

STORIA, CULTURA E SOCIETÀ

3

LA CIVILTÀ DEL LATTE

*Fonti, simboli e prodotti dal Tardoantico al Novecento*

STORIA, CULTURA E SOCIETÀ  
collana diretta da Gabriele Archetti e Angelo Baronio

© Fondazione Civiltà Bresciana  
Tutti i diritti riservati  
ISBN 978-88-559-0038-6

Brescia 2011

# LA CIVILTÀ DEL LATTE

Fonti, simboli e prodotti  
dal Tardoantico al Novecento

Atti dell'incontro nazionale di studio  
(Brescia, 29-31 maggio 2008)

a cura di  
Gabriele Archetti e Angelo Baronio



GABRIELE ARCHETTI\*

Vas optimo lacte plenum  
*Latte e formaggio nel mondo monastico*

I monaci possono «mangiare il formaggio poiché non esiste una consuetudine generale ad astenersene, come invece per le carni di volatili e di quadrupedi»<sup>1</sup>, così commentando il capitolo 39 della Regola benedettina, relativo alla misura del cibo quotidiano, il monaco Ildemaro a metà del IX secolo definiva la prassi diffusa nel monachesimo circa l'assunzione di latte, burro, formaggio e latticini in genere. E, a conferma di questo costume e della non problematicità di tali prodotti nell'alimentazione monastica, si può notare che i termini “lac”, “caseus”, “formaticus” e “butyrum” sono quasi del tutto assenti nelle principali regole<sup>2</sup>,

Sigle e abbreviazioni: CCM = Corpus consuetudinum monasticarum; CISAM = Centro italiano di studi sull'alto medioevo; Ildemaro = R. MITTERMÜLLER, *Expositio Regulae ab Hildemaro tradita*, in *Vita et Regula ss. p. Benedicti una cum expositione Regulae a Hildemaro tradita*, Ratisbonae, Neo-Eboraci et Cincinnati 1880; MGH = *Monumenta Germaniae Historica*; PL = *Patrologia, series latina*; RB = *Regula Benedicti*.

<sup>1</sup> Ildemaro, p. 442; sulla figura di questo monaco riformatore, allievo di Adalardo e proveniente dall'abbazia di Corbie, autore di uno dei commenti alla *Regula Benedicti* più diffusi nel medioevo, cfr. P. ENGELBERT, *Status quaestionis circa la tradizione del commento di Ildemaro alla Regula Benedicti*, in *Il monachesimo italiano dall'età longobarda all'età ottoniana (secc. VIII-X)*. Atti del VII Convegno di studi storici sull'Italia benedettina, Nonantola (Modena), 10-13 settembre 2003, a cura di G. Spinelli, Cesena 2006 (Italia benedettina, 27), pp. 47-66; G. ARCHETTI, *Ildemaro a Brescia e la pedagogia monastica nel commento alla Regola*, in *San Faustino Maggiore di Brescia: il monastero della città*. Atti della giornata nazionale di studio (Brescia, Università Cattolica del Sacro Cuore, 11 febbraio 2005), a cura di G. Archetti, A. Baronio, Brescia 2006 (Brixia sacra. Memorie storiche della diocesi di Brescia, XI, 1), pp. 113-123 e bibliografia ivi citata.

<sup>2</sup> Così le regole di Basilio, Pacomio, Evagrio, Agostino, Cesario di Arles, Aureliano, Ferreolo, Maestro, Benedetto, Colombano, Isidoro, Fruttuoso, Valdeberto ecc., cfr. BENEDETTO DI ANIANE, *Concordia regularum Patrum*, ad esempio al capitolo sulla misura del cibo, PL 103, coll. 1111-1130; e il *Commentarius* di E. MARTÈNE al cap. 39 della RB, PL 66, coll. 621 sgg.

come raramente si trovano nelle *Vitae Patrum*<sup>3</sup> – o lo sono con un significato prevalentemente spirituale –, mentre figurano con una certa frequenza nelle *consuetudines*, nei racconti agiografici, nell'omiletica e nelle carte patrimoniali.

Latte e formaggio, pertanto, non appaiono quali elementi distintivi dell'ascesi claustrale o della solitudine eremitica, anche se sono oggetto di privazione nei periodi di astinenza e di digiuno; al contrario vengono consentiti per la loro semplicità – se ne nutrono infatti pastori e contadini<sup>4</sup> –, per l'apporto nutritivo importante – specie in una dieta priva di carne come quella monastica – e per la forte carica di contenuti simbolici e allegorici connessi con l'esegesi delle sacre scritture. Così, se Antonio († 356) «si nutriva di pane e sale, beveva soltanto acqua», e vestiva pelle di pecora<sup>5</sup>, nei monasteri pacomiani descritti nel VII secolo da Palladio i fratelli addetti alla cucina preparavano su ciascuna tavola «pani, erbe in conserva, olive, formaggi bovini e verdure»<sup>6</sup>, indossavano «una melote (*pellicia*) fatta con pelle di capra» e non è difficile incontrare asceti che vivevano professando la pastorizia<sup>7</sup>. Da parte sua il vescovo Agostino († 430), rivolgendosi ai

<sup>3</sup> Nonostante siano piuttosto frequenti i riferimenti ad asceti dediti alla pastorizia – come Spiridione o Poemen, cfr. *Vita e detti dei Padri del deserto*, a cura di L. Mortari (Biblioteca Grandi Autori, 10), Roma 1996, pp. 368-369, 473 –, assai ridotta è la presenza di latticini: del padre Simeone, avvisato della visita di un magistrato desideroso della sua benedizione, si dice che lo abbia ricevuto mangiando pane e formaggio suscitando il suo sconcerto (*ivi*, p. 446, nr. 2); il padre Poemen invece, rispondendo polemicamente ad un abate, disse: «Come possiamo acquistare il timore di Dio se dentro abbiamo il ventre pieno di formaggio e di vasi di stoccafisso?» (*ivi*, p. 414, nr. 181); ancora, un fanciullo viveva «in pace con le bestie selvatiche» nel deserto: trovandosi un giorno dopo la preghiera nei pressi di una iena, che allattava i suoi piccoli, «andò a mettersi sotto di lei e cominciò a succhiare il latte insieme a loro» (*ivi*, p. 261, nr. 5).

<sup>4</sup> Cfr. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo*, Napoli 1979 (Nuovo medioevo, 11), pp. 248-250; ID., *Ruolo del latte e dei formaggi nel medioevo*, in [www.mondimedievali.net/pre-testi/montanari.htm](http://www.mondimedievali.net/pre-testi/montanari.htm), pp. 3-4 della versione digitale.

<sup>5</sup> ATANASIO DI ALESSANDRIA, *Vita di Antonio*, ANTONIO ABATE, *Deti - Lettere*, Introduzione, traduzione e note di L. Cremaschi, Milano 1995 (Lecture cristiane del primo millennio, 20), pp. 121, 191, 217, capp. 7, 6; 67, 8; 93, 3.

<sup>6</sup> PALLADIO, *La Storia Lausiaca*, cap. 32, 11, Introduzione di C. Mohrmann, testo critico e commento a cura di J. M. Bartelink, traduzione di M. Barchieri, Milano 1974, p. 159; sugli usi alimentari del primitivo monachesimo orientale, cfr. L. CREMASCHI, s.v., *Vita quotidiana*, parte I: *I Padri del deserto*, in *Dizionario degli istituti di perfezione*, X, Roma 2003, coll. 370-376.

<sup>7</sup> PALLADIO, *La Storia Lausiaca*, p. 153, cap. 32, 3 e pp. 63, 97, 185, 205; asceti dediti alla pastorizia sono frequenti nella storia del monachesimo medievale, sia cenobitico che anacoretico, a conferma di un contesto socio-produttivo e ambientale diffuso e, in alcune zone geografiche, prevalente. Emblematico è l'esempio di Spiridione, un pastore pieno di tanta sapienza da «diventare pastore di uomini»

fratelli che avevano intrapreso la via della solitudine, li ammonisce a non pensare alla maniera di coloro che stavano nel mondo e, riguardo al cibo, di considerare che «latte, burro, cavoli e legumi» venivano distribuiti nell'eremo soltanto nelle feste, o in presenza di ospiti illustri, mentre l'alimentazione di tutti i giorni consisteva in erbe crude, pane d'orzo e acqua<sup>8</sup>. Una prassi divenuta poi comune.

In Occidente la situazione non si presenta in modo dissimile. Nel monastero di Kil-Ros, fondato a metà del VI secolo in Scozia da Servano, discepolo di Palladio, i monaci vivevano alla maniera degli asceti egiziani: digiunavano costantemente, prendendo il cibo una sola volta al giorno (la sera), si astenevano dalle carni e dai pesci, non ammettevano formaggio e burro se non la domenica e nei giorni festivi, in cui facevano due pasti a pranzo e a cena, bevevano acqua pura e talvolta del latte annacquato; maggiori attenzioni erano però riservate ai fratelli malati, ai quali – pur restando proibita la carne – erano permessi i latticini<sup>9</sup>. Un analogo regime lo troviamo in san Finnian di Clonard († 549), che si nutriva semplicemente di *olera agrestia*, procurandosi il cibo con il duro lavoro delle sue mani, e nel suo discepolo Comgall abate di Bangor, i cui monaci non conoscevano neppure il gusto del latte: quando, infatti, veniva donato del latte o del burro lo rifiutava e se qualcuno a sua insaputa si procurava del latte, saputo, subito ordinava di rompere i recipienti che lo contenevano<sup>10</sup>. Solo in seguito all'intervento del santo vescovo di Cork, Findbar, molto attento alla vita della comunità

e di tanta modestia da continuare a pascolare le pecore anche quando venne fatto vescovo di una città cipriota. «Una volta, nel pieno della notte, dei ladri sopraggiunti nascostamente sul gregge, cercarono di rubare le pecore. Ma Dio, che salva il pastore, salvò anche le pecore, perché i ladri rimasero legati presso il gregge da una forza invisibile. Giunse l'alba, il pastore venne dalle pecore. E come trovò i ladri con le mani dietro la schiena, capì ciò che era accaduto. Quindi si mise a pregare e liberò i ladri. Dopo averli molto ammoniti ed esortati a sforzarsi di vivere col frutto di fatiche giuste piuttosto che con l'ingiustizia, li congedò regalando loro un capro. E disse amabilmente: “Perché non sembrate che abbiate vegliato invano”» (*Vita e detti*, p. 473, nr. 1).

<sup>8</sup> AGOSTINO, *Sermones ad fratres in eremo commorantes*, PL 40, sermo IV: *De prudentia*, coll. 1241-1242.

<sup>9</sup> Di autore incerto, si veda l'*Ordo monasticus in veteri Scotiae monasterio de Kil-Ros olim observatus*, PL 59, col. 563: «Nunquam carnes vel pisces comederunt, neque caseum vel butyrum admiserunt, nisi dominicis et festivis diebus, quando binam refectioem sumebant, scilicet prandium et coenam. Pro potu aquam habuerunt puram aliquando mixtam lacte».

<sup>10</sup> *Vita sancti Fintani*, in *Acta Sanctorum, Februarii*, III, Antverpiae 1658, capp. II § 9, I § 6, pp. 18, 17; *Vita sancti Comgalli*, in *Acta Sanctorum, Madii*, V, cap. I § 6, p. 581 e capp. XVI, XXVI, pp. 584-585; al cap. I § 3, p. 580, invece, il giovane Comgall rovescia accidentalmente per terra un vaso pieno di latte, che per intervento divino non viene miracolosamente disperso; si veda inoltre il *Commentarius* di E. MARTÈNE al cap. 39 della RB, col. 622AB.

e intenzionato a temperarne il rigore claustrale, «per rationem caritatis» venne ammesso il latte soprattutto per i fratelli anziani e per quelli malati<sup>11</sup>.

Nella vita di santa Brigida, a cui si attribuisce l'avvio tra V e VI secolo del monastero irlandese di Cell Dara (Kildare), si narra di come giovanissima avesse appreso dalla madre l'arte di lavorare il latte vaccino – attitudine nella quale viene sovente rappresentata – e la esercitasse abilmente al pari delle sue coetanee, ma si dice pure della sua generosità nell'offrire latte e burro ai poveri che incontrava e agli ospiti, incurante di farne la giusta economia produttiva; cosicché, al momento di dover presentare i prodotti del suo lavoro – che aveva invece donato ai più bisognosi – e profilandosi il rimprovero e la punizione, la provvidenziale mano divina intervenne facendo comparire prodigiosamente «affluenter butyrum» tra l'ammirazione di tutti<sup>12</sup>. Il biografo di Benedetto di Aniane († 821) racconta che il santo abate, quando già meditava «di liberarsi delle occupazioni mondane», non disdegnò di pascolare pecore e armenti<sup>13</sup>; poi, intrapresa la via della perfezione monastica, lui e i suoi monaci venivano soccorsi da «alcune donne dei dintorni che portavano loro del latte» con cui placavano la fame, mentre i loro corpi apparivano magri ed esausti poiché vivevano «di solo pane e acqua»<sup>14</sup>. Anche in seguito, tuttavia, egli continuò a bere unicamente acqua, a evitare la carne e a farsi togliere il grasso dal cibo, in modo che non vi restasse «nemmeno una piccola particella di formaggio tritato (*particula casei triti*)»<sup>15</sup>.

