

ESTRATTO

Hanno contribuito a finanziare la pubblicazione:



Le opere conservate presso l'Archivio di Stato di Torino (prot. 5136/28.28.00) e la Biblioteca Casanatense di Roma sono state riprodotte con relative autorizzazioni (su concessione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali). Ne è vietata l'ulteriore riproduzione o duplicazione.

L'Editore ha fatto quanto nelle sue possibilità per individuare e rintracciare tutti i detentori di diritti fotografici e documentari. Nell'eventualità che immagini o testi di competenza altrui siano riprodotti in questo volume, l'Editore è a disposizione degli aventi diritto che non ha potuto reperire.

ISBN 9788871581941

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro, senza l'autorizzazione scritta dei proprietari dei diritti e dell'Editore.

© 2012 Silvio Zamorani editore - CeSA
Corso San Maurizio 25 10124 Torino
www.zamorani.com info@zamorani.com
www.centrostudicesa.org

CENTRO STUDI PER LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CULTURA MATERIALE
"ANNA MARIA NADA PATRONE" - CESA

Le parole della frutta

Storia, saperi, immagini
tra medioevo ed età contemporanea

a cura di
Irma Naso

Silvio Zamorani editore

Indice

- IRMA NASO
11 *Frutta tra passato e presente. Ricerche pluridisciplinari*

Gli alberi e la storia

- ALFIO CORTONESI
15 *Produzioni e paesaggi dell'arboricoltura italiana medievale*
15 1. L'espansione dell'arboricoltura
16 2. Alberi da frutto, sistemi di coltivazione, paesaggi
24 3. Le tecniche colturali
25 4. I commerci

- GIUSEPPE GULLINO
29 *Alberi da frutto negli statuti comunali piemontesi*
31 1. Regolamenti sull'impianto degli alberi: la distanza dai confini
33 2. Danneggiamenti
35 3. Tutela della produzione frutticola
37 4. L'impianto di alberi da frutto
40 5. La commercializzazione della frutta
41 6. Conclusioni

- ALESSANDRO CARASSALE
43 *La coltivazione degli agrumi in Liguria tra tardo medioevo e prima età moderna: varietà e normative di raccolta*
44 1. Indagine sugli agrumi coltivati nelle Riviere liguri
48 2. La normativa sanremese relativa agli agrumi tra XV e prima metà del XVII secolo

- FRANCESCO AIMERITO
55 *Frutta e piante da frutto nei bandi politici e campestri del Piemonte sabauda*
55 1. Delimitazione del campo della ricerca
56 2. Brevi note sulle fonti oggetto d'indagine: i bandi politici e campestri del Piemonte sabauda, «leggiero vestigio della potestà popolare di fare statuti»
57 3. I bandi politici e campestri quali fonti per la storia dei rapporti fra diritto e alimentazione
58 4. Norme relative alla frutta nei bandi politici: disciplina del commercio e prescrizioni igienico-sanitarie

- 60 5. Norme relative alla frutta nei bandi campestri: tutela delle colture e tipologia delle piante da frutto
- 62 6. Peculiarità proprie ad alcune macroaree specifiche
- 64 7. Nota conclusiva

I saperi e la tavola

GABRIELE ARCHETTI

- 67 *«Parrula poma sumebat». Suggestioni dal mondo monastico*
- 67 1. Frutti spontanei e frutti coltivati
- 75 2. La frutta sulle tavole monastiche
- 79 3. I compiti materiali dell'ortolano del monastero
- 82 4. Rigore ascetico e astinenza volontaria
- 84 5. Frutti delle opere buone e allegorie spirituali

MARILYN NICLOUD

- 91 *I medici medievali e la frutta: un prodotto ambiguo*
- 93 1. La frutta: cibo o medicina?
- 99 2. La frutta nei *regimina sanitatis*: dalla teoria al consumo
- 107 3. Conclusioni

IRMA NASO

- 109 *Frutta e gastronomia. Libri di cucina tra Italia e Francia nel tardo medioevo*
- 111 1. Frutta fresca nell'ordine del pasto?
- 113 2. Il libro di Maestro Martino e altri ricettari: primi dati comparativi
- 115 3. La frutta nelle ricette di cucina
- 117 4. Frutta fresca di stagione
- 126 5. Frutta essiccata
- 130 6. Frutta secca

MARÍA DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER

- 139 *La fruta en la corte española de la edad moderna*
- 140 1. La fruta en la alta cocina renacentista
- 144 2. La fruta en la cocina cortesana del Barroco
- 151 3. La fruta en la corte española del siglo XVIII

ALBERTO CAPATTI

- 155 *Pellegrino Artusi: la frutta, le ferrovie, le conserve*
- 155 1. L'approvvigionamento
- 157 2. Conserve e composte
- 158 3. I gelati
- 159 4. La frutta in tavola
- 161 5. Scorte e consumi stagionali
- 163 6. Conclusioni

Il racconto e l'immagine

MARINA MONTESANO

- 167 *Frutta avvelenata, frutta stregata*
167 1. La mela di Biancaneve
169 2. Cibo degli dei, cibo dei morti
173 3. Morte e resurrezione

ADA QUAZZA

- 177 *Pomi, fragole, mirtilli... Dai «Tacuina» ai margini dei libri di preghiera*
178 1. Piante, frutti, animali nei *Tacuina sanitatis* del tardo Trecento lombardo
182 2. Verso Parigi e verso le Fiandre

PAOLO ROSSO

- 185 *Tra immagine e testimonianza. La frutta nella letteratura tardomedievale e umanistica*
185 1. Elementi di catalogazione pomologica
201 2. «Vitam stimando ceresam». La frutta come simbolo

AVE APPIANO

- 209 *Frutta e cibi disposti nella natura morta fiamminga e italiana. Seduzioni estetiche e artifici simbolici*
211 1. Frutta e conchiglie
212 2. Il bilanciamento colore-sapore
214 3. Metafore di meditazione
215 4. La frutta nella natura morta italiana

La memoria e la scienza

LAURA PROSPERI

- 221 *Catalogare i pomi nel tardo medioevo. Tracce di classificazioni pre-scientifiche nella tradizione enciclopedica latina*
224 1. Cenni di classificazione vegetale altomedievale
225 2. La *scientia plantarum* nel rinnovamento del XIII secolo
228 3. Conclusioni

TOMMASO ECCHER

- 229 *La Pomologia artificiale e l'opera di Francesco Garnier Valletti*
229 1. Il modellismo pomologico
232 2. La tecnica di Garnier Valletti
235 3. I disegni
237 4. Garnier Valletti pomologo e ampelografo

OSVALDO FAILLA

- 241 *Origine ed evoluzione della biodiversità nelle specie arboree da frutto*
242 1. Il significato biologico del frutto
243 2. Domesticazione delle specie arboree da frutto

- 244 3. Centri primari e centri secondari di variabilità
- 245 4. L'introduzione del pesco in Occidente
- 246 5. La diffusione del pesco in Europa tra medioevo ed età moderna
- 247 6. La storia americana del pesco
- 249 7. La biodiversità delle specie arboree da frutto: significato attuale e prospettive

ISABELLA DALLA RAGIONE

251 *Archeologia Arborea: ricerca e conservazione di vecchie varietà di fruttiferi nel Centro Italia, tra storia, paesaggio e arte*

- 251 1. Inquadramento storico
- 252 2. I luoghi della ricerca
- 253 3. Risultati della ricerca

Indice delle tavole

Tra le pp. 176-177

1. *Mosaico di Hinton St Mary* (sec. IV): il Cristo tra due melagrane.
2. *Theatrum sanitatis* (fine sec. XIV), tav. XXXIII, *Rutab id est datilus*, palma da dattero.
3. *Theatrum sanitatis*, tav. XVII, *Ceresa acetosa*, albero di visciole.
4. *Livre de laudes et dévotions* (sec. XV), f. 80^r: Circoncisione di Gesù.
5. *Livre de laudes et dévotions*, f. 126^v: Battesimo di Gesù.
6. *The Doheny Hours* (1528 ca.), f. 42^v: Annuncio ai pastori.
7. *The Doheny Hours*, f. 32^v: Visitazione di Maria a Elisabetta.
8. Balthasar Van der Ast, *Natura morta con frutti, fiori e conchiglie* (1623).
9. Cornelis de Heem, *Natura morta con frutti di terra e frutti di mare* (1659).
10. Francesco Garnier Valletti, *Disegni di frutti* (seconda metà sec. XIX).
11. Francesco Garnier Valletti, *Disegni di frutti*.
12. Francesco Garnier Valletti, *Disegni di frutti*.
13. Francesco Garnier Valletti, *Disegni di frutti*.
14. Francesco Garnier Valletti, *Modelli di frutti*.
15. Isabella Dalla Ragione, *Testimoni muti*.
16. Isabella Dalla Ragione, *Autunno nel frutteto di Archeologia Arborea*.

GABRIELE ARCHETTI

«*Parvula poma sumebat*». *Suggestioni dal mondo monastico*

Tra i numerosi «frutti di opere buone» illustrati nella *Vita Romualdi* da Pier Damiani, vi è quello del monaco Venerio, che, per non perdere la serenità interiore – conduceva infatti una vita tanto umile da essere sbeffeggiato da tutti i fratelli –, decise di abbandonare il monastero e di trovare rifugio nella solitudine eremitica¹. Qui visse per sei anni nel digiuno più rigoroso, astenendosi dal vino e da ogni tipo di pietanza. Un giorno incontrò il padre Romualdo che gli domandò a quale regime di vita o obbedienza fosse soggetto; di fronte alla risposta interlocutoria, l'uomo di Dio lo invitò a tornare dal suo abate per ricevere il consenso a quel che faceva e stare «umilmente sotto la sua giurisdizione, affinché l'edificio dell'opera santa che la buona volontà edifica, fosse innalzato dall'umiltà ed esaltato dalla virtù dell'obbedienza».

Ottenuto il permesso ritornò subito all'amata solitudine, privo di qualsiasi conforto umano, rinunciando a mangiare pane – fuorché tre pagnotte che aveva portato dal cenobio –, bere vino e assumere alcunché di cotto, ma nutrendosi solamente di frutti spontanei, di radici ed erbe selvatiche. Lì rimase per quattro anni, finché, sparsasi la voce della sua presenza su quella rupe isolata, molti presero ad andare da lui per ascoltare i suoi consigli e portare viveri, dati poi in dono ai pastori della zona e ai bisognosi; nel medesimo luogo egli costruì pure una cappella e fu il tramite di alcuni fatti miracolosi, affinché il seme della parola gettato nella buona terra da Romualdo «recasse abbondanza di frutti»².

1. *Frutti spontanei e frutti coltivati*

L'esperienza esemplare di Venerio merita attenzione perché si colloca a metà strada tra cenobitismo ed eremitismo ed è cronologicamente in quella fase del rinnovamento monastico, attentissima agli esempi orientali, che si ebbe tra X e XI secolo. Es-

SIGLE E ABBREVIAZIONI: CCM = *Corpus consuetudinum monasticarum*; 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 - Cincinnati 1880; MGH = *Monumenta Germaniae Historica*; PL = *Patrologia latina*; RB = *Regula Benedicti* (SAN BENEDETTO, *La Regola con testo latino a fronte*, a cura di G. Picasso, traduzione e note di D. Tuniz, Cinisello Balsamo 1996 [Storia della Chiesa. Fonti, 7]); RM = *Regula Magistri (Regola del Maestro*, I: Introduzione, traduzione e commento a cura di M. Bozzi; II: Introduzione, testo e note a cura di M. Bozzi e A. Grilli, Brescia 1965). Per le «Opere di Pier Damiani» si fa riferimento all'edizione, con testo latino-italiano, promossa dalla Congregazione Camaldolese e diretta da G.I. Gargano, per i tipi di Città Nuova, di cui hanno visto sinora la luce i tomi I-V: PIER DAMIANI, *Lettere (1-21)*, a cura di G.I. Gargano - N. D'Acunto, trad. di A. Dindelli - L. Saraceno - C. Somigli, Roma 2000; *Lettere (22-40)*, Roma 2001; *Lettere (41-67)*, Roma 2002; *Lettere (68-90)*, a cura di N. D'Acunto - L. Saraceno, Roma 2005; *Lettere (91-112)*, a cura di N. D'Acunto - L. Saraceno, Roma 2011 = Lettera, seguita dal numero della missiva e della pagina.

¹ PIER DAMIANI, *Vita beati Romualdi*, cap. XXIV: cfr. l'edizione a cura di G. Tabacco, Roma 1957 (Fonti per la storia d'Italia, 94); la traduzione è nostra.

² *Ivi*, cap. XXIV.

sa dà inoltre conto della semplicità di un'esistenza, basata sui prodotti spontanei della natura (erbe, radici amare, frutti selvatici), che appare come un tratto caratterizzante dell'ascesi descritta nelle sacre scritture – si pensi alle figure di Elia, di Giovanni Battista o di Cristo stesso –, e dall'agiografia dei Padri nel deserto. L'assunzione di frutti in particolare – *fructus, poma* o *nascentia* –, sia spontanei che coltivati, non incontra i divieti e le interdizioni che colpiscono altri alimenti nel regime dietetico monastico – come le carni animali, il vino, i grassi o i latticini³ –, ma viene consentita persino nelle forme di astinenza più estreme, mentre la loro eventuale mancanza o contingenza stagionale a tavola è contemplata dalle disposizioni normative, che ne prevedono il consumo senza che la loro assenza possa diventare causa di recriminazioni o di lamentela da parte dei monaci⁴. Certo, dal punto di vista nutrizionale, il rischio della mancanza vitaminica dovuta all'eccessiva cottura dei cibi, veniva in parte compensato proprio dall'assunzione di frutta e verdura fresche⁵, prodotti meglio accettati per la loro semplicità, facilità di approvvigionamento e soprattutto perché indicati nella Bibbia come tipici dell'uomo e in qualche modo collegati alla sua condizione primordiale nel paradiso terrestre⁶.

