

H

SCRITTI IN ONORE DI GIOVANNA DA MOLIN

SCRITTI IN ONORE DI GIOVANNA DA MOLIN
Popolazione, famiglia e società in età moderna

II

a cura di
Angela Carbone



ISBN 978-88-6611-646-2



Due tomi indivisibili

€ 80,00



CACUCCI  EDITORE
BARI

In copertina: Jacob van Oost (I), *Portrait of a Bruges Family*,
1645 (255,5 cm x 150,5 cm), Groeninge Museum Bruges.

SCRITTI IN ONORE DI GIOVANNA DA MOLIN
Popolazione, famiglia e società in età moderna
Tomo II

a cura di
Angela Carbone

CACUCCI  EDITORE
BARI

L'Opera è stata realizzata con un contributo dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

© 2017 Cacucci Editore – Bari
Via Nicolai, 39 – 70122 Bari – Tel. 080/5214220
<http://www.cacuccieditore.it> e-mail: info@cacucci.it

Ai sensi della legge sui diritti d'Autore e del codice civile è vietata la riproduzione di questo libro o di parte di esso con qualsiasi mezzo, elettronico, meccanico, per mezzo di fotocopie, microfilms, registrazioni o altro, senza il consenso dell'autore e dell'editore.

INDICE GENERALE

<i>Presentazione</i>	XI
<i>Giovanna Da Molin: il profilo di una studiosa</i>	XIII

TOMO I

Salvatore Barbagallo

<i>Il governo del territorio: gli esordi di un processo di modernizzazione periferica</i>	3
---	---

Angelo Bianchi

<i>Riformismo al femminile. Il progetto di Carlotta De Saxy Visconti per l'istruzione femminile nella Milano napoleonica (1805)</i>	21
---	----

Odoardo Bussini

<i>Mutamenti nell'assistenza agli esposti nei decenni post unitari: il caso di Perugia</i>	53
--	----

Angela Carbone

<i>Dalla madrepatria alle colonie: il riformismo inglese in tema di carità e assistenza a Malta nella prima metà dell'Ottocento</i>	79
---	----

Annastella Carrino

<i>Il feudatario in città. Ostuni sotto gli Zevallos</i>	107
--	-----

Rita Chiacchella

<i>Carità e assistenza in età moderna: il caso umbro</i>	129
--	-----

Antonio Ciuffreda

<i>Lo stylus Romanae Ecclesiae e le città del Regno di Napoli in età moderna</i>	143
--	-----

Rossella Del Prete

<i>La musica come reinserimento sociale e professionale: dagli antichi Conservatori italiani ai Nuclei de El Sistema Abreu</i>	173
--	-----

Elena Frasca

«Matrimoni poco convenevoli in dissenso de' propri genitori». Il matrimonio clandestino nel Mezzogiorno d'Italia (secoli XVIII-XIX) 193

Francesco Gaudio

Gli atteggiamenti di fronte alla morte per terremoto nella Calabria del XVIII secolo 211

Vincent Gourdon

Les mutations du modèle de parrainage à Rome dans le dernier siècle des États Pontificaux 225

Maria Teresa Guerrini

Nuove stime sui membri dell'Assistenza spagnola in esilio a Bologna (1768-1815) 245

Antonio Lerra

Municipalità repubblicane e clero nella Basilicata del 1799 263

Mirella Vera Mafri

Tra i vicoli della città: un «poeta e filosofo all'impronto» a Napoli nel secolo dei Lumi 285

Angelo Massafra

Luigi Dal Pane e l'Università di Bari. Una "storia" inedita 301

TOMO II

Simon Mercieca

Mangiare senza carne. L'influenza del monachesimo italiano sul cibo maltese durante la Quaresima (secc. XVII-XVIII) 351

Francesco Mineccia

Dinamiche culturali e identità urbana a Cento tra XVI e XVIII secolo 371

José Luis Moreno

Un siglo de inmigración extranjera en la Argentina (1860-1960). Breve historia social de la inmigración 393

Giovanni Murgia	
<i>La riforma religiosa nella Sardegna sabauda del primo Ottocento</i>	425
Vincenzo Naymo	
<i>Donne e notai: la presenza e il ruolo femminile negli atti notarili del Regno di Napoli in età moderna</i>	447
Elena Papagna	
<i>Famiglie di Antico Regime. Studi recenti sulle aristocrazie meridionali</i>	475
Giuseppe Patisso	
<i>Alla vigilia della rivolta di Toussaint Louverture. Alcuni aspetti della legislazione schiavista nella Santo Domingo francese tra il 1775 e il 1790</i>	507
Giuseppe Poli	
<i>Un territorio e le sue trasformazioni «secondo le occorrenze e i tempi»</i>	521
Silvana Raffaele	
<i>Sicilia di Antico Regime e Islam a confronto: famiglia, matrimonio e trasgressione tra concordanze e dissonanze</i>	541
Flores Reggiani	
<i>Il «materiale umano». Note su didattica ostetrica, pratiche vaccinali e sperimentazioni alimentari nel brefotrofia di Milano dal XVIII al XIX secolo</i>	559
Jacques Renard	
<i>Misurazione degli scambi matrimoniali</i>	579
Milena Sabato	
<i>Donne e Inquisizione. Campi d'indagine per l'età moderna</i>	597
Lucia Sandri	
<i>Vivere per strada. Orfani e abbandonati a Firenze alla fine del XVI secolo</i>	613
Angelo Sindoni	
<i>Luigi Sturzo, l'emigrazione italiana in America e l'Anno Santo 1950</i>	631

Angelantonio Spagnoletti

«Quasi fosse in regione selvaggia e lontanissima». Memoria e storiografia a Bari nell'Ottocento 647

Mario Spedicato

Ab immemorabili tempore. Il culto pubblico dei Martiri d'Otranto nel contrastato processo di canonizzazione 667

Luigi Tittarelli

Donne e uomini all'Ospedale di S. Maria della Misericordia in Perugia: dal Medioevo al 1900 687

Gianfranco Tore

Monarchia, fiscalità e ceti privilegiati nella Sardegna dell'Olivares (1626-1642) 713

Mario Tosti

Culti e devozioni nella Valle Umbra nell'Ottocento fra spiritualità e connotazioni politiche 733

Gli Autori 743

TOMO II

Mangiare senza carne. L'influenza del monachesimo italiano sul cibo maltese durante la Quaresima (secc. XVII-XVIII)

Simon Mercieca

1. *Le fonti*

Lo studio delle abitudini popolari pone ogni storico di fronte all'ostacolo della documentazione. Poche, infatti, sono le fonti che parlano specificamente della vita quotidiana, e quindi, ad esempio, di ciò che si mangiava in passato. Ancora più difficile, poi, è stabilire cosa si mangiasse durante periodi particolari come la Quaresima. In altre parole, nonostante lo studio verta su persone appartenenti a comunità religiose che erano letterate e che avrebbero potuto riportare per iscritto le proprie abitudini culinarie, in pochi lo hanno fatto, lasciando così un vuoto d'informazione in questo campo.

