

Il baccalà, un cibo in viaggio tra Medioevo ed Età Moderna

di Pier Carlo Begotti

Il baccalà era il piatto forte della casa e veniva preparato dalla Catina durante tutto l'inverno. La sua preparazione seguiva alla lettera l'antico detto: "un buon baccalà deve essere battuto da un matto e condito da un orbo". Così si legge in un simpatico libretto dedicato a una storica trattoria di Pordenone, la *Catina*, situata in piazzetta Cavour, all'angolo con via Bertossi, e famosa per la cucina della titolare cui si deve il nome del locale, anche se poi per un trentennio la tradizione fu brillantemente continuata dalla nuora, *siora Lisa Vazzoler* (1936-1967). E ancora: *la cucina, [...] con altri aromi stuzzicanti profumava l'aria: baccalà, trippe, osèi in tecia, patate rostie*¹. Scorrendo poi alcuni ricettari di paese o di ambito regionale, incontriamo vari modi di preparare il baccalà, inteso sempre come «piatto tipico tradizionale» con l'aggiunta di vari ingredienti: per alcuni, come la patata e il pomodoro, si sa che il loro uso culinario risale all'Ottocento, al massimo agli ultimi decenni del Settecento. Non si va, insomma, indietro di moltissimo e d'altra parte la presenza di questa specialità nella pratica alimentare del Friuli e del Veneto – al di là di leggende e mitologie – risulta scarsamente o per nulla documentata per il periodo antecedente al XVII-XVIII secolo, forse anche per la sua bassa considerazione: a Latisana nel febbraio 1766, in occasione della Quaresima, le terziarie francescane si cibavano anche di *bagaladi* e a Genova, per esempio, lo stoccafisso era il cibo dei galeotti, vale a dire della *massa becerà e ignorante della società* tra cui si reclutavano i rematori².

Il merluzzo secco e salato (stoccafisso e baccalà)

In generale, risale agli ultimi secoli medievali la conoscenza da parte degli Europei continentali della specialità ittica divenuta di largo dominio durante l'Età Moderna: il baccalà ovvero stoccafisso, forme lavorate del merluzzo, secondo tecniche di conservazione che si sono affinate lungo i secoli per permettere la commestibilità di un cibo dal facile e veloce deperimento³. Ma prima di ogni altra cosa bisogna chiarire un fatto linguistico. Il pesce in questione è il *GADUS*, 'merluzzo' in italiano, che sottoposto a un processo di essiccazione all'aria, prende il nome di 'stoccafisso'; se invece è conservato sotto sale, diviene 'baccalà'. Ma questo è il risultato di un processo linguistico che è durato secoli e che è stato piuttosto tortuoso. Quando è fresco, il merluzzo è simile al nasello e spesso si fa confusione tra le due specie (il nome latino di quest'ultimo genere è *MERLUCCIVS*). In area veneta e friulana, ma pure in ambiti lombardi orientali, il baccalà designa comunemente lo stoccafisso. Nelle regioni galliche e iberiche, abbiamo queste soluzioni, che tuttavia non trovano concordi tutti i dizionari: per il *GADUS*, spagnolo *bacalao* (*del Atlántico*), catalano *bacallà*, gallego *bacallao* (*do Atlantico*), portoghese *bacalhau* (*do Atlântico*), francese *morue* (*de l'Atlantique*), *merlu* (*européen*) o *cabillaud*, che però indicherebbe più

precisamente il merluzzo fresco, lasciando a *morue* la designazione di quello salato; per il MERLUCCIUS, spagnolo *merluza (europea)*, gallego *pescada branca*, catalano *lluç*, portoghese *pescada-branca*, francese *merlan* (cfr. italiano *merlano*, altro pesce della famiglia GADUS). Lo stoccafisso, invece, corrisponde al francese *stockfish* o anche *merluce*, spagnolo *pescado (de) seco*, *bacalao seco* o semplicemente *bacalao*, portoghese *bacalhau*, catalano *peix assecat* o *peixopalo*. In norvegese lo stoccafisso è detto *tørrfisk*, «pesce secco», distinto dal merluzzo salato, *kleppfisk* o *klippfisk* a seconda dell'area dialettale, letteralmente «pesce roccia» o «scoglio», dal luogo dove veniva posto affinché fossero scolate le secrezioni della salatura. Ma non è facile orientarsi con precisione, poiché spesso i vocabolari non distinguono chiaramente tra un pesce e l'altro, data la loro affinità⁴. Dobbiamo inoltre ricordare che in varie località occitane – e specie nelle Valli dei fiumi Lot e Dourdou – il piatto tipico (con le patate) è l'*estofi* o *estofinado*, che può essere lo stoccafisso, ma anche l'eglefino o asinello; a Nizza il nome della specialità, che presenta alcune varianti, è *estocafic*.

