

# La storia della cucina attraverso i libri

*Presentato a Milano il catalogo della Bibliothèque internationale de gastronomie di Sorengo*

Il 22 marzo scorso nell'ambito delle manifestazioni della Mostra permanente del libro antico, è stato presentato a Milano il catalogo della Bibliothèque internationale de gastronomie di Sorengo.

Con le sue 2.045 voci relative a stampati e 99 relative a manoscritti, il catalogo raccoglie documentazione dal basso medioevo alla fine dell'Ottocento. Rappresenta, in ambito mondiale, la più compatta raccolta sull'argomento, che è la

storia della cucina e della tavola italiane.

I confini dell'argomento in senso stretto sono stati però allargati, e arrivano a comprendere: le principali attività di produzione di materia alimentare, quali l'allevamento e i suoi generi principali, la coltivazione di grandi aree, settori specializzati dell'agricoltura e dell'orticoltura. Si prendono in considerazione anche *Feste, Galateo, Igiene alimentare*. Un'attenzione particolare è stata dedicata alla raccolta di

ricettari, cioè di repertori di trattamento degli alimenti per la loro presentazione e consumo a tavola. È praticamente completa la raccolta di pubblicazioni dedicate all'attrezzatura e all'arredo di tavola.

Il catalogo comprende in particolare 99 manoscritti, 48 incunabuli (edizioni del Quattrocento), 504 edizioni del Cinquecento, 341 edizioni del Seicento, 469 del Settecento, 584 dell'Ottocento. Il lavoro, incominciato nel 1987, è terminato pochi giorni prima della confezione del catalogo, nel 1994. Vi hanno partecipato, a vario titolo, collaboratori e consulenti di varie università e biblioteche italiane e straniere: Como, Firenze, Genova, Milano, Napoli, Parigi, Potenza, Viterbo, ecc.

I volumi registrati sono analizzati dal punto di vista storico-gastronomico, ma anche storico in senso generale, bibliologico, bibliografico, di storia della tipografia, di storia delle collezioni.

La principale novità bibliografica del catalogo consiste nel fatto che l'analisi è stata impostata in linguaggio di macchina, a partire da una unità di descrizione (la scheda) che prevede di individuare per ciascuna pubblicazione una sequenza di dati *formale* e una di *analisi semantica* (contenuto, significato).

## I dati formali

Sono stati rilevati, controllati, elaborati, dati relativi a: autore/autori; titolo/titoli (in originale e/o tradotti); luogo di edizione; luogo di stampa; editore (l'imprenditore che ha sostenuto la pubblicazione); stampatore/tipografo (azienda che materialmente ha eseguito la stampa); anno di stampa; consistenza della pubblicazione; eventuali caratteristiche iconografiche della pubblicazione.

Questo primo pacchetto di nove elementi è stato controllato sui cataloghi a stampa o

in cd delle principali biblioteche del mondo: Londra, Parigi, Catalogo unico delle biblioteche statunitensi (Nuc), delle quali è data notizia in apparato. È stata data inoltre notizia della presenza delle edizioni nelle principali bibliografie e repertori bibliografici sull'argomento.

Il catalogo registra poi: il formato bibliografico, cioè il rapporto fra foglio originario usato per la stampa e dimensioni raggiunte dalla pubblicazione in seguito alle successive piegature per formare i fascicoli; le caratteristiche della rilegatura: se prima esecuzione, esecuzione successiva, e così via; le dimensioni in centimetri; la presenza sulla pubblicazione di precedenti note di possesso, o ex libris, atte a ricostruire la storia degli esemplari.

## I dati semantici

A partire dalla descrizione completa del contenuto, esso è stato diviso in categorie formali, che ne spiegano l'appartenenza all'argomento *Gastronomia* e ne specificano i livelli gerarchici di appartenenza e i rapporti di estensione o coestensione.

Ad es. la produzione del pane fa parte sia del concetto di alimentazione, sia del concetto di trattamento di prodotti agricoli (i cereali). Il brindisi fa parte sia del concetto di bevande, sia del concetto di genere letterario (il brindisi poetico). Le carni sono viste sia sotto il profilo igienico-alimentare (le prescrizioni di dieta medica), sia sotto il profilo etico (le prescrizioni di dieta date per motivi etici o religiosi: il digiuno), sia sotto il profilo merceologico (quali carni venivano di preferenza consumate in quali contesti), sia sotto il profilo del trattamento rituale fra la cucina e la tavola (la figura dello *scalco* e la sua rilevanza sociale).

