
Atti alimentari nel Baldus di Teofilo Folengo

Publicato il [domenica, 24 Settembre 2006](#) da [admin](#)

Teofilo Folengo si presenta come l'esponente più rappresentativo di quella singolare forma di letteratura che fu la poesia "maccheronica", i cui antecedenti si trovano nel latino intriso di vocaboli ed elementi volgari, tipico del periodo medievale. Il latino maccheronico fu gioco di intellettuali che sfruttarono l'aspetto paradossale, grottesco e comico, degli errori di grammatica e della mescolanza col volgare, per operare una parodia dell'elegante latino classico umanistico.

Teofilo Folengo nacque a Mantova nel novembre 1491, da una famiglia di nobili decaduti.

Nel 1508 entrò nell'ordine benedettino, presso il convento di Sant'Eufemia a Brescia, per poi passare per un breve periodo nel convento di San Benedetto Mantovano. Gli anni più importanti per la sua formazione furono quelli trascorsi, tra il 1513 e il 1516, nel convento di Santa Giustina a Padova, culla della poesia maccheronica. Morì nel convento di Santa Croce Campese, presso Bassano, nel 1544.

Le opere

Si possono ritrovare varie redazioni delle *Maccheronee*. La prima risale al 1517 presso l'editore Paganini; la seconda uscì quattro anni dopo presso lo stesso editore ed è nota con il nome di *Toscolana*.

La terza edizione (conosciuta come *Cipadense*) vide la luce tra il 1539 e il 1540, mentre la quarta ed ultima, denominata *Vigasio Cocaio*, dal suo pseudonimo *Merlin Cocai*, uscì nel 1552 a Venezia.

Le quattro versioni delle *Maccheronee* risultano molto distinte: dall'opera nota come *Paganini* si giunge per gradi alla pienezza della *Vigasio Cocaio* che comprende la *Zanitonella*, il *Baldus* in 24 libri, la *Moscheide* ed una piccola scelta di epigrammi e lettere poetiche.

Le venti ricette di cucina del Baldus

La seconda redazione del *Baldus*, uscita nel 1521, contiene 20 ricette tipiche mantovane. Si nota tra esse la predominanza dei secondi, l'abbondante presenza di carni e di spezie e droghe. Si tratta di una cucina piuttosto elaborata, ricca di frittture e condimenti.

Ricetta prima

Un garzone ammuccia un paio di libbre di formaggio fresco, grattugiato con mano leggera, e insieme v'intride una dozzina di uova sbattute, cacate or ora dalle galline, e prepara due onces di spezie fini; misura una mezza libbra di zafferano e di lardo fresco, e versa il tutto in un largo catino. Prende poi da una caldaia due capponi cotti e li spolpa; pulisce accuratamente le ossa e, quanto alle carni, le pesta per bene insieme con prezzemolo, o con menta, o con maggiorana, finché l'impasto, coi suoi vari ingredienti, sia diventato ben morbido e di tanti colori diversi ne pigli uno solo. Poi riprende le ossa, le avvolge con lo stesso impasto e, con reticella di porco, confeziona con cura delle polpette, che mette a friggere un pochino con grasso di cinghiale. Prende poi il bianco dell'uovo (a Mantova lo chiamano «chiara»), zafferano, spezie e sugo d'arance, e fa bollire il tutto in brodo di capponi, dai quali le ossa prendono sapore restituendo a un tempo il loro. Questo piatto vien posto in tavola sopra i taglieri, mentre col brodo si fanno delicate minestre.

Ricetta seconda

Un altro prende otto pollastri a mezza cottura e, dopo averli smembrati, li mette a friggere per bene nello strutto; vi sparge poi sopra polvere di zucchero, spezie, acqua rosata e un po' d'agresto; piglia tre libbre di nocciole macinate e vi aggiunge mezza oncia di zenzero e di zucchero. Pone il tutto a bollire per un momento, aggiuntovi

un pezzetto di burro; insieme, in intingolo, fa scaldare i pollastri, i quali si possono condire allo stesso modo anche lasciandoli interi.

