

Maria Bidovec

Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"

Valvasor e la buona tavola: passeggiata tra sapori, usanze e curiosità nella Carniola del Seicento

Abstract

In his monumental work Die Ehre Deß Hertzogthums Crain (The Glory of the Duchy of Carniola), 1689, an essential point of reference for Slovenian culture, Johann Weichard Valvasor (1641-1693) provides, among other things, a lot of information on the typical products of that area which today roughly corresponds to central and western Slovenia, and on the nutrition of its inhabitants. If some notes on the culinary uses of the Carniolans, contained in the 3,532 pages of these weighty tomes, are well known and frequently cited by popular sources, especially in relation to the tourism market and current gastronomy, even today there is still no global presentation of the dietary traditions from the area through the eyes of the 17th century author.

This essay, while not purporting to provide a definitive analysis of a vast and rather complex subject, intends to offer an overall illustration of this less studied aspect of the famous "ante litteram encyclopedia" of Carniola, touching on some matters intimately connected with food, from the definition of identity to social stratification, from economic implications to complex questions of the links with with religious rituals and symbolism.

Keywords: *Valvasor and gastronomy; 17th century Carniola; Slovenian gastronomy.*

Premessa

Nel noto capolavoro di J.W. Valvasor, *Die Ehre Deß Hertzogthums Crain*, 1689 (*La Gloria del Ducato di Carniola*, d'ora in poi EHC), le abitudini alimentari dei Carniolani non occupano, almeno a prima vista, un posto di primo piano. Ma un fine e arguto osservatore come l'autore di questa presentazione a tutto tondo della futura Slovenia non poteva certo ignorare tale aspetto della vita, così intimamente collegato sia con la natura dell'essere umano in sé e con il mondo che lo circonda che con la sua cultura, le tradizioni, i rituali paganeggianti e quelli religiosi¹, ambiti che destavano tutti il suo interesse e dei quali, in relazione a queste terre, era profondo conoscitore. Nelle quindici unità tematiche (*Bücher* "libri") in cui si articola l'opera troviamo infatti numerosi riferimenti all'alimentazione, anche se quelli più espressamente 'gastronomici' sono per lo più indiretti.

L'analisi qui effettuata poggia prevalentemente sul materiale offerto dai libri II (presentazione generale della Carniola), III (descrizione naturalistica) e VI (lingua, usi e costumi degli abitanti). Non molto numerosi, ma significativi, alcuni dati contenuti nel VII libro sulla religione e, in misura minore, nel IV sulle *Natur-Raritäten* e nel vasto XI sui castelli del Ducato. Sporadiche e per lo più casuali le notizie 'gastronomiche' nel resto dell'opera. Le sezioni storiche e quelle non originali, puramente compilative, dell'EHC, opera del redattore Erasmus Francisci² non sono state comprese nella ricerca.

¹ Cfr. tra gli altri Marrone 2015, Stano 2015, Volli 2018.

² Erasmus von Finx (1627-1694), più noto come Erasmus Francisci, nato a Lubeca ma attivo a Norimberga come redattore e correttore di bozze presso l'editore Endter (che pubblicò l'EHC), nonché come (co)autore di diversi volumi dotti, fu incaricato di rivedere, linguisticamente e

Ad un primo sguardo, Valvasor appare generalmente più interessato a descrivere la produzione di derrate alimentari (soprattutto se di qualità e apprezzate anche al di fuori dei confini del Ducato) che non la loro manipolazione e consumo. Tali dati tuttavia si evidenziano qua e là all'interno della trattazione, con una sorta di dialettica che verrà seguita anche in questo saggio:

- vita di tutti i giorni *versus* occasioni particolari (festività religiose e civili, ricorrenze);
- diverse aree della Carniola; singole comunità linguistiche, culturali, religiose;
- differenti gruppi sociali: da una parte la (piccola) nobiltà della Regione, della quale faceva parte l'autore stesso³, dall'altra la quasi totalità della popolazione, la gente semplice, per la maggior parte contadini;
- diversità tra l'area urbanizzata (sostanzialmente, la capitale Lubiana) e le zone rurali.

Numerose sono naturalmente le intersezioni tra un livello e l'altro, soprattutto per quanto riguarda i rituali legati a ricorrenze particolari, che presentavano una notevole differenziazione sia a

redazionalmente, l'opera di Valvasor, di cui scrisse in autonomia alcuni capitoli, corredando gli altri di sommari, note e commenti. Tipico erudito secentesco, di vasta cultura, attinta però prevalentemente ai classici, con il suo approccio bigotto e prolisso nocque all'opera, allungandola e appesantendola.

³ Come dimostrato da Boris Golec, il massimo studioso contemporaneo di Valvasor, il nostro in realtà non fu mai barone (titolo che invece detenne il fratellastro Karl). In questo studio lo si chiamerà talora così per una tradizione ormai invalsa e anche perché l'autore stesso amò fregiarsi del titolo di *Freiherr*, debolezza comprensibile per quei tempi, anche per le conseguenze pratiche che ne derivavano. Per questa e altre informazioni biografiche cfr. Golec 2007. In italiano, si veda anche Bidovec 2008.

livello microregionale che, in alcuni casi, rispetto a singole comunità relativamente chiuse e omogenee al loro interno.

Il senso pratico dell'autore, la sua costante ricerca di riscontri empirici e l'innata curiosità lo portano inoltre non solo a descrivere dettagliatamente diversi elementi costitutivi di cibi e pietanze ma anche a tramandare ai posteri non poche autentiche ricette: un elenco delle più significative è riportato più sotto (par. 6). Ad alcuni temi più curiosi, come la 'ristorazione' dell'epoca o il rapporto dell'autore stesso con la cucina locale, si accennerà in una breve sezione a sé stante (par. 7).

1. *Vita di tutti i giorni*

- *Ihre Speise ist gering und schlecht*⁴.

Il nutrimento dei contadini – i più autentici rappresentanti della popolazione – è sano, osserva Valvasor, ma scarso e povero: si consumano molti cereali e legumi, frutta e verdura. C'è grande quantità e varietà di pesci, molluschi e crostacei, soprattutto d'acqua dolce; meno frequentemente ci si ciba di altri animali domestici e selvatici, alcuni dei quali tipici della Carniola. Si producono ottimi formaggi, per lo più destinati all'esportazione. Di seguito qualche dettaglio:

a) Cereali (cfr. anche parr. 4 e 6)

A questi prodotti è dedicato ampio spazio: da essi infatti derivano gli alimenti descritti più diffusamente, e cioè il pane, il

⁴ "Si mangia poco e male." (II, 103). Le traduzioni in italiano sono tutte di chi scrive (MB). Per non appesantire troppo il testo, i passi tratti dall'EHC sono indicati dal numero romano del *Buch* seguito dalla pagina. Le citazioni originali in tedesco seguono la grafia valvasoriana (traslitterata dal gotico); i nomi in lingua 'carniolana', l'idioma slavo locale per il quale a partire dagli anni Venti dell'Ottocento sarebbe invalso il nome di 'sloveno', sono citati (normalizzati secondo l'attuale lingua slovena standard) solo quando ritenuto utile ai fini del discorso.

Brey (*kaša*: cfr. più avanti) e i dolci. Il frumento dà pane bianco, raffinato, riservato alle occasioni particolari; il granturco è ancora abbastanza ‘esotico’, è arrivato in Carniola in tempi recenti; i veri protagonisti del quotidiano sono *Hirs* (miglio) e *Heidel* (grano saraceno). In caso di bisogno, il pane si fa con quello che c’è, anche con cereali solitamente riservati agli animali, come l’avena (destinata, in tempi normali, al foraggio per cavalli), mescolandola con l’orzo.