<sup>11</sup> *Vita sancti Fintani*, cap. I § 7, p. 17; *Vita sancti Comgalli*, cap. 26, p. 585: «Venit aliquando ad monasterium S. Comgalli vir vitae venerabilis s. Finbarrus episcopus, qui iacet in miraculis multis in sua civitate Machbile: et gavisus est pater Comgallus cum suis fratribus in adventu tanti ac talis hospitis. Coenantes autem episcopus et Comgallus cum suis, quidam indicavit s. Comgallo, quod vellet episcopus modicum lactis propter suam infirmitatem bibere. Panis enim et aqua atque olera tantum erant in illa coena: lac enim et cetera alimenta in monasterio s. Comgalli visu et gustu antea incognita erant. Tunc s. Comgallus, sciens lac non esse in monasterio, misit ad cellarium; et inventum est ibi vas plenum lacte optimo, tam magnum quod omnibus sufficeret; et eo posito coram episcopo ipse iussit omnibus dividi. Reportato iam vase in cellario, iam ultra non apparuit: postea suadente episcopo et aliis sanctis, per rationem caritatis lac receptum est senibus et infirmis in monasterio S. Comgalli».

<sup>12</sup> Cfr. COGITOSO, che scrive a metà del VII secolo, *Vita sanctae Brigidae virginis*, PL 72, coll. 777-778; per la figura e la leggenda agiografica della santa, cfr. C. MC GRATH, s.v., *Brigida*, in *Bibliotheca sanctorum*, III, Roma 1963, coll. 430-437.

<sup>13</sup> ARDONE SMARAGDO, *Vita Benedicti abbatis Anianensis et Indensis*, ed. G. Waitz, MGH, *Scriptores*, XV, 1, Hannoverae 1887, cap. 1, p. 201.

<sup>14</sup> ARDONE SMARAGDO, *Vita Benedicti abbatis*, cap. 4, p. 203.

<sup>15</sup> *Ibidem*, cap. 21, p. 209.

In occasione di una grave carestia, poi, Benedetto ordinò ai suoi monaci – una volta salvaguardato lo stretto necessario per la comunità, avendo il gloriosissimo re Carlo concesso molti possedimenti con prati e pascoli per l'allevamento delle pecore – di distribuire quanto potevano, comprese le carni, bovine e ovine, e il latte di pecora<sup>16</sup>. Un'altra volta, sul monte dove i fratelli erano soliti andare al pascolo («in quibus fratres soliti erant aleandarum ovium») e avevano costruito un piccolo oratorio per pregare, accadde che vi entrarono delle donne profanandone la sacralità. Esse presero così a deridere le dimore dei monaci e si dicevano l'un l'altra: «Tu avrai la funzione dell'abate e starai al suo posto»; poi assumendo il loro ordine nel luogo della preghiera e comportandosi come coloro che pregano, «si piegavano come se facessero fatica a stare erette»<sup>17</sup>. La vendetta divina però non tardò a colpirle; e, benché quelle dimore (*habitacula*) fossero vuote perché i fratelli le occupavano soltanto nel periodo estivo per l'alpeggio, cominciarono a lamentare un terribile mal di schiena da cui non furono liberate «fino a quando i loro uomini, inseguiti i confratelli che scendevano dai monti con le pecore (*a montibus cum ovibus descendentes*), li implorarono di pronunziare preghiere per quelle sciocche», che subito dopo ripresero l'agognata salute.

Occuparsi degli animali, dunque, rientrava tra i lavori monastici abituali e il modello ascetico del monaco pastore viene riproposto in età carolingia da Walafrido Strabone († 849), abate di Fulda, che nella vita in versi di san Mamas di Cesarea (sec. III) descrive il santo mentre munge le fiere selvatiche, si nutre del loro latte e – istruito da un angelo – impara a farlo cagliare e a confezionare in canestri di giunchi «pinguis et immensis fiscina formis» molte forme di formaggio, con cui nutre i cristiani incarcerati e i poveri prima di essere denunciato alle autorità romane e venire incarcerato<sup>18</sup>. Ma il lavoro bucolico poteva assumere anche una funzione morale, come avviene nella *narratio* del XII secolo dell'abate Ermanno, relativa alla *restauratio* di San Martino di Tournai<sup>19</sup>. Un giorno, alla porta del monastero, si presentarono quattro ricchi personaggi, fra cui vi era un chierico, sinceramente desiderosi di intraprendere la vita del chiostro. L'abate Odone però, prima di accoglierli, volle saggiare la loro volontà e lo spirito di obbedienza per sin-

<sup>16</sup> *Ibid.*, capp. 7, 19, pp. 204, 208.

<sup>17</sup> *Ibid.*, cap. 26, pp. 210.

<sup>18</sup> WALAFRIDO STRABONE, *Vita sancti Mammae monachi*, PL 114, coll. 1049-1050, cap. V: *Ut agrestia cum mitibus mulgens, et caseos pauperibus tribuens apud presidem sit delatus*.

<sup>19</sup> ERMANNO, abate di San Martino di Tournai, *Narratio restorationis abbatae Sancti Martini Tornacensis*, PL 180, col. 91.

cerarsi che non fossero superbi; allora, li mandò per qualche tempo a mungere vacche e a preparare il formaggio («vaccas mulgere et caseum facere»), quindi – provata la loro umiltà – li accettò con gioia tra i *fratres* della comunità.

Ma grande prova di sottomissione, secondo una leggenda cassinese, venne data anche da Carlo Magno. Racconta infatti l'anonimo cronista salernitano del X secolo che il sovrano, ritiratosi sull'arce di Cassino, venne mandato a pascolare le pecorelle del monastero («paucas oviculas ad pascendum»); di ritorno al cenobio, un giorno incappò in un ladro che voleva derubarlo degli animali, ma egli non esitò a barattare le sue vesti pur di salvare il gregge che gli era stato affidato<sup>20</sup>.

### *Latte e derivati nelle «consuetudines»*

Prati, boschi, alpeggi facevano parte della dotazione patrimoniale di piccole e grandi abbazie, per le quali i monaci si impegnavano a trasformare l'allevamento – transumante e stabulare in prevalenza ovino – in una risorsa economica spesso di grande valore patrimoniale. La gestione di tutto il processo produttivo, di norma, era demandata a personale laico e a conversi, anche se sono numerose le attestazioni di monaci – come si è appena visto – alla guida di greggi e armenti, specie durante l'alpeggio estivo, e soprattutto a sovrintendere tali attività. I cenobi si riservavano le rendite – incluse quelle decimali – derivanti dal lavoro di rustici, mandriani e pastori, dalla concessione dei pascoli, dalla consistenza degli armenti e dal numero dei capi di bestiame nelle stalle, come pure dai prodotti che essi fornivano o veicolavano (latte, burro, formaggi, carni, lana, pellame, ecc.) commercializzati per le parti eccedenti i fabbisogni comunitari.

Nel monastero tedesco di Kastl, eretto nella diocesi di Eichstätt e legato sin dai primi del XII secolo all'abbazia bavarese di Hirschau, era un converso ad occuparsi della preparazione delle pelli ovine e della loro conservazione in buono stato<sup>21</sup>; secondo le consuetudini del priore Guigo, invece, in uso fra i certosini

<sup>20</sup> *Chronicon Salernitanum*, A critical edition with Studies on Literary and Historical Sources and on Language, ed. U. Westerberg, Stockholm 1956, cap. 32, pp. 34-35.

<sup>21</sup> *Consuetudines Castellenses*, ed. P. Maier, Pars prima, Siegburg 1996 (CCM XIV/1), p. 414: «*De pellipario converso*. Pellifex conversus, cum fratribus sunt paranda pellicia, tempore apto pelles agnorum sive ovium recipiat et salis sufficientiam omnemque diligentiam adhibeat, ne corrumpantur per incuriam et ne grave dampnum exinde monasterium patiat. Folia mentae, absinthii, ceterarumque herbarum similium pellibus interponit, ne a tineis destruantur. Si indiget auxilio, praepositus admonitus sibi

dopo la metà del medesimo secolo, spettava al *magister pastorum* sovrintendere le attività di allevamento, controllare attrezzi e strutture per la cura degli animali, gestire il mercato legato alla compravendita del bestiame e dei prodotti, e custodire l'*arcella*, ossia la casera o *domus* in cui si produceva e conservava il formaggio<sup>22</sup>. Anche nelle *consuetudines* dell'abate riformatore Ottone Nortweiner, adottate dai monaci di Kastl alla fine del XIV secolo ma di derivazione cluniacense, era affidato al *magister pastorum* il controllo dei pascoli, la vendita o l'acquisto di animali e pelli in accordo col preposito; a lui spettava, inoltre, fare il formaggio al tempo opportuno, rasare la muffa dalle forme e girarle per non comprometterne la bontà, mentre la mungitura doveva essere effettuata alla presenza di un converso per evitare la sottrazione illecita di latte<sup>23</sup>.

Accolto normalmente nella dieta claustrale, l'impiego di latte, burro e formaggi (freschi e/o stagionati) veniva regolamentato dagli usi dei singoli cenobi e il loro apporto quantitativo – insieme a pesce e uova – rappresentava il 20% circa di tutta l'alimentazione<sup>24</sup>. Nella complessa alternanza di astinenze e digiuni

providebit. Laboretque sollicitae, ut pellicia, mitrae velosae et tegimina irsuta ante hiemen tribuantur. Alia autem vetera debet reficere, cum fuerit postulatus. Nulli extraneo vel parvam corrigiam tribuat nec aliquid operabitur sine licentia speciali».

<sup>22</sup> GUIGONIS Carthusiae Majoris prioris quinti *Consuetudines*, PL 153, coll. 729-730, cap. L: *De magistro pastorum*.

<sup>23</sup> *Consuetudines Castellenses*, p. 415: «*De magistro pastorum*. Pastor magister cunctas illius oboedientiae res et instrumenta custodit. Et emendo et vendendo ad suum pertinentia ministerium cum estranei commercium facit cum consilio praepositi de mandato abbatis. Item vero vitia, scilicet iuramenta, mendacia, fraudes et cetera mala, quae talibus interesse solent negotiis, vitare praecipitur. Animae suae salutem temporalibus rebus et commodis studeat anteferre, maximeque mulierum facies, colloquia declinare. In omnibus, quae agit, vendit vel emit, consilium abbate vel praeposito requirit. Cum oves vel agnelli pereunt, iuxta praceptum praepositi pelles cellerario ministrat. Ipse magister cum sociis suis, quando opus est, caseos fertant et radunt et in aliam partem gyrant, ne foetore deteriorari possint. Quando mulgetur alia, semper unus de conversis debet interesse ad custodiam, ne aliquid de lacte subtrahatur».

<sup>24</sup> Secondo un calcolo teorico, ma indicativo, nei cenobi occidentali il 40% era costituito da legumi, ortaggi e frutta, il 18% da pane e altrettanto da vino o birra e un 2% da spezie di vario genere, cfr. B. HARVEY, *Monastic Diet, XIII<sup>th</sup>-XVI<sup>th</sup> Centuries: Problems and Perspectives*, in *Alimentazione e nutrizione. Secc. XIII-XVIII*. Atti della ventottesima Settimana di studi dell'Istituto internazionale di storia economica F. Datini (Prato, 22-27 aprile 1996), a cura di S. Cavaciocchi, Prato 1997, pp. 635-638; e le osservazioni di A.M. NADA PATRONE, «*Monachis nostri ordinis debet provenire victus de labore manuum*». *L'ordine cistercense e le regole alimentari*, in *L'abbazia di Lucedio e l'ordine cistercense nell'Italia occidentale nei secoli XII e XIII*. Atti del terzo congresso storico vercellese (Vercelli, Salone Dugentesco, 24-26 ottobre 1997), Vercelli 1999, pp. 281-283. Per uno sguardo al monachesimo orientale, per lo più produttore ma non altrettanto consumatore di latticini e derivati, cfr. A.-M. TALBOT, *Mealtime in monasteries: the culture of the byzantine refectory*, in *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12,19). Food and Wine in Byzantium. Papers for the*

praticate nel corso dell'anno, latte e formaggio non erano sempre consentiti e, sia pure con le peculiarità proprie di ogni comunità, mancavano dalla mensa monastica solamente il venerdì, la vigilia di alcune festività liturgiche, le domeniche di Settuagesima e Quinquagesima, nelle *Quattro tempora*<sup>25</sup> e, soprattutto, in Quaresima e in Avvento<sup>26</sup>. Deroghe specifiche ne consentivano tuttavia, di volta in volta, il ripristino parziale, mentre la loro assunzione era permessa ai fratelli malati, a quanti avevano subito un salasso e ai *pueri oblati* allevati in monastero, rispetto ai quali l'abate doveva assicurare l'apporto nutrizionale proteico necessario per la crescita (pesci, latte e burro, uova, persino carne, ecc.) e nel caso dell'abbazia di Fleury – come pure a Cluny e Fruttuaria<sup>27</sup> – il cellerario provvedeva loro *mixtum* e *caseum*<sup>28</sup>, ossia pane, vino e formaggio.

37<sup>th</sup> annual spring Symposium of byzantine studies, in honour of professor A.A.M. Bryer, edited by L. Brubaker and K. Linardou, Aldershot 2007 (Society for the promotion of byzantine studies. Publications, 13), pp. 111-125, insieme al contributo di Stefano Parenti in questo volume.

<sup>25</sup> Ossia le terza domenica prima della Quaresima, l'ultima di carnevale e i tre giorni di digiuno e astinenza (mercoledì, venerdì e sabato) all'inizio delle quattro stagioni dell'anno (cioè a marzo, giugno, settembre e dicembre).