In realtà, infatti, molte volte la cucina era in mano a persone umili, i frati non professi, che raramente riportavano le ricette per iscritto, e per questo molte delle loro abitudini appartengono a quella sezione della storia i cui protagonisti sono persone "senza storia"¹.

Lo studio delle culture culinarie antiche generalmente è basato su fonti create per differenti finalità, come quelle relative ai processi giudiziari o ai libri contabili di entrata e uscita; in quest'ultime, ad esempio, il cibo viene menzionato per ragioni finanziarie riguardanti la spesa per la mensa².

Questo spiega perché le abitudini dei ricchi non siano ben documentate, mentre si può cercare d'immaginare le abitudini delle classi meno abbienti. Quando qualche abitudine è stata registrata, questo succedeva grazie a qualche iniziativa solitaria di persone che hanno scritto libri di ricette o ne hanno lasciato traccia nei loro diari. Ma gli esempi non sono molti. Il più delle volte la gente,

¹ E. Wolf, *Europe and the People without History*, University of California Press, Berkeley 1997.

² Si vedano, per esempio, i libri dei *Conti dei Frati Carmelitani* a Mdina, Malta.

senza distinzione, tramandava le proprie abitudini culinarie oralmente, di madre in figlio, o da un frate all'altro.

2. *Le fonti*

A causa di queste difficoltà, gli storici devono utilizzare altre fonti per studiare le società del passato. Fonti importanti per lo studio delle abitudini alimentari sono i vecchi dizionari e vocabolari, specie per lo studio della società a Malta in età moderna. La differenza tra una parola maltese di origine semitica e una di origine romanica o anglosassone, infatti, può chiarire quando l'oggetto che il termine descrive o a cui si riferisce fu introdotto a Malta. Dunque, attraverso questo studio diacronico si può comprendere quando nuovi prodotti alimentari siano stati introdotti sull'isola³.

Per questo, ad esempio, è di grande interesse il vecchio vocabolario del XVII secolo scritto dal cavaliere francese dell'Ordine di San Giovanni François de Vion Thézan Court⁴. O, ancora, sono preziosi per questo tipo di studio i vocabolari del XVIII secolo, come quello di Giovanni Francesco Agius de Soldanis⁵, il lessico di Michael Anton Vassalli⁶ e, infine, l'opera anonima intitolata *Mezzo Vocabolario*⁷, perché una metà è andata persa.

Altre fonti significative sono rappresentate dalle descrizioni di viaggi redatte in passato da alcuni maltesi che riportavano su un diario la propria esperienza o da stranieri che approdavano a Malta e includevano l'isola nei loro resoconti. Alcuni di questi viaggiatori offrivano una descrizione degli alimenti che venivano loro serviti, specie se questi si separavano dalle proprie abitudini, manifestando così un vivo interesse per il cibo e il regime alimentare dei paesi visitati e lasciando utili informazioni.

Una fonte di primaria importanza è la raccolta di scritti di Francesco Buonamico, compilati nella seconda metà del XVII secolo. In essi Buonamico riporta diverse ricette provenienti da vari paesi

³ G. Cassar Pullicino, *Antichi Cibi Maltesi*, «Melita Historica», vol. 3, n. 2, 1961, pp. 31-54.

⁴ Thézan, Chevalier de, *L-Ewwel Dizzjunarju Malti, Malti-Taljan*, a cura di L. Cachia, Pubblikazzjoni Mużew ta' San Ġwann, Valletta, Malta 1999, p. 9.

⁵ National Library Malta (d'ora in poi NLM), Lib. 143.

⁶ M.A. Vassalli, *Lexicon*, presso Antonio Fulgonio, Roma 1796.

⁷ A. Cassola (a cura di), *Il Mezzo Vocabolario Maltese-Italiano del '700*, Said International, Valletta, Malta 1996.

europei e raccolte in occasione dei suoi viaggi, tra le quali ritroviamo anche ricette maltesi. Il suo manoscritto, *Libro di Ricette e segreti curiosi*⁸, infatti, costituisce un documento importante e quasi unico nella storia di Malta in quanto vi sono descritte le tradizioni culinarie in dettaglio. A un livello più personale, Francesco Buonamico può essere considerato come un tipico uomo borghese del XVII secolo, interessato all'umanesimo ma anche alle scienze umane⁹. Era un esperto di scienza e arte: fisico, poeta e uno dei pochi a Malta ad aver ricevuto la sua educazione all'estero, a Montpellier in Francia. Figlio di un emigrante francese, diventò medico e decise d'intraprendere il cosiddetto Gran Tour d'Europa. Ha lasciato per iscritto le sue esperienze di viaggio in due manoscritti separati ed è stato probabilmente grazie a questi viaggi che ha potuto compilare il suo libro di ricette¹⁰.

La documentazione storica si basava anche su interviste fatte ai vecchi frati, che raccontavano le loro esperienze culinarie e ricordavano quanto sentito raccontare dai più anziani del convento. Le abitudini ivi descritte riconducono a stili di vita appartenenti alla seconda metà dell'Ottocento, ma rispecchiano abitudini più antiche che risalgono all'epoca dell'Ordine di Malta.

3. *Il pesce*

Si potrebbe pensare che, essendo Malta un'isola, il pesce sia stato un prodotto culinario di grande importanza sulla tavola dei nostri avi, ma non è così. Come per altre isole del Mediterraneo, come la Sardegna¹¹ e la Sicilia¹², anche a Malta in passato il pesce non rappresentava un piatto importante. Il "cibo" era la carne: il

⁸ NLM, Lib. 252.

⁹ O. Friggeri, *Storia della letteratura maltese: la poesia dalle origini al primo Novecento*, Edizioni SPES, Milazzo 1986, pp. 109-110.

¹⁰ NLM, Lib. 1191, *Memorie de viaggi di Giovan Francesco Buonamico nella Francia, Germania, Olanda, Fiandra, Lorena, Svizzera, Italia, Spiagge e varie Isole della Grecia dall'anno 1657 sin all'1666*.

¹¹ A. Fiori, *Le attività di pesca nelle acque lagunari sardo-corse*, in G. Doneddu, A. Fiori (a cura di), *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione, mercato, consumo*, Editrice Democratica Sarda, Sassari 2003, pp. 221-238.

¹² M. Gangemi, *Pesche "speciali" in Sicilia tra Otto e Novecento. Tonno, corallo, sardelle e alacce nei compartimenti marittimi di Trapani e Porto Empedocle*, in G. Doneddu, A. Fiori (a cura di), *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea*, cit., pp. 539-594.

pesce ne rappresentava un sostituto e veniva servito come piatto principale solo nei giorni cosiddetti “magri”. Nei giorni di festa si mangiava la carne, soprattutto di maiale o pollo, cucinata in vari modi¹³.

