La tavola imbandita: paradossi e colte armonie
di giorgio maggi

Giovan Francesco Rustici (Firenze, 1475 – Tours 1554), Scultore e pittore, nato a Firenze il 13 novembre 1474, morto a Tours nel 1554. La sua originale opera è influenzata da Giuseppe Arcimboldo che interpreta in modo difforme e caricaturale la natura umana (ne sono esempi tra gli altri L'ortolano, 1588-1590 ca., Museo Civico Ala Ponzone, Cremona, Il cuoco, 1570 ca., olio su tavola, Nationalmuseum, Stoccolma) composizione di attrezzi , di volatili e di frutti simbolo di decadimento dell'uomo, schiavo di arnesi e di oggetti tra orrore, disfacimento, ironia e farsa, che vive diverse realtà che sembrano divorarlo.

Il Rustici, compagno di Leonardo, aveva fondato nel 1512 a Firenze la cosiddetta "Compagnia del Paiuolo", composta da artisti con i quali si riuniva per progettare cene originali e piacevoli, piene di trovate culinarie a cui ciascuno contribuiva con assoluta creatività. La brigata di ospiti ed amici era sistemata in un "un grandissimo paiolo fatto d'un tino…e una caldaia fatta di pasticcio, dentro alla quale Ulisse tuffava il padre per farlo ringiovanire" entrambi simboleggiati da capponi lessi intagliati a forma umana. Un'altra Compagnia detta della Cazzuola nata a Firenze con fini letterari e forse solo goliardici, invitava a vestirsi a tema e proporre eventi teatrali con banchetto finale.

Secondo Plutarco Musica e Cucina sono vere arti: la fantasia dei cuochi supera a tavola gli scenografi alla ricerca dell'Arcadia: luogo di meraviglia, musica e spettacolo. La tavola ricostruisce un paesaggio in cui gli antipasti sono gli elementi del tempio. Si racconta delle invenzioni del pittore Andrea del Sarto, che scolpì la basilica di San Giovanni fatta di gelatine per il pavimento, di colonne realizzate con salsicciotti e capitelli di parmigiano, cornicioni, abside e tribuna in pasta di zucchero e marzapane, cupola di parmigiano. Un trionfo di architetture fatta con lasagne, quadrature di tordi cotti, piccioni, zampe di rana fritte, lucci in sugo saporito, selvaggina da penna, carciofi fritti in olio, cinghiale all'arancia e cibi vari...

Prudenti saranno le raccomandazioni a non scadere nella gozzoviglia e nella crapula del baccanale. Non sempre le m molteplici e ricche invenzioni per una tavola fastosa e riondante erano gradite se si legge (Dei documenti storici e letterari di Cremona Francesco Robolotti-1857) "Ordini sopra il vestire, banchettare e funerali quali si hanno da osservare nella magnifica città di Cremona… essendo incorsi in Cremona abusi e licenze grandi di far feste e balli dalle giovani da marito cosa che non è solita usarsi nelle altre città d'Italia… ". Il testo del 1575 imponeva misura nel portare ricchi costumi, esagerare nell'uso di profumi ed elaborati menù culinari. "Nei conviti, anche di nozze non si usino pavoni o fagiani, né più d'una sorta di selvaggina, né più di quattro arrosti, né più d'uno di pasticci de' cibi permessi, né si dia salsa verde, lavori di pasta, salvo il sapore di marzapane.Nei banchetti di carne non si somministrino vivande di pesce o strege di mare, né più i due sorta di torta o di tartara … le vivande devono esser semplici senza ornamento di pitture, intelaiature, e altre cose trovate da scalchi che danno spesa non poca….nelle esequie vedendosi tutto il giorno nascer disordini e corruttele … si vietano conviti e desinari, catafalchi e i molti tocchi del campanone del duomo salvo per uomini e donne nobili."

La simbologia ermetica degli opposti, chiamata oxymoron, aiuta a comprendere quanto l'armonia della musica e della cucina fossero intrecciate con l'agrodolce ed i segreti ingredienti dell'arte. Nel barocco vanitas ed effimero sono strumenti divini e accompagnano l'allestimento funebre e il convivio che lo completa in tristezza e affettiva vicinanza : "al fin, la meraviglia". Nel banchetto si progetta la disposizione della tavola e dei musicanti per rendere la vista ancorché funebre, dilettevole, per offrire con musica "allegrezza di morte" o "mortificazione del corpo" "il Cavalier Marino fu composto con un libro fra le mani accanto alla lira, la zampogna e la tromba chiare espressione di quanto egli valse nella lirica e nella pastorale" (1625). "Ahi, che morire mi sento… et io rimango cibo di fere in solitarie arene" canterà Adriana Basile accompagnata da violini ed arciliuti, sulle note di Monteverdi, alla morte di Eleonora moglie del Duca Vincenzo (1611)

