

Laura Prosperi

Nascere sotto il cavolo

Dietetica e procreazione
in antico regime



FrancoAngeli

La società moderna e contemporanea. Collana fondata da Marino Berengo, Franco Della Peruta e Lucio Gambi

La collana intende assumere una sua fisionomia specifica nel panorama delle iniziative editoriali della Franco Angeli relative al mondo della storia. Essa si propone infatti di ospitare: da una parte ricerche individuali e collettive (atti di congressi, relazioni di giornate di studio, risultati di lavori seminariali) su tematiche problematicamente o territorialmente ben definite, indagate a diretto contatto con le fonti, dall'altra strumenti di lavoro funzionali alle crescenti e differenziate esigenze della ricerca storica.

Attraverso la collana si cercherà così di offrire ricostruzioni e approfondimenti, documentati e criticamente condotti, su un ampio arco di quei momenti e di quelle varieguate realtà della complessa vicenda storica del nostro paese nell'età moderna e contemporanea che hanno inciso profondamente sulla sua vita civile e sul suo tessuto sociale ed economico, contribuendo in varia misura a determinarne tratti tipici e connotati distintivi.

Così pure verrà dato ampio spazio alla pubblicazione di fonti e materiali documentari significativi e presentati criticamente, di repertori ed inventari archivistici, di bibliografie e strumenti di lavoro.

La collana si articolerà quindi in tre sezioni:

- TD *Testi e documenti*: materiali d'archivio, testi a stampa rari e fonti inedite, documentazioni su nodi problematici, inquadrate da una introduzione generale e corredati di note orientative.
- AC *Analisi e contributi*: studi e proposte di nuovi percorsi di indagine, ricerche locali fondate su un vasto e approfondito scavo di fonti, ricostruzioni criticamente condotte su momenti e problemi specifici di ambito regionale e nazionale, italiano e non.
- RS *Repertori e strumenti*: bibliografie, cataloghi, censimenti di fondi di biblioteca e di archivio, inventari e registi, e altri strumenti essenziali per il lavoro storiografico.

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio “Informatemi” per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità

Laura Prosperi

Nascere sotto il cavolo

Dietetica e procreazione
in antico regime

FrancoAngeli

Il volume è stato pubblicato con il contributo della School of History & Politics della University of Adelaide.

E con il patrocinio di:



*In copertina: Jakob Duck, Die Elneschlummerte, oil on panel, 29,5 x 37 cm, detail
(Gemäldegalerie der Akademie der bildenden Künste Wien)*

Copyright © 2015 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it.

a mio padre – per le cose non dette

«... corde sapimus iecore amamus
et cerebro sentimus...»

(*Problemata Aristotelis*)

Tratto da *Regimen sanitatis Salernitanum*, 1497

Indice

Introduzione pag. 11

Prima parte

- 1. La “dietetica riproduttiva”: le premesse della visibilità** » 39
 - Cenni sulle dinamiche in atto » 39
 - Tradizioni di scrittura convergenti » 50
 - Il moderno manuale di ostetricia » 56
- 2. L'autorità sul discorso dietetico** » 67
 - Aspetti della didattica » 69
 - Elaborare la norma » 75
 - Prescrivere il regime » 80
- 3. Circolazione e fruizione del discorso dietetico** » 87
 - Conversare, leggere, memorizzare » 87
 - Venus est froide, sans pain et vin*: rapporto tra oralità e scrittura » 96
- 4. Modelli fisiologici e rappresentazioni fisiche vigenti** » 107
 - La riproduzione » 107
 - La digestione » 110
 - La percezione del corpo tra nutrizione e procreazione » 115

Seconda parte

- 5. Ingerenze di natura alimentare nel ciclo della riproduzione umana: Induzione al coito, accoppiamento e concepimento** » 125
 - Pasto e coito: la scansione dei tempi » 125

Istigare Venere per concepire: la ratio fisiologica	pag. 129
L'azione del cibo sui meccanismi del concepimento	» 133
Pane, ostriche e tartufi: la definizione della categoria afrodisiaca	» 142
Determinare il sesso del nascituro mangiando	» 150
6. Gravidanza	» 155
Quando cambiare alimentazione: l'incertezza della diagnosi	» 155
Interferenze alimentari tra madre e bambino: conoscenza disciplinare e immaginario collettivo	» 160
Cibi di "buon succo" e ad alta digeribilità: gli imperativi dietetici della gravidanza	» 170
7. Parto e puerperio	» 177
Il cibo come antidoto contro la morte	» 177
La separazione dei corpi: ritualità e funzionalità del ricorso agli alimenti	» 190
« <i>Les bonnes femmes font crever les accouchees de manger comme si elles vouloyent faire un boudin de leur ventre</i> »: il ruolo della nutrizione nella fase puerperale	» 193
Terza parte	
8. La differenza di genere nel modello alimentare	» 201
La donna come soggetto dietetico	» 201
Essere fertile: il peso della dieta alimentare nell'igiene femminile	» 208
Il privilegio della maternità: necessità nutritive e capricci di gola	» 211
« <i>Commander au corps, que le servir</i> »	» 221
9. Vecchie questioni e nuovi scenari alimentari: il caso del cacao e quello del caffè	» 227
Il paradosso della cioccolata, afrodisiaco quaresimale	» 233
Il paradosso del caffè, eccitante dello spirito e antifecondante	» 241
Conclusioni	» 251
Fonti	» 255
Bibliografia	» 269
Indice dei nomi	» 289