Come è noto la patata, a quel tempo e in quelle zone, ancora non c’era;

b) Legumi

Viene sottolineato il loro ruolo ‘energetico’, in particolare quello delle *Welsche Bonen* (fave), almeno stando alle convinzioni dei contadini: *seynd der Crainerischen Bauer beste Speise: und dieselbe gläuben / daß man / von solcher Speise / starck werde*⁵. Molto diffuso era anche il consumo di fagioli, fagiolini, piselli, ceci, lenticchie, cicerchie (III, 348).

c) Altra verdura

Valvasor, attento a descrivere dettagliatamente ciò che è pregiato e rinomato, oppure ‘tipico’, particolare, non si sofferma sui piatti a base delle verdure più comuni, che sicuramente costituivano l’accompagnamento fisso – variando solo in base alle stagioni – dei pasti di tutti i giorni: come prodotti, menziona comunque diverse specie di cavoli, come cavolfiore, cavolo rapa, cavolo bianco (III, 360); tra le altre verdure, nomina espressamente cetrioli, zucche, rape, carote, ravanello, cipolla, aglio e altre ancora (III,352).

d) Frutta (cfr. anche par. 6);

⁵ “[...] sono il migliore alimento dei contadini carniolani: ed essi stessi credono che da questo alimento si diventi forti” (III, 348)

Ce n'è tanta, di vario tipo: più volte si menzionano mele, pere, pesche, prugne (le numerose varietà sono indicate con i nomi locali), nespole, mele granate, ciliegie, amarene, sorbe, cotogne e altro ancora. A parte, i frutti di bosco, suddivisi in 'alti', come ribes, mirtilli, corniole (III, 351), e 'bassi', come fragole, more, lamponi (III, 352). Dove il clima è più mite, come in Istria, si trova anche frutta pregiata (*Edel-Früchte*), come fichi e agrumi (*Citronen, Pomerantzen, Limonien*). Uno spazio particolare viene dedicato a prodotti di qualità come noci, nocciole, mandorle e castagne, con particolare riguardo per la varietà più pregiata (*Maronen*). Il maggior pregio di un prodotto lo destinava tuttavia generalmente all'esportazione, come non manca mai di notare l'autore ogni volta che ne ricorra il caso. La gente, anche il popolo semplice, prepara tuttavia anche per sé – precisa – ogni tipo di confetture, succhi, composte e bevande. Di alcune di queste preparazioni riporta anche descrizioni dettagliate, talora ricette riproducibili (cfr. par. 6).

e) Carne (cfr. anche par. 4)

Se i legumi erano tradizionalmente 'la carne dei poveri', la carne vera si consumava rarissimamente (*wunderselten*): in prevalenza piccoli animali domestici e selvatici, soprattutto volatili come galline e anatre. Di queste ultime l'autore cita espressamente alcune delle numerose varietà, riportandone le precise denominazioni 'carniolane'⁶, indizio certo della sua conoscenza diretta, poiché si trattava di nomi che difficilmente si sarebbero trovati in fonti scritte dell'epoca.

[...] allerley Sorten wilder Enten / als unter andren / diese Arten / so man / auf Crainerisch / heißt *Ariauke, Liske,*

⁶ Con *Crainerisch*, (*unsere*) *Crainerische Sprache* o *Sclavonisch, Sclavonische* o *Windische Sprache* l'autore intende la locale lingua slava (cfr. nota 4).

Passauze, Kreplize, Zherne, Pandirke, Piul; und noch andre dergleichen mehr⁷.

Un posto particolare è riservato al ghiro, tipico di queste zone, che veniva o arrostito o messo sotto sale. Poiché la sua carne è grassa, secondo Valvasor è molto meglio arrostitirlo. Ma spesso se ne catturavano grandi quantità, e la salatura era indispensabile per la conservazione (III, 441).

f) Pesci

Grande era la varietà di pesci di acqua dolce: si dice poco di come venissero preparati, in compenso per ogni corso d'acqua troviamo descrizioni dettagliate non solo di quale fauna ittica – nel dettaglio – vi dimorasse, ma anche delle precise caratteristiche della stessa, sia dal punto di vista naturalistico che da quello che oggi chiameremmo organolettico: viene precisato di che specie e varietà fossero i pesci, se fossero più o meno grandi dello standard rispetto alla specie di appartenenza, se fossero di buona qualità e di sapore gradevole. Nelle oltre 700 pagine del cosiddetto 'libro dei castelli' (I'XI), di ogni singola proprietà Valvasor annota se ci fossero laghetti o stagni (*Weiher* o *Teiche*) e cosa ci si potesse trovare.

Qua e là vi sono anche note di abitudini alimentari, come nel dato su certi pesci (*Pfrillen*, sanguinerole) talmente piccoli che vanno messi in bocca a decine. A proposito della zona intorno allo *Schneeberg* (Snežnik, Monte Nevoso) viene detto che ve n'era una tale abbondanza che si poteva andare a pescarli, o meglio raccogliarli, quando la tavola era già apparecchiata. Non

⁷ “Anatre selvatiche di ogni tipo, e cioè per esempio quelle che in carniolano vengono chiamate *rjavke*, *liske*, *pasavice*, *črne*, *ponirki*, *pivlji*; e molte altre simili ancora.” (IV, 684). Per questo elenco di nomi normalizzati è stata utilizzata l'unica traduzione integrale dell'EHC in sloveno: Valvasor 2009-2011.

precisando come andassero preparati, si dice però che se ne potevano mettere 20, 30 o più su un pezzo di pane (II, 236).

I pesci si facevano anche essiccare: una volta, in una stagione, furono essiccati 11 quintali di pesci, pescati nel lago intermittente di *Zirknitz* (Cerknica), e due carichi di cavallo (*Samm*) vennero messi sotto sale (IV, 684).

g) Crostacei e molluschi

Notevole era la quantità e varietà anche di granchi e gamberi di fiume, di cui nell'EHC si parla diffusamente, con numerosi dettagli, per esempio in relazione alle modalità di pesca. Che fossero molto presenti nel sentire del popolo lo dimostrano tra l'altro la toponomastica e i modi di dire, nonché i diversi aneddoti ad essi collegati, riferiti dall'autore. Anche i molluschi, in particolare quelli con conchiglia (*Schal-Fische*) – le creature marine che sembrano maggiormente interessare Valvasor e che pare venissero molto apprezzate dai Lubianesi – hanno un posto importante nell'opera. Si citano *Muscheln / Austern / Copelangen / Capesanten und dergleichen*⁸.

h) Latticini

Di latte e burro si parla poco: per il popolo semplice non si trattava di generi di consumo abituale (Košič Humar 2013: 56). Si citano diversi formaggi di qualità, destinati tuttavia prevalentemente all'esportazione: nell'*Aßlinger Bodem*, la zona di Jesenice, si producono ottimi formaggi di montagna, in particolare quello di pecora (e non solo) che si fa a *Flitsch* (Bovec, Plezzo), il *Flitscher Käse*. È talmente buono, sottolinea Valvasor, che se ne esporta tantissimo in Germania, dove si vende come '*Parmesan*' (II, 135). Simile è quello della zona di *Ratmansdorff* (Radovljica) (II, 140). Buon formaggio di pecora

⁸ "Muscoli, ostriche, pesci trombetta, cappesante e simili." (II, 108).

si trova anche all'estremo opposto del Ducato, in Istria, e in particolare nella zona di *Castua* (Kastav) (II, 291).

i) Olio

L'olio d'oliva, *Baum-Oel*⁹, si produce in Istria e nella zona di Duino, e si esporta. Del suo eventuale uso non apprendiamo molto: nel quotidiano, i contadini condividevano poco (o per nulla) le loro pietanze, servendosi casomai dello strutto di maiale. Un altro tipo di olio si può estrarre dalle noci.

j) Vino

Al vino è dedicato ampio spazio, sia in quanto prodotto, sia come elemento essenziale della gastronomia. Ci sono molti vini buoni, alcuni eccellenti e rinomati, altri più dozzinali, come Valvasor, che in questo campo si dimostra attento e competente, non manca mai di precisare. Per quanto riguarda l'aspetto più propriamente merceologico, i prodotti enologici sono descritti a tutto tondo già a partire dalla distribuzione, quantità e qualità dei vigneti e dei relativi vitigni, dati che sono presenti sistematicamente nell'intera trattazione, ma soprattutto nel II e III libro.

Viene messa in rilievo la buona qualità di prosecco e moscato nella zona di Duino; del *Wipacher* II, 265) della valle della Vipava, dei *Marchweine* (da cui si fanno anche le grappe) della Carniola Inferiore (II, 192-194), del terrano e refosco del Carso e di altri ancora.

