

estratto da

MESSANA

RASSEGNA DI STUDI FILOLOGICI LINGUISTICI E STORICI

UN TRACTAT DE LES VIANDES E DELS BEURES NELLA DIETOLOGIA MEDIEVALE CATALANA.

1. Può apparire ancora oggi lontano dalla realizzazione l'auspicio che, nel 1979, rivolse Francesc de Borja Moll alla costruzione di un *Corpus de Medicina Catalana Medieval*¹ che, per altro, già all'epoca si qualificava come sintomo altamente positivo di un emergente interesse verso la sistematica esplorazione di un settore scientifico-letterario², rimasto troppo a lungo misconosciuto a cau-

¹ *Sorpreses i problemes d'un filòleg davant la medicina medieval*, testo della conferenza inaugurale per il corso dell'«Acadèmia de Ciències Mèdiques de Catalunya» (1979), pubblicato poi in *Textos i estudis medievals*, Montserrat 1982, 319-334. È, comunque, doveroso ricordare che un'esigenza analoga era già stata avvertita da CH.-V. LANGLOIS, *La Connaissance de la nature et du monde au moyen âge d'après quelques écrits français à l'usage des laïcs*, vol. III di *La Vie en France au moyen âge*, Paris 1927², 10: «la littérature proprement 'scientifique' du moyen âge, encore mal inventoriée, est presque entièrement inédite et conservée dans de manuscrits dont le déchiffrement et l'intelligence sont très ardues. Il faudrait que ceste littérature eût été depouillée tout entière pour chaque discipline».

² Negli stessi anni, infatti - per citare solo pochi casi -, vedevano la luce i fondamentali contributi di M. PEREIRA, *Le opere mediche di Lullo in rapporto con la sua filosofia naturale e con la medicina del XIII secolo*, «Estudios Lulianos», 23, 1979, 5-36; di S. GENTILE, *Uno sconosciuto 'Trattato di Igiene e dietetica' di Anonimo Tarentino all'alba del '500*, «Lingua e Storia in Puglia», Siponto (Foggia), 6, 1979, 35-72; di P. LANDUCCI-RUFFO, *Le fonti della 'Medicina' nell'Enciclopedia di Giorgio Valla*, in *Giorgio Valla tra scienza e sapienza. Studi... raccolti e presentati da Vittore Branca*, Firenze 1981, 55-68; di J. NYSTEDT: M. SAVONAROLA, *Libreto de tute le cosse che se magnano; un'opera dietetica del sec. XV*, Stockholm 1988³. Menzione a parte merita l'utile rassegna critico-bibliografica di P. SISTO, *Studi di storia della medicina medievale e umanistica*, «Quaderni medievali», 13, 1982, 238-247.

sa dell'inesistente (o quasi) valore estetico, o parcellizzato in isolate attestazioni che rispecchiavano un certo gusto primo-novecentesco per la 'scoperta', fine a se stessa, di 'curiosi' manoscritti¹. Tuttavia, non si può negare che alcune risposte concrete all'appello di Moll siano pervenute nel corso del decennio successivo, e che altre stiano per arrivare a breve termine². Fra queste, appunto, vorrebbe coerentemente inserirsi l'edizione critica del *Tractat de les viandes e dels beures*.

A una rapida lettura, esso si configura come un opuscolo scarso e neutro, concepito e attuato secondo i canoni di uno stringato pro-memoria elencativo, la cui impersonale asetticità viene rafforzata dalla totale assenza di qualsivoglia preoccupazione letteraria, evidente anche in una vistosa tendenza a 'slegare' spesso la sintas-

¹ Ci riferiamo soprattutto alle frequenti apparizioni su «Romania» di saggi dedicati a temi scientifici, come quelli di P. MEYER, *Recettes médicales en provençal*, 1903, 268-299, e A. THOMAS, *Traduction provençale abrégée de la 'Mulo-medicina' de Teodorico Borgognoni, suivie de Recettes pour le Vin*, 1911, 353-370. In ambito di studi catalani vanno segnalate la *Pharmacologie catalane*, a c. di H. MENHARDT, «Anuari de l'Oficina Romànica de lingüística i literatura», 3, 1930, 1-23, e *Una versió catalana del 'Libre de les herbes' de Macer*, a c. di Ll. Farauco de Saint-Germain, «Estudis Romànics», 5, 1955-56 [ma 1959], 1-54.

