

Giampaolo Francesconi

SULLE TAVOLE DELLA CITTÀ.
LA DISCIPLINA DELLE CARNE: MACELLAZIONE, VENDITA E
TUTELA NELLA PISTOIA DUE-TRECENTESCA

Sommario 1. *Iuxta suam qualitatem*: la carne fonte di prestigio e di distinzione sociale. 2. Consumi e mercato. 3. La carne disciplinata. 4. I beccai. 5. All'albergo della Stella: una cena di città

1. *Iuxta suam qualitatem*: la carne fonte di prestigio e di distinzione sociale

«Cogliamo una insalatussa, che l'aremo a cena» disse fra' Tomasino del convento degli Agostiniani di Lucca al suo compagno di viaggio Giorgio da Ghivizzano. E così passato il ponte di Chifenti, sulla strada della montagna che da Lucca risaliva verso Controna, i due raccolsero «alcuni erbucci da salegiate come sono raponsori salbastrella primifiori e ruchetta e altri erbi»¹. I due compagni giunti al Ponte della Lima si resero conto, però, che dopo una giornata di cammino l'ora ormai tarda e la stanchezza non avrebbero consentito loro di arrivare a Controna per la sera. Era necessario trovare un alloggio e qualcosa di più nutriente da mangiare delle erbette che avevano raccolto. Il frate, ghibellino e furbo come si conveniva a chi era uso alla vita della città, si ricordò che la casa sul poggetto vicino era del contadino Baschiera che avrebbe potuto accoglierli almeno per la nottata. L'unico ostacolo era costituito dal fatto che il contadino era «lo più guelfo omo di questo paese e cognosce mi; se con ingegni noi non facciamo, con lui niente ci varà il mio predicare»². Il frate, facendo ricorso a tutte le sue qualità affabulatorie, riuscì sulle prime a farsi dare dalla moglie una catinella per lavare e condire le erbette:

Delle catinelle ho io assai e dell'aceto, bontà di Dio e del prete di Menabio che ci vendéo tal vino che subito diventò aceto; del'olio abbiamo assai delle nostre olive dal borgo; di sale non domandate, che il nostro comune da Lucca ce ne dà tanto che ne potremmo seminare³.

¹ G. Sercambi, *Il Novelliere*, a cura di L. Rossi, 3 voll., II, Roma 1974, CXXII, *De inganno placibili. Di frate Tomasino da Controne, di santo Agostino, molto ghibellino: andando a Controne, non volendo frate in compagnia, menò Giorgio da Ghivizzano*, p. 350.

² *Ibidem*, p. 351.

³ *Ibidem*, p. 352.

Tomasino era riuscito ad avere il necessario per lavare e condire una buona insalata. Ma i suoi obiettivi erano ben altri e così dando fondo a tutto il suo repertorio riuscì ad ottenere molto di più. I due viandanti furono così accolti in casa, alla tavola di Baschiera e della moglie Ciaia.

E mossosi, il frate rimane dicendo a Ciaia se della farina avea: Ciaia dice di sì. E poi domanda s'ell'ha vuova e cacio: Ciaia dice: «Bontà di Dio e delle miei galline e capre, di tutte cose abbiamo». Frate Tomaso si fa dare del cacio e quello fa grattare e a lei dice che faccia delle lazagne: e così fa. E messo il paiuolo a fuoco, le lazagne sono cotte e ben incaciate e messe da parte; e poi preso dell'uova e più di xx rotte in una catinella e mescolate con di molto cacio, quelle serba⁴.

A quel punto convinti i due contadini, furono predisposte le vivande e poté avere inizio la cena in quella casapula dell'alta valle della Lima:

E ogni cosa posto in taula, frate Tomasino lavate le mani e tutti li altri, cominciò a benedire la mensa; e poi posti tutti a taula, cominciarono, prima dalla salegiata e poi alle lazagne... E così, mangiate le lazagne, lo soffritto si rega innanti⁵.

È la penna del cronista lucchese Giovanni Sercambi, nella novella 122, a restituirci, con tanta ricchezza di dettagli e con l'immediatezza di una prosa che affonda nella realtà quotidiana del suo tempo, uno spaccato di vita contadina e, nello specifico, la preparazione di una cena rustica imbandita sulle nostre montagne al volgere del Trecento. Questo racconto, insomma, costruito «tra cronaca e novella», ci pone di fronte⁶, al di là del ricorso ai canoni retorici della novellistica due e trecentesca quali l'inganno, la furbizia, il motto di spirito, ad alcuni tratti caratteristici dell'alimentazione contadina tardomedievale⁷. Sulla tavola di Baschiera e della moglie Ciaia non mancano

⁴ *Ibidem*.

⁵ *Ibidem*, p. 353.

⁶ A. Varvaro, *Tra cronaca e novella*, in *La novella italiana*, Atti del Convegno di Caprarola (19-24 settembre 1988), I, Roma 1989, pp. 155-171, pp. 155 ss.

⁷ Esiste una letteratura ormai abbondante relativa all'uso della novellistica come fonte storica. Mi limito pertanto ad alcuni fondamentali rimandi: G. Cherubini, *Vita trecentesca nelle novelle di Giovanni Sercambi*, in *Idem, Signori, contadini, borghesi. Ricerche sulla società italiana del basso Medioevo*, Firenze 1974, pp. 3-49; *Idem, Il mondo contadino nella novellistica italiana dei secoli XIV e XV. Una novella di Gentile Sermini*, in *Idem, Scritti toscani. L'urbanesimo medievale e la mezzadria*, Firenze 1991, pp. 327-346; *Idem, Il montanaro nella novellistica*, in *Homo appenninicus. Donne e uomini delle montagne*, Atti delle giornate di studio (Capugnano, 8 settembre 2007, Porretta Terme, 10 novembre 2007), Pistoia, Porretta Terme, 2008 ("Storia e ricerca sul campo fra Emilia e Toscana", 18), pp. 7-15; O. Redon, *Images des travailleurs dans les nouvelles toscanes de XIVe e XVe siècles*, in *Artigiani e salariati: il mondo del lavoro nell'Italia dei secoli XII-XIV*, Pistoia 1984, pp. 395-416; M. Miglio, *La novella come fonte storica. Cronaca e novella dal Compagni al Pecorone*, in *La novella italiana*, pp. 173-190.

l'aceto, anzi sembra essercene in gran quantità vista la pessima qualità del vino che era stato loro venduto, l'olio, la farina - con ogni probabilità di castagne -, le uova, il formaggio e, infine, il sale che il Comune di Lucca distribuiva con larghezza anche nei villaggi della montagna. Insalata a volontà, lasagne, vino di pessima qualità, ma un unico grande assente: la carne.

La carne divenne, infatti, nei secoli del Medioevo pieno e tardo un rivelatore sociale, costituì una chiara linea di demarcazione tra i gusti e le possibilità dei ceti meno abbienti e delle campagne e quelli di buona condizione economica e delle città. Nel passaggio tra alto e basso Medioevo si verificò del resto, come ha rilevato tra gli altri Massimo Montanari, un cambiamento nei rapporti di proprietà e di produzione che progressivamente esclude i ceti rurali dall'uso delle risorse silvo-pastorali⁸. Un mutamento forte delle strutture fondiarie, dell'uso e delle disponibilità dei prodotti del bosco che corrispose ad una vera e propria rivoluzione dei regimi alimentari in campagna come in città. Il consumo della carne passò piano piano dalle tavole contadine a quelle cittadine e delle *élites* aristocratiche⁹. La carne finì per acquisire accanto alle sue qualità dietetiche e nutrizionali, il valore di un segno distintivo: assunse il significato di uno *status symbol* che rispondeva alle necessità di quella «semiotica sociale» che i ricchi, gli arricchiti e i nobili mettevano in atto per distinguersi dal resto della popolazione. Chi mangiava la carne, in altre parole, era importante, era cittadino, aveva uno stile di vita di qualità superiore¹⁰. E il pensiero non può non correre ai rilievi che ancora Massimo Montanari ha fatto a proposito dell'identità culinaria bolognese, alla costruzione di quel mito che vuole *grassa* la città di Bologna: laddove *grasso* significa «abbondanza e ricchezza, in un'immagine che fonde bisogni e desideri, progetti di una cultura profondamente segnata dalla paura della fame»¹¹. E allora continuava lo storico bolognese «*grasso* diventa sinonimo di sicurezza, di protezione, di benessere, tutte prerogative delle fasce alte della popolazione, soprattutto di quella urbana: il *popolo grasso* di Firenze fu così

⁸ M. Montanari, *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino 1984, p. 159.

⁹ Idem, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, 2008, pp. 124 ss.

¹⁰ Sul cibo come elemento di distinzione sociale e i relativi condizionamenti culturali si vedano, ad esempio, le considerazioni di G. Nigro, *Abitudini e consumi alimentari tra Medioevo ed Età moderna*, in *Desinari nostrali*, pp. 57-71, p. 59 e di M. Montanari, *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma-Bari, 1991, pp. VI-VIII. In una prospettiva più sensibile agli apporti dell'antropologia e della psicologia sociale si possono vedere i contributi di G. Ferraro, *Senso e passione. L'universo alimentare e i suoi regimi discorsivi*, in *Al sangue o ben cotto. Miti e riti intorno al cibo*, Roma 1998, pp. 11-51 e di L. Diodato, *Il linguaggio del cibo. Simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, Catanzaro 2001, pp. 15 ss.

