

Cosa succede in città nel 1450

La città di pietra sopravvive alle generazioni che l'hanno costruita e trasformata, la città dei profumi e dei suoni non lascia invece traccia di sé. Che odori, che suoni e rumori avranno raggiunto cittadini e foresti nella Genova di cinque secoli fa? Non è impossibile ricostruirlo. L'odore di fondo non doveva essere diverso da quello che oggi si sente in certi borghi in riva al mare: pensiamo a San Fruttuoso di Camogli nelle stagioni in cui la benzina dei motoscafi e le creme solari se ne tengono a distanza. Così doveva accadere in quella Genova, immersa nel verde che non solo la circondava fuori le mura, ma invadeva orti e giardini all'interno della cinta. A tale base doveva sovrapporsi un'infinità di altre presenze, differenti da zona a zona e nei diversi momenti del giorno e dell'anno.

Sempre e dovunque si sentiva il buon odore della legna bruciata (legna com'è in natura o trasformata in carbonella dai carbonai dell'Appennino): la legna e il carbone di legna erano l'unico combustibile non solo nelle case, dove servivano per cucinare e per scaldarsi, ma in tutte le attività produttive legate al calore. Nelle ore canoniche profumi appetitosi provenienti dalle cucine e dalle taverne stimolavano l'acquolina di chi passava, annunciando presenze differenti e assenze significative rispetto alla nostra epoca. Erano ovviamente ignoti i sughi e gli intingoli di pomodoro, le patate, le polente di mais: tutti doni delle americane non ancora scoperte, che per diffondersi avrebbero dovuto aspettare secoli (l'Ottocento per il pomodoro, il Settecento avanzato per la patata, il Seicento per il mais). Odori diversi dagli attuali venivano da ingredienti e ricette caduti in disuso: l'agresto, succo d'uva acerba aggiunto a molte vivande, e i bramageri (o biancomangiari), candidi composti di riso, carni bianche, mandorle, zucchero e spezie. Altri odori sono invece rimasti: quelli forti della trippa, dei formaggi e delle carni salate e dei pesci salati, quello delicato della pasta (con e senza uova) messa ad asciugare su rastrelliere, nelle sue varie fogge (lazanie, corzeti, tagliarini).

Erbe aromatiche e soprattutto spezie costose tenevano ancora il campo in grande quantità, usate spesso più per ostentare ricchezza che per convenienza culinaria: il costo dei componenti base di certi piatti era di gran lunga superato da quello delle "bone spezie" le quali non occorre per conservare le carni (per cui si ricorreva semmai alla salatura) né (almeno di regola) per mascherare guasti di conservazione. Del resto, le *carnes recentes* appena macellate, non mancavano.

Non solo dalle cucine, ma specialmente dalle botteghe di spezie venivano effluvi che possiamo ritenere non troppo diversi da quelli delle moderne erboristerie: chiodi di garofano, noci moscate, pepe, zenzero, cannella, zafferano e via dicendo. Altri profumi arrivavano dai fornari e dai pancògoli che cuocevano non solo le proprie produzioni (torte, farinate e altro i primi, pane i secondi), ma tutto quello che era portato dai privati che non avevano il forno in casa: pane, torte di vario tipo, tra cui quelle di pane e carne (chiamate allora *altocreas*, sopravvivono oggi in alcuni centri dell'Appennino ligure col nome di *pattona*), arrostiti e spiedi. Torte con ripieni d'ogni sorta tenevano il campo nei ricettari: dalla sontuosa parmigiana, a strati di ravioli e d'ogni altra leccornia, alle più modeste torte del tempo penitenziale a base d'erbe, uova e cagliata, che incontriamo ancor oggi sulle nostre mense. Così i ravioli, di cui conosciamo numerosissime varianti sia di contenuto sia di cottura: fritti, lessati, in brodo, in crosta eccetera.

La cucina dei poveri doveva contentarsi, imitando talvolta (magari con erbe odorose e con aglio come sostituti delle spezie) quella delle classi alte che invece era ricca e cosmopolita, con scambi da città a città e da cultura a cultura, specialmente dall'Europa nordoccidentale e dal mondo arabo. Basti pensare alla "tria genoese" documentata già dai primi del Duecento, derivata dall'araba itriyya (vermicelli) e sopravvissuta nelle odierne trenette. O all'altra pasta che in arabo si chiama fydais ed è passata a Genova dal medievale fideli agli attuali fidelini. O ai pesci a scabeccio, marinati in erbe e aceto come l'arabo sabbagiun, che si potevano preparare in casa o acquistare pronti, insieme ad altri cibi, in botteghe dall'odore acre. Gran parte della farina era macinata nei mulini ad acqua che funzionavano a ponente del Castelletto, azionati dal rumoroso salto di quota del civico acquedotto nel frastuono degli ingranaggi di legno e delle macine rotanti tra una fragrante polvere bianca.

