

Lucia D'Ippolito

L'alimentazione nei secc. XVI e XVII
in un monastero femminile:
S. Maria del Carmine di Putignano *

Premessa

Come è noto, ancora oggi non disponiamo di opere organiche dedicate alla descrizione e all'analisi delle caratteristiche e dell'uso degli alimenti presso le popolazioni nelle varie epoche e, quindi, all'analisi dei mutamenti avvenuti nel campo dell'alimentazione. Tuttavia, vi è una ricca letteratura che ci informa su diversi e frammentari aspetti del problema, la quale, se opportunamente integrata con fonti di natura archivistica, può aiutarci a ricostruire un quadro degli usi alimentari nelle varie epoche.

Ci rendiamo conto che studiare il fenomeno nella sua globalità è assai arduo a causa della ricca stratificazione in classi sociali e, nell'ambito di queste, in ceti professionali o ceti differenziati per censo, stratificazione che è sempre esistita, in ogni epoca, nella società italiana. Se a questo, poi, si aggiungono fattori diversi, quali le condizioni oro-idrografiche e climatiche, le multiformi realtà storiche, politiche ed etnografiche delle regioni italiane, ci si rende immediatamente conto della difficoltà di poter formulare giudizi obiettivi ma soprattutto validi per l'intera penisola.

La scarsa disponibilità di dati e di elementi di valutazione

* Questo lavoro non sarebbe stato possibile senza la generosa disponibilità di don Nicola Redavid, responsabile dell'Archivio Diocesano di Conversano, al quale va la mia più profonda riconoscenza. Un doveroso ringraziamento al prof. Marco Lanera, direttore della Biblioteca Civica di Conversano, a don Giovambattista Romanazzi e al prof. Antonio Galluzzi. Infine un ringraziamento particolare all'amico e collega Michele Durante per l'incoraggiamento e i preziosi consigli.

hanno fatto sì che si avvertisse la necessità di avviare dei sondaggi territoriali e, a volte, anche in una prospettiva di breve durata, tendenti a realizzare una prima indagine conoscitiva del problema, lasciando agli storici di professione il compito di analizzare i fenomeni nella loro complessità e interconnessione.

Le pagine che seguono, pertanto, essendo il risultato di un'analisi limitata ad un ambito geografico preciso e circoscritto, cioè al comune di Putignano, località ubicata nella fascia interna meridionale di Terra di Bari, e ad una classe sociale ben definita, assumono il carattere della microanalisi e si prefiggono di seguire *in loco* l'andamento delle consuetudini alimentari, lasciando poi, come si è detto, agli storici il compito di correlare tali risultati con vicissitudini di natura politica, storica ed economica di più ampio respiro.

1. Il monastero di S. Maria del Carmine fu istituito per volere dell'Università di Putignano e di alcuni cittadini, appartenenti al ceto dei notabili, i quali intendevano dotare la propria città di una struttura atta ad accogliere le fanciulle che chiedevano di monacarsi. A tal fine nel 1568 l'Università comprò alcune case, appartenenti a Nicola Vincenzo Renna e ad Aurelia Filotimo, in località «lo Castiello», e le donò all'Ordine dei Carmelitani affinché, con opportune modifiche, fossero trasformate in convento di clausura.

L'atto di donazione, stipulato per mano del notaio Giovanni Innocenzo Carusio il 17 agosto 1568¹, tra Antonio Fanelli, che in qualità di sindaco agiva in nome e per conto dell'Università, e fra' Giovambattista Cipriano, provinciale dell'Ordine carmelitano in Puglia, stabiliva le modalità con le quali si doveva procedere alla costituzione e all'ordinamento del monastero.

Innanzitutto, l'Università si riservava il diritto di eleggere in perpetuo due procuratori che, insieme con il priore del Convento di Sant'Angelo (appartenente all'Ordine maschile dei Carmelitani), dovevano presiedere all'amministrazione dei beni e delle entrate del nuovo convento ed esprimere il proprio consenso per ogni richiesta di monacazione avanzata tanto da cittadini che da forestieri. Tale consenso, espresso dagli Eletti, andava ad aggiungersi a quello dei

¹ *Putignano — Documenti e studi — Atti notarili relativi al monastero delle monache di Santa Maria del Carmine*, a cura di Antonio Galluzzi e Pinuccio Mangini, Putignano 1993.

due procuratori e del padre provinciale dell'Ordine carmelitano.

Nell'atto di donazione si stabiliva, inoltre, che «ciascaduna monacha che entrarrà non possa intrarci senza dote conveniente per aumento di esso monasterio, quale dote sia da riconoscersi da esso reverendo provinciale et procuratori ut supra...»². Pertanto la consistenza della dote, essenziale per comprendere la destinazione della nuova struttura a certe fasce sociali, probabilmente, dovette essere in un primo momento variabile, se l'Università ritenne opportuno intervenire con una Conclusione del 29 aprile 1571, e fissarne l'importo a ducati 100³ «per pannamenti ordinarij et sei ducati per cadauno anno durante la vita de la monaca ... per il vitto suo»⁴. Con la stessa conclusione si fissava a 40 il numero massimo delle monache da accogliere nel convento.

L'Università di Putignano non mancò mai di interessarsi ai lavori di costruzione e ampliamento del monastero, stanziando a questo fine considerevoli somme di danaro, come testimoniano le numerose Conclusioni universitarie degli anni successivi⁵, perché si è vero che il monastero era stato fondato affinché le Carmelitane, che erano già da tempo presenti nella città di Putignano, potessero «con più loro comodità attendere al culto divino...»⁶, tale fondazione rispondeva anche ad una esigenza molto più concreta e cioè, come si afferma nell'atto di donazione del 1568, «per beneficio universale»⁷. È risaputo, infatti, che la dote richiesta al momento della

² *Ibidem*, p. 19.