Così se nel deserto egiziano Antonio si cibava inizialmente di pane e sale, raggiunta la solitudine del monte Colzim, non lontano dal mar Rosso, ricavava «dagli alberi di palma un piccolo e modesto nutrimento», coltivava un orto con alberi da frutto e, di-

³ Su questi aspetti si rimanda alle osservazioni di M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari 1988 (Quadrante, 18), pp. 10, 47-48, 51-52, 64-70 per la rinuncia alla carne; G. ARCHETTI, *De mensura potus. Il vino dei monaci nel medioevo*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*. Atti della VII Biennale di Franciacorta (Monticelli Brusati - Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001), a cura di G. Archetti, con la collaborazione di A. Baronio - R. Bellini - P. Villa, Brescia 2003, pp. 205-326, per l'assunzione di vino; ID., *Vas optimo lacte plenum. Latte e formaggio nel mondo monastico*, in *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti dal Tardoantico al Novecento*. Atti dell'incontro nazionale di studio (Brescia, 29-30 maggio 2008), a cura di G. Archetti - A. Baronio, Brescia 2011 (Storia cultura e società, 3), pp. 248-278, per l'uso di latticini e derivati.

⁴ Recita ad esempio la *Collectio capitularis* di Benedetto di Aniane (818-819): «Ut si necessitas fuerit eos occupari in frugibus colligendis constitutum legendi et meridie pausandi tempus pretermittatur et operantes non murmurent», in *Regula sancti Benedicti abbatis Anianensis sive collectio capitularis*, rec. J. Semmler, in *Initia consuetudinis benedictinae. Consuetudines saeculi octavi et noni*, ed. K. Hallinger, Siegburg 1963 (CCM I), cap. XIII, p. 519; inoltre, della metà del IX secolo, la *Collectio capitularis Benedicti Levitae monastica*, *ivi*, cap. X, p. 546; e *Legislationis monasticae Aquisgranensis collectio Sancti Martialis Lemovicensis* (ante 850), *ivi*, cap. XVI, p. 558.

⁵ Anche se è difficile parlare in modo documentato del valore nutrizionale delle diete monastiche medievali, si è osservato che l'apporto eccessivo di contenuti proteici e di glucidi, derivanti dal costante consumo di legumi, cotti e crudi, poteva favorire l'insorgere di malattie legate all'insufficienza epatica e renale, oltre che influire sul funzionamento dell'apparato scheletrico e articolare, problemi in parte compensabili appunto con frutta e verdura di stagione. Cfr. B. HARVEY, *Monastic Diet, XIIIth-XVIIIth Centuries: Problems and Perspectives*, in *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII*. Atti della ventottesima Settimana di studi dell'Istituto nazionale di storia economica F. Datini (Prato, 22-27 aprile 1996), a cura di S. Cavaciocchi, Prato 1997, pp. 635-638.

⁶ Nella *Genesi* Dio dice: «Ecco, vi do tutte le piante con il proprio seme, tutti gli alberi da frutta con il proprio seme. Così avrete il vostro cibo» (GN 1,29), invito che viene ribadito anche in GN 2,9.15-17 e 3,2-19; non a caso, a metà del VI secolo, ad esempio nella *regula Ferioli*, si paragona il pasto comune dei fratelli ad «un'immagine di paradiso» con il richiamo diretto ad Adamo (*Regola di Ferreolo*, cap. 35,3-4, in *Regole monastiche d'Occidente*, a cura di E. Bianchi, traduzione e note di C. Falchini, Torino 2001, p. 181); per qualche utile considerazione più generale, cfr. MONTANARI, *Alimentazione e cultura* cit., pp. 3-12.

venuto vecchio, accettava l'aiuto dei confratelli che non gli facevano mancare legumi, olio e olive⁷. Nei *praecepta* di Pacomio, invece, la prassi regolare dell'assunzione comunitaria del cibo appare ormai come un tratto distintivo: «Nessuno osi mangiare le uve o le spighe ancora immature, perché si osservi la disciplina. E di tutte le cose che sono in campagna o nei frutteti, nessuno mangi separatamente, prima che siano offerte ugualmente a tutti i fratelli»⁸. Norma ripresa in tutta la tradizione successiva, da Giovanni Cassiano a Benedetto, comprese le regole femminili: «Chi avrà gustato qualcosa al di fuori della mensa – si legge in una collezione iberica del secolo X – senza che la priora lo abbia ordinato, riceva venti colpi» per punizione⁹.

Ma il palmeto dell'oasi di Antonio è descritto con ammirazione da Ilarione, quando, recatosi in pellegrinaggio, trovò dei fratelli a custodirlo che gli fecero da guida:

Qui – essi indicavano – Antonio salmodiava, qui pregava, qui lavorava, qui si riposava quando era stanco. Queste viti, queste pianticelle le ha piantate lui; quel piccolo giardino lo ha disposto lui con le sue mani; questa vasca per irrigare il piccolo orto l'ha costruita con molto sudore; questo rastrello per molti anni gli servi a scavare la terra¹⁰.

Giunti poi nei pressi dell'orticello che lavorava, dissero:

Vedete questo frutteto piantato di alberi e verdeggiante di ortaggi? Circa tre anni fa, quando una mandria di asini selvatici lo stava devastando, [Antonio] ordinò ad uno di quelli che guidavano il branco di starsene fermo e, picchiandogli i fianchi con il bastone, gridò: «Perché mangiate quello che non avete seminato?». E da quel momento, tranne l'acqua che spesso venivano a bere, quegli asini non toccarono più né le piante né gli ortaggi¹¹.

Nella *Storia Lausiaca* Palladio descrive la vita di molti asceti e ricorda tra questi Amun di Nitria che nel suo giardino aveva una piantagione di balsamo – allevato come la vite, potato e curato con molta fatica –, parla di Ammonio che assunse sin dalla giovinezza solo cibi crudi e non mangiò di quelli cotti all'infuori del pane¹², mentre di Apollonio racconta che ogni mattina faceva il giro delle celle eremitiche sul monte Nitria per portare uva passa, melagrane, uova e fior di farina ai malati¹³. Qualcosa del genere faceva anche l'asceta Saba, che di notte girava per le celle a lasciare presso ciascuna di esse un

⁷ *Vita di Antonio*, Introduzione di C. Mohrmann, testo critico e commento G.J.M. Bartelink, trad. P. Citati - S. Lilla, Milano 1974, capp. 7,6; 50,1-2.4.7; 51,1, alle pp. 27, 103, 105.

⁸ *Praecepta S. Pachomii*, cap. 73, in G. TURBESSI, *Regole monastiche antiche*, Roma 1990³ (Religione e società. Storia della Chiesa e dei movimenti cattolici, 15), p. 116.

⁹ *Libellus a regula sancti Benedicti subtractus*, cap. 30, in *Regole monastiche femminili*, a cura di L. Cremaschi, Introduzione di E. Bianchi, Torino 2003, p. 283.

¹⁰ GIROLAMO, *Vita Hilarionis*, in *Vita di Martino, Vita di Ilarione, In memoria di Paola*, Introduzione di C. Mohrmann, testo critico e commento a cura di A.A.R. Bastiaensen - J.W. Smit, trad. di L. Canali - C. Moreschini, Milano 1975 (Vite dei santi, 4), cap. 21,1-5, p. 120.

¹¹ *Ivi*, cap. 21,7-8, p. 120.

¹² PALLADIO, *La storia Lausiaca*, Introduzione di C. Mohrmann, testo critico e commento a cura di G.J.M. Bartelink, trad. di M. Barchiesi, Milano 1975 (Scrittori greci e latini. Vite dei santi dal III al VI secolo, 2), capp. 8,3; 17,4, alle pp. 43, 53.

¹³ *Ivi*, cap. 13,2, pp. 57, 59.

moggio di datteri e della verdura: al contrario Evagrio del Ponto, discepolo di Macario, che, giunto nel deserto dopo una lussuosa vita di corte, non toccò più né verdure, né legumi, né frutta, né altri cibi¹⁴, benché fossero alimenti di norma consentiti ai solitari e che le popolazioni dei villaggi offrivano volentieri loro in dono come gesto di carità.

Anche Posidonio di Tebe, nella regione desertica in cui viveva, si mantenne «mangiando piccoli datteri e quante erbe selvatiche» gli capitava di trovare, finché un giorno, venutogli a mancare del tutto il cibo, uscì dalla grotta per andare a cercarne nelle zone abitate.

Dopo aver camminato per tutto il giorno – racconta – mi ero allontanato dalla grotta appena due miglia; guardandomi intorno vidi un cavaliere dall'aspetto di soldato che aveva sulla testa un elmo in forma di tiara. Credendo che fosse un soldato mi affrettai a ritornare verso la grotta, e trovai un cesto di uva e di fichi colti da poco; lo presi e, tutto contento, entrai nella grotta: quei cibi mi confortarono per due mesi¹⁵.

Nella *Vita Hilarionis*, infine, il santo palestinese seguace di Antonio le cui gesta sono narrate da Girolamo, si assiste ad un'evoluzione significativa del regime alimentare: in età giovanile mangiava fichi secchi, ma dopo alcuni anni rinunciò completamente alla frutta¹⁶, pur consentendola agli altri discepoli¹⁷. Divenuto vecchio continuò a mantenere questa abitudine, anche quando fu costretto a riparare a Cipro e, nel «luogo veramente terribile e remoto» in cui prese ad abitare, scorrevano delle acque dalla costa del colle e vi era «un orticello straordinariamente ameno con un gran numero di alberi da frutto»¹⁸.

¹⁴ *Ivi*, cap. 52, p. 245; cap. 38,12, pp. 201, 203.

¹⁵ *Ivi*, cap. 32,2-3, p. 179.

¹⁶ *Ivi*, capp. 3,1,5; 5,3; 31,4, alle pp. 79, 85 e 139.

¹⁷ *Ivi*, cap. 17,1-10, p. 111, in cui si narra dell'abitudine di cibarsi di uva al tempo della vendemmia per trovare un po' di ristoro alla fatica del cammino e al bisogno di nutrimento: «quando [Ilarione] stava per uscirsene a visitare i romitaggi e ordinava su un foglio il nome di quelli presso i quali doveva rimanere e di quelli che doveva visitare di passaggio, gli eremiti, sapendo che uno dei fratelli era un po' troppo avaro e volendo porre rimedio a questo suo difetto, gli chiesero di fermarsi da lui. E Ilarione rispose: "Perché volete far danno a voi e dar disturbo al vostro fratello?". Quando quel fratello avaro sentì queste parole, arrossì, e, con l'appoggio dell'insistenza di tutti, non senza fatica riuscì a ottenere da Ilarione che ponesse anche la sua cella nella lista delle tappe. Dieci giorni dopo, dunque, andarono da lui, che già aveva posto dei custodi alla vigna, come se si trattasse di una fattoria. I custodi respinsero quelli che si avvicinavano a colpi di pietra e di zolle di terra e con lanci di fionda, sì che tutti quanti partirono la mattina dopo senza mangiar l'uva, mentre il vecchio rideva e fingeva di non sapere che cosa era successo. Quindi, furono ricevuti da un altro eremita, che si chiamava Saba [...]; poiché era domenica, egli li invitò tutti quanti nella vigna, perché prima dell'ora del desinare potessero alleviare la fatica del cammino mangiando dell'uva. Ma il santo disse: "Maledetto colui che si preoccuperà della refezione del corpo prima di quella dell'anima. Preghiamo, salmodiamo, rendiamo omaggio al Signore, e solo allora potremo affrettarci alla vigna" (DT 27,15). Compiuto, dunque, il servizio divino, stando su di un luogo elevato Ilarione benedisse la vigna e quindi lasciò libero il suo gregge di pascolare. E quelli che mangiavano non erano meno di tremila. E sebbene la produzione della vigna, quando era ancora intatta, fosse valutata di cento brocche [cioè, circa tre ettolitri], venti giorni dopo ne produsse trecento. Ma il fratello avaro raccolse una messe molto inferiore al solito, e per giunta quel poco che aveva ricavato gli si mutò in aceto».

¹⁸ GIROLAMO, *Vita Hilarionis* cit., cap. 31,4, p. 139.

In Occidente la casistica non è meno nutrita e tocca ai monaci farsi promotori di un modello, almeno teorico, di consumo vegetariano. L'idea tuttavia, mutuata dalla cultura medico-dietetica, che i cibi semplici e più economici fossero anche i più digeribili, come nota Girolamo a proposito di *olera, poma* e *legumina* – dove prevale la rinuncia al piacere più che la nostalgia del 'paradiso vegetariano' immaginata da Massimo Montanari¹⁹, non essendo il cibo un male di per sé ma il suo desiderio²⁰ – va mediata con quella colturale. In essa i frutti spontanei devono integrarsi con quelli coltivati dalla sapiente mano contadina per assicurare alla comunità un sostentamento regolare, ancorato al precetto paolino di vivere del proprio lavoro²¹ e ai principi di povertà claustrale, sobrietà di vita e compatibilità ambientale. Nessun cibo dunque è vietato in assoluto, purché mangiandolo non si offenda la propria coscienza e quella altrui, e ci si accontenti del necessario, come nota Abelardo nelle norme per le monache del Paracletto²².

Per questo Cassiodoro raccomanda ai monaci di coltivare il giardino e la vigna, di occuparsi del lavoro dei campi e gioire nel raccogliere i frutti della terra da essi stessi lavorata²³; e non mancano opere nella storia monastica – si pensi all'*Hortulus* di Walahfrido Strabone, un poemetto didascalico in esametri in cui il lavoro stagionale è corredato dalla descrizione di ventitre essenze arboree²⁴ – che esaltano il lavoro manuale dei fratelli nell'orto e ne illustrano i frutti, mentre il biografo di Benedetto di Aniane non manca di ricordare come nella Gallia narbonense il monastero di Gellone avesse, accanto alle vigne, orti rigogliosi di alberi da frutto di ogni tipo²⁵. Sono tuttavia le piante coltivate, scrive Ildegarda di Bingen, in quanto addomesticate dall'uomo, ad essere le più adatte all'alimentazione, diversamente da quelle spontanee, «contrarie homini ad comedendum»²⁶. In realtà, spontanei o allevati, purché commestibili, i frutti sono una costante nella dieta monastica e, accanto alla funzione propriamente

¹⁹ GIROLAMO, *Adversus Jovinianum*, II, 10, in PL 23, col. 313; inoltre le considerazioni di M. MONTANARI, *Vegetazione e alimentazione*, in *L'ambiente vegetale nell'alto medioevo*, Spoleto 1990 (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, 37), pp. 286-287.