La coincidenza tra il nome del pesce nella versione fresca e in quella lavorata dipende in primo luogo dal fatto che in taluni mercati, come quelli iberici, l'alimento giungeva da lontano e affinché non si deteriorasse aveva bisogno di essere conservato sotto sale o totalmente disidratato. Inoltre, la poca precisione che si riscontra in alcuni dizionari e pure in testi storici e antropologici, oltre che nello stesso parlato, deriva sia dalle modifiche che le denominazioni hanno subito in alcune lingue nel corso del tempo, sia dalla somiglianza e dall'affinità tra molti pesci. Le etimologie ci conducono principalmente a basi latine e germaniche. Per la serie *merl-* sono percorse due strade: da MĒRULA «merlo di mare» attraverso un diminutivo e con diffusione dal provenzale *merlus*; oppure da un composto MĀRIS LŪCIU(M), «luccio di mare», per la somiglianza con il pesce d'acqua dolce, e ciò spiegherebbe bene la forma catalana. Rientrerebbe qui anche il francese *morue*, se è da una voce celtica MOR «mare» intrecciatasi con gli esiti or ora esaminati. *Stoccafisso* deriva dall'antico olandese *stockvisch*, cioè «bastone» e «pesce», quindi «pesce-bastone» o «pesce essiccato su un bastone». Il termine è ben presto entrato nel dominio romanzo, lo troviamo per esempio nel francese e occitano duecentesco ovvero nel latino utilizzato in quegli ambiti linguistici. Controversa è invece l'origine di *baccalà*, a seconda degli studiosi ascrivibile al latino, al basco, all'area germanica o a quella romanza; spesso viene messo in relazione con il francese *cabillaud*: l'uno sarebbe una metatesi dell'altro, con CAB- che si trasforma in BAC- o viceversa. Saremmo dunque in presenza di una base germanica (olandese o scandinava) oppure latina, da BACULUM «bastone» e, quindi, «baccalà» e «stoccafisso» sarebbero in qualche misura sinonimi.

Se per *cabillaud*, di ascendenza olandese (ancor oggi si dice *kabeljauw*) non mancano attestazioni piuttosto remote, come nella versione latinizzata *cabellauwus* del 1163, per «baccalà» entriamo nel campo delle ipotesi e delle suggestioni e, in ogni caso, non risaliamo più indietro del XVI o al massimo del XV secolo. Il termine infatti sembra comparire le prime volte come toponimo, riferito alle *Ilhas* o *Terra do Bacalhau* ovvero *Islas* o *Tierra del Bacalao*, vale a dire Terranova: la nostra citazione della doppia versione, portoghese e castigliana, rinvia alla disputa esistita tra i due regni iberici sulla paternità della scoperta dell'isola nordamericana, al largo della quale i banchi di merluzzo si sono rivelati abbondantissimi. Da un lato lo storico lusitano del Cinquecento Gaspar Frutuoso nel sesto libro di *Saudades da terra* ne attribuiva l'individuazione a João Vaz Corte Real

(1472), dall'altro si riteneva che i primi a giungere in quegli spazi fossero stati i pescatori baschi o galiziani. Numerosi dizionari storico-etimologici riportano come prima e sicura apparizione della parola in un testo a stampa il libro di un umanista ed ecclesiastico lombardo, Pietro Martire d'Anghiera, originario di Arona, stabilitosi alla corte reale di Spagna e là conosciuto come Pedro Mártir de Anglería, "el Contino". In rapporto con Cristoforo Colombo, Amerigo Vespucci, Vasco de Gama e altri navigatori verso il Nuovo Mondo, tra il 1493 e il 1525 compose e in parte pubblicò le *Decades de Orbe novo*, in forma epistolare, in cui narrava i viaggi in America. L'opera completa uscì postuma nel 1530. Vi si legge, a proposito dei viaggi di Giovanni Caboto, con cui aveva avuto lunghi colloqui nel 1515: *Is ea littora percurrens quae Bacallaos appellauit....Baccallaos Cabottus ipse terras illas appellauit*. La decade che parla di ciò venne data alle stampe nel 1516 ad Alcalá de Henares ed è per questo che il *Diccionario Histórico* del castigliano (1960-1996) riporta l'anno 1516 come la più antica attestazione di *bacalao*⁵. E qui entra in gioco un alcunché di leggendario che sfiora il mito: la parola *bacalao* sarebbe stata udita dalla bocca degli indigeni. A loro volta, questi l'avrebbero imparata dai Vichinghi, che nei secoli precedenti si erano stanziati in quelle contrade. Il nome del baccalà, dunque, sarebbe nato in Europa e, continuato in America, avrebbe poi riattraversato l'Oceano per tornare nel continente di nascita⁶.

Scorrendo alcuni dizionari dialettali del Nordest, vediamo che, con varianti e aggiustamenti fonetici locali, il termine *bacalà* (senza la doppia) è presente dovunque e sempre con il significato di stoccafisso; talora è sostituito oppure affiancato, magari in senso figurato, da *stocfis*, *stofis* e simili (Vicenza, Rovereto, Trento, Valsugana, Val di Cembra, Vittorio Veneto, veneziano ottocentesco). La parola *merluzzo* è pur presente, ma in relazione all'olio che si estrae dal fegato di questo pesce (per esempio a Pordenone, a Cordenons, ad Aviano, a Claut, in Val di Cembra, nel ladino complicano, nel veneziano ottocentesco, a Verona), le cui proprietà terapeutiche sono conosciute da vario tempo. È interessante notare che nel vicentino antico non si trova traccia di *bacalà*; nel veneziano e padovano del Settecento la definizione di *bacalà* è "pesce seccato al vento" e "talvolta salato"⁸.

Viaggi europei

In Veneto, in Friuli ma un po' in tutt'Italia e anche in altri Paesi, nonostante i progressi della ricerca, la *vulgata* sulla storia dello stoccafisso vuole che la scoperta per l'Europa continentale e mediterranea o almeno per l'Italia sia avvenuta a seguito della spedizione di Pietro Querini, Nicolò Michiel e Cristoforo Fioravanti negli anni 1431-1432, con il naufragio nelle isole norvegesi Lofoten; che da quel momento Venezia sia divenuta un emporio di questo prodotto; che un vero e proprio exploit commerciale sia insorto subito dopo il rinnovo dell'obbligo a mangiar di magro in determinati periodi stabilito dal Concilio di Trento e, anche, a seguito della pubblicazione del libro del vescovo Olao Magno, che descriveva le terre e i popoli del Nord. La documentazione disponibile mostra una realtà diversa e, al tempo stesso, assai più articolata rispetto allo schema qui riassunto.