² Una notevole attenzione alla letteratura medico-farmacologica catalana è stata posta, in tale periodo, da V. MINERVINI; anche a voler prescindere dalle ampie sezioni 'scientifiche' presenti nel suo «*Libro di Sidrach*». *Versione catalana* (Cosenza-Roma 1982), gli si devono: *Las virtuts de l'aygua ardent*, in *Literature, Culture and Society of the Middle Ages. Studies in Honour of Ferran Valls i Taberner*, XIV, Barcelona 1989, 2719-2734, gli *Appunti sui «Començaments de medicina» lulliani*, «A.I.O.N. - sezione romanza», 1991, 155-165, e, in questo stesso volume, i *Fios del Tresor de beutat*, cui seguirà l'edizione critica, attualmente in corso di elaborazione, di un trattato catalano di mascalcia.

Tematiche analoghe, sebbene in area extraiberica, hanno, fra gli altri, affrontato T. HUNT, *The Botanical Glossaries in Ms. London*, B.L. Add. 15236, «Pluteus», 1986-87 [ma 1990], 101-150, e M. OLDONI, *La Scuola medica di Salerno nella cultura europea fra IX e XIII secolo*, «Quaderni medievali», 23, 1987, 74-93.

si dalle logiche correlazioni. Lo governa una rigida scansione in tre principali categorie alimentari (I: prodotti della terra; II: *menjar qui és pres dels animals*; III: condimenti e bevande), ognuna delle quali è a sua volta ripartita in paragrafi che enumerano le caratteristiche dei singoli cibi, le maniere più corrette di consumarli, la loro efficacia o il loro nocimento inerenti alle specifiche varietà di ognuno di essi, oppure in rapporto alle stagioni, ma soprattutto in vista dei più ricorrenti malanni (*dolor de juntures* o *de nirvis*, *pedra* o *rena* dei *ronyons* o della *vexiga*, *opilacions del fetge*, *bolliment de la sanch*, *febres colèriques*, *puagra*, *mala digestió*, ecc.).

Le vere e proprie ricette a scopo terapeutico, però, sono poche e improntate alla massima semplicità di elaborazione e applicazione, nonché destinate ad accidenti di non grave entità o addirittura imprecisati (del miscuglio di avena *ab llet d'ametles* si dice, infatti, genericamente, che *los metges... donen-la als malalts*: pertanto, *les llenties... apaguen la inflamació de la sanch, majorment si seran cuytes e si à'y mesclat un poch de vinagre; la java trenchada, aparellada ab llet d'ametles, porguen, per l'escopir, les sobrefluïjats dels pits e dels polmons; les carabases... no profiten siró ben cuytes ab llet d'ametles: són noble medecina, tolen set e valen molt en febres colèriques; si lo seu such [de les cols] ab blanch d'ou serà posat sobre cremadura, profita molt. In un paio di casi, poi, è la virtù lenitiva del singolo ingrediente che da sola basta a costituire 'ricetta': del *ponsir* si afferma che *la sua semença val contra verí, beguda, special contra verí de scorpi*, e altrettanto *del vinagre* che *val posat sobre mos verinós*. Né si suggeriscono metodi di dieta diversificata a seconda delle malattie, bensì numerosi consigli che si attengono a una sommaria distinzione fra *hòmens de calda* o *de freda complecció*, fra *grasos* e *magres*, fra *treballants* e no. Persino le proposte d'ordine pratico in merito al modo di approntare le vivande non esulano dall'ovvio monito a una lunga cottura: l'unica deroga è rappresentata da un indugio appena più dettagliato sull'opportunità di non abusare di *hous frits*, ma di preferirli *molls* o *scaïats*. Una brevissima digressione eccentrica, infine, viene introdotta a chiusura dell'opera quan-*

do, parlando delle acque, si abbandona improvvisamente il campo alimentare: *L'aygua en la qual hom se deu banyar no deu ésser masa calda ne masa freda sinó tèbea, e aquesta tal lleva l'enujament, lleva dolors, crex la bellesa del cos e scura les sobrefluïjats del cos; de .xv. en .xv. dies sia lavat lo cap, en dejú tots temps e no ab lo ventrell ple, ne raure cap ne barba sinó en dejú.*

Ma proprio da questa schematica sinteticità affiorano i dati che valgono a connotare significativamente il *Tractat*. Un elemento importante, in primo luogo, sembra distanziarlo dalla congrua serie dei coevi *Compendia*, *Regimina*, *Consilia* che, per quanto imprescindibili strumenti divulgatori della scienza medica, conservano una spiccata fisionomia 'aristocratica', composti come sono prevalentemente da prescrizioni di medici illustri per pazienti d'alto rango¹. Nessuna discriminazione sociale traspare, invece, dallo scritto dell'anonimo autore, nemmeno nell'unico momento in cui si sofferma a elogiare il valore nutritivo della *carne de porch*: la chiosa *e de ço an sperència los vilans qui sovent la usen* non comporta alcuna connotazione spregiativa nei confronti di tale ceto. Ci si sentirebbe, anzi, indotti a supporre in lui una simpatia di segno contrario rispetto alla mentalità dei suoi colleghi. È piuttosto inconsueto, infatti, il silenzio su inerti settori culinari (pesci, spezie, dolci) che, pure, grossi ruoli protagonisti svolgevano nel repertorio gastronomico medievale, al pari delle pregiate selvaggine e dei frutti esotici² (anche a ciò non si accenna affatto nel *Tractat*, che si limita, quindi, ai più comuni e facilmente reperibili 'materiali' na-

