



*CIBO, SALUTE E BENESSERE DEL CORPO E DELLA MENTE
NELLE TRADIZIONI GERMANICHE MEDIEVALI*

*BODILY AND SPIRITUAL FOOD, HEALTH AND WELL-BEING
IN THE GERMANIC MIDDLE AGES*

GENOVA, 26-28 MAGGIO 2021

ABSTRACT DEGLI INTERVENTI



© British Library Board, MS Sloane 2435, f. 44v

MARIA GIOVANNA ARCAMONE (Università degli Studi di Pisa)

Cibo e benessere presso i Germani Antichi

Non solo i resti materiali lasciati da quelle popolazioni che vanno sotto il nome di Germani fanno intuire come esse si nutrissero durante i loro movimenti attraverso l'Europa fino ai loro definitivi stanziamenti e alla fondazione dei regni romano-barbarici, ma anche i loro primi documenti linguistici e i loro primi monumenti letterari insieme al latino con le lingue romanze, ed altre lingue contribuiscono a gettare luce sulle loro consuetudini alimentari e conviviali. Particolarmente importanti sotto questo aspetto sono anzitutto il lessico dell'italiano, francese, spagnolo di origine germanica, accanto ovviamente al lessico antico delle stesse lingue germaniche, anche quello di tradizione non germanica, normalmente di origine latina, ma presto entrato nel mondo germanico in seguito agli scontri/incontri fra Romani e Germani.

SARAH BACCANTI (Queen's University Belfast)

Mani curative, acqua santa e malattie infernali: alcuni esempi di interventi medici nell'Islanda medievale

Questo studio esplora il ruolo svolto dalla medicina e dai miracoli di guarigione di ferite e malattie varie nelle *Biskupa sögur* e nelle saghe dei santi. Questo aspetto non è stato sino ad ora pienamente studiato, ma è fondamentale nella ricerca della trasmissione e della ricezione delle conoscenze mediche nella Scandinavia medievale, più precisamente nell'Islanda medievale. Lo studio della ricezione e della trasmissione delle conoscenze mediche nella Scandinavia medievale si è, fino a poco tempo fa, focalizzato su una manciata di episodi presi da alcune saghe dove vengono descritte delle operazioni chirurgiche e/o non invasive. Per questo motivo, gli studi prodotti finora, sebbene siano stati estremamente utili nell'evidenziare alcuni esempi di conoscenze mediche – unguenti e preparati vari, operazioni chirurgiche, diagnosi di malattie – e nello stabilire un nuovo modo di leggere le saghe, non mostrano pienamente come le conoscenze mediche e scientifiche, seppure in termini laici, siano entrate a far parte delle saghe norrene. Osservando come le ferite e le malattie, ma anche le pratiche di guarigione sono descritte e spiegate nelle *Biskupa sögur*, vorrei fornire una panoramica del vocabolario medico utilizzato e di come il tema della medicina viene affrontato in questi testi.

LAURA BRUNO (Universiteit Gand) – PETER ALEXANDER KERKHOF
(Universiteit Leiden)

Il lessico del *De Observatione Ciborum* e i vernacoli dei Franchi merovingi

Il *De Observatione Ciborum* di Antimo, risalente al sesto secolo, è un trattato di salute e alimentazione redatto nell'Italia ostrogota ed indirizzato al re franco Teodorico (Rose 1877, Grant 1996). Si tratta di un testo che è spesso stato oggetto di studi per i suoi esempi letterari e il suo concepimento (più di recente Hen 2006). In passato, l'uso di elementi germanici e celtici nel testo latino ha attirato

un'attenzione limitata nell'ambito della linguistica storica, con alcune indagini filologiche volte a commentare l'etimologia di tali elementi (cf. Schwentner 1967, Caparrini 2009).