Questo si evince consultando i vecchi dizionari e vocabolari. Pochi, infatti, sono i nomi dei pesci che vi sono citati, anche se questo non significa che non ne esistessero altri. Nel Settecento, il Governo dell’Ordine emanava bandi con le liste dei pesci e il loro prezzo di mercato¹⁴, ma i dizionari fanno riferimento solo a nomi di pesci piccoli e a pochi tipi di crostacei e questo indica che il consumo di pesce era molto limitato.

Il pesce buono si consumava in città, dove c’era anche una pescheria¹⁵, ed essendo molto costoso era riservato ai ricchi¹⁶. Il suo alto costo era dovuto al fatto che molto spesso i pescatori non potevano uscire in mare giacché le acque erano infestate dai corsari che rendevano pericolosa l’attività ittica¹⁷. Di contro, per la maggioranza della popolazione il pesce e i crostacei consumati erano le patelle, le anguille, il pesce fico o *nemusa* in maltese (descritto come un piccolo pesce) e il *gabdol* o spinarolo (conosciuto oggi come mazzola)¹⁸.

L’anguilla è l’unico pesce menzionato specificatamente nel vocabolario del Cavalier Thézan¹⁹. Non è ben chiaro, però, se fosse l’anguilla di mare o di acqua dolce. L’informazione fornitaci dal viaggiatore Nicola de Nicolai mostra che le anguille erano abbondanti nel flusso d’acqua corrente nel nord di Malta nella metà del

¹³ S. Mercieca, *Il-Kultura ta’ l-Ikel f’ Malta fl-Epoka Moderna*, in D. Massa (ed.), *Malta: Esplorazzjoni Dghajsa Karti*, University of Malta, Malta 2001, pp. 73-107, pp. 86-91.

¹⁴ NLM, Lib. 149, f. 117. S. Farrugia Randon, *The Fishing Industry in Malta. Past, Present and Future*, PIN, Pietà, Malta 1995, p. 26.

¹⁵ S. Mercieca, *La pesca a Malta: usi, tecniche e mercati tra età moderna e contemporanea*, in M. Gangemi (a cura di), *Pesca e patrimonio industriale: tecniche, strutture e organizzazione (Sicilia, Puglia, Malta e Dalmazia tra XIX e XX secolo)*, Cacucci Editore, Bari 2007, p. 426.

¹⁶ G. Wettinger, *Slavery in the Islands of Malta and Gozo (ca. 1000-1812)*, PEG, San Gwann, Malta 2002, p. 403.

¹⁷ S. Mercieca, *Il-Kultura ta’ l-Ikel f’ Malta fl-Epoka Moderna*, cit., p. 92.

¹⁸ M.A. Vassalli, *Lexicon*, cit., p. 307.

¹⁹ Thézan, Chevalier de, *L-Ewwel Dizizzjunarju Malti, Malti-Taljan*, cit.

XVI secolo²⁰; l'esistenza di tale fiume è confermata nel portolano che Piri Reis stese nel 1526²¹.

Questo spiega perché non esistano ricette di grande rilevanza per il pesce, che era cucinato più o meno sempre allo stesso modo: fritto o per preparare l'*aliotta*, la tipica zuppa dell'isola²². Non possiamo escludere, però, che fosse cucinato anche alla griglia, poiché il friggerlo poteva risultare più costoso e quindi inadatto al portafoglio di tutti²³.

Questa mancanza d'interesse per il pesce deriva dalla cultura cristiana nella quale questo alimento rappresentava il cibo da consumare nei giorni di digiuno. Da qui, la sua presenza sulla tavola è stata sempre prevalentemente invernale: durante il periodo di Avvento, che cade nei mesi di novembre e dicembre, e, soprattutto, durante il periodo di Quaresima, compreso tra febbraio, marzo e talvolta l'inizio di aprile. Questi erano i mesi in cui, essendo proibita la carne, il pesce diventava uno dei prodotti che i cristiani potevano mangiare in sua sostituzione²⁴. Oltre questi periodi, i cattolici avevano anche l'obbligo di digiunare tutti i mercoledì e i venerdì, a meno che in uno di questi giorni ricorresse una delle grandi festività celebrate dalla Chiesa²⁵.

Tuttavia, nei mesi invernali era abbastanza difficile trovare buone condizioni atmosferiche per poter pescare in mare aperto in sicurezza e per questo si privilegiavano pesci più piccoli che potevano essere pescati a canna direttamente dalla riva²⁶. Inoltre, per via di queste difficoltà di procurarsi il pesce fresco si svilupparono il commercio e il consumo del pesce salato, in particolare di alici e tonno. Probabilmente la scoperta del nuovo mondo rafforzò quest'usanza per via dell'abbondanza di pesce che si trovava nell'Atlantico sulle coste canadesi e americane. Aringhe affumi-

²⁰ N. de Nicolai, *Le Navigazioni et Viaggi nelle Turchie*, G. Silvio, Anversa 1576, p. 36.

²¹ S. Mercieca, *Vale of Tears: An Analysis of Piri Reis' Maps and Descriptions of Malta and their Relevance to the Early Modern History of Hospitaller Malta*, in G. Cassar (ed.), *The Order of St. John from Jerusalem to Malta. Some Aspects and Considerations*, Sacra Militia Foundation, Marsa, Malta 2007, pp. 19-34.

²² S. Mercieca, *Il-Kultura ta' l-Ikel f' Malta fl-Epoka Moderna*, cit., p. 91.

²³ *Ibid.*, p. 94.

²⁴ *Ibid.*, p. 93.

²⁵ S. Mercieca, *La pesca a Malta*, cit., p. 402.

²⁶ *Ibid.*, p. 92.

cate e baccalà cominciarono a invadere il mercato cattolico²⁷.

Anche i frati avevano i loro periodi di digiuno, che ricorrevano in particolare alla vigilia di grandi feste e nelle giornate di mercoledì e venerdì, nelle quali non si consumava carne per commemorare il mercoledì delle ceneri e la morte di Cristo²⁸. I Carmelitani, inoltre, compresi coloro che erano iscritti come terziari, digiunavano anche il sabato in onore di Maria, essendo il sabato il giorno a lei dedicato.

Probabilmente, fu sotto l'influenza degli ordini monastici che la tradizione di non mangiare carne il mercoledì e il venerdì divenne una regola, la cui trasgressione implicava l'essere processati presso il tribunale dell'Inquisizione. La presenza di questi divieti sul consumare carne comportò la crescita dell'industria della pesca a Malta, che durante il periodo dell'Ordine era concentrata principalmente nella città portuale di Cospicua²⁹. Per i poveri, comunque, il pesce salato rimarrà sempre quello più alla loro portata, anche dopo l'arrivo degli inglesi nel 1800 che, liberando i mari dal pericolo dei corsari, consentiranno ai pescatori di navigare in tutta libertà nelle acque territoriali di Malta.

L'uso di pesce salato, alici, tonno, baccalà o aringhe comportò un incremento del consumo di vino che rappresentava un buon accompagnamento per pane e cipolle, i principali alimenti dei poveri³⁰. Inoltre, si cominciarono a preparare delle pizze a base di questi ingredienti, come quella di Nizza, la famosa *pissaladière*, fatta di cipolle caramellate e alici. Buonamico fornisce la ricetta di questa pizza e asserisce che questo tipo di cibo, tipico dei giorni magri, andava bene per gli amanti del vino³¹.