Non c'erano macellerie sparse in città. Per comprare la carne bisognava spingersi ai macelli del Molo (all'incirca dov'è oggi il mercato del pesce) o di Soziglia, dove erano attivi non solo la vendita, ma il mattatoio. Gli odori, lì, non dovevano essere dei più delicati, specie nelle giornate calde. Ma la scelta di Soziglia era stata felice perché un paio di secoli prima il rivo di Bachernia, incanalato e coperto, assicurava acqua sufficiente a portare al mare il sangue e altri resti. Stessa situazione al Molo, a picco sulla scogliera.

I muggiti dei bovini, i belati degli ovini, lo starnazzare del pollame si univano al vociare di venditori e acquirenti in una gran confusione, al passaggio delle povere bestie condotte alla loro fine negli stretti vicoli al termine di un viaggio che spesso aveva avuto inizio in pascoli molto lontani. Parecchio bestiame giungeva d'oltreappennino, dalle vallate del Piemonte se non dell'alta Provenza, per cui i macellai genovesi prendevano in consegna gli animali al colle di Cadibona o nel porto di Savona. Inevitabilmente, si sentiva anche un costante odore di stallatico: non solo presso i macelli, ma per tutta Genova e fuori. Occorreva far attenzione per non calpestare i doni lasciati da asini, muli, buoi e cavalli, mezzi di trasporto per merci e persone. E non solo nelle strade, ma dalle finestrelle di stalle e scuderie nei fondi delle case si diffondevano quegli stessi profumi che oggi sentiamo solo in campagna.

Se per la carne si andava al Molo o in Soziglia (o anche nella zona di Pré, dove si ha notizia che s'erano insediati altri macellai), per il pesce c'era la "clapa piscium", la pescheria, nei pressi di Palazzo San Giorgio, sul lato a mezzogiorno. Era un lastrone di pietra, ciappa in dialetto, su cui i pescivendoli disponevano la loro merce. Di tanto in tanto sulla stessa ciappa si svolgeva un rito sgradevolissimo per chi lo subiva, divertente per chi vi assisteva: i debitori insolventi, i falliti e gli altri condannati per reati pecuniari (non dovevano essere pochi, in un'economia basata in gran parte sul movimento del denaro) erano esposti al pubblico ludibrio tra lazzi e risate facendo battere con forza il loro nudo didietro sul lastrone prima di rinchiuderli, se l'entità della colpa era tale da esigere un'ulteriore pena, nel carcere della Malapaga, anch'esso alla radice del Molo, vicino al macello.

Lungo tutto l'arco della Ripa, che aveva la pescheria al suo centro, l'animazione toccava il massimo. Una folla abbigliata nelle fogge più diverse intrecciava lingue e dialetti. Si contrattava sulle merci sbarcate o da imbarcare, marinai si proponevano a possibili patroni, notai, mediatori e cambiavalute prestavano i loro uffici su banchetti più o meno improvvisati, tra il viavai degli scaricatori e dei muli. Negozi e banche erano dappertutto: non solo lungo i moli e sotto l'ampio porticato invaso da innumerevoli bottegucce, ma all'interno. Tutto il centro cittadino era un enorme mercato, dove si concludevano affari per somme ingenti o per pochi soldi dietro le bancarelle, nei fondaci, nelle volte, sotto i

portici privati e nei palazzi aristocratici. Al pianterreno dei quali si aprivano spesso uno o più negozi dati in affitto eventualmente col mezzanino destinato a magazzino o ad abitazione. Questa rendita di posizione toccava l'apice nelle botteghe attorno a San Lorenzo, dove i Fieschi amici del potere ecclesiastico si davano da fare per costruirne di più. A Banchi, interdetto con catene al traffico degli animali da soma e ad ogni veicolo, si trattavano i grandi affari finanziari e mobiliari.