Per ottenere questo risultato, si è lavorato a partire dal Sog-



gettario delle biblioteche italiane e dalle faccette di classificazione previste dalla Classificazione decimale Dewey, la più diffusa fra le classificazioni bibliotecarie. La specializzazione della raccolta ha però successivamente obbligato ad approfondire i livelli di analisi, arricchendo notevolmente il lessico adoperato e creando le premesse di un vero e proprio thesaurus della gastronomia italiana, prima di parlare del quale bisognerà comunque analizzare filologicamente il linguaggio dei ricettari. L'indicizzazione pertanto è stata ridotta ad un elenco autonomo di ottanta categorie generali e di circa ottocento soggetti specifici.

### Come si usa il catalogo

Il catalogo consente tutte le ricerche del catalogo tradizionale di biblioteca. In più, fornisce la possibilità di ricercare notizie: per tipografi ed editori; per titoli; per incrocio di argomenti.

Ha infatti dieci indici:

- cronologico;
- dei dedicatari (separatamente per la sezione dei manoscritti e quella degli stampati);
- delle intestazioni (separatamente per la sezione dei manoscritti e quella degli stampati);
- dei tipografi;
- dei luoghi di stampa;
- generale delle intestazioni;
- bibliografico/cronologico generale;
- dei soggetti;
- delle categorie;
- degli autori secondari.

La più rilevante novità consiste nella tecnica di ricerca per incrocio di argomenti, che correla dati formali e dati semantici. È possibile infatti ora avere risposta a domande del tipo: "Quali e quante pubblicazioni che parlano, ad es., di carni, sono uscite, nel Cinquecento, ecc.?". Quante pubblicazioni parlano di aragoste?

(per la cronaca 1, del 1863, che parla anche di astici e dunque rientra in *Pesci e molluschi*, dove son compresi i crostacei). Questo è possibile per ciascuna delle categorie formali previste dalla indicizzazione. Attraverso la ricerca sulle edizioni figurate si può disporre della intera serie di illustrazioni relative a questioni gastronomiche.

Ma si possono impostare anche ricerche assai meno tradizionali, quali ad es. quali formati di libro sono preferiti per trattare i vari aspetti della elaborazione gastronomica. Vedremo così i grandi formati preferiti per le traduzioni dei classici, gli in quarto e gli in ottavo adoperati per le trattazioni di carattere più specificamente tecnico, i piccolissimi formati usati per le ricette (libri da tenere a portata di mano, in cucina, per aiutare nella esecuzione). Un capitolo che si rivela tutto da studiare, e che solo un'analisi di questo genere consente, è quello del rapporto fra diffusione geografica della stampa e influenze di aree gastronomiche diverse, vere e proprie aree di differenze culturali sostanziali. È significativo che il catalogo metta in evidenza aree di produzione tipografica meno presenti nella diffusione di prodotti di stampa "alti": non solo Venezia, Firenze, Roma e Milano, dunque, ma anche Genova, la provincia piemontese, la provincia veneta, il Mezzogiorno, e così via. Di qui, ad es., le 5 attestazioni di stampa a Macerata, 1 a Mendrisio,



Montepulciano e Soriano nel Cimino, 2 a Fermo, e così via. Un'altra novità importante del catalogo è che esso, pur presentandosi come prodotto autonomo a stampa, va visto come il momento di riflessione di una realtà che è in continuo svolgimento su supporto informatico in relazione al continuo arricchimento della biblioteca cui fa riferimento. L'accesso principale è sulla base dati, non sul prodotto cartaceo. E con questo si realizza, nel nostro settore di competenza, l'auspicio che proprio in questi giorni veniva autorevolmente fatto nella presentazione della grande mostra, a Cassino, Roma, Modena e Venezia, su *I luoghi della memoria scritta*: il futuro della biblioteca è una grande

biblioteca virtuale, unificata dalla tecnologia.

Per la sua ricchezza e tendenziale completezza, il catalogo può dunque dirsi la più ampia bibliografia esistente in materia; esso — come si ricorda nella sua *Introduzione* — ha esaminato, contiene e fonde i dati di Vicaire, Simon, e delle principali bibliografie storiche e collezionistiche sull'argomento. Naturalmente, nel valutare questa affermazione, occorre sempre tenere presente la vecchia ma sempre attuale osservazione di Benedetto Croce, che in materia bibliografica non esistono opere complete e incomplete, ma semplicemente bibliografie vaste e ristrette e — soprattutto — opere fatte bene e fatte male.