L'elemento religioso era così forte da influenzare persino i metodi di frittura. Per friggere, infatti, tradizionalmente i maltesi usavano il grasso di maiale ma, poiché si trattava di un prodotto animale (ricavato principalmente dal maiale, appunto), non poteva essere usato nei periodi di digiuno e astinenza³². In questi

²⁷ Ibid., p. 401.

²⁸ M. Cauchi, S. Mercieca, *Vetustior Glorior, Ġrajjet l-Irħieb ta' Santu Wistin fir-Rabat u l-Imdina c. 1300-2000*, Horizons, Qormi, Malta 2015, pp. 438-441.

²⁹ S. Mercieca, *La pesca a Malta*, cit., pp. 422-3.

³⁰ NLM, Lib. 252, f. 46r.

³¹ NLM, ivi.

³² S. Mercieca, *Il-Kultura ta' l-Ikel f' Malta fl-Epoka Moderna*, cit., p. 93.

casi l'unico sostituto era l'olio perché anche il burro, che pure già nel Seicento si conosceva a Malta³³, essendo anch'esso un derivato animale in quanto ricavato dal latte, era proibito nei periodi di digiuno. Lo stesso dicasi per l'olio fatto con estratto dal rosso dell'uovo.

L'olio, però, non era molto diffuso a Malta durante il periodo dell'Ordine ed era impiegato prevalentemente per l'illuminazione con le lampade a olio. Pertanto era piuttosto prezioso e non veniva utilizzato come condimento o per friggere. Buonamico cercherà di illustrare diversi modi per estrarre più olio e per incrementare la produzione di olive (dell'albero)³⁴, fornendo indicazioni, sulla base dei sistemi in uso in Spagna e in Francia, sul come trattare gli ulivi, raccoglierne il frutto ed estrarre più olio utilizzando l'acqua calda³⁵.

Così, nei giorni magri, la gente comune aveva ben poco a disposizione per sostituire i grassi animali e la diretta conseguenza fu una penalizzazione della cucina del pesce in quanto il metodo di cottura ne diventava necessariamente la bollitura. Da qui ne deriva la popolarità dell'*aliotta* di pesce o di altra pasta e minestre durante i periodi di digiuno. L'unica alternativa era quella di ricorrere alla grigliatura giacché l'uso dei forni domestici è stata un'acquisizione più recente a Malta³⁶.

Buonamico fornisce poche ricette di pesce fresco e leggendo i suoi scritti s'intuisce che il consumo del pesce era più diffuso tra i marinai. Una ricetta particolare che riporta riguarda le vongole passate nel tuorlo d'uovo e fritte con spezie e olio³⁷.

La tartaruga rappresenta un'altra pietanza in uso presso i marinai. Basandoci sulle informazioni fornite dal viaggiatore inglese John Ray, che giunse a Malta nel Seicento, la tartaruga veniva mangiata soprattutto da gente di mare e la situazione rimase invariata nel Settecento³⁸. Ignazio Saverio Mifsud ce ne offre una testimonianza in occasione di un viaggio con il suo compagno su

³³ NLM, Lib. 252, f. 93 r-v.

³⁴ NLM, Lib. 252, ff. 26v, 40v.

³⁵ NLM, Lib. 252, ff. 41r, 42v.

³⁶ S. Mercieca, *Il-Kultura ta' l-Ikel f'Malta fl-Epoka Moderna*, cit., p. 93.

³⁷ NLM, Lib. 252, ff. 20v-21r.

³⁸ F. Skippon, *A Journey Thro' part of the Low-Countries, Germany, Italy and France (c. 1664-1680)*, J. Walthoe, London 1732, p. 618.

una barca speronara per raggiungere Roma nel 1746, descrivendo il loro grande stupore nel vedere i marinai catturare una tartaruga e farne una zuppa³⁹.

Le seppie e il polpo erano un sostituto ideale al pesce con la lisca perché si potevano pescare nelle baie e questo ne motiva la popolarità nelle giornate di digiuno. I polpi erano utilizzati principalmente nelle zuppe, mentre le seppie venivano farcite. La farcia consisteva in una salsa verde fatta con i tentacoli tritati e biscotti sbriciolati conditi con aglio, prezzemolo, acciughe, olio, sale e pepe⁴⁰. Nel periodo dei cavalieri non c'erano ancora pomodori e patate, quindi la zuppa era preparata con carote e altre verdure di stagione.

4. *La teoria degli umori*

Il bisogno di digiuno trova chiari riferimenti nella Bibbia, ma le ragioni che spiegano il perché i cattolici non mangiassero carne durante la Quaresima e negli altri periodi di digiuno ha diverse spiegazioni, di natura sia antropologica che storica.

Alcune sono legate a ragioni economiche, altre a usanze agricole; ad esempio, la Quaresima cade sempre verso la fine dell'inverno, periodo nel quale era sconsigliata l'uccisione di animali per ragioni biologiche, cioè per la propagazione delle specie.

Ma la ragione potrebbe anche essere legata alla teoria dei quattro umori di Ippocrate, o meglio del suo discepolo Polibio: sangue, flemma, bile gialla e bile nera. La teoria sosteneva che la carne dava forza al sangue, cioè aiutava la potenza sessuale e, pertanto, gli animali col sangue erano proibiti nel periodo di digiuno in quanto l'astinenza non era riferita solo al consumo della carne, ma anche ai rapporti sessuali. Questa astinenza dai rapporti sessuali era indirizzata principalmente a chi non apparteneva a ordini monastici o clericali, perché ai monaci, avendo fatto voto di castità, era richiesto di astenersi dal sesso tutto l'anno. Io stesso ricordo, e la tradizione è rimasta, che la proibizione in maltese era "sawm u astinenza", digiuno e astinenza. Alcuni preti, nel passato, enfatizzavano nelle loro prediche la parola astinenza per evidenziare che il digiuno era legato alla carne, l'astinenza era legata al sesso. Le abitudini culinarie della Quaresima, dunque,

³⁹ NLM, Lib. 1, p. 541.

⁴⁰ M. Cauchi, S. Mercieca, *Vetustior Glorior*, cit., p. 438.

erano legate a queste teorie scientifiche e questo spiega perché a quei tempi alcuni Ordini riformati, come i Carmelitani Scalzi, non mangiassero carne tutto l'anno⁴¹.

Molti frati mendicanti a Malta avevano le proprie abitudini alimentari legate al periodo della Quaresima e queste abitudini si sono protratte fino a non molto tempo fa. Alcuni vecchi frati le ricordano ancora e la parte successiva del seguente studio si basa proprio su delle interviste fatte a vecchi frati, con il supporto di dati tratti da antichi manoscritti e libri di storia.

5. *Una colazione con i frati*

In tutti gli Ordini monastici non esisteva, in passato, la colazione collettiva, perché i frati non potevano mangiare nulla prima della messa. Quindi, ognuno faceva colazione per conto proprio dopo la messa, celebrata solo al mattino.