Nel porto, dove non era stata ancora innalzata alcuna barriera tra mare e città, lo sciacquo dell'acqua tra le calate e gli scafi all'ormeggio s'intrecciava con lo sbattere al vento del sartame e di qualche vela di cotone o di canapa lasciata in bando. Soprattutto, si sentiva il salmastro e l'odore delle alghe abbarbicate alle pietre e ai pali di olmo e di ontano infissi sul fondo; e anche (un po' come a Venezia da sempre) l'odore di fogna dei numerosi rivi che lì sfociavano, coperti e trasformati in cloache da alcuni secoli. Le imbarcazioni in continua manutenzione sapevano di legno. Specie quelle di più recente fattura. E soprattutto di pece. A bordo c'erano sempre un calafato con le sue caldaie e un mastro d'ascia. Ma l'odore più forte regnava all'Arsenale, dove ribollivano calderoni per la cura delle grandi galee tirate in secco. La pece, necessaria per rendere impermeabili gli scafi, era oggetto d'un grande commercio. Sottoforma di grossi pani, con tanto di bolli e sigilli, la si importava non solo dall'Oriente ma dalla Provenza e dalla Catalogna e anche, sia pure in quantità più limitate, dal Piacentino, dov'era estratta in alcuni giacimenti di scisti bituminosi della Val di Taro: di qui, a dorso di mulo, giungeva lungo i percorsi della Scoffera verso Traso e le valli del Lentro e del Bisagno.

Tra i molti punti d'attracco, alcuni erano riservati a certi traffici. A mare di Canneto c'era il Ponte del Vino, e altro vino s'incontrava in una delle due darsene. Era un commercio limitato, destinato prevalentemente al consumo della città, con importazioni dalle riviere: Taggia e Oneglia da un lato, Moneglia, Levanto e le Cinque Terre dall'altro. Per quanto buona fosse la tenuta delle botti, l'inebriante aroma aveva tutto il tempo di diffondersi prima che il vino arrivasse alle cantine dei privati e alle molte taverne sparse in città. Anche l'olio (proveniente dalla Spezia, da Zoagli, Noli, Savona, Porto Maurizio e dagli stessi dintorni di Genova) serviva solo a soddisfare i bisogni interni ed era stivato nel pubblico deposito della clapa olei, a sud della pescheria, dove non è improbabile che tra gli otri di pelle e gli altri recipienti aleggiasse un certo rancidume. Altri pubblici magazzini lungo le calate erano le raybe: la Raibetta Vecchia, la Raiba dei Legumi, la Raiba del Grano, ciascuna col suo odore. Alle spalle del ponte dei Calvi, con provocazioni olfattive facilmente immaginabili, si concentravano i magazzini e le botteghe di formaggi, la cui importazione avveniva soprattutto dalla Sicilia. L'entità degli arrivi, misurati in "file" di sei pezzi ciascuna, era di tutto rispetto: si parla di carichi da 297 file di formaggio salato e di 672 paia di caciocavalli; nel 1457 un'imbarcazione noleggiata da alcuni genovesi trasporta addirittura 3200 file per un peso di 828 cantari, circa 40 tonnellate. Nel 1463 un Centurione arma un naviglio diretto in Sicilia, dove scambierà velluti rossi esclusivamente con formaggi salati.

Lungo la Ripa, addossato ai portici dalla piazza del Molo alla porta dei Vacca, correva alto il pubblico acquedotto, rifatto nel 1460 con canali di marmo. Ad intervalli regolari l'acqua sgorgava scrosciando dalle bocche predisposte per assicurare l'approvvigionamento delle navi e delle case: erano le fontane del Molo (in pietra, tuttora riconoscibili all'inizio dell'omonima via), le fonti dei pexarii, dei coltellieri, della clapa dell'olio, della Zecca, dei

Dentuti e di San Marcellino. Verso ponente, oltrepassata quest'ultima fontana, cominciavano le concherie.

Il piano di Sant'Andrea, punto di passaggio obbligato lungo la strada del levante, accoglieva una folla assai diversa da quella incontrata sulla Ripa: besagnini in arrivo con i prodotti dei loro orti dalla piana del Bisagno popolani e popolane, notai alle prime armi o comunque di rango inferiore a quello dei colleghi che lavoravano a Banchi. Ed era un andare e venire di gente a piedi e a cavallo e di animali da soma. Di qui, ridiscendendo verso il centro città, si poteva passare dalle parti dell'antichissima chiesetta di Sant'Ambrogio, apporto milanese del sesto secolo (sarebbe stata sfarzosamente ricostruita alla fine del Cinquecento dai gesuiti ed è l'odierna chiesa del Gesù): attorno alla chiesa, calderai e fabbri moltiplicavano i colpi dei martelli sulle incudini, mentre il fumo si propagava dalle forge tra l'ansimare dei mantici.