¹¹ M. Montanari, *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, in *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di M. Montanari, Bologna 2002, pp. 177-196, p. 178.

definito per segnalare l'eccellenza sociale»¹². L'abbondanza arrivò a costituire un tratto culturale significativo della società cittadina pienomedievale, un aspetto di quella mentalità che rifuggiva la precarietà, il bisogno e la povertà e ostentava con tutti i mezzi possibili, materiali e immateriali, la forza, la ricchezza, il benessere. Di quella ostentazione la carne divenne alimento per eccellenza e la caccia il necessario e complementare segno di distinzione e di nobilitazione¹³.

I gusti alimentari dei borghesi e dei nobili cittadini, dei popolani grassi come dei magnati, riconobbero alla carne una decisiva funzione sociale, simbolica e comunicativa: per dirla proprio con Roland Barthes divenne un «sistema di comunicazione»¹⁴. Venne a crearsi un corto circuito economico-produttivo e culturale, per cui si capovolsse il quadro dei modelli di riferimento e delle abitudini alimentari. Se durante l'alto Medioevo l'opposizione dominante era stata quella tra il modello alimentare «germanico» fondato sulla carne e quello «mediterraneo» centrato sulla triade pane-vino-olio, ora, a distanza di qualche secolo, era venuto meno quello schema misto frutto dell'incontro e dell'acculturazione di due mondi e la contrapposizione fra la cultura della carne e la cultura del pane si era rivestita di un forte significato sociale¹⁵. Era, come abbiamo detto, una demarcazione fra ricchi e poveri: e così all'alimentazione delle classi inferiori essenzialmente basata su prodotti di origine vegetale (cereali, legumi, verdure e castagne in montagna), si contrapponeva il consumo di carne (soprattutto selvaggina e più in generale carne fresca) da parte di un numero ristretto di persone che ne facevano un chiaro segno di vanto e di prestigio¹⁶. Allo stesso modo la caccia da diritto comune degli abitanti dei villaggi divenne il privilegio e il simbolo della cultura nobiliare¹⁷. E non sarà un caso allora se gli intellettuali del tempo - spesso essi

¹² *Ibidem*.

¹³ Sulla caccia, cfr. G. Cherubini, *La caccia nel Medioevo*, in *Incolti, fiumi, paludi. Utilizzazione delle risorse naturali nella Toscana medievale e moderna*, a cura di A. Malvolti e G. Pinto, Firenze 2003, pp. 105-115; con attenzione a tutte le tipologie e al significato di distinzione sociale si veda A. Guerreau, *Caccia*, in *Dizionario dell'Occidente medievale*, a cura di J. Le Goff e J.-C. Schmitt, Torino 2003, pp. 119-131.

¹⁴ R. Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in «*Annales*», 1961, 16, 5, pp. 977-986.

¹⁵ M. Montanari, *Alimentazione*, in *Dizionario dell'Occidente medievale*, I, pp. 20-21.

¹⁶ Cfr. A.M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Torino 1981. Per la lunga durata delle abitudini alimentari, soprattutto dei ceti meno abbienti, si veda P. Nanni, *Città e campagna nella cultura alimentare toscana tra Otto e Novecento*, in *Desinari nostrali. Storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana*, a cura di Z. Ciuffoletti e G. Pinto, Firenze 2005, pp. 187-215.

¹⁷ Per la trasformazione della caccia fra alto e basso Medioevo, cfr. H. Zug Tucci, *La caccia, da bene comune a privilegio*, in *Storia d'Italia, Annali 6, Economia naturale, economia monetaria*, Torino 1983, pp. 397-445. Per il ruolo dei beni comuni si veda il lavoro di R. Rao, *Comunia. Le risorse collettive nel Piemonte comunale*, Milano 2008; per un caso toscano mi permetto di rimandare al mio G. Francesconi, *Districtus civitatis Pistorii. Strutture e trasformazioni del potere in un contado toscano (secoli XI-XIV)*, Pistoia 2007, pp. 147-169.

stessi mercanti o esponenti dei ceti più elevati – non mancarono di registrare e di ricorrere con frequenza proprio a questo alimento per evidenziare i modelli e i valori dei ceti più abbienti e per esaltare - come ha scritto anche Jacques Le Goff - la superiorità dei ceti dominanti¹⁸. Da Giovanni Sercambi a Gentile Sermini, da Giovanni Boccaccio a Giovanni di Pagolo Morelli - ma la lista potrebbe continuare - il consumo della carne s'impose come uno degli indicatori dello *way of life* cittadino e nobiliare.

Può bastare, a questo proposito, la ricca e nota descrizione che fece proprio Giovanni di Pagolo Morelli del Mugello di fine Trecento. Quei colli e quelle montagne a nord di Firenze erano stati da oltre un secolo colonizzati dai poderi, dalle case e dai palazzi dei proprietari fiorentini. E lì erano usi dedicarsi alle battute di caccia connaturate al prestigio della loro condizione sociale:

era copioso di nobili cittadini - i quali - con cacce, con uccelli e con festa e con gran cortesie fanno risuonare il paese di bellezza e d'allegrezza tutto l'anno... E questo è ben copioso di starne, di cotornici e di fagiani, quaglie e molte lepri: dilettevole e vago da cacciare e da uccellare, dà sommo diletto e piacere¹⁹.

Non c'è dubbio che la narrazione del Morelli fosse di parte e come tale più ideologizzata e fantasiosa che realistica: e non poteva, forse, essere altrimenti dal momento che egli stesso era di origine mugellana, mercante inurbato, arricchito e, dunque, portato ad accostare i valori del proprio mondo cittadino-borghese alle bellezze e alle nostalgie della sua terra d'origine²⁰. Ma allo stesso bagaglio di valori dovette attingere, seppur con ben altra qualità letteraria, anche Giovanni Boccaccio nel presentare gli svaghi e le passioni del banchiere guelfo-fiorentino Corrado Gianfigliuzzi, nella celeberrima novella del cuoco Chichibio. L'esponente della celebre famiglia di banchieri era, infatti, descritto come

¹⁸ J. Le Goff, *Aspetti eruditi e popolari dei viaggi nell'aldilà nel Medioevo*, in Idem, *L'immaginario medievale*, Roma-Bari 2001, pp. 75-98.

¹⁹ Giovanni di Pagolo Morelli, *Ricordi*, in *Mercanti scrittori. Ricordi nella Firenze tra Medioevo e Rinascimento*, a cura di V. Branca, Milano 1986, pp. 103-339, p. 108. Cfr. anche G. Cherubini, *La caccia nel Medioevo*, in *Incolti, fiumi, paludi. Utilizzazione delle risorse naturali nella Toscana medievale e moderna*, a cura di A. Malvolti e G. Pinto, Firenze 2003, pp. 105-115, p. 107. Sui valori del mondo mercantile urbano, cfr. V. Branca, *Mercanti scrittori. Ricordi nella Firenze tra Medioevo e Rinascimento*, in *Mercanti scrittori*, pp. IX-LXXVII e più diffusamente Ch. Bec, *Cultura e società a Firenze nell'età della Rinascenza*, Roma 1981.

²⁰ Per una riflessione sui modelli sociali della nobiltà e dei ceti in ascesa che a quei modelli aspiravano si possono vedere i contributi di A. Barbero (*I modelli aristocratici*) e di G. Cherubini (*Ceti, modelli, comportamenti nel Decameron*) negli atti del convegno internazionale *Ceti, modelli, comportamenti nella società medievale (secoli XIII-metà XIV)*, Pistoia 2001.

notabile cittadino, liberale e magnifico, e vita cavalleresca tenendo continuamente in cani e in uccelli s'è dilettrato... Il quale con un suo falcone avendo un dì presso a Peretola una gru ammazzata, trovandola grassa e giovane, quella mandò a un suo buon cuoco, il quale era chiamato Chichibio e era veneziano²¹.

Non credo sia necessario proseguire con un racconto ben noto a tutti noi. Quel che preme ancora una volta rilevare è il ruolo che la carne, la selvaggina e la caccia avevano assunto nelle strutture mentali della società comunale fra Due e Trecento²². Un ruolo tanto importante e radicato che i ricettari di cucina, in rapida diffusione in tutta Europa fra XIII e XIV secolo, non mancarono di riportarne ricchissime ricette, soprattutto in accostamento con le spezie, anch'esse segni esteriori di ricchezza e di potere²³. È ormai acquisito, d'altro canto, che questo nuovo genere letterario destinato ai cuochi come Chichibio, ai cuochi cioè di corte e delle famiglie più agiate, fosse diretta espressione «dell'ideologia delle classi dominanti» che chiedevano alla stabilità degli stereotipi alimentari di consolidare la stabilità dei loro ruoli sociali. E il principio era ben noto sin dall'alto Medioevo: era quello di valutare la 'qualità' di una persona in rapporto alla sua alimentazione, insistendo sulla necessità di mangiare *iuxta suam qualitatem*²⁴.