Un elenco dei principali vini carniolani si trova nel III libro:

die weissen Muskateller / Proseker / Tchernecaller / Wipacher / Zividin / und andre weisse Weine mehr. Imgleichen die roten: als Marzemini / Pinol / Reffoskh / Terant / Zepizcher / Kersaner / Werschezer und noch andre rote Gattungen mehr. (III, 351-352)

⁹ Lett. "olio di albero".

Un altro elenco (prima i rossi, poi i bianchi) è invece specificamente dedicato ai vini della zona di Vipava e del Carso:

Terant / [...] Marcemin / Pinol [...] Refoschko /// der weiße Terant / der Cividin / Proßecker / Tschernekaller / Muskateller (II, 270)

I dati riguardanti il consumo sono meno frequenti e non sistematici, prevalentemente sotto forma di aneddoti (cfr. parr. successivi). Nonostante le non trascurabili differenze regionali tra zone prettamente vinicole, produttrici di varietà rinomate, e altre che si dovevano accontentare di prodotti più mediocri, pure il vino appare molto diffuso dappertutto, se si escludono le zone di alta montagna.

k) Birra

Ben più ridotta la presenza della birra, della quale viene annotato che si produce in tre città soltanto, tutte in *Ober-Crain* (Gorenjska, Carniola superiore) o a ridosso di questa regione: a Lubiana stessa, Kranj e Tržič (III, 347): nella capitale si fa di solo frumento, mentre altrove si aggiunge avena (*Weitzen*) o orzo avena (*Gersten*).

2. *Occasioni particolari*

- *Gebrauch ist der Bauren Gesetzgeber*¹⁰.

Sono le festività religiose, soprattutto Natale e Pasqua, ma anche quei momenti – solitamente legati a sacramenti della chiesa cattolica – che scandiscono la vita personale e familiare, cioè matrimoni, battesimi e funerali. In queste occasioni, non solo viene sottolineato e descritto come si mangiasse molto di più e decisamente meglio del solito, ma determinati alimenti e bevande risultano strettamente legati a comportamenti molto standardizzati e ritualizzati. Digiuno o astinenza dalla carne nei

¹⁰ “Per il contadino la tradizione è legge.” (VI, 334)

periodi prescritti dalla chiesa cattolica venivano osservati strettamente.

Questi rituali legati al cibo erano per la maggior parte piuttosto differenziati per zone o comunità (cfr. par. 3). Qui di seguito un cenno a quelli diffusi più capillarmente:

- a) Pasqua: si fanno grandi *Pogatchen* (*pogače*, focacce), non alte (senza lievito), ma larghe. Non si cuociono al forno ma su carbone ardente (VI, 334). La gente, soprattutto nei villaggi, porta in chiesa roba da mangiare di tutti i tipi che viene benedetta dal sacerdote (VII, 471).
- b) Natale: ci sono vari dolci, ma uno regna sovrano su tutti, la *Potiza* (cfr. par. 6).
- c) Matrimoni: certi tipi di *pogača* e di *Kolatsch* (*kolač*, sorta di ciambellone: cfr. anche par. 6) non sono tanto significativi in quanto ‘cose da mangiare’, bensì hanno specifiche funzioni rituali: una *pogača* viene portata dal gruppo dello sposo alla sposa, che ricambia con un fazzoletto (VI, 281). A sua volta, la *teta* (zia) porta con sé un *Pressenz* (*presnec*, cfr. par. 6) o una grande *pogača* in casa dello sposo. Una *pogača* viene recata alla puerpera (insieme a uova o strutto e vino) 8-14 giorni dopo il battesimo (VI, 282). Il *kolač* può avere una funzione simile a quella che in altre epoche e culture è il bouquet della sposa (cfr. par. 3).
- d) Funerali: se qualcuno muore durante la Quaresima, si portano alla tomba del defunto *Brod / und Fleisch / gemeinlich aber Schwein-Schultern oder Schuncken*¹¹ e si distribuiscono tra i presenti venuti a pregare per il

¹¹ “Pane e carne, ma più comunemente spalla o prosciutto di maiale” (VI, 287).

morto. Questo viene chiamato *iz posta vzeti*, ‘escludere dal digiuno’ (VI, 287).

- e) Digiuno e magro: sono osservati *streng und ernstlich*, severamente e seriamente: *und ließe sich ein Bauer lieber todt schlagen ; als / daß er / entweder am Freytage / oder in der Fasten / Fleisch äße*.¹²
- f) Ricorrenze non religiose, come festeggiamenti in occasione di vittorie militari o relativi anniversari: in Istria orientale si svolgeva ogni anno, per la festa di S. Giacomo, uno scambio rituale di doni fra il comandante, *der Hauptmann von Castua*, che arrivava con due giudici e 12 soldati al monastero *S. Jacobi* (nucleo della futura città di Opatija/Abbazia) appunto dedicato al santo patrono, e riceveva dall’abate “un quarto di bue, 12 pani e un *Lägel* [40-50 litri] di buon vino”. In cambio, i soldati davano all’abate *einen aus Milch bereiteten Schotten*, una sorta di ricotta, e altro ancora (XI, 290).

3. Microregioni e singole comunità

Il Ducato di Carniola era suddiviso in cinque parti (*Theile*), e in base a queste l’autore articola diversi contenuti. Mentre le prime due (*Ober-* e *Unter-Crain*; Gorenjska e Dolenjska; Carniola superiore e inferiore) e la quinta (*Histerreich*, Istra, Istria) vengono descritte come piuttosto omogenee, la popolazione della Carniola mediana (*Mittel-Crain*, la zona intorno a Metlika, nella Slovenia sud-orientale) e di quella interna (*Inner-Crain*: cfr. più sotto) presentavano una situazione più variegata.

¹² “[...] e un contadino preferirebbe farsi ammazzare che non mangiare carne di venerdì o in Quaresima” (VI, 471).

Piuttosto composita era soprattutto quest'ultima, che comprendeva *Wippacher Thal* (Vipavska Dolina, Valle del Vipacco), *Karst* (Kras, Carso), la zona intorno ad *Adelsberg*, (Postojna, Postumia) e la zona della Pivka. Qui si trovavano due gruppi che oggi chiameremmo 'minoranze', ossia gli abitanti di *Gottschee* (Kočevje) e gli uscocchi in Bela Krajina, entrambi originati da antiche immigrazioni¹³.

Histerreich era l'Istria centro-orientale 'tedesca', oggi interamente in Croazia, mentre l'attuale Istria slovena come è noto all'epoca faceva parte della Serenissima.

L'autore, che coglie finemente le differenze tra una tradizione e l'altra, dimostra un interesse particolarmente vivo per le comunità di diversa origine, soprattutto per gli 'esotici' uscocchi (cui nel VI *Buch* sono dedicate quasi 10 pagine). Qui di seguito alcuni esempi di usi alimentari ritualizzati in cui in modo più evidente si cristallizzavano le differenze tra una comunità e l'altra, per esempio nei riti nuziali o funebri:

Bon-ton, riti e cibi nuziali nella zona di Vipava (VI, 306-308):

- Una donna 'chioccia', la *kokla*, ha il compito di ricordare alla sposa, *sich züchtig und manierlich zu halten; insonderheit wenn sie zuviel ißet / oder trincket / oder allzu melancholisch sitzt*¹⁴.
- Usciti dalla chiesa dopo le nozze, prima si va a casa della sposa, poi dello sposo: in entrambi i casi si mangia a più non posso. A cena dalla sposa si porta un grande *presnec* o una grande *pogača*. Al posto delle decorazioni in uso

¹³ I primi, insediatisi lì nel Medioevo da Carinzia e Tirolo, erano di lingua e tradizioni tedesche; i secondi, di origine croata e serba e per lo più di religione 'greca', cioè ortodossa, si erano rifugiati nella Bela Krajina (Marca Bianca) in fuga dai territori balcanici occupati dagli Ottomani.