Oggi la colazione consiste di tè o caffè. L'uso del tè a Malta è una tradizione derivante dal periodo di colonizzazione inglese. Il grande successo del caffè, invece, introdotto nell'isola durante l'epoca dei Cavalieri, va attribuito al fatto di essere una bevanda che si poteva consumare in ogni periodo dell'anno⁴². Il caffè, infatti, era considerato come un vegetale, e quindi si poteva assumere senza problemi anche durante la Quaresima, purché senza l'aggiunta del latte⁴³. La creazione del caffè aromatizzato maltese va associata a quest'esigenza di essere bevuto durante i periodi di digiuno senza latte: gli aromi ne diventavano il sostituto ideale. I primi riferimenti al caffè a Malta risalgono al grande assedio del 1565, quando Piali Pasha portò una grande fornitura di caffè per suo uso personale⁴⁴.

⁴¹ Informazione fornita da Frate Dionisio Mercieca, Carmelitano Scalzo, cugino di mio padre.

⁴² G. Bonello, *Feasting and Fasting in Malta at the time of the Knights*, in M. Micallef (ed.), *Silver and Banqueting in Malta*, Progress Press Company, Malta 1995, pp. 62-65.

⁴³ S. Mercieca, M. Mangion, *Il ricettario di Michele Marceca e la cultura alimentare a Malta nei secoli XVII e XVIII*, in M. Goracci, L. Lombardo (a cura di), *La via del dolce fra Malta e Sicilia: il ricettario di Michele Marceca (1748)*, Lombardi Editori, Siracusa 2007, pp. 45-88.

⁴⁴ T.M.P. Duggan, M. Demir, *Gelibolulu Mustafa Ali's 1591 narrative of the Siege of Malta, and his account of the death of Turgut Reis related in his Kühü'l-Ahbar*, in M. Camilleri (ed.), *Besieged Malta 1565*, Heritage Malta, Valletta, Malta 2015, p. 59.

Non bisogna dimenticare che in passato ogni famiglia, così come ogni convento, doveva tostare il proprio caffè. Ognuno aveva il proprio metodo per farlo e questo creò tradizioni differenti. Nel monastero dei Frati Carmelitani di Mdina si conserva ancora la macchina per tostare il caffè.

Col caffè arrivò a Malta anche la cioccolata⁴⁵. Il divieto della cioccolata durante la Quaresima non era dovuto alla presenza di cacao, ma al fatto che questa bevanda si mescolava al latte. Infatti, come spiegava il medico maltese Giuseppe Demarco, il cocco è un vegetale, e quindi era consentito nei periodi di digiuno, mentre la cioccolata, resa liquida con l'acqua, era di per sé una bevanda molto amara, imbevibile senza l'aggiunta di zucchero e latte⁴⁶.

La domanda interessante resta che cosa mangiassero i frati a colazione prima dell'arrivo del caffè a Malta. Probabilmente si consumavano tisane calde o camomilla, anche se queste erano prerogative delle donne o degli ammalati. C'era chi beveva qualche spremuta d'arancia o limone con acqua e zucchero. L'acqua con zucchero e scorza di limone veniva bevuta calda d'inverno e fredda d'estate. I maschi, soprattutto se erano occupati in lavori pesanti, consumavano vino annacquato, che in inverno veniva riscaldato.

Buonamico fornisce molte ricette per la preparazione dello zucchero⁴⁷. Lo zucchero era considerato una pianta, e quindi il suo consumo era consentito nei periodi di digiuno. Questo spiega perché veniva largamente usato nelle bevande della colazione e non solo. Il dibattito era rivolto piuttosto attorno alla bevanda della cioccolata perché alcuni teologi la consideravano un afrodisiaco e, come detto, il sesso era sconsigliato durante la Quaresima e non era permesso ai membri degli ordini monastici⁴⁸.

La colazione dei frati era accompagnata da qualche biscotto, anche durante la Quaresima; su questi ultimi c'era un'ampia possibilità di scelta, purché quelli consumati durante la Quaresima non contenessero uova o latticini.

Nei periodi normali dell'anno, i cavalieri e i monaci preferiva-

⁴⁵ G. Bonello, *Feasting and Fasting*, cit., pp. 62-65.

⁴⁶ G. Demarco, *De usu et abusu chocolatae*, Malta 1760.

⁴⁷ NLM, Lib. 252, f. 79r.

⁴⁸ M. Mangion, *Culinary Aspects of Baroque Malta*, MA Baroque Studies, University of Malta, 2002, pp. 86-87.

no mangiare biscotti preparati secondo lo stile di Majorca, molto morbidi perché fatti con una grande quantità di uova⁴⁹. Poiché l'uovo era proibito durante la Quaresima e nei giorni di digiuno le suore di clausura di Sant'Ursola alla Valletta crearono dei biscotti particolari fatti senza uova e latte⁵⁰. Il successo di questi biscotti consisteva sicuramente nel fatto che potevano essere consumati dai frati e dagli altri cittadini nei tempi di digiuno; avevano, però, un difetto: erano duri⁵¹, difficili da masticare per i vecchi o per chi aveva problemi alle gengive, problemi che affliggevano gran parte della popolazione a quei tempi⁵². Bisognava, quindi, ammorbidirli e da ciò ne deriva l'abitudine di immergerli nel caffè o nel vino. Quest'usanza oggi è quasi scomparsa, ma in questo modo i biscotti duri usati durante la Quaresima potevano essere mangiati con più gusto e meno fatica e questo ha contribuito a sviluppare un gusto particolare, tant'è che i frati continuarono a consumare i biscotti in questo modo per tutto l'anno.

6. Il pranzo

Il primo pasto in comune per i frati era quello di mezzogiorno. Tutti i frati avevano l'abitudine di mangiare insieme e lo facevano seguendo un rituale particolare. Durante la Quaresima i piatti erano a base di pesce, fresco o salato, minestre di verdure o pasta⁵³. Come dessert c'erano dolci alla frutta o dolci tipici di questo periodo, come le caramelle di carrubo e il *kwareżimal*.

Quest'ultimo, derivante dalla parola italiana Quaresima, è in qualche modo associato ai frati poiché in passato i frati Francescani Minori Osservanti di Rabat, conosciuti a Malta come *Ta' Ġiežu*, durante la Quaresima lo preparavano e lo distribuivano tra i membri della comunità⁵⁴. Il vero *kwareżimal*, secondo le ricette originali, era preparato con mandorle tritate, farina, cannella, acqua di fiori d'arancio (*ilma zahar*), bucce di limone grattugiate, zucchero e miele e, dunque, come le caramelle di carrubo, non

⁴⁹ NLM, Lib. 252, ff. 21v-22r.

⁵⁰ NLM, Lib. 252, f. 22r.

⁵¹ NLM, Lib. 252, ff. 21v-22r.

⁵² NLM, Lib. 252, f. 20r.

⁵³ M. Cauchi, S. Mercieca, *Vetustior Glorior*, cit., p. 438.