2. Consumi e mercato

La carne, dunque, esprimeva qualità, abbondanza, forza e potere. Sono molti e anche molto noti gli aneddoti e i racconti che rimandano a questo aspetto della mentalità medievale - basti ricordare quel che tramandano le cronache del tempo di Ugucione della Faggiola che avrebbe perso il potere a Pisa mentre si trovava a Lucca a farsi una ricca mangiata²⁵. E si sa anche che la carne stava prevalentemente sulle tavole cittadine, ma sarebbe riduttivo dimenticare che all'interno del sistema alimentare d'età comunale svolgeva un ruolo complesso, soggetto a tutta una serie di fattori ambientali, econo-

²¹ G. Boccaccio, *Decameron*, a cura di V. Branca, Torino 1991, VI, 4. Più in generale si vedano le sempre decisive riflessioni di V. Branca, *Boccaccio medievale e nuovi studi sul Decamerone*, Firenze 1981, pp. 141 ss.

²² Montanari, *Campagne medievali*, pp. 162 ss; Idem, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 2006⁶, pp. 92 ss.

²³ Idem, *La fame e l'abbondanza*, pp. 123 ss. Cfr. anche Idem, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari 2004, pp. 41-49; A Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 1999, pp. 185-220; D. Sardi, *I ricettari toscani del Settecento e del primo Ottocento*, in *Desinari nostrali*, pp. 149-169.

²⁴ Montanari, *Alimentazione*, p. 26.

²⁵ G. Pinto, R. Zazzeri, *Sulla mensa dei Toscani nel Medioevo: consumi, produzioni, mercati*, in *Desinari nostrali*, pp. 31-53, p. 32.

mici e socio-culturali. Per averne un quadro che possa essere il più completo e coerente possibile, in una realtà specifica come la Pistoia tardocomunale, sarà necessario pertanto valutarne, pur con tutti i limiti documentari, i suoi molteplici aspetti: dall'approvvigionamento, ai sistemi di conservazione, ai consumi collettivi nel corso dell'anno, al ruolo dei condizionamenti religiosi, con l'alternanza dei periodi di festa e di Quaresima, dei giorni di 'magro' e dei giorni di 'grasso' fissati dal calendario liturgico. E poi com'è ovvio il ruolo della diversificazione e della stratificazione sociale sui consumi alimentari e sulla ripartizione del cibo. Ma di questo abbiamo già parlato abbastanza, se non altro in un'ottica simbolica.

La carne evoca forza e potere, ma si porta dietro anche una debolezza evidente: quella documentaria. Che nel caso di Pistoia si traduce in una marcata monotonia tipologica: le fonti di cui disponiamo sono, infatti, prevalentemente di natura normativa. Un aspetto che non può non alterare il quadro delle nostre conoscenze. L'assenza di gabelle e di registrazione dei macelli, di libri contabili di beccai o di albergatori, di bilanci e di censimenti annonari, di matricole degli iscritti all'arte dei macellai impediscono di determinare i ritmi del consumo, le stime sulla quantità delle carni macellate, il numero degli addetti a tale settore. Anche per la nostra realtà e forse in misura maggiore rispetto ad altre città toscane, e penso a Lucca, a Firenze, a San Gimignano, i dati in nostro possesso permettono - come aveva rilevato Giuliano Pinto qualche anno fa - «di conoscere i consumi a livello qualitativo, più raramente a livello quantitativo»²⁶. Ovvero si riesce a conoscere i diversi prodotti consumati, assai di meno le quantità: proveremo, tuttavia, ad aggirare l'ostacolo con qualche stima comparativa.

Il mercato qualitativo della carne sulla piazza di Pistoia è ben descritto in una delibera del consiglio comunale dell'autunno del 1331²⁷. In quella circostanza le autorità pubbliche fissarono i prezzi di vendita delle carni, premurandosi di punire chiunque eccedesse le somme previste²⁸. Si trattava di una sorta di listino prezzi, fissato per calmierare il costo di quel prodotto alimentare, che ci consente di stilare un elenco delle qualità di carne più vendute e il loro costo per libbra. Il testo, redatto dal cancelliere Biagio di Giovanni da Volterra, si apre con il castrone nostrale grasso e, a seguire, tutte le altre specie: il castrone nostrale magro, il castrone pugliese, la vitella, il bue, la capra, il becco, il cinghiale, la troia, il maiale pugliese, il maialino maremmano, i ca-

²⁶ G. Pinto, *Alimentazione e livelli di vita. Considerazioni sulle fonti documentarie*, in Idem, *Il lavoro, la povertà, l'assistenza. Ricerche sulla società medievale*, Roma 2008, pp. 71-92, p. 73.

²⁷ ASP, *Provvisoni e riforme*, 1, 1331 settembre, cc. 123 ss.

²⁸ *Et faciat dictus iudex condempnari de facto, nulla iuris vel statutorum solemnitate servata: verum si a XL solidis supra excederunt, summam fiant in Consilio prout fiunt alie condempnationes (ibidem, c. 123)*.

prioli. E per finire anche la cacciagione e i pesci: i tordi, le allodole, le tortore, le starne, le lepri, i pesci del Padule – letteralmente *pisces Gusciane paludis* –, i pesci nostrali e le trote crude. Il costo per libbra delle varie specialità ci dice quali fossero le carni più pregiate e quelle più economiche: e così svettano su tutte le altre il castrone e il vitello nostrale con 14 denari, seguito da quello pugliese con 13, dal vitello di latte e dal cinghiale con 12, dal maiale pugliese con 11 e via via tutte le altre fino al costo davvero modesto degli uccelli e dei pesci attestati fra i sei e i due denari, con la sola eccezione per le tortore in assoluto la carne più costosa con un prezzo unitario di venti denari per libbra.

Al di là dei costi, che senza un più coerente quadro comparativo possono rimanere poco più che indicativi anche per la difficoltà di un confronto con le stime relative a Firenze e Prato, quel che pare interessante è la presenza di carni e di animali non strettamente legati all'allevamento locale dei pascoli montani fra Pistoia e Bologna: erano presenti, infatti, anche carni di importazione come il maialino maremmano e il maiale e il vitello pugliese. Un dato che sembra, peraltro, confermare le acquisizioni di Charles Marie de La Roncière per Firenze²⁹, dove nel corso del Trecento il bestiame macellato proveniva in minima parte dal territorio circostante, mentre l'approvvigionamento era per lo più dipendente dalle spedizioni dall'Italia centrale e dalla Puglia³⁰. E proprio lo studioso francese ha avuto modo di sottolineare il ruolo decisivo che gli intermediari del contado fiorentino svolgevano nella gestione dei traffici interregionali di bestiame: i mercanti di Empoli, di San Casciano, di Poggibonsi e con questi quelli di Siena e di Pistoia avevano rapporti continui con centri come Cortona, Perugia, Norcia e poi con le località laziali e pugliesi con le quali il giro d'affari era assai cospicuo³¹.

E andrà notato che queste considerazioni seppur vere trovano un riscontro meno forte a Pistoia rispetto a Firenze, dove le autorità pubbliche si adoperarono, lungo il Trecento, per potenziare al massimo l'integrazione della produzione agricola e silvopastorale del contado con il mercato urbano³², sia con misure che facilitassero l'ingresso delle merci dal territorio in città, sia con una mirata politica protezionistica che salvaguardasse le produzioni locali, come mostrano i ripetuti interventi annonari *super devoto* del 1335 e del 1345³³, senza contare quelli drammatici del biennio 1347-1348 immedia-

²⁹ Ch. Marie De La Roncière, *Firenze e le sue campagne nel Trecento. Mercanti, produzione, traffici*, Firenze 205, pp. 292-293.

³⁰ *Ibidem*, p. 292.

³¹ *Ibidem*.

³² Francesconi, *Districtus civitatis Pistorii*, pp. 167 ss.

³³ ASP, *Comune, Statuti e ordinamenti*, 3, *Ordinamenta super devoto frumenti et baldi non extrahendi nec exportandi extra civitatem et districtum Pistorii*, cc. 50^v-53^v; ASP, *Comune, Statuti e ordinamenti*, 5, *Ordinamenta super offitio devoti et habundantie*, c. 15^v; 1345-1346; *ibidem*, *Ordinamenta circa abundantiam frumenti et bladi*, cc. 27^v-29^v, 1347 giugno 6; *ibidem*, *Ordinamenti sui vinattieri*, cc. 29^v-30^v, 1347 settembre 6.

tamente precedenti la Peste Nera³⁴.