¹⁴ "di comportarsi in modo composto e manierato, soprattutto se mangia o beve troppo o sta seduta con un'aria troppo malinconica." (VI,306)

altrove, qui la *pogača* ha tante fessure quanti sono gli invitati maschi, e ognuno ci infila i soldi che vuole.

- In certi posti, gli sposi devono mangiare un *Confect*, un grande ravanello ripieno. La sposa deve mangiarne due, lo sposo tre.
- La mattina dopo le nozze, i due compari portano al letto degli sposi diverse pietanze a base di uova, che devono essere consumate seduta stante.
- Se lo sposo è vedovo, i suoi invitati gli dedicano uno sgradevole ‘concerto’ con pentole e coperchi, e per farli smettere deve offrire vino. Lo stesso avviene se la sposa è vedova, ma in quel caso sono tutte donne. Per il concerto ‘femminile’ di solito basta meno vino, forse perché le donne bevono meno; forse perché alcune non amano che si sappia che a loro piace bere; ma molto più probabilmente solo perché le donne di regola dispongono di meno soldi degli uomini, conclude ironicamente l'autore.

Riti e cibi nuziali presso i Carsolini (VI, 314):

- Non appena viene portata in tavola una pietanza di miglio ben condito, gli invitati iniziano a gridare che la sposa deve andare a letto.
- Il giorno dopo le nozze, la sposa per tre volte si china sul truogolo dei maiali, per scongiurare le future nausee.

Riti e cibi nuziali e funebri e cibo presso i Fiumani (VI, 322-324)¹⁵:

- A metà del banchetto tenuto solo per lo sposo e i suoi, questi ultimi vanno a prendere la sposa a casa di lei. Per

¹⁵ Pur non facendo parte della Carniola *strictu sensu*, la città di *S. Veit am Pflaum* (Rijeka, Fiume) viene inclusa nella trattazione in più occasioni.

strada, lei distribuisce pane ai presenti. Quando arriva a casa dello sposo, getta il *kolač* sul tetto, con tutte le sue forze. Più in alto e più lontano arriva, migliore è l'auspicio. Anche raccoglierlo porta fortuna.

- Nella zona di Kastav, Veprinac e Mošćenice, quando un bimbo viene battezzato la madrina 8 giorni dopo porta pane, vino, formaggio, burro o lardo, carne e altre cose simili, che essi mangiano e bevono insieme. Circa 40 giorni dopo la puerpera va a farsi benedire dallo stesso sacerdote che ha impartito il battesimo e gli dà un *kolač*.
- Dopo il funerale tutti, compreso il sacerdote, vanno a casa del defunto, dove per loro è stato preparato un grande banchetto (*ein großes Mahl*). E si consolano mangiando e bevendo.
- Dopo il funerale, a casa del defunto per 8 giorni non si può né accendere il fuoco né arrostitire qualcosa né bollire. Ma non è che la famiglia per questo digiuni, anzi: i parenti più stretti vengono tutti i giorni dal vedovo (o vedova), portando leccornie di ogni genere (*besten delicatesten Speisen / Leck- und Schleck-Bißlein*), così la tristezza passa. Si dice perciò che in queste zone una persona nella sua intera vita non sta mai così bene come quando si sposa o quando resta vedovo/a.

Riti e cibi nuziali presso gli Istriani (VI, 331-333):

- La sposa, uscendo dalla chiesa, sulla porta di questa, getta tra la gente un *kolač*. Poi ne sbriciola alcuni altri, gettando le briciole sugli invitati.
- Dopo il pranzo nuziale, lo *Starashina* (*starešina*, pronubo, lett. 'l'anziano') prende un *kolač* e lo sbatte sulla testa dello sposo finché non si sbriciola in tanti pezzettini.

- Una volta che la sposa è stata condotta in casa dello sposo, una donna le mette in bocca una piccola *pogača* cosparsa di miele, detta *jebača*¹⁶. Lei ne mangia un po' e poi ne dà allo sposo.
- Un rito particolare, che Valvasor apertamente disapprova per il suo sapore pagano, è quello con cui, il giorno dopo le nozze, lo *starešina* conduce la novella sposa, insieme ad altri membri della famiglia, al corso d'acqua più vicino. Qui il pronubo pronuncia una frase rituale che è una sorta di preghiera all'acqua, di servire la sposa e mantenerla pura¹⁷. Poi 'dà da mangiare e da bere' all'acqua stessa, spezzettando nel ruscello pane e formaggio che il gruppo ha portato con sé, nonché versando nel rio un po' di vino.

Usi alimentari di monaci, sacerdoti e laici presso gli uscocchi della Bela Krajina (VII, 484-485; VI, 293):

- Ampio spazio è dedicato ai frequenti digiuni e altre limitazioni nella dieta dei *Colugeri*, i monaci ortodossi della comunità uscocca. Valvasor annota che quasi non mangiano carne: è loro concesso di consumare solo animali 'senza sangue', come i molluschi, ed esclusivamente nei pochi giorni 'liberi' (cioè senza restrizioni) dell'anno liturgico.
- Non così severe le regole per i preti, che inoltre si possono sposare; ma se la moglie muore, non possono mai più toccare la carne. Come frequentemente avviene,

¹⁶ Tale nome, molto allusivo, è collegato al verbo *jébat*, oggi di registro volgare, dal significato di "avere rapporti sessuali".

¹⁷ Il testo, di quasi 30 parole, uno dei più lunghi in 'carniolano' (tradotto in tedesco dall'autore) nell'EHC, inizia con le parole *Dober dan voda Jordana* "Buongiorno, acqua del Giordano".

anche qui si percepisce la benevola ironia dell'autore, che osserva divertito che è per questo che i *Popen* trattano le mogli come le pupille dei loro occhi.

- All'estremo opposto, Valvasor osserva che la gente comune è invece estremamente smodata nel mangiare e nel bere. Essi infatti abitualmente *die Nase gar tieff in die Kannen und Gläser / hencken / und ihren Magen gern zum Wein-Keller sowol / als zum Speise-Behalter / machen*. Non pensano al futuro: in autunno fanno fuori tutto ciò che hanno messo da parte durante l'estate. L'autore si serve qui espressivamente della tripla allitterazione *schl-*, che ben rende il 'suono' dell'ingordigia: *Sie... schlingen / schlucken / und schwelgen / so lange was vorhanden*¹⁸.

4. *Classi sociali*

- *Die Reichen belustigen sich auch mit Schleckerbißlein*¹⁹.

Nell'EHC si parla soprattutto delle usanze del popolo semplice, molto meno dei piatti gustati dai nobili o più abbienti. Ogni tanto tuttavia sporadici raffronti danno un'idea approssimativa di somiglianze e differenze. Per quanto riguarda festività e ricorrenze, secondo il racconto valvasoriano le tradizioni culinarie appaiono simili: a variare sono singoli dettagli, come condimenti più abbondanti e raffinati (per esempio a base di burro) o decorazioni più variate e artistiche (cfr. anche par. 6).

¹⁸ “Infilano il naso in brocche e bicchieri, molto in fondo, così che il loro stomaco si fa cantina e dispensa [...] Divorano, inghiottono, gozzovigliano finché non rimane nulla.” (VI, 293)

¹⁹ “I ricchi possono godere di qualsiasi leccornia.” (XI, 707).

Significativa la sottile differenza – notata da Valvasor in più occasioni – tra chi mantiene uno standard più elevato (*pogače* più grandi, cibi più/meglio conditi, piatti più finemente decorati e simili) perché di classe sociale elevata e chi invece *sich sehen lassen will*²⁰.

Qui di seguito alcuni esempi:

a) Pane:

Quello di frumento è solo per i ricchi o per le grandi occasioni. Di quello di grano saraceno si dice: *Dennoch haben / ob es gleich schwartz / edle / oder bürgerliche Mäuler keine Ursach / solches zu verschmähen; weil es eines gar guten Geschmacks*²¹, precisando che se ci si aggiunge troppa avena, diventa fragile; mescolando l'impasto con orzo e miglio, ne risulta invece un pane buono.