²⁰ «[...] il cibo non è un peccato, lo è il suo desiderio, quando fa nascere in noi il piacere per ciò che non è lecito e la brama di ciò che è vietato e talvolta ci induce a prendere senza ritegno, dando luogo a un grande scandalo»: *Regola di Abelardo*, in *Regole monastiche femminili* cit., cap. 41, p. 336.

²¹ 2 Ts 3,7-12.

²² *Regola di Abelardo* cit., cap. 16,2.20, pp. 332, 334.

²³ CASSIODORO, *De institutione divinarum litterarum*, in PL 70, cap. XXVIII, coll. 1142-1143, in cui ricorda pure ai fratelli l'utilità dei trattati agronomici antichi, che egli conosceva bene, presentandoli con abilità affinché anche loro ne facessero uso.

²⁴ Cfr. WALAHFRIDO STRABONE, *Hortulus*, a cura di C. Roccaro, Palermo 1979.

²⁵ Nella *Vita* del riformatore carolingio si ricorda il monastero della Linguadoca eretto da Guglielmo di Gellone (o d'Aquitania), in cui «tale era la sua amenità, che chi avesse deciso di servire Dio, non avrebbe potuto desiderare luogo diverso. Vi sono le vigne, che il conte Guglielmo comandò di piantare, ed orti in abbondanza fitti di varie specie di alberi» (ARDO SMARAGDO, *Vita Benedicti abbatis Anianensis et Indensis*, cap. 30, ed. G. Waitz, in MGH, *Scriptores*, vol. XV/1, Stuttgart 1963, p. 213).

²⁶ ILDEGARDA DI BINGEN, *Subtilitatum diversarum naturarum creaturarum libri novem*, I, *Praefatio*, in PL 197, coll. 1126-1127 (ora anche in EAD., *Libro delle creature. Differenze sottili delle nature diverse*, a cura di A. Campanini, Roma 2011, p. 40); e le osservazioni di MONTANARI, *Vegetazione e alimentazione* cit., pp. 300-301.

nutrizionale, possono rivestire un ruolo peculiare nel cammino spirituale dell'ascesi personale.

Così, Gregorio di Tours presenta l'asceta Mariano che si sfamava di *poma agrestia* e miele raccolti «in silvis»²⁷, mentre Aureliano non si limitava a cogliere i frutti del bosco, ma coltivava un piccolo orto²⁸, in un contesto ambientale silvestre e colturale non dissimile da quello descritto nel VI secolo nella *Vita* dell'abate Giovanni, fondatore del cenobio di Réomé in diocesi di Langres²⁹. Tra i freddi monti del Giura, invece, Romano prendeva dai pochi arbusti selvatici asprissimi *pomula* che soltanto al suo palato risultavano *dulcia*³⁰; Bavone, eremita nella Gallia del Nord, si accontentava dei cibi che la foresta «ministrabat»³¹ e l'irlandese Colombano, nel rifugio della grotta di Annegray presso Faucogney, raccoglieva erbe campestri e meline selvatiche, o meglio quei *parvula poma* spontanei che forniva l'eremo, popolarmente chiamati *bullugas* per il loro modesto valore³². «Costruì chiese e piantò vigne», inoltre, è l'elogio fatto ad un monaco in un diploma carolingio e nell'iscrizione funebre di un abate milanese del IX secolo si legge che «piantò viti, olivi e alberi da frutto», mentre Gerardo di Angers tre secoli dopo viene presentato alla stregua di un agricoltore: «edificò un oratorio in onore di santa Maddalena, coltivò la terra, creò un giardino e vi piantò delle vigne, vivendo come un eremita del lavoro delle sue mani»³³.

Il senso di questa breve casistica, dilatabile al resto del medioevo, sta nella conferma che erbe, radici, frutti spontanei e coltivati rientrano tra gli alimenti normali della dieta monastica e la loro varia composizione – nella preparazione dei cibi, nell'insaporire le vivande, nell'approntamento di medicinali, nella composizione di sciroppi o fermentati a base di frutta, come i vari tipi di sidro – si presta a buon diritto a tutta una serie di prodotti conservati in cucina, nelle dispense, in cantina, nell'infermeria e nella foresteria.

²⁷ GREGORIO DI TOURS, *In gloria confessorum*, cap. 80, in MGH, *Scriptores rerum Merovingicarum*, vol. I/2, ed. B. Krusch, Hannoverae 1885, p. 348.

²⁸ GREGORIO DI TOURS, *Liber vitae patrum*, cap. 12, in MGH, *Scriptores rerum Merovingicarum*, vol. I/2, p. 262; ID., *In gloria confessorum* cit., cap. 96, p. 359; anche MONTANARI, *Vegetazione e alimentazione* cit., p. 293.

²⁹ *Vita Iobannis abbatis Reomaensis auctore Iona*, capp. 7-8, in MGH, *Scriptores rerum Merovingicarum*, vol. III, ed. B. Krusch, Hannoverae 1896, pp. 509-510, in particolare per l'area dell'incolto con alberi da frutto spontanei, si dice del santo asceta: «Cumque solito per saltum more adletarum antiquorum oratione et ieiuniis evacaret, repperit quondam pauperem seminudum necessaria alimenta querere fructusque quos saltus gignere solet omni studio investigare, ut carnis famem potuisset cybum superare» (*ivi*, cap. 8, p. 510).

³⁰ *Vita patrum Iurensum Romani, Lupicini, Eugendi*, cap. 1,21-22, in MGH, *Scriptores rerum Merovingicarum*, vol. III, p. 132.

³¹ *Vitae Bavonis confessoris Gandavensis*, I. *Vita prior*, cap. 6, in MGH, *Scriptores rerum Merovingicarum*, vol. IV, ed. B. Krusch, Hannoverae et Lipsiae 1902, p. 539 in nota.

³² GIONA DI BOBBIO, *Vitae sanctorum Columbani, Vedastis, Iobannis*, cap. 19, in MGH, *Scriptores rerum Germanicarum in usum scholarum*, vol. XXXVII, ed. B. Krusch, Hannoverae et Lipsiae 1905, pp. 167-168; MONTANARI, *Vegetazione e alimentazione* cit., p. 289.

³³ Cfr. A.I. PINI, *Vite e vino nel medioevo*, Bologna 1989 (Biblioteca di storia agraria medievale, 6), pp. 23, 65-66; per la *Vita* di san Gerardo, J. DUBOIS, *Le travail des moines au Moyen Âge*, in *Le Travail au Moyen Âge: une approche interdisciplinaire*. Actes du Colloque international de Louvain-la-Neuve (21-23 mai 1987), éd. J. Hamesse - C. Muraille-Samaran, Louvain 1990, pp. 81-82; inoltre G. ARCHETTI, *Tempus vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998 (Fondamenta, 4), pp. 480-482.

Un posto a sé stante occupa ovviamente il vino e le sue varietà, tema che, insieme a quello della vite e dell'uva, è stato solo marginalmente preso in considerazione in questa sede per evidenti ragioni, rimandando ai molti studi già esistenti al riguardo³⁴.

Una cospicua serie di notizie la si può innanzitutto ricavare da regole e consuetudini, tanto orientali quanto occidentali, sia pure con differenze geografiche e cronologiche significative. Il riferimento dietetico generale sono tuttavia la *Regula Magistri* e quella di Benedetto, che, nei rispettivi capitoli dedicati alla mensa dei fratelli, indicano che bastano per tutti «due cibi cotti, e se vi è la possibilità di avere frutti o legumi freschi» se ne può aggiungere «un terzo»³⁵. Questa disposizione generale torna nelle sillogi normative codificate all'inizio del IX secolo da Benedetto di Aniane nella *Concordia regularum*, come la regola di Isidoro³⁶, quella di Fruttuoso³⁷, la regola *Psallendo*³⁸, gli usi confluiti nel *Memoriale qualiter*³⁹, e di conseguenza nella legislazione sinodale di Aquisgrana (816), negli *Statuta Murbacensia*, nella *Collectio capitularis* di Benedetto Levita (850 ca.) o nei *Capitula notitiarum* che recepiscono le direttive aquisgranensi⁴⁰.

In ogni caso, con il termine *poma* si devono intendere i «frutti d'albero, mele, pere, fichi [...]»⁴¹, e l'abate Smaragdo di San Michele della Mosa, già nel secolo IX, notava che la terza pietanza è costituita da frutti freschi di stagione (*crudum de pomis*)⁴², mentre Ildemaro – l'altro grande commentatore carolingio della regola benedettina – spiega che se la frutta era consentita a pranzo e a cena, non lo doveva essere per lo spuntino di metà mattina e lontano dalla cena d'inverno, cioè fuori dai pasti normali – come ad

³⁴ Su tutti si veda, per i relativi rimandi ad un quadro di fonti e studi adeguati, *La civiltà del vino* cit.

³⁵ RM 26,1; RB 39,3.

³⁶ *Regola di Isidoro*, cap. 9,9, in *Regole monastiche d'Occidente* cit., p. 320: «In entrambi i periodi dell'anno il cibo della mensa sia costituito da tre vivande, in verdure e legumi e, se possibile averne una terza, frutta».

³⁷ *Regola di Fruttuoso*, cap. 3, *ivi*, p. 344.

³⁸ *Regola "Psallendo"*, cap. 2,4, in *Regole monastiche femminili* cit., p. 171: «Dunque due cibi cotti siano sufficienti a tutte le sorelle e, se vi sono frutta o legumi, li si aggiunga come terzo cibo».

³⁹ *Memoriale qualiter* (saec. VIII fin. et saec. X), rec. D.C. Morgand - S. Wandrille, in *Initia consuetudinis benedictinae* cit., cap. V, pp. 257-258: «Poma autem vel quaelibet nascentia terrae quae cruda comedenda sunt, sive hora prandii, sive cenae, aequaliter cum alio cibo, in mensa antequam fratres resedeant, a cellario unicuique fratri patiantur, et statim post alium cibum illic ad mensam subiuncta comedantur»; *ivi*, anche p. 275.

⁴⁰ Per tutti questi riferimenti si vedano in *Initia consuetudinis benedictinae* cit., curati da J. Semmler, i seguenti testi normativi: «XV capitulum, ut poma et lactucae nisi quando alius comeditur cibus non sumetur» (*Synodi primae Aquisgranensis acta praeliminaria*, a. 816, p. 453); «Undecimo, ut poma et lactucae nisi cum alius cibus sumitur non comedantur. Quod statim adimpletum est» (*Actuum praeliminarium synodi primae Aquisgranensis commentationes sive Statuta Murbacensia*, p. 455); «VIII. Ut poma et lactucas nisi quando alius sumitur cibus non comedant» (*Synodi primae Aquisgranensis decreta authentica*, a. 816, p. 459; e il commento di ILDEMARO, pp. 437, 479; *Ps. Pauli Commentarium*, p. 359); «X. Ut poma et lactuce nisi quando alius sumitur cibus non comedantur» (*Collectio capitularis Benedicti Levitae monastica*, p. 546; anche *Legislationis monasticae Aquisgranensi collectio Sancti Martialis Lemovicensis*, ante 850, cap. VIII, p. 557); «XVI. Ut reficiendi fratres, unum pulmentum cum potu et hortu seu pomis si sunt ante se inveniunt, post quae et alia dentur, quae regula mandab» (*Capitula notitiarum*, post 817, p. 343).

⁴¹ Cfr. il commento a RB 39,3 del p. Anselmo Lentini, in S. BENEDETTO, *La regola*, Testo, versione e commento a cura di A. Lentini, Montecassino 1994³, p. 355.

⁴² SMARAGDO, *Expositio in Regulam sancti Benedicti*, in PL 102, cap. 39, *De mensura ciborum*, col. 873; anche ILDEMARO, pp. 436, 441.

esempio a Montecassino⁴³ –, perché ciò era contrario alla regola che stabilisce di non fare più di due pasti al giorno; quindi illustra il significato della parola *nascentia* da riferire ai legumi non cotti, ma messi a bagno per farli germogliare⁴⁴.

Frutti e primizie, inoltre, erano un fatto comunitario e non era consentito assumerne fuori pasto né privatamente: «È sacrilegio non solo assaggiare – osserva Giovanni Cassiano – ma anche soltanto toccare i frutti che nella loro stagione giacciono sotto gli alberi, tranne quelli che vengono mangiati al pasto comune»⁴⁵. Si tratta evidentemente di una prassi consueta, presente già in Agostino⁴⁶ e ripresa da Benedetto⁴⁷ e nei commentari alla regola⁴⁸, su cui bastano poche esemplificazioni. Nella regola di Paolo e Stefano del VI secolo, relativa all'Italia centrale, si conferma che «a nessun fratello è consentito portare per sé a tavola un frutto»⁴⁹; in quella provenzale di Ferreolo, della seconda metà del secolo, il contesto è ancora più esplicito:

Se un monaco, chiunque egli sia, a causa soltanto della gola coglie un frutto di qualsiasi genere che è ancora sull'albero senza averne ricevuto il permesso, o se, incapace di dominare la gola, ne raccoglie uno caduto a terra, o, come avviene di solito, ha l'audacia di prendersi le primizie di qualche prodotto della terra quale uomo simile al primo Adamo, faccia degnamente penitenza, per la sua voracità, con la corrispondente pena del digiuno, e sia ritenuto indegno di partecipare al pasto comune, che è come un'immagine di paradiso⁵⁰.

⁴³ «Praeter haec etiam estatis tempore post Nonam aliquid, si est, de pomis et singulas fialas nostris fratribus praebemus»: *Theodomari abbatis Casinensis epistula ad Karolum regem, saec. IX in.*, rec. K. Hallinger - M. Wegener, in *Initia consuetudinis benedictinae* cit., p. 165.