Tali indagini, tuttavia, sono state isolate, limitate nel loro scopo o considerate datate nel loro trattamento della fonologia del latino tardo e del germanico antico. Prendendo spunto da discussioni recenti sulla fonologia proto-romanza (Loporcaro 2009) e sul multilinguismo dei Franchi (Kerkhof 2018), abbiamo effettuato una nuova sintesi degli elementi germanici e celtici del testo e siamo giunti a nuove conclusioni sul vocabolario 'di prestito' dell'*Observatione Ciborum* di Antimo.

Bibliografia

- ✚ Caparrini, M. (2009) "Per un approfondimento dei germanismi dell'Epistula Anthimi de observatione ciborum: *bridum / spiss, sodinga / prue*". In *Linguistica e Filologia* 29, 179-196.
- ✚ Grant, M. (1996) *Anthimus. De observatione ciborum. On the observance of foods*. Totnes: Prospect Books.
- ✚ Hen, Y. (2006) "Food and drink in Merovingian Gaul". In B. Kasten (Ed.), *Tätigkeitsfelder und Erfahrungshorizonte des ländischen Menschen in der Frühmittelalterlichen Grundherrschaft (bis ca. 1000)*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag.
- ✚ Kerkhof, P. A. (2018) *Language, Law and Loanwords in Early Medieval Gaul; studies in Romance – Germanic language contact and Gallo-Romance phonology*, PhD Leiden.
- ✚ Loporcaro, M. (2011) "Phonological Processes" in: *The Cambridge History of the Romance Languages*, Martin Maiden, John Charles Smith, Adam Ledgeway eds., Cambridge University Press, Cambridge, 109-154.
- ✚ Rose, V. (1877) *Anthimi de observatione ciborum epistula ad Theudericum regem Francorum*. Leipzig
- ✚ Schwentner, E. (1967) "Lat. *fartalia, faritalia, faratalia* und Verwandtes". In: *Rheinisches Museum für Philologie*, 110(3), 230-233.

DARIO CAPELLI (Università degli Studi di Udine)

A tavola con Oswald von Wolkenstein: la taverna di Überlingen in Kl. 45

Durante una delle pause che intervallarono il Concilio di Costanza (1414-18), Oswald von Wolkenstein, nobile altoatesino, letterato e diplomatico al servizio dell'imperatore, ebbe modo di sostare per un pasto presso una taverna di Überlingen, località sul *Bodensee*. L'aristocratico poeta, solito pasteggiare con pietanze ricercate accompagnate da Malvasia e Traminer, rievoca la circostanza come un'esperienza addirittura traumatica nella poesia Kl. 25, lamentando il vino scadente, l'assenza di pesce e selvaggina, il rozzo cibo contadino – per giunta in quantità esigue – come il *wassermuess*, il conto salato, i modi bruschi dell'oste e i continui piagnistei di bambini. Il mio intervento si propone di rileggere Kl. 25 alla luce dei più recenti studi sull'alimentazione medievale e, al contempo, di illustrare alcune specificità culinarie del contesto altoatesino dell'epoca nonché le idiosincrasie della dieta del nostro autore.

FRANCESCO D'ANGELO (Sapienza Università di Roma)

L'osservanza del digiuno e del riposo domenicale in Norvegia: eccezioni, resistenze, tolleranze (secoli XI-XIII)

Le norme che regolamentano la dieta alimentare e il digiuno, insieme a quelle sul riposo domenicale, figurano tra le più antiche disposizioni cristiane introdotte in Norvegia. Tali precetti si presentano strettamente legati tra loro: da una parte, molte festività dovevano essere precedute proprio da un digiuno; dall'altra, in quei giorni l'obbligo del riposo implicava anche l'astensione da attività produttive come il lavoro nei campi, la caccia o la pesca. Queste nuove norme incontrarono l'opposizione dei norvegesi e furono imposte con molta fatica dalla Chiesa; eppure, accanto a episodi di resistenza anche eclatanti, numerosi furono i casi di tolleranza e di apertura da parte delle gerarchie ecclesiastiche, che si mostrarono sensibili ai bisogni della popolazione. Prendendo in considerazione le fonti giuridiche, storiografiche, agiografiche e omiletiche, l'intervento ripercorrerà dunque l'introduzione dei due precetti in Norvegia e la loro successiva evoluzione nei secoli XI-XIII.