³ Moneta d'argento coniata durante il vicereame spagnolo e in uso corrente nel regno di Napoli, poi delle Due Sicilie.

1 ducato = 5 tarì = 10 carlini = 100 grana = 1200 cavalli. Cioè, 1 carlino era la decima parte del ducato e, quindi, pari a 10 grana; 1 tarì era pari a 2 carlini e, perciò, a 20 grana. Il cavallo, infine, era la dodicesima parte del grano. (Cfr. A. MARTINI, *Manuale di metrologia ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Roma 1976, pp. 396-399, ristampa anastatica; M. LANERA, *Documenti di vita castellanese all'alba del sec. XVIII - La liquidazione dell'eredità di Don Francesco P. Macchia*, in «Fogli per Castellana», 1972, p. 123.

⁴ Archivio Storico del Comune di Putignano (d'ora innanzi ASCP), *Liber conclusionum Universitatis Putineani*, cat. 1, vol. 2, a. 1570-1571, c. 44v.

⁵ *Ibidem*, a. 1580-1581, cc. 32, 54v., 72v., 75v., 78, 97v.; vol. 3, a. 1584-1585, c. 8v., cc. 42v.-43.

⁶ *Putignano - Documenti e studi*, cit., p. 14.

⁷ *Ibidem*, loc. cit.

professione presso tutti gli ordini religiosi era sensibilmente più alta (a volte anche doppia) per le forestiere. Non essendoci a Putignano un convento femminile, coloro che intendevano monacare le proprie figlie o sorelle erano costretti a rivolgersi a città vicine, nelle quali, ovviamente, erano considerati forestieri e costretti, pertanto, ad un esborso maggiore di denaro per la dote.

Di fondazione laica, il convento di S. Maria del Carmine di Putignano fu posto sotto lo jus patronato dell'Università con apposito Breve Apostolico⁸ e il segno esteriore di questo potere era rappresentato dalla chiave di clausura posseduta dal sindaco a nome di tutta la comunità putignanese. La chiave di clausura fu restituita all'autorità religiosa solo nel 1849, al termine di una lunga causa tra l'Università e il vescovo di Conversano⁹. Ma di lì a pochi anni, con legge n. 3036 del 7-7-1866, il convento fu soppresso e devoluto al Comune che lo adibì ad uso di scuola elementare. Restaurato, il convento ospita attualmente la Biblioteca civica.

2. Il materiale documentario relativo al monastero di S. Maria del Carmine, insieme con quello di altri enti religiosi soppressi, è conservato parte presso l'Archivio Diocesano di Conversano e parte presso l'Archivio Storico del Comune di Putignano¹⁰, completamente disordinato e perciò privo di qualsiasi strumento di consultazione il primo, in via di riordinamento il secondo.

Non è da escludere, pertanto, che le serie esaminate presso i due archivi non esauriscano il panorama delle fonti disponibili per uno studio sulla storia dell'alimentazione nel monastero di S. Maria del Carmine, che è il tema della presente ricerca. In particolare la serie economica, esistente tra le carte del monastero e costituita da registri contabili, risulta abbastanza organica nonostante le numerose lacune cronologiche ed ha permesso, con opportune inte-

⁸ G. NAPOLITANO, *Putignano - Le istituzioni, le curiosità, la toponomastica*, Putignano 1986, p. 139.

⁹ *Ibidem*, p. 139 e ss.

¹⁰ Altra fonte di rilevante interesse per definire momenti importanti nella storia del monastero di S. Maria del Carmine è rappresentata dalle schede notarili conservate presso l'Archivio di Stato di Bari e presso l'Archivio Diocesano di Conversano. Ma i mezzi di corredo attualmente esistenti non arrivano al livello di analisi dei singoli atti, per cui la ricerca è difficile e programmabile solo in tempi lunghi.

grazioni provenienti dai Libri delle Conclusioni universitarie, di delineare un quadro degli usi alimentari nel territorio di Putignano nei secc. XVI e XVII ¹¹.

Ma tracciare le linee delle vicende alimentari nel territorio di Putignano, se pure attraverso una fonte particolare rappresentata dalle carte di un monastero, suscita interrogativi di varia natura connessi anche alle vicende economico-patrimoniali dell'ente religioso in questione, sciogliendo i quali è possibile tentare una spiegazione dei fatti più strettamente pertinenti alle scelte alimentari che si effettuavano nei periodi esaminati. Esemplicando il concetto: l'acquisto giornaliero o (in certi periodi) settimanale di determinate quantità di olio e vino, di contro all'assenza di acquisto degli stessi generi in altri, potrebbe collegarsi a vicende alterne attraversate dall'agricoltura, ma anche a particolari fatti di natura esterna, quali il possesso o meno, da parte del convento, di terreni coltivati a vigna o ad uliveto.

Un momento particolarmente significativo nella storia patrimoniale del monastero di S. Maria del Carmine è rappresentato dal lascito testamentario del notaio Antonio Fanelli, esponente di rilievo del notabilato cittadino, nonché sindaco dell'Università in certi periodi e procuratore dello stesso convento.