Introduzione

Nel 1555 l'editore Volant pubblicava a Lione l'*editio princeps* di un agile ricettario per confetture. «*Excellent & moult utile opuscule à tous necessaire*» é il titolo accattivante con il quale egli propone al pubblico questo manuale per confezionare composti e marmellate¹. La formulazione, tutt'altro che modesta, può apparire incongrua al tenore dei contenuti, ma non si spiega solo in funzione di una scaltra strategia di vendita: la “necessità universale” cui essa allude, infatti, trova nel testo più di una ragione.

A scriverlo è un medico fisico, alchimista e astronomo, figura eclettica delle scienze naturali². La considerazione della quale egli godette presso i

1. Il titolo completo dell'edizione del 1555 è «*Excellent & moult utile Opuscule à tous necessaire, qui desirent avoir cognoissance de plusieurs exquises Receptes, divisé en deux parties. La premiere traicte de diverses façons de Fardemens & Senteurs pour illustrer & embellir la face. La seconde nous monstre la façon & maniere de faire confitures de plusieurs sortes, tant en miel, que sucre, & vin cuict, le tout mis par chapitres, comme est fait ample mention en la Table. Nouvellement composé par maistre Michel de Nostredame docteur en Medicine de la ville de Salon de Craux en Provence, & de nouveau mis en lumiere*». La dicitura integrale offre avvallo a due precisazioni importanti: la prima è che il ricettario ricopre una gamma di preparazioni relativamente ampia, le cui sezioni corrispondono, tecnicamente, a composti per uso esterno – la prima – e composti per uso interno – la seconda. La seconda precisazione è che l'edizione del 1555 non sia una *princeps* ma una riedizione («*Nouvellement composé*», «*& de nouveau mis en lumiere*»). Quest'ipotesi sembra confermata dalla testimonianza del primo traduttore tedesco dell'opera, Jeremias Mertz, che la indica come apparsa a Lione nel 1552, e dalla menzione sinottica di alcuni cataloghi bibliografici settecenteschi. È possibile tuttavia che in questa datazione abbia giocato un ruolo fuorviante la data riportata nella prefazione dell'autore. Trattandosi, in ogni caso, di un'edizione presunta e scomparsa, la tradizione critica delle opere di Nostradamus tende a considerare come *princeps* quella qui utilizzata: Michel de Nostredame, *Excellent & moult utile Opuscule* [...], chez Antoine Volant, Lyon, 1555.

2. Sulla relazione tra astrologia e medicina nel Rinascimento esiste un'ingente mole di lavori: come valido punto di partenza si può considerare C.G. Dubois, «*Médecine et astrologie à la Renaissance*», in M. Viallon-Schoneveld, *Médecins et médecine au XVI^e siècle*, Actes du IX^e Colloqui du Puy-en-Velay, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2002, pp. 185-197.

suoi contemporanei è pari solo al discredito nel quale egli venne relegato dalle generazioni successive. Rivisitato come un visionario fantasioso Michel de Notre Dame, comunemente noto come Nostradamus, risulta a tutt'oggi trasfigurato nei connotati essenziali della sua reale esistenza. Solo studi condotti di recente gli hanno restituito, almeno in seno alla comunità accademica, quella statura e quel credito intellettuale che si rendono invece palpabili nelle pieghe della sua vicenda biografica.

Medico illuminato e innovatore, venne fregiato in vita di un riconoscimento che coronava all'epoca solo le carriere più illustri, ovvero di un compenso devoluto dall'intera comunità. Riconosciuto a corte per l'eccellenza della sua fama, fu consigliere di reali e voce tenuta nella più alta considerazione. Il degrado della sua immagine resta legato all'attività profetica cui egli consacrò gli ultimi anni della sua vita, che corrispondono grossomodo a quelli della stesura di ciò che verrà più volte rieditato come *De confiture*³.

