

**UNA FONTE ARCHIVISTICA PER LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE:
I "LIBRI CIBARI" DELL'OSPEDALE DEL SANTISSIMO SACRAMENTO
DI MACERATA**

di
Angiola M. Napolioni

Occorre dire subito che per lo studio dell'alimentazione in età basso-medievale e moderna non è molto frequente reperire fonti archivistiche "dirette" sulla preparazione dei cibi e sugli ingredienti usati (se non nei vecchi appunti manoscritti o libri di cucina e nei testi di letteratura medica che, pur delineando di solito soltanto i consumi dei ceti più abbienti della società, rappresentano fonti di informazione sugli aspetti più tecnici della preparazione del cibo e sul rapporto di quest'ultimo con la salute); è possibile però rintracciare una notevole quantità di notizie e dati negli archivi di istituzioni ed enti costituitisi spesso con scopi molto lontani e diversi da queste tematiche. Si tratta di archivi di origine statale (amministrativi, giudiziari, notarili), di origine pubblica non statale (comunali, di enti di assistenza e beneficenza ecc.), di origine privata (di famiglie e di enti) o di natura ecclesiastica (archivi delle curie-

vescovili, di capitoli, collegiate, parrocchie, confraternite, conventi, monasteri).

Nei complessi archivistici di tal genere si trova documentazione ricca e soprattutto attendibile (in quanto redatta per fini del tutto diversi da quelli che il ricercatore contemporaneo si prefigge), sulla storia dell'alimentazione e su altri vari aspetti che, più generalmente, possono rientrare nella storia della cultura materiale. Si pensi ad esempio alle dettagliate norme degli statuti comunali su tutti i momenti della vita, alle notizie sulla vita quotidiana presenti nelle serie dei bandi ed ordini dell'autorità, ai contratti notarili, ai testamenti e donazioni, ai libri di conto di famiglie e comunità, agli atti di sequestro e di denuncia, alle risposte ai questionari inviati dal governo centrale.

Fonti che, in relazione alla loro origine, gettano luce sull'alimentazione e sulle condizioni di vita di gruppi sociali *diversi*, siano essi nobili o alto borghesi, ecclesiastici di vario grado, poveri, emarginati, malati, mercanti o commercianti.

Per quanto riguarda le Marche, materiale documentario di tal genere è presente negli Archivi di Stato e nelle loro Sezioni¹, negli archivi storici comunali, negli archivi privati ed ecclesiastici. In quelli storici comunali² sono conservate, infatti serie relative a bandi, ove sono spesso descritti prodotti alimentari e cibi mentre ad esempio nell'archivio del Governatore Generale della Marca di Ancona, presso l'Archivio di Stato di Macerata³, esistono elenchi di alberghi ed osterie, ove sono riportate anche le liste delle vivande con i relativi prezzi, ecc. A questa documentazione attinente le tematiche dell'alimentazione (cioè le caratteristiche del cibo, i prodotti utilizzati, le bevande) appare corretto, metodologicamente, affiancare dati relativi alla produzione e alla commercializzazione delle derrate alimentari, tenendo conto cioè, per quanto riguarda ad esempio i prodotti "animali", dell'allevamento, della macellazione, dei diritti di caccia e di pesca, dei rapporti di lavoro, ciò per valutare i livelli di disponibilità alimentare del tempo.

Con questi orientamenti metodologici, ho preso in esame l'archivio dell'Ospedale del Santissimo Sacramento di Macerata, ed in particolare i "libri cibari" di esso, soprattutto per evidenziare l'importanza di una fonte quale quella di origine "sanitaria", il cui fondamentale apporto per discipline quali la demografia storica, la storia sociale, quella della medicina è stato sottolineato soltanto da pochi.

Ma occorre precisare che la relativa esiguità di studi che prendono le mosse da questa documentazione è da ricondurre non tanto al fatto che manchi l'interesse per carte d'origine "sanitaria" quanto alla difficoltà del reperire e consultare questo materiale, non di rado antico e di notevole interesse, per il fatto che esso, in larga parte, è conservato presso gli enti di assistenza, in locali

spesso sforniti di attrezzatura idonea, non dotati di inventari o di altri mezzi di corredo che possano in qualche modo indirizzare il ricercatore.

I "libri cibari", compresi nell'Archivio del Santissimo Sacramento, costituiscono una fonte assai interessante per la storia dell'alimentazione, ma possono anche contribuire a delineare il quadro dei collegamenti che l'area maceratese ha, dalla fine del '600, con altre zone (si individuano spesso località venete, lombarde, francesi, ecc.) ed anche l'incidenza numerica dei pellegrini in transito verso Loreto, data la particolare natura degli ospedali nell'*ancien régime*, sorta di alberghi o locande ove i ricoverati sono spesso viaggiatori e forestieri.