Il 10 luglio 1590 il notaio Fanelli redasse un testamento nuncupativo per mano del notaio Tarquinio Tarantino di Bari, con il quale istituiva erede universale «sopra tutti soi beni, mobili et stabili, ragioni, actioni, crediti, legati et nomi di debitori» ¹² la magnifica Sidonia Fanelli, sua nipote, figlia legittima e naturale del fu Archilao, suo figlio. Qualora la detta Sidonia fosse morta prima di sposarsi o, una volta contratto matrimonio, senza figli legittimi e naturali, il notaio Fanelli disponeva che tutti i suoi beni pervenissero in eredità al venerabile monastero di S. Maria del Carmine. Tale ipotesi si verificò puntualmente il 10 giugno 1598, quando

¹¹ In particolare, i registri contabili esaminati sono relativi agli anni: 1572-1573; 1573-1574; 1575-1576; 1580-1581; 1588; 1594-1595; 1602-1603; 1616-1617; 1619-1620; 1620-1621; 1621-1622; 1622-1623; 1623-1624; 1625-1626; 1627-1628; 1630-1631; 1632-1633; 1634; 1639; 1639-1641; 1646-1647; 1658-1659; 1660-1661; 1662-1663; 1669-1670; 1678-1679; 1682; 1691-1692.

¹² Il testamento del notaio Fanelli è integralmente trascritto in una platea, presumibilmente del '700, conservata presso l'Archivio Diocesano di Conversano, relativa ai beni posseduti a vario titolo dal monastero di S. Maria del Carmine.

Sidonia, pur avendo contratto matrimonio, in punto di morte, non avendo figli e uniformandosi al testamento del suo avo, istituì suo erede universale il suddetto monastero.

La parte che qui più ci interessa è il lungo inventario dei beni appartenenti al notaio Fanelli, riportato in calce al suo testamento¹³, la cui lettura risulta chiarificatrice in relazione alla natura e alla consistenza del patrimonio che il convento, e per esso i suoi procuratori, si trovò a gestire¹⁴.

Considerato che, per espresso volere del notaio Fanelli, le case di sua proprietà, una volta pervenute in eredità al convento di S. Maria del Carmine, dovevano essere poste in vendita e il ricavato impiegato nell'acquisto di annui censi o altre entrate a favore dello stesso monastero, ci si rende conto immediatamente che gran parte delle rendite del convento erano riconducibili essenzialmente a due fonti principali: gli interessi percepiti su somme di denaro prestate e la rendita proveniente dalle due masserie ereditate.

D'altra parte le masserie costituivano, molto spesso in questo periodo, la sola rendita di cui disponevano gli enti religiosi ed erano i principali centri del potere ecclesiastico nelle campagne¹⁵. Dopo il Concilio di Trento in Puglia prevalse il principio, confermato da Pio V nella bolla *De Censibus* (1569), di sottoporre la proprietà

¹⁶ Archivio Diocesano di Conversano (d'ora innanzi ADC), *Platea del monastero di S. Maria del Carmine di Putignano*, cc. 16v.-18v.

Poiché come si è già detto, l'Archivio Diocesano di Conversano a tutt'oggi non presenta alcuna forma di ordinamento del materiale documentario ivi custodito, tutte le successive citazioni archivistiche relative a tale documentazione saranno necessariamente incomplete e approssimative.

¹⁴ Tra i beni immobili vi erano: due case, di cui una, palazzata, si trovava nei pressi del convento e l'altra vicino porta Barsento; due masserie, una di 150 tomoli in località «lo faragnito», l'altra di circa 20 tomoli in località «la ritana»; 10 tomoli di terre chiuse a Monte Calvo; una vigna di 20 quartieri, con «casella e palmento», in località «pezza delle pere». A ciò si aggiungevano le «due parti» di un gregge di mille ovini, 5 buoi, 34 giumente, uno stallone ed un asino. Segue, nell'inventario, un nutrito elenco di somme di danaro impiegate a censo e di affitti di terre da riscuotere per un ammontare complessivo di duc. 505 e gr. 25.

¹⁵ G. MASI, *Sulla riforma dei contratti agrari nei possedimenti della Chiesa in Puglia nella seconda metà del XVI secolo*, in *Studi di storia pugliese in onore di Giuseppe Chiarelli*, a cura di Michele Paone, II, Galatina 1973, pp. 365-375.

fondiarie ecclesiastica a sistemi di sfruttamento indiretto. Questo perché la gerarchia ecclesiastica riteneva, fondatamente, che la conduzione diretta di vasti possedimenti favorisse il malcostume del clero. Pertanto, masserie e terreni furono affittati, ma l'agricoltura restò legata alla struttura tradizionale, divisa tra coltura cerealicola e pastorizia. Il rendimento dei terreni coltivati a frumento, per esempio, si manteneva sempre molto basso (il rapporto normale tra semente e prodotto era di 1:5)¹⁶.

Di questi fattori, oltre che di quelli più strettamente connessi alle vicende storico-patrimoniali del monastero, bisognerà tenere conto, quindi, nel valutare i bisogni e le scelte alimentari effettuate all'interno della comunità monastica putignanese nei secc. XVI e XVII.

3. La serie economica della documentazione relativa al monastero di S. Maria del Carmine, alla quale si è fatto specifico riferimento nella presente ricerca, è costituita da registri contabili o, meglio, da «quinterni», abbastanza analitici, compilati dagli amministratori dei beni del convento e relativi alle entrate ed uscite verificatesi a vario titolo.

Proprio scorrendo le voci relative agli esiti ordinari si è potuto constatare che esse sono costituite quasi totalmente da spese di vitto quotidiano. Giornalmente i procuratori annotavano il tipo e, spesso, anche la quantità degli alimenti acquistati e dalla lettura di tali elenchi sono emerse la sistematicità e la precisione con cui venivano gestite le uscite quotidiane, oltre che la persistenza nel tempo di determinati usi alimentari o la loro variazione in un arco cronologico abbastanza esteso, considerato che i registri esaminati comprendono un secolo e mezzo di storia.