Il testo, quest'ultimo, risente pesantemente della sua premura di guaritore, poiché trattasi a tutti gli effetti di un prontuario medico più che culinario: rivolto alla cura di una gamma eterogenea di disturbi e affezioni, esso interviene sugli inestetismi così come sulle disfunzioni mortali. Tra tutte le patologie fronteggiate quelle legate alla procreazione non vi tengono poco conto. Ricette per composizioni afrodisiache, preparati contro la sterilità, utili in caso di gravidanza o parto sono contenute, tra le altre, in questo manuale di straordinaria polivalenza. Chi, infatti, incorre in quest'opera minore intercettata, a sua insaputa, lo snodo avvincente di un'intera cultura alimentare⁴.

3. L'opera andò incontro ad un percorso editoriale piuttosto accidentato: la ricostruzione può risultare ancora incompleta a causa delle numerose varianti assunte dal titolo. Al momento risultano accertate una dozzina di edizioni e una ventina di ristampe.

4. Si vedano, tra le altre, le ricette utili per potenziare lo sperma, attenuare la contrazione della *matrice* (utero) o per controbilanciarne la *freddezza*: Michel de Nostredame, *Excellent & moult utile Opuscule*, op. cit., pp. 53, 65 e 95. L'opera risulta significativa in quanto tipica espressione cinquecentesca di usi e impieghi eclettici di preparazioni alimentari; il genere delle *confitures* infatti figura nella trattatistica medica dell'epoca come vera e propria categoria farmacologica: cfr. J. Du Chesne (Sieur de la Violette), *La pharmacopée des dogmatiques réformée et enrichie de plusieurs rémedes excellents, choisis et tirez de l'art spagyrique*, Paris, chez Charles Morel, 1630, pp. 334-344. Ricettari anonimi di origine italiana fungono in Francia da modello per una produzione editoriale di economia domestica che interseca con disinvoltura finalità culinarie, cosmetiche e terapeutiche. Questo tipo di documentazione testimonia cioè un ricorso alimentare in cui l'effetto fisiologico del cibo pone in stretta correlazione funzioni di natura distinta: si vedano, ad esempio, l'opera anonima *Bastiment de receptes: contenant trois parties de receptuaires. La premiere traite de diverses vertuz & proprietz des choses. La seconde est de diverses sortes d'odeurs, & compositions d'icelles. La tierce comprend aucuns secretz mediceinaulx, propres a conserver la santé. Plusieurs choses ont esté adjoustées, oultre les precedentes impressions. Remedes certains approuvez contre la peste.*, Lyon, «à l'escu de Cologne», 1541 – ma oggetto di numerose ulteriori edizioni; e ancora *Recueil de plusieurs secretz très utiles tant pour l'ornement que la santé du corps humain, tirez des plus excellens auteurs. Auquel avons adjousté un traicté des distillations...* Traduit d'italien en françois par S.E.S.X., Paris, chez Vincent Sertenas, 1561.

Che un luminare di chiara fama, alle prese con i destini dell'umanità, possa scrivere di confetture e, così facendo, possa criptare qualche segreto sulla conservazione della specie, non è cosa banale. Una fitta rete di implicazioni rende l'elaborazione di questo trattato l'espressione coerente del percorso mentale che questa ricerca vuole ricostruire. La sua *pensabilità* – da parte di un perito di fisiologia umana – e la presa collettiva su cui esso può contare, segnano il margine più ampio con il quale si è confrontata l'analisi.

Sintesi estrema di tappe pregresse, il manualetto di Nostradamus è la formulazione ardita di un modo di rapportarsi al cibo che impiegherà grosso-modo un paio di secoli ad estinguersi. Quell'approccio alla dimensione alimentare, che nella prima metà del Cinquecento trova ancora pieno sostegno in più di una branca disciplinare, verrà progressivamente espunto dall'ortodossia di una cultura che aveva nel frattempo rinnovato i propri fondamenti epistemologici.

Il XVI ed il XVII secolo rappresentano, in questo senso, l'ultimo segmento raziocinante di un'attitudine collettiva capace ancora di intendere il cibo come principale alleato dell'uomo nella difesa del benessere fisico e nella sfida alla malattia. Non solo. Una congiuntura singolarmente favorevole farà in modo che il *dominio del cibo* raggiungerà nell'Europa tardo-rinascimentale e poi barocca il massimo della sua estensione. L'efficacia degli alimenti sul corpo e sulla mente acquisirà, nelle rappresentazioni vigenti, proporzioni ingombranti. La regola alimentare di quest'epoca dispenserà soluzioni a desideri ed ambizioni dell'umana specie con una spregiudicatezza che sarebbe divenuta insostenibile in capo a poche generazioni. Nel farlo essa non avrà bisogno di nuovi presupposti, le basterà forzare i limiti del quadro concettuale tradizionale, quello della medicina *umorale*, mettendone così in scena l'ultima e più contraddittoria stagione.