In caso di necessità, il contadino si accontenta anche di tipi di pane ben peggiori, come sopra ricordato;

b) Dolci:

I dolci tradizionali delle feste sono per lo più gli stessi, ma spesso differiscono per alcuni dettagli (cfr. par. 6). Per *kolač* e *pogača* i nobili (o chi vuole ‘farsi vedere’) aggiungono magari al semplice impasto di pane bianco *Schmaltz und Eyer [...] Zierrahnten und Gauckelwerck von Teig*²². Il ‘farsi vedere’ può riguardare anche grandezza e peso della *pogača* ai matrimoni; normalmente il peso si aggira sui 10 kg, ma può variare a seconda della figura che si intende fare (VI, 281). A portare con sé *pogače* e *presneci* sono di solito gli invitati più in vista, o chi ci tiene ad apparire (VI, 290).

²⁰ “vuole farsi vedere.” (VI, 281, anche 290)

²¹ “Anche se è nero, palati nobili o cittadini non hanno ragione di disprezzarlo, perché è di sapore proprio buono [...]” (III, 347)

²² “Strutto, uova e decorazioni varie, anche fatte con la pasta stessa.” (VI, 281)

c) Carne:

Come già ricordato, il consumo di carne da parte dei contadini era raro: si allevavano, ma non per il consumo diretto, soprattutto pennuti (polli, oche, anatre, piccioni, tacchini, pavoni: III, 443), ma anche altri animali da cortile. I nobili spesso si dedicavano alla caccia nei propri possedimenti o in quelli di amici (cfr. par. 7). Talvolta tuttavia anche i contadini si cibavano di animali selvatici: più volte vengono ricordate le anatre, che in certe occasioni apparivano in massa ed era facile catturarle anche a mani nude o con bastoni (IV, 479). Anche il ghiro, molto diffuso, era considerato una preda ‘povera’: i nobili e i cittadini – nota l’autore – spesso lo disdegnano; altrettanto le donne, cui (somiigliando un po’ al ratto) fa ribrezzo (III, 441).

d) ‘Pane e cipolla’

A proposito del Carso, regione all’epoca depressa e selvaggia, si dice che la gente si accontenta di molto poco e che è già soddisfatta quando può avere un pezzo di pancetta cruda, cipolla e un pane nero e grezzo. E grazie al loro duro lavoro digeriscono tutto facilmente (II, 256).

5. *La città*

- [...] und kann man Eßwaren um geringes Geld bekommen²³.

La ‘città’ per antonomasia è la capitale Lubiana. Con questo luogo dove era nato, dove possedeva una casa e dove trascorse lunghi periodi, l’autore si identifica in modo particolare. Qui di seguito alcuni dati tratti dalla descrizione globale della città nell’XI libro (XI, 707).

1. A Lubiana la vita non è cara, e ci possono vivere bene tutti, non solo gli abbienti: basta infatti un *Groschen* per

²³ “e [a Lubiana] si trova da mangiare per pochi soldi.” (XI,707)

aver di che nutrirsi per una giornata, e anche il meno fortunato guadagna con il proprio lavoro da 4 a 5 *Groschen* al giorno;

2. A Lubiana c'è di tutto. Nella bella stagione si trova quasi tutta la frutta, proveniente dalle varie parti della Carniola: si approfitta della grande differenza climatica fra la montagnosa e aspra *Ober-Crain* da una parte e le mediterranee e soleggiate valle della Vipava e Istria, nonché Duino, dall'altra. In mezza giornata, ogni mercoledì e sabato, arrivano qui derrate da ogni parte del Ducato, e in estate può capitare di avere in tavola, tutta insieme, la frutta dell'intero anno: "ciliegie, pere, fichi, mele, amarene, pesche, uva".
3. A Lubiana si mangia bene anche nei mesi più ingrati dell'anno: se d'inverno la frutta è scarsa e poco varia, ci si può 'consolare' con altre prelibatezze, per esempio con le ostriche provenienti dalla costa. Si narra l'aneddoto di un nobile cui viene chiesto dove abbia trovato ostriche fresche, provenienti da Trieste, che però in questa città non erano reperibili. La risposta: chi vuole mangiare ostriche pescate a Trieste, deve andare ad acquistarle a Lubiana²⁴.

6. *Ricette e assimilati*

Nell'EHC ci sono numerose ricette di cucina vere e proprie, e cioè istruzioni pratiche, eseguibili, con indicazioni precise. Qui di seguito una ventina di esempi:

- *Stärke (škrob)*, amido: circa 160 parole (III, 346-347);

²⁴ Da considerare che la Trieste dell'epoca di Valvasor era molto diversa da quello che la città sarebbe diventata qualche decina di anni dopo, in seguito all'istituzione del porto franco (1719).

- *Brey aus Heidel (ajdova kaša)*, pasticcio a base di grano saraceno: più di 100 parole (III, 347);
- *Brey* si può fare anche di miglio: con miglio bianco, rosso, grigio, nero, grande, piccolo. Per la *kaša* solitamente si usa o quello bianco o quello rosso. Si può fare anche di orzo, o di setaria (*Fennichs*), ma raramente (III, 347);
- mosto/succo di mela: *Es wird auch / aus den Aepffeln / ein Most gepreßt / zum trincken [...]:* _ca. 60 parole (III, 349);
- mosto/succo di pera. Le pere si possono pressare come le mele. *Alsdann wird das Wasser gut / zu trincken / säurlich / resch / und schnittig auf der Zungen.* E poi le pere rimangono ancora buone da mangiare (III, 349): 40-50 parole. Da mele e pere selvatiche si può anche fare aceto;
- con mele e pere selvatiche, nonché con *Maselbeeren* (ossicocchi, mirtilli di palude) e un po' di *Wachholderbeeren* (bacche di ginepro) si può fare un'altra bevanda ancora: circa 40 parole (III, 349-350);
- bevanda fatta da pere essiccate (III, 350);
- come essiccare le pesche: circa 50 parole; similmente si possono trattare prugne, mele e pere (III, 350);
- le *Quitten* (mele cotogne) si possono fare sia *frisch gekocht* sia come *Latwergen* (marmellate). Sono indicate tre modalità diverse, con 200 parole totali (III, 350-351);
- a proposito di noci, si anticipa la ricetta della *Potiza* (III, 351). Le noci si possono anche essiccare e mangiare così. Se ne può anche ricavare olio, ma è non tanto usuale;

- anche le nocciole si essiccano e poi si mangiano. Vale anche per la varietà più pregiata, le *Welsche Haselnüsse*, che però più di frequente si esportano (III, 351);
- le olive crescono sul Carso, in prossimità del mare, e in Istria. Si fanno anche in conserva (e si esportano) (III, 351);
- dal *Welscher Wein* i contadini fanno due tipi di bevanda. *Sonta* e *Scavez*. La prima è *gut zu trincken*, mentre la seconda [...] *ist schwach / und nehmen / im Sommer / die / in den Weingärten arbeitende / Leute damit vorlieb*²⁵;
- *Gekochter Wein (aus dem Wein-Most)*, ‘vino cotto’, dal mosto di vino, ricetta in ca. 50 parole (III, 352). Dopo che è diventato molto denso, si può usare con tutti i tipi di cibi;
- dai frutti di *Wachholder* (ginepro), che possono essere rosso scarlatto o neri, in vari posti i contadini fanno una bevanda (circa 120 parole) (III, 354);
- *Honig-Wasser*, bevanda a base di miele. Ricetta contadina (“I contadini lo fanno così [...]”) in 200 parole (III, 455);
- da *Honig-Wasser* si fa anche *Met (medica, idromele)*: la lunga ricetta di ca. 400 parole è seguita da un’ulteriore descrizione. La variante carniolana è meglio di quella tedesca, che “sa troppo di medicina” (III, 456-457);
- in monasteri e castelli, con *Met* si fa *Lezelt* cioè *Honig-* o *Pfeffer-Kuchen* (III, 456-457). Per uso proprio, non per la vendita (150 parole la ricetta + ulteriori ca 70 parole su come chiarificare il miele). Cfr. anche par. 7;

²⁵ “Non è forte, ma è di questa che deve accontentarsi la gente che lavora nelle vigne d’estate.” (III, 352)