La documentazione esaminata ha reso possibile la raccolta di alcuni dati che si riportano di seguito adottando un criterio di analisi per campione, limitatamente ad alcuni anni fra i più significativi dal punto di vista dell'alimentazione. Infatti, si sono voluti evidenziare i diversi momenti in cui il regime alimentare monastico registrava sensibili variazioni in relazione alla quantità ma soprattutto alla qualità dei generi consumati.

¹⁶ Per un più approfondito esame della questione, cfr. E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1961; G. MASI, *Organizzazione ecclesiastica e ceti rurali in Puglia nella seconda metà del Cinquecento*, Bari 1957.

In tale ottica, si sono privilegiati gli ultimi anni del sec. XVI, i primi del XVII e quelli centrali e finali dello stesso secolo.

Prima di scendere nello specifico dell'analisi dei vari periodi presi a campione è opportuno fare alcune precisazioni.

Per tutti i «libretti» di introito ed esito esaminati abbiamo la contabilità dei generi alimentari acquistati, con l'indicazione delle quantità e del prezzo, ma non quella del numero delle commensali per cui non è stato possibile precisare la distribuzione quantitativa *pro capite* degli alimenti¹⁷. Gli elenchi del vitto sono piuttosto scarni, nel senso che non si fa riferimento ai piatti che costituiscono i menù giornalieri e, quindi, agli ingredienti usati per preparare certe minestre o pietanze. Vale a dire che in tali elenchi vi è la menzione dei generi alimentari acquistati senza che sia precisata la loro destinazione culinaria. E data la ripetitività del tipo di alimenti acquistati si potrebbe essere indotti a ritenere che la dieta alimentare fosse piuttosto monotona e caratterizzata da una scarsa varietà di pietanze. In realtà il tipo di documento studiato non permette affermazioni assolutistiche.

a) 1572-1573

Una lettura puntuale delle voci relative alle spese dei generi alimentari, nel periodo in questione, evidenzia quanto segue¹⁸. La carne veniva acquistata due volte la settimana, qualche volta tre. Molte volte la voce che indica l'acquisto della carne è generica,

¹⁷ A questo proposito una indicazione indiretta ci perviene dalla già citata Conclusione universitaria del 29 aprile 1571 che fissava a 40 il numero massimo delle monache da «claustrare» nel convento di S. Maria del Carmine. Ma in un documento notarile del 25 ottobre 1598 (trascritto nella Platea dello stesso monastero), «Liberatio administrationis bonorum quondam Notarii Antonii Fanelli per Abbatem Novaram usque ad annum 1598», compaiono come parti in causa le monache che vengono elencate nominativamente. Il totale è di 35 unità. E ancora, nel libretto di introiti ed esiti relativo al periodo maggio 1662 - aprile 1663, di seguito all'elenco degli esiti straordinari del mese di aprile 1663, compare una voce di spesa relativa al vestiario delle monache (professe e converse) che vengono elencate nominativamente: risultano essere 36 (di cui una defunta).

¹⁸ ADC, *Monastero di S. Maria del Carmine di Putignano*, Libri di introito ed esito, a. 1572-1573.

cioè non si specifica la qualità di essa, ma solo la quantità, espressa in rotoli¹⁹. Altre volte, invece, il procuratore specifica che si tratta di carne di maiale, di «bove», di «porco», di pecora, di castrato.

Il pesce era presente sulla mensa delle monache per due-tre volte la settimana, ma si trattava sempre di pesce di scarso pregio (e quindi a costo più basso): sarde fresche e salate, sardelle, vope. Qualche volta compaiono i mitili (cozze nere).

Scarso era il consumo di latticini, per lo più ricotta fresca e «caso», cioè formaggio stagionato.

Di contro erano largamente usati gli ortaggi: cicorie, «cauli» (cavoli), foglie, «finocchi», «sparaci» (asparagi). Nei mesi di marzo ed aprile si aggiungevano fave nuove e «sponzali» (cipollacce col fiocco).

La frutta è pressoché assente nell'elenco degli alimenti acquistati: solo un paio di volte vi è l'annotazione dell'acquisto di mele. Non sappiamo se ciò sia dovuto ad abitudini alimentari generali per il periodo storico esaminato, che non prevedevano l'uso della frutta, o se tale alimento pervenisse sulla mensa delle monache per altre vie.

L'acquisto del vino, a caraffe²⁰, era pressoché quotidiano. Per l'anno considerato si registra, in media, l'acquisto di 30-40 caraffe la settimana, con un prezzo variabile da 8 e 12 cavalli²¹ la caraffa.

Il grano veniva acquistato a piccole quantità, con cadenza settimanale o mensile. Il prezzo per l'anno considerato si mantenne

¹⁹ Il rotolo era una misura di peso equivalente a Kg. 0,890997. Un rotolo si divideva in 1000 trappesi (100 rotoli componevano 1 cantaio). La libbra era pari a 360 trappesi e cioè a Kg. 0,32072. Una libbra si divideva in 12 once. L'oncia corrispondeva a 30 trappesi, cioè a Kg. 0,26730; il trappeso a 20 acini, cioè a Kg. 0,000891. (Cfr. C. A. DE RIVERA, *Tavole di riduzione de' pesi e delle misure della Sicilia Citeriore in quelli statuiti dalla legge de' 6 aprile del 1840*, Napoli 1840, p. 287 e ss., p. 131; A. MARTINI, *Manuale di metrologia*, cit., p. 395; M. LANERA, *Documenti di vita castellanese*, cit., pp. 123-127).