ISABEL DE LA CRUZ-CABANILLAS (Universidad de Alcalá)

Healing Plants in Middle English Medical Manuscripts

Plants played an essential role in medieval healing treatment. Herbs, understood as plants “used for food or medicine” (*Oxford English Dictionary*), appeared in both culinary and medical recipes, since there was no clear-cut division between food and medicine at the time (Francia, 2014: 119). Thus, plants are found as an ingredient to prepare a medicine, a dish or to perform a charm, given the magical powers of some of them. In order to undertake the research, a corpus of late Middle English medical manuscripts has been compiled. It comprises different genres according to the classification by Pahta and Taavitsainen (2004: 15): a) specialised treatises, such as a humoral tract in Sloane 121 and the *Compendium Medicinæ* by Gibertus Anglicus in Wellcome 537; b) *materia medica* including herbaries (Hunter 185, Hunter 307 and Hunter 497), as well as remedybooks (Ferguson 147 and Hunter 328) and other related works, such as the *Antidotarium Nicholai* (Ferguson 147). The corpus will serve to illustrate the healing power of plants with authentic examples from Middle English texts.

References

- ✚ Francia, Susan (2014) “The Use of Trade Accounts to Uncover the Importance of Cumin as a Medicinal Plant in Medieval England”, in Susan Francia and Anne Stobart (eds.), *Critical Approaches to the History of Western Herbal Medicine*. London: Bloomsbury, 111-129.
- ✚ *Oxford English Dictionary*, available at: www.oed.com
- ✚ Pahta, Päivi and Irma Taavitsainen (2004) “Vernacularisation of Scientific and Medical Writings in its Sociohistorical Context”, in Taavitsainen, Irma and Päivi Pahta (eds.), *Medical and Scientific Writing in Late Medieval English*. Cambridge: Cambridge University Press, 1-22.

DANIELA FRUSCIONE (Johann-Wolfgang-Goethe-Universität Frankfurt) – LETIZIA
VEZZOSI (Università degli Studi di Firenze)

Þær mæn drincen: Law and Drinking

Three Kentish laws (*Æthelberht 3, Hloþære and Eadric 12 and 13*) mention the places where the men drink (*þær mæn drincen*). That drinking represents a quasi-legal institution that enjoys special protection is well known (Renato Gendre 1992), however, the high fines duly paid the offences committed during these gatherings can only partly be attributed to a general violation of the king's and house's protection. Behind these laws there is an echo of more specific rituals. Our investigation will explore on the legal character in drinking together – as it emerges in *Æthelberht 3, Hloþære and Eadric 12 and 13* – in the light of the recent works on ritual: in particular on the function of drinking (and toasting) as a binding moment inside some legal proceedings and as a means to create consent. Only in this framework can the meaning of taking a cup from one another or of drawing a weapon while drinking be explained. These two actions are only superficially a feature of a warrior society. Their deep legal symbolism deserves further exploration, in that they prevent the participation in a legal ceremony and disturb the building of the consensus.

ELVIRA GLASER (Universität Zürich)