A Banchi si poteva leggere l'ora. Sulla vecchia chiesa di San Pietro era stato infatti collocato nel 1429 un orologio meccanico, che si aggiungeva a quelli già sistemati in San Lorenzo nel 1354 e nel Castelletto e a San Siro nel 1408. Altri erano stati messi a Santa Maria dei Servi (1438) e a palazzo Ducale (1459). Erano piuttosto imprecisi, come la maggior parte di quelli costruiti in Europa fra Tre e Quattrocento: battevano le ore con margini di approssimazione troppo larghi anche per le esigenze del tempo, e anticipi e ritardi raggiungevano anche l'ora al giorno. Ogni comune d'una certa grandezza stipendiava un "governatore", che non di rado era lo stesso costruttore, perché li regolasse di continuo e li mantenesse in efficienza. Uomo pratico di cose meccaniche e di lavorazione dei metalli, l'orologiaio poteva essere al tempo stesso esperto di artiglierie: nella nostra colonia di Caffa, in Crimea, tale Ubaldino da Firenze risulta nel 1455 "bombardarius et magister orologii Comunis".

Oltre che dagli orologi pubblici e dal volgere del sole, il tempo era scandito dalle campane delle chiese che annunciavano le ore delle preghiere dall'alba al tramonto. Quando era «ora di desinare et di cena», molti cittadini residenti negli immediati dintorni, soprattutto in Val Polcevera, rientravano a casa a dorso delle «sue mulette» per tornare dopo pranzo «nella città alle loro mercanzie». E' il fiorentino Giovanni Ridolfi che ce lo dice in una gustosa descrizione della Genova anno 1480. In quelle ore di punta doveva esserci un certo traffico, e persino qualche ingorgo, nei passaggi obbligati, soprattutto dalle parti dell'occidentale porta di San Tomaso. Erano tante le case nei dintorni, alcune di villeggiatura dei ricchi altre di "pendolari", che i viaggiatori in arrivo dal mare avevano l'impressione (lo scrivono) di trovarsi davanti a un'unica grande città, da Quarto a Sestri Ponente e oltre (anche se la Grande Genova del 1926 era ovviamente lontanissima: nel Quattrocento la città murata si estendeva tra i punti dove quattro secoli dopo sarebbero stati costruiti il Ponte monumentale e la Stazione Principe).

Entrati in città, si camminava in strade "lunghe e strette, percorribili solo da tre uomini a piedi affrontati o da una bestia da soma carica del basto". C'era una miriade di torri disposte qua e là "come lucentissime stelle", ornamento e difesa delle contrade. L'altezza delle case, tutte «di quattro o cinque piani e anche più», destava stupore nei forestieri abituati a misure più modeste, anche se non raggiungeva le vertiginose quote dell'attuale città vecchia, frutto delle sopraelevazioni degli ultimi secoli. Nei vicoli c'era dunque più luce. Per giunta, se le sedi stradali sono rimaste le stesse l'ariosità dei loro spazi risultava allora molto superiore all'attuale, che è mortificata dalla progressiva chiusura di quasi tutti i

portici avviata giusto a partire dal tardo Quattrocento. "Proprio nel porto, nella parte in cui tocca la città, si ergono magnifici edifici, tutti di marmo, che svettano verso il cielo, assai eleganti per le numerose colonne, molti adorni di sculture e figure; sotto c'è un porticato lungo mille passi, dove si può acquistare ogni merce", scrive Enea Silvio Piccolomini, il futuro papa.

Le vie erano ben pavimentate. Chi vi passeggiava, tra gli archi dei portici ancora praticabili, aveva l'impressione di muoversi come nella navata di una chiesa.

Alle gentildonne piaceva stare a guardare, rimanendo al riparo delle logge o alle finestre, mentre i soliti buontemponi si divertivano a tendere funicelle attraverso le vie per farvi inciampare gli sprovveduti distratti dalla bellezza della città e delle donne.

Nonostante la cospicua presenza di animali, la pulizia era discreta: ne rispondevano gli stessi cittadini, strada per strada, sotto pena di multe salate. Lo smaltimento del "zetto", parola che indicava tanto le macerie edili quanto i rifiuti in genere, era in gran parte affidato alle barche oppure ai muli che lasciavano la città dopo avervi depositato le loro merci. L'igiene era tenuta in gran conto. I servizi delle case scaricavano nella "trexenda", l'intercapedine che correva tra un edificio e l'altro e in fondo alla quale correva, e corre tuttora, la fogna diretta al mare o al collettore principale di fondovalle. Per lavarsi in casa si potevano usare tinozze di legno. Ma era più diffusa l'abitudine di andare in uno dei molti bagni pubblici aperti ai residenti e ai forestieri.

