

# Mangiando s' impara.....

## Mangiando s' impara.....

### I babilonesi

Decidiamo di andare a far visita ad un vecchio amico, che ci ha invitato nel suo villaggio in occasione di una festa. Entrati nella sua modesta abitazione notiamo che è su due piani ai quali si accede attraverso una scala in legno. Il nostro amico ci accoglie e ci fa accomodare nella sala da



pranzo, intorno ad una bella tavola ricoperta da una stuoia di papiro variopinta. Mentre parliamo con lui arrivano i garzoni con dei vassoi fatti di canne intrecciate e sui quali sono disposte carni di pecora lessata farcita con cipolle e aglio, una specie di formaggio fresco chiamato samidi e shunutinnu, una salsa di erbe aromatiche per dare sapore al cibo. Sono presenti altri condimenti come olio di sesamo e oliva, contenuti in ampolle di terracotta. In alcuni recipienti troviamo miele selvatico e frutta, fra cui fichi, uva e datteri. Ah!!!! Che bella mangiata nel mondo dei babilonesi!! Torniamo a casa molto soddisfatti e con la pancia piena.

Per strada incontriamo i nostri amici di classe che assieme a noi hanno fatto questo viaggio nella storia e uno di loro ci racconta la loro esperienza. Sono stati ospiti di una tribù che vive sul delta del Tigre .La sera prima, al tramonto, uno scodellare di vettovaglie proveniente da una grande capanna, aveva attirato la loro attenzione. La curiosità li aveva spinti ad entrare nella capanna e una volta dentro si sono seduti su panche di legno cigolanti. Il menù appeso dietro di loro proponeva invitanti piatti tipici , riportati in caratteri cuneiformi su tavole di argilla. Si sono fatti servire della carne cruda condita con erbe aromatiche e un contorno di verdura mista insaporita con olio di sesamo. Un altro piatto molto appetitoso, che hanno gradito molto è il pesce affumicato alle noci. Dopo questi primi piatti ricchi e deliziosi che li avevano riempiti un bel po', è stata portata loro anche della frutta addolcita con miele e della birra, fatta con frumento. Quel luogo era' pieno di gente che però faticavano a vedere a causa della flebile luce delle lanterne a olio che li sovrastava. La capanna era molto

spaziosa , con arredamenti molto poveri e antichi. Dopo i ringraziamenti per la favolosa cena sono tornati tutti a casa.

## Gli ebrei

Continua il nostro tour nei territori della mezza luna fertile : siamo arrivati in Palestina. E' l' ora di pranzo, che fame !!!!!!!!!!!!!!! Raggiungiamo la casa di Atal, il nostro amico ebreo, che con il vestito tradizionale usato per le feste e con la Kippà sulla nuca gentilmente ci accoglie. Come tradizione vuole ci accomodiamo su un tappeto di lana e disponendoci in cerchio , sulla stuoia centrale



troviamo una pentola contenente un misto di cereali bolliti e farciti con olive , intingiamo in essa una fetta di pane di frumento rafferma . Poi ci viene servita carne di montone arrostita con contorno di porri, aglio, cipolle, cetrioli e olive. Al termine assaggiamo il tipico pane azzimo con formaggio fresco. Dopo questa scorpacciata ci viene servita frutta di vario genere, melone, datteri, fichi, mandorle, pistacchi, che possiamo farcire a nostro piacimento, con miele selvatico. Ringraziamo il nostro amico Atal per l' ospitalità che ci ha riservato e decidiamo, a pancia piena, di continuare il nostro viaggio.

## Gli etruschi

In pochi giorni raggiungiamo L'Etruria. Appena arrivati esploriamo tutta la città, poi, come prima tappa andiamo a casa di una famiglia ricca. Entriamo nella loro abitazione accolti molto calorosamente dai figli che ci rivolgono tante domande. È il momento di



sedersi a tavola: è molto ornata, al centro c'è un vaso con fiori molto belli. Iniziano a servirci portando della farina di cereali di farro e orzo, ma anche fave, piselli, fichi e alcuni frutti selvatici. Per accompagnare carne di maiale, cervo e lepre, ci offrono latte e formaggi di capra. Ora stiamo mangiando del pesce fresco appena pescato proprio da loro, tra cui piccoli tonni, pescispada e razze. Finito il pranzo abbiamo deciso di accettare l'invito a cena di una famiglia del popolo. Loro ci accolgono portandoci pane alle olive, poi mangiamo polenta fatta in casa e alcune verdure sia cotte

sia crude. Come bevanda ci servono del vino un po' annacquato, una bibita molto rinfrescante formata da latte fermentato. Li ringraziamo, li salutiamo e ci avviamo al porto.