L'Ospedale di Macerata, del quale si comincia ad aver notizia dal 1393, è stato fondato in piazza Mercato (l'attuale piazza Mazzini) dalla confraternita dei Flagellanti, alla quale nel 1494 si sostituisce quella del Santissimo Sacramento, che dà all'ospedale il proprio titolo e lo amministra, con qualche intervallo (1808-1815), sino al 1861, per poi trasmetterne la cura alla congregazione di carità⁴.

L'archivio dell'ospedale, depositato presso l'Archivio di Stato di Macerata⁵, è costituito da novantatré buste e volumi che vanno dal 1540 al 1861 e comprende materiale relativo alle *entrate ed uscite dell'ospedale*, ai *registri di ingresso*, ai *registri di morti e di tumulazioni* oltre alla serie dei *libri cibari*. Si tratta, per quanto riguarda questi ultimi, di un complesso archivistico piuttosto compatto, costituito da quarantuno pezzi che coprono l'arco temporale dal 1678 al 1789. La documentazione appare piuttosto esigua per il periodo più antico (un solo volume dal 1678 al 1679, con vuoti dal 1680 al 1704), mentre per il Settecento è relativamente meno lacunosa (vuoti per gli anni 1710, 1711, 1726, 1727, 1735-1744, 1746-1748, 1754-1760, 1767, 1769-1776, 1778-1785).

I "libri cibari" dell'Ospedale del Santissimo Sacramento⁶ (quarantuno registri cartacei di piccolo formato) sono redatti con scarsa cura, sotto il profilo formale, ed in modo non uniforme. Nei primi si descrivono gli alimenti somministrati, anche se non si specifica la quantità assegnata a ciascun paziente: accade così che accanto al pane ed al vino, che appaiono come "elementi fissi", si riportino anche altre voci. Da un esame sommario dei registri settecenteschi emergono invece quattro voci fisse (pane, vino, castrato e denari) e marginalmente, e più di rado, altri elementi.

Per quest'ordine di motivi e soprattutto al fine di evitare, per ora, una trattazione più vasta non compatibile con gli spazi di una nutrita giornata di studio, si è ritenuto di limitare l'indagine al periodo seicentesco: sondaggio peraltro già indicativo del tipo di alimentazione degli ospiti dell'Ospedale.

L'analisi si pone dunque sul piano qualitativo, sia per le caratteristiche specifiche della fonte (che non permette di stabilire il consumo *pro capite*), sia perché appare largamente condivisibile e da estendere all'età moderna l'opinione espressa dal Montanari⁷, per il Medioevo, sull'impossibilità di tracciare una storia quantitativa dell'alimentazione per tutta una serie di motivi tra i quali la frequente imprecisione ed inadeguatezza della documentazione, la carenza di conoscenze metrologiche, l'impossibilità di applicare valori nutritivi attuali ad alimenti dei quali si ignorano le qualità.

Più corretto appare invece, muovendosi con estrema cautela nel proporre cifre e valutazioni, cercare di delineare un quadro qualitativo del regime alimentare.

Partendo dalla distinzione tra "alimentazione di origine vegetale" e quella "di origine animale", proposta dallo Stouff⁸, si è notato nei "libri cibari" la presenza, giornaliera, per quanto attiene i prodotti vegetali, del pane, mentre con minor frequenza compaiono cicoria, erbe, lattuca; rari sono crespigne, melanzane, mele; rarissimi i visoli (viscioli), limoncelli, ulive (l'olio dovrebbe essere scarso: si parla infatti soltanto di "assogna"), riso, mandorle, prugne, cipolle, semi di melone, cavoli, melegranate, uva (moscatello-passarina) ed anche lo "zuccaro".

Per quanto attiene i prodotti animali c'è da considerare il notevole uso della carne di castrato o castro (sempre però di gran lunga minore del pane) e in misura più ridotta delle uova; rarissima è la carne bovina; raramente compaiono galline e capponi; rarissimo è il formaggio.

Relativamente alle bevande si parla spesso del vino, che compare quasi giornalmente sulla mensa dell'Ospedale, insieme al pane e, molto spesso, al castrato. Sembrerebbe trattarsi di vino bianco o di colore rosato, perché quando si tratta del rosso, presente molto raramente nei "cibari", se ne sottolinea il colore⁹.