⁴⁴ «Hoc notandum, quia poma aut ad sextam vel ad seram debent dari ad coenam; nam ad nonam in aestivo tempore aut ad seram in hiemis tempore non debent quia b. Benedictus non iussit in aestivo tempore nisi duabus vicibus manducare. Nam si ad nonam manducaveris, non duabus vicibus, sed tribus manducas; similiter in hieme, si ad seram poma manducaveris, non semel, sed duabus vicibus manducabis» (ILDEMARO, pp. 436-437); e rispetto a «nascentia leguminum», da intendersi come *germinantia*, spiega: «mos est illius terrae et romanae et aliarum provinciarum mittere legumina in aqua et cum germinata fuerint, tunc manducant» (*ivi*, p. 436; anche p. 441); indicazione che trova conferma negli usi cassinesi: «Beatus pater noster instituit duo cocta pulmentaria in cotidiana refectioe fratribus praeparari et tertium de leguminibus crudis aqua infusis» (*Theodomari abbatis Casinensis epistula* cit., p. 163).

⁴⁵ GIOVANNI CASSIANO, *Institutiones coenobiorum*, IV, 18; anche in *Regole monastiche d'Occidente* cit., cap. 35,2, p. 428, inserito come florilegio nel *codex* della *Concordia regularum* di Benedetto di Aniane in piena età carolingia.

⁴⁶ *Regularis informatio*, cap. 3, contenuta nella Lettera 211 del presule africano alle monache di Ippona, in *Regole monastiche femminili* cit., p. 16.

⁴⁷ RB 43,18.

⁴⁸ Si veda ad esempio ILDEMARO, p. 350, a proposito di RB cap. XXV: *De gravioribus culpis*.

⁴⁹ *Regola di Paolo e Stefano*, cap. 19,1-3, in *Regole monastiche d'Occidente* cit., p. 275: «A nessun fratello sia consentito portare per sé a tavola un frutto o una qualche verdura o condimento o qualsiasi altro genere di cibo a titolo personale per mangiarlo. Da tale piccolissima occasione, infatti, può sorgere del rancore tra i fratelli per tale ingiustizia, oppure può trovare terribile adito la passione della proprietà. Se qualcuno, tuttavia, per dono di Dio trova qualcuna di queste cose, la consegni fedelmente al cellerario, in modo che quegli la distribuisca, ed essa venga o servita nelle singole tavole o data a chi ne ha bisogno».

⁵⁰ *Regola di Ferreolo* cit., cap. 35, pp. 180-181, e prosegue: «E se prima non ha ottenuto il perdono di tutti i fratelli non gli sia permesso di venire alla mensa [comune]. È giusto, infatti, che egli chieda perdono a tutti, poiché apparteneva a tutti ciò che egli ha sottratto. Tutti, dunque, abbiano questa cura: che se a qualcuno capita di ricevere o di trovare un cibo di qualsiasi genere, prima di deporlo sulla mensa [comune] o di consegnarlo al

E Abelardo fa notare che il problema non è il cibo ma il suo desiderio, perché da esso nasce «il piacere per ciò che non è lecito e la brama di ciò che è vietato», che «talvolta induce a prendere senza ritegno, dando luogo ad un grande scandalo»⁵¹.

2. La frutta sulle tavole monastiche

Quali frutti giungevano sulla mensa dei monaci? È facile rispondere che geografia, tempo, cultura o abitudini culturali sono fondamentali, e lo confermano le consuetudini di Corbie a proposito delle rendite decimali, osservando che «qualitatem vel quantitatem» dei frutti dipende dalla natura del luogo, dall'andamento stagionale, dai lavori effettuati e dalle coltivazioni esistenti, i cui prodotti, compatibilmente con tali contingenze, potevano essere assunti con misura⁵². I monaci si nutrivano dunque dei frutti dati loro dalla generosità della provvidenza⁵³, che, come tutti i doni di Dio e gli altri cibi, prima di poter essere mangiati dovevano essere santificati e benedetti in segno di ringraziamento, di benessere e di salvezza fisica: lo mostra l'ardito quanto fallimentare tentativo dei monaci di Vicovaro di avvelenare san Benedetto con una coppa di vino, andata in frantumi subito dopo il segno della croce tracciato su di essa dal santo⁵⁴.

Così Ilarione, prima che i suoi seguaci potessero rifocillarsi delle uve mature, impose loro di pregare e benedisse la vigna⁵⁵; nella *regula mixta* si spiega che quando i fratelli sono a tavola «se il Signore dà loro della frutta, il superiore pronuncia questa preghiera: “Dio onnipotente benedica i suoi frutti”, e tutti rispondono: “Amen”. E in questo modo avviene la distribuzione di ogni cibo»⁵⁶. A Farfa, secondo il *Liber trumitis*, e quindi nel resto

cellerario lo conservi, con piena fedeltà, intatto, evitando di impadronirsi, assaggiandolo, di un cibo destinato a tutti. E anche qualora non abbia nessun compagno nel perdere la sua innocenza o nel commettere tale furto, avrà come sua complice la gola. Per tale motivo la comunità sarà sempre titolare di un'unica proprietà [per tutti], così che ogni cosa appartenga a tutti e tutto appartenga alla comunità nel suo insieme». E nel *Libellus* che nel secolo X si ricava in area iberica dalla *regula Benedicti* per i cenobi femminili che si irraggiarono da San Martino di Abelda nella Rioja, si osserva: «Chi avrà gustato qualcosa al di fuori della tavola, senza che la priora l'abbia ordinato, riceva venti colpi» (*Libellus a regula sancti Benedicti subtractus* cit., cap. 30,10, p. 283).

⁵¹ *Regola di Abelardo* cit., cap. 16,41, p. 336.

⁵² *Consuetudines Corbeiensis* (ante 826), rec. J. Semmler, in *Initia consuetudinis benedictinae* cit., cap. 6,2, p. 389: «[...] similiter fenum vel quae in arboribus gratis nascuntur ut est pastio vel diversis generis fructus, quantum possibilitas admittit data fuerint secundum qualitatem vel quantitatem singularum rerum iuxta quod tempus permiserit sufficere possint»; e aggiunge: «De fructu quod ubi et unde rationabiliter fieri potest, similiter fiat» (*ivi*, cap. 6,21, p. 395).

⁵³ *Ordines aevi regulae mixtae*, rec. J. Semmler, 2. *De cursu diurno vel nocturno (ordo romanus XV/III)*, in *Initia consuetudinis benedictinae* cit., p. 48; 3. *De convivio monachorum (ordo romanus XIX)*, *ivi*, p. 55.

⁵⁴ GREGORIO MAGNO, *Dialoghi*, II, cap. 3. Una comoda edizione è: GREGORIO MAGNO, *Storie di santi e di diavoli (Dialoghi)*, Introduzione e commento a cura di S. Pricoco, Testo critico e traduzione a cura di M. Simonetti, vol. I, Milano 2005, lib. II: *De vita et miraculis venerabilis Benedicti abbatit*.

⁵⁵ GIROLAMO, *Vita Hilarionis* cit., cap. 17,6-8, p. 111.

⁵⁶ *De convivio monachorum (ordo romanus XIX)* cit., p. 55: «Et si fructum Dominus eis dederit, dicit senior ita orationem: “Fructus suos Dominus omnipotens benedicat”, et respondent: “Amen”. Sic fiat de omnia administrationem».

dell'universo cluniacense, la ritualità era altrettanto rigorosa⁵⁷: all'ora vespertina, frutta e verdura erano portate in refettorio dal cellerario, dopo la benedizione della mensa, quando i fratelli erano seduti ai loro posti; la distribuzione dei frutti avveniva con l'aiuto del cuoco e dell'ortolano, quella delle verdure, mettendo la quantità di ciascuno nella sua *scutella* a partire dai più anziani; se però vi erano *parva poma* si passava tra i tavoli con un cesto di vimini da cui ciascuno attingeva direttamente. Spettava comunque all'economista (*cellarius*), si legge nelle consuetudini di Bobbio (834-836), provvedere che in cucina arrivasse il cibo necessario al sostentamento comunitario⁵⁸, e pertanto anche la frutta, e a lui competeva pure l'eventuale vendita «de frugibus terre aut fructibus» ricavati dalle tenute monastiche⁵⁹.

Frutti spontanei, certo, ma soprattutto prodotti coltivati nel brolo o nell'orto del cenobio dai monaci stessi e dal personale di servizio, oppure ottenuti dalle piantagioni abbaziali, da donazioni o dall'acquisto sui mercati locali e regionali. Nella *Vita di Antonio* si menzionano i frutti di palma e le olive⁶⁰, ricordate anche da Palladio che aggiunge l'uva fresca e l'uva passa, il balsamo, i datteri, le melagrane, i fichi freschi e quelli secchi⁶¹; tali indicazioni trovano riscontro nelle *Vitae patrum* o nella *Vita* di Ilarione⁶², senza distinzione tra Oriente ed Occidente, anche se l'elemento più frequente è la registrazione generica di *fructus*, *poma* e alberi fruttiferi senza specificazione tipologica ulteriore, come confermano le regole del Maestro e quella di Benedetto⁶³ o l'esempio del padre Dioscuro di Nachias, monaco a Nitria alla fine del IV secolo e poi vescovo di *Damanbur* (Hermopolis parva)⁶⁴.

Utili riferimenti sono offerti anche dai *typika* bizantini, le consuetudini dei monasteri orientali ora resi disponibili anche on-line dalla Byzantine Monastic Foundation Documents⁶⁵. In particolare, nel monastero costantinopolitano di Studion sono attestati nel

⁵⁷ *Liber tramitis aevi Odilonis abbatis*, ed. P. Dinter, Siegburg 1980 (CCM X), p. 229.

⁵⁸ «Cellarius prevideat quicquid ad cibum et ad potum pertinet postquam in monasterio adducta fuerint, preter panem et poma, atque dispenset et ad ipsius curam pertineat quod in refectorio vel in coquina agitur» (*Breve memorationis Walaie abbatis*, in *Initia consuetudinis benedictinae* cit., p. 422).

⁵⁹ *Caeremoniae Bursfeldenses*, ed. M. Albert, Siegburg 2002 (CCM XIII), cap. 2,5, p. 249, *De cellerario*.

⁶⁰ *Vita di Antonio* cit., cap. 50,4, p. 103; cap. 51,1, p. 105.

⁶¹ PALLADIO, *La storia Lausiaca* cit., capp. 8,3; 13,2; 32,2-3; 38,12; 52, alle pp. 43, 59, 179, 201, 203, 245.

⁶² Per un panorama d'insieme delle *Vitae patrum* cfr. *Vita e detti dei Padri del deserto*, a cura di L. Mortari, Roma 1996, pp. 144 (Aìò, datteri), 112, 114 (Agatone, frutti), 126 (Achille, mele), 154 (Beniamino, frutti), 282 (Cassiano, albero da frutti), 181 (Efrem, grappoli d'uva), 231 (Giovanni Nano, albero da frutto), 254 (Isacco delle Celle, prugne), 318 (Macario l'Egiziano, fichi), 325 (Mosè, uva), ecc.; GIROLAMO, *Vita Hilariionis* cit., capp. 3,1,5 (fichi secchi, frutta), 5,4 (frutta), 17,5,6 (uva), 21,2 (palme), 21,7 (frutteto), 31,4 (frutteto), alle pp. 79, 85, 111, 120, 139.

⁶³ RM 26,1.5.10; 53,1; RB 39,3; 43,18.

⁶⁴ *Vita e detti dei Padri del deserto* cit., n. 1, pp. 171-172: «Raccontavano del padre Dioscuro di Nachias, che mangiava pane d'orzo e di farina di lenticchie. Ogni anno si proponeva la pratica di una nuova disciplina. Diceva: "Non avrò incontri con nessuno quest'anno", oppure: "Non parlerò", oppure: "Non mangerò nulla di cotto", o ancora: "Non mangerò né frutta né verdura". Faceva così tutte le pratiche possibili; non faceva in tempo a compierne una che ne iniziava un'altra. E ciò avveniva ogni anno».

⁶⁵ La raccolta è stata curata da John Thomas e Angela Constantinides Hero, della Harvard University di Washington, con la collaborazione di Giles Constable; si rinvia al sito: http://www.doaks.org/publications/doaks_online_publications/typikaPDF/tip00.pdf.

secolo IX fichi secchi, castagne, pere cotte, prugne secche, noce moscata, anice e pepe⁶⁶; negli usi di Atanasio Athonita per la Grande Lavra del monte Athos (secoli X-XI), tornano le castagne, la generica segnalazione di «frutti cotti», la noce moscata e l'uva⁶⁷, benché uliveti, vigne e frutteti siano un dato documentario assai frequente, insieme a olive, grappoli d'uva, olio e vino⁶⁸. Ancora, frutta, uva, fichi e noci sono attestati nel secolo XI nelle norme del monaco Nikon della Montagna Nera in Siria⁶⁹; di «piccoli frutti», di cui si deve essere grati al Signore, parla il *typikon* della Madre di Dio Evergetis di Costantinopoli⁷⁰, mentre vigne e gelsi compaiono nel XIII secolo nel testamento del monaco Timoteo per il cenobio di Skoteine, presso Filadelfia in Asia Minore (Anatolia), dedicato alla Madre di Dio; tisane a base di cumino e finocchio sono attestate negli usi di Niceforo Blemmide relativi al monastero efesino da lui fondato⁷¹.

A Montecassino la cena del giovedì santo era accompagnata da noci, nocciole e fichi secchi, ma tra i frutti dispensati a tavola vi erano pure ciliegie, fichi verdi e secchi, uva, pere e mandorle a seconda delle stagioni, oltre a mosto, vino, sciroppi e «multe alie varie potiones» preparate per l'infermeria, mentre d'estate i monaci ricevevano un frutto e una coppa di vino a metà mattina⁷². Tuttavia, se i vini poco robusti ottenuti in zone climaticamente poco adatte erano insaporiti e rinforzati con spezie, miele, frutta e erbe aromatiche, non mancavano altre bevande alcoliche apprezzate e gradevoli, quali i fermentati a base di datteri, presenti nelle regole orientali, e di altri frutti come il *moratum* o vino di more, bevuto a Corbie e a San Pietro di Kastl ancora alla fine del medioevo, insieme all'infuso di chicchi di melagrana (*melogranato*), già registrato nel *Capitulare de villis* accanto

⁶⁶ *Monastery of St. John Stoudios in Constantinople*, trans. T. Miller, n. 4, pp. 109, 111.