## I greci

Dal porto etrusco ,dopo un lungo tragitto tra mare e colline sbarchiamo in Grecia. Scesi dalla nave decidiamo di andare a rinfrescarci in una Termopolia. Appena entrati notiamo subito l' arredamento, riccamente decorato, e illuminato da un lume a olio. La tavola è ricoperta da una tovaglia ricamata con motivi floreali. Ci accomodiamo ed il

cameriere ci porta, come tradizione vuole , il Ckicheon, una bevanda a base di erbe e per stuzzichini un po' di frutta tra cui fragole, uva, ciliegie e pesche persiane. Usciamo per fare un giro fra le bancarelle e camminando si fa sera. Le nostre pance iniziano a lamentarsi quindi entriamo in un' altra taverna, per cenare. Appena ci accomodiamo arriva il cameriere che ci illustra il delizioso menù. Decidiamo di



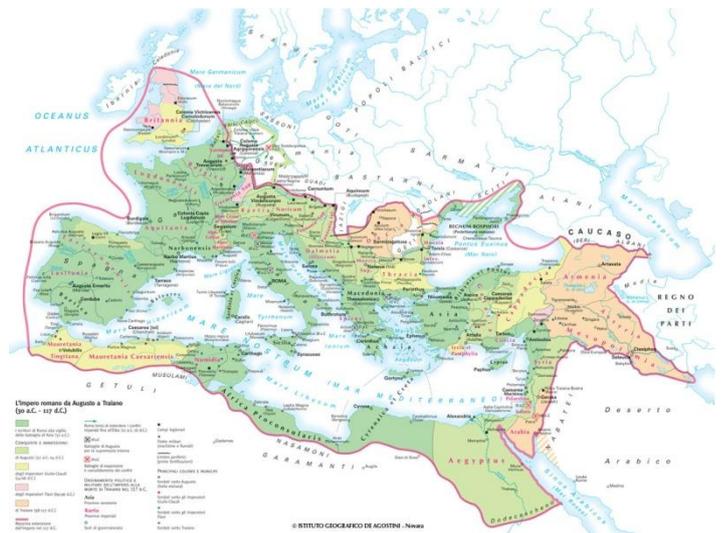
assaggiare un po' di tutto. Come antipasto ci sono legumi, formaggi conditi con erbe e alcuni tra i 72 tipi di pane consumati in Grecia. Ci servono anche pesce fresco e fritto, del formaggio con contorno di olive e per legare il tutto ci portano il Païos, pane scuro senza lievito. Come carni, maiale arricchito con olio, aceto e Garon, una salsina molto appetitosa a base di pesce fermentato. Noi abbiamo ancora il piatto pieno, quindi mettiamo il Garon da parte e, su piatti decorati riccamente con fiori gialli e blu ci servono il dolce, a base di frutta fresca e miele. Per finire in bellezza ci portano il Kikeròn, una bevanda a base di farina e orzo. Contenti della cena ci rechiamo in un anfiteatro per assistere alla rappresentazione di uno spettacolo teatrale melodrammatico.

# I romani

Sono le 7 di mattina e ci sveglia un gran trambusto. Ci troviamo nella nostra Domus romana, dopo aver passato la notte in viaggio dall' antica Grecia a Roma. Bussano alla porta, apriamo , e ci troviamo davanti un messaggero che ci consegna un invito: ,saremo ospiti nella Domus del signor Giulio. Arrivati alla Domus , intravediamo sull'uscio la moglie del padrone, Rebecca, che ci accoglie in casa. Entrati , prima di pranzare, ci fa visitare le stanze della domus. Finalmente stanchi e affamati arriviamo nella sala da pranzo. Le pareti sono affrescate, mentre sul pavimento a mosaico vi sono scarti di cibo. Ci accomodiamo sui triclini e mentre aspettiamo, giocolieri e danzatori ci intrattengono con le loro danze e i loro giochi. Dopo 10 minuti arrivano le graziose ancelle che ci portano le prime portate di carne, pesce e legumi. Chiacchierando animatamente iniziamo a spizzicare alcuni cibi con le mani, senza forchette. L'uso di posate, infatti, farà la sua comparsa nel Rinascimento. Tra le 3 e le 4 pomeridiane ci servono la cena. Si incomincia con la *Gustatio*, un antipasto con uova, lattuga e ostriche annaffiate con vino e miele, poi ogni genere di carne. Passiamo ad una zuppa di cereali, insalatina al *garum*, cioè salsa di pesce e carote fritte che contrastano con il sapore delicato del dolce. Infatti qui a Roma si usa mescolare sapori pungenti a sapori dolciastri. Gli ultimi piatti che ci vengono serviti sono frutta e dolce. Dopo cena, assetati, beviamo a volontà sotto la direzione dell' *Arbiter Bidendi*, "re del convito", eletto con il lancio dei dadi, che stabilirà il numero e la grandezza delle coppe. La cena va avanti per ore, è un susseguirsi di danze e giochi. Stremati dalla stanchezza, in piena mattinata del giorno dopo, torniamo a casa.