Sicuramente indicativi in questo senso sono i dati offerti dagli statuti della gabella delle porte del 1353³⁵. In quel caso, a qualche anno dalla grande pandemia, gli ufficiali comunali fecero redigere un lungo tariffario con i pedaggi di tutte le merci in entrata e in uscita dalle porte cittadine, accompagnati da un'altrettanto corposa serie di rubriche relative alle norme di funzionamento della gabella³⁶. Nello statuto, redatto da ser Niccolò di Giovanni Salvucci, trovano uno spazio molto ampio le merci e i prodotti di largo consumo: così per l'abbigliamento, così per le calzature e i materiali da costruzione, così per i prodotti alimentari. E tra questi un peso significativo occupavano le carni fresche, quelle sottosale, il bestiame di grossa taglia fino ai volatili da cortile, alle uova e alle verdure. La rubrica XV relativa alle «bestie domestiche e salvatiche» riporta con cura e dettaglio tutti gli animali da carne che passavano per le porte della città: castroni, capretti e agnelli, buoi, vacche, vitelli e vitelle, bufali e bufale, porci, caprioli, orsi, cervi, «porci salvatici» ovvero cinghiali, lepri, volpi, lontre, tassi, istrici, capponi, galline, anatre, oche, fagiani, starne, gru, colombi, tortore, quaglie, tordi e allodole³⁷. L'elenco è lungo e il quadro davvero diversificato nella sua esaustività: da segnalare, ma non deve colpire più di tanto, la presenza degli orsi³⁸. Più interessanti erano, invece, le prescrizioni allegare al tariffario: in primo luogo l'esenzione dal pagamento per le bestie che erano condotte fuori dalla città per pascolare - evidentemente anche dentro le mura doveva essere notevole la presenza di animali da allevamento - e così accadeva nelle circostanze eccezionali come le guerre:

salvo che se per guerra fosse che fosse facta al chomune di Pistoia le dicte bestie si traessono fuori del contado di Pistoia nulla gabella si paghi per trarre o rimectere³⁹.

Altrettanto significativa era la norma che prevedeva l'esenzione per i

³⁴ G. Francesconi, *Misure di politica annonaria dalle Provvisioni del Comune di Pistoia (1346-1347)*, in BSP, CIL, 2000, pp. 179-188. Si veda a livello più generale il contributo di G. Pinto, *Le città italiane di fronte alle grandi carestie trecentesche: percezione della crisi e politiche annonarie*, in Idem, *Il lavoro, la povertà*, pp. 147-161.

³⁵ ASF, *Statuti delle comunità autonome e soggette*, 603, *Statuti della gabella delle porte del Comune di Pistoia*. La fonte è stata recentemente edita e commentata da L. Tanzini, *Mercato e fiscalità a Pistoia alla metà del Trecento dallo statuto volgare della gabella delle porte del 1353*, in BSP, CVII, 2005, pp. 3-50, la trascrizione del documento alle pp. 22-50.

³⁶ *Ibidem*, p. 18.

³⁷ *Ibidem*, p. 29, r. XV.

³⁸ Sulla presenza di questo animale nella realtà e nell'immaginario medievale si può vedere il recente lavoro di M. Pastoreau, *L'orso. Storia di un re decaduto*, Torino 2008.

³⁹ Tanzini, *Mercato e fiscalità*, p. 29.

mercanti di bestiame che venivano a vendere i loro animali a Pistoia: con tutta evidenza si dava spazio al mercato entro le mura cittadine per integrare gli allevamenti locali:

sia licito a ciaschumo mercatante le bestie che condurrà a vendere a' mercati nella città di Pistoia se non le vendesse di condurle e riportarle fuori del distrecto e città di Pistoia... sença gabella⁴⁰.

Sono sfilati davanti ai nostri occhi una lunga teoria di animali e di qualità di carne che alimentavano il mercato cittadino di Pistoia nel secolo XIV. Quel che pare sfuggire del tutto o in gran parte erano i ritmi con cui quelle carni venivano consumate e la divisione sociale di quel consumo. Lo abbiamo già notato: nel caso della nostra città non è possibile capire quali cibi - per usare una bella immagine di Madeleine Ferrières - entravano nello «stomaco del ricco e nello stomaco del povero»⁴¹. Pur nella mancanza di riscontri diretti si può ipotizzare, sulla base di quel che sappiamo per altre realtà e anche sulla base dei tariffari prima citati, che le carni meno nobili fossero appannaggio dei ceti urbani meno abbienti: e così i lavoratori, i salariati quando mangiavano la carne dovevano fare ricorso alle parti meno pregiate del maiale, alle qualità minori dei volatili e ai pesci di fiume e del padule. Alle mense della borghesia e dell'aristocrazia cittadina erano riservate, ovviamente, le carni di maggior pregio. Nelle campagne, almeno fino al pieno Duecento, l'allevamento e l'autoconsumo consentirono l'integrazione della dieta con i piccoli animali da cortile, con il maiale e in rari casi con la carne di vitello⁴²: sono significative, così, seppur non si tratti quasi mai di tavole contadine, le querimonie del pievano di Succida dell'ottobre del 1220, il quale, nel lamentare le spoliazioni subite dagli uomini di Pistoia, ricordava le ruberie di carni per un valore di 4 libbre⁴³; e così gli animali e le riserve di carne che il procuratore comunale messer Gherardo di Beltedesco trovò nella chiesa di S. Donnino di Cerbaia nel 1235 all'atto della presa di possesso⁴⁴; e così i censi e gli omaggi in carne che versavano, fra il 1221 e il 1241, gli uomini di Lamporecchio, di Batoni e di Montecastiglione⁴⁵. Mi rendo conto che si tratta di dati minimi e di affermazioni dal tono generico. Proviamo a dar loro qualche maggiore ancoraggio.

⁴⁰ *Ibidem*.

⁴¹ M. Ferrières, *Storia delle paure alimentari dal Medioevo all'alba del XX secolo*, Roma 2004, p. 78. Cfr. anche Nada Patrone, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero*.

⁴² Pinto, Zazzeri, *Sulla mensa dei Toscani*, pp. 36-37.

⁴³ *Liber censuum Communis Pistorii*, regesto a cura di Q. Santoli, Pistoia 1915, 100, 1220 ottobre 23.

⁴⁴ *Ibidem*, 297, 1235 marzo 17.

⁴⁵ *Ibidem*, 136, 1221 settembre 13 (pp. 111 e 119); 325, 1241.

Saranno utili, in tal senso, alcuni raffronti con i consumi di altre città. I più significativi nella nostra ottica sono quelli con Bologna studiata dalla Frescura Nepoti⁴⁶, con Massa in Lunigiana studiata da Franca Leverotti e⁴⁷, soprattutto, con Prato studiata da Giampiero Nigro⁴⁸. A ben vedere il dato bolognese relativo alle macellazioni delle beccherie di Porta Nuova e di Porta Ravegnana è solo indicativo: e veniamo a sapere che in quei due macelli furono lavorati 25808 animali nel 1406 e 25493 nel 1414⁴⁹. Con una percentuale di bovini oscillante fra il 20 e il 30 % del totale e una percentuale di ovini pari al 50%. Sappiamo anche che la città felsinea nel 1410 contava 312 iscritti all'arte dei beccai⁵⁰: quello che dobbiamo tenere di conto però è un quadro comparativo complicato dalle dimensioni di una città che all'inizio del secolo XV doveva essere almeno sei volte più grande di Pistoia. Altrettanto difficile il confronto con Massa lunigianese dove i registri della gabella sul macello di fine Trecento sono ricchi di dati, ma relativi ad un'area rurale con una popolazione non superiore ai 1500 abitanti. Ad ogni buon conto il macello comunale e i tre macellai che servivano la popolazione della vicaria nel triennio 1399-1401 lavoravano una media di 600 capi all'anno⁵¹. Secondo le stime della Levarotti non si può calcolare il consumo medio *pro capite*, si può osservare però che le macellazioni erano più intense nei periodi festivi e che pochissimi mangiavano carne con regolarità⁵². Ma si trattava di una realtà di campagna. Il caso che può offrire, invece, i riscontri più interessanti è quello della città di Prato nel secondo Trecento: siamo di fronte, infatti, ad un contesto urbano non troppo dissimile da Pistoia per entità demografica, per collocazione topografico-ambientale e per differenziazione sociale della popolazione. Ecco che le stime pratesi offerte da Nigro potrebbero, pur con tutte le cautele, essere le più vicine e le più accostabili a quelle pistoiesi. I 4755 capi registrati dalla gabella sul macello nel 1389 per un totale di circa 78000 chili di carne, con 57 addetti alla macellazione ci offrono un panorama che abbiamo motivo di credere potrebbe essere stato simile a quello della nostra città⁵³. E così anche per il consumo medio annuo *pro capite* calcolato attorno ai 17 chili, pari a 70 grammi per ogni giorno effettivo di macellazione,

⁴⁶ S. Frescura Nepoti, *Macellazione e consumo della carne a Bologna: confronto tra dati documentari ed archeologici per gli inizi del secolo XV*, in *Problemi di storia dell'alimentazione nell'Italia medievale* (Atti del convegno, Modena, 1980), in «Archeologia medievale», VIII, 1981, pp. 281-297.