⁵⁴ Informazione fornita dal signor Joseph Muscat, la cui sorella era la cuoca del convento dei Frati Francescani Minori Osservanti del Rabat Malta.

conteneva ingredienti come uova o latte, ma un'alta percentuale di zucchero.

Tra gli Agostiniani erano in uso pietanze particolari legate a specifici giorni della Quaresima che non si ritrovano negli altri ordini monastici⁵⁵. Il mercoledì delle ceneri, cioè il primo giorno della Quaresima, ad esempio, a mezzogiorno mangiavano spaghetti con la cosiddetta “mollica”. Quest'ultima consisteva in biscotti sbriciolati conditi con aglio, prezzemolo, acciughe, olio, sale e pepe⁵⁶, e si consumava anche il Venerdì Santo, in questo caso come ripieno dei carciofi⁵⁷. Questa mollica divenne così popolare che fu poi utilizzata a Malta per riempire anche le olive e il pesce cucinato alla griglia. I tipici carciofi ripieni di Malta seguono questa tradizione agostiniana.

7. *La ciambella del Giovedì Santo*

Il Giovedì Santo si è sviluppata a Malta la tradizione della cosiddetta *qaghqa tal-apostli* o ciambella degli apostoli. In chiesa, durante la funzione del Giovedì sera, tutt'ora si dona una ciambella a coloro che partecipano al rito della lavanda dei piedi. Non è chiaro da dove provenga questa tradizione. L'utilizzo della parola araba *qaghqa* fa supporre che quest'usanza sia molto antica e potrebbe risalire all'alto medioevo quando fu introdotta sull'isola dai cristiani che tra l'XI e il XII secolo provenivano da Levante. Questi cristiani scappavano dalla Siria per ragioni religiose e cercavano rifugio nell'Occidente. Questa tradizione potrebbe essere stata introdotta anche dai greci che vennero ad abitare a Malta durante l'epoca dei cavalieri, ma è più presente tra le comunità cristiane del Libano e della Siria, nelle quali ancora oggi si prepara questo tipo di pane. Pur venendo chiamato *qaghqa* degli apostoli, per loro è un cibo legato più alla Pasqua che al Giovedì Santo. Gli ingredienti erano gli stessi del pane, ma la farina veniva mescolata con le mandorle tritate o con farina di mandorla e si aggiungeva anche del miele. Era presente, dunque, un ingrediente che si trova anche nel tradizionale *kwareżimal* e, come nel *kwareżimal*, non si utilizzavano uova o latte. Inoltre, la ciambella veniva preparata utilizzando tre pezzi d'impasto intrecciati fra loro, atti a simbo-

⁵⁵ M. Cauchi, S. Mercieca, *Vetustior Glorior*, cit., p. 438.

⁵⁶ Ivi.

⁵⁷ Ivi.

leggere la Santa Trinità. Purtroppo, questa tradizione è andata quasi perduta e, tranne rare eccezioni, questo tipo di pane non si prepara più come una volta ma come un pane normale, senza farina di mandorle. La presenza di mandorle in superficie, però, è considerata come un simbolo che richiama il modo in cui questo pane veniva confezionato.

8. *Lo sciroppo di carrube*

Un'altra tradizione degli Agostiniani era quella di bere lo sciroppo di carrube o *gulepp*, come viene chiamato a Malta, il Venerdì Santo e nei tre giorni antecedenti⁵⁸. Si produceva in agosto quando il carrubo è al massimo della sua produzione. Si tagliava a pezzettini e si tostava la carruba, e quindi la si bolliva con tanto zucchero quanto era il peso delle carrube utilizzate. Dopo il canto che si faceva durante la settimana santa, ogni frate Agostiniano beveva questo sciroppo. A Rabat, per esempio, gli Agostiniani erano famosi per il canto “fermo” che facevano durante tutta la Settimana Santa⁵⁹.

Gli Agostiniani non erano i soli a praticare quest'usanza. A Żejtun, per esempio, era in voga la tradizione che durante la processione del Venerdì Santo i bandisti ricevessero un bicchiere di sciroppo di carrube perché si riteneva che facesse bene alla gola. Per questo chi soffriva di mal di gola veniva incoraggiato a bere questa bevanda⁶⁰.

Negli altri giorni della Quaresima o in qualsiasi altro giorno di digiuno, si mangiava verdura o pesce, con preferenza per le acciughe salate. Quando sull'isola arrivò il baccalà, cominciò la tradizione di usarlo nella minestra assieme alle verdure e durante l'epoca inglese s'iniziò a prepararne lo stufato con le patate. Le patate arrivarono a Malta alla fine del periodo dei Cavalieri⁶¹, ma solo durante il periodo britannico fecero realmente il loro ingresso nella cucina maltese. Sempre in questo periodo, inoltre, si cominciò a preparare lo stufato di polpo o tartarughe di mare o di *gabdol* con patate.

Per i Carmelitani di Imdina la pietanza principale, in tempi di digiuno, era la verdura, generalmente servita come contorno negli altri periodi. I registri Carmelitani confermano che, durante la

⁵⁸ Ibid., p. 439.

⁵⁹ Ivi.

⁶⁰ Informazione fornita dal signor Giuseppe il cui padre Costanzo era famoso nel villaggio per il suo sciroppo di carrube.

⁶¹ S. Mercieca, *Il-Kultura ta' l-Ikel f' Malta fl-Epoka Moderna*, cit., p. 97.

Quaresima, c'erano giorni in cui si mangiava un dessert costituito di frutta, anche se, purtroppo, non specificano quale tipo di frutta fosse utilizzata. Di sicuro, la frutta coltivata a Malta, come le arance, le mele e le pere, era quella più consumata. Interessante, poi, la vecchia usanza – oggi non si fa più – di mettere fettine di mele o pere nel vino rosso e mangiarle come se fosse un dessert.

Molti conventi dell'isola, inoltre, avevano e hanno ancora alberi di agrumi, soprattutto di arance e mandarini; frutti da utilizzare come dessert per tutto l'anno.

9. *La cena*

I frati non seguivano le stesse usanze anche per quanto riguarda la cena. I Carmelitani, per esempio, mangiavano sempre insieme ma in modo molto povero, quasi ascetico. Fino a pochi anni fa, come raccontano i vecchi frati Carmelitani, il menù non variava molto di sera, essendo sempre a base di verdure lessate. Quelle più utilizzate erano le rape, gli spinaci e le altre verdure di stagione.

Gli Agostiniani, invece, non mangiavano assieme ma, come tutti i monaci dell'alto medioevo, da soli, nella propria stanza. Quest'abitudine era legata alla solitudine con la quale i monaci agostiniani vivevano prima della grande riforma del Duecento, quando da eremiti, secondo la regola di Sant'Agostino, andarono a vivere insieme. Rimase, tuttavia, una certa autonomia individuale: ad esempio, col diritto di avere il proprio denaro e proseguendo la tradizione di mangiare isolati nella propria cella, spesso con un pezzo di alice (o incova, parola maltese derivata dal siciliano) o aringa con un filo d'olio e un pezzo di pane⁶².