- La *pogača* che la *teta* porta in casa dello sposo deve essere di farina di frumento molto fine e bianca (*schönweiß*) e molto grande (cfr. par. 4). La ricetta vera e propria è piuttosto breve (si tratta in fondo di pane): ca. 60 parole. Interessanti però le possibili variazioni e gli abbellimenti: aggiunta o no di strutto e uova, ornamenti vari con rametti di *Buchsbaum* (bosso) oppure creati con la pasta stessa;
- *Pressenz* (*presnec*, triestino *presnitz*) più elaborato, è un vero dolce, nella cui ricetta entrano anche uova, formaggio stagionato (*alter Käß*) grattugiato oppure da spalmare (*Schmier-Käß*); anche pepe, latte o panna: ca 160 parole. Anche questo viene portato dalla *teta* a casa dello sposo. E ce n'è tantissimo, perché altro ancora ne portano gli invitati (VI, 282);
- Al *kolač* di Pasqua è dedicata una ricetta dettagliata di circa 100 parole: tra gli ingredienti, farina bianca, formaggio, uova fresche, latte, panna. Nobili e cittadini mettono nell'impasto anche un po' di vino, zucchero e uvetta, ricoprendo il tutto con mandorle bianche (VII, 471);
- *Potiza* (*potica*, triestino *putizza*): la ricetta – ben nota in ambito sloveno anche per la fama del dolce stesso – la troviamo a proposito della festa di Natale: ca. 50 parole. Avvolte nella pasta, che dev'essere lavorata molto sottile, “come un foglio di carta”, perché va arrotolata, si mettono noci mescolate a miele. Da notare come tra i nobili e i borghesi (*bey den Edlen und Bürgern*) queste *potice* vengano fatte “nello stesso periodo ed esattamente nello stesso modo. Si fanno anche senza miele, soltanto con noci pestate. Qualcuno le prepara anche con

formaggio o con altre cose: tranne che a Natale: perché allora vengono preparate dappertutto con noci e miele.” (VII, 472)

- *Propertnig (poprtnik)*: ricetta molto concisa di questa sorta di pane natalizio con molti ornamenti. “Ai nobili e ai borghesi invece, che hanno bocche più delicate, si mette in questo pane anche molto strutto e uova, e lo si abbellisce con decorazioni di ogni tipo.” (VII, 472)

Non proprio ricette, ma descrizioni dettagliate di vari tipi di pane le troviamo nel capitolo sui cereali all’interno del III libro (III, 347-348):

- *Weitzen*. Quello di frumento, da cui si fa anche l’amido, è “il più bello, il più bianco, il più buono”.
- *Rocken/Korn*, segala, si usa solo per il pane, ma per un pane “mediocre” (*das mittelmäßige Brod*): da notare la differenza, tutt’altro che sottile, tra *mittelmäßig* (questo) e *gemein*, riferito invece al pane di grano saraceno (cfr. subito sotto).
- *Heidel*, grano saraceno, *ajda*. È un pane comune, è “nero come la terra” (*schwartz wie die Erde*), ma è buono, e non lo disdegnano nemmeno le classi sociali più elevate.
- *Türckisch Korn*. Mescolando tre parti di frumento e una di granturco si ottiene un buon pane, anche se un po’ giallastro (*ein gar gutes / wiewol ein wenig gelbliches / Brod*).
- *Welscher Hirs*, sorgo. Dappertutto si dà ai maiali, ma nel Carso e sulla Pivka ci fanno il pane. È ruvido, peggiore di quello olandese o del *Pumpernickel* della Vestfalia. A quest’ultimo, almeno, per farlo ‘andar giù’ si aggiunge il burro. Questo qui invece *ob es gleich viel spröder / muß doch ungeschmiert gantz trucken durch den Schlund*

*fahren: und würde sich der Bauer glücklich achten / so er dessen nur allezeit genug hette*²⁶.

7. Curiosità

Acqua dolce e salata

Tra i cibi più curiosi, le “grosse lumache nere” di Duino (IV, 565-566), cioè il dattero di mare (*Lithophaga lithophaga*), vera specialità, difficile però da ottenere, perché per estrarre questi molluschi bisogna spaccare la roccia.

Le tartarughe sono nominate di sfuggita, così come le rane (III, 454), sulle quali ci si aspetterebbe invece più dettagli, soprattutto rispetto ai dintorni della capitale (Ljubljansko barje, palude di Lubiana), dove i batraci abbondavano e venivano consumati, da cui l’epiteto di *žabarji* ‘mangiarane’, tutt’ora riferito ai lubianesi.

I pesci e crostacei di fiume sono trattati con estrema competenza e passione, in numerosi passaggi. A parte più generiche descrizioni, Valvasor non di rado accenna anche con precisione alla qualità e al gusto delle loro carni. A proposito delle *Aschen* locali (temoli, *Thymallus thymallus*) nota per esempio che *[s]ie sind sehr gut zu essen / haben ein gesundes und liebliches Fleisch*²⁷. Le vere protagoniste dei corsi d’acqua sono naturalmente le *Forellen*, le trote, ma i pesci descritti nell’EHC sono numerosi. Tra i più nominati, oltre ai suddetti, troviamo lucci, carpe, tinche, barbi, nasi, anguille.

²⁶ “[...] benché sia molto più ruvido ancora, deve andar giù per la gola, completamente asciutto, senza lubrificante; e il contadino si considererebbe fortunato se ne avesse sempre abbastanza.” (III, 348)

²⁷ “sono molto buoni da mangiare e hanno una polpa sana e gradevole.” (III, 452)

Famoso l'elenco alfabetico di ben 24 specie di pesci – alcune citate col nome tedesco, altre con quello 'slavo-carniolano' – del fiume Ljubljanica, non tutte oggi identificate:

[...] gibt es doch gute gesunde Fische, und zwar in unglaublicher Menge, auch gar vierlerley Gattungen derselben; als Aale, Alten, *Androge*, *Babeze*, Copen, Forellen, Frillen, Grundel, Hechte, Huchen, *Kazele*, Karpffen, Kressen, Neunaugen, Naßfische, Nerfflinge, Barem (oder Barben) Berstling (oder Bersiche), *Pesdeze*, Bratfische, Rutten, *Vachtarie*, *Zepe*, *Zernauke*, und viel andre Arten mehr²⁸.

Ben più distante il rapporto di Valvasor con la fauna marina, cui è dedicato molto meno spazio. Qui la laconica descrizione con cui viene 'liquidata' al termine di un capitolo sui pesci in Carniola, dopo diverse pagine dedicate alle specie ittiche fluviali:

Man hat imgleichen unterschiedliche Gattungen von Meer-Fischen / sowol die *pesci armati*, samt vielen andren Meer-Fischen / als die Austern / Muscheln / Schnecken / die *Colimari*, *Romba*, *Sipa*, und dergleichen²⁹

Nell'italiano dell'epoca (ed è significativo che i nomi dei pesci marini siano o molto generici o riportati in italiano/latino) "pesci armati" stava per "crostacei". Per i molluschi tuttavia, come già ricordato, l'autore aveva un maggiore interesse: dei sei tipi di animali marini qui citati, cinque appartengono a questo *phylum*.

²⁸ "Vi sono davvero molti pesci salutari, e in quantità proprio incredibile, e di questi una miriade di specie diverse, come [...] e molte altre specie ancora." (II, 155)

²⁹ "Si hanno anche diversi generi di pesci di mare, sia *pesci armati* che molti altri pesci di mare, come ostriche, muscoli, lumache, *Colimari*, *Romba*, *Sipa* e altri simili." (III, 454)

I boschi

La caccia non sembra entusiasmarlo, e si dichiara non molto competente (XI, 269): non manca però di indicare per ogni zona, per ogni bosco o boschetto, gli animali selvatici che è più facile trovarvi. Tra questi ultimi – limitandoci qui solo a quelli le cui carni considerate commestibili per l'uomo – cita per esempio più volte (oltre al già menzionato ghio, cui sono dedicate diverse pagine) cinghiali, cervi, orsi, capre selvatiche e animali affini come camosci e stambecchi, caprioli, e naturalmente piccoli mammiferi come lepri, ricci, tassi e altri ancora (III, 442-443).