Ricetta terza

Con la mazzuola un altro pesta delle erbe odorifere; vi mescola assieme formaggio fresco e uova; addolcisce l'impasto con aggiunta di cannella, stemperando poi il tutto con latte di mandorle. Ne riempie poi i pollastri fra carne e pelle e li mette a lessare in un paiuolo, con acqua bollente, fino a quando l'impasto non diventi duro; dopo la bollitura i pollastri vengono conficcati in uno spiedo aguzzo e posti infine a cuocere vicino alle brache in lardo guazzante.

Ricetta quarta

Un altro, dopo aver cotto per bene le cervella di vitello, separa i rossi d'uovo dalle chiare e vi incorpora pinoli e uva passa. Fa poi passare il tutto attraverso uno staccio e lo pone a lessare in una pignattella di grassa brodaglia, adagio adagio, affinché tutto quanto non abbia a spersersi nel brodo. Se questo piatto lo desideri dolce, il garzone vi mette dello zucchero; se lo preferisci brusco, vi distilla invece il succo d'agresto forte.

Ricetta quinta

Un altro cava dallo spiedo il fegato arrostito con la reticella e lo taglia a pezzettini; poi lo mette a guazzetto in una casseruola, con zucchero e acqua di rose e succo d'arancia e spezie.

Ricetta sesta

Un altro fa lessare sei pollastri, oppure otto, e li taglia tutti per il mezzo in due quarti, ponendoli poi a cuocere in una comoda teglia piena di lardo fuso. Dopo di che prende vino acetoso e uve marinelle, agresto e brodo giallo di grassume; toglie dal guscio la cipolla mordace, la taglia a pezzi e, facendola passare in acqua bollente, ne cava fuori tutto l'aspro; insieme col resto la pesta infine in un mortaio. Poi mette a friggere il tutto, aggiungendovi spezie e parecchia galanga: così si ottiene un piatto con un intingolo un po' piccante.

Ricetta settima

Un altro scotta invece le pastinache, poi le infarina e le frigge nell'olio; e poi abilmente le cuoce nell'acqua insieme con agresto, aggiuntivi spezie e zenzero.

Ricetta ottava

Un altro piglia crespini, brodo grasso ed erbe odorifere, fa lessare e passa poi per uno staccio; rimette tutto al fuoco, aggiungendovi uova ben sbattute e un granello d'agresto crudo, uvetta passa, zafferano e zenzero piccante.

Ricetta nona

Un altro trae dalla caldaia i capponi lessati e li dispone sul fondo largo di un piatto di terra; vi sparge acqua di rose e poi zucchero in polvere abbondante; sopra vi pone un testo carico di brache. Eccellente è questo modo di cucinare i capponi.

Ricetta decima

Un altro prende dei pomi, li pulisce di dentro e di fuori, li mette a bagno nell'acqua e poi li fa scolare in un vaso di rame forato; e mescolandoli con brodo, con rossi d'uovo e con buone spezie, ottiene una minestra degna di Milano.

Ricetta decimaprima

Un altro mette a friggere lamprede pescate nelle acque del lago di Corno e poi piglia mollica di pane biscotto, mandorle, noci moscate e nocciuole, zenzero e pepe lungo e garofani forti, uve passe, zafferano e infine un po' di cardamomo, di cinnamomo, ossia cannella; e macinando il tutto lo stempera con aceto bianco; dopo averlo posto a bollire sul fuoco, lo sparge da ultimo sulle lamprede.

Ricetta decimaseconda

Un altro sminuzza le rape in mille pezzetti e poi le fa bollire, le passa attraverso un ramaiolo forato, le pesta e le fa lessare in una caldaia di bronzo insieme con latte fresco, a cui aggiunge uova sbattute, zafferano, zucchero e altre spezie, per cui il tutto diventa eccellente.

Ricetta decimaterza

Un altro, tagliato minutamente un capretto crudo, vi spruzza sopra agresto e aggiunge lardo e cannella; fa un impasto, sopra il quale, non appena sia cotto, sparge uova sbattute con brodo o acqua rosata.

Ricetta decimaquarta

Un altro cuoce carne di cervo, poi immerge in aceto forte del pane abbrustolito con la sua crosta; dopo di che gratta una quantità di formaggio pari a cinque cipolle, taglia la carne a pezzetti, che fa friggere in lardo bianco; mescola il fegato cotto col pane messo a mollo e macina il tutto, stemperando con aceto; vi aggiunge miele, buone spezie e poi mette a bollire. Lascia freddare questa gelatina calda.