²⁰ Misura di capacità equivalente a 1.0,727084; 60 caraffe formavano un barile (1.43,625030) e 12 barili una botte (1.523,500360). Ma nel commercio al minuto il barile si divideva in 66 caraffe e, pertanto, una caraffa corrispondeva a 1.0,660985 (cfr. A. MARTINI, *Manuale di metrologia*, cit., p. 395; G. GANDOLFI, *Tavole di ragguaglio delle unità di pesi e misure*, Napoli 1861).

²¹ Cfr. nota n. 3.

costante: 8 carlini²² il tomolo²³, quindi veniva portato al mulino per essere trasformato in farina. La farina era utilizzata sia per la preparazione della pasta che del pane. Il convento, però, non era dotato di un forno proprio per cui il pane veniva portato in qualche forno pubblico per la cottura, come si deduce da un elenco di spese sostenute per la «cocitura» del pane che compare in chiusura dell'elenco annuale degli esiti.

Alla fine dell'anno il bilancio fra voci attive e passive registra un saldo positivo di duc. 19 e cavalli 10. Anche tenendo presente che tra gli esiti sono registrate anche le spese per l'acquisto di legna, candele, olio per illuminazione, etc. è facile rendersi conto che, comunque, la gran parte degli esiti è quella relativa all'acquisto dei generi alimentari che, pertanto, vanno ad incidere in maniera notevole sul reddito annuo del convento (in verità non molto alto: 577 ducati circa).

b) 1594-1595

Per il periodo che va da giugno 1594 a maggio 1595 le rendite del monastero diminuiscono (duc. 444 tarì 4 e grana 5) rispetto al periodo a). In proporzione diminuiscono anche le uscite ma non al punto da raggiungere il pareggio tra voci attive e voci passive, per cui il suddetto periodo si chiude con un saldo passivo di duc. 38 tarì 4 grana 19 e cavalli 12²⁴.

Questa minore disponibilità finanziaria non sembra abbia inciso molto sui consumi alimentari delle monache, ma al contrario notiamo, per esempio, che il consumo di carne è decisamente passato da due a tre volte la settimana: il mercoledì o il giovedì, sabato e

²² *Ibidem, loc. cit.*

²³ Il tomolo, oltre che misura agraria, era anche misura di capacità per gli aridi ed era equivalente a 1.55,544946. Il tomolo si suddivideva in 24 misure, mentre lo stoppello era l'ottava parte del tomolo e, pertanto, corrispondeva a 12 misure. Per quel che riguarda il frumento, il tomolo corrispondeva a rotola 48 circa di peso e, quindi, a circa Kg. 43 (cfr. C. A. DE RIVERA, *Tavole di riduzione de' pesi e delle misure*, cit., pp. 19, 200; A. MARTINI, *Manuale di metrologia*, cit., p. 395).

²⁴ ADC, *Monastero di S. Maria del Carmine di Putignano*, Libri di introito ed esito, a. 1594-1595.

domenica sulla mensa del convento si trova carne «vaccina», carne di castrato, di pecora (in misura maggiore) e di maiale (solo nei mesi invernali). Il prezzo è variabile a seconda del tipo di carne: si va da 9 grana e mezzo al rotolo per la carne di maiale a 6 grana e mezzo per il castrato, mentre la carne bovina viene pagata, nel periodo in questione, a 7 grana e mezzo il rotolo. Il prezzo più basso giustifica ovviamente il maggior consumo di carne ovina rispetto agli altri tipi di carne. Probabilmente un contenimento delle spese è stato ottenuto con una diminuzione degli esiti straordinari, cioè di tutte quelle voci di spesa che esulavano dal vitto.

Il pesce si consumava una sola volta la settimana: sarde in barile (cioè salate) e «sardelle» fresche di Taranto.

Anche gli ortaggi erano i soliti: foglie, cicorie, insalata (più frequentemente), cavoli e i cosiddetti «cocumbari» o «cocummari», cioè una specie di cetrioli con buccia pelosa.

Compare per la prima volta un genere non di prima necessità, lo zucchero, acquistato una sola volta, probabilmente in occasione di una qualche particolare ricorrenza, nella quantità di 2 libbre e 3 once (a carlini 3 la libbra).

Molto precisamente vengono indicate le quantità di vino acquistate: 32 caraffe al giorno (16 per il pranzo e 16 per la cena). L'olio, acquistato in piccole quantità mensili, non supera i 16 stai²⁵ per tutto l'anno; il suo prezzo varia da 8 a 9 carlini lo staio.

Per quel che concerne, infine, il consumo di grano notiamo che 11 tomoli vengono acquistati (a 16 carlini il tomolo), mentre per altri 35 tomoli sono registrate solo le spese sostenute per farlo trasportare all'interno del monastero. Quest'ultimo dato ci conferma che, comunque, il convento possedeva già qualche fonte di reddito agrario, anche se esso si rivelava insufficiente per il fabbisogno interno tanto da rendere necessario l'acquisto, in certi periodi, di determinate quantità di grano. Non solo, ma il convento possedeva anche qualche vigna poiché tra le spese sostenute si sono rinvenute

²⁵ A Putignano la misura dell'olio era la salma, pari a 206 rotola e 2/3, cioè a Kg. 184,13879. Lo staio era pari a rotola 10 e 1/3, cioè a Kg. 9,207 e a l.10,081100. Infatti, nel commercio all'ingrosso l'olio si vendeva a peso, mentre nel commercio minuto si vendeva a misura (cfr. G. GANDOLFI, *Tavole di ragguaglio*, cit., p. 99; C. A. DE RIVERA, *Tavole di riduzione de' pesi e delle misure*, cit., pp. 20, 267, 356).