¹ Taddeo Alderotti, ad es., indirizzò nel XIII sec. il suo *Regimen* in volgare a Corso Donati: cfr. N. SIRAJI, *Taddeo Alderotti and his pupils, two generations of Italian medical learning*, Princeton 1981; e il già ricordato Michele Savonarola nel XV sec. dedica a Borso d'Este il suo *Libreto*, stando ben attento a distinguere i cibi per villani da quelli per nobili (cfr. NYSTEDT, *ed. cit.*, 13-14).

² Per l'imponente presenza di questi ingredienti nei ricchi banchetti basti rinviare a M.L. INDINI - V. MINERVINI, *La società dei convitti nelle letterature fra Quattro e Cinquecento*, in *Studia in honorem prof. M. de Riquer*, 1, Barcelona 1986, 501-547.

turali e domestici). Rilevante è, inoltre, l'esclusione delle rare erbe medicamentose o, comunque, di tutti quei 'semplici' che erano appannaggio di una farmacopea sofisticata al servizio di sofisticati fruitori¹. Se ne potrebbe cautamente dedurre che il precipuo intento dell'autore fosse quello di adeguare l'argomento alle esigenze e alle risorse della gente umile, la cui condizione economica non avrebbe certo consentito l'accesso a tali costose ricercatezze. D'altronde, nel testo si incontra un appiglio, sebbene esile, che parrebbe suffragare tale ipotesi di disponibilità verso un pubblico, non solo avvezzo a gusti elementari, bensì particolarmente incline a gradire le conferme, provenienti dalla dottrina ufficiale, di ataviche credenze. Nel paragrafo dedicato al *colom* si legge: *Són de tan calda natura que, alguns que volen denejar perles, les-los donen a menjar e, après, tantost los degollen e troben les perles bones e clares, car, si no'ls mataven tantost, aminvarien molt de llur pes*². Quasi, cioè, a voler attenuare la secca incisività del breviario almeno con un'unica concessione a quell'indistinto intreccio di pseudo-scienza empirica e superstizione leggendaria - che, invece, pervade tanti trattati similari³ -, viene accolta una minima particella della spicciola cultura popolare, attingendola alla diffusissima e amata letteratura dei bestiari.

¹ Illustrativo, fra tanti, l'Erbario trecentesco di Benedetto Rino: cfr. R. DE TONI, *Il libro dei semplici di Benedetto Rino*, «Mem. della Pont. Acc. Romana dei Nuovi Lincei», 1919, 1924, 1925. Sulla farmacologia e sulle medicine in uso nel Quattrocento si veda, poi, A. BENEDECENTI, *Malati, medici e farmacisti*, Milano 1929.

² Numerosi casi di animali che, secondo la tradizione fantastica medievale, connettono alle pietre preziose il loro comportamento e le loro 'virtù' si trovano nel *Sidrac* (cfr. MINERVINI, *ed. cit.*, 289-307); cfr. anche S. PANUNZIO, *Bestiari*, II, Barcelona 1964, 120.

³ Richiami agli influssi astrali, suggerimenti di pratiche poco meno che neogromantiche, preghiere che si intersecano con formule di scongiuro, dichiarazioni di cieca fiducia nelle proprietà miracolose di piante, minerali e animali, costituiscono il pressoché topico bagaglio di gran parte della 'medicina' dell'epoca. Cfr. G. BATTELLI, *Segreti di Magia e Medicina Medievale cavati da un codice del «Tesoro»*, «Archivum Romanicum», 2, 1921, 149-172; e, inoltre, MOLL, *art. cit.*, 325-328.