In seno a questa dinamica la richiesta di soddisfazione erotica e di fertilità, riposta nel cibo da sempre e codificata nel *De Confiture* in forma esemplare, perderà, nell'incedere della prima età moderna, quella dignità "scientifica" di cui aveva goduto per poco meno di duemila anni. Mentre la rivoluzione medica ne erodeva i fondamenti e ne minava la legittimità, questa precipua funzione alimentare attuerà, paradossalmente, la sue formulazioni più sorprendenti. La moltiplicazione di dettami dietetici realizzata in quest'epoca a proposito di procreazione conserva, in tal senso, un'ambivalenza poco sanabile. Mentre declinava il discorso in tutte le forme possibili, la "diestetica riproduttiva" perdeva la sua plausibilità accademica, scivolava verso l'ambito del pregiudizio, per ritrovarsi definitivamente estromessa dai nuovi orientamenti della pratica terapeutica, quanto da quelli della prassi igienica. Cosa avvenne, in termini culturali, perché questa recisione si rendesse possibile e quali furono le ultime modalità con le quali la dieta umana venne condizionata dalla finalità di riprodursi, è esattamente quello che questo studio tenta di ricostruire.

Al *De confiture* di Nostradamus la ricerca deve, in tal senso, quella che resta la sua definizione più fedele. A posteriori, infatti, il contenuto di que-

sto lavoro mi è parso coincidere nitidamente con il processo di risoluzione di quell'*habitus* mentale che consente ad un autorevole professionista della salute umana di trovare in conserve di frutta l'arcano per la continuità di molti destini.

Definizioni

Questo lavoro è stato ideato come studio settoriale sulla cultura dietetica della prima età moderna. Per quanto l'analisi si avvalga spesso di considerazioni generali sul discorso alimentare, che trascendono l'intreccio tra nutrizione e procreazione, la centralità accordata al ciclo riproduttivo è stato ciò che mi ha orientato nel reperimento dei dati e ciò che mi ha fornito un baricentro nell'elaborazione della sintesi. La parzialità di questa prospettiva pesa sul risultato finale, che sacrifica senza dubbio l'eterodirezionalità degli spunti emersi da molti dei materiali di cui ho preso visione.

Il ricorso all'espressione "dietetica riproduttiva" si è reso necessario per ragioni di ordine espositivo. Ciò che ad essa corrisponde è l'insieme delle nozioni di pertinenza alimentare e nutritiva che intrattengono una relazione con almeno uno dei passaggi qui considerati: induzione al coito, accoppiamento, concepimento, sviluppo embrionale e gravidanza, parto e puerperio.

La fase dell'allattamento, forse la più attesa al crocevia tra alimentazione e riproduzione, resta invece programmaticamente esclusa dall'elaborazione finale. Al di là di qualche rimando contestuale essa non è stata considerata nella stesura di sintesi per diverse ragioni. Un'esigenza di limpidezza tematica ha, innanzitutto, favorito la sua esclusione: l'allattamento, infatti, afferisce piuttosto al filone di studi sulla dietetica dell'infanzia, argomento vastissimo e appassionante che mi sembra collimi con il mio lavoro, rimanendone però distinto.

La prassi di preferire all'allattamento materno quello di un'altra donna, in vigore presso tutte le fasce sociali privilegiate della prima età moderna, ha fornito elementi contestuali utili a questa risoluzione⁵. La pratica di "mettere a balia" il neonato, infatti, affranca madre e bambino da quell'interdipendenza alimentare che è stata il nucleo dell'analisi. La recisione di questo legame convalida, in questo senso, un'esclusione che sarebbe oggi più difficile da sostenere. Il ciclo riproduttivo considerato resta invece in questo caso coerente, potendosi ritenere completo nel momento in cui ognuno dei due organismi può sopravvivere indipendentemente dall'altro.

5. Per un quadro di sintesi sull'allattamento mercenario nell'Europa moderna si consideri S.F. Matthews Grieco, «Breastfeeding, Wet Nursing and Infant Mortality in Europe (1400-1800)», in S.F. Matthews Grieco, C.A. Corsini, *Historical Perspectives on Breastfeeding*, Firenze, Unicef, 1991, pp. 15-62.

Interviene nel merito di questa rinuncia tematica la definizione degli ambiti sociali, poiché è vero che per ogni donna che può permettersi di demandare ad una professionista l'allattamento di suo figlio, ve n'è un'altra che ha partorito di recente e che presta, o meglio affitta, il proprio seno e la sua temporanea disponibilità di latte⁶. Quest'ultima figura, ovviamente di estrazione inferiore, viene a sua volta esortata a seguire un preciso regime alimentare, ma non è, se non che in questa fase, la destinataria di questa precettistica alimentare. La sua dieta rimane, in tal senso, la condizione di una scelta – o di una necessità – professionale che le può comportare, oltre ad alcune rinunce, anche molti vantaggi alimentari. Il salto qualitativo richiesto al tenore della sua alimentazione pone in essere una serie di interrogativi stimolanti sull'effettiva “scalata alimentare” che questo mestiere sembra sottintendere, ma gli elementi di interesse non suppliscono alla peculiarità di quella che resta un'implicazione professionale⁷.