Schweizer Kochbücher im spätmittelalterlich-frühneuzeitlichen Kulturkontakt

Den überlieferten Zeugnissen nach entstehen im 14. Jh. die ersten Kochrezeptsammlungen in deutscher Sprache. In den folgenden 100 Jahren nimmt die Überlieferung mehr oder weniger umfangreicher Sammlungen weiter zu, und es kommt sogar sehr früh zu Drucken, der bekannten „Küchenmeisterei“. Das Gros der Überlieferung scheint dabei aus dem bairisch-fränkisch-schwäbischen Raum zu stammen, während insbesondere das Gebiet der Deutschschweiz kaum in Erscheinung tritt. Zwar gibt es einige Rezeptsammlungen aus spätmittelalterlicher Zeit, die in Schweizer Bibliotheken liegen, ihrer Schreibsprache nach sind sie aber eher nicht in diesem Raum entstanden. Insofern ist die jüngste Entdeckung eines Kochbuchs aus dem Ende des 16. Jhs, das in Graubünden entstanden zu sein scheint, eine kleine Sensation. In meinem Vortrag möchte ich nach einem kurzen Überblick über die ältere Überlieferung in der deutschsprachigen Schweiz das „Churer Kochbuch“ inhaltlich und sprachlich vorstellen. Charakteristisch scheint zu sein, dass sich in der Handschrift verschiedene kulturelle Einflüsse aus dem benachbarten Tiroler Raum und dem italienischen Sprachgebiet verbinden.

NORBERT KÖSSINGER (Universität Magdeburg)

Literatur als Medizin? Zum Armen Heinrich als Seuchenspruch

In einer Handschrift der Bamberger Karmeliten aus dem 16. Jahrhundert (Cod. theol. 225) ist am Ende eines zunächst deutschsprachigen, dann lateinischen Rezeptteils ein lat. Pestrezept überliefert, das die Überschrift "Pauperis Heinrici praeservativum ab epidemia". Der kurze Text, den Gerhard Eis bereits vor vielen Jahren bekannt gemacht hat, soll auf der Grundlage einer Autopsie in einem

ersten Schritt neu ediert und philologisch untersucht werden. In einem zweiten Schritt soll die Frage nach dem Zusammenhang von Literatur und Medizin an diesem Beispiel erörtert werden.

PATRIZIA LENDINARA (Università degli Studi di Palermo)

Peccati di carne: restrizioni e rinunce

Le numerose opere in prosa anglosassone, anche se non espressamente dedicate al cibo, permettono di analizzare l'atteggiamento contemporaneo nei suoi riguardi. Entro l'ineludibile dicotomia tra laici e monaci si gioca la contrapposizione riguardo al consumo della carne e in particolare quella tra i quadrupedi, che era bandita dalla dieta monastica, e gli altri animali. Il lessico si piega ad esprimere i sottili distinguo delle Regole, ma lascia trasparire la difficoltà delle scelte, non solo linguistiche. L'analisi di alcuni comportamenti connessi all'alimentazione, così come rappresentati nei testi analizzati, permette di cogliere le tensioni interne alle azioni sociali.

LORENZO LOZZI GALLO (Università degli Studi di Messina)

Il banchetto festivo di Hálfdan Svarti e il ladro lappone

Diverse fonti norrene rappresentano il banchetto degli *jól*, le cerimonie pagane poi assorbite e trasformate dalla celebrazione del Natale cristiano; uno dei più famosi è il banchetto natalizio di Hálfdan Svarti, in cui l'irruzione di uno stregone Sámi segnerà la frattura tra il re e il giovane figlio, il futuro re Haraldr Hárfagri; ma anche l'incontro con Svási, gravido di conseguenze per il giovane re di Norvegia, ha luogo durante le festività.

Più che le bevande (cruciali nelle cerimonie pagane, dove i brindisi agli dèi sono rappresentati come un momento irrinunciabile) sembra che sia soprattutto il cibo dei vichinghi ad esercitare un'attrazione sulle popolazioni aborigene della Scandinavia, avvezze – in base ai dati archeologici, corroborati dalle fonti – a un regime alimentare più monotono.

L'alimentazione rappresenta un campo in cui si può indagare l'interazione, il confronto e talvolta lo scontro tra culture germaniche e aborigene nella Penisola scandinava.