Dell'ambiente boschivo si rivela, in innumerevoli passaggi, appassionato ed esperto soprattutto di erbe, in particolare di quelle curative. Apprezza per esempio il rosmarino, che dà un buon aroma alla carne delle bestie che se ne cibano (III, 354).

Ampio spazio dedica alle api e alla produzione del miele (III, 454-457), con dettagli precisi e 'tecnici', per esempio riferendo che in Carniola costa poco (III, 455). Parla diffusamente dei dolci che con esso si fanno (cfr. par. 6), soffermandosi in particolare sul *Leckkuchen* (oggi *Lebkuchen*; *lect* o *medenjak*; panpepato o panforte):

Sie seynd zwar schwartzlecht; doch aber gut ud weit besser / zu essen / als die Nürnberger Leckkuchen: welche / ob sie gleich auch nicht zu verachten / dennoch dagegen in keine Vergleichung kommen³⁰.

Per Valvasor non c'è confronto tra la variante carniolana, a suo parere molto superiore, e quella di Norimberga, pure rinomata. Da qui la reazione del redattore Francisci (cfr. nota 2),

³⁰ “Sono invero neri ma proprio buoni, e molto migliori, nel gusto, dei *Leckkuchen* di Norimberga: con i quali, anche se non sono disprezzabili neanche questi, non c'è proprio paragone.” (III, 457)

norimberghese acquisito, che in una apposita nota a pié di pagina protesta, con diversi *distinguo*. Una conferma in più, anche in quel contesto, di quanto sia e fosse forte l'aspetto identitario in questioni gastronomiche (cfr. Pravettoni 2020: 2).

Mentre vengono un po' inaspettatamente menzionati i carciofi (pur precisando che non si trovano ovunque), stupisce la scarsa presenza dei funghi, che Valvasor chiama *Schwämme* ("spugne"), riportando anche il termine 'carniolano' di *gobe*. Pur annotando piuttosto frettolosamente che "ce ne sono molti tipi diversi", ne nomina espressamente soltanto due: *Kayserling*, l'*Amanita cesarea* (ancor oggi chiamata in sloveno, oltre che *knežja mušnica*, anche *karželj*, evidente corruzione del nome tedesco) e *Morchel*, la morchella, *Morchella esculenta* (III, 352).

Locande

Nell'EHC si parla anche della 'ristorazione' dell'epoca. Le stazioni di posta, che generalmente offrivano la possibilità di vitto e alloggio, vengono trattate sistematicamente per ciascuna delle cinque 'parti' del Ducato, in appositi capitoli del II libro. Tra le informazioni pratiche, che nella formulazione ricordano quelle di una moderna guida turistica, ci sono anche dati sul trattamento gastronomico fornito.

In Carniola superiore, per esempio, sulla strada da Lubiana e Graz, nei pressi di Podpeč, c'è un'ottima stazione di posta, dove si mangia benissimo (II, 129).

Non sono da meno però, a detta dell'autore, nemmeno alcune poste 'periferiche', come quella nel *Bierbaumer Wald* (Hrušica) nella Carniola interna. Questa stazione, che è la seconda, andando da Lubiana verso Gorizia, si trova proprio in mezzo al bosco, ma c'è di tutto e si viene trattati benissimo, nonostante i banditi e i problemi di approvvigionamento (II, 259).

Nella zona di *S. Märten* (Šmartno), cioè proprio lì dove, nel castello di Wagensperg/Bogenšperk, abitava Valvasor, e dove alla gente *schmeckt der Wein viel besser als das Wasser*³¹ ci sono numerosi *Wirtshäuser*. “Nell’anno in cui sto componendo questa *Topographia* ce ne sono 18”, nota l’autore, praticamente *in allen Winckeln*, in tutti gli angoli. Quando si è lavorato tanto “anche la bocca desidera un buon lavoro”, e qui è buono sia il cibo che la bevanda (II, 187).

Ci sono anche (rari) luoghi inospitali, dove gli osti, invece di trattenerci, ti cacciano via: ma se si sa come trattarli, si mangia e beve bene anche lì (cfr. par. successivo).

L’uomo Valvasor e la gastronomia

Nella vasta opera, al vissuto dell’autore stesso non viene data un’enfasi particolare, ciononostante è naturale che – anche in considerazione della materia trattata, che poggia, oltre che su fonti d’archivio, anche sull’esperienza empirica dello scrivente – i riferimenti ai suoi gusti, giudizi e abitudini siano presenti un po’ ovunque, anche se talora possono sovrapporsi alle considerazioni dell’invadente Francisci³².

Pur appartenendo a una famiglia di recente (e non elevata) nobiltà, inserita in una realtà periferica dell’Impero e lontana dalle corti che dettavano legge sul *bon-ton*, Valvasor sul piano della cultura enogastronomica non appare proprio sprovveduto. Rifugge e disapprova gli eccessi a tavola, beve sempre soltanto a stomaco pieno, raccomanda di accompagnare il pesce con il

³¹ “piace molto più il vino dell’acqua” (II, 181)

³² Con buona probabilità sono per esempio del redattore, e non dell’autore, le tirate polemiche contro il tè e soprattutto il caffè (III, 326; 341), all’epoca ancora piuttosto malvisti, in Europa centrale. Lo si deduce sia da indizi stilistici (molte citazioni dai classici, tono ‘libresco’) sia dall’eccessiva acredine aprioristica, contraria all’approccio empirico del militare-scienziato.

vino, citando il famoso detto latino *Piscis in tertia aqua venenum* (II, 181) e altro ancora.

Stigmatizza in più passaggi – talora con durezza – l’abuso di bevande alcoliche, che può avere conseguenze sgradevoli di vario genere³³. Si compiace che nella Capitale, nonostante fosse così *Wein-reich*, ossia il vino vi abbondasse, ci fossero sorprendentemente poche risse (XI, 706). Il barone non manca tra l’altro di riferire che a bere smodatamente potevano essere anche le donne, anche se la sua disapprovazione in questo caso assume solitamente una connotazione più umoristica. Racconta per esempio di come un contadino, disperato per non riuscire a far desistere dal bere la moglie ubriacona, avesse assoldato un gruppo di attori che dovevano farle credere di essere creature demoniache e così spaventarla e farla rinsavire, il che di fatto avvenne (XI, 351-352).

Piuttosto nota e suggestiva la sua doppia spiegazione dell’appellativo del vino di Vipava come *Kindermacher*, denominazione traducibile in italiano (per conservarne l’ambiguità) come ‘quello che fa bambini’, sia nel senso che chi ne beve troppo obnubila le proprie capacità di giudizio divenendo simile a un infante, sia nel significato più malizioso, riferito di nuovo al gentil sesso: se si alza troppo il gomito, riducendo i freni inibitori, si può facilmente arrivare a comportamenti promiscui e quindi a gravidanze indesiderate (II, 265).

Gustoso è anche l’aneddoto di un notevole affetto da podagra – fastidio tipicamente legato a una dieta troppo grassa e proteica – che, nel pieno di un attacco doloroso che gli impedisce perfino di camminare, pur di non rinunciare a un banchetto, cui non sarebbe stato in grado di accedere con le proprie gambe, arriva

³³ Cfr. per esempio II, 192; VIII, 754; XI, 31, 47, 50.

fino alla tavola imbandita direttamente a cavallo. E pare che, a festa finita, l'attacco non solo non si fosse acutizzato, ma addirittura fosse passato. Anche se l'autore non manca di chiosare che non sa come il temerario gottoso si sia poi sentito il secondo o il terzo giorno (XI, 50-51).