Nell'accezione più tecnica del discorso, infine, l'allattamento si pone più come alternativa e impedimento alla riproduzione che come sua tappa finale. Tra le ragioni utili all'adozione del baliatico vi era infatti la coscienza dell'infertilità temporanea indotta nel corpo materno dall'allattamento in corso. La sospensione della fertilità, dovuta all'azione inibitoria della prolattina sul ciclo ovarico, era stata precocemente intuita, e la vita sessuale di ogni nutrice veniva sospesa, almeno in termini normativi, a causa della convinzione medica vigente secondo la quale il coito comprometteva, guastandola, la qualità del latte⁸. La puerpera, affidando la nutrizione del neonato ad un'altra donna trasferiva su quest'ultima l'obbligo di astinenza sessuale che

6. In molti casi si tratta della madre di un neonato morto. In caso diverso ella poteva ricorrere a sua volta ad una nutrice di minor compenso o fare uso di latte animale. Al costume di sostituire il latte materno con quello vaccino, in uso tra la plebe francese, fa riferimento Torquato Tasso come uso “barbarissimo molto” di quelle regioni, formulandone un duro giudizio in una relazione del 1527 (P. Camporesi, *Le vie del latte dalla Padania alla steppa*, Milano, Garzanti, 1993, p. 17).

7. Questa rinuncia, che rimane arbitraria, mi è inoltre sembrata praticabile perché il tema dell'allattamento, trattatissimo nelle fonti utilizzate e con il quale ho ovviamente familiarizzato nel corso della ricerca, non mi ha suggerito nessun tipo di problematica capace di arricchire lo spessore e la complessità di quelle già enucleate sulla scorta delle fasi precedenti. L'impressione che si tratti invece di un tema ricco di spunti in seno ad una prospettiva di storia sociale resta confermata dall'esistenza di studi ad esso dedicati e sviluppati in direzioni diverse da quelle qui adottate, considero in particolare il saggio condotto sull'area fiorentina da Christiane Klapisch-Zuber: C. Klapisch-Zuber, *Genitori di sangue. “genitori” di latte. Andare a balia a Firenze*, in Ead., *La famiglia e le donne nel Rinascimento a Firenze*, Roma, Laterza, 1988, pp. 213-252, (ed. or.: *Parents de sang, parents de lait: la mise en nourrice a Florence (1300-1530)*, in «Annales de Démographie historique», 1983, pp. 33-64). Parzialmente disponibile anche in *Parto e maternità: momenti della biografia femminile*, a cura di Luisa Accati, Vanessa Maher, Gianna Pomata, per gli Annali di «Quaderni storici», XV, n. 44 (1980), Bologna, Il Mulino, pp. 543-563

8. D. Jacquart, C. Thomasset, *Sexualité et savoir médicale au Moyen Age*, Paris, PUF, 1985, p. 100.

colpiva ogni nutrice, anticipando così il recupero della sua fecondità e rendendosi disponibile ad un nuovo concepimento. Si tratta di un tipo di ricorso che potenzia ed esaspera l'onere riproduttivo delle donne di alto lignaggio, estendendo il tempo della loro "fecondabilità"⁹. Le balie, al contrario, inibendo la propria capacità di riprodursi tramite l'allattamento e risultando esonerate per contratto dal loro obbligo coniugale sospendono – o almeno si impegnano a sospendere – la loro funzione di procreatrici, ed escono dal raggio dei soggetti coinvolti in questo lavoro¹⁰.

Una valutazione di ordine generale sul contesto ha favorito, allo stesso modo, l'inclusione della fase puerperale: studi condotti per l'epoca, relativi alla mortalità da parto, mostrano come sia nelle prime due settimane successive alla nascita che si concentri una percentuale ingentissima di decessi materni¹¹. La riproduzione, intesa come strategia vitale della specie umana, non può prescindere dalla sopravvivenza di entrambi i soggetti coinvolti.

La scelta, infine, di trattare in maniera sistematica la funzione eccitante e stimolante di alcuni alimenti è strettamente legata alla cognizione fisiologica del tempo, che chiama in causa – seppur in maniera controversa – l'incidenza della libido ai fini del concepimento e fa del piacere erotico non un'alternativa, ma una necessità della procreazione¹².