Bisogna innanzitutto partire dal fatto che il merluzzo essiccato al vento del Nord, vale a dire lo stoccafisso, era un cibo tradizionale dei Vichinghi, che per la sua lunga conservazione tornava utile nei viaggi in mare che duravano mesi; la sua diffusione fuori dalla Norvegia e dalla Scandinavia è

avvenuta al seguito dei gruppi dei marinai conquistatori che lo mangiavano⁹. Com'è noto, i contatti più antichi verso l'Europa continentale risalgono all'ultimo ventennio del secolo VIII. Seguirono sia scorrerie e razzie sia vere e proprie occupazioni, con espansioni nelle isole britanniche, nell'Islanda e fino alla costa atlantica americana, nella Normandia, nella Penisola Iberica, nell'Italia Meridionale, nell'Europa orientale. In vari luoghi i Vichinghi furono conosciuti con il nome di Normanni. A partire dal X-XI secolo la fase delle spedizioni di saccheggio si tramutò gradualmente in un movimento di insediamento in diverse aree e le città portuali norvegesi cominciarono a intessere rapporti commerciali con il continente. Centro portuale importante fin da subito dopo l'anno 1000 fu, per volontà regia, la città di Bergen, che ebbe contatti soprattutto con la confederazione anseatica, tramite principale con il resto d'Europa. Tra i maggiori prodotti dello scambio c'era lo stoccafisso¹⁰.

Anche Bruges nelle Fiandre diverrà un luogo di scambio del "pesce secco" (*drooghen vissche*) in rapporto con le città anseatiche. A questo scalo, nodo fondamentale dei trasporti via mare e via terra, facevano inoltre riferimento le navi della Scandinavia, della costa atlantica dal Portogallo alla Bretagna e all'Inghilterra, della Castiglia e della Catalogna-Aragona, più tardi (fine XIII secolo) di Genova e poi (regolarmente dal 1317 ma con presenze precedenti) di Venezia. Le relazioni tra la repubblica lagunare e la confederazione anseatica furono interrotte durante i primi due decenni del Quattrocento a seguito delle guerre per la conquista della Patria del Friuli.

Bergen era una meta per i Genovesi, che avevano agevolazioni nella tratta con Anversa. Le esenzioni riconosciute alla Lega anseatica sul commercio dello stoccafisso furono messe in discussione dall'introduzione di uno specifico pedaggio di 4 denari grossi per libbra di *stocvisch*, segno evidente della crescita della domanda da parte tedesca e dei Paesi con cui l'Ansa faceva da tramite e, quindi, dell'esportazione. Varie proteste furono elevate durante una dieta tenutasi a Lubeca nel 1378, ma senza esito¹¹. Del resto, l'ampio utilizzo del pesce secco in ambito germanico è indirettamente testimoniato dai libri di cucina che ne parlano, dal *Buoch von guoter Spise* del protonotario würzburghese Michael de Leone degli anni '40 del Trecento (*Diz sagt von eime stock vische*) al *Kochbuch* del Meister Eberhard dei primi decenni del Quattrocento (*Wiltu einen gutten stockvisch machenn*), ispirato quest'ultimo dagli scritti di santa Ildegarda di Bingen.

Tedesco era pure l'ecclesiastico *Johannes Herbordi* o *de Herborsi*, conosciuto come Giovanni di Bockenheim, nato nell'omonima città (B. an der Weinstraße) della Renania-Palatinato; il 1 dicembre 1417 fu assunto da papa Martino V come cuoco (*in cocum coquine communis palatii apostolici*) assieme a Johann Walling de Deyssin (*in supercocum domini nostri pape*). Dopo la morte del pontefice (1431), Giovanni proseguì la carriera religiosa nelle diocesi di Worms e Magonza. Negli anni del suo servizio alla corte di Roma, probabilmente verso la fine, compose un *Registrum coquine*, dentro il quale compare una ricetta dello stoccafisso (*stocbisch*), che è importante anche per i risvolti storici. Oltre ai fatti strettamente culinari, lo scritto dice infatti che il preparato *erit pro Thuringis et Hassis et Suevibus*, come a dire che era particolarmente gradito a coloro che provenivano da Turingia, Assia e Svevia¹². Rispetto ai ricettari di area germanica, quelli gallici più antichi sembrano conoscere solo il merluzzo fresco e salato.

Il primo scritto in francese, composto forse alla fine del XIII o agli inizi del XIV secolo, nomina brevemente la cottura della *morue fresche*, da mangiare in bianco, e di quella *salée*, servita à la

moustarde. Meno lapidario, ma ugualmente conciso, il normanno trecentesco Guillaume Tirel, conosciuto come Taillevent e cuoco in varie corti, riprese tale e quale il duplice trattamento del precedente libro di cucina (aggiungendo il burro alla mostarda), specificando che la *mollue fresche* era consigliata per gli ammalati. Questo, tuttavia, non significa che lo stoccafisso fosse sconosciuto nei diversi territori che componevano l'attuale Francia.

Esplicito è infatti il *Ménagier de Paris*, composto da un borghese della città tra il giugno 1392 e il settembre 1394, una specie di trattato educativo di economia domestica scritto per la moglie. In esso ci sono anche utili e pratici consigli su che merci acquistare al mercato, sulla qualità e quantità dei cibi, sulla preparazione e cottura degli alimenti. A proposito del merluzzo, distingue tra *morue* e *cableaux*, mettendo in luce una differenza terminologica tra Parigi e la vallone Tournai, dove il pesce salato è detto *morue* e, se è fresco, *cableaux*; seccato all'aria e al sole è invece chiamato in entrambi i luoghi *stofix*. Nella ricetta con mostarda e burro, sono riprese le tradizioni duecentesche già osservate¹³.