Accanto al bagno poteva aprirsi una taverna (così al Molo), e molte taverne sorgevano isolate e indipendenti per tutta la città. Presso il bagno delle Vigne ci si poteva ristorare alla taverna del Papa, mentre non lontano dal bagno dei Barca c'era la taverna dell'Aquila (che oggi rimarrebbe all'angolo di via Turati con vico dei Mattoni Rossi). Dalle parti di Santa Sabina si andava a bere alla Croce Bianca, dietro la chiesa, e dal Savignone, appena all'interno di Porta dei Vacca. Una particolare concentrazione di taverne (tra cui quella della Campana) e di locande (tra cui quella della Maddalena) si aveva tutt'intorno al postribolo, sul retro della chiesa della Maddalena, nella zona oggi gravitante su piazza del Ferro. L'interno di questi luoghi chiassosi, sempre pieni di gente, doveva odorare di vino e di cibo, di candele di economico sego più che di cera costosa, di lumi a olio. E di gente. Certo non si sentiva da nessuna parte, né al chiuso né all'aperto, né in spazi pubblici né in case private, né a Genova né nel resto d'Europa, il profumo del tabacco....

Brace padella e mani nel piatto

Nel Quattrocento si cucinava ancora sul focolare basso, sotto il camino.

I più comodi banconi in muratura, dapprima semplici appoggi rialzati per il fuoco, successivamente dotati di vari fornelli legna o a carbone (i liguri runfò), avrebbero cominciato a diffondersi nel secolo successivo per rimanere d'uso comune sino ai primi decenni del novecento. Alcune case disponevano anche d'un forno talvolta, murata in un angolo o mobile, d'una conca con un foro sul fondo: non per cucinare, ma per fare il bucato alternando strati di biancheria sporca e di cenere, su cui si versava poi acqua bollente per attivare il potere liscivante della potassa contenuta nella cenere. La varietà di recipienti e utensili che troviamo in cucina e in dispensa dice come si fosse già raggiunta una discreta complessità nella preparazione dei cibi, al meno per la tavola dei mercanti divenuti signori. E questo conferma quanto si legge nei ricettari dell'epoca. Incontenitori di rame, di ferro o

di pietra e di ceramica resistente al fuoco si cuocevano i "bramageri" e gli "ambroyni", le "herbetelle" e i "brodetti", i "savori" e le "peverade", le gelatine" e le "sanbuchate", le "composte" i "pasteri", i "rafioli", i "tortelli" e le "torte" di carne, di caccia, di pesce, di erbe, di formaggio, di latte, di uova e di legumi. Erano torte dai nomi che evocavano a volte paesi più o meno lontani: così la "torta de Romania", l'ungaresca" e la Francescha"; o i personaggi o le grandi occasioni che ne avevano stimolato l'invenzione, come la "manfreda", la "parmeseana" (forse nata dai festeggiamenti per la vittoria dei parmensi sull'esercito di Federico II, 1248) e la "lavagnexe" quasi certamente creata in onore di Innocenzo IV, al secolo Sinibaldo Fieschi dei conti di Lavagna, asceso al soglio pontificale nel 1243. Si cuoceva sopra la fiamma, regolando il calore con l'appendere più o meno alto il recipiente alla catena. Oppure si accostava la pentola al fuoco di lato, o si copriva di brace. Per gli arrostiti c'erano gli spiedi (aste pro rosto) da appoggiare sui montanti degli alari (brandali), sotto i quali si poneva la leccarda per raccogliere l'unto. C'erano graticole (grixelle) e padelle per friggere i pesci (negli inventari: paella pro piscibus), padelle per le frittate (paelle de ova) e padelle forate per le caldarroste (patella pro castaneis). Nella caminata, dove i servi mangiavano coi padroni ma in mense separate, si adoperavano per lo più ancora tavole smontabili messe su cavalletti, rettangolari o rotonde. Cominciava però ad affermarsi anche l'uso di massicci tavoli fissi. La biancheria comprendeva tovaglie, guardamapi (forse liste copritovaglia di tela) e soprattutto tovaglioli, indispensabili per pulirsi le mani quando mangiare con le mani era la regola. Posate individuali erano i cucchiari, le forchette non dei tutto sconosciute, si usavano generalmente solo come forchettoni per tener fermi i pezzi delle portate da tagliare. Alla fine del secolo ciascuno mangia ormai nel proprio piatto.