ALMUT MIKELEITIS-WINTER (Leipzig, Sächsische Akademie der Wissenschaften)

***In fannun kasuezzit* - Kochen und Essen in der Überlieferung des Althochdeutschen**

Mit der um 1350 einsetzenden Überlieferung von Rezepttexten in deutscher Sprache verfügen wir auch über einschlägige Korpora für wortschatzbezogene Untersuchungen zum Mhd. und Fnhd. Ganz anders die Voraussetzungen für das Ahd. (8.-11. Jh.): Fachbezogene Texte über das Kochen existieren aus dieser Zeit nicht. Ausdrücke der Nahrungszubereitung, des Essens und Trinkens können nur in anderen Quellen aufgespürt werden. In Texten des religiös-geistlichen Bereiches sind solche Wörter durchaus enthalten, jedoch oft in metaphorischen Gebrauchsweisen. Auch in der

Glossenüberlieferung – deutschen Übersetzungen zu lateinischen Wörtern aus biblischen oder antiken Texten – wird mittelalterliche Lebensrealität mitunter nur gebrochen widergespiegelt. Es wird gezeigt, wie sich unter Beachtung dieser methodischen Prämissen in sorgfältiger philologischer Analyse dennoch ein erstaunlich vielfältiges und differenziertes kulinarisches Vokabular ermitteln lässt, das sich teilweise sogar in die Kochbuchliteratur der späteren Zeit weiterverfolgen lässt.

LAURA POGGESI (Università degli Studi di Pavia –
Università degli Studi di Bergamo)

Rimedi per le emorragie tra medicina e magia: il caso di un inedito manoscritto in medio inglese

Numerosi trattati scientifici di epoca medievale riservano una posizione di rilievo al sangue, uno dei quattro umori che regolavano la condizione di salute dell'uomo. Il codice Cambridge, Trinity College Library, MS R.14.32, una miscellanea medica in medio inglese della seconda metà del XV secolo, trasmette cinque ricette mediche e un incantesimo che descrivono rimedi per fermare le emorragie. Scopo dell'intervento è offrire un'analisi di questi testi volta a definire la relazione tra di essi e la funzione dell'incantesimo come metodo curativo accanto alle ricette, tenendo conto del possibile destinatario: probabilmente un medico di professione. I risultati ottenuti permetteranno di indagare più a fondo la funzione di tali pratiche mediche e le relazioni tra queste due tipologie testuali, rappresentative dello stretto rapporto tra medicina e magia caratteristico del Medioevo.

Bibliografia essenziale

- ✚ Alonso Almeida, Francisco, 2008, "The Middle English medical charm: register, genre, and text-type variables", *Neophilologische Mitteilungen* 109, 1: 9-38.
- ✚ Kieckhefer, Richard, 1989, *Magic in the Middle Ages*, Cambridge, Cambridge University Press.
- ✚ Mooney, Linne R., 1995, *The Index of Middle English Prose, Handlist XI: Manuscripts in the Library of Trinity College, Cambridge*, Cambridge, D. S. Brewer: 31-38, 154.
- ✚ Rawcliffe, Carole, 1999, *Medicine and Society in Later Medieval England*, London, Sandpiper.
- ✚ Taavitsainen, Irma, 2001, "Middle English recipes: genre characteristics, text-type features and underlying traditions of writing", *Journal of Historical Pragmatics* 2, 1: 85-113.

CRISTINA RAFFAGHELLO (Università del Piemonte Orientale
"Amedeo Avogadro")

Il cibo nella versione in inglese medio della *Chirurgia magna* di Lanfranco da Milano – Cure e diete

Sono qui proposti gli alimenti e i prodotti naturali contenuti nella versione in inglese medio della *Chirurgia magna* di Lanfranco da Milano, conosciuta anche come *Practica que dicitur ars completa*