Scorrendo alcune edizioni di documenti medievali, riusciamo sia ad avere un quadro più articolato sia a comprendere (o cercare di ipotizzare) le vie di penetrazione dello stoccafisso nell'Europa continentale e in particolare romanza. Le testimonianze si concentrano nella zona di Bordeaux, nel periodo in cui la regione, con il nome di Guyenne, appartenne alla corona britannica, tra il 1154 e il 1453. Allo scoppio della «guerra dei cent'anni», l'8 marzo 1338 il re d'Inghilterra Edoardo III armò un esercito per farlo sbarcare sulle coste settentrionali del regno di Francia; tra le provviste alimentari, furono caricate sulle navi anche *Quadraginta & Sex Milia & Quingenta de Stockfish*, un cibo essiccato di lunga conservazione, che si prestava bene a una campagna bellica dagli esiti incerti; troviamo questo alimento, assieme a pesce salato, anche in altri inventari di stazionamenti militari, per esempio nei castelli scozzesi visitati da Edoardo I negli anni 1296-1305 e nel 1369 a Londra, con il nome in traduzione latina di *pesce duro*. Durante l'interminabile conflitto, negli spesari e nei rendiconti dei funzionari pubblici compare varie volte lo *stokfyssch* sia in Aquitania sia al Nord (tra il 1364 il 1416)¹⁴. Da parte loro, i mercanti inglesi tra XIV e XV secolo avevano organizzato regolari traffici di stoccafisso attraverso il passo di Calais, sfidando talora gli assalti di pirati e corsari attratti fra l'altro dai carichi di pesce lavorato¹⁵. Bordeaux era la città principale e anche il porto fluviale di arrivo e distribuzione degli approvvigionamenti, su cui le autorità inglesi e portuali lucravano interessi doganali (*costuma*) piuttosto consistenti; al tempo stesso, era il luogo di scambio delle merci. Da qui partivano in prevalenza i pregiati vini della regione, assieme ad altri prodotti, e arrivavano tra gli altri i pesci del Nord, tra cui appunto i merluzzi essiccati. Artefici di queste compravendite erano spesso trafficanti irlandesi e scozzesi. In ambito catalano, troviamo nel 1249 a Tortosa *congres*, *merluces* e *darenchs* (aringhe) tra le merci soggette ai diritti doganali, in cui il *merluç* può essere inteso in tante maniere, così come – nel corso del secolo – i numerosi carichi di *peix salat*¹⁶.

Vie di transito dello stoccafisso

Le circostanze appena viste spiegano perché Bordeaux compaia come stazione terminale per l'acquisto dello stoccafisso da parte dei responsabili della cucina papale alla corte di Avignone durante il pontificato di Giovanni XXII, negli anni in cui anche molti prelati, frati, monaci e notabili

del Friuli e del Veneto si recavano nella città provenzale per devozione o per trattare affari politici ed ecclesiastici (fra gli altri, anche il beato Odorico da Pordenone avrebbe dovuto essere lì nel viaggio di ritorno dall'Oriente per riferire al pontefice, ma come sappiamo dovette rientrare in patria ammalato, dove morì nel 1331). Secondo un libro di *Expensae pro Coquina* nel 1321 furono acquistati merluzzi, gronghi, stoccafissi e aringhe fatti portare espressamente a *Burdegal usque Avinion*. Nel 1372-1373 sotto Gregorio XI, invece, i *merlus* vennero fatti arrivare da Quimper in Bretagna, pagando cifre consistenti per i dazi¹⁶. Probabilmente nella scelta della piazza dove acquistare i prodotti influirono anche le circostanze belliche con le azioni al limite della guerriglia organizzate dal conestabile Bertrand du Guesclin in vari fronti, tra cui quello aquitano, ma sappiamo che nel tardo XIV secolo la Bretagna era parimenti provvista dalla corte inglese di rifornimenti per le esigenze militari, tra cui troviamo gli *stokfysch*. L'accento a questa regione atlantica ci fa aprire una breve parentesi. La pesca del merluzzo, la sua lavorazione e la successiva commercializzazione – già ben consolidate nell'età medievale – si infittirono dopo la scoperta dei banchi di Terranova e il loro sfruttamento anche da parte di operatori di questa regione, spesso in rapporto con colleghi baschi e guasconi. Divenne poi un emporio per il rifornimento di vari luoghi, tra cui diverse terre d'Italia, tanto che in alcuni dialetti del Nord è rimasto il termine *bertagnì*, *bertagnin* cioè "bretone" per designare o il baccalà o lo stoccafisso. In particolare, citiamo i riscontri ottocenteschi della Liguria, con il significato di "specie di baccalà tenero, proveniente dalla Bretagna", di Reggio Emilia e di Bergamo, dove si faceva la differenza tra il *bacalà* secco e il *bertagnì* salato. A Zara, secondo il repertorio di Rosamani, il *bertagnin* è un "piccolo baccalà" diffuso da Genova. Da quanto risulta finora, le attestazioni più antiche della parola risalgono al Settecento e comprendono anche parti del Veneto.

