bene la pasta fino a completa cottura delle uova, aggiungere la panna, mescolare bene e servire. Un ricettario classico per la gastronomia italiana del XX secolo è quello compilato da Artusi, con il titolo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, di cui fino al 1967 sono state fatte 88 ristampe. L'Artusi indica 790 ricette, tratte dalla tradizione gastronomica di tutte le regioni italiane e dall'esperienza dei cuochi più famosi in campo internazionale.

venivano mescolati insieme odori acuti come la menta e la ruta, spezie (pepe, senape, cannella) e frutta, datteri e miele.

Durante tutto il Medioevo l'arte culinaria si conservò soprattutto nei monasteri. I monaci si occuparono con cura particolare della preparazione e della cottura dei cibi, secondo principi dietetici più ordinati di quelli a cui si ispiravano i cuochi dei castelli; trovarono tra l'altro il modo di conservare molte qualità di frutta, perfino alcuni tipi di fiori (rose e viole), e di distillare alcuni tipi di liquori. Caratteristiche della cucina europea fino a tutto il XIV secolo furono il largo consumo di carni arrostite e l'uso smodato delle spezie, che venivano importate dall'Oriente in grandi quantità.

Il *Libro di cocina*, un ricettario italiano del Trecento, rivela una notevole grossolanità nella manipolazione dei cibi e mancanza assoluta di senso della misura e di buon gusto (almeno a giudicare secondo i nostri attuali criteri) nel servirli in tavola.

Un banchetto offerto dal signore di Milano, Galeazzo Visconti, nel 1386,

era composto di 18 portate. Furono serviti dapprima gli arrostiti: porchette, quaglie, pernici, anitre, lepri, capponi, conditi con una salsa di aglio e di mandorle pestate. Seguivano altri tipi di arrostiti: caprioli, ancora capponi, conigli, pavoni, conditi con salse diverse e con grande abbondanza di spezie; infine formaggi e frutta. Nei banchetti offerti dai signori italiani nel XV secolo le portate venivano servite già secondo un ordine determinato, ossia passando gradualmente da cibi più leggeri ad altri più sostanziosi.

Nel Cinquecento, soprattutto in Italia e in Francia, la culinaria venne curata da cuochi raffinati che ne fecero un'arte, privilegio di nobili e ricchi. Numerosissimi sono i trattati di gastronomia scritti in questo periodo: il *Cuoco Francese*, il *Cuoco Reale*, la *Scuola degli Officiali di bocca*.

I re francesi, da Luigi XIII (1610-1643) in poi, furono circondati da grandi cultori di arte culinaria e furono spesso essi stessi esigenti buongustai.

Il pasto abitualmente consumato da Luigi XIV (1643-1715) iniziava con



Pol de Limbourg, (sec. XIV-XV) miniatura raffigurante un pranzo, da *Les tres riches heures du Duc du Berry*.



Cornelis Anthonisz (verso il 1499-verso il 1555) - Banchetto della guardia civica.

tre piatti di zuppa e proseguiva con un fagiano, una tortora, due costollette di agnello, del prosciutto; chiudevano il pasto dolci in gran quantità e frutta.

Luigi XV (1715-1774) ebbe fama, oltre che di buongustaio, di cuoco molto abile, ed introdusse un gran numero di nuove pietanze; durante il suo regno vennero creati i filetti di pollo à *la Bellevue*, diverse specie di frittate, pasticci di cacciagione tartufata, la salsa *Béchamel* (dal nome del marchese che la inventò), la salsa maionese.

Uno tra i ricettari gastronomici più noti nel Settecento, il *Dictionnaire Portatif de Cuisine*, pubblicato a Parigi nel 1767, denota una grande accuratezza nella preparazione dei piatti di cui viene fornita la ricetta. Vi sono descritte numerosissime maniere per la preparazione della carne, della cacciagione, del pesce, dei tartufi e dei funghi e di ben 21 tipi di salse, studiate per rendere più saporiti e gustosi i cibi.

Durante la Rivoluzione Francese l'arte della gastronomia non fu tenuta in gran conto in Francia; in compenso, le ricette francesi più celebri vennero diffuse in tutta Europa dai nobili che erano riusciti a sfuggire alla ghigliottina.

Nel secolo XIX i pranzi, specialmente quelli importanti, furono organizzati secondo una normativa ben precisa e divisi in tre sezioni. Nella prima venivano servite le minestre, nella seconda gli arrostiti, nella terza i *desserts*. In ogni sezione poteva essere offerta una grande varietà di piatti cucinati in modi diversi, per soddisfare i gusti dei convitati e, soprattutto, per far risaltare la ricchezza e la raffinatezza dell'ospite.

Sino agli inizi dell'Ottocento i grandi centri dell'arte culinaria furono le corti principesche e i palazzi dei nobili. Con l'avvento della società borghese la funzione di orientare e dirigere il gusto del pubblico fu assunta principalmente dai ristoranti e dagli alberghi di lusso. Una conse-

guenza di ciò fu che, almeno dalla seconda metà del secolo XIX la cucina nel mondo occidentale si è molto uniformata ed ha acquistato carattere internazionale. Accanto alla cucina di lusso, poi, si è andata sviluppando, soprattutto nelle classi medio e piccolo-borghesi, una cucina familiare ricca di piatti saporiti e relativamente semplici. A questo livello si conservano ancora sensibili differenze tra le varie cucine regionali e in Italia, ad esempio, non c'è — si può dire — paese che non abbia un suo gustoso piatto tipico. Anche qui però, almeno sugli ultimi tempi, il compito di conservare le tradizioni gastronomiche locali è passato in primo luogo alle trattorie ed ai ristoranti caratteristici. Nelle famiglie il poco tempo disponibile per la cucina, l'uso sempre più diffuso di cibi in scatola, surgelati e precotti, l'influenza stessa della pubblicità di determinati prodotti alimentari hanno determinato una crescente uniformità di piatti e di diete.