Farmacisti, speziali, aromatari, cuochi cucinieri a Cremona
giorgio maggi

"... se poi ritroverai, o benigno mio lettore, qualche errore nel mio scrivere, ti prevenga l'avvertimento che tutto il mio studio di mie belle lettere è stato fatto in cucina: e vivi felice. " (anonimo bergamasco)
"… lungo il fiume, su una riva e sull'altra, nascerà ogni sorta di alberi da frutto le cui fronde non appassiranno… i loro frutti serviranno come cibo e le foglie come medicina" (Ezechiele 47,12).
"Sarebbe già tutto pronto se quell'idiota di Cosimo, il commesso dello speziale, m'avesse portato in tempo lo zucchero e la cannella! I bignè li ho fatti, devo preparare la torta. " (da Quale Onore: un atto di Peppino De Filippo)

Farmacie, alimenti, ed altro

Il connubio tra cucina e chimica può farsi risalire alle ermetiche ricette dell'antica alchimia egizia tramandata ai romani ed ai mori in cui la riuscita di un evento chimico, la cosiddetta "Grande Opera", è legata alla natura della materia ma anche allo stato di grazia di chi la manipola. (La voce araba Al esprime eccellenza e sublimità ed aggiunta alla parola Chimia potrebbe essere letta come "chimica sublime" , della materia e dell'uomo). In quest'ottica la preparazione del cibo, com'è stata definita da Margaret Kunzle, potrebbe rappresentare il "Parvum Opus… processo artistico-alchimistico che non può essere sottoposto a leggi di solo rendimento ed efficienza". Khemeia, da cui deriva la parola chimica, ha molti significati da "arte egizia" a " arte di estrarre i succhi", tali considerazioni trascritte da Isaac Asimov, scrittore di fantascienza, scienziato e sognatore, si trovano nel suo "Breve Storia della Chimica" e lasciano supporre una particolare complicità tra mistero, chimica, arte e natura. Le ricette nell'antichità vengono tramandate a voce; gli aruspici etruschi traggono magie e forse, terminati i riti, anche piatti sostanziosi dal fegato degli animali sacrificati (la scienza epatoscopìca indica un particolare approfondimento scientifico ed esoterico ad alcune parti anatomiche destinate all'alimentazione come pare indicare il cosiddetto fegato di Piacenza). Michael Maier in Atalanta fugiens (1618) esemplifica i suoi esperimenti con i metalli facendo esplicito riferimento a operazioni di cucina: " quando avrai il piombo candido, fai il lavoro delle donne, cioè cucina come una donna che lascia la pentola sul fuoco, ..."

Farmacisti, speziali, aromatari erano anche esperti in cucina

Farmacie, spezierie, apoteche

La spezieria nella Cremona del secolo XVI era suddivisa in due distinte tipologie: apoteca (specieriae) di speziale abilitato (così classificato nella Matricola dell'Arte) a vendere farmaci e apoteca di aromataro per il commercio di spezie comuni. Dunque una farmacia galenica proponeva rimedi naturali e la farmacia chimica (spagirica ed ermetica, che faceva riferimento a Paracelso che la chiamava Ars Distillatoria) che offriva estratti puri di componenti naturali. In Spezieria si acquistavano medicamenti specifici ma anche le costose spezie provenienti dall'Oriente, come il pepe e la noce moscata, i chiodi di garofano e il prezioso zafferano, impiegati in farmacopea, ma pure indispensabili in cucina anche per mitigare odori e sapori sgradevoli derivati spesso da una impropria e lunga conservazione delle carni. Ogni spezieria disponeva di apotèca (dal greco "riporre a bottega") , un locale destinato a deposito di provviste in genere come aceto, zuccheri, cacao, dadi per brodo, confetture e conserve. Lo Speziale era anche cuoco: da sempre scienza medica e culinaria si sono cimentate in preparazioni affini da Ippocrate a Galeno agli arabi. La dieta, strumento di equilibrio, accompagnava nelle prescrizioni mediche l'uso di farmaci o metodiche come clisteri, purghe, salassi. Ogni alimento, la loro preparazione e combinazione veniva catalogato come variamente caldo/freddo e secco/umido e doveva possedere qualità terapeutiche per la buona salute dei commensali nei trattati di scalcheria, come quello di Domenico Romoli. Nei trattati di dietetica medica come Baldassarre Pisanelli o Castore si indirizzava lo speziale preparatore di prodotti galenici a formule molto simili a ricette di gastronomia. La bottega dello speziale costituiva un importante punto di riferimento per l'approvvigionamento delle merci più disparate. Le monache Benedettine di Santa Caterina di Soncino e di San Benedetto a Cremona si legge fossero esperte in galenici come impiastri, sciroppi e altro ma anche di prodotti di cucina a base d'erbe , verze, verdure, fagioli, fave, arance conservate in rosolio candite come i cedri e zenzero. Esistevano fornite spezierie in San Giacomo a Soncino e San Domenico a Cremona aperte dai monaci domenicani. Le spezierie si potevano trasformare anche in laboratori di pasticceria, per determinate occasioni, come per le nozze, o per servire eventi importanti. La spezieria dei religiosi acquistava zucchero, miele, mandorle, cere, olio e ogni genere di droghe. Queste sostanze erano, soltanto per i monaci, esenti da dazi allorquando fossero impiegate nella confezione di preparati e non commerciate