Ma torniamo in Aquitania. Da Bordeaux partiva quella che era ed è tuttora denominata *Route du Stockfish*, che passato Fronsac (attualmente gemellato con il comune di Pasiano di Pordenone), approdava a Libourne, notevole centro portuale sulla Dordogna; risalendo il fiume, proseguiva fino ad Arles, sia per servire la Provenza sia per scendere negli scali marini e raggiungere l'Italia. Da qui, secondo gli storici locali, deriva pure la ricca tradizione culinaria dell'*estofinado*, che caratterizza alcune zone della Valle del Lot, un affluente questo della Garonna, che si getta nell'Atlantico subito dopo aver incontrato la Dordogna appena a Nord di Bordeaux¹⁷. Si tratta del medesimo percorso segnalato da Francesco Pegolotti nel suo *Libro di divisamenti di paesi e di misuri di mercatanzie e d'altre cose bisognevoli di sapere a mercatanti ovvero Pratica della mercatura*, scritto tra il 1335 e il 1343; lo nomina a proposito dell'arrivo delle lane inglesi sulle piazze italiane, che partendo da Londra, entravano nell'ampio estuario della Gironda toccando le località di Royan, Bourg, Vayres, Fronsac e Libourne e poi attraversando Aquitania e Linguadoca giungevano a Montpellier e quindi al porto di Aigues Mortes¹⁸. Documenti del 1293 e del 1296 riguardano compravendite di *merlucia* da parte di *burgenses* di Agen, Tolosa e vari altri luoghi dell'itinerario della *Route*¹⁹. Sia a Bordeaux, sia nel porto posto più a Nord, La Rochelle, fin dal XIII secolo erano attivi mercanti, armatori e banchieri italiani, in particolare genovesi, ma anche *lombards*, veneziani, toscani; alcuni riuscirono a salire fino ai vertici economici, sociali, politici e amministrativi delle due città. D'altra parte, dagli ultimi decenni del Duecento gli uomini d'affari della Penisola furono presenti nelle rotte oltre la Manica, tra le Fiandre e l'Inghilterra: fra i prodotti dei traffici, sappiamo che c'era pure lo

stoccafisso, secondo una più tarda testimonianza relativa alle merci di provenienza fiamminga sbarcate dalla caracca di Alessandro Grillo a Southampton nel marzo 1451²⁰.

Possiamo ritenere che la diffusione dello stoccafisso in Aquitania e più in generale nelle regioni occitane e, in parte, basche e catalane a Nord dei Pirenei, sia avvenuta o almeno si sia infittita per influenza inglese a partire dal XII secolo. A loro volta, le isole britanniche avevano imparato da molto tempo a cibarsi di questo pesce lavorato, sia per il lungo rapporto anche di sottomissione con i popoli scandinavi e in particolare con i Vichinghi, sia per le importazioni dalla Norvegia. Ne fanno fede i reperti della zooarcheologia e altre fonti: dalla saga di Egils sappiamo che attorno all'anno 1000 esistevano figure di contadini-mercanti come quella di Þórólfr Kveld-Úlfsson, che alternava il lavoro nei campi e la pesca con le spedizioni di vendita dei prodotti verso l'Inghilterra; è interessante notare come la sua attività di raccolta ittica sia chiamata *skreiðfiski* "pesca di merluzzo", dove *skreið* ha il valore di "essiccato, secco", quindi letteralmente "pesca di pesce che verrà essiccato"²². Importante divenne poi il traffico delle navi anseatiche tra la Norvegia, i porti inglesi e quelli irlandesi e islandesi.

La leggenda del mangiare di magro e del Concilio di Trento

Disponiamo di numerosa documentazione sull'acquisto e il consumo di stoccafisso da parte degli Inglesi, anzi, delle élite inglesi, poiché le fonti sono soprattutto registri contabili di castelli e istituzioni ecclesiastiche tra XIII e XV secolo²³. Lo *stocfis* o *stokfis* (con numerose varianti) compare diverse volte e, quel che è più interessante, è nominato soprattutto tra i cibi di magro del venerdì e delle altre giornate prestabilite dalla dottrina della Chiesa, assieme ad altri pesci²⁴. Se ne deduce sia la costante presenza del merluzzo, nella versione salata e in quella essiccata, nelle tavole aristocratiche inglesi; sia il suo abbinamento con i periodi in cui non si poteva mangiare la carne. Oltre al venerdì, l'astinenza era rispettata pure il mercoledì e il sabato. A questo riguardo, è anche di notevole interesse un atto del 1257, con cui tra gli obblighi dell'abbazia di Sobrado des Monxes (Galizia) verso una donna v'era quello di fornire in Avvento e in Quaresima *pixotas & sardinas*, dove *pejxota*, *pexota* è un termine che può significare "pesce di poco valore, nasello o marlengo" ma anche "merluzzo cattivo", sinonimo dello spagnolo *pescadilla*, *pijota*²⁵.

Siamo quindi ben prima delle disposizioni tridentine e anche ben prima dell'opera di Olao Magno: in effetti, la pratica ascetica cristiana dei digiuni periodici e dell'astinenza dalle carni in determinati giorni dell'anno è antica e se ne trovano testimonianze già nel Nuovo Testamento e nei Padri della Chiesa. Durante il Concilio di Trento la questione fu sollevata il 7 giugno 1562, se ne parlò durante varie sessioni tra i successivi mesi di agosto e settembre, nel gennaio 1563 e con la votazione finale il 4 dicembre 1563. Venne alla fine ribadita la posizione tradizionale del cattolicesimo e dei culti cristiani orientali in opposizione alle tesi protestanti. Quanto al vescovo Olav Manson, conosciuto come Olao Magno, egli aveva pubblicato la sua opera sulle terre e sui popoli del Nord, con le loro abitudini economiche e alimentari, *Historia de gentibus septentrionalibus*, a Roma nel 1555, antecedentemente alle discussioni conciliari sul mangiare di magro cui, fra l'altro, non partecipò, essendo deceduto nel 1557. Organizzata in 22 libri, la sua *Historia* enciclopedica parlava anche dello stoccafisso e della sua preparazione, senza tuttavia farne il motivo portante e senza alcun accenno a digiuni e astinenze²⁷.