Ma è un'innovazione recente, se si pensa che ancora nel Trecento gli statuti di certe città imponevano, per mettere un freno al lusso dilagante, di continuare a servirsi in due dello stesso piatto.

Spezie

Cosa sono le famose spezie che, come ci viene insegnato a scuola, figurano tra le cose più preziose trattate dai nostri mercanti? Se apriamo la Pratica della Mercatura, un manuale scritto nel Trecento dal fiorentino Francesco Balducci Pegolotti, la definizione di spezie, che vi si legge, ci riserverà delle sorprese. Diamo un'occhiata alla lista: argento vivo (mercurio), àloe, ambra, argento battuto, acquamarina, amido, aranci freschi, cotone, cera, cinabro, carta, colla, capperi, corallo, datteri, finocchi, gommarabica, indaco, incenso, stagno, laudano, lacca, mandragora, mirra, mandorle, noce moscata, oppio, oro battuto, olio, oca, pepe, polvere di zucchero, pece greca, perle, papaveri, piombo, riso, rame, sale, sapone, senape, trementina, uva passa, vetriolo, zafferano, zolfo. E ancora: coloranti per stoffe, seta, pellicce per foderare abiti.

Oltre a tutto questo, alle spezie appartengono due prodotti importantissimi nel medioevo, tutt'e due monopolio genovese: il mastice e l'allume. Il primo è una resina vegetale prodotta da un arbusto che, assai diffuso nel Mediterraneo, secerne questa sostanza: la secerne negli esemplari presenti nella parte meridionale dell'isola di Chio. Si può considerare il mastice l'antenato della gomma da masticare: il suo uso riguarda tanto il campo alimentare quanto quello farmaceutico. L'allume è invece un minerale necessario al fissaggio delle tinture sui tessuti, e come tale indispensabile all'industria tessile. Le miniere dalle quali è

estratto, localizzate per lo più in terra turca, saranno controllate dai genovesi almeno sino al 1455. La scoperta di nuovi giacimenti in Italia, a Tolfa, intorno agli anni Sessanta del Quattrocento, sarà considerata dal papa come l'equivalente d'una grande vittoria sui Turchi.

Il sale e la gabella

L'accorpamento nel Banco di San Giorgio della grande compera del sale, nel 1454, fa tanto più notizia, in quanto la gabella del sale, la gabella per antonomasia in tutta Europa, è tra le più importanti. Non c'è nessuno stato, monarchia o repubblica, che non abbia prima o poi istituito una gabella su quest'irrinunciabile consumo. Il commercio stesso del minerale è di grande rilievo: per i genovesi, che pure non dispongono di saline nei propri domini, è uno dei principali, e dei più redditizi, con l'entroterra padano. In questo settore Genova svolge per il Mediterraneo occidentale il ruolo che in quello orientale tocca a Venezia. Controllo e organizzazione del traffico del sale costituiscono per le due grandi metropoli mercantili e portuali un affare di prim'ordine. E nella vera e propria divisione del mercato che hanno messo in opera, genovesi e veneziani si rivolgono a fonti di approvvigionamento diverse. Genova attinge alle saline provenzali di Hyères e, dalla metà del Duecento, ai centri di produzione iberici: Tortosa e La Mata, ma soprattutto L'isola d'Ibiza nelle Baleari, che fra Trecento e Seicento è la prima fornitrice di sale per l'Italia. Nel solo anno 1450 sappiamo che Genova ne importa 7.500-8.000 tonnellate. Il minerale, acquistato dai nostri mercanti per conto dell'Ufficio del Sale di San Giorgio, viene smistato non solo nel dominio della Repubblica, ma nella padania e in parte dell'Italia centrale e degli stati pontifici, forse ad opera degli appaltatori (genovesi) delle allumiere di Tolfa. A dorso di mulo, da Voltri i carichi passano il Turchino diretti ad Asti e a Torino; per Serravalle e Ovada raggiungono il milanese; da Sarzana prendono la via dei domini estensi. I genovesi si fanno inoltre mercanti di sale all'estero e per conto terzi. Nel Quattrocento capita che i mori di Granada siano riforniti dai genovesi col sale andaluso di Cadice, e che sempre i genovesi portino sale tunisino ad Alessandria d'Egitto. Il Banco impone il rispetto del suo monopolio agli abitanti della città e del dominio. Ne ha ragione: la gabella del sale arriverà a rappresentare, nel Seicento, quasi un quarto delle entrate dell'istituto bancario, partita attiva da difendere contro tutto e tutti, anche a costo di accanite e lunghissime controversie internazionali. Un affare di sale tra i pretesti dello scontro che vedrà di fronte Repubblica e Re Sole nel 1684.