allo stato puro. Ciò creò accuse di dazieri e droghieri per illecita forma di concorrenza. Secondo alcuni detrattori poi , i monaci si affidano a persone incompetenti e sprovviste di titolo o “perizia alcuna né pratica né approvati dal Collegio degli Speziali”, a scapito della salute pubblica.
La famiglia Meli, estintasi nel ramo cremonese nel XIV, che vuole decorata la cupola della cappella Meli adiacente a San Lorenzo con i quattro elementi aristotelici, tiene spezieria per quasi un secolo nei dintorni di Cremona e vanta manoscritti a lei dedicati intitolato “Li Quattro Banchetti destinati per le quattro stagioni dell’anno(1680)”. La tradizione medico-chimica della Scuola Salernitana consiglia nella prima parte dell’anno, quando “sangue e collera cominciano a crescere”, cibi leggeri, digeribili, umidi come le verdure, senza troppi grassi e dunque arrostiti, mentre in autunno ed inverno nei quali “la malinconia ed il flegma o pituita predomina” alimenti piccanti, acidi, cibi caldi e lessi. Alchimia classica, rinascente gusto, filosofia del naturale, ricerca del salutare, continuamente s’integrano nelle proposte d’antichi testi medioevali ed orientano una cultura sempre più legata alla metafisica del cibo. Non sembra un caso che i “marubini” cremonesi si contendano l’eccellenza con i “tortelli” cremaschi, gli uni a rigorosa forma solare, gli altri a spicchio di luna quasi una metafora per raccontare un’eterna competizione tra cugini, opposti nei modelli ma unici nelle loro radici. Scienza, medicina, salute letteratura, matematiche aiutano ed arricchiscono l’arte di cucinare. Scrittori e scienziati come il cremonese Bartolomeo Sacchi detto “Il Platina” (o Piadena o Platino;1421 –1481) in “(De obsoniis ac) de onesta voluptate et valetudine” (1474), e Bartolomeo Stefani (1662) in “L’arte di ben cucinare”, scrivono ricette di cucina che sono “arte per essere felici…dare la salute… guarire malattie”. Plinio in “Storia Naturale” riferisce di composizioni elaborate “ cum grano salis” cioè con aggiunta di un grano di sale (ingrediente da cucina o intelligente essenza dello spirito?)
Quint’essenza alchemica, come anima e metafora di vita aggiornata ai tempi ed alle mode, sarà ripresa nel XVI sec. da Antonio Campi (1577) che dipinge in San Sigismondo la tavola imbandita in casa di Simone il fariseo impreziosita da una porzione di grana padano; nel XVIII sec dal cremonese Francesco Arici che pubblica un trattenimento sul … cioccolatte, e da Tommaso Garzoni che magnifica segreta ricetta per produrre “ mortadelle da Cremona” e in cui i “fagiuoli Cremonesi si dolgono somamente d’essere in odio al formaggio Parmigiano…”. Cremona città di commerci, costretta dal fiume Po che la bagna, ad assumere la forma allungata di “magna phaselus (grande nave)” diventa per scherno, o per elogio di abbondanza, la città dei “magna fagioli”
Nella “minestra a bagno maria da molti chiamata di Paradiso”, “Bianco mangiare di polpa di Luccio”, “Torta di erbe o torta verde di Cremona” si ritrovano: il metodo di riscaldamento detto “bagno-maria” (che fa riferimento alla sua inventrice “Maria l’ebrea”), ma anche l’operazione di “congelare insieme” “geluppare” (omogeneizzare e gelificare), “pestare nel mortaro”, “stemprare con spadola”, “cocere a foco vivo”, “ bollire, stufare, brasare, friggere” e l’uso di vaso, lasagna, scudella, pignattina, cazza o cassolulet (casseruola in terracotta). Abilità di farmacista e cuoco richiedono operazioni di decozione, infusione, macerazione, e preparazione d’aperitivi, sciroppi, giulebbe, succhi e tinture, inoltre competenze matematiche sono essenziali per calcoli ponderali, stechiometrici, e proporzionali. Lo speziale basa la sua competenza sulla pratica “spargirica” in cui le tre tappe essenziali: la fermentazione, la distillazione e l'incenerimento rappresentano un elemento di comunione con il preparatore di cibi. Un prontuario del secolo XVII (post 1660) sulla “la nobile professione dello spetiale” dal titolo “Tassa Universale de Preci delle robbe medicinali così semplici come composte che si ritrovano nelle Spetiarie della Città di Cremona” è conservato nella Biblioteca Statale della città. Gli speziali cremonesi offrono nelle loro botteghe: “semplici diversi (erbe dell’orto), erbe, sementi, fiori, radici, acque stilate, stilationi diverse, decottioni de infusioni, elettuari di tutte le sorti, lohochi et lambitivi, conserve condite in zuccaro (in mele e cotognate diverse) zuccari, confettioni solide di ogni sorte, spetie aromatiche, polveri, siroppi et giuleppi, succhi condensati e liquidi, pillole, trochisci, unguenti, cerotti, empiastri, olii, grassi, medicamenti diversi”.
Le operazioni di laboratorio secondo il Donzelli erano tra le altre: pestare, lavare, infondere, cuocere, distillare a tamborlano, comporre i composti e conservarli ed alla conoscenza. I preparati erano: di Sciroppi, Giulebbi, Rob, Apozeme, Conserve, Decotti, Vini, Aceti, acque, Elisiri, Spiriti, Tinture, Estratti, Magisteri, Fecole, Fiori, Eleosaccari, Oli, Balsami, Boli, Pillole, Trocisci, Polverio Tragee, Epittimi, Embrochi, Foti, Formenti, Sacchetti, Noduli, Cucuse, Colliri, Masticatorii, Vomitorii, Gargarismi, Emulsioni, Lozioni, Gelatine, Clisteri, Iniezioni, Vessicatorii, Empiastri, Cerotti, Salvadrappi, Unguenti, Cataplasmi, Linimenti , Bagni (dal Teatro Farmaceutico del Donzelli)