L'alimentazione degli ospiti del Santissimo Sacramento, spesso stranieri o pellegrini di passaggio, appare dunque largamente basata sul consumo di cibi confezionati con cereali vari e carne di ovini (il "pasto tipo" è di solito costituito da pane, vino, castrato e, a volte, da qualche ortaggio), piuttosto monotona ed arricchita soltanto in rare occasioni da alimenti facilmente reperibili nella vicina campagna (si tratta spesso di prodotti tratti dai possessi fondiari dello stesso Ospedale: quando si parla di galline e capponi spesso si dice "di casa").

Tutto ciò sembra confermare la tesi secondo la quale la ricchezza e varietà dell'alimentazione, documentata da Abel e da Braudel, sia andata via via riducendosi, soprattutto durante la grande stasi seicentesca (caratterizzata, ovunque in Italia, da forti fenomeni di pauperismo e frequenti carestie), dando luogo,

soprattutto ai livelli sociali più bassi, ad una dieta basata in modo esclusivo e "monotonico" sui cereali.

In quest'ambito sembra collocarsi, pur con ogni possibile cautela, la dieta "povera" degli ospiti dell'Ospedale del Santissimo Sacramento di Macerata.

NOTE

¹ MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI, UFFICIO CENTRALE PER I BENI ARCHIVISTICI, *Guida Generale degli Archivi di Stato italiani*, vol. I, Firenze 1981; vol. II Roma 1983, per quanto attiene ai fondi conservati nelle quattro Sedi di Archivio di Stato (Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro) e nelle cinque Sezioni (Camerino, Fabriano, Fano, Fermo, Urbino) che compongono il panorama degli Archivi di Stato delle Marche.

² E. LODOLINI, *Gli archivi storici dei comuni delle Marche*, Roma 1960.

³ Cfr. la voce *Macerata* nella *Guida Generale*, cit., vol. II, pp. 696 - 698; P. CARTECHINI, *Fonti archivistiche per la storia della provincia di Macerata*, in "Studi maceratesi", vol. 1 (1965), p. 31.

⁴ O. GENTILI, *Macerata sacra*, Roma 1967, pp. 330-31; P. CARTECHINI, *Fonti*, cit., p. 47.

⁵ *Guida Generale*, cit., p. 728.

⁶ ARCH. DI STATO, MACERATA, *Archivio Confraternita SS. Sacramento*, voll. 208-248.

⁷ M. MONTANARI, *Cereali e legumi nell'Alto Medioevo Italia del Nord, secoli IX-X*, in "Rivista Storica Italiana", LXXXVII (1975), pp. 439-492; Id., *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo. Ipotesi sul consumo cerealicolo dei coltivatori dipendenti nell'Italia settentrionale*, in "Studi Medievali", XVII (giugno 1976), pp. 115-171; Id., *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Napoli 1979. Cfr. gli "atti" del Convegno sui *Problemi di storia dell'alimentazione nell'Italia Medievale*, in "Archeologia Medievale", n. VIII (1981). Per ulteriori indicazioni bibliografiche si rimanda alla rassegna di M.S. MAZZI, *Note per una storia dell'alimentazione*, in *Studi di storia medievale e moderna per Ernesto Sestan*, vol. I, 1980, pp. 57-102.

⁸ L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV et XV siècles*, Paris-Le Haye, 1970.

⁹ Cfr., *Prospetto degli alimenti e della frequenza con la quale compaiono sui "libri cibari"*, qui pubblicato in appendice alla p. seguente.

Prospetto degli alimenti e della frequenza con la quale compaiono sui "libri cibari": (1 Aprile - 30 Settembre 1678)

	volte		volte
pane	294	erbe	4
castrato	164	erbette	6
crespigne	6	seme comune	1
caccoli	1	passarina	2
mela	6	passarina zuccaro	2
cicoria	55	visoli	2
vino	285	limoncilli	1
gallina	29	ulive	1
uovo	64	riso	5
carne	4	mandorle	2
melanzanie	12	brugne	3
cappone	3	pigna	1
castro	9	cipolle	1
boragine	1	seme di melone	1
vino rosso	21	cavoli	1
assogna	4	inguento bianco	2
latuca	7	moscatello	6
caspisveneri	1	erbe per li siropi	1
pagliarini	1	uva	1
formaggio	6	melegranate	1
zucaro	7	pigna (per li frumenti)	1
zucararo rosso	4		

Fonte: A.S. Mc, *Archivio Confraternita SS. Sacramento*, vol. 208, cc. non numerate.