quelle relative a giornate di lavoro pagate a dei braccianti per zappare e potare le piante (a 18 grana la giornata). Il fatto che tra le spese sia registrato anche l'acquisto del vino può essere spiegato con la circostanza che non tutti gli anni le vigne fornivano un raccolto adeguato e che le procedure di trasformazione dell'uva in vino, rendendo necessario il possesso di attrezzature adatte e l'impiego di manodopera all'interno delle mura del convento forse induceva le monache a vendere l'uva o il vino mosto per acquistare quello chiaro, cioè già decantato e pronto all'uso.

c) 1602-1603

I primi anni del sec. XVII non segnano sostanziali novità nel regime alimentare delle monache di S. Maria del Carmine: da poco venute in possesso dell'eredità Fanelli (1598), esse non hanno ancora cominciato a beneficiare in pieno delle rendite connesse a tale lascito testamentario. Ne è una prova il bilancio conclusivo del periodo maggio 1602 - maggio 1603 dove entrate ed uscite sostanzialmente si pareggiano: 653 ducati, 4 tarì e 16 grana è il totale delle entrate, mentre le uscite ammontano a 653 ducati, 4 tarì e 12 grana²⁶.

I consumi alimentari sembrano condizionati dalle rendite non molto alte. Scorrendo l'elenco delle spese di vitto ci rendiamo conto che la carne continua ad essere consumata tre volte la settimana: si tratta quasi sempre di carne di castrato o bovina. In inverno si acquista carne di maiale ed in occasioni particolari (come quella della visita del padre provinciale dell'Ordine carmelitano) si consuma carne di vitello. Per il pesce ci si limita (una volta la settimana) al solo consumo di sarde, sia fresche che salate.

Tra i latticini troviamo solo ricotta (fresca o salata) e formaggio «fermo», cioè stagionato.

Pressoché inesistente l'acquisto di frutta: si tratta solo di fichi. Analoga povertà qualitativa si riscontra tra gli ortaggi: foglie, broccoli e molta insalata.

Olive salate, fave secche e ceci si acquistano d'inverno, a tomoli.

²⁶ ADC, *Monastero di S. Maria del Carmine di Putignano*, Libri di introito ed esito, a. 1602-1603.

Da segnalare l'acquisto frequente di sale: nel periodo considerato si acquistano 3 tomoli e 24 stoppelli di sale (a 9-10 grana lo stoppello). Il notevole consumo di sale induce a pensare che le monache usassero conservare certi cibi sotto sale.

Il grano, acquistato mensilmente a più riprese, ammonta a 207 tomoli per tutto l'anno: dall'andamento dei prezzi (minimo: 11 carlini il tomolo nel maggio 1602; massimo: 21 carlini il tomolo nel marzo 1603) e dalle quantità acquistate si potrebbe ipotizzare una annata poco favorevole per questo prodotto, al punto da indurre all'acquisto, nonostante il possesso di terre che quasi sicuramente in parte erano a seminativo.

Anche l'olio viene acquistato mensilmente, in piccole quantità (2-3 stai per volta, a 20-22 carlini lo staio).

Per quel che riguarda il vino, probabilmente quello prodotto dalle vigne di proprietà del monastero non era sufficiente al fabbisogno perché esso viene acquistato con frequenza. Fanno eccezione i mesi di ottobre, novembre, dicembre e gennaio. A partire dal mese di febbraio si cominciano a registrare i primi acquisti di vino: evidentemente ciò avviene nel momento in cui le riserve di proprietà del convento si esauriscono.

Sempre tra gli esiti, compare spesso la voce relativa al pagamento di giornate di lavoro nelle vigne, il cui prezzo è variabile probabilmente perché legato al periodo e al tipo di lavoro eseguito (si va da 11-12 grana al giorno nel periodo maggio-giugno 1602 a 25 grana nel marzo 1603).

d) 1616-1617

Rispetto al periodo precedente comincia a profilarsi una maggiore varietà nei consumi alimentari, se pure circoscritta a determinati generi, quali gli ortaggi e il pesce²⁷. Quest'ultimo continua ad apparire sulla mensa delle monache per non più di una volta alla settimana, ma accanto alle onnipresenti sarde (sia fresche che salate), troviamo vopé, «scumbri» (sgombri), «treglie», cefali, «pulpò», «auratelle» (orate).

²⁷ *Ibidem*, a. 1616-1617.

Largamente presenti i mitili di Taranto: cozze nere e «goscio-
li» o «cuozzoli», cioè coccioli.

Tra gli ortaggi, oltre l'insalata, sono presenti «cauli» (cavoli),
cime di cicorelle, «cocumneri» (cetrioli), «cocozze» (zucchine), ci-
corie, porri, finocchi, biette, «rafanelli» (ravanelli). Quasi quotidia-
namente si acquistavano erbe aromatiche come il prezzemolo, il se-
dano («petrosino» e «accio»). Altro ingrediente usato in cucina
era la cipolla.

La carne veniva consumata non più di due volte la settimana:
si tratta soprattutto di castrato e di agnello, ma anche il vitello è
acquistato frequentemente. Nei mesi invernali troviamo annotato
l'acquisto di carne di maiale, di salsiccia speziata, qualche volta gal-
line e una volta piccioni.

I latticini acquistati sono ancora, e solo, ricotta fresca o salata.
La frutta continua a rivestire un ruolo molto marginale nell'alimen-
tazione delle monache: è presente pochissime volte (6 volte in un
anno). Si tratta di ciliege, pere, meloni, «marancie» (arance), «co-
lumbri» (fioroni).