⁴⁷ F. Leverotti, *Il consumo della carne a Massa all'inizio del XV secolo. Prime considerazioni*, *ibidem*, pp. 227-238.

⁴⁸ G. Nigro, *Gli uomini dell'irco: indagine sui consumi di carne nel basso Medioevo: Prato alla fine del '300*, Firenze 1983.

⁴⁹ Frescura Nepoti, *Macellazione e consumo della carne a Bologna*, p. 285.

⁵⁰ *Ibidem*, p. 291.

⁵¹ Leverotti, *Il consumo della carne a Massa*, pp. 232-233.

⁵² *Ibidem*, p. 238.

⁵³ Nigro, *Gli uomini dell'irco*, pp. 25 ss. e 43.

se escludiamo i bambini il cui consumo era quasi nullo⁵⁴. Dai raffronti con i dati del 1321-22, già proposti da Enrico Fiumi⁵⁵, Nigro aveva potuto poi constatare, con l'avanzare del Trecento, un aumento del consumo medio a testa e una diminuzione delle quantità assolute di carne macellata, dovute al calo della popolazione dopo il 1348⁵⁶.

Alla luce di quanto siamo venuti dicendo non è da escludere che quanto scriveva il cronista Riccobaldo da Ferrara, alla fine del Duecento, fosse più credibile di quanto non avesse ritenuto a metà Settecento il grande erudito Ludovico Antonio Muratori, e cioè che:

Ai tempi dell'imperatore (Federico II) le abitudini e i costumi degli italiani erano rozzi... Il vitto era parco, e i popolani non consumavano carne fresca che tre volte la settimana. A pranzo, mangiavano ortaggi cotti nella carne; per cena, si cibavano di quella stessa carne conservata fredda⁵⁷.

Una testimonianza sui consumi popolari duecenteschi quella dell'intellettuale ferrarese che può essere integrata, per converso, con quanto accadeva nello stesso periodo alla corte piemontese dei Savoia e dei Savoia-Acaia. In quel caso, secondo l'etica aristocratica, come hanno mostrato le ricerche di Irma Naso, il consumo della carne era molto elevato, era una delle voci di spesa più rilevanti e generalmente erano soltanto due i giorni alla settimana in cui non si mangiava: il venerdì e il sabato⁵⁸.

Niente che ci dica e ci possa dire con certezza, dunque, quanto e con quale ritmo la carne arrivasse sulle tavole dei pistoiesi nel Due e nel Trecento, ma i lampi sparsi offerti da altre realtà, più o meno vicine, possono almeno lasciarcelo immaginare con buona approssimazione.

3. La carne disciplinata

Quel che invece si può ricostruire con maggiore precisione è il ruolo svolto dalle autorità pubbliche nella disciplina della macellazione, del mercato e della qualità della carne. Si tratta del versante relativo alla sorveglianza, a quella sorta di contratto sanitario che durante tutto l'*ancien régime* veniva sti-

⁵⁴ *Ibidem*.

⁵⁵ E. Fiumi, *Sulle condizioni alimentari a Prato nell'età comunale*, in «Archivio Storico Pratese», XLII, 1966, pp. 3-26, pp. 4-9.

⁵⁶ Nigro, *Gli uomini dell'irco*, pp. 45-47.

⁵⁷ Citato in Montanari, *Campagne medievali*, p. 166; su Riccobaldo da Ferrara cronista, cfr. G. Zanella, *Riccobaldo e dintorni. Studi di storiografia medievale ferrarese*, Ferrara 1980.

⁵⁸ I. Naso, *La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo*, Torino 1999, p. 97.

pulato fra i consumatori e il potere per meglio tutelare e garantire la salute e la qualità dell'igiene pubblica⁵⁹. E così quel puntiglio normativo che si trova nella carta di Mirepoix del 1303, piccola cittadina dell'alta Linguadoca in terra catara, per meglio definire i pericoli che potevano derivare dal consumo della carne, era ben presente in gran parte dei centri della Francia del sud e dell'Italia comunale già a partire dalla fine del secolo XII⁶⁰. E se nella valle del Rodano e in Provenza, come ha mostrato Louis Stouff⁶¹, i primi regolamenti di macelleria si trovano a inizio del Duecento, ad esempio nel 1204 a Montpellier e via via ad Avignone, a Marsiglia a Salon, non si può dire che in questo versante le città italiane non siano state altrettanto attive⁶². A Pistoia, salvo qualche norma annonaria già presente negli statuti di fine secolo XII, è a partire dalle statuizioni di fine Duecento che il tema diventa importante, trovando ampio spazio nel *Breve populi* del 1284 e nello *Statutum potestatis* del 1296. Un'attenzione che poi non sarebbe venuta meno nel corso del secolo successivo come si evince dalle riforme statutarie trecentesche e dalle *Provisioni* del consiglio comunale.

Vediamo intanto i luoghi della carne. Nel tessuto urbano della Pistoia comunale, fra vicoli e viuzze che ripartivano topograficamente le varie attività dell'artigianato locale, i beccai e i venditori di pesce fresco erano sistemati nella piazza del Comune, davanti all'Opera di San Iacopo - *in platea comunis, que est ante operam Sancti Iacobi*⁶³. E insieme alla piazza del Comune, in quella della Sala, di cui si conserva una puntuale descrizione del 1382:

platea que vulgariter dicitur Platea Sale dicte civitatis, ubi et in qua morantur campsores et venduntur carnes, panis, caseus, lignamina, fructus et olera et alie res ad usum hominum: que platea locatur de parte in partem ad pensionem per dictum comune Pistorii⁶⁴.

⁵⁹ Su questo aspetto si rimanda alle lucide considerazioni di Ferrières, *Storia delle paure alimentari*, pp. 84-87.

⁶⁰ *Ibidem*, pp. 19 ss.

⁶¹ L. Stouff, *Ravitaillement et Alimentation en Provence au XIV^e et XV^e siècles*, Paris 1970, pp. 126 ss.

⁶² Un quadro di sintesi e di partenza della problematica è quello proposto da F. Bocchi, *Ecologia urbana nelle città medievali italiane*, in *Il cuoio e le pelli in Toscana: produzione e mercato nel tardo Medioevo e nell'età moderna*, a cura di S. Gensini, Incontro di studio (San Miniato, 21-22 febbraio 1998), Pisa 1999, pp. 155-181.

⁶³ *Statutum potestatis Communis Pistorii anni MCCLXXXVI*, ed. L. Zdekauer, Milano 1888, ora ristampato in anastatica *Statuti pistoiesi del secolo XIII. Studi e testi* a cura di R. Nelli e G. Pinto, II, *Breve et ordinamenta populi Pistorii*, a cura di Lodovico Zdekauer, Pistoia 2002, III, 3, *De mora et loco vendentium pisces: Ordinamus quod omnes beccharii et venditores piscium viridum vel aliorum stent ad vendendum pisces in Platea comunis, que est ante operam Sancti Iacobi tantum: et qui alibi venderet, puniatur pro qualibet vice in sol. quadraginta*.

⁶⁴ *Liber censuum*, 867, [1382 verso]. Cfr. più avanti la nota 89 e il testo relativo. Sui problemi di datazione relativi a questo inventario mi permetto di rimandare alle mie considerazioni in Francesconi, *Districtus civitatis Pistorii*, p. 160, nota 83.

I banchi della carne e del pesce erano regolamentati dal camarlingo comunale, al quale spettava la riscossione di una quota annua di 40 soldi, come corrispettivo per l'uso pubblico del suolo⁶⁵. Con lo stesso criterio erano fissati gli spazi per il commercio del bestiame: i buoi e i porci non potevano essere venduti *in aringo a domo filiorum domini Iacobini versus ecclesiam Sancti Luce*⁶⁶. Non è facile capire quante fossero le beccherie cittadine - mancano fonti che possano attestarlo con certezza: quel che sappiamo è che lo statuto del Podestà nel 1296 ne fissava un numero minimo di una per ciascuna porta cittadina: *unam beccheriam seu tabernam ad vendendum carnes pro qualibet porta*⁶⁷. La carne, come accadeva un po' ovunque, poteva essere venduta cotta anche nelle taverne e cruda fino ad un massimo di 18 derrate⁶⁸. Entro lo stesso limite potevano venderla anche i fornai e i vinattieri.

