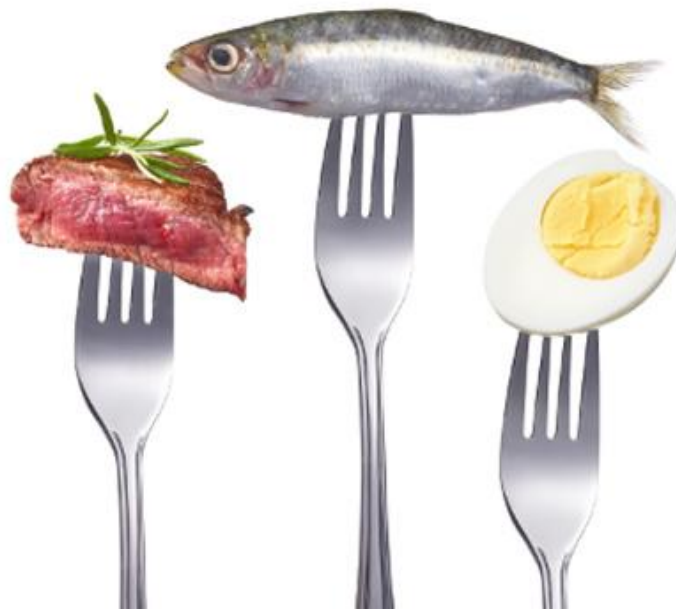


Battaglia tra Cibi di magro e cibi di grasso



Il primo testo nel quale si mette in scena i cibi di magro e quelli di grasso è francese. *La bataille de Caresme et de Charnage* scritta nel XIII sec. narra la battaglia d'armate contrapposte: **da un lato i pesci, dall'altro le carni spalleggiate da uova e latticini.**

I capponi arrosto si scontrano con i naselli, la passera e lo sgombro con la carne di bue, le anguille con le salsicce di maiale. Le verdure militano in entrambi gli schieramenti, dipende da come sono condite: i piselli all'olio di qua, quelli al lardo di là.

La minuzia dei dettagli rappresenta in modo vivace le regole alimentari legate al calendario liturgico che la Chiesa impose in Europa fin dal primo Medioevo.

Rinunciare ai cibi animali in segno di penitenza da cento a centocinquanta giornate all'anno (es. il venerdì e durante la Quaresima) faceva considerare la carne cibo d'eccellenza, massimo desiderio alimentare. Nell'immaginario collettivo medioevale il grasso era il valore forte, il magro un semplice surrogato.

Pesci e verdure all'olio, ai quali si aggiunsero sul finire del Medioevo i latticini (esclusi solo nei giorni di astinenza totale), erano cibi magri dallo status sociale debole, subalterno.

La diffidenza che ha accompagnato i cibi di magro fino ai giorni nostri trova la sua

spiegazione storica nel carattere costrittivo che per lungo tempo è stato associato al loro consumo.

La loro subalternità si rispecchiava anche nei tentativi di "imitazione" delle vivande grasse, un po' come accade oggi in certi ristoranti vegetariani dove si replicano nei nomi e nelle forme vivande di "carne senza carne", che tradiscono un persistente senso di inferiorità culturale.

Un'intera letteratura medievale ironizza sui tentativi delle classi superiori di elaborare prelibatezza da spacciare per pratiche di penitenza: Pietro Abelardo, nel XII sec. si chiede quale merito possa esservi nel rinunciare alla carne per consumare pesci costosissimi e raffinati.