Prime conclusioni (in attesa di ulteriori ricerche)

Secondo lo studioso Otello Fabris, ci sono indizi che inducono a sospettare che in alcuni testi precedenti al XV secolo si possa rintracciare l'utilizzo del merluzzo fresco, salato e secco, nell'alimentazione di almeno qualche regione italiana. Si è pure ipotizzato che nell'area tra la Liguria e la Toscana almeno nel Quattrocento si commerciassero e si consumassero stoccafisso e baccalà²⁸.

Le vie per gli approvvigionamenti, del resto, potevano essere molteplici, dalla strada di Libourne-Aigues Mortes alle rotte marittime verso la Manica e il Mare del Nord, tutte ben presenti agli operatori economici della Penisola; per il Sud, in particolare, dobbiamo ricordare le lunghe dominazioni normanne, germaniche e angioine, senza dimenticare la presenza aragonese e poi spagnola e il fatto che il Rossiglione e parti importanti della Linguadoca e della Provenza – dove arrivavano le strade da Bordeaux – appartennero per lungo tempo agli Aragonesi. A volte si trattava di conoscenze apprese negli ambienti di mercanti e navigatori: un manuale di pratica della mercatura, redatto da un autore genovese nel 1315 e oggi conservato nella Biblioteca Marucelliana di Firenze, parla dei Paesi del Nord e ricorda come dalla Norvegia giungesse lo stoccafisso²⁹.

Siamo a più di un secolo prima del viaggio di Pietro Querini e dei suoi compagni, naufraghi a Lofoten tra il 1431 e 1432. La doppia relazione sull'avventura, dovuta sia a Querini sia agli altri due navigatori, Niccolò Michiel e Cristoforo Fioravanti, ha molti aspetti che paiono romanzeschi (fra l'altro si parla di *stocfis*, termine presente nella cartografia veneziana del XV secolo³⁰, mentre la parola norvegese era *tørrfisk*). Secondo questo racconto, a Venezia lo stoccafisso sarebbe stata una novità, il che è difficile da credere, vista la lunga frequentazione dei porti del Nord da parte dei mercanti della città: Otello Fabris ricorda, a questo proposito, che in realtà Querini deve aver vissuto ben poco in laguna, conoscendo maggiormente le isole dell'Egeo e le coste mediterranee e atlantiche³¹. Un fatto però è certo: Venezia non divenne immediatamente un emporio del merluzzo essiccato. Secondo Luigi Messedaglia, le importazioni iniziarono subito prima del 1616 a Verona; e al territorio della medesima città e al Polesine conducono pure le notizie del 1637 sulla navigazione fluviale, nei cui tariffari incontriamo *stochefis/stochafis* (non si parla ancora di *baccalà*)³². Un recente intervento stabilisce più o meno in quei decenni l'inizio dei traffici. Infatti, dai risultati di una approfondita indagine archivistica per un dottorato di ricerca olandese risulta che il primo importatore di stoccafissi a Venezia sia stato, nel 1597, Marco Manart di Anversa, dopo una serie di contatti e corrispondenza con le magistrature repubblicane³³. Quanto alla terminologia, probabilmente risale al XVII secolo la stabilizzazione di *bac(c)alà* quale sinonimo di *stoccafisso*, come possiamo vedere in questa scenetta tratta dalla raccolta di Ginnesio Gavardo Vacalero (Giovanni Sagredo, 1617-1682), *L'Arcadia in Brenta*, edita a Venezia nel 1667: *Qual sia quel pesce che ha la coda più lontana dalla testa. Il delfino rispose Marina. La balena, replicò Rosina. Perdonatemi disse Laura, che non v'è alcun pesce che abbia la testa più lontana dalla coda di quel pesce, che si chiama stocfis, e in Venezia bacalà, perchè egli ha la coda a Venezia, e la testa in Inghilterra, alludendo al costume degl'Inglesi che prima d'imbarcare il pesce predetto accostumano di levargli in Inghilterra la testa*³². Dobbiamo ricordare che Sagredo, futuro

Provveditore di Palmanova (1659-1660), fu ambasciatore nel Regno Unito; praticava commerci attraverso Amsterdam, quindi conosceva bene gli ambienti d'affari dove si trattava lo stoccafisso³³.

Può darsi che altri dati emergano da spogli ulteriori delle fonti, ma allo stato attuale delle conoscenze si può per il momento giungere ad alcune conclusioni. In primo luogo, lo stoccafisso ovvero il baccalà di Veneto e Friuli è un alimento nato in Norvegia e utilizzato primieramente dai Vichinghi e che seguì questi navigatori nelle loro peregrinazioni marittime e successivamente terrestri; in seguito divenne una merce che raggiunse le isole britanniche tra X e XI secolo. Da qui e dai porti del Mare del Nord (Fiandre) si espanse in area gallica e germanica, raggiungendo la penisola iberica e il Mediterraneo, compresa l'Italia. Se ne parlò con maggiore intensità tra XV e XVI secolo, mentre i pescatori portoghesi, baschi, galiziani, bretoni e forse anche altri avevano scoperto che il pesce fresco, il merluzzo, si poteva trovare e in grandissima quantità anche più a Occidente, nell'Atlantico settentrionale, specie al largo di Terranova. Ma qui comincia un'altra storia, che si intreccia con altri prodotti che intanto stavano giungendo in Europa dal nuovo continente, l'America: tra questi, i pomodori e le patate, che di sperimentazione in sperimentazione avrebbero accompagnato in varie ricette regionali l'elaborazione culinaria dello stesso stoccafisso.