I consumatori pistoiesi, insomma, per comprare la carne dovevano recarsi ai banchi e alle botteghe poste nel cuore della città murata. Lì si potevano reperire tutte quelle specialità che abbiamo sopra menzionato. Ma era proprio quello il momento in cui l'intervento delle istituzioni si faceva più massiccio per garantire il rispetto delle norme di macellazione, di garanzia della qualità e di igiene nella vendita. La sorveglianza sui generi alimentari era, del resto, molto alta in tutte le città comunali italiane e del Midi francese: un terreno nel quale si incontravano le paure e le credenze collettive con i criteri più avanzati dei saperi scientifici dell'epoca⁶⁹. E così molta attenzione si poneva alle carni indegne di entrare nel corpo umano, ai cibi intoccabili, alla bontà e alla freschezza di quelli ritenuti commestibili⁷⁰. Grande cura era riservata alle carni malsane. A Pistoia era vietata la vendita, ad esempio, delle carni cosiddette *pidocchiose*, di maiale o di troia, che potevano cioè tra-

⁶⁵ *Statutum potestatis 1296, III, 3: Eo addito, quod tenentes banchos in dicta platea solvant, pro unoquoque, comuni Pistorii per annum sol. quadraginta f.p. pro quolibet banco et loco ipsorum banchorum et distribuuntur et designentur a camerariis comunis, ubi et quo modo stent; et locus melior et potior plus offerenti detur.*

⁶⁶ *Ibidem, III, 114, Quod mercatum bovum vel porcorum non teneatur a domo filiorum domini Iacobini versus ecclesiam santi Luce et de pena contrafacientis: Ordinamus quod mercatum bovum et porcorum non teneatur in aringo a domo filiorum domini Iacobini versus ecclesiam Sancti Luce, sed sit totum dictum mercatum ab illa domo in dicto arringo usque ad portam de aringo, qua itur ad Brainam; et qui ibi tenuerit, puniatur pro qualibet vice in soldis quinque.*

⁶⁷ *Ibidem, V, 34, Quod fiat una beccheria pro qualibet porta: Ordinamus quod potestas, capitaneus et anziani et vexillifer iustitie, qui pro tempore fuerint, teneantur facere fieri unam beccheriam seu tabernam ad vendendum carnes pro qualibet porta, ubi magis videbitur utile et conveniens potestati, capitaneo, anziani et vexillifero et consilio, in qualibet porta.*

⁶⁸ *Breve et ordinamenta populi Pistorii anni 1284, ed. L. Zdekauer, Milano 1891, ora ristampato in anastatica in Statuti pistoiesi del secolo XIII, II, 61, Quod fornarii vel vinacterii non emant ultra XVIII denariatas carnum.*

⁶⁹ Ferrières, *Storia delle paure alimentari*, pp. 24 ss.

⁷⁰ *Ibidem*, pp. 53 ss.

smettere all'uomo la stessa malattia di cui erano portatrici⁷¹: una malattia che altrove era definita del «maiale lebbroso» e che aveva fatto adottare misure specifiche come quelle di Carpentras del 1437 tendenti a verificare se i maiali avessero le vescicole cisticerciche, oppure quelle di Marsiglia che dopo la peste vietavano la libera circolazione dei maiali per le strade⁷². E ancora si vietava la vendita delle *carnes morticinas*: di quelle bestie cioè che fossero entrate già morte o «inferme» all'interno delle mura urbane. In quel caso la pena poteva arrivare a dieci lire per ogni contravventore⁷³. Una norma questa che era ribadita con forza anche nelle riforme dei *Capitula et ordinamenta super becchariis civitatis Pistorii* del 1313, nei quali si specificava che i venditori di carne erano tenuti ad ammazzare e vendere carni fresche e recenti - *omnes beccharii debeant occidere et facere et tenere ad vendendum carnes recentes*⁷⁴. Entro una stessa linea di tutela sanitaria e di garanzia della qualità dei prodotti venduti andavano quelle norme che imponevano ai beccai di macellare all'aperto, *in taberna seu beccheria*, in modo che potessero essere visti e controllati⁷⁵, ma ponendo cura affinché ciò non avvenisse *in apotheca seu domo* dove la carne era commercializzata⁷⁶; così per il ferreo divieto di macellazione nelle vie pubbliche onde evitare che il sangue scorresse e marcisse nelle strade cittadine⁷⁷; così, ancora, per quella che vietava di mescolare sui banchi le carni di specialità diverse: *carnes castronis cum carnibus montonis vel yrci vel pe-*

⁷¹ *Statutum potestatis* 1296, T.i.d.d., XXV, *De pena vendentis carnes pidocchiosas*: *Ordinamus quod aliquis macellatorum non vendat nec vendi faciat carnes porci pidocchiosi vel troie, alicui persone, nisi expresse dixerit quibuslibet emptoribus: carnes fore pidocchiosas porci vel troie; et qui contra fecerit, puniatur a iudice de dampnis datis in centum sol., quotiens culpabilis inveniretur. Et eadem pena puniatur, si diebus dominicis vendiderit carnes civibus vel foretanis nostri districtus, exceptis carnibus salvaticis, quas possit venere sine pena, exceptis infrascriptis tribus diebus, videlicet: die Sancti Iacobi, die Sancti Bartholomei et die exultationis sancte crucis.*

⁷² Ferrières, *Storia delle paure alimentari*, pp. 54-55.

⁷³ *Statutum potestatis* 1296, t.i.d.d., 27, *De non vendendo carnes morticinas*: *Nulla persona civitatis Pistorii vel districtus reducat in civitatem Pistorii aliquam bestiam mortuam vel infirmam et contra faciens puniatur per potestatem, quotiens culpabilis fuerit, in libr. decem. Et custodes portarum circularum teneantur non permictere reduci in civitate aliquam bestiam mortuam vel infirmam et qui contra fecerint, puniantur custodes pro quilibet vice in X sol.*

⁷⁴ ASP, Comune, *Statuti e ordinamenti*, 2, cc. 6r-7v. Ora più avanti in appendice.

⁷⁵ *Statutum potestatis* 1296, III, 152, *Quod beccharii teneantur interficere et excorticare bestias, quas vendent, in beccheria, in qua carnes vendentur*: *Ordinatum est ab obvianum malitiis becchariorum et cum ipsi beccharii fraudem magnam et multam committant in vendendo carnes morticinas et infirmasm quod quilibet beccharius de civitate Pistorii teneatur vinculo iuramenti, bestias omnes, quas vendere voluerit, excorticare et interficere palam in taberna seu beccheria, ubi carnes teneantur ad vendendum.*

⁷⁶ *Ibidem*, T.i.d.d. 33, *De pena extrahentis interiora in apotecha, ubi vendit carnes*: *Ordinamus quod tabernarii seu beccharii teneantur sacramento non iscoriare vel occidere aliquam bestiam vel interiora seu fratalliam extrahere de corpore in apotheca seu domo, in qua venduntur carnes, ita quod videatur per transeuntes; sed excorticatam et purgatam teneat ad vendendum. Et qui contra fecerit, puniatur per iudicem de dampnis datis pro qualibet vice in sol. decem.*

⁷⁷ *Ibidem*, T.i.d.d., 31, *De pena tabernarii facientes discurre in viam*: *Ordinamus quod aliquis tabernarius vel macellator non interficiat, nec interfici faciat aliquam bestiam in via publica, ita quod sanguis vel aliqua putredo veniat vel discurrat vel fundatur in aliqua publica via, nec porcum sive troiam strinet.*

culdis vel capre e così via⁷⁸, in particolare, la carne di porco con quella di troia. Altrettanto chiaro era l'obbligo per tutti gli operatori del settore di vendere la carne secondo il giusto peso e con bilance visionate e sigillate dagli operai di San Iacopo – *iusta pondera et sigillata sigillo opere beati Iacobi*⁷⁹. Era questo ente, infatti, che deteneva a Pistoia, dalla seconda metà del Duecento, il controllo delle misure per il vino, per i liquidi, per la cottura dei mattoni e per la vendita delle carni⁸⁰. In una seduta del consiglio comunale del 6 settembre 1335 Ghiandolfino di Berto Verrini propose che chiunque avesse venduto la carne con un peso diverso da quello dichiarato doveva essere punito per la prima oncia fino a 5 soldi, per la seconda fino a 20 e per la terza fino a 30⁸¹. Le delibere dei consigli, nella maggiore aderenza alle questioni che via via s'imponevano nella vita della città, lasciano intravedere la presenza di furti e ruberie, come quello che nell'ottobre del 1336 vide coinvolto Lazzaro di Vanni Ferraguti per aver rubato della carne salata⁸²; oppure interventi di carattere straordinario, come quello che nel 1378 fece prendere la parola al consigliere ser Dotto di ser Nicola affinché fossero adottati provvedimenti per ovviare alla mancanza di carne che affliggeva la città⁸³.

4. I beccai

Infine qualcosa su coloro che lavoravano la carne, che rifornivano con il loro mestiere le tavole cittadine⁸⁴. I beccai, i macellai, i tavernieri erano obbligati al rispetto di un pacchetto piuttosto rigido di norme, dovevano mostrare capacità nell'esercizio del mestiere, correttezza e onestà nel lavoro, anche perché ne andava - allora come oggi - della salute della gente. Non possiamo sapere quanto questa disciplina fosse poi rispettata nella pratica di tutti i giorni, sappiamo però che nella nostra città, come in molte altre anche fuori d'Italia, questi artigiani erano sottoposti ad un giuramento che chiedeva loro

⁷⁸ ASP, *Comune, Statuti*, 2, cc. 6r-7v. Si veda l'appendice.