Da notare che il grano viene acquistato in un'unica soluzione:
200 tomoli a carlini 8 il tomolo, con una spesa complessiva di
ducato 164. Non compaiono più le voci relative all'acquisto di acqua,
sale, vino e olio. Probabilmente, una annata favorevole, con relativa
abbondanza di questi ultimi due prodotti, ha fatto sì che il con-
vento potesse far fronte ai propri consumi interni senza dover ri-
correre, come spesso accadeva, al loro acquisto.

e) 1621-1622

Si tratta di un periodo nel quale non si registrano sostanziali
mutamenti nelle abitudini alimentari delle monache. La carne con-
tinua ad essere presente sulla mensa del convento nella misura
di tre volte la settimana: si tratta di carne «baccina» (bovina),
di pecora, di «aino» (agnello), di castrato, di maiale²⁸. Molte volte
non si specifica il tipo di carne acquistata, ma probabilmente si
tratta di castrato o agnello, carni più a buon mercato e largamente

²⁸ *Ibidem*, a. 1621-1622.

consumate. Anche per il pesce, molto spesso, il termine è generico. Laddove la qualità è indicata troviamo largo consumo di sarde, fresche e salate, di sgombri, vope, pesce centrone, anguille e qualche volta saraghi. Onnipresenti le cozze nere di Taranto.

Largamente consumati risultano pure gli ortaggi: «lattuche», cicorie, «cocummeri», «carcioffole», scarola, finocchi, ravanelli, asparagi. Tra i legumi: le fave, i ceci freschi, i fagioli.

Nell'elenco dei cibi acquistati compare anche la frutta «cerase» (ciliege), «pruni» (prugne), «citrangoli» (cedri), «melluni», pere, mele, «columbri», fichi.

Se da una parte tali acquisti non vengono effettuati, in media, più di due o tre volte al mese, tale che il consumo di frutta resta sempre un fatto occasionale e sporadico, dall'altra dobbiamo rilevare come, rispetto ai periodi precedenti, la frequenza con la quale troviamo menzionato l'acquisto di tale genere alimentare può essere la spia di un qualche cambiamento in abitudini alimentari da lungo tempo consolidate. Anche per questo periodo è da registrare l'acquisto di grano (164 tomoli, ad un prezzo oscillante tra gli 8 e gli 11 carlini il tomolo) e di olio (2-3 stai al mese, con un prezzo minimo di 12 carlini e massimo di 16 carlini lo staio).

Largamente impiegate nella preparazione dei piatti erano le erbe aromatiche: sedano, prezzemolo, ma anche senape, zafferano, aglio e cipolle.

f) 1658-1659

Il procuratore designato per il periodo suddetto, Giovanni Maria Minunno, redige un elenco di introiti ed esiti molto dettagliato nel quale compare, tra gli esiti, un'ulteriore suddivisione in esiti ordinari ed esiti straordinari²⁹.

Gli esiti denominati ordinari sono quelli che si riferiscono al vitto giornaliero, quelli straordinari comprendono vari tipi di spesa: acquisto di cera, olio per le lampade, incenso, corde, scope, legna, carbone, ma anche il costo delle giornate di lavoro nelle vigne, la cottura del pane, etc. Sempre tra gli esiti straordinari sono annotati

²⁹ *Ibidem*, a. 1658-1659.

gli acquisti «all'ingrosso» di generi alimentari quali il grano, l'olio, il formaggio stagionato.

Interessanti considerazioni scaturiscono dalla lettura di tali spese straordinarie. Innanzitutto l'acquisto di olio, vecchio e nuovo (sei volte durante l'anno), per un totale di 50 stai, dà un consumo mensile medio di 3-4 stai, che è il solito rilevato anche per gli anni precedenti. Il grano, invece, viene acquistato solo due volte, in quantità non rilevanti, per cui è lecito ritenere che da questo punto di vista il monastero avesse realizzato, con i raccolti provenienti dalle masserie concesse in affitto, una sorta di autosufficienza, che si intuisce completa per quanto riguarda il prodotto delle vigne. Nessun acquisto di vino, infatti, si registra per il periodo esaminato, nel quale, anzi, notevoli sono le spese per l'ingaggio di operai addetti a vari tipi di lavoro nelle vigne: zappatura, potatura, guardiania, vendemmia, pigiatura dell'uva. Oltre che ipotizzare un'annata favorevole, dobbiamo tener presente che, probabilmente, alla metà del sec. XVII, le proprietà del monastero di S. Maria del Carmine, tra le quali si annoveravano numerosi vigneti, avevano raggiunto un'estensione di tutto rispetto, grazie anche ai diversi lasciti testamentari di cui era stato beneficiario nel corso degli anni.

Passando poi all'esame delle voci relative agli esiti ordinari, l'impressione generale è che ci si alimenti meglio, sia per la qualità che per la varietà dei cibi acquistati. Infatti, ogni giorno sulla mensa del monastero compaiono carne o pesce, molto spesso la voce che ne indica l'acquisto è generica, altre volte se ne specifica il tipo, specie in riferimento al pesce. Per cui accanto alle solite sarde, sappiamo che largamente consumati erano gli sgombri, le triglie, i polpi, le vope. Una novità è rappresentata dal consumo di riso, anche se non in quantità rilevanti. Legato a fattori stagionali è l'acquisto di alcuni alimenti particolari, quali i funghi (a novembre), il sanguinaccio e la salsiccia (dicembre-febbraio).

Gli ortaggi continuano a rivestire un ruolo di primo piano nell'alimentazione quotidiana: si tratta di insalata (il termine è generico), finocchi, ravanelli, cicorie, foglie, cavoli.