C'erano frati che per tutto il periodo della Quaresima si nutrivano di un solo pezzo di aringa affumicata, olio e pane. L'aringa doveva bastare, dunque, per tutta la Quaresima: s'ingheva un pezzo di pane nell'olio e vi si strofinava sopra l'aringa per insaporirlo⁶³.

10. *Cibo per tutto l'anno*

Finita la Quaresima, con l'interruzione del digiuno i Carmelitani mangiavano il sanguinaccio. A Malta, la popolazione di Luqa era rinomata in passato per il proprio sanguinaccio che si preparava con uva passa, cioccolata e sangue del toro.

⁶² M. Cauchi, S. Mercieca, *Vetustior Glorior*, cit., p. 438.

⁶³ Ivi.

Nel corso dell'anno c'erano altri quattro momenti di digiuno per gli ordini monastici, chiamati appunto i "quattro tempi", e in questi periodi si mangiavano ravioli ripieni di ricotta⁶⁴. Di sicuro quest'usanza ha preso piede di recente, sotto la dominazione inglese, ed io stesso ricordo di aver mangiato ravioli di mercoledì e venerdì, quando non si mangiava la carne. Ricordo che mia madre il Venerdì Santo si asteneva dal prendere latte, latticini e uova, secondo un'usanza ereditata dal passato. Il cambiamento dei costumi religiosi che, dall'Ottocento in poi, vedeva i frati consumare questi prodotti nei giorni in cui era previsto il digiuno pur non essendo associati alla Quaresima, riflette l'influenza che la dominazione inglese e la modernità dei tempi hanno avuto sulle abitudini alimentari.

Ciò che è rimasto, che di sicuro risale all'epoca dei Cavalieri e si è tramandato attraverso il periodo britannico, è il loro condimento, una salsa verde fatta di sedano, prezzemolo, limone, aglio, pane (raffermo), sale e pepe⁶⁵.

La salsa verde usata come condimento evidenzia l'importanza di avere una pasta senza carne, nel rispetto di quanto viene richiesto durante il digiuno. La salsa rossa non era ancora in uso durante l'epoca dei Cavalieri perché i pomodori arrivarono in Europa dopo la scoperta dell'America e fu solo tramite i cuochi napoletani, all'inizio dell'Ottocento, che si diffuse tale condimento.

Gli Agostiniani avevano un'altra consuetudine che, nata dapprima in Italia, fu poi esportata a Malta: in occasione della vigilia della festa del loro santo, Sant'Agostino, che si celebra il 27 agosto, digiunavano e mangiavano cipolle bollite⁶⁶. Quest'usanza derivava dal Capitolo Generale di questi frati redatto nel 1306; da quell'anno divenne una consuetudine e nei conventi di Malta s'iniziò a mangiare cipolle bollite "*in onore e in lode del Beatissimo Agostino*". Col tempo questo cibo divenne una tradizione culinaria agostiniana⁶⁷.

Anche la processione che si svolge a Malta il mercoledì dopo la Pasqua, popolarmente conosciuta come la processione di San Gregorio, aveva le sue peculiarità culinarie. Questa processio-

⁶⁴ Ibid., p. 439.

⁶⁵ Ivi.

⁶⁶ E. Galea, *L-Ordni Agostinjan*, Provincja Agostinjana Malta, Malta 1995, p. 36.

⁶⁷ Ivi.

ne era molto lunga in quanto partiva da Mdina e arrivava fino al villaggio di Żejtun nel sud-est dell'isola, ma era una processione votiva e questo spiega perché avesse luogo il mercoledì, giorno associato al digiuno. I frati avevano la tradizione di portare con loro una *qassata* o cassata, farcita di spinaci, cipolla, olive ed alici (incova)⁶⁸, per due ragioni: non era grande e, quindi, era facilmente trasportabile, e si poteva consumare fredda. Oggi associamo la cassata di spinaci e acciughe al Venerdì Santo, ma in passato sicuramente era legata piuttosto a questa processione votiva. Certamente, comunque, non si mangiava durante la Quaresima perché la pasta conteneva grasso di maiale e, in tempi più recenti, il burro; come abbiamo visto, questi due prodotti non erano consentiti nel periodo quaresimale.

D'altra parte, la presenza della pasta a Malta risale al periodo post-arabo, anche se troviamo più di una parola semitica che indica questo alimento. Oggi è rimasta la parola *ghagin* che fino a poco tempo fa era usata per indicare spaghettini o penne rigate⁶⁹. In arabo, questa parola significa tutto ciò che è reso in forma di pasta. Questi ultimi sono conosciuti in maltese come *mqarrun*. Erano anche conosciuti con un'altra parola araba – *buħa* – che oggi non si utilizza più⁷⁰ e che in Tunisia significa bevanda alcolica. Come abbiamo visto, la pasta veniva condita sempre con salsa verde nei giorni magri e con ricotta o carne e cipolla negli altri giorni.

Gli Agostiniani avevano l'usanza di cenare tutti insieme dopo le processioni solenni, e in queste occasioni il piatto era costituito da pasta, in particolare spaghetti⁷¹. Inoltre, erano soliti mangiare le prime fragole dell'anno il giorno della festa di San Marco, il 25 aprile⁷². Durante la Quaresima non si consumavano non perché rompersero il digiuno, ma perché erano ancora fuori stagione. Si mangiavano come frutta o sotto forma di sciroppo, mentre d'estate si mangiavano come sorbetto. Quest'ultimo, secondo Buonamico, si realizzava immergendo le fragole in una certa quantità di acqua calda e lasciandole raffreddare senza pestarle; restando nell'acqua calda, le fragole cedevano il loro sapore e odore all'ac-

⁶⁸ M. Cauchi, S. Mercieca, *Vetustior Glorior*, cit., p. 439.

⁶⁹ S. Mercieca, *Il-Kultura ta' l-Ikel f'Malta fl-Epoka Moderna*, cit., p. 85.

⁷⁰ Ivi.

⁷¹ M. Cauchi, S. Mercieca, *Vetustior Glorior*, cit., p. 439.

⁷² Ivi.

qua che veniva poi messa a gelare nella sorbettiera insieme allo zucchero⁷³. Il convento dei Carmelitani a Imdina conserva ancora una vecchia sorbettiera.

11. *Conclusion*

Il digiuno dell'Avvento si rompeva il giorno di Natale con il pranzo di mezzogiorno durante il quale si serviva maiale o capone farcito. Gli Agostiniani consumavano come dessert torrone, mandorle e noci⁷⁴, mentre i Carmelitani trovavano sulla tavola di Natale la ciambella fatta con l'uva passa. Questi erano alcuni dei dolci tipici che accompagnavano il pranzo natalizio⁷⁵. Il digiuno della Quaresima si interrompeva, invece, a Pasqua, mangiando l'agnello che il priore aveva benedetto dopo la funzione pasquale del sabato mattina⁷⁶. Naturalmente, per dolce tutti i frati mangiavano la solita figolla, riempita, come i *kwarezimal* e la ciambella degli Apostoli, di mandorle macinate⁷⁷.