NOTE

- 1 B. TOMASELLA BORTOLUS - G. VAZZOLER, *Cucina pordenonese. Le ricette di siora Catina*, Biblioteca dell'Immagine, Pordenone 1999, 17, 103.
- 2 G. BINI - B. CASTELLARIN, *1000 anni di cibi e bevande nei documenti scritti della nostra storia*, La Bassa, Latisana-San Michele al Tagliamento 2010, 38, 101, 106; L. LO BASSO, *Uomini da remo. Galee e galeotti del Mediterraneo in età moderna*, presentazione di G. Benzoni, Selene, Milano 2003, 247-248.
- 3 Sulla storia del merluzzo, cfr. soprattutto O. FABRIS, *I misteri del ragno. Documenti e ipotesi sulla storia del baccalà*, La Vigna, Vicenza 2011.
- 4 Cfr. tuttavia C. SINCLAIR, *Dictionary of Food. International Food and Cooking Terms from A to Z*, A & C Blach, London 2005².
- 5 Consultabile anche in linea, a cura della Real Academia Española: www.frl.es/DH.html, voce *bacalao*.
- 6 Tra i primi che ne hanno scritto, ci fu A. REUMONT, *I due Caboto. Cenni storico-critici*, «Archivio Storico Italiano» IV s., 6 (1880), 414-421: 420-421 (nota).
- 7 Cfr., per le attestazioni antiche, D. BORTOLAN, *Vocabolario del dialetto antico vicentino (dal secolo XIV a tutto il secolo XVI)*, Tipografia San Giuseppe, Vicenza 1893; G. PATRIARCHI, *Vocabolario veneziano e padovano co' termini e modi corrispondenti toscani*, Tipografia del Seminario, Padova 1821³; G. BOERIO, *Dizionario del dialetto veneziano*, Cecchini, Venezia 1856² (=Giunti Martello, Firenze 1983).
- 8 L'uso del merluzzo essiccato risale, in Scandinavia, all'Età del Bronzo, R.C. HOFFMANN, *Frontier Foods for Late Medieval Consumer. Culture, Economy, Ecology*, «Environment and History» VII, 2 (2001), 131-167: 145.
- 9 Cfr. da ultimo A. NEDKVITNE, *The German Hansa and Bergen 1100-1600*, Böhlau, Köln 2014, con vari capitoli dedicati allo stoccafisso.

- 10 *Cartulaire de l'ancienne estaple de Brugese*, a cura di L. GILLODTS VAN SEVEREN, Société d'Émulation, Bruges 1904, 207, 215, 288, 292.
- 11 B. LAURIOUX, "Le Registre de cuisine" de Jean de Bockenheim, cuisinier du pape Martin V, «Mélanges de l'École française de Rome. Moyen-Âge, Temps modernes» C, 2 (1988), 709-760; *Das Registrum Coquine des Johannes von Bockenheim im Ms. BNF Latin 7054*, a cura di R. Maier (2013), <http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2013/9337>.
- 12 *Le ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un Parisien pour l'éducation de sa femme*, a cura di T.I. Janet, introduzione di J. Pichon, Imprimerie de Crapelet, Paris 1847, II, 195.
- 13 *Foedera, conventiones, literae, et cujuscunque generis acta publica, inter reges Angliae, et alios quosvis imperatores, reges, pontifices, principes, vel communitates*, a cura di T. Rymer, V, Churchill, London 1708, 14; F.J. WATSON, *Edward I in Scotland: 1296-1305*, tesi di dottorato, University of Glasgow. Department of Scottish History, 1991, 109, 156 e *passim*. La citazione del *pesce duro* è tratta da R.T. RICHARDSON, *The medieval inventories of the Tower armouries 1320-1410*, tesi di dottorato, University of York. Department of History, 2012, 353; *Collection générale des documents français qui se trouvent en Angleterre*, a cura di J. Delpit, I, Librairie Dumoulin, Paris 1847, 176; P. MORGAN, *Going to the Wars: Thomas, Lord Morley in France, 1416*, in *The Hundred Years War*, a cura di L.J.A. Villalon, D.J. Kagay, II, University of Texas, Leiden-Boston 2013, 285-314: 310.
- 14 J.I. KERMODE, *The Merchants of York, Beverley, and Hull in the Fourteenth and Fifteenth Centuries*, tesi di dottorato, University of Sheffield, 1990, 140; P. LANLINE, *La pluriactivité dans le port de Dieppe: Hôtes-vendeurs et guerre de course à la fin du Moyen Âge*, «Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest» CXX, 2 (2013), 17-38.
- 15 *Documents sur la langue catalane des anciens comtés de Roussillon et de Cerdagne*, a cura di B.-J. Alart, Maisonneuve, Paris 1881, 53 e 54, 58, 83, 96, 98, 112, 127, 128, 137 per il *peix salat* e per le regole di salatura del pesce (diverso dai gadidi) preso in acque dolci o al largo della regione.
- 16 S. WEIß, *Die Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316-1378). Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes*, Akademie Verlag GmbH, Berlin 2002, 392-402; D. WILLIAM, K.A. CORSANO, *The spoils of the Pope and the Pirates, 1357: the complete legal dossier from the Vatican Archives*, The Ames Foundation Cambridge (Massachusetts) 2014, 195; G. MOLLAT, *Études et documents sur l'histoire de Bretagne (XIII^e-XVI^e siècles)*, Honoré Champion, Paris 1907, 168-171; ID., *Les papes d'Avignon (1305-1378)*, Librairie Victor Lecoffre, Paris 1912², 351; *Foedera, conventiones, literae, et cujuscunque generis acta publica, inter reges Angliae, et alios quosvis imperatores, reges, pontifices, principes, vel communitates*, a cura di T. Rymer, III/3, Neaulme, London 1740³, 74 e III/4, 86.
- 17 M. CON'NOUGE, *Les nouvelles méthodes de navigation durant le Moyen Âge*, tesi di dottorato, direttore A. Guillerme, Conservatoire National des Art set Métiers. École Doctorale Abbé Gregoire, Paris 2012, 41, 328.
- 18 F. BALDUCCI PEGOLOTTI, *La Pratica della Mercatura*, a cura di A. Evans, Medieval Academy Books, Cambridge (Massachusetts) 1936, 257-258.
- 19 *Rôles gascons*, a cura di C. Bémont, 3: 1290-1307, Imprimerie Nationale, Paris 1906, 69, 345.
- 20 A. NICOLINI, *Commercio marittimo genovese in Inghilterra nel Medioevo (1280-1495)*, «Atti della Società Ligure di Storia Patria» n. s. XLVII, 1 (2007), 215-327: 272.