⁶⁷ *Athanasios the Athonite for the Lavra Monastery*, trans. G. Dennis, nn. 11 e 13, pp. 225-226, 253, 258, 264.

⁶⁸ *Monastery of St. John Stoudios* cit., p. 109; *Athanasios the Athonite* cit., pp. 253, 258, 264; *Emperor Constantine IX Monachos*, trans. T. Miller, n. 15, p. 286; *Testament of Nikon the Metanoite for the Church and Monastery of the Savior, the Mother of God and St. Kyriake in Lakedimon*, trans. A. Bandy, n. 17, p. 319; *Regulations of Nikon of the Black Mountain*, trans. R. Allison, n. 20, pp. 395, 398-399, 402, 404; *Timothy for the Mother of God Evergetis*, trans. R. Jordan, n. 22, pp. 459, 480-481, 490; *Gregory Pakourianos for the Monastery of the Mother of God Petrizonitissa in Backovo*, trans. R. Jordan, n. 23, pp. 519, 526, 544; *Gregory for the Monastery of the St. Philip of Fragala in Sicily*, trans. P. Karlin-Hayter - T. Miller, n. 25, pp. 628, 631; *Maximos for the Monastery of the Mother of God at Skoteine near Philadelphia*, trans. G. Dennis, n. 35, pp. 1180, 1188-1189; *Nikephoros Blemmydes for the Monastery of the Lord Christ-Who-Is at Ematha near Ephesos*, trans. J. Munitiz, n. 36, pp. 1201, 1204; *Michael VIII Palaiologos for the Monastery of the Archangel Michael on Mount Auxentios near Chalcedon*, trans. G. Dennis, n. 37, pp. 1212, 1230; *Theodora Palaiologina for the Convent of Sts. Kosmas and Damian in Constantinople*, trans. A.M. Talbot, n. 40, p. 1292; *Neophytos for the Monastery of St. Michael the Arcangel of Docheiariou on Mount Athos*, trans. R. Allison, n. 41, pp. 1307-1309; *Nicholas for the Monastery of St. Nicholas of Kasoulon near Otranto*, trans. T. Miller, n. 43, pp. 1324-1326; ecc.

⁶⁹ *Regulation of Nikon of the Black Mountain* cit., pp. 395, 398-399, 402, 404.

⁷⁰ *Timothy for the Mother of God Evergetis* cit., pp. 459, 480-481, 490.

⁷¹ Cfr. rispettivamente nn. 35 e 36, *Monastery of the Mother of God at Skoteine near Philadelphia* cit., e *Nikephoros Blemmydes for the Monastery of the Lord Christ-Who-Is at Ematha near Epheso* cit., pp. 1180, 1188-1189, 1201, 1204.

⁷² *Statuta Casinensia (saec. XIII-XIV)*, 2. *Constitutiones saeculi XIV incipientis*, rec. T. Leccisotti - F. Avagliano, cooperante C.W. Bynum, in *Consuetudines benedictinae variae (saec. XI - saec. XIV)*, Siegburg 1975 (CCM VI), pp. 233, 236, 239, 241, 245, 247; *Theodomari abbatissae Casinensis epistula* cit., p. 165.

al vino nuovo e a quello vecchio, all'aceto, al vin cotto, all'idromele (*medum*), al sidro (*sicera*) ottenuto dalle mele selvatiche, al liquore di pere e alla birra senza luppolo (*cervisia*)⁷³. In Turingia, ad esempio, dove i frutteti prevalevano sulle vigne, si produceva la materia prima per il sidro e sul mercato di Treviri si poteva trovare il vino di pere (*bierenwiez*)⁷⁴.

Una rassegna interessante viene dalle consuetudini di Cluny, specie nel capitolo relativo al linguaggio muto dei segni, dove figurano mele, pere, nespole, pere cotogne, noci, nocciole, grappoli d'uva, prugne grandi e piccole, ciliegie, fichi, castagne, cedri, cedrangoli (*pomum cedrinum*), fragole e altri frutti di colore rosso e nero, come more di rovo o di gelso, corbezzoli, cornioli, bacche di biancospino, pero corvino, rosa canina, sambuco, sorbo e così via⁷⁵. Ancora mele, pere, noci, uve, insieme a *poma*, radici, pepe, zenzero e spezie sono ricordate per il monastero bavarese di Kastl⁷⁶, ma soltanto per l'uva – a differenza di altri prodotti benedetti in refettorio – si effettuava un'apposita consacrazione in chiesa; ciò accadeva nel corso della messa, subito dopo il vangelo, quando il diacono prendeva alcuni grappoli posti «in capho argenteo» e li portava sull'altare, dove si pronunciava la formula liturgica di benedizione⁷⁷.

A Fruttuaria questo rito si svolgeva il 6 agosto, nel giorno di san Sisto, ed aveva una funzione chiaramente propiziatoria in vista della vendemmia che si sarebbe svolta poco dopo. Qualora però a quella data le primizie dell'uva non fossero ancora mature,

⁷³ Il vino di more era ottenuto con il fermentato d'uva o mosto e l'aggiunta di more selvatiche, miele e spezie, cfr. *Consuetudines Corbeisenses* cit., pp. 368-369; *Consuetudines Castellenses*, ed. P. Maier, Siegburg 1996 (CCM XIV/1), I, p. 260; *Capitulare de villis*, capp. 34, 45, 62, in *Capitularia regum Francorum*, ed. A. Boretius - V. Krause, in MGH, *Leges*, vol. I, Hannoverae 1883, pp. 82-91. Quanto al sidro, la sua produzione riguarda soprattutto l'Europa anglosassone, benché il significato del termine *sicera* sia piuttosto ampio, come spiega Isidoro, definendola: «omnis potio quae extra vinum inebriare potest [...] ex succo frumenti vel pomorum conficiatur, aut palmarum fructus in liquore exprimantur», e riguardo alla sua preparazione aggiunge: «coctis frugibus aqua pinguior, quasi succus, colatur et ipsa potio sicera noncupatur» (ISIDORO DI SIVIGLIA, *Etymologiarum libri XX*, in PL 82, col. 713); questa pluralità di significati è bene attestata da VALDEBERTO DI LUXEUIL, *Regula ad virgines*, in PL 88, col. 1062: «sicera liquoris, id est, cervisia»; *Cartulaire de l'abbaye de Redon en Bretagne*, éd. M.A. de Courson, Paris 1863, p. 383 (a. 1062) che fa riferimento ad entrate «de selegia»; per l'ambito cistercense, *Statuta capitulorum generalium ordinis Cisterciensis ab anno 1116 ad annum 1736*, ed. J.M. Canivez, vol. I, Paris-Louvain 1933, pp. 87, 97, 159, 193, 273 e A.M. NADA PATRONE, «*Monachis nostri ordinis debet provenire victus de labore manuum*». L'ordine cistercense e le regole alimentari, in *L'abbazia di Luceo e l'ordine cistercense nell'Italia occidentale nei secoli XII e XIII*. Atti del terzo congresso storico-vercellese (Vercelli, 24-26 ottobre 1997), Vercelli 1999, pp. 322-323.

⁷⁴ Per i necessari rimandi bibliografici a questi problemi, si vedano almeno M. MATHEUS, *Viticultura e commercio del vino nella Germania occidentale del Medioevo*, in *Vino y viñedo en la Europa medieval*. Actas de las jornadas celebradas en Pamplona los días 25 y 26 de enero de 1996, ed. F. Miranda García, Pamplona 1996, pp. 116-119; ARCHETTI, *Tempus vindemie* cit., pp. 74-76; NADA PATRONE, *Monachis nostri ordinis* cit., pp. 302-304.

⁷⁵ UDALRICO, *Antiquiores consuetudines cluniacenses*, in PL 149, col. 704; GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugiensis seu Gengenbacenses*, in PL 150, coll. 943-944, ora in edizione critica in *Willelmi abbatis constitutiones Hirsaugiensis*, adiuv. C. Elvert, rec. P. Engelbert, Siegburg 2010 (CCM XV/1-2), pp. 208-211, cap. X: *De signo pomorum* e cap. XI: *De signis pomorum peregrinorum*.

⁷⁶ *Consuetudines Castellenses* cit., I, p. 384; II, ed. P. Maier, Siegburg 1999 (CCM XIV/2), p. 50.

⁷⁷ Per l'uso in ambito cluniacense, si vedano UDALRICO, *Antiquiores consuetudines* cit., col. 683, cap. 39: *De benedictione uvarum et aliorum fructuum*; ripreso quasi alla lettera dal monaco Guglielmo per l'abbazia di Hirsau (GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugiensis* cit., col. 1015, cap. 85) e si ritrova anche nelle *Consuetudines Floriacenses saeculi tertii decimi*, ed. A. Davril, Siegburg 1976 (CCM IX), pp. 200-201.

si attendeva qualche giorno e spettava al sacrestano verificare la loro maturazione, cogliere i grappoli e conservarli nell'*armarius* della sacrestia per prenderli al momento della funzione sacra. Una volta benedette, le uve erano distribuite a tutti in refettorio «in loco hostiarum», alla maniera cioè del pane benedetto con forte valenza simbolica, come se fossero delle eulogie⁷⁸. Gli usi fruttuariensi, tuttavia, ebbero una grande influenza in area transalpina e quando l'estensore parla di «*uvis arborum*», riguardo alla *benedictio uvae*, per farsi capire dai suoi interlocutori d'Oltralpe spiega loro che si tratta di quei frutti comuni «che i tedeschi chiamano popolarmente *cherriscibere*»⁷⁹.

3. I compiti materiali dell'ortolano del monastero

Spettava al monaco ortolano (*hortolanus*), scrive Isidoro, «prenderci cura della protezione e della custodia degli orti, degli alveari delle api; egli si occuperà dei diversi semi e di dire quando ogni cosa nell'orto deve essere seminata o piantata»⁸⁰; principio che vale anche per i monasteri femminili, osserva Abelardo, sempre senza alcuna mormorazione⁸¹, e nel *Liber tramitis* tale onere è assolto dal cellerario⁸². Nelle consuetudini di Corbie si parla del *custos pomorum* incaricato di provvedere al frutteto monastico (*pomerium*)⁸³, che a San Mattia e Massimino di Treviri era di grandi dimensioni (*magnum pomerium*) accanto all'*hortulo parvo* dietro la cappella della Vergine, entro cui passeggiavano i monaci malati

⁷⁸ Si tratta di una prassi antichissima e tipica del mondo monastico, ricordata anche tra i punti presentati all'imperatore Carlo dai monaci di Fulda (a. 812) a tutela delle loro consuetudini: «Non si rifiuti di celebrare l'eulogia, cioè di assumere quotidianamente il pane spezzato prima del cibo e ciò in base agli esempi dei padri che ci hanno preceduto» (*Benedetto di Aniane. Vita e riforma monastica*, a cura di G. Andenna - C. Bonetti, Cinesello Balsamo 1993 [Storia della Chiesa. Fonti, 5], p. 124). Sull'uso non liturgico delle eulogie: P.L. JANSSENS, *Les eulogies*, in «Revue bénédictine», 7, 1890, pp. 510-520; 8, 1891, pp. 28-41; H. LECLERCQ, *Ampoules à eulogies*, in *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, vol. I/2, Paris 1907, coll. 1722-1747; inoltre, dedica un apposito capitolo a questa tradizione, mostrando le differenze tra Oriente ed Occidente, A. FRANZ, *Die kirchlichen Benediktionen im Mittelalter*, I, Freiburg im Breisgau 1909 (rist. anast. Graz 1960), pp. 229-263.

⁷⁹ «Similiter ordo servandus est in uvis arborum, quas Teutonici vulgariter *cherriscibere* vocare soletis» (*Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae*, II, hrsg. v. L. Spätling - P. Dinter, Siegburg 1987 (CCM XII/2), pp. 29, 55, 75-76, cit. a p. 76; riguardo al termine *cherriscibere* cfr. il commento introduttivo di K. HALLINGER, *ivi*, I, p. LVII e nota 155); il passo è citato pure in ARCHETTI, *De mensura potus* cit., p. 295; A. LUCIONI, *Il processo di formazione delle consuetudini fruttuariensi*, in *Regulae - Consuetudines - Statuta. Studi sulle fonti normative degli ordini religiosi nei secoli centrali del Medioevo*. Atti del I e II Seminario internazionale di studio del Centro italo-tedesco di storia comparata degli ordini religiosi (Bari-Noci-Lecce, 26-27 ottobre 2002 - Castiglione delle Stiviere, 23-24 maggio 2003), a cura di C. Andenna - G. Melville, Münster 2005 (Vita regularis. Ordnungen und Deutungen religiösen Lebens im Mittelalter, 25), p. 121.

⁸⁰ *Regola di Isidoro* cit., cap. 21,3, p. 332.

⁸¹ *Regola di Abelardo* cit., cap. 12, p. 323: «L'economia avrà cura di tutto ciò che riguarda il cibo, la dispensa, il refettorio, la cucina, il mulino, il forno e anche degli orti, dei giardini, delle coltivazioni dei campi, delle api, di tutti i greggi e delle pecore o degli uccelli di cui vi è necessità. Si chiederà a lei il cibo necessario. Bisogna soprattutto che non sia avara, ma pronta a dare volentieri tutto il necessario».

⁸² «Pomerium sub sua custodia habeat cum cellario simul plantandi atque custodiendi» (*Liber tramitis* cit., p. 253), non viene cioè affidato alla responsabilità dell'ortolano.

⁸³ *Consuetudines Corbeisenses* cit., p. 422.

della vicina infermeria⁸⁴; ma la similitudine tra il monaco e l'ortolano offre ad Anselmo d'Aosta la possibilità di mostrare come solo una buona conoscenza dell'animo umano permette di discernere dove far crescere la virtù, proprio come la conoscenza del terreno consente al giardiniere di piantare alberi nel luogo adatto perché portino frutti copiosi⁸⁵.