<sup>26</sup> Per qualche riferimento esemplificativo, cfr. *Theodemari abbatis Casinensis epistula ad Theodoricum gloriosum* (778-797), recenserunt J. Winandy, M. e K. Hallinger, in *Initia consuetudinis benedictinae. Consuetudines saeculi octavi et noni*, Siegburg 1963 (CCM I), pp. 132-133; *Consuetudines Floriacenses antiquiores saec. X ex*, recenserunt A. Davril, L. Donnat, complentes M. Wegener, C. Elvert, K. Hallinger, in *Consuetudinum saeculi X-XI-XII monumenta non-cluniacensia*, ed. K. Hallinger, Siegburg 1984 (CCM VII), p. 14; *Aelfrici abbatis epistula ad monachos egneshammenses directa*, post 1004, recenserunt H. Nocent, K. Hallinger, C. Elvert, *ivi*, p. 164; *Redactio Sancti Emmerammi. Dicta Einsidensis sec. X*, recenserunt M. Wegener, C. Elvert, K. Hallinger, *ivi*, pp. 218, 245; *Redactio Viridunensis saec. XI-XII*, recensuit M. Wegener, *ivi*, p. 386; *Consuetudo Camaldulenses. Rodulphi Constitutiones. Liber Eremiticae Regule*, Edizione critica e traduzione a cura di P. Licciardello, Firenze 2004 (Edizione nazionale dei testi mediolatini 8. Serie II, 4), pp. 10, 44; *The Customary of the Benedictine Abbey of Eynsham in Oxfordshire*, ed. A. Grandsen, Siegburg 1963 (CCM II), p. 127; *Caeremoniae Sublacenses*, in *Caeremoniae regularis observantiae sanctissimi patris nostri Benedicti ex ipsius Regula sumptae, secundum quod in Sacris Locis, scilicet Specu et monasterio Sublacensi practicantur*, ed. J.F. Angerer, Siegburg 1985 (CCM XI/1), pp. 96-97, 148-149; *Consuetudines Affligenienses (saec. XIII)*, recensuit R.J. Sullivan, in *Consuetudines benedictinae variae (Saec. XI - Saec. XIV)*, Siegburg 1975 (CCM VI), p. 175; *Statuta Casinensia*, in *Constitutiones saeculi XIV incipientis*, recenserunt T. Leccisotti, F. Avagliano, C.W. Bynum, *ivi*, pp. 243-245; *Consuetudines Floriacenses saeculi tertii decimi*, ed. A. Davril, Siegburg 1976 (CCM IX), p. 101.

<sup>27</sup> *Consuetudines Fructuarienses - Samblasiana*, edd. L. Spätling, P. Dinter, Siegburg 1985 (CCM XII/1), pp. 94, 97, nr. 102, 106.

<sup>28</sup> Ildemaro, p. 419; per gli usi di Fleury v. *Consuetudines Floriacenses saeculi tertii decimi*, p. 101; per l'alimentazione da destinare a quanti subivano il salasso, cfr. ad esempio *Cluniacensium antiquiorum redactiones principales saec. X-XI-XII*, recenserunt K. Hallinger, M. Wegener, C. Elvert, in *Consuetudines Cluniacensium anti-*

Commentando il cap. 39 della Regola, dove si dice che a ciascun fratello bastano due pietanze (*pulmentaria*) cotte al giorno (RB 39, 1-2), il monaco Ildemaro osserva che tali *pulmentaria* venivano preparati in vario modo – mediante pesce, legumi, cereali e verdure – in maniera da permettere a chi non prendeva una pietanza di avere almeno «caseum aut ova» o qualcos'altro<sup>29</sup>. La parola *pulmentum* in effetti – spiega il maestro di Corbie – indica «ciò che viene aggiunto al pane per permettere di mangiarlo più volentieri, come succede col formaggio, le foglie di porro, le uova e altri simili generi alimentari. Perciò, se si mangia pane e formaggio crudo, non lo si chiama pietanza cotta, mentre se il formaggio è cotto allora si parla di *pulmentum coctum*; il termine si riferisce quindi alle verdure, al cacio, alle uova e alla farina che vengono approntati secondo differenti modi di preparazione e di cottura»<sup>30</sup>. La discussione sui *pulmentaria*, in verità, non era affatto oziosa, né infrequente all'interno dei *claustra* medievali: nel 1157 il capitolo generale dei cistercensi si interrogò a lungo sul problema se considerare o meno il formaggio non usato per condire *pulmenta*, *flatones* e *pastilia* come un *pulmentum* o trattarlo alla stregua di una pietanza a se stante, al contrario di burro e frutta che non lo erano<sup>31</sup>.

Riguardo al formaggio Ildemaro osserva altresì che il nome *caseus*, secondo le *Etimologie* di Isidoro († 636), significa che è privo di siero, essendovi stato eliminato con la pressione di pesi, e per questo può essere considerato un cibo «quasi carneo», mentre il latte deriva il suo nome dal colore bianco<sup>32</sup>. Il commentatore carolingio interviene quindi nel vivace dibattito in atto nei cenobi del suo tempo sul difficile rapporto tra carne e grassi animali – consentiti in funzione terapeutica solo ai malati e ai più deboli (come i *pueri oblati*) – nella dieta claustrale, rammentando il tradizionale divieto per i monaci di cibarsi di en-

*quiore*, pp. 14-15; *Redactio Wirzeburgensis (saec. XI)*, recenserunt R. Grünewald, K. Hallinger, C. Elvert, *ivi*, p. 279; *Mellicensium fragmenta, saec. XII med.*, recensuit W. Neumüller, *ivi*, p. 407; *Redactio helmstadiana-fuldensis, saec. XI*, recenserunt M. Wegener, C. Elvert, K. Hallinger, in *Consuetudinum saeculi X-XI-XII*, p. 358.

<sup>29</sup> Ildemaro, p. 436.

<sup>30</sup> Ildemaro, p. 435.

<sup>31</sup> *Statuta capitulorum generalium ordinis Cisterciensis ab anno 1116 ad annum 1786*, ed. J.-M. Canivez, I, Louvain 1937, p. 63, cap. 33; inoltre, NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 309-310.

<sup>32</sup> «Caseus vocatur, quod careat sero, quasi *careum*; nam serum ei omne deducitur, ut ponderibus arguatur» (Ildemaro, p. 443); ISIDORO, *Etimologiae sive Originum*, 20.2.33, edidit W.M. Lindsay, Oxonii 1911 (Oxford 1962), il quale aggiunge che il *colostrum* è il latte fresco (*ivi*), il cui nome deriva dal candore e dal colore bianco, mentre per il suo potere nutrizionale è paragonabile al sangue: «*Lac* a graeco sermone derivatur et pro *candore*. Graeci enim *album λευκόν* dicunt, lac vero et sanguis quod nutrit et quod nutritur. Nam lacte nutrimur vivimus sanguine» (*ivi*, cap. 34).

trambi. Di fronte tuttavia all'obiezione di quanti sostenevano «che “il grasso non è carne”, giacché se così fosse lo sarebbero anche il formaggio e il latte in quanto fuoriescono dalla carne» – come pure il vino e l'olio sarebbero legno giacché provengono dal legno – Ildemaro nota che al quesito si deve rispondere che «il latte e il formaggio non sono carne, benché provengano dalla carne, poiché non è la carne a trasformarsi in latte, ma è il cibo stesso che diventa latte per volontà di Dio al fine di nutrire i figli di Cristo»<sup>33</sup>. Un'argomentazione che continuerà a fare testo anche in seguito e sarà ripresa, tra l'altro, in un anonimo dialogo sulla carne di volatili del XII secolo<sup>34</sup>.

Del latte e dei suoi derivati dunque, pur astenendosi in precise occasioni, i monaci si cibavano con regolarità sia in ambito cenobitico che anacoretico. L'assunzione che ne facevano gli eremiti, ad esempio, trova conferma verso la fine del secolo IX nella *Regula solitariorum* di Grimlaico, dove gli alimenti che componevano la dieta degli atleti dell'anacoresi comprendevano verdure, legumi, formaggio, uova e piccoli pesci<sup>35</sup>; nella solitudine alpina della Valcamonica l'eremita san Glisente all'inizio del secolo XII viveva dei frutti selvatici e del latte di una pecora che lui stesso «saepe mulgebat»<sup>36</sup>. Nel ritiro della Certosa, invece, una *portio casei* in aggiunta alla *pitantia* era prevista il giovedì, nei giorni di festa e quando si mangiava in comune nel refettorio, mentre i latticini erano esclusi nei periodi di digiuno o di astinenza, salvo che per i malati e durante la profilassi del salasso<sup>37</sup>. Allo stesso modo latte, formaggi freschi e stagionati rientravano nel menu consentito ai discepoli di san Romualdo († 1027) a Camaldoli durante il periodo estivo, tra le due

<sup>33</sup> Ildemaro, p. 411; anche G. ARCHETTI, «*Infundit vinum et oleum*». *Olio e vino nella tradizione monastica*, in *Olio e vino nell'alto medioevo*, Spoleto, 20-26 aprile 2006, Spoleto 2007 (Atti delle settimane del CISAM, LIV), pp. 1126-1127.

<sup>34</sup> *Dialogus de esu volatilium*, PL 213, col. 937.

<sup>35</sup> GRIMLAICO, *Regula solitariorum*, PL 103, col. 634, cap. XLIII: *De mensa solitariorum*: «[...] Sufficere enim credimus ad refectonem quotidianam duo pulmentaria cocta, propter diversorum infirmitates, ut forte qui ex uno edere non potuerit, ex alio reficiatur. Et si fuerint poma, aut leguminum nascentia, addatur et tertium. Cibus autem illorum talis est: aliquando olera et legumina, aliquando caseum et ova, interdumque pisciculos pro summis deliciis ducant».

<sup>36</sup> Sulla figura di questo asceta si veda G. ARCHETTI, *Singulariter in heremo vivere. Forme di vita eremitica nel medioevo della Lombardia orientale*, in *Il monachesimo in Valle Camonica*. Atti della giornata di studio, 31 maggio 2003, Eremito dei Santi Pietro e Paolo di Bienno - Monastero di San Salvatore di Capo di Ponte, Breno 2004, pp. 131-141.

<sup>37</sup> GUIGONIS Carthusiae Majoris prioris quinti *Consuetudines*, capp. XXXIII § 1-2.5.7-8, XXXIV § 4, XXXIX, LII § 1-2, coll. 705-710; Magistri LAMBERTI *Statuta*, PL 153, coll. 1151-1152.

“quaresime”, la domenica e nei giorni di festa<sup>38</sup>, come pure in quello approvato da Pier Damiani († 1072) per l’eremo di Santa Croce di Fonte Avellana, dove tuttavia non mancavano – come scrive al monaco Stefano – coloro che «non si nutri[vano] mai né di uova, né di latte, né di formaggio, e neppure di lardo» o esempi di grande austerità, come ricordato nella lettera al monaco fiorentino Teuzone<sup>39</sup>.

La preoccupazione delle consuetudini, pertanto, più che codificare tempi e modi della rinuncia, era diretta soprattutto a stabilire eventuali quantità di cibo aggiuntive rispetto al dettato della regola, specie in occasione di festività o ricorrenze speciali. Al tempo dell’abate Teodemaro, alla fine del secolo VIII, l’astinenza quaresimale dal cacio iniziava a Montecassino la domenica di Quinquagesima, cioè l’ultima di carnevale, ma nelle festività del periodo estivo, durante i lavori agricoli più pesanti e *pro caritate* era consentito un supplemento di *caseum*, che veniva corrisposto pure al personale di servizio<sup>40</sup>; lo stesso accadeva a Fleury, a St. Emmeram di Ratisbona, a Einsiedeln, a San Pietro di Cluny<sup>41</sup> e a Fontenelle nei pressi di Rouen, dove l’abate Ansegiso nel secolo IX mostra grandi premure

<sup>38</sup> *Consuetudo Camaldulenses*, p. 44, cap. XXIV: «A kalendis madii usque in festum sancti Martini per dies dominicos, quintam feriam atque in solempnitatibus precipuis, edulium lactis, quod iuncata nominatur, superaddi consuevit», cap. XXV: «In solempnitatibus vero utriusque Quadragesime, loco earum turtelli aut frictelle ad heremum transmittuntur. Post Epiphaniam vero cellarius de Fonte Bono tot caseos prebet cellerario heremi, ut per singulos fratres heremi in omni tertia et quinta feria usque Quinquagesimam quadra casei possit apponi»; anche pp. 10, cap. V § 1-2.10; 47, cap. XXVI § 1.2, XXVII; 55, cap. XXXV § 8-10.