# Il medioevo

Con un giorno di ritardo sulla tabella di marcia, ci ritroviamo catapultati nell' età medievale, a casa dei signori Scaligeri. Ci accomodiamo nell' enorme sala da pranzo. Subito dopo arrivano le portate. In questo periodo hanno maggiore fortuna i cereali consumati sotto forma di pane, polenta, pasta, ed è proprio ciò che ritroviamo sulla tavola. Provenienti dal grandissimo orto, le verdure rappresentano un' importante



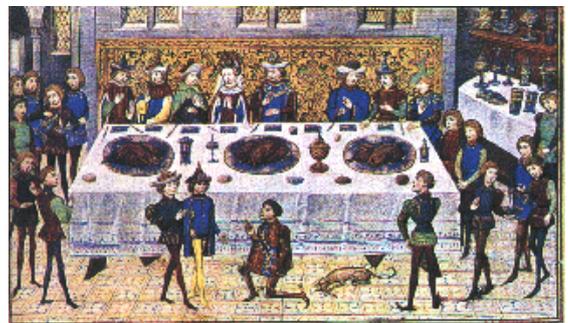
integrazione alla dieta basata sui cereali. Arrivano poi le portate di carne, composte da maiale, pollo e agnello sotto sale, condito con ortica. Seguono pietanze a base di pesce: merluzzo, aringhe e pesci d'acqua dolce. Ci portano anche burro e formaggio fresco, antenato del grana. Durante tutto il nostro viaggio non ci era mai capitato di assaggiare cibi così prelibati. Salutiamo i nostri amici e ci rechiamo nella nostra modesta abitazione in campagna, per riposarci.

## Il Rinascimento



Finalmente riposati, continuiamo il nostro viaggio nell'era rinascimentale. Quest'oggi siamo invitati a casa del mercante Francesco da Tini. Osserviamo la sua dimora : esternamente è molto semplice, costruita in mattoni e pietra. Attraversiamo il grandissimo giardino pieno di melaranci e rose che danno una sensazione di serenità e tranquillità. Infatti il giardino funge da luogo per feste e svago, ma è anche un posto dove ci si può riposare e, nella casa che ci ospita,

testimonia la sobrietà e la prudenza di F. da Tini. All'estremità vediamo un muretto che ci separa dall'orto, sorvegliato dal giardiniere, vestito con la caratteristica divisa, intento a coltivare. Stava raccogliendo le more e le numerose arance ormai mature. Appena varchiamo la porta di casa, la moglie del padrone ce la fa visitare. Vediamo due cucine, che a differenza delle altre cucine rinascimentali, sono poco arredate e ammobiliate: ci sono una tavola, degli scaffali e una madia. I cuochi molto spesso utilizzano padelle di ferro o rame, mentre i bicchieri di vetro e le forchette d'argento rimangono incustodite dentro una vecchia cassapanca sigillata. Ci fa visitare anche la cantina, usata dal marito come magazzino. Qui troviamo numerose bottiglie di vino, spezie, armi, stoffe..... tutto ciò che commercia il marito. Risaliamo nelle nostre stanze dove ci prepariamo per il banchetto e la festa. Gli uomini si vestono con farsetti, calze bianche e una camicia. Noi donne ci mettiamo la Camora, cioè un vestito molto semplice in stoffa di lana, interrotto da tagli nello



scollo e nelle maniche, chiusi con aghetti colorati. Il ventaglio ovviamente non manca mai. Tutti pronti, andiamo nella camera dello Scrittorio dove, come usanza, ci accomodiamo vicino al padrone. Poi arrivano gli altri ospiti che si accomodano ai lati del tavolo. Durante la cena il nostro amico ci racconta un po' di sé. Interessati dal discorso, non ci accorgiamo delle portate che ci servono a tavola. Come primo piatto arriva una gustosa minestra formata da riso e cereali immersi in un delizioso brodo. Poi pesce pregiato accompagnato da formaggio di pecora, vino e ortaggi. Immediatamente dopo ci fanno assaggiare una squisita carne di selvaggina e pollame accompagnata da pane, vicino a ciotoline con tutti i tipi di salse, compresa la maionese. Come finale ci viene servito il dessert formato da frutta sciroppata e frutta sotto una cascata di cioccolato fuso. Salutiamo il nostro carissimo amico e lasciamo la città per recarci in Francia, nel 1700.