La figura e i compiti del monaco ortolano, o giardiniere (*viridarius*), occupano il capitolo 19 degli statuti di Fleury (secolo X), in cui l'immagine spirituale che viene tratteggiata è quella di un fratello in età matura, operoso e pieno di vigore fisico, intento a lavorare nel brolo monastico d'estate e d'inverno⁸⁶. Egli vanga l'ortaglia, la concima, pianta le verdure che servono per il nutrimento (*pulmenta*) della comunità – cavoli, cipolle, porri, cetrioli, zucche, poponi, meloni – e cura le altre specie di erbe che servono per fare infusi o per insaporire i cibi, assicurandone la quantità giornaliera al cellerario; coltiva con impegno il frutteto, la messa a dimora delle nuove pianticelle, il loro innesto con mano esperta prima della primavera; lavora anche il rafano sotto gli alberi, in modo che si sviluppino in mirabile grandezza, e riceve il pane con gli altri cibi per i suoi operai.

Negli usi cluniacensi l'ortolano fa riferimento al cellerario per il suo lavoro, il quale gli concede dei fratelli per le opere più impegnative e, quando le circostanze lo richiedono, il priore può autorizzare deroghe ai loro compiti liturgici pomeridiani per far fronte alle necessità colturali⁸⁷. Nella ripresa in ambito tedesco dello spirito cluniacense, ad Hirsau, l'ortolano operava a stretto contatto col cellerario che lo soccorreva nelle sue richieste e, qualora vi fossero urgenze di lavoro manuale che impegnavano oltre l'orario regolare, spettava al priore concedere il permesso di prolungare tali opere manuali⁸⁸. Ciò accadeva quando i frutti giungevano a maturazione e bisognava raccogliergli, quando crescevano le erbacce infestanti che andavano estirpate o nell'orto si dovevano cogliere i baccelli di fave e mondarli; in questi casi si anticipava un poco la recita di prima e si posticipava la salmodia pomeridiana, senza tuttavia coinvolgere l'intera comunità. All'avvicinarsi di queste attività il cellerario individuava di solito qualche converso, a cui ordinava di parte-

⁸⁴ *Consuetudines et observantiae monasteriorum Sancti Mathiae et Sancti Maximini Treverensium ab Iohanne Rode abbate conscriptae*, ed. P. Becker, Siegburg 1968 (CCM V), pp. 210, 246.

⁸⁵ ANSELMO D'AOSTA, *Nel ricordo dei discepoli. Parabole, detti, miracoli*, a cura di I. Biffi - A. Granata - C. Marabelli - D. Riserbato, Milano 2008, cap. 97, p. 108: *Similitudo inter monachum et hortulanum*.

⁸⁶ *Libelli de consuetudinibus et statutis monasterii Floriacensis*, in *Consuetudinum saeculi X/XI/XII. Monumenta non cluniacensia*, ed. K. Hallinger, Siegburg 1984 (CCM VII/3), cap. 19, p. 32: «Hortolanus qui et viridarius constituitur in monasterio semper spiritalis, grandeve etatis, viribus vegetus atque otiositati inimicus, qui cura pervigili omni tempore veris et estatis culture insistit orti fodiendo, stercorando, proficuas herbas plantando, unde cottidiana fratrum pulmenta fieri queant, id est caules, cepas, porros, mapes, cucurbitas, pepones, melones. Ceterarum herbarum species que vel ad saporandas potiones vel cibos dulcorandas vim tenent, numerum excedunt. Idem quoque pomerium grata diligentia excolit et novellas arborum plantationes sive impetitiones pascales plenilunio precedente annuatim docta manu inserere solet. Rafanum quoque putidi ructaminis sub arboribus laborat mire grositudinis. Consequitur a panario panes operariis sufficientes et cetera vidualia a cellerario recipit. Poma omnigena cellerario certo modio et numero exhibit atque cottidiani pulmenti herbas offert». Inoltre, con riferimento all'ortolano e alla cura del giardino claustrale, cfr. *Consuetudines Corbeisenses* cit., cap. 13, pp. 380-382; *Breve memoracionis Walaie* cit., p. 422; per l'ambito cluniacense, anche *Consuetudines Fructuarienses - Sambasianae* cit., II, p. 255, cap. XXV, *De hortolano*.

⁸⁷ UDALRICO, *Antiquiores consuetudines* cit., col. 763, cap. XX, *De hortolano*.

⁸⁸ GUGLIELMO, *Constitutiones Hirsaugienses* cit., col. 1105, cap. XLVII, *De hortolano*.

cipare prima alla messa del mattino o al capitolo nel parlatorio degli ospiti, o in qualche altro luogo vicino sito nel chiostro, e poi di recarsi al lavoro in silenzio assoluto fino al suono del segnale che consentiva ai fratelli di parlare.

Nelle *consuetudines* quattrocentesche del monastero di San Pietro in Castello, nell'Alto Palatinato, è un converso a svolgere i lavori dell'orto, dove tiene una casina (*domunculam*) in cui ripone gli attrezzi, conserva le sementi e colloca i frutti; in inverno protegge il raccolto dal gelo e per tutto l'anno, ogni giorno, controlla lo stato di conservazione dei prodotti – si pensi a mele o pere – togliendo quelli marci e quelli che stanno iniziando a rovinarsi per evitare che il loro contatto intacchi quelli sani⁸⁹. Durante questo controllo, però, non deve toccarli con le mani nude ma usare dei guanti di lino, perché l'ispezione fatta con le mani nude più facilmente li può guastare. Inoltre, separa i frutti con graticci o giunchi, come si fa di solito con i libri riposti nell'*armarium*, in modo che il loro controllo sia più agevole e immediato, stendendoli sopra degli assiti coperti di paglia per conservarli meglio. Al tempo opportuno vanga l'orto, lo pianta di verdure e libera i seminativi dalle erbe nocive e dai rovi; taglia gli alberi vecchi, rimuove i rami secchi e superflui, sradica il luppolo e gli altri arbusti infestanti, mette in opera nuovi alberi e in tempo di siccità provvede a irrigare tutte le colture di pregio.

Quando ha bisogno di aiuto lo domanda al preposito, ma se il lavoro richiesto è maggiore – come in occasione del raccolto – allora si rivolge al priore che, dopo il capitolo mattutino, sceglie i fratelli che lo devono soccorrere. È suo compito anche vigilare che non si diffondano i bruchi e le lumachine divoratrici di alberi e di verdure; senza il permesso del preposito però non gli è consentito portare con sé operai, né avvalersi della consulenza di contadini giustificata da evidenti necessità agrarie. Dal punto di vista operativo egli dipende dal cellerario e a lui, oltre che al priore, deve fare riferimento per ogni bisogno. Anche in questo caso, la disciplina impone che i monaci non possano portare «alcun alimento – vale a dire pane, formaggi, mele, pere, noci,

⁸⁹ *Consuetudines Castellenses* cit., I, pp. 414-415: «De converso hortulano. Custos hortorum ipsos hortos et apes, si quae sunt, custodit. Domunculam specialem habet, ubi utensilia et semina custodit et fructus conservat. Hiemis tempore fructibus a gelu cavet, per totum etiam annum singulis diebus fructus perspicit, omnino corruptos abicit, incipientes putrefieri a sanis removet, ne contactu eorum alii putrefiant. Numquam eos nuda manu contingat, sed cum colligendi sunt, chyrothecis lineis utatur, nam nuda manus contrectatione facilius corrumpuntur. Plura habeat in uno modo: cratium seu mattarum interstitia ad fructus reponendos, quod ad modum in armariis librorum fieri solet, quatenus ad omnes et singulos perquirendos promptior et facilius sit accessus. Paleas autem fructibus substernere utile est pro conservatione ipsorum. Hortos vero certis temporibus fodere debet, seminare herbas et loca singula a sentibus et herbis nocivis mundare. Arborea vetustas radere, ramos siccos et superfluos et lupos tamquam totius arboris inimicos praecidere. Novellas etiam plantare addiscat et tempore siccitatis allata aqua crebrius rigare. Quando autem auxilio indiget, a praeposito petat; si pluribus, a priore, qui aliquos monachos post capitulum iubeat ad laborandum transire. Omni etiam tempore testudines et erucas diligenter inquirat arborum et herbarum voratrices. Hortolanus frater non conducit operarios sine licentia praepositi, nec aliquem saecularem sine necessitate evidenti in orto intrare permittit. Cum hortolanus frater abest, granarius hortu curam habeat. Sed et hortolanus cellerario debet esse subiectus, ut, si quid fuerit in orto, quod ipse indigerit pro fratribus, ab eo oboedienter accipiat. Si quis vero fratrum ab eo aliquid tale de nascentibus horti pro aliqua necessitate requirit, hoc non nisi cum prioris vel cellerarii licentia ei impendere debet».

uve e simili prodotti – nella propria cella né tenerlo in qualche altro luogo per sé»⁹⁰, essendo cibi riservati ad un uso comunitario.

Un ultimo esempio, interessante anche per il contesto territoriale piemontese, viene dall'impiego e dalla preparazione dell'olio di noci attestato nelle consuetudini di Fruttuaria⁹¹; un alimento non molto durevole da consumare crudo, facile a inacidirsi, impiegato per l'illuminazione, dall'elevato contenuto di acidi grassi polinsaturi che gli conferiscono buone proprietà salutistiche, specie per riportare nella norma valori ematici troppo alti di colesterolo e trigliceridi. «Quando oleum facit», inizia il breve capitolo, i *famuli* esperti in questa lavorazione vengono riuniti e si può parlare con loro; si procede quindi a portare le noci nel chiostro per romperle, se non lo aveva già fatto il personale di servizio. Al termine della riunione del capitolo, il sacrestano trasferisce le noci frantumate nel chiostro con contenitori, che pone in mezzo, e affida ad ogni coppia di monaci due ciotole, usate di solito dai fratelli per radersi; in esse si mette il gheriglio, mentre nelle bacinelle per lavarsi i piedi si pongono i gusci, che poi verranno buttati via e bruciati. Queste opere manuali si facevano comunitariamente dopo cena e vi partecipavano anche i piccoli oblati, mentre ai *famuli* che macinavano e torchiavano le noci per ottenere l'olio il cellerario assicurava un pasto a base di pane, vino e *pulmenta*, con la facoltà di riconoscere loro anche una qualche forma di remunerazione per il lavoro svolto.

4. Rigore ascetico e astinenza volontaria

Il cenobio era il luogo dell'ascesi, perseguita anche mediante l'astinenza dai cibi; e, quando ad esempio Pier Damiani vuole temperare gli eccessi del rigore disciplinare dell'eremo avellanita che dirigeva sull'Appennino umbro-marchigiano, lo fa per consentire un itinerario verso Dio senza impedimenti e alla portata di un maggior numero di fratelli⁹². Ciò consente di apprendere quali erano gli usi disciplinari seguiti a Fonte Avellana, quali le scelte del rigore individuale, quali le misure di temperanza attuate dal superiore e la spinta spirituale che le animava nel bene della comunità eremitica.

Egli racconta perciò che a Santa Croce alcuni avevano l'abitudine di astenersi dai cibi cotti limitandosi a frutta, radici di erbe e legumi⁹³, altri rinunciavano anche alla frutta e persino a cipolle, porri e alle erbe amare per amore della sobrietà⁹⁴, altri ancora si privavano dell'uva e dell'aceto⁹⁵, benché nell'eremo i frutti – sia spontanei che

⁹⁰ *Ivi*, II, p. 50.

⁹¹ *Consuetudines Fructuarienses - Samblasianae* cit., II, p. 170, n. 847: «Quomodo oleum faciat. Quando oleum facit, ex sua parte famulos, qui hoc facere sciunt, acquirunt et cum licentia illis loquitur. Noces in claustro si necesse est mundantur, sed ipsi famuli prius eas frangunt. Post capitulum secretarius in uno vase ita fractas in claustrum adducit et inter duos et duos illas ubi pedes abluunt, testas. Ista opera manuum faciunt et quando locuntur et quando non locuntur, nisi post cenam. Similiter et pueri faciunt. Mundatis omnibus testas foris proiciunt et omnia incendunt. Famulos, qui oleum faciunt, pascit pane et vinum a cellario accipit, pulmenta de coquina famulorum, et si eis aliquid ex sua parte tribuere vult, facit».

⁹² Lettera 50, *All'eremita Stefano*, cap. 81, p. 201.

⁹³ Lettera 18, *Agli eremiti di Fonte Avellana*, cap. 7, p. 331; Lettera 50, cap. 16, p. 155.

⁹⁴ Lettera 50, capp. 32-34, p. 167.

⁹⁵ Lettera 44, *A Teuzone, monaco-eremita del monastero fiorentino di Santa Maria*, cap. 20, p. 73.

coltivati: ciliegie, meloni, uva, fichi, olive –, venissero di solito consumati senza restrizioni. Emblematico è il caso di Domenico Loricato:

Quando venne qui – scrive Pier Damiani –, gli chiesi quale fosse la sua regola di vita, ed egli mi rispose che viveva in modo ancora carnale: tutti i giovedì e le domeniche temperava il rigore consueto dell'astinenza. Gli domandai se in quei giorni mangiasse per pietanza uova o cacio; egli disse di no. Allora pesci o frutta? “Pesci e frutta – disse –, quando ve ne sono, li do agli ammalati, dei quali, lo dico gemendo, ve n'è gran numero dalle nostre parti”. E allorché qual duro inquisitore, lo misi alle strette dicendo: “Come fai, dunque, a dire di vivere in modo rilassato, se non mangi nulla che si debba cuocere o raccogliere dall'albero?”, rispose: “Mangio pane e finocchio”⁹⁶.

Pure il beato Rodolfo, fondatore del monastero eugubino di Camporeggiano, «viveva soltanto di frutta, pane ed acqua»⁹⁷, e un altro servo di Dio avellanita, oltre alle quaresime canoniche, ne celebrava delle altre nascostamente per domare i desideri della carne e, nelle prove della tentazione, mortificare le passioni disoneste. Egli, in effetti,

per un periodo di quaranta giorni si astiene ora dal pesce, ora fa divieto a se stesso di raccogliere frutti, o perfino ortaggi, che pure sono più confacenti per lui. Talvolta, è vero, consuma come primizie le ciliegie, talvolta i meloni, i fichi o l'uva, e qualsiasi prodotto che si distingue per la delicatezza del suo sapore. Ma non appena la gola lo invita a mangiare, ricorre immediatamente alla disciplina, per non toccare ciò che desidera; e siccome la sua brama di cibarsi anela con più intensa avidità a ciò che aveva già gustato, egli impone così alla bocca il freno dell'astinenza⁹⁸.