<sup>39</sup> PIER DAMIANI, *Lettere (41-67)*, a cura di G.I. Gargano e N. D’Acunto, traduzioni di A. Dindelli, L. Saraceno, C. Somigli, revisione generale di L. Saraceno, Roma 2002 (Opere di Pier Damiani, 1/3), pp. 166 (lettera 50, *All’eremita Stefano*), 61 (lettera 44, *A Teuzone, monaco eremita del monastero fiorentino di Santa Maria*): «Taluni si privano persino dell’uva e dell’aceto; la maggior parte si astiene dai grassi, dalle uova, dal cacio tanto quanto dalla carne»; prosegue con l’esempio di molti asceti, tra i quali spicca la figura del vecchio Domenico, il quale diceva di vivere in modo ancora carnale perché «tutti i giovedì e tutte le domeniche temprava il rigore consueto dell’astinenza»; alla domanda però se mangiava uova o cacio, pesci o frutta rispondeva negativamente, aggiungendo: «Mangio volentieri pane e finocchio» (*ivi*, p. 73). Sul regime alimentare e l’astinenza a Fonte Avellana, cfr. G. ARCHETTI, *Solum in pane et aqua abstinere. L’alimentazione a Fonte Avellana al tempo di Pier Damiani*, in *Fonte Avellana nel secolo di Pier Damiani*. Atti del XXIX Convegno del Centro Studi Avellaniti (Fonte Avellana, 29-31 agosto 2007), a cura di N. D’Acunto, S. Pietro in Cariano (Vr) 2008, pp. 179-211.

<sup>40</sup> *Theodemari abbatis Casinensis epistula ad Theodoricum*, pp. 132-133: «Aliquoties tamen, ut pro festivitate praecipua aut pro caritate aut pro duris operibus, prout convenit, caseum aut aliud aliquid augemus» (*ivi*, p. 133).

<sup>41</sup> *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, pp. 14, 29; e *Redactio Sancti Emmerammi*, pp. 217-218, 245; UDALRICO DI RATISBONA, *Antiquiores consuetudines Cluniacensis monasterii*, PL 149, col. 696, cap. XLIX: *De Septuagesima et Quadragesima*.

per i fratelli infermi concedendo loro con larghezza «caseos et butyrum»<sup>42</sup>, mentre a Corbie l'aggiunta di *caseum* e *lardum* stabilita negli *statuta* di Adalardo († 826) era estesa anche all'*hospitium pauperum*<sup>43</sup>. Qui, come del resto negli altri cenobi benedettini, il monastero riscuoteva la decima del latte ovino, vaccino e caprino, delle greggi, della lana e naturalmente del formaggio – fresco e stagionato – prodotto nel periodo estivo durante l'alpeggio<sup>44</sup>.

A Farfa, a Cluny e nei chiostrini in generale dal sabato di Quinquagesima fino a Pasqua era escluso il formaggio<sup>45</sup>; i monaci dell'abbazia inglese di Eynsham nell'Oxfordshire – secondo l'abate Aelfrico († 1005) – si astenevano dai latticini e dalle uova<sup>46</sup>, ma la loro rinuncia era facoltativa in talune festività<sup>47</sup>. A St. Vannes di Verdun l'astensione da uova, grassi animali e formaggio si praticava anche nelle tre domeniche prima di Quaresima, quando l'unico pasto della cena consisteva in una semplice focaccia<sup>48</sup>; ad Affligem, nelle Fiandre, durante i giorni di digiuno era permessa l'assunzione di latte (*lactea*)<sup>49</sup>; alla Certosa san Bruno di Co-

<sup>42</sup> *Vita sancti Ansegisi abbatis*, PL 105, coll. 749, 750: *Constitutio Ansegisi abbatis*.

<sup>43</sup> *Consuetudines Corbeienses* (ante 826), recensuit J. Semmler, in *Initia consuetudinis benedictinae*, p. 374: «[De hospitio pauperum]. Addimus etiam de companatico in cibos pauperum ad pensas triginta quae dantur inter caseum et lardum et modios triginta de leguminibus, quintam partem de decima quam accipit portarius a cellerario de anguillis vel caseo recente qui constitutus est dare de decem berbicariis nec non de illo qui de villis dominicis datur in decimam, similiter omnem quintam decimae de pecudibus, id est in vitulis, in berbicibus vel omnibus quae dantur de gregibus portario, etiam in caballis». Sull'ospedale monastico cfr. É. LESNE, *L'économie domestique d'un monastère au IX<sup>e</sup> siècle d'après les Statuts d'Adalbard, abbé de Corbie*, in *Mélanges d'histoire du Moyen Âge offerts à Ferdinand Lot*, Paris 1925, pp. 416-418.

<sup>44</sup> *Consuetudines Corbeienses*, pp. 396-397: «Lactis vero fructus ad monasterium decimandum est. [...] Lac autem [*di pecora*] ut supra de vaccis diximus ad monasterium decimetur. [...] Et si lac caprarum ad monasterium defertur, ibi decimetur; sin autem, in ipsa villa ubicumque capre fuerint actor et maior provideant, ut omnino per caseos iuste decimatum fiat; et quicquid inde decimum adcreverit singulis mensibus ad portam delatum fiat nec ultra servatum inutile proveniat. [...] De arietibus vero dum similiter tempus illorum intendi fuerit, ipse decem berbicariis unde fratribus estivo tempore caseum procuratur quantum voluerit sumat. [...] De decima autem agnorum de cunctis gregibus. Ideo illos in illos decim greges mittere diximus qui estivo tempore ad monasterium de caseo serviunt, ut ibi semper ad manum sufficienter habeat, unde hospitibus abundanter ministrare possit», anche p. 386.

<sup>45</sup> *Liber tramitis aevi Odilonis abbatis*, ed. P. Dinter, Siegburg 1980 (CCM X), p. 48; *Cluniacensium antiquiorum redactiones principales*, p. 47; *Redactio Wirziburgenensis*, p. 293.

<sup>46</sup> *Aelfrici abbatis epistula ad monachos*, p. 164, nr. 28.

<sup>47</sup> *The Customary of the Benedictine Abbey of Eynsham*, cap. XI, 26, p. 127.

<sup>48</sup> *Redactio Virdunensis*, p. 386, nr. 6.

<sup>49</sup> *Consuetudines Affligenienses*, cap. XLVI: *De ieiuniorum diebus*, nr. 108-109, p. 175.

lonia († 1101) ammetteva cacio e uova la domenica e il giovedì<sup>50</sup>; nel monastero del Paracletto di Troyes, sulle rive dell'Ardusson, Abelardo († 1142) aveva ordinato per Eloisa e le sue consorelle che latte, formaggio e uova – al contrario del pesce – fossero distribuiti solo saltuariamente insieme a vino annacquato<sup>51</sup>; e l'abate Aelredo di Rievaulx († 1167) permetteva alle monache che verdure, legumi e *pulmenta* fossero conditi o accompagnati con poco olio, burro e latte, mentre la cena serale poteva comprendere una piccola quantità di latte e di pesce<sup>52</sup>. Ancora, negli *Statuta Casinensia* dell'inizio del XIV secolo, si prescrive che i giorni di venerdì, delle viglie e delle *Quattro tempora* successivi alla Quaresima il cellerario dava ad ogni monaco un pezzo di formaggio del peso di mezza libbra, cioè di quasi due etti<sup>53</sup>; motivi di attenzione erano posti anche ai fratelli che, fuori dal cenobio, si trovavano in viaggio: a loro l'abate riformatore di San Mattia e Massimino di Treviri Giovanni Rode, pur riconoscendo la difficoltà a fornire norme valide in assoluto per tutti, ricorda che il venerdì e nelle viglie delle feste – tranne quelle dell'Assunzione, di Ognissanti e del Natale – si dovevano evitare *lacticia*, prodotti consentiti invece in caso di grave infermità come profilassi medico-dietetica, persino durante la Quaresima, anche in abbazia<sup>54</sup>.

Nel monastero del Sacro Speco di Subiaco, quando erano previsti due pasti – ossia la domenica, il martedì e il giovedì –, il menu del pranzo comprendeva un piatto di ceci, una terrina a base uova, cacio, latte e frutta di stagione; quello della cena prevedeva la distribuzione di due uova – intere, strapazzate, fritte o sode – «cum modico caseo»<sup>55</sup>. Negli altri giorni era data una doppia pietanza a base di fave, piselli o cavoli e del cacio fresco con ricotta, oppure pesce con frutta; alla sera veniva servita una pietanza cotta con formaggio e della frutta, mentre il venerdì

<sup>50</sup> *Sanctus Bruno ordinis Carthusianorum institutorum sancti Brunonis acta*, PL 152, col. 294, cap. XXVI: «Quid sanctus eiusque socii, Carthusiam jam ingressi, primum egerint, et quem videndi modo tenuerint»; in seguito il priore Guigo si preoccuperà di stabilire la quantità di formaggio per ciascuno, così pure Lamberto, v. GUIGONIS Carthusiae Majoris prioris quinti *Consuetudines*, coll. 705-710 *passim*; Magistri LAMBERTI *Statuta*, coll. 1151-1152.

<sup>51</sup> PIETRO ABELARDO, *Epistulae*, PL 178, col. 314: *De cibis*.

<sup>52</sup> Per l'*Institutio inclusarum*, v. AELRED DE RIEVAULX, *La vie de recluse. La prière pastorale*, ed. C. Dumont, Paris 1961 (*Sources chrétiennes*, 76), cap. 1, pp. 74, 76, 2.

<sup>53</sup> *Statuta Casinensia*, II. *Constitutiones saeculi XIV incipientis*, recenserunt T. Leccisotti, F. Avagliano, C. W. Bynum, in *Consuetudines benedictinae variae*, p. 243, nr. 10.

<sup>54</sup> *Consuetudines et observantiae monasteriorum Sancti Mathiae et Santi Maximini Treverensium ab Iobanne Rode abbate conscriptae*, ed. P. Becker, Siegburg 1968 (CCM V), pp. 236-239.

<sup>55</sup> *Caeremoniae Sublacenses*, p. 96, nr. 145.

erano banditi formaggi e uova, salvo che in quel giorno ricorresse una delle solennità maggiori<sup>56</sup>. Usi analoghi sono attestati anche in area austriaca nelle *consuetudines Castellenses*, dove si parla dell'interdizione di «esus lacticiniorum»: nel monastero danubiano di Melk – il cenobio benedettino da cui proveniva Adso, il giovane assistente di Guglielmo di Baskerville immortalato da *Il nome della rosa* di Umberto Eco – l'esclusione riguardava il venerdì, il tempo di Avvento e di Quaresima<sup>57</sup>; nelle abbazie tedesche invece di Bursfeld, posta nei pressi di Gottinga lungo il fiume Weser, e di Treviri si elencano una serie di altre festività particolari, mentre il lunedì e il mercoledì di Avvento il burro veniva sostituito dall'olio<sup>58</sup>.

Un ultimo aspetto, prima di tentare un sommario abbozzo di “carta” dei formaggi monastici medievali, riguarda la precisazione dei termini *generale* e *pitancia* attestati negli usi cluniacensi di Udalrico, compilati prima del 1083 e ripresi alcuni anni dopo dal monaco Guglielmo per le consuetudini dell'abbazia bavarese di Hirschau e quindi anche in quelle di Fruttuaria: con il primo si indica il cibo che veniva posto a ciascuno nella sua scodella, cioè cinque uova e *caseus coctus*; con il secondo invece ciò che si poneva per due fratelli nella medesima scodella, e talvolta, in assenza di questa, anche un pezzo di cacio crudo o quattro uova<sup>59</sup>. Il formaggio, spiega Gu-

<sup>56</sup> *Caeremoniae Sublacenses*, pp. 96-97, nr. 145-147.

<sup>57</sup> *Consuetudines Castellenses*, ed. P. Maier, Siegburg 1999 (CCM XIV/2), p. 123, nr. 43: «Quibus temporibus abstinendum sit a lacticiniis».

<sup>58</sup> *Consuetudines Castellenses*, XIV/2, p. 123: «In omnibus diebus ieiuniorum ecclesiae, ubi specialiter interdicitur esus lacticiniorum. Item semper sextis feriis abstinemus a lacticiniis per totum annum. Mellicenses autem in Adventu domini solum abstinent a lacticiniis, sextis feriis et alias numquam nisi ex praecepto ecclesiae. Bursfeldenses vero extra praecepta ecclesiae abstinent a lacticiniis in die Letae Maioris, id est Marci, secunda, tertia, quarta feriis Rogationum, in profesto Sacramenti, Visitationis, Nativitatis Mariae et in omnibus sextis feriis per totum annum, exceptis si festum Nativitatis Christi in sextam feriam et sexta feria post Paschae. Secundis et quartis feriis in Adventu domini comedunt oleum»; e *Consuetudines et observantiae monasteriorum Sancti Matthiae et Santi Maximini Treverensium*, pp. 236-239, nr. 261, cap. XCIII: *De dirigendis in via*; nr. 264, cap. XCV: «*De ieiuniis*. [...] Reliquis diebus ieiuniorum ovis et lacticiniis utimur, quibus et fratres extra monasterium sextis feriis et aliis et ceteris [...]. Item praesidens in conventu diebus, quibus ex regula non prohibentur lacticinia, praecipuis festis demptis in capitulo statim perallegato potes indulgere debilibus lacticinia».