totius chirurgie. Lanfranco redasse la *Chirurgia magna* intorno al 1296 e la dedicò sia al re di Francia Filippo il Bello, sia al giovane medico Bernardo di Gordon. Insieme alla sua precedente opera (nota come *Chirurgia Parva*, redatta circa sei anni prima), essa costituisce uno dei primi trattati di medicina redatti in Francia. L'opera si divide in cinque libri o trattati (preceduti da un prologo), divisi in capitoli (o dottrine), ciascuno dei quali è seguito da un epilogo. La *Chirurgia Magna* è giunta fino a noi in due testimoni, i mss. Oxford, Bodleian Library, Ashmole 1396 (risalente al 1380, di origine incerta, ff. 1a-269b, il quale ce la tramanda per intero) e Londra, British Library, Add. 12056 (databile intorno al 1420), proveniente dal Wiltshire, ff. 31r-86v, giuntoci incompleto, giacché si arresta al quarto capitolo del secondo libro (dedicato alle ossa della mano). Gli alimenti, unitamente ai fiori e alle piante, menzionati da Lanfranco sono trattati sotto due aspetti, sia come medicamenti e rimedii contro le malattie, sia in considerazione delle diete da somministrare ai pazienti. Nei singoli paragrafi Lanfranco inizia a spiegare la patologia nonché le cause che l'hanno provocata, per illustrare poi la cura o il medicamento da effettuare con i singoli ingredienti e le relative dosi. Egli conclude con la prescrizione della dieta, specificando gli alimenti consentiti e quelli vietati. Infine, in molte occorrenze, Lanfranco cita i medici della tarda Antichità o dell'alto medioevo dai quali ha appreso i trattamenti impiegati, unitamente ai casi concreti che ha avuto modo di curare nel corso della sua carriera.

ELISA RAMAZZINA (Queen's University Belfast)

I bagni terapeutici nella medicina inglese medievale

Partendo dall'analisi di alcuni manoscritti medici anglosassoni (es. BL Harley MS 585, BL MS Harley 6258B) passando a testi di epoca medio inglese (es. le traduzioni del *Secreta Secretorum* e del *De Re Rustica* di Palladio, *The boke of nurture* di John Russell e altri trattati medici) la ricerca esplorerà diversi aspetti dei bagni terapeutici. Si dimostrerà come in epoca anglosassone dominino riferimenti ai bagni in relazione ad altri rimedi, come pozioni e diete, mentre nel periodo medio inglese questi iniziano a svolgere un ruolo chiave nella pratica medica, tanto che intere sezioni di trattati vengono dedicate a rimedi che comprendono anche i bagni e le loro virtù terapeutiche. Le proprietà medico-scientifiche dei bagni e il loro ruolo nel raggiungimento del benessere psico-fisico del paziente saranno poi esaminati.

Particolare enfasi sarà infine data all'aspetto materiale dei bagni con riferimento agli oggetti utilizzati per il processo di pulizia o per migliorare le qualità delle acque (es. erbe medicinali, fiori, pietre, spezie, oli e spugne, ecc.).

CONCETTA SIPIONE (Università degli Studi di Catania)

***Beore druncen*: Riflessioni su un "topos" nelle tradizioni germaniche medievali**

Il consumo di bevande alcoliche, perlopiù prodotto della fermentazione dei cereali, spesso associato a occasioni rituali o conviviali, è comune presso tutte le popolazioni germaniche e ne ricaviamo testimonianza, oltre che dai testi letterari, anche da reperti materiali e fonti storiche. Tuttavia, come rileva Tacito, per l'età precedente alle migrazioni, i Germani nel placare la sete non mostrano la stessa

moderazione che hanno nel mitigare la fame: “Adversus sitim non eadem temperantia” (*Germania*, 23). Non mancano anche nei testi altomedievali considerazioni o ammonizioni riguardanti l’ebbrezza e l’uso smodato di alcol, di cui sono evidenziati, a volte con intento ironico (*Beowulf*, *Lokasenna*) oppure didascalico (*The Fortunes of Men*, *Vainglory*, *Hávamál*), gli effetti negativi e socialmente sgradevoli, fino alla conseguente, e talvolta fatale, perdita di coscienza (*Judith*, *The Fortunes of Men*). Analizzerò la funzione di questi passi all’interno dei testi presi in esame.

ALFEG