Il criterio nelle pratiche penitenziali, osserva Pier Damiani⁹⁹, è la moderazione, associata alla discrezionalità del superiore nel dispensare «gli alimenti con religiosa pietà», specie nei confronti dei più deboli e dei malati a cui va riservata massima considerazione.

Tra questi ultimi vi erano i *pueri* oblati – cioè i bambini donati al cenobio dai genitori per ingrossare le file monastiche – la cui crescita li poneva in uno *status* del tutto particolare all'interno delle comunità e verso i quali – proprio come per i malati – erano ammesse molte deroghe alle disposizioni della regola. Razioni supplementari potevano, infatti, integrare l'apporto nutrizionale della loro dieta e anche l'ora della refezione essere anticipata, mentre per i più piccoli si preparavano razioni ridotte¹⁰⁰ a base di latte, burro, pane, verdure, uova, carne di quadrupedi, pesce, miele e, appunto, frutta¹⁰¹. Un'equilibrata alimen-

⁹⁶ Lettera 44, cap. 20, p. 73; anche Lettera 109, *Al papa Alessandro II*, cap. 15, pp. 316-317.

⁹⁷ Lettera 109, cap. 6, pp. 306-307.

⁹⁸ *Die Briefe des Petrus Damiani*, hrsg. v. K. Reindel, München 1993, in MGH, *Die Briefe der deutschen Kaiserzeit*, vol. IV, n. 160, p. 101; PIER DAMIANI, *Lettere ai monaci di Montecassino*, a cura di A. Granata, Milano 1987, p. 296.

⁹⁹ Lettera 50, cap. 46, p. 175: «Evitando ogni eccessiva austerità, abbiamo stabilito queste norme con tanta ponderatezza e discrezione, che il fratello che ha a cuore la propria salute spirituale da una parte non abbia a spaventarsi di quelle osservanze che sono volte alla sua salvezza, e dall'altra, nell'adempierle abbia piena fiducia nella misericordia di Dio onnipotente». Per l'attenzione verso i fratelli malati, vedi Agostino (*Regularis informatio* cit., cap. 3, p. 16); RM 53,31-33; 70; RB 31,9; 36; 39,11.

¹⁰⁰ RB 37; 39,10.

¹⁰¹ Per questi diversi riferimenti, cfr. ILDEMARO, pp. 419-421.

tazione era la premessa per la crescita di un monaco virtuoso, capace di rifuggire l'ingordigia e l'avidità, desideroso di scalare i gradi dell'ascesi e di cogliere i frutti dell'astinenza¹⁰². I bambini affamati, rileva Ildemaro di Corbie a metà del IX secolo, erano destinati a diventare degli adulti avidi, mentre gli *infantes* ben nutriti sarebbero stati capaci di astenersi più facilmente da grandi; per questo l'abate doveva assicurare loro «ogni cosa necessaria, affinché non patissero alcuna indigenza, poiché se nutriti *in abundantia*, una volta maturati, non l'avrebbero cercata»¹⁰³. I bambini cresciuti correttamente e senza desideri malvagi in seno alla comunità, non avrebbero avuto tendenze omosessuali e l'abate li avrebbe considerati più di coloro che erano cresciuti nel mondo prima di accedere al cenobio¹⁰⁴.

5. *Frutti delle opere buone e allegorie spirituali*

Sin dal racconto della Genesi il *pomum* proibito dell'albero paradisiaco, frutto del bene e del male, si è caricato di valenze che hanno travalicato enormemente il suo significato letterario, e ciò grazie anche alla riflessione teologica dei monaci, giacché, come scrive Abelardo, quanto «non viene irrigato dalla corrente della parola divina è come un albero secco e privo di frutti»¹⁰⁵. Rivolgendosi alle monache del Paracletto egli ricorda loro che non si deve tanto ambire alla qualità dei cibi, quanto accontentarsi di quelli che si hanno e temere la bramosia del desiderio, poiché la rovina può celarsi più facilmente negli alimenti ricercati che in quelli comuni e di minor prezzo. L'antico avversario, infatti, «comprese che non il cibo, ma il suo desiderio è causa di dannazione e sottomise a sé l'uomo con una mela e non con la carne!»¹⁰⁶. Il vescovo Leandro invece, nel *De insitutione virginum et de contemptu mundi*, indirizzata in forma di lettera alla sorella Fiorentina verso il 580, mette in luce il tema della castità tra le cose che contano maggiormente¹⁰⁷, e fa sue le parole di Salomone: «Ho intrapreso grandi opere, mi sono fabbricato case, mi sono piantato vigneti. Mi sono fatto parchi e giardini e ho piantato alberi da frutta di ogni specie. Mi sono fatto vasche per irrigare con acqua le coltivazioni», ragione per cui è meritevole dei «frutti delle sue fatiche»¹⁰⁸.

Il riferimento è all'integrità verginale che, una volta persa, non può essere recuperata; è vero – dice il presule – che Dio ha benedetto il matrimonio, ma «frutto delle nozze è proprio la verginità», poiché è dall'amore coniugale che nascono le vergini, le qua-

¹⁰² Per questi concetti, cfr. *ivi*, pp. 578, 419, 333.

¹⁰³ *Ivi*, p. 419.

¹⁰⁴ *Ivi*, p. 333: «Nam verum est quia, si ita custodia fuerit in monasterio, aut nunquam aut difficile hoc peccatum erit perpetratum. Hoc autem intuendum est, quia, si ita nutrierit infantes abbas, sicut sanctus Benedictus jubet, non poterit abbas pro tali peccato immunditiae suspicionem de illis habere. De illis autem, qui, jam majores venerunt in monasterium, potest habere abbas suspicionem»; anche pp. 339, 369, 381, ecc.

¹⁰⁵ *Regola di Abelardo* cit., cap. 97, p. 371.

¹⁰⁶ *Ivi*, cap. 3,18, p. 349; e aggiunge: «Bisogna dunque mangiare quei cibi che le necessità della natura richiedono e non quelli che il piacere di mangiare ci suggerisce. In verità proviamo minor desiderio per quei cibi che sembrano meno preziosi, che più abbondano e costano di meno» (*ivi*, cap. 16,20-21, p. 350).

¹⁰⁷ *Regola di Leandro*, cap. 3,8-15, in *Regole monastiche femminili* cit., pp. 104-105.

¹⁰⁸ QO 2,4-5; 2,18.

li, conservandosi «senza corruzione, sono una ricompensa per le nozze», dal momento che i loro «frutti vengono riposti nel granaio celeste». E prosegue: «Anche tu accrescerai i meriti dei tuoi padri; se tu, che sei loro figlia, aderisci a Cristo, quelli riceveranno un frutto per quanto hanno perso nel germe». La scelta fatta è dunque irreversibile, avverte Leandro, per questo «è bene che ti metta in guardia e ti avvisi, perché il serpente non ti strappi dal paradiso e ti porti in quella terra nella quale fioriscono spine e triboli. E di qui se vuoi di nuovo tendere la mano e prendere da mangiare dell'albero della vita, non ti sarà permesso toccarlo»¹⁰⁹.

L'immagine biblica del grappolo pestifero offre invece a Pier Damiani l'occasione per denunciare l'immoralità dei chierici e ricordare che dall'unica radice malata sono venuti i frutti avvelenati esecrati nel *Liber gomorrianus*¹¹⁰. Infatti, come dall'unico ceppo della vite hanno avuto «origine i diversi tralci, così dall'unica impurità sodomitica, come la velenosissima radice, spuntano» le sue differenti perniciose ramificazioni e chiunque coglie dai suoi rami il grappolo pestifero perisce avvelenato. «La loro vite proviene dalla vigna dei Sodomiti, e da Gomorra la loro discendenza. «La loro uva di fiele e i loro grappoli sono amarissimi»»¹¹¹. Il buon vino, al contrario, «non viene dalla vigna dell'impurità, ma – spiega Bernardo di Chiaravalle – si attinge dalla giara della purificazione. Il vino buono non si fabbrica con l'uva di Gomorra, ma con l'acqua di Giudea», spremendolo cioè «da quel grande grappolo d'uva che viene dalla terra promessa» che è il Signore sacrificato sul legno della croce¹¹².

D'altra parte, la similitudine tra la vite e l'abete, la prima pianta bassa e fruttifera, l'altra altissima ma sterile, consente a Pier Damiani di celebrare la castità coniugale della duchessa Beatrice di Canossa e del marito Goffredo di Lorena, riconsiderando il suo giudizio iniziale sulla peculiarità di quel connubio 'infecondo'¹¹³; scrivendo invece al cardinale Bonifacio, egli sviluppa una complessa allegoria interpretativa sulla riconoscibilità del livello fruttifero degli alberi e cita l'ulivo, il fico e la vite, quali alberi produttivi capaci di buoni frutti al contrario del rovo, immagine dell'empio, che produce solo spine e «cardi»¹¹⁴. Nella regola *Comune*, solitamente attribuita a Fruttuoso di Braga, ma espressione sinodale di una riunione di abati iberici del VII secolo, è citato il medesimo passo evangelico: «Dai loro frutti li riconoscerete, poiché un albero cattivo non può fare frutti buoni», per indicare «con il frutto le opere, con le foglie il parlare. E per poterli riconoscere dalle loro opere potete valutare le loro parole, poiché accesi come sono in volto

¹⁰⁹ *Ivi*, cap. 31,19, p. 136.

¹¹⁰ Lettera 31, *Liber gomorrianus*, cap. 56, p. 213. Per l'immagine biblica: DEUT 32,32.

¹¹¹ Lettera 31, *Liber gomorrianus*, cap. 56, p. 213.

¹¹² BERNARDO DI CHIARAVALLE, *Sermoni diversi e rari*, Introduzione di J. Leclercq, traduzione e note di D. Pezzini, Milano 2000 (Opere di san Bernardo, IV. Sermoni, 3), Sermone 18, pp. 176-177.

¹¹³ Lettera 51, *Alla duchessa Beatrice di Canossa*, cap. 2-3.5, pp. 205, 209. «La vite è una pianta molto bassa, ma fruttifera; l'abete una pianta altissima, ma sterile; però se la vite compensa con l'abbondanza delle uve la poca forza di sviluppo che ha in sé, l'abete, da parte sua, quantunque non fornisca nulla da mettere sulla mensa, si presta tuttavia per erigere delle strutture di sostegno, e quel che non offre per dilettere il palato, l'offre per la costruzione di edifici» (*ivi*, p. 205).

¹¹⁴ Lettera 69, *A Bonifacio, cardinale vescovo*, capp. 21-23, pp. 75, 77.

dalla cupidigia non possono essere riconosciuti uguali ai poveri di Cristo»¹¹⁵.

Ci sono poi altri ‘frutti’ peculiari della vita monastica: l’obbedienza innanzitutto che è «frutto maturo o virgulto nato da un’ottima radice», ossia dall’umiltà fondamento di ogni cosa¹¹⁶, che però fruttifica lentamente¹¹⁷; il disonore invece «è frutto di cattive azioni», come la troppa libertà è dannosa all’asceti, mentre l’operato degli uomini santi assomiglia ad un giardino di alberi fruttiferi irrigati dall’unica sorgente dello spirito che opera in tutti¹¹⁸. «Frutto della giustizia è il silenzio», si legge nella regola per la Gallia di matrice colombaniana di Donato¹¹⁹, e «frutto della dolcezza e della bellezza senza macchia dei santi è la castità», dice Isidoro, «grazie alla quale gli uomini sono innalzati al cielo e sono uniti al coro angelico»¹²⁰; il digiuno, poi, se «fa accumulare abbondanti frutti per lo spirito, a volte accende l’ira e diminuisce le lacrime»¹²¹, mentre i frutti dell’educazione claustrale riservata ai piccoli monaci oblato – «piantati nel giardino della Chiesa perché crescano e rechino frutto a Dio» – sono fecondi solo se raccolti da una pianta allevata con

¹¹⁵ MT 7,18; *Regola Comune*, in *Regole monastiche d’Occidente* cit., cap. 1, pp. 364-365.

¹¹⁶ *Liber eremitice regule*, in *Consuetudo Camaldulensis. Rodulphi Constitutiones - Liber Eremitice Regule*, edizione critica e traduzione a cura di P. Licciardello, Firenze 2004 (Edizione nazionale dei testi mediolatini, 8. Serie n. 4), capp. 40,1 e 39,5, p. 61; essa è talmente importante che san Benedetto ha distinto dodici diversi gradi di umiltà (RB 7,1-70), che a Camaldoli venivano compendiate nelle sei virtù riassunte nell’esametro, imparato a memoria, «mens meditans tacite, patiens, pia, sobria obedit» (*ivi*, cap. 39,15, p. 60).

¹¹⁷ «Raccontavano del padre Giovanni Nano che, ritiratosi a Scete presso un anziano della Tebaide, visse nel deserto. Il suo padre, preso un legno secco, lo piantò e gli disse di innaffiarlo ogni giorno con un secchio d’acqua, finché non desse frutto. L’acqua era tanto lontana che doveva partire alla sera per essere di ritorno al mattino. Dopo tre anni il legno cominciò a vivere e a dare frutti. L’anziano li colse e li portò ai fratelli radunati insieme, dicendo: “Prendete, mangiate il frutto dell’obbedienza”» (*Vita e detti dei Padri del deserto* cit., p. 231).