Ricetta decimaquinta

Un altro con arte mirabile confeziona un sapore di gamberi. Doverne cavate le uova, toglie i gamberi dal guscio, li pesta, vi fa re l'acqua a gocce; poi prende erba buona, rossi d'uovo, mollica di pane e pesta il tutto, ammorbidendolo con agresto e con un poco d'acqua. Lo rende piccante con spezie forti; e mette infine nel medesimo intingolo le uova che precedentemente aveva tolte dai gamberi.

Ricetta decimasesta

Un altro mescola fiori d'aneto con le mandorle, con zenzero, noci moscate e zucchero, e macina il tutto col pestello, senza smettere di spargervi aceto. Sopra carni di castrone è questo un ottimo condimento.

Ricetta decimasettima

Un altro poi fa lessare anguille o tinche molto grasse, le spolpa e le pesta accuratamente nel mortaio con prezzemolo, datteri, uva marina, spezie dolci e olio; e confeziona in questo modo una torta fatta per coloro che non hanno nessuna voglia di mangiar carne.

Ricetta decimaottava

Un altro ancora fa friggere i funghi tagliati a pezzettini in acqua e in lardo fresco; cavatili poi dalla casseruola, vi mescola formaggio e uova, zafferano e spezie; con questo si fa un'ottima torta.

Ricetta decimanona

Un altro passa per uno staccio le marasche acerbe, pestate senza noccioli; vi aggiunge cacio, latte, uova, buone spezie con zucchero fine, vi pesta dentro una tettina ben cotta di giovenca giovane. Non sparagna né acqua di rose né burro fresco; fa una torta sotto la quale è una crosta fatta con le chiare d'uovo; sopra vi sparge pinoli e cannella.

Ricetta ultima, sul modo di cucinare il nettare.

Ma a che scopo sto a tediarvi con queste lunghe chiacchiere? Soltanto lassù si fa il nettare divino. Molti bugiardi dicono che sia una bevanda, ma io dico di no e affermo che è un cibo in grazia del quale i morti potrebbero risuscitare. Al cuoco maggiore mastro Prosciutto, che soprintende a ogni sguattero, è affidato il compito di confezionare questa nettarea vivanda. Mastro Prosciutto prende dunque dei capponacci larghi, gialli di grasso sulle spalle, e una pancetta di porco cotto a puntino in precedenza, zenzero puro, spezie e Fonnaggino Fresco, prezzemolo, menta e garofani piccanti. Dopo di che smembra i capponi, portati precedentemente a mezza cottura, li frigge e li cosparge di spezie; prende poi nocette di mandorle, di quelle che non si trovano sulla terra, bensì soltanto sull'Olimpo; e con queste frigge nuovamente i pollastri, aggiungendovi un po' d'acqua. Mentre fervono queste faccende, piglia metà delle spezie di cui prima si è detto, aggiungendovi salvia e menta. Ne fa un pesto col quale confeziona dei tortelli che mette a friggere nello strutto fatto scolare attraverso una pezzuola sottile; vi sparge sopra spezie dolci e forti in polvere; poi disossa i datteri e li avvolge con lo zenzero, con cannella triturrata e con garofani; ripone le spezie, i tortelli, i pezzi medesimi dei capponi cucinati, i datteri, l'uva marina, i pinoli mondati, tutto quanto in una sola padella: sul fondo aveva fatto una crosta, ne aggiunge un'altra in mezzo e su di esse pone le cose sopra descritte; poi vi aggiunge un'altra crosta piena di zucchero, fa scaldare il tutto adagio adagio coprendolo con un testo caldo e di tanto in tanto bagna la crosta con acqua di rose. Questo è il nettare. Della cucina ho già detto a sufficienza.

(realizzazione: Fabio Capelli e Enrica Pogliano)

Questa voce è stata pubblicata in Senza categoria. Contrassegna il [permalink](#).

One Response to *Atti alimentari nel Baldus di Teofilo Folengo*

[otello fabris](#) scrive:

martedì, 26 Giugno 2007 alle 10:46 pm

Grazie della citazione di MC. Visitate il nostro sito. A rileggerci. OF