La definizione di "cultura dietetica" richiede, a sua volta, qualche precisazione importante. I dati estrapolati dalle fonti riguardano tanto i singoli alimenti – la loro ricorrenza, combinazione o preparazione – quanto la prescrizione di interi regimi alimentari rispondenti alle numerose esigenze fisiologiche del ciclo della riproduzione. Se alcune derrate hanno richiesto, per importanza, una digressione a sé stante, il quadro finale delude l'aspettativa di una "schedatura" sistematica della gamma alimentare, e resta piuttosto ancorato alle logiche di fondo che orientano il discorso.

La cultura *alimentare* che ne emerge coincide, in gran parte, con l'azione fisiologica degli alimenti, ed è quindi principalmente *dietetica*. Si tenga pre-

9. Il ricorso al baliatico, favorendo la frequenza delle gravidanze, può spiegare i casi-limite, come quello di donne che partorirono venti figli in venti anni, a cui fanno riferimento fonti e studi che si occupano di natalità nella prima età moderna.

10. Sulle implicazioni tra allattamento e fertilità si veda in particolare C.A. Corsini, *Breastfeeding, Fertility and Infant Mortality: Lessons from the Archives of the Florence Spedale degli Innocenti*, in S.F. Matthews Grieco, C.A. Corsini, *Historical Perspectives.*, op. cit., pp. 63-87. Più brevemente tratta l'argomento Maria Giuseppina Muzzarelli in «L'alimento per eccellenza: il latte della madre», contenuto in M.G. Muzzarelli, F. Tarozzi, *Donne e cibo*, Milano, Mondadori, 2003, pp. 50-58; in particolare sulla divaricazione tra madre e nutrice posta in essere dal baliatico, e sulle implicazioni relative alla loro rispettive capacità di riprodursi, vedi oltre.

11. Esaustivo per una ricognizione sulle cause e l'ingenza della mortalità post-partum è il capitolo «Les infections après l'accouchement» in E. Shorter, *Le Corps des Femmes*, trad. J. Bacalu, Paris, Ed. Seuil, 1984, pp. 103-133.

12. Tutti i riferimenti bibliografici e tutti i rimandi alle fonti sul nesso fisiologico tra piacere e concepimento sono contenuti nel capitolo 5.

sente, però, che nella prima età moderna i due termini risultano essere molto più prossimi di quanto essi non lo siano oggi. La rivoluzione clinica e gli sviluppi della chimica molecolare hanno fortemente contribuito a conferire alla dietetica odierna uno statuto “scientifico”, eleggendola appunto a *scienza della nutrizione*, ma questo conferimento è stato ottenuto a prezzo di un drastico riduzionismo disciplinare. Metodi e procedure attuali non intrattengono più quello scambio informativo sostanziale con i contesti d’uso e di costume con i quali la dietetica pre-scientifica viene invece elaborando le sue certezze. Sotto l’astrazione immobile dello schema umorale questa materia si anima e si nutre di una linfa che attinge costantemente i suoi riferimenti da scenari di consumo e da gerarchie ideologiche in incessante divenire. La materia dietetica del Cinque e Seicento conserva ancora, in questo senso, un’apertura e una permeabilità destinate a venire meno nelle evoluzioni successive.

Non sarà inutile ricordare che nella medicina paleo-moderna, la promiscuità tra ambiti d’indagine concettualmente distinti è ancora estremamente forte: una demarcazione netta tra dietetica, farmacologia e magia naturale può risultare in alcuni frangenti addirittura fittizia, e questo impone una prima e doverosa “estensione” dell’assetto nozionistico che definiamo qui come *dietetico*¹³. Le branche affini non sono, però, le sole a favorire un’accezione