¹¹⁸ 1 COR 12,11. «Il padre Abramo iberico chiese al padre Teodoro di Eleuteropoli: “Che cosa è bene, padre, procurarsi gloria o disprezzo?”. L’anziano disse: “To voglio procurarmi gloria piuttosto che disprezzo. Se infatti mi si dà gloria perché faccio un’opera buona, posso sempre condannare me stesso, sapendo di non esserne degno. Il disonore invece è il frutto di cattive azioni. Come potrei in questo caso consolare il mio cuore, se per causa mia dei fratelli sono scandalizzati? (RM 14, 21). È meglio dunque fare il bene e riceverne gloria”. Il padre Abramo disse: “Hai detto bene, padre”; «Il padre Pietro, discepolo del padre Lot, raccontò che si trovava un giorno nella cella del padre Agatone, quando un fratello venne a dirgli: “Voglio abitare insieme ad altri fratelli. Dimmi in che modo devo vivere con loro”. L’anziano gli rispose: “In tutti i giorni della tua vita considerati straniero come il primo giorno in cui ti sei unito a loro, per non avere mai con essi troppa libertà”. Il padre Macario gli chiede: “Ma che cosa fa questa libertà?”. Gli dice l’anziano: “La troppa libertà è simile a un violento sciocco che, quando arriva, tutti lo fuggono e distrugge i frutti degli alberi”. Il padre Macario gli dice ancora: “È dunque così nociva la troppa libertà?”. E il padre Agatone: “Nessun’altra passione è più nociva della troppa libertà: è la madre di tutte le altre; il monaco operoso deve guardarsene, anche se vive solo nella sua cella”; «La madre Teodora disse: “Lottate per entrare attraverso la porta stretta”. È come per gli alberi: se non passano attraverso gli inverni e le piogge, non possono dare frutti. Così anche per noi, il secolo presente è l’inverno. Soltanto attraverso molte sofferenze e tentazioni possiamo diventare eredi del regno dei cieli» (*Vita e detti dei Padri del deserto* cit., pp. 218, 111-112, 244).

¹¹⁹ *Regola di Donato*, in *Regole monastiche femminili* cit., cap. 49,1, p. 205: «a regola del silenzio deve essere custodita con grande cura, poiché sta scritto: “Frutto della giustizia sarà il silenzio e la sicurezza” (Is 32,17)».

¹²⁰ ISIDORO DI SIVIGLIA, *Sententiarum libri tres*, in PL 83, l. II, cap. 40,5, coll. 643-644, *De continentia*, ripreso pure, da cui viene la citazione, nel *Libellus a regula sancti Benedicti subtractus* cit., cap. 4,4, pp. 228-229, espressione del monachesimo riformato iberico al tempo della *reconquista*.

¹²¹ Così Pier Damiani nella Lettera 94, *Alle sorelle Rodelinda e Sufficia*, cap. 24, pp. 80-81.

amorevole dolcezza e non con il timore del bastone, fa notare Anselmo d'Aosta¹²².

D'altra parte, l'ansia di «raccolgere più abbondanti frutti d'anime», osserva Pier Damiani, può portare il monaco fuori dal suo monastero con il rischio di diventare un girovago, staccandosi dalla sua sede naturale, per ricevere l'umana ricompensa prima di quella eterna¹²³. Il confronto tra vita attiva e vita contemplativa, in verità, è un tema dibattutissimo che accompagna l'intera storia monastica con differenti sottolineature. Nelle consuetudini camaldolesi viene sviluppato nel capitolo 38 dedicato alle 'mandragole di Lia', in cui si nota che talvolta «Rachele desidera le mandragole di Ruben figlio di Lia, cioè aspira alle occupazioni dei servizi esterni e della devota fecondità, tralasciando un po' la costanza nella contemplazione, ma subito deve ritornare al proposito della contemplazione»¹²⁴. Accade pertanto che alcuni aspirino alle occupazioni temporali, altri al contrario le aborriscono, ma si tratta di comportamenti che sono entrambi sbagliati e vanno corretti, dal momento che «la dolcezza della contemplazione deve trovarsi sempre nella volontà, l'occupazione dell'attività, se ordinata dal superiore, nella necessità» per produrre quei «frutti profumati» di onestà e obbedienza che le sono propri¹²⁵.

Commentando il *Cantico dei cantici* 5,1 e 1,3 Bernardo di Chiaravalle parla dei tre ingressi nella casa del re, a cui segue la triplice interpretazione storica, morale e mistica delle sacre scritture, dove le tre celle a cui si accede da quegli ingressi corrispondono ai differenti comportamenti umani e la «cella della natura» intermedia, o «cella dei frutti» monastici, è tale perché «è di grande utilità che ciascuno metta al servizio degli altri la grazia che ha ricevuto»¹²⁶. Nel sermone XXIII, sempre sul *Cantico*, commenta il significato degli ambiti a cui danno accesso i 'tre ingressi', ossia l'orto, la dispensa e la camera da letto, il cui senso spirituale ci porta a considerare almeno il primo corrispondente alla realtà storica¹²⁷. In esso si trovano gli uomini virtuosi che sono paragonabili

122 EADMERO DI CANTERBURY, *Vita sancti Anselmi*, in PL 158, l. I, cap. 4,30, col. 67; per l'edizione italiana, da cui si cita, cfr. ID., *Vita di sant'Anselmo*, a cura di S. Gavinelli, Editoriale di I. Biffi, Milano 1987 (Di fronte e attraverso, 178), pp. 67-68.

123 Lettera 8, *A Gisleberto, presbitero e tesoriere della Chiesa ravennate*, cap. 4, p. 255: «Prima ero in ansia di scoprire dove potessi raccogliere più abbondanti frutti di anime, e spinto dall'amore del prossimo andavo perlustrando con attenzione minuziosa le diverse regioni d'Italia; e mentre desideravo richiamare gli altri allo stato di rettitudine, fui io stesso sul punto di cadere nel vizio della girovagata. [...] Rispondimi dunque, con la tua saggezza, su che cosa sarà più utile per me: se abitare là dove si raccoglie il frutto delle anime e mi si mostra un devoto rispetto della gente, o piuttosto là dove dovrei star fermo senza frutto e parimenti senza onore. Entrambe le cose mi sembrano pericolose; e mentre temo l'una, pavento, altrettanto e per altro verso, anche l'altra. Se vivrò privo di frutto, ho paura della scure evangelica posta alla radice del mio albero; contro quest'albero infatti terribile risuona la voce della Verità, che dice: "Taglialo, perché deve sfruttare il terreno?". Se mentre raccolgo frutti, poi, mi si rende onore, difficilmente sfuggirò a quella sentenza di ripulsa: "In verità vi dico: avete già ricevuto la vostra ricompensa"».

124 GN 30,14; *Liber eremitice regule* cit., cap. 38,1, p. 59.

125 *Ivi*, cap. 38,1-7, p. 59, e prosegue: «I religiosi e i contemplativi a volte vi aspirano in modo lodevole [ai servizi dell'attività umana], per trovare dove far risplendere la loro virtù e santità, produrre frutti profumati di onestà e rendere buona testimonianza a quelli di fuori» (*ivi*, cap. 38,7, p. 59).

126 BERNARDO DI CHIARAVALLE, *Sermoni diversi e rari* cit., Sermone 92, *I tre ingressi*, pp. 501, 503.

127 BERNARDO DI CHIARAVALLE, *Sermoni sul Cantico dei cantici*, a cura di C. Stercal, Roma 2006 (Opere di san Bernardo, V/1), Sermone 23, cap. 2, 3-4, pp. 306-309.

agli «alberi da frutta nel giardino dello sposo e nel paradiso di Dio», dal cui comportamento si possono ricavare tanti buoni frutti quanti sono i loro esempi di vita. Se inoltre «l'orto è la storia», prosegue Bernardo, essa si divide in tre momenti temporali: la creazione, la riconciliazione e la riparazione, simboleggiate dalle fasi colturali della semina, della crescita e della raccolta dei frutti proprie del ciclo stagionale della natura.

Ancora, a proposito del *Cantico dei cantici*, Onorio di Autun usa l'allegoria del giardino o dell'orto come immagine della Chiesa e delle anime sante incamminate verso la perfezione evangelica: il noceto (*hortus nucum*) è l'espressione delle sofferenze della vita terrena, l'orto delle delizie paradisiache (*hortus deliciarum*) è la dimora primordiale di Adamo in cui vi era l'albero della conoscenza del bene e del male, e l'orto chiuso (*hortus conclusus*) rappresenta lo spazio spirituale della contemplazione dove è possibile la visione di Dio¹²⁸. Con riferimento alla storia salvifica, però, questa articolazione diventa più complessa ed espressiva delle vicende della Chiesa nel corso del tempo: l'*hortus conclusus* rappresenta la vergine Maria in cui si è incarnato Cristo; l'*hortus pomorum* è il popolo ebraico, portatore di dolci frutti, in quanto in esso ha preso avvio la moltitudine primitiva dei credenti; l'*hortus aromatum* è la Chiesa stessa nella quale crescono i santi ed è il giardino in cui si reca lo sposo mediante la predicazione degli apostoli; l'*hortus nucum*, infine, è la sinagoga bisognosa tuttora di conversione¹²⁹.

Il noceto (*hortus nucum*), tuttavia, rappresenta anche lo spazio chiuso del chiostro e ogni altro sito spirituale, dove i monaci appaiono un po' come il frutto della noce: all'esterno sono resi amari dall'afflizione della carne, all'interno sono resi dolci dall'esercizio delle virtù¹³⁰. La noce, infatti, si presenta "amara" nel mallo, e ciò indica l'atteggiamento dei fratelli nei confronti dei vizi, 'dura' nel guscio come lo sono coloro che spezzano il loro corpo con veglie e digiuni, e 'dolce' nel gheriglio come appunto si presentano gli uomini spirituali e le loro sante opere¹³¹. Nel noceto si reca Cristo, simboleggiato dallo sposo, per portare i molteplici doni dello Spirito Santo a coloro che vi si trovano: ad alcuni dà la sapienza, ad altri la scienza, ad altri ancora la castità o l'umiltà; ma la noce è pure simbolo di ciascun cristiano: «amara all'esterno per le sofferenze della carne, ma dolce all'interno dell'anima»¹³². Al contrario, la medesima immagine della 'noce' serve ad Egberto di Liegi per illustrare come imparavano gli studenti la grammatica leggendo e spiegando gli autori, dal momento che la lettura priva di commento risultava inutile: «Tu che frughi tra gli scritti di Virgilio senza commentarli – si legge nella *Fecunda ratis* – non roscichierai che il solo guscio senza gustare la noce»¹³³.

¹²⁸ ONORIO DI AUTUN, *Expositio in Cantica canticorum*, in PL 172, coll. 423-431, 453-454, 461-464, 492; ID., *Sigillum Beatae Mariae ubi exponuntur Cantica canticorum*, in PL 172, coll. 507-508, 512, 514-515.

¹²⁹ ONORIO DI AUTUN, *Expositio in Cantica canticorum* cit., coll. 492, 453.

¹³⁰ *Ivi*, coll. 462-463.

¹³¹ *Ivi*, coll. 453-454.

¹³² *Ivi*, col. 464; ONORIO DI AUTUN, *Sigillum Beatae Mariae* cit., col. 512.

¹³³ «Qui sine commento rimaris scripta Maronis / Inmunis nuclei solo de cortice rodus»: EGBERTUS LEODIENSIS, *Fecunda ratis*, ed. E. Voigt, Halle 1889, vv. 923-924, p. 154; inoltre, P. RICHE, *Le scuole e l'insegnamento nell'Occidente cristiano dalla fine del V secolo alla metà dell'XI secolo*, Roma 1984, p. 256; R. BLACK, *Humanism and Education in Medieval and Renaissance Italy. Tradition and Innovation in Latin Schools from Twelfth to*

Guardando, infine, ai suoi eremiti di Fonte Avellana, Pier Damiani non può non stupirsi di quanta forza sia racchiusa nella loro debolezza fisica:

«Che meraviglia – scriveva verso il 1050 – se alle deboli membra dei suoi servi dà forza Colui che dentro i tenui acini dell’uva tiene sospesi i vini di tutte le regioni del mondo? Colui che custodisce senza perderne una goccia, dentro così esile buccia quale fedele depositaria, quel liquido che spesso erompe dai tini costruiti ben compatti, con grande lavoro e grande fatica? Che anzi, quel mosto non di rado trasuda da questi a goccia a goccia, mentre nell’acino si conserva; e non diminuisce, anzi, piuttosto, per naturale incremento si accresce¹³⁴.

Come pure, il medesimo stupore viene espresso davanti ai poteri spirituali della cella: «Tu fai sì che i volti appaiano scarni per i digiuni mentre la mente è ben pasciuta con l’abbondanza del succo della grazia divina»¹³⁵. E ancora: «Tu sei l’aiuola degli aromi, la fontana dei giardini; tu sei come la melagrana: sei amara nella corteccia al palato di chi non ti conosce, ma quale grande delizia è nascosta per chi giunge alla dolcezza del midollo»¹³⁶. Frutto quest’ultimo simbolo altresì della comunità monastica e dell’unità della Chiesa, unica nella pluralità dei suoi ordini e dei suoi fedeli, come pure dell’eroicità martiriale e della risurrezione sin dall’età patristica.

Chiudo così, con l’immagine dolce e amara del melograno, lasciando come faceva il beato Romualdo ai fratelli che partivano per un viaggio il viatico di un piccolo pane o di un frutto benedetto¹³⁷. È il dono povero, non frutto di rapina¹³⁸, di un converso che non aspira alla ricca mensa abbaziale del sapere, ma rappresenta l’espressione consapevole di quella fecondità, o *fructuum ubertatem*, che proviene dalla sudata fatica degli innumerevoli chicchi della grande melagrana della conoscenza.

the Fifteenth Century, Cambridge 2004, p. 26, nota 66.

¹³⁴ Lettera 18, *Agli eremiti di Fonte Avellana*, cap. 1, p. 327.

¹³⁵ Lettera 28, *All'eremita Leone di Siria*, cap. 45, p. 145.

¹³⁶ Lettera 28, cap. 51, p. 149.

¹³⁷ PIER DAMIANI, *Vita beati Romualdi* cit., cap. 59,1. Per qualche rimando simbologico, si veda G.M. PINTUS, *La “melagrana” simbolo della Chiesa*, in *Studi in onore di Pietro Meloni*, Sassari 1988, pp. 165-176.

¹³⁸ PIER DAMIANI, *Vita beati Romualdi* cit., cap. 71,1.