<sup>59</sup> UDALRICO DI RATISBONA, *Antiquiores consuetudines Cluniacensis*, PL 149, cap. XXXV: *De coquis*, col. 728: «Generale appellamus, quod singulis in singulis datur scutellis. Pitancia quod in una scutella duobus; verbi gratia, aliquando pro pitancia absque scutella unum crudi casei frustum, vel quatuor ova; pro generali ova quinque, et caseus nunquam nisi coctus»; GUGLIELMO DI HIRSCHAU, *Constitutiones Hirsaugienses seu Gengenbacenses*, PL 150, coll. 1030-1031; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, ed. L. Spätling, P. Dinter, Siegburg 1987 (CCM XII/2), pp. 234-235, nr. 936, dove si precisa: «Si caseus in refectorio dat, qui non est coctus, ipse solus per refectorium portat et ad prandium et ad cenam, et tunc pro pietantia, non pro generali habetur et unicuique suam partem tribuit», anche p. 236.

glielmo, viene distribuito in questo modo: quello cotto è servito a ciascuno nella sua scodella dopo che si è seduto in refettorio al segnale della campanella, quello crudo in un piatto pieno al centro del tavolo in modo da consentire a chi ne vuole di servirsene<sup>60</sup>. A Fruttuaria la domenica, il martedì, il giovedì e il sabato i monaci avevano tre *generalia* – cioè pesci, fiadoni (*fladones*) e cacio, preparati con la farina – e eccezionalmente una pietanza per due o del formaggio crudo; la *pitancia*, al contrario, veniva esclusa quando si facevano due pasti, tranne che in presenza di pesci e formaggio cotto computati tra i *generalia*, ed era ammessa se il pasto era unico<sup>61</sup>.

### *Latte, burro e formaggi sulla tavola dei monaci*

Latte, burro e cacio erano pertanto una costante sulle mense dei monaci e occupavano una parte non secondaria nelle dispense claustrali, come conferma la *Chronica Casinensis* laddove descrive l'onusto bottino di carni, formaggi e lardo che intorno al 1060 alcuni sfortunati *latrones* avevano fatto saccheggiando il *cellarium* di Montecassino<sup>62</sup>, oppure i *Gesta abbatum* del monastero belga di Saint-Trond che denunciano le mancate entrate di carne e formaggio dovute ai furti e alle violenze commessi nelle sue tenute a causa della guerra<sup>63</sup>. Certo, il latte di mucca, di pecora o di capra veniva consumato fresco e, forse proprio a motivo della sua deperibilità, non trova molte attestazioni documentarie, benché la sua valenza alimentare, sociale, produttiva ed economica sia provata dalle rendite decimali e dalla frequenza con cui compare anche, ad esempio, nelle fonti agiografiche: «mangiava pane e latte» scrive Guglielmo di Saint-Thierry († 1148) del vecchio Bernardo di Chiaravalle († 1153)<sup>64</sup>. Nei cenobi celtici della Bretagna – dove sin dal VI secolo sono documentati piccoli formaggi stagionati di pecora<sup>65</sup> – il

<sup>60</sup> GUGLIELMO DI HIRSCHAU, *Constitutiones Hirsangienses*, col. 1031.

<sup>61</sup> *Consuetudines Fructuarienses*, XII/2, pp. 234-235.

<sup>62</sup> *Dialogi de miraculis Sancti Benedicti auctore Desiderio abbate Casinensis*, edd. G. Schwartz, A. Hofmeister, MGH, *Scriptores*, XXX, 2, Hannover 1934, p. 1124, cap. 12.

<sup>63</sup> *Gesta Abbatum Trudonensium, Continuatio prima gestae Rodulfi*, MGH, *Scriptores*, X, ed. G.H. Pertz, Hannoverae 1852, lib. XIII, cap. 9-10, pp. 316-317.

<sup>64</sup> GUGLIELMO DI SAINT-THIERRY, *Vita di san Bernardo*, in IDEM, *Opere*, 2, Traduzione, introduzione e indici a cura di M. Spinelli, Roma 1997 (Fonti cristiane per il terzo millennio, 16), cap. VIII, 39, p. 97.

<sup>65</sup> J.T. MCNEILL, H.M. GAMER, *Medieval handbooks of penance*, New York 1938 (Records of civilization. Sources and studies, 29), p. 175; e soprattutto le note accurate di Roberto Bellini in questo volume.

latte veniva assunto per combattere la malattia e durante i lavori manuali; il fondatore del monastero di Bec in Normandia non lo disdegnava insieme a pane e formaggio<sup>66</sup>, mentre a Cluny, Affligem, Subiaco o Kastl si servivano periodicamente cibi a base di latte (*lactulos, lactea, esus lacticiniorum*)<sup>67</sup>. Nell'XI secolo l'abate di origini sicule Filarete lasciava che in Calabria i suoi confratelli si cibassero di «caseum ac butyrum» e bevessero latte, mentre lui prendeva solo acqua accontentandosi per tutta la vita di pane e erbe selvatiche<sup>68</sup>.

Dalla scrematura si otteneva la panna, che cruda, ma soprattutto cotta, costituiva un ottimo condimento, specie sulle uova e nella preparazione dei *pulmentaria*; dalla panna fresca si ricavava poi il burro a cui era riservato uno spazio centrale in cucina e il cui impiego si prestava bene per la delicatezza del sapore – nonostante i dubbi dei monaci per la sua origine non vegetale – a sostituire i grassi animali senza deviare dall'osservanza regolare. La disponibilità di animali, allevati direttamente o cresciuti nelle dipendenze, rendeva questo prodotto – insieme al latte – costantemente presente nelle dispense monastiche. Sull'altopiano di Cariadeghe, nelle prealpi bresciane, il monastero di San Pietro in Monte di Serle – fondato a metà dell'XI secolo – usava le grotte naturali esistenti per conservare latte, panna, burro e formaggi freschi, come un'antichissima consuetudine in uso fino ad anni recenti ancora documenta (ad esempio nel caso del cosiddetto *Bus del lat*).

Del formaggio che giungeva sulla tavola dei monaci – fresco, stagionato, dolce, salato –, fatto con latte di pecora, di capra, di mucca, di bufala o variamente mischiato, abbiamo notizie soprattutto nelle rendite economiche che parlano tuttavia quasi esclusivamente di *caseus* o di *formaticus*, senza ulteriori specificazioni. Il monastero di Sant'Ambrogio di Milano riscuoteva dalle tenute alpine della Valtellina la cospicua quantità di 2500 libbre di formaggio (circa otto quintali), soprattutto di media stagionatura («libras de formatico»), ma anche invecchiato, al termine del periodo estivo dell'alpeggio («formatici IIII», «formatici boni XX»)<sup>69</sup>.

<sup>66</sup> GILBERTO CRISPINO, abate di Westminster, *Vita sancti Herluini primi pastoris et fundatoris Beccensis coenobii*, PL 150, col. 702.

<sup>67</sup> *Liber tramitis*, p. 144, nr. 95; *Consuetudines Affligenienses*, p. 175, nr. 108-109; *Caeremoniae Sublacenses*, p. 96 nr. 145, e pp. 122, 300-301 dove si parla di uova, latte e formaggio; *Consuetudines Castellenses*, XII/2, p. 123, nr. 43.

<sup>68</sup> *De sancto Philareto monacho in Calabria Ulteriore*, in *Acta Sanctorum, Aprilis*, I, Antperviae 1675, pp. 612, 614, capp. 26, 36: «Ceterum [cioè ai suoi monaci] lac, butyrum, caseum, ex quo rei pecuariae praefectus est, iis, qui vesci vellent, condonavit».

<sup>69</sup> Cfr. A. LUCIONI, *Il monastero di S. Ambrogio di Milano nelle terre settentrionali della regione lombarda. Due «brevia de fictis» dei secoli XI-XIII*, «Aevum. Rassegna di scienze storiche linguistiche e filologiche»,

Un altro esempio significativo è costituito dalle registrazioni del polittico di San Salvatore / Santa Giulia di Brescia, il cenobio femminile di fondazione desideriana, in cui l'uso distinto dei due termini («de pascuo caseo libras XL, [...] formaticos VIII») <sup>70</sup> – come si è notato altrove <sup>71</sup> – permette di rilevare che l'impiego del termine *caseus* indica il formaggio in generale, mentre *formaticus* fa riferimento alla sua messa in “forma” e, di conseguenza, alla presumibile superiore stagionatura, ragione per cui viene assunto anche come unità di misura di riferimento produttiva. I due termini pertanto, sia abbinati che contrapposti – nonostante l'ambiguità di una possibile valenza sinonimica –, segnalano il maggiore o minore invecchiamento, un differente procedimento nella lavorazione, nei processi di preparazione e stagionatura: *caseus* infatti è qualificato in genere dal peso in libbre, *formaticus* dal numero delle forme <sup>72</sup>, che, nel caso di breve o media maturazione, può essere riferito ancora in libbre come appunto nel documento ambrosiano. La riduzione in forma presupponeva lo stoccaggio conservativo e consentiva il trasporto senza

LIX, 2 (1985), pp. 223, 228-229, alla fine del breve per la Valtellina viene fornito un riepilogo quantitativo: «De Dubini [*Dubino*] exit formaticum libras trecenti octuaginta quattuor. De Lima [*alpe Lemma?*] libras quinquaginta. Petrus presbiter formaticum libras XXIII. De Alebio [*Delebio*] formaticum libras ducenti treginta octo. De Viddo [*Vedescia*] libras centum XXVIII. De Rovoledo [*Regoledo*] formaticum libras CCC nonaginta quattuor. Laurentius de Rovoledo formatici boni octo. De Aquose [*Cosio*] libras trecenti nonaginta quattuor. De Soliate [*Soriate*] formaticum libras LXIII. De Melle [*Mello*] formatici boni II. De Cersiuno [*Cervino*] formaticum libras centum quinquaginta octo. De Cessini [*Cervino*] formaticum libras quinquaginta octo. De Teriano [*Tirano*] formaticum libras treginta. De Antrozo [*Introzxo*] libras centum. De Dungo [*Dongo*] libras sexaginta. De Lemonta [*Limonta*] libras CLXX. Summa formatici sunt librae duo milia CCCC treginta duo. Salude per vindemias de Dubini formatici boni XX. De Alebio formatici IIII. De Rovoledo salude XXIII. De Aquose salude XVI. De Sorliate salude IIII. De Cersiuno salude octo. De Cessini salude XVI. Summa per vindemias sunt salude nonaginta due» (*ivi*, p. 229).

<sup>70</sup> G. PASQUALI, *S. Giulia di Brescia*, in *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, a cura di A. Castagnetti, M. Luzzati, G. Pasquali e A. Vasina, Roma 1979 (Fonti per la storia d'Italia, 104), p. 67, riguardo alla *curtis* di Nuvolento; a *Canelle*, *Cassivico*, Nuvolera, Nuvolento, *Cervinica*, Pradella, Clusone, Valcamonica, Rivarolo, Castiglione, Centora, Alfiano, Octavo, ecc. si parla di *formaticos* con riferimento al numero delle forme (*ivi*, pp. 56, 65-68, 72-73, 76, 79, 81-82, 88); a Iseo, Cardena e Summolaco sul Garda, Nuvolento, Flero, Pisogne, Piacenza, Genova si registrano invece censi *de caseo* che vengono quantificati in libbre, cioè dal peso del cacio prodotto (*ivi*, pp. 58, 61, 67, 69, 71, 88, 92).

<sup>71</sup> G. ARCHETTI, *Fecerunt malgas in casina. Allevamento transumante e alpeggi nella Lombardia medievale*, «Civiltà bresciana», XII, 1-2 (2008), pp. 30-31; ma si vedano pure le considerazioni di Angelo Baronio in questo volume.

<sup>72</sup> Mentre l'espressione «de caseo formas X», riferita alla corte posta «infra civitate», verosimilmente nell'area dell'attuale Roncadelle, indica un formaggio più stagionato, ridotto in forma, secondo l'unità produttiva di riferimento costituita dal *formaticus* (PASQUALI, *S. Giulia di Brescia*, p. 58).

danno, facilitando il successivo smercio sul mercato. Nelle *Variae* l'abate di *Vivarium* Cassiodoro († 583) loda la soavità del cacio silano – ben diverso dal secco e salato cacio egiziano menzionato nelle *Collationes* da Giovanni Cassiano († 435)<sup>73</sup> o dal *formellus* di pecora bretone attestato nel VI secolo<sup>74</sup> – e spiega che ciò è dovuto alla freschezza dei pascoli che influisce sulla buona salute degli animali<sup>75</sup>. Infatti, quasi provenendo direttamente dal ventre della natura, il latte viene munto dalle mammelle rigonfie da cui fuoriesce abbondante, consentendo all'abile pastore di farlo cagliare e di porlo poi in forme rotonde, che, fatte stagionare in grotte sotterranee, talvolta anche per lungo tempo, si trasformano in prelibato formaggio. E qui il richiamo all'odierno caciocavallo appare scontato! Il monaco di San Gallo Notkero invece, nei *Gesta Karoli Magni*, descrive l'ottimo formaggio – «bianco e grasso» a pasta molle e ricoperto di muffa – che venne servito al sovrano da un vescovo in un giorno di magro e della titubanza iniziale dell'imperatore, trasformata presto in piena approvazione al punto da indurre Carlo ad ordinare allo stupito presule di procurargliene due casse ogni anno e di mandargliele ad Aquisgrana<sup>76</sup>.

Ogni regione aveva naturalmente i suoi prodotti – Alberico d'Aqui ricorda il formaggio delle Fiandre (*caseum Flandrensem*) usato per sfamare i pellegrini diretti in Terrasanta<sup>77</sup>, negli statuti cistercensi si parla della buona qualità del *caseus alpinus* proveniente dalle malghe montane<sup>78</sup>, i monaci greci di Rossano il martedì e giovedì potevano mangiare formaggio silano fresco o stagionato e quelli di Grottaferrata chiamavano *veneraticum* il cacio dei loro armenti portato alla badia dalle campagne laziali il venerdì<sup>79</sup>, mentre nel giorno della festa di San Remigio

<sup>73</sup> GIOVANNI CASSIANO, *Collationes* XIX, PL 49, col. 1136, cap. IV, *De utilitate coenobii*.