Una ricetta del tempo

Pollastro in agrodolce

Abbiamo diversi ricettari manoscritti della fine del medioevo che ci insegnano a preparare i piatti dell'antica cucina delle classi agiate italiane: piatti eseguiti senza troppe varianti da città a città, Genova compresa. Non è facile risalire alla verità di quello che si mangiava, dato che non sappiamo sempre tutto né degli ingredienti né delle tecniche di cottura, né delle giuste dosi, che non sempre vengono date confidando nella pratica dei cuochi. Ma sappiamo quanto basta per verificare come nel corso dei secoli siano avvenuti radicali mutamenti nel gusto: come dimostra la composta di pollastri, nella quale l'agrodolce si diffonde in modo per noi insolito, sia pure come lontano antenato delle mostarde di frutta. L'uso di lessare le carni prima di completarne la cottura (allo spiedo, in padella o in altra forma) risaliva all'età romana e s'è mantenuto per tutto il medioevo. C'è una "composta di pollastri per ricchi molto ghiotti. Dice la ricetta: *"Prendi i pollastri, lessalili al punto giusto*

e, quando sono cotti, smembrali e quindi friggili un poco. Mettiti in un recipiente, prendi zenzero bianco tagliato finissimo, chiodi di garofano schiacciati e buon cinnamomo e metti queste cose sopra i pollastri. Prendi buon vino e aceto fino, mischiali insieme con zucchero e mettili a bollire pere sbucciate e tagliate a metà, finché siano stracotte. Leva le pere, cospargile di chiodi di garofano e mettile tra i pollastri; e mettili datterati sbolentati e snocciolati e mandorle pelate e sbollentate e uvetta sultanina ben lavata e cotta un poco nel vino di prima. Prendi alquanto uva e due o tre pere e pestale nel mortaio con alquanti grani di pepe lungo e chiodi di garofano, stempera coi vino bollito e con un buon bicchiere di latte di mandorle e versa il tutto sui pollastri”, Chiusura sorridente: «Da cotal male non mi guardi Dio. Amen».

Pesi e misure

Ogni città/stato, in Italia e altrove, ha in quest'epoca - 1450 e dintorni - le proprie misure, che con uno stesso nome esprimono spesso e volentieri valori diversi. Come la moneta, la misura è, infatti, un attributo, tanto più importante quanto più evidente, dell'indipendenza cittadina. Ci vorranno la gran rivoluzione di Francia e il turbine delle guerre napoleoniche perché possa cominciar ad affermarsi, faticosamente, il sistema metrico decimale. Nel frattempo Genova non fa eccezione. A vegliare sul rispetto delle misure e a dirimere le controversie che su di esse si accendono provvede la magistratura dei censori. Ad ogni buon conto, da sempre, la città conserva solennemente gli esemplari autentici delle proprie misure (aste di metallo, pesi e recipienti) nella sacrestia di San Lorenzo, dove nel 1523 verranno riposti in una cassaforte inchiodata a un muro. Oggi figurano nelle civiche collezioni di Palazzo Rosso, ma merci diverse e liquidi diversi richiedono altrettante unità di misura. E queste unità non solo variano nel tempo, ma differiscono qualche volta dalla città al dominio.

Le lunghezze si contano a palmi, di un po' meno di 25 centimetri: e dodici palmi formano una canna o cannella, che equivale a metri 2,97. Le distanze si calcolano invece in miglia genovesi (1486 m), divise in 5000 piedi oppure in 6000 palmi o anche in 1000 passi. Mentre le distanze marine si misurano in miglia di mare, più lunghe (come anche oggi): 1734 metri. Per le superfici vale ancora la cannella, di 144 palmi di canna quadrati: che corrisponde a 8,83 mq. E sempre la cannella da muro, è la principale misura solida, 4,39 metri cubi.

A ogni merce la sua misura. Per il vino si va a pinte. Nel 1455 si stabilisce che ogni pinta comprenda 37 once, il tutto equivalente a 0,97 litri. Cinquantasei pinte fanno un barile, di 54,85 litri. Ma la dimensione del barile aumenterà via via da 60 pinte nel 1523 sino a 80 nel 1606. Mentre continua ad aver corso, nonostante gli ordini contrari del governo, una pinta diversa e più piccola per l'uso delle taverne cittadine, da 0,87 litri. Così come si continuerà a parlare di mezzarole di vino, richiamando l'antica misura, pari a circa 96 litri.