## Il 1700

Eccoci in Francia! Abbiamo deciso di recarci a mangiare presso una trattoria tipica del 1700. Questa si trova sopra una collinetta. Qui si respira una buona aria pulita. La trattoria non è tanto grande ma accogliente e il padrone, che si chiama Luigi, è molto gentile. In questo periodo c'è una grossa carestia quindi c'è poca gente dentro il luogo di ristorazione. Proprio in questo periodo la **patata** è il cibo più diffuso tra i poveri perché permette loro di sopravvivere, ma dentro alla trattoria ci offrono alimenti un po' più raffinati. Ci accomodiamo aspettando che arrivino le nostre porzioni di cibo. Ci servono **formaggi, salumi e salsicce**. A noi piacciono abbastanza perché sono molto saporiti e gustosi. Come dolce ci servono **torte, pasticcini e meringhe**. Dopo aver mangiato e aver salutato il padrone della trattoria, ringraziandolo per l'ospitalità e per il buon cibo che ci ha fatto mangiare, torniamo alla nostra casa.

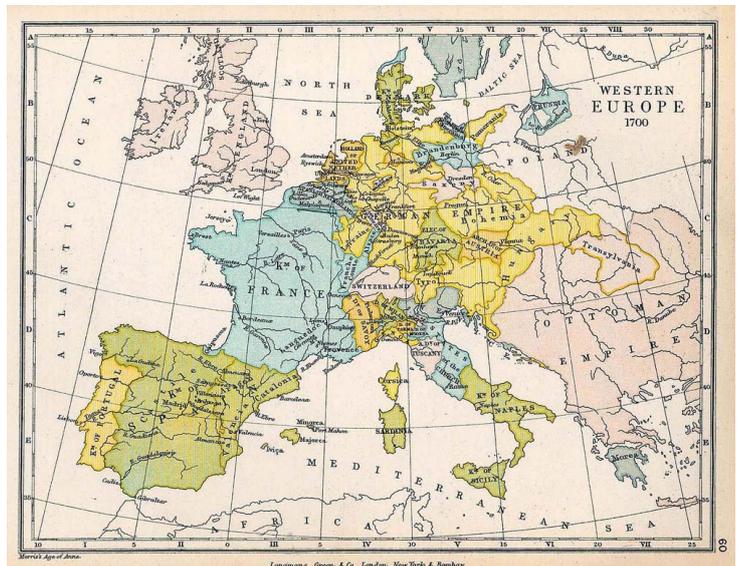


Figura 1 dove vivevano nel 1700

## Il 1800

Oggi siamo nel 1800 per scoprire e provare il cibo del tempo. Decidiamo di andare a mangiare alla taverna di Bacco, un locale semplice ma discretamente accogliente. Bacco è stato chiamato così, come il dio del vino, perché i suoi genitori amavano gli antichi greci e le loro opere. Appena entrati lo salutiamo e lui ci fa accomodare su delle panche. In attesa del cibo ascoltiamo le chiacchiere degli altri clienti e scopriamo che in



Figura 2 dove vivevano nel 1800

questo periodo molti sono stati i progressi in campo enologico e caseario. Infatti decidiamo di ordinare alcuni **formaggi**, fra cui il pecorino. Questi erano derivati dalle mucche allevate da Bacco che ci dice che ne possiede molte e le alleva da molti anni. Come bevanda lui ci porta un **vino fresco**. Noi beviamo un bicchiere di questo e ci piace molto. Infine ci portano un **caffè**. Così salutiamo il nostro nuovo amico, Bacco, e gli promettiamo di ritornare perché ci sono piaciute molto tutte le cose che ci hanno fatto mangiare.

## 1900: La seconda guerra mondiale

Adesso ci troviamo nei tempi vicino ai nostri, di preciso dopo la seconda guerra mondiale nel 1950. Le città sono molto distrutte comprese le trattorie. Non essendoci più posto per andare a mangiare, dobbiamo cercare una trattoria non distrutta e per fortuna la troviamo. Questa è la trattoria di Guerrino, un po' malmessa ma riusciamo lo stesso ad entrarci. Appena arrivati si presenta davanti a noi Guerrino che ci fa accomodare. Lui ci porta un piatto di **pasta** condito con olio di oliva, seguita da



Figura 3 dove vivevano nel 1900 dopo la seconda guerra mondiale

carne di pollo e tacchino. Dopo aver assaporato questa carne squisita, arrivano ortaggi un po' conditi. In fine, come dolce, ci porta i **bignè**, molto pregiati e che se li possono permettere solo i più ricchi. In seguito salutiamo Guerrino, lo ringraziamo della sua ospitalità e torniamo a casa.