<sup>74</sup> MCNEILL, GAMER, *Medieval handbooks of penance*, p. 175.

<sup>75</sup> AURELIO CASSIODORO, *Variae*, cap. XII, 4, ed. J. Fridh, Turnholti 1973 (Corpus Christianorum. Series latina, XCVI), pp. 467 sgg.

<sup>76</sup> NOTKERO BALBULO, *Gesta Karoli Magni imperatoris*, MGH, *Scriptores rerum Germanicarum, Nova series*, XII, ed. H. F. Haefele, Berolini 1959, cap. 15, pp. 18-19; citato anche da M. MONTANARI, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al medioevo*, Roma-Bari 1989 (Storia e società), pp. 241-242.

<sup>77</sup> ALBERICO AQUENSE, *Historia Hierosolymitanae expeditionis*, PL 166, cap. XXXVI, col. 500B.

<sup>78</sup> Cfr. A. CERUTI, *Un codice del monastero cistercense di Lucedio*, «Archivio storico italiano», VIII, 6 (1881), p. 140; cit. anche da NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, p. 318; inoltre, sulla qualità dei formaggi provenienti dalle aree alpine e prealpine, I. NASO, *Formaggi del medioevo. La "Summa lacticianorum" di Pantaleone da Confienza*, Torino 1990, pp. 50 sgg.

<sup>79</sup> Per questi riferimenti si rimanda alla bella relazione di Stefano Parenti; inoltre, G. COZZA-LUZI, *Documento romano-tuscolano dell'anno 1140 per la badia greca di S. M. di Grottaferrata*, «Bessarione», III, 4 (1898), pp. 15, 25.

le monache di Santa Giulia di Brescia offrivano un grande banchetto a base di carne, pane e formaggio delle valli camune irrorati di buon vino<sup>80</sup> –, ma invano cercheremmo di tratteggiarne le varietà, i modi di confezionamento e ancor meno il sapore. Le molte carte del monastero di San Pietro di Serle, per esempio, confermano questo quadro produttivo che, nel Bresciano, si illumina soprattutto grazie ai registri duecenteschi della mensa vescovile<sup>81</sup>.

Non infrequente è la precisazione riguardo ai tempi di stagionatura: nel politico di Bobbio si fa riferimento a forme di formaggio fresco (*friske*)<sup>82</sup>; a Corbie – oltre a consumare cacio giovane (*recens*) – i monaci, specie nel periodo estivo, si procuravano formaggi pecorini e caprini<sup>83</sup>; nel cenobio milanese di Sant’Ambrogio affluivano forme di cacio di media e buona stagionatura, accanto a donativi caseari nel periodo della vendemmia chiamati «salude»<sup>84</sup>, forse a motivo del loro maggiore invecchiamento (essendo conferiti in autunno) e del sapore piccante (o salato) che li rendeva adatti ad essere grattugiati. Nelle consuetudini di Camaldoli prodotti freschissimi a base di latte cagliato, come la giuncata (*iuncata*) – che a Fonte Avellana era approntata in appositi cesti di giunchi (*catini de iuncata*) da cui prendeva il nome (*catinum*, *catinato*) –, si alternavano a formaggi di breve e media maturazione, che erano serviti il martedì e il giovedì nell’eremo a ciascun fratello, indicati con il termine «quadra casei»<sup>85</sup>, da intendere come la quarta parte di un cacio di forma quadrata – si pensi all’odierno stracchino o a una formaggella tenera – che come misura di quantità. A Cluny, infatti, ai monaci che avevano subito un salasso veniva dato al quarto giorno «quarta pars casei» insieme a pane e vino, così nella *redactio* delle consuetudini wurzburgense («post missam ad mixtum casei

<sup>80</sup> Cfr. G. ARCHETTI, *Pellegrini e ospitalità nel medioevo. Dalla storiografia locale all’ospedale di Santa Giulia di Brescia*, in *Lungo le strade della fede. Pellegrini e pellegrinaggio nel Bresciano*. Atti della Giornata di studio (Brescia, 16 dicembre 2000), a cura di G. Archetti, Brescia 2001 (Annali della Fondazione Civiltà Bresciana, 14), p. 108.

<sup>81</sup> ARCHETTI, *Fecerunt malgas in casina*, pp. 30-34.

<sup>82</sup> A. CASTAGNETTI, *San Colombano di Bobbio*, in *Inventari altomedievali*, p. 142: «formatico libras CLXXIV frisk LXIV».

<sup>83</sup> *Consuetudines Corbeiensis*, pp. 374, 396-397.

<sup>84</sup> LUCIONI, *Il monastero di S. Ambrogio*, pp. 223, 228-229, rendite di tipo ricognitivo.

<sup>85</sup> *Consuetudo Camaldulenses*, pp. 10, 44. L’uso di contenitori di vimini e giunchi nella lavorazione del latte è confermato anche da ISIDORO, *Etimologie*, 20.9.7: *fiscus*, *fiscella*, *fiscina*; 20.11.8: *canistrum*; e negli *Opuscula* di GIOVANNI DI GARLANDIA, *Opus synonymorum*, PL 150, col. 1583, si aggiunge: «Fiscina, fiscella, quo caseus efficiatur. Vas est, vas lactis multum, multraleque dicas, quod de mulgere sibi nomen constat habere».

quadram»), in quella mellicense e nel *Liber tramitis* di Farfa, mentre a Fulda si parla genericamente di un pezzo di formaggio («casei frustum») e a Montecassino di una porzione del peso di circa mezza libbra (poco meno di due etti)<sup>86</sup>.

Nella solitudine appenninica dell'eremo avellanita, dove di norma non scarseggiava il latte, la giuncata giungeva in appositi cesti di vimini in Quaresima, a Pasqua e nel mese di agosto; il formaggio stagionato invece – chiamato *caseata* (distinto quindi dal pasticcio omonimo di cacio e uova) – era conferito secondo i ritmi dell'alpeggio, cioè in primavera (maggio), in estate (agosto) e all'inizio dell'autunno (settembre), oltre che a Pasqua e a Natale<sup>87</sup>. Anche a Subiaco, se non mancavano latte e cacio, il formaggio stagionato veniva distribuito a pezzi ad ogni monaco e quello fresco (*caseus recens*) era servito sia cotto che crudo, in abbinamento con ricotta (*cum recocta*) o cucinato con altri alimenti: le uova innanzitutto, le farine di cereali, i legumi e le verdure<sup>88</sup>. Il formaggio quindi – fuso, cotto, arrostito o tritato – veniva impiegato anche quale ripieno di *turtelli* e *frielle*<sup>89</sup>, condimento di lasagne (*laganas*, a base di farina, burro o olio, formaggio e spezie)<sup>90</sup>, preparato per salse – come ad Hirschau, dove ne viene attestata una a base di cacio che nel nome ricorda l'antico *garum*<sup>91</sup> – e accompagnamento di *pulmentaria*, uova e verdure, come pure rientrava nella preparazione di *flatones*, cioè *placentae* focacce o ravioli (dolci e salati, ricoperti di miele e ripieni di cacio fresco, spezie, farro, uova, mandorle o nocciole) e *rufeolae* (a Hirschau erano dette *cratoni*), specie di crespelle circolari fritte a base di farina, uova e latte<sup>92</sup>, di torte, *pastilia*,

<sup>86</sup> Cfr. *Cluniacensium antiquiorum redactiones*, pp. 15, 279, 407; *Liber tramitis*, pp. 178-179; *Redactio helmstadiana-fuldensis*, p. 358; *Statuta Casinensia*, pp. 236, 243-245.

<sup>87</sup> Cfr. *Carte di Fonte Avellana*, 2 (1140-1202), a cura di C. Pierucci e A. Polverari, Roma 1977 (Thesaurus Ecclesiarum Italiae, IX, 2), pp. 123-126 doc. 255 (a. 1159), 166 doc. 280 (a. 1172); *Carte di Fonte Avellana*, 3 (1203-1237), a cura di C. Pierucci, presentazione di P. Palazzini, Fonte Avellana 1986 (Centro studi avellaniti, 3), p. 367 doc. 585 (a. 1237); *Carte di Fonte Avellana*, 4 (1238-1253), a cura di R. Bernacchia, Fonte Avellana 1989 (Centro studi avellaniti, 4), pp. 131-132 doc. 648 (a. 1245).

<sup>88</sup> *Caeremoniae regularis*, pp. 96-97, 113, 148-149, 182-183, 222-223, 300-301, dove particolarmente ricco appare l'abbinamento soprattutto con le uova.

<sup>89</sup> *Consuetudo Camaldulenses*, pp. 44, 47.

<sup>90</sup> *Ibidem*, p. 47; RABANO MAURO, *De universo*, PL 111, lib. XX, cap. I: *De mensis et escis*, col. 591; *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 29; inoltre, NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 309, 322.

<sup>91</sup> GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, col. 943: «Pro signo generali *garae*: signo casei praemisso, adde, ut tribus digitis quasi serentem simules».

<sup>92</sup> RABANO MAURO, *De universo*, col. 591; *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, p. 29; UDALRICO, *Antiquiores consuetudines Cluniacensis*, col. 704; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses*, cap. IX: *De diversis generi-*

*artocreae* e *palathae* (ossia torte salate, cotte al forno e farcite di formaggio, spezie, verdure, legumi e uova)<sup>93</sup>, che avevano una propria specificazione nel linguaggio muto dei segni cluniacense<sup>94</sup>.

Latte, formaggi, burro, uova, verdure, legumi erano di per sé alimenti semplici che rispondevano bene alla scelta ascetica di chi aveva abbracciato la via monastica, ma confezionati in modo ricercato e assunti senza moderazione tradivano certo quella scelta originaria. La storia monastica – anche in chiave esortativa e moraleggiante – non manca di esempi al riguardo, basti ricordare la descrizione con cui Bernardo di Chiaravalle denuncia gli eccessi dei monaci a tavola nella celeberrima *Apologia dell'abate Guglielmo*, dove vengono dipinti religiosi non solo privi di «misura nel mangiare» ma anche intenti a far sì che il modo stesso in cui venivano preparati i cibi provocasse piacere agli occhi oltre che al palato<sup>95</sup>. Accusa ripresa dall'abate Pietro il Venerabile († 1156) che per tutta risposta, sferzando i suoi confratelli, rileva sconsolato come in molti casi «fave, formaggio, uova e persino i pesci stessi – ossia gli alimenti caratteristici delle tavole monastiche – si fossero ormai trasformati in nausea»<sup>96</sup>. Rilievi duri e circostanziati su cui, sempre a metà del XII secolo, si sofferma anche Idung di Prüfening, un monaco che dopo aver militato nelle file cluniacensi era passato in quelle cistercensi, sottolineando come i monaci bianchi, al contrario di quelli neri di Cluny, rifiutavano i «condimenti (*electuaria*) preparati con spezie preziose e profumate» – a meno che non li dovessero prendere come farmaci – insieme «a pasticci di carne, ravioli ripieni, frittture, cibi pepati e focacce farcite» che, appagando il gusto, indulgevano più al piacere della gola che all'astinenza claustrale, e non si addicevano affatto al chiostro<sup>97</sup>.

*bus ciborum*, col. 943; *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, XII/2, pp. 38, 235-236; per gli usi in ambito cistercense, v. NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis*, pp. 306-309, 313.

<sup>93</sup> RABANO MAURO, *Expositio in Librum Judith*, PL 109, col. 566 (*palathas et caseum*); *Gesta Abbatum Trudonensium*, pp. 313 («artocreas»), 314 («tres artocreas, quae iure antiquo continere debent quinque ova et caseum»); *Caeremoniae regularis*, pp. 148 («turta facta ex ovis et caseo et lacte»), 182, 222, 300.

<sup>94</sup> UDALRICO, *Antiquiores consuetudines Cluniacensis*, cap. IV: *De signo loquendi*, col. 704 (*caseus, fladones, rufeolae, lac*); GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsangienses*, cap. IX: *De diversis generibus ciborum*, coll. 942-943 (*caseus, lac, placentae, crispellae, frigidolae, raseolae*).

<sup>95</sup> Cfr. J. LECLERQ, *Bernardo di Chiaravalle*, Milano 1992 (Cultura e storia, 6), p. 41.

<sup>96</sup> PIETRO IL VENERABILE, *Epistularum libri sex*, PL 189, lib. VI, epist. XV, col. 419.

<sup>97</sup> R.B.C. HUYGENS, *Le moine Idung et ses deux ouvrages: "Argumentum super quatuor questionibus" et "Dialogus duorum monachorum"*, Spoleto 1980 (Biblioteca degli "Studi medievali", XI), pp. 163, 153.

*Tra norme dietetiche, allegorie spirituali ed esegesi biblica*

Dal punto di vista medico-dietetico, secondo la fisiologia medievale, non tutti questi prodotti, pur allettando il sapore, erano adatti al fisico e soprattutto alla vita monastica. Già sant'Agostino, riprendendo la trattatistica antica, aveva messo in guardia dai loro effetti – il latte nuoce alla testa e il formaggio appesantisce lo stomaco, per cui andavano assunti con parsimonia – e i suoi consigli continuarono ad essere accolti e ripetuti<sup>98</sup>. Ildegarda di Bingen († 1179), al contrario, offre un percorso “medico-scientifico” più attento. Spiega innanzitutto che il latte è più sano d'inverno che d'estate a motivo del calore, e se viene mangiato nei mesi estivi può talvolta arrecare qualche malanno anche ai sani, per questo è utile, specie d'inverno – ma non d'estate –, addizionarlo con radici e ortiche; i malati non devono eccedere ed è meglio che prima lo facciano bollire<sup>99</sup>. Il burro vaccino è migliore di quello di pecora o di capra ed è molto adatto ai tisici perché, nutrendoli, risana interiormente il loro corpo arido; nel caso invece di un uomo in buona salute e magro, la sua assunzione è salutare, se però è obeso deve adoperare estrema moderazione per non peggiorare la sua condizione assumendo in eccesso un alimento – che essendo facilmente digeribile – lo porterebbe ad ingrassare ancora di più<sup>100</sup>.