Diversamente dalla birra, che tratta brevemente e senza apparente propensione, il vino sembra far parte della cultura e abitudini personali dell'autore, che in alcuni casi riferisce anche episodi che lo riguardano direttamente. Uno dei più interessanti, tra l'altro indicativo di come la qualità del nettare d'uva fosse legata, quasi per antonomasia, al livello del vitto in generale e al concetto stesso di ospitalità, si riferisce a un suo viaggio in un paese della Carniola superiore, *Feuchting* (Bitina, oggi Bitnje) noto tra l'altro per la curiosa inospitalità degli abitanti nei confronti dei forestieri. Con piglio a tratti decisamente umoristico, Valvasor narra di come, recatosi con due conoscenti di un certo rango (entrambi presbiteri), in una locanda del posto, l'oste (e sindaco del villaggio), burbero e sgradevole come da uso locale, non volesse neanche farli entrare. Ma il barone entra senza aspettare il permesso, e così l'antipatico oste è costretto a servire il terzetto di avventori, rimanendo però intenzionato a liberarsene il prima possibile. A tale scopo porta a Valvasor un vino cattivo e andato a male (*einen verdorbenen schlechten Wein*), che però il militare, con una lezione di stile, getta via di nascosto, ordinandone subito dell'altro, che si rivela non migliore del precedente. Questa scena si ripete tre volte, finché l'oste alla fine cede di fronte alla tenacia e al *savoir faire* del barone, e finalmente non solo gli porta un vino di qualità e un buon pranzo (*ein gutes Tractement*), ma gli fa anche visitare la sua ricca cantina. Nell'epilogo, Valvasor precisa anche che da allora in poi tutte le volte che si è trovato a consumare un pasto

in quell'osteria si è trovato bene: probabilmente con il suo comportamento si era conquistato il rispetto dello strano oste (II, 118).

Per quanto riguarda gli aspetti più legati al cibo, trapela – come già osservato – la propensione dell'autore per la fauna ittica di fiume, e in particolare per molluschi e crostacei. La *kaša*, piatto povero della tradizione contadina in uso ancora oggi³⁴, non doveva certo risultargli sgradevole, visto che la nomina diverse volte, descrivendone più di una variante. Il ghìro, roditore dal fascino un po' misterioso, sospettato – nella tradizione popolare – di turpi legami con il demonio, lo incuriosiva anche come animale. E quando accenna al fatto che – avendo una carne molto grassa – sia meglio arrostitirlo sembra proprio che sappia bene di cosa sta parlando.

Probabilmente apprezzava molto le conserve di frutta, la frutta secca, i vari succhi o composte, e soprattutto i buoni prodotti da forno – pane e dolci – della tradizione carniolana, diversamente forse non li avrebbe descritti con tanta dovizia di particolari, anche in modo riproducibile. Un ruolo sicuramente non secondario lo gioca l'orgoglio regionale nel descrivere pietanze sane e squisite che si trovano solo in *Crain*, o che qui sono migliori che altrove.

8. Conclusioni

Nella monumentale descrizione della Carniola, le informazioni sull'alimentazione sono presenti a più livelli. Il discorso più propriamente gastronomico, pur mantenendosi prevalentemente sullo sfondo, non manca di fornire diversi spunti di interesse, anche in relazione alla dimensione identitaria

³⁴ Oggi anzi non di rado 'rivisitato' come talora vuole la gastronomia contemporanea. Cfr. Bogataj 2007, Kuhar 1998, Suwa Stanojević 2009.

della Regione, sia intesa nel suo complesso che in riferimento ad alcune micro-realtà specifiche.

Se nella narrazione del quotidiano si delinea il ritratto di una società contadina – dignitosa e lavoratrice – che vive per lo più poveramente e per la quale il nutrimento è finalizzato all'acquisizione dell'energia per svolgere al meglio il proprio duro lavoro, pure dalle pagine de *La gloria del Ducato di Carniola* trapela costantemente anche il forte legame esistente tra cibo e tradizioni, soprattutto legate a feste religiose e ricorrenze particolari. Anche se Valvasor non di rado prende le distanze dagli usi popolari, criticando l'eccessivo attaccamento a ritualizzazioni formali, soprattutto quando di sapore paganeggiante, tuttavia egli è consapevole di quanto quelle stesse tradizioni, anche quelle legate al cibo, sono parte integrante della cultura locale, e in quanto tali degne di venir descritte e tramandate ai posteri.

Significativo appare il collegamento colto dall'autore tra l'appartenenza a determinate comunità autoctone, diverse dal territorio circostante per origine e lingua, e talora anche per credo religioso, e le loro abitudini alimentari: emblematico il caso della comunità 'chiusa' degli uscocchi. Insieme all'orgoglio per l'eccellenza e rappresentatività di diversi prodotti locali – come il panpepato, il formaggio di Bovec e l'idromele, cui si aggiungono alcuni vini particolarmente rinomati – è anche dalle informazioni sulle abitudini alimentari della capitale del Ducato che leggiamo tra le righe la forte (e orgogliosa) identificazione dell'autore con la sua *Heimat*. Da questi dati, ancora una volta non numerosi ma eloquenti, apprendiamo non solo che il tenore di vita di Lubiana, almeno agli occhi di Valvasor, era, per quei tempi e quell'area, piuttosto alto – e significativi sono taluni raffronti con Trieste, a

svantaggio di quest'ultima – ma che tale situazione di benessere in certa misura ricadeva anche sui meno abbienti. Quasi a precorrere, sia pure ancora molto timidamente, alcune delle idee 'illuminate' che avrebbero dato il nome al secolo successivo.

Fonti

1. VALVASOR, Johann Weichard, *Die Ehre Deß Hertzogthums Crain* (Wolfgang Moritz Endter, Nürnberg 1689); Faksimilirana izdaja: Mladinska knjiga / Rudolf Trofenik, Ljubljana, München 1970-1972
2. VALVASOR, Johann Weichard, *Čast in slava vojvodine Kranjske*, Zavod Dežela Kranjska, Ljubljana 2009-2011

Bibliografia secondaria

1. BIDOVEC Maria, *Ritratti: Johann Weichard Valvasor*, in: «Quaderni Giuliani di Storia», XXIX, n. 1, gennaio-giugno 2008, Deputazione di Storia Patria per la Venezia Giulia, pp. 157-216
2. BOGATAJ Janez, *Okusiti Slovenijo* (Darila Rokus, Ljubljana 2007)
3. BOGATAJ Janez, *Z Valvasorjem za mizo. Prehranska kultura na Kranjskem v 2. polovici 17. stoletja* (Hart, Ljubljana 2019)³⁵
4. GOLEC Boris, *Neznano in presenetljivo o življenju, družini, smrti, grobu in zapuščini Janeza Vajkarda Valvasorja*, in «Zgodovinski časopis / Historical Review» n. 61, 2007, 3-4 [135], pp. 303-364
5. KOŠIČ HUMAR, Kristina, *Kuhanje na Slovenskem: prehrana, zgodovina in izročilo podeželja*, in «Ljubljana med nostalgijo in sanjami», Revija za domoznanske vsebine, n. 2/2, 2013, pp. 56-71

³⁵ Questa pubblicazione, uscita successivamente alla Conferenza internazionale "Il patrimonio alimentare nell'area di contatto fra le Alpi e l'Adriatico" (Udine, 24 ottobre 2019) nell'ambito della quale è stato scritto e presentato questo saggio, viene comunque indicata in bibliografia.

Valvasor e la buona tavola: passeggiata tra sapori, usanze e curiosità nella Carniola del Seicento

6. KUHAR, Boris, *Sto značilnih jedi slovenskih pokrajin: slovenska kulinarčna dediščina* (Prešernova družba, Ljubljana 1998)
7. MARRONE Gianfranco, *Senso e forma del cibo. Sulla semiotica dell'alimentazione*, in MONTANARI Massimo (a cura di), *Il cibo nelle arti e nella cultura* (UTET, Torino 2015)
8. PRAVETTONI Riccardo, *Il cibo come elemento di identità culturale nel processo migratorio*, Pubblicazione multimediale. https://digilander.libero.it/piepatso2/tav_int4/cibo-cultura-migrazioni.pdf. Data ultima consultazione: 30.06.2020
9. STANO Simona, *Prefazione*, in *Cibo e identità culturale*, «Lexia», rivista di semiotica, 19-20, giugno 2015, pp. 11-14
10. SUWA STANOJEVIĆ Milena, *Prehrana z gastronomijo in kulinariko* (Zavod IRC, Ljubljana 2009)
11. VOLLI Ugo, *Prefazione*, in STANO Simona, *I sensi del cibo. Elementi di semiotica dell'alimentazione* (Aracne editrice, Roma 2018), pp. 11-24