⁷⁹ *Ibidem*: *Item quod quilibet beccarius teneatur habere et tenere continue in beccaria in qua carnes venditur iusta pondera et sigillata sigillo opere beati Iacobi. Que pondera habeant et recipiant ab ipsis operariis signata quibuslibet sex mensibus sigillo opere beati Iacobi cum quibus debeant carnes quas vendiderint ad minutum ponderare et dare cuilibet iustum pondus.*

⁸⁰ Cfr. L. Gai, *L'Opera di S. Jacopo*, in L. Gai, G. Savino, *L'Opera di S. Jacopo in Pistoia e il suo primo statuto in volgare* (1313), Pisa 1994, pp. 7-165, in particolare le pp. 43 ss.

⁸¹ ASP, *Comune, Provvisori e riforme*, V, c. 106^v, 1335 settembre 6.

⁸² *Ibidem*, V, c. 205^r, 1336 ottobre 9.

⁸³ *Ibidem*, XIX, c. 219^r, 1378 settembre 10.

⁸⁴ Sulla figura del macellaio e la sua ricezione nella mentalità medievale, come espressione di un mestiere riprovevole in quanto legato al tabù del sangue, cfr. J. Le Goff, *Mestieri leciti e mestieri illeciti nell'Occidente medievale*, in *Idem, Tempo della Chiesa e tempo del mercante. Saggi sul lavoro e la cultura nel Medioevo*, Torino 1977, pp. 53-71, pp. 54-55.

di svolgere la propria attività con coscienza impegnandosi a non vendere carni diverse da quelle richieste oppure non sicure da un punto di vista della freschezza⁸⁵.

Sul loro numero, sulla loro collocazione all'interno del tessuto sociale ed economico urbano non è possibile dire molto, se non che nel 1329 erano posizionati al quarto posto nell'elenco delle arti cittadine, dopo i giudici e i notai, i medici, gli speciali, i cambiatori e i mercanti internazionali e che dal catasto del 1424 solo cinque beccai figuravano fra i possidenti urbani⁸⁶. I beccai compaiono solo per lampi isolati nelle fonti disponibili: fugaci apparizioni di una categoria sociale e professionale che ci sfugge quasi completamente⁸⁷. Dall'oscurità di una documentazione davvero troppo avara si riesce a intravedere la figura di Michele di Segna, il quale nel 1335 presenziò in qualità di testimone alla formale presa di possesso da parte del Comune di Pistoia del conteso poggio di Montalto fra San Marcello e Gavinana⁸⁸. La partecipazione a quell'atto giuridico sembrerebbe lasciar immaginare un ruolo sociale riconosciuto per coloro che esercitavano quella professione, sebbene sia opportuno ricordare che doveva trattarsi di un macellaio locale di San Marcello o di Gavinana: piccole realtà nelle quali era sicuramente più semplice ritagliarsi posizioni di una qualche eminenza.

Per la città le notizie sono forse ancora più laconiche: sappiamo con sicurezza quale fosse la loro collocazione topografica, i luoghi della lavorazione e della vendita della carne. E allora da un inventario di beni comunali, riferibile al 1382, veniamo a sapere che un gruppo di beccai, insieme ad un banchiere, tenevano in affitto un terreno sulla piazza della Sala, per il quale corrispondevano al Comune un regolare canone di affitto e la relativa gabella – *tenent ad pensionem terrenum situm in platea Sale et solvunt et respondent pensionem sive gabellam gabellariis ementibus a comuni Pistorii*⁸⁹.

⁸⁵ *Statutum potestatis 1296, T.i.d.d. 30, De sacramento prestando a macellatoribus: Dehinc ad kalendas Martii faciam iurare omnes macellatores quod dabunt illas carnes, que eis petite fuerint et non alias, nisi eas, que fuerint petite. Et si petita fuerit caro de porco masculino quod non dabit ei de scrofa; et qui petierit carnas masculinas et qui petierit carnas de castrone, non dabit ei alias carnes, nisi illas, que petite fuerint, nec dabit ei alias carnes. Et si fuerint carnes de bestia morticina, non dabit illas alicui, cui illud non dicat. Et qui contra fecerit, in viginti sol. ad opus comunis, quotiens culpabilis inveniretur; et de hoc credatur et stetur sacramento emptoris. Et hoc banniatur in taberna. Et sit cognitio dicti iudicis.*

⁸⁶ D. Herlihy, *Pistoia nel Medioevo e nel Rinascimento. 1200-1430*, Firenze 1972, pp. 196-203.

⁸⁷ Non si può usufruire per Pistoia, ad esempio, di una descrizione accurata, puntuale e realistica come quella che offre Bonvesin de la Riva per Milano, quando afferma che i macellai sono più di quattrocentoquaranta e che nelle loro botteghe si vendono in abbondanza ottime carni di quadrupedi di ogni genere: *carnifices vero plures CCCXL sunt numero, in quorum macellis carnes opime cuiusque maneriei quadrupedum nostro usui convenientium affluenter venduntur* (Bonvesin da la Riva, *Le meraviglie di Milano*, a cura di P. Chiesa, Milano 2009, III, XXIX, pp. 54-55).

⁸⁸ *Liber censuum*, 834, 1335.

⁸⁹ *Ibidem*, 867, [1382 verso].

5. All'albergo della Stella: una cena di città

E, dopo aver aperto con una cena contadina, vorrei chiudere con una cena di città. Una cena che si svolse non a Pistoia, ma a Prato il 9 dicembre del 1395. All'albergo della Stella, gestito da Cambio di Ferro in Porta San Giovanni, in quella sera invernale si sedettero a tavola quattro uomini: due ufficiali delle prestanze di Firenze con i loro famigli⁹⁰. Prima che Cambio portasse loro il conto pari a 33 soldi, i quattro commensali avevano mangiato, nonostante fosse venerdì, 6 tordi, 8 allodole, una beccaccia arrosto con melarance e mostarda, pane, vino bianco e rosso, frutta cotta e insalata. Il giorno successivo, a pranzo, i quattro, forse pentiti dal mancato rispetto del giorno di magro, mangiarono pane, vino bianco e rosso, 4 scodelle di cavolo, 2 raveggioli cotti, tinche e pesci fritti del Bisenzio, melarance e pere cotte. Nessuno di noi può dubitare che in città si mangiasse meglio che nelle campagne e sulle montagne.

⁹⁰ Nigro, *Gli uomini dell'irco*, pp. 169-170. Cfr. anche L. Pasquetti, *L'albergo della Stella in Prato tra la fine del Trecento e la metà del Quattrocento*, Tesi di laurea presso la Facoltà di Magistero di Firenze, a.a. 1971-1972.

Appendice

[Capitula et ordinamenta super becchariis civitatis Pistorii]

1313 maggio 22

Il notaio Andrea del fu Barone trascrive una provvisione, deliberata e approvata dal consiglio generale del Comune, con le norme relative alla regolamentazione dell'attività di macellazione e di vendita dei beccai cittadini.

Originale in ASP, *Comune, Statuti e ordinamenti*, 2, cc. 6r-7v

(c. 6r) In Christi nomine amen. Anno dominice nativitatis MCCCXIII, indictione XI, die martis XXII mensis maii.

De mandato dominorum ançianorum et vexilliferi iustitie populi civitatis Pistorii voce preconia sonoque campane in palatio comunis et populi Pistorii generali consilio populi Pistorii more solito congregato per virum providum et discretum Lençium Cini vexilliferum iustitie dicti populi de consensu et voluntate Iuctini Gioris ançianum et nunc prioris dominorum ançianorum et vexilliferi iustitie et de ipsorum ançianorum in ipso consilio existençium consensu et plenaria voluntate, absente tamen Angnolo ser Ormanni ançiano. Propositum fuit in dicto consilio et consilium postulatum: quid dicto consilio fieri placet super infrascriptis propositis et petitionis et qualibet earum. Quorum tenor talis est generaliter consulatur. Tenor prime propositae talis est:

Cum relationibus multorum pervenerint ad aures dominorum ançianorum et vexilliferi predictorum infrascripta omnia et singula capitula per dictum consilium solempniter reformari esse utile pro comuni et populo Pistoriensi, videlicet:

I. Quod quilibet beccarius et qui carnes recentes vendiderint ad minutum in civitate Pistorii suoque districtus teneatur et debeat interficere et incidere et vendere bonas, sanas et ydoneas carnes et non carnes morticinas, sub pena sol. centum cuilibet contrafacienti vice qualibet qua contra factum fuerit auferenda. Et etiam teneantur tales beccarii non inflare vel inflari facere aliquam bestiam vel carnes nec inflatas bestias vel carnes ad vendendum tenere vel vendere sub dicta pena.

II. Item quod quilibet beccarius teneatur habere et tenere continue in beccaria in qua carnes venduntur iusta pondera et sigillata sigillo opere beati Iacobi.

Que pondera habeant et recipiant ab ipsis operariis signata quibuslibet sex mensibus sigillo opere beati Iacobi cum quibus debeant carnes quas vendiderint ad minutum ponderare et dare cuilibet iustum pondus. Et quod nulla alia pondera teneant in dicta beccaria, sub pena sol. centum cuilibet contra predicta vel aliquod predictorum facienti vice qualibet qua contra factum fuerit auferenda.