Latte, burro e formaggi vaccini, in ogni caso – secondo Ildegarda –, possono essere mangiati in modo regolato tanto dai malati quanto dai sani, come pure da coloro che hanno un temperamento freddo o caldo, ma i loro effetti sono maggiori se si segue l'inclinazione naturale di ciascuno, che può essere ulteriormente favorita nella scelta della tipologia dei latticini, dei luoghi di provenienza e della varietà animale da cui si ottiene il prodotto. Infatti, per chi ha una costituzione sana e una struttura robusta e soda, il cacio duro e stagionato non è nocivo; all'opposto per chi è pingue, con una carne umida e flaccida, fa bene il formaggio fresco e molle, sempre rispettando la regola aurea di non eccedere<sup>101</sup>. Per l'uomo che vuole mangiare il formaggio cotto o arrostito, ed evitare che gli fac-

<sup>98</sup> AGOSTINO, *Sermones ad fratres in eremo*, col. 1241, la stessa considerazione vale anche per il burro e altri alimenti; e sue numerose riprese, v. ad esempio BERNARDO DI CHIARAVALLE, *Sermones in Cantica canticorum*, PL 183, col. 939; PIETRO DI BLOIS, *Compendium in Job*, PL 207, col. 804; ABSALONIS abbatis Sprinkirsbacensis *Sermones festuales*, PL 211, sermo XXIII: *In ascensione Domini*, col. 196.

<sup>99</sup> ILDEGARDA DI BINGEN, *Subtilitatum diversarum naturarum creaturarum libri novem*, PL 197, lib. I, cap. CLXXX: *De lacte*, col. 1198, e il commento alle coll. 1323-1324.

<sup>100</sup> ILDEGARDA, *Subtilitatum diversarum naturarum creaturarum*, cap. CLXXXI: *De butyro*, col. 1198.

<sup>101</sup> *Ibidem*, coll. 1134, 1198, 1324.

cia male, conviene che lo spolveri di cumino<sup>102</sup>, mentre per chi ha dolore ai polmoni è consigliabile un cacio molto stagionato e piccante – cioè non crudo né cotto – poiché ha il potere di calmare gli umori cattivi<sup>103</sup>.

Innumerevoli sono, poi, soprattutto i riferimenti e il commento a passi scritturistici dove l'immagine del latte, del burro e del formaggio assumono significati differenti, permettendone un uso in chiave simbolica, allegorica o spirituale davvero pregnante. Ciò avviene sin dal colore «bianco come il latte» riferito ai denti di Antonio<sup>104</sup>, o alle vesti monastiche delle suore di Arles, che dovevano essere «di colore semplice e serio, mai nere, mai bianche candide, ma soltanto grezze o dalla tinta del latte» e con l'aggiunta «di croci nere o bianco-latte»<sup>105</sup>; *album* era pure l'abito di lana grezza di quanti, «entrati a far parte dell'*ordo* monastico» nella famiglia romualdina o avellanita, manifestavano anche in questo modo la dura via della perfezione che avevano intrapreso<sup>106</sup>. Bernardo di Chiaravalle, scrivendo all'abate di Marmoutier, presso Tours, usa invece la metafora del pastore che vive del suo gregge per stigmatizzare l'abitudine monastica di occuparsi delle parrocchie, lasciando la quiete del chiostro e assumendosi compiti non propri ma dei chierici; così, dopo aver citato Paolo – «Chi conduce il gregge al pascolo non beve il latte di quelle pecore?» (1 Cor 9, 7) – si domanda con fermezza: «Con quale audacia, o monaci, pretendete o il vino dalla vigna che non avete piantata o il latte dal gregge che non pascolate?»<sup>107</sup>.

Ma straordinariamente ricca è specialmente la vasta messe dell'esegesi biblica, a partire dal noto passo di Giobbe (10, 10): «sicut lac mulsisti me et sicut ca-

<sup>102</sup> *Ibid.*, col. 1138.

<sup>103</sup> *Ibid.*, col. 1134.

<sup>104</sup> ATANASIO, *Vita di Antonio*, cap. 67, 8, p. 191.

<sup>105</sup> CESARIO DI ARLES, *Regula ad virgines*, PL 67, coll. 115-116.

<sup>106</sup> PIER DAMIANI, *Lettere (22-40)*, a cura di G.I. Gargano e N. D'Acunto, traduzioni A. Dindelli, L. Saraceno, C. Somigli, revisione generale L. Saraceno, Roma 2001 (Opere di Pier Damiani, I/2), p. 83, si tratta della lettera 24 indirizzata all'abate di Pomposa Mainardo che, nelle considerazioni di Pier Damiani, mostrava troppo attaccamento all'eleganza nel vestire.

<sup>107</sup> E prosegue con una precisa descrizione dei compiti pastorali nella cura d'anime di una chiesa: «Certo, se volete così, battezzate i neonati, seppellite i morti, visitate gli ammalati, sposate i fidanzati, istruite gli ignoranti, correggete i malfattori, scomunicare gli empi, assolvete i penitenti, riconciliate con la Chiesa chi si ravvede, insomma spalanchi la bocca nel mezzo della chiesa il monaco, il cui dovere è invece quello di star seduto e tacere» (SAN BERNARDO, *Lettere*, Parte seconda 211-548, in *Opere di San Bernardo*, a cura di F. Gastaldelli, VI/2, Milano 1987, pp. 528, 530, lettera 397 all'abate Oddone di Marmoutier).

seum me coagulasti» (*mi hai munto come il latte e mi hai reso duro come il formaggio*), con cui Rabano Mauro († 856) indica la solidità della mente (*caseus*) che si irrobustisce grazie alla continua riflessione che lo spirito di Dio – come nota Walafredo Strabone – da sempre ispira e forma, esattamente come il latte che viene munto e cagliando si indurisce<sup>108</sup>. San Bernardo spiega che dal latte si ottengono due cose: il burro, grasso e umido, e il cacio, secco e duro, che rappresentano rispettivamente la natura dolce e buona (*butyrum*) contrapposta alla corruzione del peccato (*caseum*); difatti, il cuore dell'uomo peccatore appare indurito proprio come il latte quando diventa solido coagulandosi, e questo succede perché il fermento della malizia lo ha corrotto in ogni sua parte facendogli perdere la purezza iniziale per il caglio dell'iniquità<sup>109</sup>. Nel commento ai primi quattro libri della Bibbia, invece, Beda il Venerabile († 735) mette a confronto il latte e il burro: ciò gli consente di rappresentare il Vecchio e il Nuovo Testamento, di correlare la semplicità della scrittura antica e della legge mosaica con la perfezione della dottrina evangelica, e di illustrare in questo modo il percorso storico della rivelazione esemplificato dal *latte* dei primordi della fede e dal *butyrum* delle buone opere che ne sostanziano la piena comprensione<sup>110</sup>, secondo quella gradualità dell'apprendimento dei contenuti di fede che già Girolamo aveva rimarcato a proposito della prima lettera di Paolo ai fedeli di Corinto (3, 1-3)<sup>111</sup>.

Tuttavia è ancora Rabano Mauro che nel *De universo* offre un'interpretazione completa del banchetto e del cibo – il primo immagine della mistica meditazione dei testi sacri, il secondo della predicazione e della volontà divina –, in cui una parte rilevante è occupata ancora dal latte e dai suoi derivati<sup>112</sup>. Il termine

<sup>108</sup> RABANO MAURO, *Allegoriae in universam Sacram Scripturam*, PL 112, col. 888; WALAFRIDO STRABONE, *Liber Job*, PL 113, cap. X, 10, col. 786.

<sup>109</sup> BERNARDO DI CHIARAVALLE, *Sermones de tempore et de sanctis ac de diversis*, PL 183, sermo II: *In adventu Domini*, coll. 41-42.

<sup>110</sup> BEDA, *Hexameron, sive libri quatuor in principium Genesis, usque ad nativitatem Isaac et electionem Ismaelis*, PL 91, col. 169.

<sup>111</sup> GIROLAMO, *Commentarium in Esaiam libri I-XI*, ed. M. Adriaen, Turnholti 1963 (Corpus christianorum. Series latina, LXXIII, 1), lib. II, cap. 3 § 1, p. 42: «dacte enim aluntur, quasi parvuli [il riferimento è ai contenuti di fede rivelati agli ebrei], et non solido cibo», riguardo a 1 Cor 3, 1-3: «Io, fratelli, non ho potuto parlarvi come a cristiani maturi. Eravate ancora troppo legati ai valori di questo mondo, e nella fede in Cristo ancora troppo bambini. Ho dovuto nutrirvi di latte, non di cibo solido, perché non avreste potuto sopportarlo. Nemmeno ora lo potete, perché siete come tutti gli altri. Le vostre discordie e le vostre divisioni dimostrano che voi ancora pensate e vi comportate come gli altri».

<sup>112</sup> RABANO MAURO, *De universo*, PL 111, coll. 587-594, cap. I: *De mensis et escis*, specie le coll. 593-594.

latte, egli osserva, viene dal greco ed è chiamato così a motivo del suo candore; il latte e il sangue poi rappresentano ciò che nutre e ciò che viene alimentato: ci nutriamo infatti col latte e viviamo mediante il sangue. Il latte, inoltre, simboleggia la norma antica e la semplicità della dottrina iniziale – e Pascasio Radberto († 865) scrive: «Scriptura sacra potus est lactis»<sup>113</sup> – che si è andata coagulando, e dunque completando, solo con Cristo pienezza della legge. Il termine *coagulatus* riferito al latte, perciò, può avere un senso positivo se indica la carità nel suo esplicarsi concreto, negativo se riguarda i vizi, mentre le mammelle da cui proviene simboleggiano i quattro vangeli e «il monte abbondante (*uber*)» del Salmo 67 si riferisce al petto di Cristo o al magistero della Chiesa da cui fuoriesce il nutrimento eterno. Perciò saziarsi di latte, burro o formaggio vuol dire cibarsi «spiritualmente delle parole divine»: il cacio, insomma, è il latte cagliato che nell'allegoria biblica, in virtù della fede e dell'affezione spirituale, diventa metafora del vitto delle anime<sup>114</sup>.

L'immagine del cibo liquido, dunque, adatto ai fanciulli (*lac*) – che si completa con il sostentamento solido (*caseus*) pertinente ai cristiani adulti nella fede –, poggia su numerosi passi della sacra scrittura – si pensi innanzitutto alla prima lettera ai Corinzi (3, 3): «Vi ho nutrito di latte perché non siete ancora pronti per il cibo solido», ma anche alla lettera agli Ebrei (5, 12-16): «Ormai dovrete essere già maestri, invece avete ancora bisogno di qualcuno che vi insegni le cose fondamentali del messaggio di Dio. Vi dovete nutrire ancora di latte, invece che di cibo solido. Ma chi si nutre di latte è ancora un bambino, e non sa capire un discorso su ciò che è giusto. Il nutrimento solido invece è per le persone adulte: per quelli che si sono allenati con l'esperienza a distinguere il bene dal male», oppure a 1 Cor 2, 14-15 e 1 Pt 2, 2 – e sulla conseguente tradizione esegetica<sup>115</sup>. Tuttavia, come è stato scritto

<sup>113</sup> PASCASIO RADBERTO, *In threnos sive lamentationes Jeremiae libri quinque*, PL 120, col. 1208: «Scriptura enim sacra aliquando cibus est, aliquando potus lactis. Cibus est in locis obscurioribus, quando quasi exponendo a doctore frangitur, et mandendo ab auditoribus glutitur. Potus est autem lactis in locis apertioribus, quia ita scribitur aut sugitur ab uberibus Scripturarum prolatis et detectis, sicuti invenitur. Ergo propheta iure docet in Spiritu, quando filios Ecclesiae lactentes et parvulos videt fame et siti tabescere».

<sup>114</sup> RABANO MAURO, *De universo*, col. 594; ID., *Expositio in Librum Judith*, PL 109, col. 566.

<sup>115</sup> Per una rassegna di questi passi e la loro interpretazione, cfr. K. LANGE, *Geistliche Speise. Untersuchungen zur Metaphorik der Bibelhermeneutik*, «Zeitschrift für deutsche Alterthum und deutsche Literatur», XCV (1966), pp. 81-122; C. VIRCILLO FRANKLIN, *Words as Food: Signifying the Bible in the early Middle Ages*, in *Comunicare e significare nell'alto medioevo*, Spoleto, 15-20 aprile 2002, II, Spoleto 2005 (Atti delle Settimane del CISAM, LII), pp. 733-762.

anche a proposito di san Francesco<sup>116</sup>, il latte può pure diventare metafora del Nuovo Testamento in quanto scaturisce dal petto di Cristo, che «venendo sulla terra – scrive Gregorio Magno († 604) – e volendo predicare la propria sapienza nella carne, l’ha fatta per così dire diventare latte nel seno del suo corpo incarnato, in modo che noi potessimo comprendere nella incarnazione quella sapienza che non potevamo in alcun modo conoscere nella divinità»<sup>117</sup>, e Aimone di Auxerre († 853) spiega che il petto di Cristo (*ubera Christi*) rappresenta «la dolcezza del Vangelo perché di esso, come del latte, si è nutrita l’infanzia dei credenti»<sup>118</sup>.