L'olio si misura a libbre di frantojo o di gombo, ognuna da 1,906 chili o 2,064 litri; con il barile d'olio fatto pari a 32 libbre, dal 1462 in poi. Le granaglie si pesano a mine, ognuna di 96 gombette. Dal 1311 una mina vale 82,43 kg (o 105,7 lt); dal 1550 crescerà, e non sarà l'ultimo ritocco, a 87,36 kg (o 112 lt).

Quanto al resto, si adatta l'unità di peso alla qualità della merce: metalli preziosi e medicinali vengono misurati in libbre dei peso sottile, da 12 once ciascuna (0,316 kg), gli altri generi in libbre dei peso grosso, di un grammo più consistenti. Questo non esaurisce la

varietà dei pesi: perché i carichi di nave si computano in cantari, da 150 libbre, e vigono, insieme ad altre ancora, misure di peso come i rotoli (una libbra e mezzo) e i rubbi (25 libbre), usati in tutti i porti mediterranei.

Castelletto Off limits

Se il bagno pubblico è un luogo ambiguo, Montalbano è un luogo certo. E' il nome della collina di Castelletto alle cui pendici, tra la chiesa di San Francesco (dove alla fine dei Cinquecento sarebbe sorto Palazzo Tursi la Maddalena e Piazza Fontane Marose, c'era il "bordelo casteleti" come viene citato in un rogito dei 1339: ossia il postribolo pubblico regolato dai Padri del Comune con speciali capitoli nel 1459. Lo stabilimento esisteva dunque almeno da 120 anni; mentre la gabella sulle meretrici di cui erano beneficiari gli stessi Padri tutori dei porto, risaliva al 1418. Tra gli studiosi della materia c'è chi vuole che Genova sia stata la prima città d'Europa a legalizzare la prostituzione: prima di Venezia (1360) e di Lucca e Firenze (dopo il 1400). E questo sarebbe, secondo Guido Nathan Zazzu, lo specchio e il portato di un anticipato sviluppo economico e mercantile. Indubbiamente, la regolamentazione obbedisce a scopi di controllo sociale e di tutela dell'ordine, riflette anche un'idea di "naturalità" che la stessa Chiesa del tempo, almeno in qualche misura, condivide. L'importante, sembra, è che la funzione delle "donne comuni" sia riconoscibile e segua una norma.

"Prima norma, da noi, è che la meretrice non appaia troppo come genovese: né per casato né per abito. Non dev'essere donna sposata. E nemmeno una schiava, proprietà padronale che evidentemente merita ampia tutela. A volte è la vittima giovanissima d'uno stupro. Il suo è un lavoro riconosciuto, coi sabati festivi e la possibilità d'uscire in città. Deve obbedienza (e tributo) al podestà, potestas loci communis, che ha vinto l'appalto per gestire Montalbano", ossia le sue casupole controllate ciascuna da un protettore. All'asta per Montalbano indetta ogni due anni, partecipano cordate. E tra tutti prevale il più forte. In un primo tempo un "collettore dipendente dei podestà, riscuoteva "i proventi del luogo infame -scrive il Belgrano nel suo Vita privata dei genovesi, 1875 - avendone ottenuta dai Padri del Comune la concessione per un tempo e una somma determinati"; più tardi seguì il pagamento di un "onere fisso mensile". Al podestà erano riservati (altra delega e altro cespite) anche repressione e sanzione dei luoghi del malaffare privato. Ogni donna ospite di Montalbano pagava una tassa, a beneficio del podestà e dei Padri; in compenso aveva diritto ad alloggio (temporaneo, per rotazione) cibo e letto "secondo l'uso del luogo". E, fuori peraltro d'ogni controllo igienico, a cure in caso di malattia. La fine del servizio, sui trent'anni, coincideva non di rado coi matrimonio o con l'entrata in convento.

Montalbano era marginale in ogni senso, idealmente e topograficamente. Ai confini della città abitata, un decreto del doge e degli Anziani isolò ancor più questo recinto stabilendo nel 1445 che un vicolo sito presso Fontem Morosum possa essere chiuso a tutela dell'onestà dei vicini e dei passanti. Traslocherà, Montalbano, marginale come sempre, verso la sommità di Castelletto dopo il 1550, al tempo della costruzione di Strada Nuova.