L'acquisto di frutta è sporadico e limitato a due soli tipi: mele e pere. Ma probabilmente altre varietà giungevano sulla mensa del convento dalle proprietà che esso possedeva e in questo senso vi è un chiaro riferimento tra gli esiti straordinari del mese di settembre, lì dove è riportata la spesa relativa alla raccolta delle noci. Tra i

legumi acquistati troviamo fave, ceci, fagioli e, quest'ultima costituisce una novità, «lenticchie».

g) 1691-1692

Scorrendo l'elenco degli esiti relativi al periodo 1691-1692³⁰, l'impressione generale, a distanza di alcuni decenni dall'ultimo periodo sondato, è che si sia andata accentuando la tendenza, da parte del monastero di S. Maria del Carmine, al raggiungimento di una certa autonomia alimentare.

È da notare, infatti, come molti generi alimentari non vengono più acquistati o, perlomeno, si acquistano più di rado. Non potendo accettare l'ipotesi di una interruzione del consumo di certi prodotti che fanno parte dell'alimentazione base giornaliera, è più credibile ritenere che tali prodotti provengano dalla coltivazione delle terre e dalla gestione delle masserie di proprietà dello stesso monastero. Infatti, frequentissima è la voce (3-4 volte la settimana): «solita pietanza del monastero», consistente in piatti preparati con carne d'agnello o di maiale di proprietà del monastero.

Analogamente non compaiono più le voci relative all'acquisto di grano, olio, vino, come se, da questo punto di vista, il monastero fosse pienamente autosufficiente.

Si acquistano, invece, pesce (sarde, vope, polpi, sgombri, triglie, pesce centrone), alcuni tipi di ortaggi come le cicorelle selvatiche, i ravanelli, i cavoli, le cime di zucca, i cavoli-cappucci, i cetrioli, i finocchi, l'insalata.

Addirittura, vi sono alcuni giorni della settimana in cui non si registra alcun tipo di acquisto di generi alimentari. Compare spesso, per la preparazione delle cosiddette «pietanze», cioè il secondo piatto, l'acquisto di uova (60 per volta).

4. In un suo recente studio³¹, Massimo Montanari, dopo aver ricostruito i costumi e i consumi alimentari nel Medioevo europeo, si dichiara convinto che «il regime alimentare sia stato nell'alto Medioevo assai più ricco e variato ... che nei secoli successivi, quando

³⁰ *Ibidem*, a. 1691-1692.

³¹ M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari 1988.

le mutate condizioni ambientali, demografiche, economiche, sociali portarono ad un'espansione progressiva dell'agricoltura e a un tipo di alimentazione sempre più univocamente basato sul consumo di cereali ...»³². Ma se nel periodo medievale carne e pesce erano sempre presenti, sia sulla tavola del contadino che su quella del signore, in quanto tutti gli strati sociali potevano fruire delle risorse dell'economia silvo-pastorale (allevamento brado, caccia, pesca), in età moderna una dieta alimentare basata essenzialmente sulla carne e sul pesce diventa un privilegio circoscritto ai ceti più abbienti. E in effetti, pur essendo relativa ad un'area geografica ed a periodi di tempo ben circoscritti (con tutte le approssimazioni ed i limiti propri di una microanalisi), la lettura dei documenti contabili del monastero di S. Maria del Carmine, sembra confermare appieno le intuizioni di Montanari.

Tuttavia, a conclusione di questo breve *excursus* sulle consuetudini alimentari delle monache di S. Maria del Carmine, più che addentrarci nell'analisi comparativa di problematiche emergenti dalla lettura di questa particolare fonte documentaria (cosa che riteniamo esulare dal nostro ambito professionale), vorremmo evidenziare le molteplici possibilità di utilizzo di una tale fonte, le quali vanno al di là di uno studio sulla storia dell'alimentazione. Infatti, se correttamente interpretati e confrontati con altri di maggior rilievo, i documenti contabili possono fornire risposte interessanti a problemi diversi attinenti, per esempio, l'evoluzione della lingua, la storia agraria, le modalità di gestione della proprietà ecclesiastica e, più in generale, dei criteri di sfruttamento delle campagne.

Ma anche studi specifici sull'andamento dei prezzi e dei salari in determinati periodi storici possono trarre evidenti ed utili notizie da questa fonte particolare. Per esempio, facendo riferimento ad un numero ristretto di voci, quali il salario di una giornata lavorativa, il costo di un tomolo di grano, di un rotolo di carne, di uno staio d'olio e di una caraffa di vino, è possibile osservare l'oscillazione dei prezzi e stabilire dei confronti. Poiché c'è sempre uno scarto tra prezzi ufficiali e quelli effettivamente pagati³³, con-

³² *Ibidem*, pp. 35-36.

³³ A. FANELLI, *Una collazione di benefici nel 1569 a Conversano*, in AA.VV., *Storia e cultura in Terra di Bari*, Galatina 1984 (*Studi e ricerche*); G. MASI, *Organizzazione ecclesiastica e ceti rurali*, cit.

frontando i prezzi dei generi alimentari acquistati con quelli fissati ufficialmente dalle autorità a ciò preposte³⁴, è possibile evidenziare la misura di tale divario e, di conseguenza, anche il potere di acquisto delle rendite ecclesiastiche in certi periodi, cioè quello che i beneficiari di tali rendite potevano realizzare in termini monetari.

³⁴ ASCP, *Liber conclusionum*, cat. 1, vol. 2, aa. 1580-1581, c. 90v.; vol. 3, a. 1648, c. 44; vol. 4, a. 1662, c. 40; vol. 4, a. 1678, c. 29; vol. 5, a. 1684, c. 22v.