Per altro verso, l’abate cistercense Aelredo di Rievaulx usa la metafora del latte per dire che guardando al petto squarciato di Cristo sulla croce e accostandosi ad esso si può gustare, anzi sperimentare direttamente la sua bontà infinita<sup>119</sup>. Egli sviluppa il suo ragionamento in un sermone per la Pasqua, denso di immagini e quasi poetico, in cui latte e vino sono simbolo del cibo salutare dato da Cristo nell’ultima cena, sulla croce e con la risurrezione. Il sermone esordisce con il passo della prima lettera di Pietro (2, 2): «Come bambini appena nati, desiderate il latte puro e spirituale, per crescere verso la salvezza. Voi davvero avere provato quanto è buono il Signore», e prosegue: «L’apostolo vi esorta, fratelli, a desiderare il latte, e questo è il latte nel quale crescere e maturare nella salvezza. Ma sentite cosa aggiunge: *Voi davvero gustate quanto è dolce il Signore*. E che cosa indica quel latte se non la dolcezza di Cristo Gesù? Che cos’è dunque ciò che ci sprona a desiderare il latte, se non il fatto che gusteremo quanto è buono il Signore?»<sup>120</sup>. Poi spiega che la dolcezza del latte può avere una doppia valenza: il gusto della contemplazione di Cristo in croce sperimentato durante la settimana santa e la visione del suo «dolce petto» offerto «per nutrire» mentre è appeso con le sue braccia spalancate come per abbracciare; ebbene guardare quelle dolci ferite, fatte a causa del nostro peccato, riempie il cuore di gioia e lo nutre mentre accostandosi con pietà vengono bacciate<sup>121</sup>.

<sup>116</sup> Cfr. da ultimo le note di C. FRUGONI, *Una solitudine abitata: Chiara d’Assisi*, Roma 2006, pp. 186-199, 247-251, disponibile anche in formato digitale su “Reti Medievali”, e la ripresa del tema da parte di Nicolangelo D’Acunto di seguito nel volume.

<sup>117</sup> GRÉGOIRE LE GRAND, *Commentaire sur le Cantique des Cantiques*, ed. R. Bélanger, Paris 1984 (Sources chrétiennes, 314), cap. 13, 10, pp. 88, 90.

<sup>118</sup> AIMONE DI AUXERRE, *Commentarium in Cantica Canticorum*, PL 117, cap. I, col. 295.

<sup>119</sup> AELREDO DI RIEVAULX, *Sermones de tempore et de sanctis*, PL 195, sermo XI: *In die Sancto Paschae*, coll. 271-278.

<sup>120</sup> AELREDO DI RIEVAULX, *Sermones*, coll. 271-272.

<sup>121</sup> *Ibidem*, coll. 272, 275-276.

Anche l'immagine di Abramo, visitato da Dio nelle sembianze di tre angeli, presso le Querce di Mamre (Gen 18, 1-8) e la sua ospitalità – il patriarca fa preparare un vitello tenero e buono, del pane cotto sotto la cenere, del latte e del burro – gli permette di illustrarne il recondito significato nell'economia pasquale, la cui comprensione è stata però possibile solo dopo una lunga maturazione: il vitello indica infatti la passione del Signore, il pane cotto sotto la cenere la sua sepoltura, la soavità del latte la risurrezione. E che ciò fosse difficile da capire lo dimostra il fatto che gli apostoli stessi, a cominciare da Pietro, fuggirono durante la passione, bisognava «perciò che i suoi discepoli, i quali allora erano piccoli, venissero nutriti di questo latte» e i loro occhi di fanciulli vedessero la risurrezione «in modo da essere alimentati con quel latte per essere capaci di credere alle cose invisibili e contemplarle». Quindi conclude: «Come è bello che il Signore abbia voluto che delle donne annunciassero la sua risurrezione. Alle donne in effetti spetta porgere il latte ai neonati». Ecco un'altra metafora che per il teologo inglese ha un significato più profondo: «Coloro che assistono bambini e malati devono farlo con grande compassione e comprensione offrendo questo latte, quasi come le madri con i figli, ma prima di averli nutriti con quel latte non devono dare loro il pane solido, cioè mostrare la profondità del mistero divino»<sup>122</sup>. È quello che dice Paolo (1 Cor 3, 3) e che ha fatto Abramo. Alimentarsi del latte della contemplazione dal petto squarciato del Signore, allora, significa raccogliere «la memoria della sua risurrezione» e la dolcezza del suo amore che viene simboleggiato dal *butyrum*: «come il burro si ricava dal latte, così dal ricordo del Signore risorto, dell'intimità con cui ha dimorato con i discepoli, del contatto con cui hanno palpato le sue ferite e delle lacrime versate dalle donne al sepolcro, dobbiamo essere per così dire impinguati del suo amore»<sup>123</sup>.

Infine, Pier Damiani riferendosi al mistero di Dio, inteso come la terra promessa da cui stilla latte e miele, nella lettera 49 osserva che «il latte emana dalla carne, il miele viene dal cielo; poiché, nell'unico Mediatore tra Dio e gli uomini è il latte dell'umanità e il miele della divinità, con la terra che stilla latte e miele si raffigura giustamente il mistero della sua incarnazione»<sup>124</sup>. Sempre a proposito del nutrimento

<sup>122</sup> *Ibid.*, coll. 276-277.

<sup>123</sup> *Ibid.*, coll. 277-278.

<sup>124</sup> PIER DAMIANI, *Lettere (41-67)*, p. 139, cap. 19 (a. 1057); e nell'epistola 66 alla contessa Bianca (a. 1066), scrive: «[...] a che servirebbe spezzare il giogo della schiavitù d'Egitto, attraversare il Mar Rosso, se non venisse mai concesso di poter entrare nella terra dove scorre latte e miele? Il latte è il frutto della carne, il miele stilla dal cielo. E poiché il Redentore scendendo dal cielo prese carne nella Ver-

to biblico di *latte e miele*, l'abate Guiberto di Nogent († 1124) aggiunge che anche il «burro viene dalla carne» con cui va intesa «l'umanità del Salvatore che lenisce l'asprezza dei nostri peccati»; il miele invece, «fatto dalla rugiada celeste», indica la divina sapienza con la quale «viene impregnata l'intelligenza della nostra ragione»<sup>125</sup>, mentre Alano di Lilla († 1186) attribuisce al burro – definito *pinguedo lactis* – la capacità di significare le buone opere e alla dolcezza del miele di simboleggiare la parola di Cristo<sup>126</sup>. Spiega, inoltre, che con il latte si rappresenta simbolicamente la sacra dottrina o le scritture, ma dal momento che in esso sono racchiuse tre diverse sostanze – il siero, il formaggio e il burro – ne conseguono pure tre chiavi interpretative: nella forma liquida, meno nobile e saporita (*serum*), il latte corrisponde all'interpretazione letterale; in quella solida del formaggio (*caseum*), indica la lettura allegorica dei testi sacri che nutre l'anima; in quella più grassa e dolce del burro (*butyrum*), infine, si rappresenta il senso allegorico-morale che per sua naturale maggiore delicatezza «ha un sapore più gradito al palato dello spirito»<sup>127</sup>.

Dal punto di vista operativo, con la metafora delle mammelle delle nostre possibilità e della nostra conoscenza, le consuetudini di Camaldoli spiegano che possono essere spremute in quattro modi: «con forza e dolcezza dai buoni, con violenza e trascuratezza dai malvagi», la cui valenza è la seguente: «la forza sprema il burro della santità (*butyrum sanctitatis*), la dolcezza il latte della devozione (*elicit lac devotionis*); la violenza produce il sangue dell'intemperanza e la trascuratezza il vizio della lascivia»<sup>128</sup>, mentre la via della sincera contrizione – secondo Pier Damiani – «esige il *butyrum humilitatis*»<sup>129</sup>. Nella bellissima lettera 50, però,

gine, il cielo è quella terra dei viventi verso la quale dobbiamo sempre tendere con intensi slanci d'amore» (*ivi*, 359, cap. 6, 6).

<sup>125</sup> GUIBERTO DI NOGENT, *Tractatus de incarnatione contra Judaeos*, PL 156, lib. II, cap. 3, coll. 266-267.

<sup>126</sup> Distingue inoltre il burro di armento dal latte di pecora per indicare i maggiori contenuti di fede, che si ricevono dai dottori più sapienti, da quelli meno complessi che si apprendono dalle persone semplici (ALANO DI LILLA, *Liber in distinctionibus dictionum theologicalium*, PL 210, coll. 273-274).

<sup>127</sup> ALANO DI LILLA, *Liber sententiarum*, PL 210, col. 240: «Elegantèr autem per lac figuratur sacra doctrina, vel sacra Scriptura; quia sicut in lacte triplex est substantia, seri, casei, butyri, sic in sacra Scriptura, triplex est intelligentia, historica, allegorica, tropologica. Per serum, figuratur historia, quia sicut ut serum substantiae est vilioris, et saporis minoris, sic historia vilioris et minoris delectationis. Per caseum qui solidioris est substantiae, et nutritivae, et separatur a sero, figuratur allegoria, quae animae intelligentiam nutrit, et solidius animam pascit. Per butyrum quod pinguis est et lenificativam habet substantiam, figuratur tropologia, quae suaviter sapit palato mentis».

<sup>128</sup> *Consuetudo Camaldulenses*, p. 55, cap. XXXV, 8-10.

<sup>129</sup> PIER DAMIANI, *Sermo LXX, In dedicazione ecclesiae*, PL 144, col. 904.

diretta all'eremita Stefano, l'Avellanita torna nuovamente sull'immagine del latte per indicare il cammino di perfezione eremitica e spronare i più volenterosi a proseguire nella scalata della ripida montagna senza fermarsi ai primi gradi, ma in chiave autobiografica confessa la gravosa responsabilità che egli ha quale guida spirituale di tanti fratelli: «Anch'io vado tessendo, per così dire, delle nacchere per spiriti ancora bambini e costruendo culle per eremiti ancora lattanti, mentre conduco tutte queste persone, deboli e a me simili, per la via più agevole, non voglio impedire la scalata dell'arduo monte a coloro che sono già pronti e a fianchi cinti. Il latte nutra pure i deboli, ma senza che ai robusti e vigorosi debba ripugnare un cibo più solido e consistente»<sup>130</sup>.

### *Con l'innocenza dei bambini*

In chiusura, ci piace ricordare l'intervento miracoloso e *longe jucundus* – scrive il cronista – di san Tommaso di Canterbury, riferito nella *Vita* redatta dall'abate Benedetto di Peterborough<sup>131</sup>. Si racconta che un giorno, in un piccolo villaggio inglese, un tale di nome Guglielmo affidò alla moglie una forma di cacio, che lei diede alla figlia Beatrice perché lo riponesse nella dispensa. La bambina lo fece prontamente e poi tornò a giocare, dimenticandosi dove l'aveva riposta. Passati alcuni giorni, alla bimba ritornò in mente il formaggio ma non dove l'aveva messo; temendo i rimproveri e soprattutto le botte per quella mancanza, si confidò con il fratello Ugo e insieme si misero a cercare senza successo, dentro e fuori casa, l'agognato formaggio. Avvicinandosi il sabato e il momento della temuta punizione, senza averlo trovato, decisero di rivolgersi al martire Tommaso, la cui fama di santità aveva colpito la loro mente infantile: «Invochiamo la sua clemenza – disse la bambina – affinché ci indichi nel sonno dove si trova il cacio». E il giorno seguente, domenica, si coricarono con questo pensiero.

Mentre la fanciulla dormiva, il santo le apparve nelle sembianze di un austero vegliardo: «Che cosa ti rattrista?», le disse. Rispose che la causa dei suoi timori era la perdita della forma di cacio. Il santo, allora, le indicò il vaso dove di solito si preparava e veniva custodito in casa il burro: «Non ricordi che hai posto il ca-

<sup>130</sup> PIER DAMIANI, *Lettere (41-67)*, p. 201, cap. 82.

<sup>131</sup> BENEDICTI abbatis Petriburgensis *De vita et miracoli s. Thomae Cantuariensis*, The life and miracles of saint Thomas of Canterbury, by Benedict, abbot of Peterborough, ed. J.A. Giles, Oxford 1850, lib. II, nr. LXIII, pp. 165-167.

cio in quel vecchio vaso? Alzati, dunque, e va a prenderlo». Risvegliatasi corse al recipiente e, rinvenuta la desiderata forma di formaggio, andò dal fratello e gli disse: «Ugo, l'ho trovato». Questi, nient'affatto stupito, mostrò di sapere bene dove era finito il cacio, perché anche lui aveva fatto il medesimo sogno rivelatore del vecchio vaso contenente il formaggio.

I due bimbi raccontarono il fatto ai genitori e poi al parroco del piccolo villaggio, che li ascoltò con grande e scrupolosa attenzione; e, ancora oggi, si narra che a quanti giungendo nei pressi di Canterbury si racconta questo episodio, ascoltandolo, viene spontaneamente da sorridere.