13. Sull’ambiguità esistente tra ricorso alimentare *farmacologico* e ricorso alimentare *dietetico* estremamente efficace il passaggio offerto al principio del capitolo sugli alimenti contenuto nel vademecum redatto dal decano di Facoltà Guy Patin: «*Et tout ainsi que par cy-devant nous avons dit qu’il y a deux sortes d’air, aussi y a-il deux sortes d’alimens: sçavoir celui qui nourrit seulement, & l’autre qui est medicinal; c’est à dire, qui en partie nourrit, & en partie ch’ange & altere par quelque qualité dominante, les esprits ou les humeurs de nostre corps. Nous ne parlerons point icy du medicinal mais seulement du pur & simple aliment, lequel n’est pour autre chose que d’entretenir nostre embonpoint, & conserver nos forces en leur estre pour une plus grande facilité & integrité de nos actions [...]*»: G. Patin, *Traité de la conservation de santé, par un bon régime et légitime usage des choses requises pour bien et sainement vivre*, Paris, chez Jean Jost, 1632, p. 11. Sulla distinzione teorica tra alimento-nutrimiento e alimento-medicamento molti passi importanti possono essere rintracciati in J. Bruyerin-Champier, *De re cibaria*, Lyon, Sébastien Honoré, 1560, I, *passim*. Netta solo in termini teorici la distinzione tra i due tipi di ricorso sfuma nella scrittura delle ricette e delle prescrizioni alimentari: cfr. anche M. Nicoud, *Aux origines d’une médecine préventive: Les traités de diététique en Italie et en France (XIIIe-XVe siècles)*, thèse de doctorat, dir. D. Jacquart, Ecole Pratique des Hautes Etudes, 1998, I vol. p. 13. Ancora più problematico il rapporto intrattenuto tra nozionismo dietetico e magia naturale: anche in questo caso sono i contenuti dei testi a suggerire una sovrapposizione di ambiti. Il ricorso ambiguo ai testicoli di gallo o l’uso della radice di mandragora, ricorrente nella cura di patologie legate alla sessualità, sono tra gli esempi più tipici di ricorso promiscuo: cfr. Jacques Dubois, dit Sylivius, *Livre de la generation de l’homme*, trad. G. Chrestian, Paris, chez Guillaume Morel, 1559, p. 46. Per una visione d’insieme sulle convergenze tra medicina e magia naturale rinascimentale, si vedano: J. Coste, *La littérature des “Erreurs populaires”: une ethnographie médicale à l’époque moderne*, Paris, Champion, 2002, pp. 163-170; 266-290; W.D. Müller-Jahncke, «Zum Magie-Begriff in der Renaissance-Medizin und Pharmazie», in R. Schmitz, G. Keil, *Humanismus und Medizin*, Mitteilung XI der Kommission für Humanismusforschung, Bonn, Acta humaniora, 1984, pp. 99-116.

estensiva della cultura dietetica. Dati estranei a queste discipline confluiscono, a loro volta, nel discorso, rendendolo talvolta genericamente “alimentare” e poco “medico”: la rarità di una determinata derrata, ad esempio, può incidere significativamente sulla sua considerazione medica e sull’uso cui essa viene destinata. Le differenze regionali, i processi di produzione o i codici di distinzione sociale intervengono così nell’elaborazione di una trama che aggrega spesso nel profilo nutritivo di un alimento informazioni estremamente disomogenee.

Queste precisazioni illuminano sulla reale natura del discorso, fornendogli nuovi e più appropriati contorni: prodotto e amministrato prevalentemente da medici, il discorso dietetico si differenzia da quello delle altre branche della medicina per l’entità del debito contratto con le strutture materiali e morali della realtà soggiacente. La dietetica rimane, tra tutte le discipline tradizionali dell’*arte longa*, quella più spuria, quella che attinge con più naturalezza da altri ambiti di conoscenza, quella più incline a negoziare i propri contenuti con una visione generale del mondo. In essa si riconosceranno i termini di una *mentalità* alimentare costantemente plasmata dalle istanze culturali e sociali dei suoi contesti di fruizione.

Sebbene la nozione di *diæta* umana sia stata spesso vagliata alla luce di convergenze extra-disciplinari, valutata quindi secondo il suo respiro più ampio, il termine – tecnicamente – è stato qui sempre utilizzato nell’accezione restrittiva di “dieta alimentare”.

Nel XVI e XVII secolo, all’*ars diætæ* corrisponde un insegnamento regolarmente impartito in ogni Facoltà medica d’Europa, ma essa coincide ancora con il più generico dominio dell’igiene. L’evoluzione che porterà a circoscrivere l’ambito dietetico a quello esclusivamente alimentare è infatti posteriore.

Nella prima età moderna la conoscenza dietetica indica, per esattezza, quel ramo della materia medica rivolto alla gestione delle *sex res non-naturales* del corpo umano, da intendersi come i sei principi organizzativi del discorso, che corrispondono grossomodo alle condizioni ambientali, alle abitudini fisiche e allo stile di vita dell’individuo¹⁴. Oltre alla voce “cibo e bevande” l’igiene tratta dell’aria, del sonno e della veglia, dell’esercizio e del riposo, dell’evacuazione-replezione e degli *accidenti* o passioni dell’animo¹⁵.

14. Sulla tripartizione vigente in medicina tra cose “naturali”, “non naturali” e “contro natura” rimando a H. Mikkeli, *Hygiene in the Early Modern Medical Tradition*, Helsinki, Academia Scientiarum Fennica, 1999, pp. 14-32; cfr. M. Nicoud, *Aux origines*, op. cit., p. 8. Ancora sui “non naturali” si può vedere: N.G. Siraisi, *Medieval and Early Renaissance Medicine*, Chicago-London, University of Chicago Press, 1990, pp. 101 sgg. Per un riscontro sulle fonti di come la classificazione dei *non naturales* potesse presentarsi estremamente più articolata e non corrispondere al nucleo originario delle sei voci tradizionali si può considerare: Arnaldus Villanova, *Introductionum medicinalium liber*, in Id., *Opera medica*, Lyon, 1504, f. 5^v, 31^v-32^v (cfr. H. Mikkeli, *Hygiene.*, op. cit., p. 57).