III. Item quod quilibet beccarius et vendens carnes ad minutum teneatur dare et vendere carnes quas vendiderit pro pretio sibi statuendo per operarios opere Beati Iacobi ecclesie maioris Pistoriensis. Et qui ultra vel aliter vendiderit puniatur pena sol. centum qualibet vice qua contra fecerit.

IV. Item quod quilibet beccarius vel vendens carnes recentes ad minutum teneatur dare et vendere cuilibet petenti duas libras vel abinde super talium carniū ab ea et de ea parte bestie quam tenuerit ad vendendum qua sibi petitum fuerit pretio statuto ab operariis predictis, sub pena soldorum centum cuilibet contrafacientis vice qualibet qua contra factum fuerit auferenda.

V. (c. 6v) Item quod nullus beccarius vel vendens carnes ad minutum teneat in uno bancho carnes castronis cum carnibus montonis vel yrci vel pecudis vel capre vel econverso; et carnes caprecti cum carnibus edinis vel econverso; vel carnes porci masculi cum carnibus porche, vel bime vel scrofe femine vel econverso; vel carnes bovis vel vacce cum carnibus bufali vel bufale vel econverso; vel vendat vel det carnes unius bestie per carne alterius bestie alicui (persone) sub pena sol. centum cuilibet contra predicta vel aliquod predictorum facienti vice qualibet auferenda qua contra factum fuerit.

VI. Item quod omnes beccarii et vendentes carnes recentes ad minutum et quilibet eorum teneantur et debeant occidere et facere et tenere ad vendendum carnes recentes habundanter ad mandatum dominorum potestatis vel capitanei vel alicuius eorum officialium vel añianorum et vexilliferi iustitie et eas vendere iusto pretio ordinando per operarios suprascriptos, sub pena sol. centum cuilibet contra facienti vice qualibet qua contra factum fuerit auferenda.

VII. Item quod operarii opere beati Iacobi suprascripte qui nunc sunt vel pro tempore fuerint teneantur et debeant quibuslibet quattuor mensibus ad minus semel et plus si voluerint emere pro meliori foro quo poterunt unum castronem, unum bovem et unum vitulum vel mançum et unum porcum. Et ipas bestias interfici faciant et vendi pro comuni Pistorii ad minutum prout

et quando eis placuerit, dummodo quibuslibet IIII^{or} mensibus interfici faciant unam bestiam ad minus de qualibet dictarum bestiarum. Et postea habita ratione et compensatione eius qui vendere possunt et dare carnes dent modum et formam ipsis beccariis vendendi carnes. Et prout ipsi operarii taxaverint pro quanto pretio debeant carnes vendere et dare pro eo pretio et non ultra dare teneantur ipsas carnes cuilibet petenti, sub pena sol. centum cuilibet dictorum beccariorum contra facienti vice qualibet qua contra factum fuerit auferenda. Et quod dum ipsi operarii vendi fecerint carnes quas fecerint interfici. Nullus beccarius vendat carnes (donec) fuerint vendite carnes quas fieri fecerint ipsi operarii. Et nisi habita ad eisdem operariis licentia vendendi ipsa die qua predicti operarii fecerint interfici vel vendi bestias per eos ut super dictum est emendas vel aliqua ipsarum sub dicta pena.

VIII. Item quod omnes beccarii et vendentes carnes ad minutum et quilibet eorum teneantur et debeant facere et exercere et executioni mandare omnia et singula (que) eis vel alicui eorum precepta vel inposita fuerint per dominos potestatem vel capitaneum vel operarios opere sancti Iacobi suprascripti tam presentes quam futuros vel aliquem eorum circa predicta capitula et quilibet eorum, vel circa artem taberne vel beccarie vel in (c. 7r) vendendo vel faciendo vel tenendo carnes ad vendendum quotienscumque et quando-cumque eis vel alicui eorum per suprascriptos dominos vel aliquem eorum precepta vel imposita fuerint, sub pena soldorum centum den. florentinorum parvorum cuilibet contra predicta vel aliquod predictorum facienti vice qualibet qua contra factum fuerit auferenda.

IX. Item quod quilibet beccarius vel vendens carnes ad minutum qui contra predicta vel aliquod predictorum fecerit possit accusari vel denumptiari per quacumque persona quotiens contra fecerit et credatur dicto accusatoris vel denumptiatoris cum uno teste et habeatur pro plena probatione. Quarum penarum medietas sit comunis et reliqua medietas accusatoris vel denumptiatoris.

X. Item quod domini potestas et capitaneus et quilibet eorum teneantur et debeant, vinculo iuramenti et sub pena quinquaginta librarum pro quolibet eorum eidem auferenda per sindico qui eos sindacabunt, facere qualibet edomada ad minus semel et plus si voluerit facere rimari per suos officiales, si dicti beccarii vel aliquis eorum facerent vel commicterent aliquod contra formam dictorum ordinamentorum vel alicuius eorum et punire suprascriptis penis quemlibet qui contra predicta vel aliquod eorum fecerit. Et credatur relationi duorum de familia dictorum dominorum vel alicuius eorum si

quod contra predicta vel aliquod eorum fieret et habeatur relatio ipsorum duorum de familia pro plena probatione.

XI. Item quod omnia et singula suprascripta capitula et ordinamenta et reformatio consilii fienda pro firmatione suprascriptorum capitulorum et ordinamentorum sint perpetua et perpetuo valitura. **Et sint statuta populi Pistoriensis** et vim statutorum populi habeant et quod pro statutis populi et tamquam statuta populi Pistoriensis habeantur et teneantur et observentur et executioni mandentur per quemlibet officialem civitatis Pistorii. Et predicta capitula vel ordinamenta vel aliquod eorum vel eorum vel alicuius eorum pars non possint vel debeant cassari vel annullari vel ipsis vel alicui eorum in aliquo derogari, nisi per generale consilium populi Pistoriensis, videlicet quod tres partes de quatuor partibus consiliariorum ipsius consilii sint in concordia de cassatione vel annullatione vel derogatione suprascriptorum capitulorum vel ordinamentorum vel alicuius eorum vel eorum vel alicuius eorum partis. **Et aliter cassatio vel annullatio vel derogatio ipsorum vel alicuius eorum non valeat vel teneat.** Et quod dicta capitula et reformatio consilii inde fienda mictatur et scribatur in statuto pupuli Pistoriensis, non obstantibus in predictis omnibus ordinamentis vel aliquo eorum aliquo capitulo vel reformatione consilii comunis et populi vel comunis tantum vel populi tantum que predictis vel alicui predictorum in contrarium loquerentur vel contraria essent que in quantum predictis vel alicui predictorum essent contraria pro lectis et specificatis in presenti consilio et pro cassis et vanis et nullius efficacie (c. 7v) vel valoris habeantur et teneantur et cassa et vana sint. **Supradicte vero proposita talis est.**

Paulus Scapte consuluit super proposita prima loquente de ordinamentis et capitulis beccariorum quod fiat et observetur et executioni mandetur in omnibus et per omnia prout et sicut in dicta proposita per singula ipsius capitula plenarie continetur. Super secunda proposita de expensis loquentis consuluit per providum et discretum virum Lençium Cini vexilliferum iustitie de commissione in eum facta per Iunctinum Gioris ançianum et nunc priorem dictorum dominorum ançianorum et vexillifer iustitie de voluntate et consensu dictorum dominorum ançianorum ad fabas et lupina secundum formam statutorum in reformatione et summa dicti consilii suprascripto distinte partito de procedendo vel non super proposita et capitulis et ordinamentis de beccariis tractantibus obtentum est per centumdecem consiliarios dicti consilii qui miserunt fabas quod supradicta proposita procedatur, non obstantibus XL consiliiarii qui lupina in contrarium posuerunt.

Per Lençium vexilliferum suprascriptum simili modo et forma secundo dis-

tinte partito ad fabas, lupina super proposita suprascripta obtentum est per centum unum consiliarios qui miserunt fabas quod super dicta proposita fiat et observetur et executioni mandetur in omnibus et per omnia prout et sicut in dicta proposita plenarie continetur et consultum est super ea per Paulum suprascriptum non obstantibus quadragintaquatuor consiliarii qui lupina in contrarium posuerunt.

Per Lençium vexilliferum suprascriptum simili modo et forma secundo distinte partito ad fabas, lupina de procedendo vel non super proposita expensarum.

Andreas olim Baronis imperiali auctoritate iudex ordinarius et notarius et nunc pro populo et comuni civitatis Pistorii scriba publicus dominorum ançianorum et vexilliferi iustitie predictorum ac officii ançianorum mensis predicti, predictis omnibus et singulis interfui et ea omnia et singula de mandato dominorum ançianorum et vexilliferi iustitie predictorum fideliter scripsi et publicavi; et ubi supra in margine precedentis folii signatum et scriptum est ubi dicit et prout ipsi operarii taxaverint pro quanto pretio debeant carnes et alibi inde proximi precedenti facie ubi in duobus locis interlineatum est Pistorii et in alio loco ubi dici consilii mea manu propria signavi scripsi et interlineavi.