- 21 J.H. BARRETT - M.P. RICHARDS, *Identity, gender, religion and economy: new isotope and radiocarbon evidence for marine resource intensification in early historic Orkney, Scotland, UK*, «European Journal of Archaeology» VII, 3 (2004), 249–271; A.M. LOCKER, *The role of stored fish in England 900-1750AD: the evidence from historical and archaeological data*, tesi di dottorato, University of Southampton, 2000; *Egils Saga*, a cura di B. Einarsson, Viking Society for Northern Research, London 2003.
- 22 Cfr. *Manners and Household Expenses of England in the Thirteenth and Fifteenth Centuries*, a cura di B. Botfield, William Nicol Shakespeare Press, London 1841, 5, 22, 30, 193, 199, 203, 407, 456, 473, ma *passim* per il pesce salato; C.H. HARTSHORNE, *Illustrations of domestic Manners during the Reign of Edward I*, «The Journal of the British Archaeological Association» XVIII (1862), 66-75, 145-152, 213, 220, 318-332; *A Roll of the Household Expenses of Richard de Swinfield Bishop of Hereford during part of Years 1289 and 1290*, a cura di J. Webb, Camden Society, London 1854, 17, 23, 26, 28 e *passim*; *Extracts from the Account Rolls of the Abbey of Durham, from the original Mss.*, Surtees Society, Durham 1898, I, 6, 10, 11, 16, 17, 20, 34, 38, 40, 46, 48 e *passim* per *merlings* e “*peschi salati*”.
- 23 M. MONTANARI, *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Rizzoli, Milano 2015; riscontri regionali in G. CHIARADIA, R. CHIARADIA, *I giorni della renga. La Quaresima nelle tradizioni popolari e nella gastronomia del Friuli Occidentale*, Propordenone, Pordenone 2000.
- 24 J.A. SOUTO CABO, *Documentos galego-portugueses dos séculos XII e XIII*, Revista Galega de Filoloxía, A Coruña 2003, 83; per *pixotas* cfr. F. CARRILLO BOUTUREIRA, *La actividad pesquera en la Galicia de los ss. IX-XIII, a través de la diplomática medieval y la toponimia actual*, «Anuario Brigantino» XXII (1999), 105-134: 121.
- 25 O. MAGNO, *Historia de gentibus septentrionalibus, earumque diversis statutis, conditionibus, moribus, ritibus, superstitionibus* [etc.], Viotti, Roma 1555 (nuove edizioni a Venezia, 1561 e 1565).
- 26 L. BERTONCINI, *Il mondo rurale pontremolese nel XV secolo*, tesi di laurea, relatore G. Cherubini, Università degli Studi di Firenze. Facoltà di Lettere e Filosofia, a. a. 1995-1996, 83.
- 27 B. DINI, *I viaggi dei mercanti e il commercio internazionale nel Medioevo*, in *Viaggiare nel Medioevo*, a cura di S. Gensini, Pacini, Pisa 2000, 195-225: 209.
- 28 Cfr. *l'Atlante nautico* di Andrea Bianco, 1436, in Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, It. Z, 76 (= 4863).
- 29 FABRIS, *I misteri del ragno*, 103-109.
- 30 G. BEGGIO, *Di alcuni documenti merceologici veronesi e veneziani del secolo XVII in tema di redditi censuari e di trasporti*, ora in *Florilegio degli scritti*, a cura di C. Corrain - A.G. Stevanin, Comune di Badia Polesine, Badia Polesine, 1990, 204-235: 220, 225.
- 31 M. VAN GELDER, *Trading Places: the Netherlandish Merchant Community in Venice, 1590-1650*, tesi di dottorato, Universiteit van Amsterdam. Instituut voor Cultuur en Geschiedenis, 2007, 65.
- 32 GINNESIO GAVARDO VACALERIO, *L'Arcadia in Brenta, ovvero la Melanconia sbandita*, più volte pubblicata (citiamo dall'ed. Santini, Venezia 1823, 162; cfr. anche la recente G. SAGREDO, *L'Arcadia in Benta*, a cura di Q. Marini, Salerno, Roma 2004).
- 33 Cfr. *Relazione di Messer Giovanni Sagredo Cavaliere e Procuratore di S. Marco ritornato dall'ambasciata straordinaria d'Inghilterra nell'anno 1656*, a cura di A. Sagredo, s. n.t., Venezia 1844; la notizia sul commercio in una lettera da Parigi al Parlamento inglese del 2 febbraio 1655, *Lettere inedite di Messer Giovanni Sagredo Cavaliere e procuratore di San Marco*, a cura di A. Sagredo, Tipografia di Alvisopoli, Venezia 1839, 27-28.