Musica e cucina integrano dolcezza e soavità al temperamento. Dall'aura pastorale ai madrigali"…e come l'arte della cucina lusinga alla medicina così la musica lusinga alla temperata…". la tavola rinascimentale e pastorale della "maniera"evolve verso una sempre maggior complessità nel barocco.
Peste, pellagra scorbuto, malattie e carenze alimentari sono osservate e curate da medici con cultura alchemica e musicale. A Venezia l'ospedale degli Incurabili, dei Mendicanti, della Pietà e l'Ospedaletto avevano in organico il maestro di musica e di concerti. A Firenze l'ospedale di Santa Maria Nuova disponeva di una sala della Musica. Galileo Galilei, dilettante di violino, afferma di conoscere "una pillola, et il modo di comporla che … mantiene uno sano et gagliardo per quaranta giorni senza che pigli altro cibo o bevanda". Il Merula (Busseto,1595 – Cremona,1665) , musicista cremonese, tanto si interessò all'Arte alchemica che ne morì.
Anche Monteverdi si interessa alla scienza occulta, nelle sue lettere egli fa accenni specifici a tecniche di chimica necessarie alla distillazione, purificazione dell'oro dall'argento, l'uso di piombo e mercurio in alcune preparazioni galeniche necessarie a curare i suoi ipotetici morbi e a prevenire attacchi di peste. Lo Zucchero di piombo, sciroppo acetoso o burro di Saturno (Nutritum), è indicato come disinfettante e disseccante del bubbone pestifero, ma anche usato come dolcificante del vino e per controllarne la fermentazione, e i conciatori di pellame o "confettori" di Santa Caterina lo usavano per ammorbidire le pelli nella concia.

Giovan Battista Guarini (1538 – 1612) nella favola del Pastor Fido allieta la tavola con la musica della sua viola bastarda.
Strumenti musicali come liuti e viole sono necessari per recitare, cantare, accompagnare le portate, accrescere la vanitas con frutti di stagione e trionfi dolci per rappresentare opere d'amore e caducità in lettere, musica e zucchero
…"La tavola sarà apparecchiata con tovaglia doppia finissima con superbe piegature e ad un capo della tavola vi sarà un trionfo che sembri il combattimento di Clorinda con Tancredi(1624), il tutto fatto di finissimo zuccaro cristallino" (dall'arte del ben cucinare di Bartolomeo Stefani cuoco di Sua Altezza Serenissima il Duca di Mantova 1662). "Musicae gemella Pictura est"
La simbologia ermetica dell' oxymoron, nel Combattimento aiuta a comprendere quanto l'arte e l'armonia della musica e della cucina fossero intrecciate con l'agrodolce ed i segreti alchemici ingredienti.

Suonatori di liuto, oboe, flauto e corno, accompagnano il banchetto degli Dei e del Duca con pavane e il brandi e invitando al ballo ed alla poesia con la volta, la corrente, la gagliarda e la fuscagna. L'educazione allo stupore ed alla vanità di perle scamacche, accoglie la recitazione di rime di mald'amore e di morbo sostenute da musica d'arpe, cetere, lire, viole

Armonie di mirabolanti invenzioni sceniche, musica che si allea alla poesia ed alla rappresentazione teatrale. per provocare stupefazione con curiose preparazioni culinarie: il cibo è messo in mostra come in un rito laico in cui è obbligatorio il cerimoniale, le buone maniere, il galateo della convivialità. Interessanti le cronache a questo proposito dell invenzioni sceniche e culinarie al
La musica e il teatro affiancano strumenti ed armonie a tavola in matrimonio di Maria de' Medici con Enrico IV, a Palazzo Pitti.

Il barocco scopre il violino che secondo Padre Mersenne (1636) accompagna il secolo prendendo a modello la natura perché 'oltre ad imitare vari canti di animali,tanto volatili quanto terrestri,sa contraffare ogni genere di strumenti, quali le voci, gli organi, la viella, la cornamusa, il piffero..., di modo che può arrecare tristezza, come fa il liuto, e vivificare come la tromba, e coloro i quali lo sanno trattare con perfezione sono in grado di rappresentare tutto ciò che passa loro per la testa'.
Claudio Monteverdi nel 1607 rappresenta il mito di Orfeo che pacifica la natura con il suo canto: amore, cibo, strumenti musicali, umori e turbamenti, tra loro fondono alla ricerca della meraviglia.

“Io la Musica son, ch'a i dolci accenti so far tranquillo ogni turbato core,ed or di nobil ira, ed or d'amore posso infiammar le più gelate menti. Io su cetera d'or cantando soglio mortal orecchio lusingar talora… Orfeo, di cui pur dianzi furon cibo i sospir, bevanda il pianto,oggi felice è tanto che nulla è più che da bramar gli avanzi … due arpicordi, dieci violini,una doppia arpa per Lucrezia Urbana,tre chitarroni,tromboni,viole, cornette,trombe, un organo reale per il basso continuo."