I frati avevano le loro usanze e feste ma anche i loro obblighi di carità. In una società nella quale per molti mancava il cibo, la carità non era fatta solo di denaro ma anche di alimenti. I conventi, quindi, offrivano una minestra fresca a chi non aveva niente e non poteva permettersi di mangiare neppure un frutto a pranzo o a cena. Ad esempio, gli Agostiniani di Rabat avevano l'usanza di offrire ogni sabato un piatto di minestrone e pane ai poveri del villaggio⁷⁸. Inoltre, alla vigilia della festa di Sant'Agostino e durante la festa di Ognissanti, il 1° novembre, si faceva l'elemosina in moneta agli indigenti⁷⁹.

C'erano poi delle feste durante le quali i frati donavano del pane ai poveri. Ad esempio, in occasione della festa di Sant'Antonio Abate, che si celebra a gennaio, gli Agostiniani avevano la tradizione di benedire fette di biscotti fatti con orzo e di distribuirli ai proprietari degli animali che portavano le loro bestie a essere

⁷³ NLM, Lib. 252, f. 53v.

⁷⁴ M. Cauchi, S. Mercieca, *Vetustior Glorior*, cit., p. 439.

⁷⁵ Informazione ricevuta dal Provinciale dei Carmelitani, Padre Alessandro Vella.

⁷⁶ M. Cauchi, S. Mercieca, *Vetustior Glorior*, cit., p. 439.

⁷⁷ Ivi.

⁷⁸ *Ibid.*, p. 440.

⁷⁹ Ivi.

benedette dal priore del convento⁸⁰. Dopo la benedizione, ogni padrone riceveva una porzione di orzo benedetta per gli animali, ai quali si dava anche da mangiare da una vasca. Probabilmente, da quest'usanza deriva il detto maltese *ghandu geddumu fix-xghir*, cioè *ha il muso nell'orzo*.

In occasione della festa di San Nicola da Tolentino, che gli Agostiniani celebrano tra il 29 e il 30 agosto, aveva luogo la benedizione del pane in onore di questo santo. Questo pane, macinato come i biscotti per poterlo conservare a lungo, veniva preparato in tre forme diverse: di statua di San Nicola, di stella e di pane⁸¹.

A San Martino, invece, si mangiava il maiale con noci come dessert⁸² e non mancava la famosa borsa di San Martino, riempita di noci e frutta secca⁸³. Il 2 novembre, nel giorno dei Morti, si mangiava il famoso dolce confezionato a forma di osso e fatto di mandorle e farina⁸⁴.

Il maiale si consumava sempre nei giorni di festa, con la frutta e il formaggio⁸⁵; quando il convento attraversava periodi in cui i soldi scarseggiavano, questi alimenti venivano immediatamente eliminati⁸⁶.

I Carmelitani avevano usanze particolari. Per esempio, il loro convento a Valletta distribuiva le cassate di Sant'Elia, fatte di pasta sfoglia farcita di ricotta dolce e canditi. Questa tradizione sembra che fosse legata solo a questo convento⁸⁷.

Molto probabilmente, se non fosse per i dettagli contenuti negli antichi manoscritti del Settecento e per le memorie dei vecchi frati tramandate da una generazione all'altra, queste preziose informazioni sarebbero andate perse per sempre, come sicuramente sono andate perse molte altre tradizioni alimentari solo perché nessuno ha pensato che potessero essere d'interesse per le generazioni future.

⁸⁰ Ivi.

⁸¹ Ivi.

⁸² Ibid., p. 439.

⁸³ Ibid., p. 400.

⁸⁴ Ivi.

⁸⁵ Informazione ricevuta dal Padre Carmelitano Timoteo Azzopardi.

⁸⁶ M. Cauchi, S. Mercieca, *Vetustior Glorior*, cit., p. 439.

⁸⁷ Informazione ricevuta dal Provinciale dei Carmelitani maltesi, Padre Alessandro Vella.

RIASSUNTO

Mangiare senza carne. L'influenza del monachesimo italiano sul cibo maltese durante la Quaresima (secc. XVII-XVIII)

Questo studio esamina i vari tipi di cibo consumati a Malta durante i periodi di digiuno dai religiosi appartenenti agli ordini più importanti, tra cui in particolare quello dei frati Agostiniani. Mentre oggi nella Chiesa cristiana l'astinenza è abitualmente associata alla Quaresima, in passato si digiunava anche in altri periodi, come durante il periodo dell'Avvento o nelle viglie delle feste ecclesiastiche più importanti. La Chiesa imponeva un rigoroso sistema di digiuno: ad esempio, la carne, le uova e tutti i prodotti derivati dal latte erano proibiti. Varie teorie sono state proposte per spiegare il perché di tali divieti. Nel diciottesimo secolo le ragioni erano da attribuirsi alle teorie mediche ispirate da Galeno (teoria dei quattro fluidi).

Per via di queste proibizioni, comunque, i religiosi ebbero occasione di creare nuove ricette, basate su alimenti permessi nei periodi di digiuno. Nel seguente lavoro faccio anche riferimento ai fastosi banchetti a base di carne e dolci che venivano organizzati per celebrare la fine del periodo d'astinenza.

Oltre che su annotazioni di ricette, scritte ad esempio da religiosi o viaggiatori, e sui riferimenti lessicali presenti nei vocabolari coevi, la ricerca si basa anche sulla tradizione orale attraverso interviste dirette ad anziani frati sul tema oggetto di studio.

ABSTRACT

Not Eating Meat: The Italian Monastic Influence on the Consumption of Food in Malta During Lent Between the Seventeenth and Eighteenth Centuries

In this paper, I will discuss the different types of food that was eaten by members of the foremost religious orders in Malta's during periods of fasting. While fasting in the Christian Church is now normally associated with Lent, in the past, there were other periods of abstinence including Advent and the eve of major religious feasts. The Church had its strict rules regarding fasting. Meat and dairy products could not to be eaten on these particular days. Derivatives of meat, including eggs, were also not allowed. There are various theories and explanations why meat, eggs and dairy products were prohibited. By the eighteenth century, they were heavily related to medical theories circulating at the time, which were still being inspired by Galen's theory of the four body fluids. But while meat and all products that had milk were prohibited, religious orders in Malta developed their respective recipes for these particular periods.

Simon Mercieca

This paper focuses mainly on some of the major male religious orders, in particular the Augustinian brothers and what type of food they consumed in times of fasting. Reference will also be made to the celebrations that took place once the period of abstinence ended and, as was the custom then, bounteous feasting on meat and sweets followed. As nuns and monks lived in communities, they shared a common kitchen and, sometimes, their recipes were recorded in writing. Oral tradition was also preserved and I sought to interview old friars about the different types of food that was consumed during this particular period. What they remembered or had heard from their elder brethren makes the backbone of this paper, which will analyse the type of food that was consumed instead of meat and dairy products during these times of religious abstinence.