15. Sui riferimenti testuali originali e sul percorso interpretativo dall’antichità al medioevo

Nella manualistica dietetica consultata lo spazio destinato alla nutrizione è nettamente prevalente rispetto a quello concesso alle altre esigenze, sbilanciamento che anticipa quello che diverrà in seguito l'interesse esclusivo della disciplina¹⁶. È innegabile, tuttavia, che le sei voci vengono trattate dalle fonti dell'epoca all'interno di uno schema che le pensa ancora in stretta correlazione l'una con l'altra. Limitando il censimento dei dati alla sola materia alimentare, ho quindi scorporato le informazioni da questa *regola sul corpo*, rinunciando implicitamente ad una visione organica della cura e del trattamento riservato all'organismo. Bagni, clisteri e salassi sono presenze estremamente familiari in questa letteratura, che considera il corpo umano come qualcosa di estremamente permeabile, ed intende ogni immissione e ogni fuoriuscita di materia l'antefatto essenziale di un quadro clinico regolare e il rimedio efficace di qualsiasi condizione patologica¹⁷. Quest'autentica ossessione su ogni tipo di *input* e *output* corporeo condiziona chiaramente anche la visione medica della nutrizione, intesa come principale forma di scambio tra l'interno e l'esterno dell'organismo¹⁸.

dei *non-naturales* si veda P.G. Sotres, «Le regole della salute», in M.D. Grmek (a cura di), *Storia del pensiero medico occidentale*, Roma-Bari, Laterza, 1993, vol. 1. pp. 399-438; L.J. Rather, «*The six Things Non-Natural: A note on the Origins and Fate and of a Doctrine and a Phrase*» in «*Clio Medica*», 3, (1968), pp. 337-347; L. García Ballester, *On the Origin of the Six Non-Natural Things in Galen*, in *Galen und die ellenistische Erbe*, a cura di G. Harig e J. Garig-Kollesch, Wiesbaden, 1993, pp. 105-115.

16. Alla fine del Seicento il termine dietetica si riferisce ancora tanto alla sola nutrizione quanto al gruppo dei sei non naturali: vd. D. Liddel, *Ars medica*, Hamburg, 1628, p. 778 (cit. in H. Mikkeli, *Hygiene.*, op. cit., p. 101).

In generale i manuali dietetici contemplano le sei sezioni e solo in casi sporadici l'argomento alimentare è l'unico trattato: questo accade, ad esempio, in J. Bruyerin-Champier, *De re cibaria*, Lyon, Sébastian Honoré, 1560.

17. Utile su questa percezione del corpo è G. Vigarello, «*Mécanique corporelle et évacuation*», in Id., *Le sain et le malsain.*, op. cit., pp. 89 sgg. Ancora nella seconda metà del Seicento purgazioni e salassi vengono definiti i due perni della pratica terapeutica: L. De Serres, *La véritable médecine opposée à l'erreur*, Lyon, [chez l'Autheur], 1669, p. 11.

18. Accanto alle dicotomie fondamentali del caldo e del freddo, dell'umido e del secco, anche la distinzione tra interno ed esterno del corpo è una delle contrapposizioni simboliche fondamentali della tradizione terapeutica occidentale, sin dalla sua codificazione, enormemente influente, nella trattatistica medica classica. In un'analisi condotta sulla metafore del corpo presenti nei testi del corpus ippocratico è stato notato come l'immagine prevalente sia quella del corpo come recipiente cavo, entro il quale scorrono fluidi, gli umori, che si combinano, si scontrano e reagiscono tra di loro. Cruciali, in questa visione del corpo, sono i fluidi; marginali e di scarsa importanza gli organi solidi interni e i loro rapporti funzionali. È una visione del corpo che sottolinea secrezioni ed escrezioni, quindi i rapporti fluidi tra l'interno e l'esterno, e in cui manca invece il senso del corpo come organismo, insieme funzionalmente integrato di organi solidi. Ad essa corrisponde una concezione terapeutica in cui sono cruciali l'input e l'output corporei: «L'uscita anomala (di escrementi, sudori, catarri, sangue) costituisce il sintomo morboso che occorre eliminare variando opportunamente gli ingressi (di cibi, bevande, aria ispirata, e così via). Se nel Corpus è reperibile una antropologia esplicita essa sta proprio in questa teoria del recipiente e della dinamica input/output»: G. Pomata, *Un tribunale dei malati. Il Protomedicato bolognese 1570-1770*, Bologna, Il Mulino, 1983, p. 97. Lo stesso