Altra grande assente dal *Tractat* è la componente moralistico-religiosa, di solito avvertita come obbligatoria in opere del genere che ruotano sul principio basilare secondo il quale la salute fisica non può essere disgiunta da quella spirituale¹. Qui non v'è traccia della vocazione ascetica alla rinuncia ai piaceri del mondo che attraversa l'intero panorama del medioevo cristiano (salvo, però, notizie² di «festini barbarici rozzi ma opulenti»), e che giunge a esprimersi in termini di ossessivo e risentito didatticismo in Francesc Eiximenis³. Persino l'apparente riprovazione dei deleteri effetti provocati da eccessi alcolici non oltrepassa, nel nostro anonimo, il tono di un assennato invito alla moderazione, implicito nel risalto dato agli eventuali danni organici, che esclude ogni allusione alle degenerazioni dell'anima: *lo fetge scalfa masa, coromp lo servell, fa venir tremolament de membres, fa venir l'om a mort soptana*; e, comunque, gli fa da contrappunto l'imparziale rassegna dei benefici derivati dal *vi begut tempradament*: *reprén la còlera e lleva les sobrefluïtats de la boca del ventrell, exticha la calor natural, fa porgar tots accidents per la orina e per la suor, aclarex l'enteniment e alegre e fa fogir la mala enconia, nodrex de bon nodriment lo cos, fa bona sanch en les venes e fa fer bona digestió de les viandes*. Se il paragone non fosse reso troppo irriguardoso dall'incolmabile divario dottrinale, si potrebbe azzardare una vaga somiglianza fra questo atteggiamento, sereno e disinvolto, e lo spirito del magistero di Arnaldo da Villanova, così come, in fondo, Eiximenis si colloca su una linea di continuità, benché esasperata, dell'insegnamento

¹ Nel XIII sec. la somma autorità di Ramon Llull aveva fatto sì che tale impostazione del problema medico, ribadita nel frequente accostamento del *fisicià* al *metge teòleg*, divenisse una regola indiscussa: cfr. MINERVINI, *Començaments...*, 157-158.

² Cfr. *Gastronomia del Rinascimento*, a c. di L. FIRPO, Torino 1974, 14.

³ Si veda la sezione del *Terç del Crestià* riservata a *Com usar bé de beure e menjar* (a c. di J.J.E. GRACIA, Barcelona 1977), dove *l'embriaguea* e il *voler les viandes massa delicades* vengono stigmatizzati come peccati mortali.

lulliano: «per l'uno, Arnaldo, rigorosa trattazione scientifica e puntuale dosaggio dei rimedi da somministrare ai pazienti; per l'altro, Ramon, principalmente appropriazione di una tematica da assoggettare ai propri schemi logici e ai propri programmi ideali»¹.

Dopo tutto, il carattere dimesso del *Tractat* non deve autorizzare affrettate conclusioni in merito a un presunto basso quoziente di 'professionalità' nell'autore, anche a non voler tenere in gran conto il ricorso alle prestigiose *auctoritates* mediche² che di per sé non costituiscono certo prova di un'autentica formazione specialistica. Basti osservare con quanta disinvolta competenza viene applicata la famosa teoria galenica degli «umori» e con quanta scrupolosa precisione se ne colgano le conseguenti interconnessioni fra le tipologie umane e naturali³. La segnalazione del 'temperamen-

¹ Cfr. MINERVINI, *Començaments...*, 158-159, al quale si rinvia per una compiuta bibliografia arnaldiana.

² Si sa quanto tale espediente in tutta la letteratura medievale funzioni, in chiave puramente retorica, da gratuito avallo degli argomenti proposti e da sfoggio, spesso infondato, di presupposti culturali. A ben guardare, anzi, il nostro testo lo sfrutta in misura piuttosto parca (si richiama tre volte ad Averroé, due ad Avicenna e due a Galeno) rispetto alle altre opere analoghe che ne sono disseminate; in alcune occasioni l'attestato di garanzia viene velocemente fornito da formule neutre del tipo *segons los llibres de medicina, segons medecina, per regle general*; e, in ogni caso, è apprezzabile l'equilibrato dosaggio di credibilità che si assegna alle citazioni negli appropriati contesti; eccone qualche campione: *E diu Avisenna que la carn de la gallina fa bon nodriment e clarifica la veu, e lo seu servell crex la sustància del nostre servell*; *Lo vermell de l'hou de la gallina nodrex molt, en tant que diu Averroís, gran metge, que atanta bona sanch engendra en lo cos de l'hom quant pesa*; e soprattutto, a proposito del *vi gech vell... que nou a infants*, perché genera *fumusitats e vaporositats e enfosquex l'enteniment*; e per *ço diu Galien que l'infant no bega vi fins a .vii. anys, que la sua natura és bé refermada*.

³ Ereditata dai Pitagorici, che avevano annesso lo stato di 'armonia' corporea alla compresenza, equilibrata o meno, nell'organismo dei quattro fondamentali fluidi o 'umori' (flegma, sangue, atrabile, colera) associati ai quattro elementi naturali (acqua, aria, terra, fuoco), e da Ippocrate e Aristotele, che l'avevano rinsaldato col principio delle quattro qualità radicali degli elementi (cal-

to' di ogni alimento, effettuata quasi sempre a inizio di paragrafo (la si tace solo in pochissimi casi, assimilabili però ad altri precedentemente esposti), spazia su una gamma quanto mai ampia e variegata: si va, cioè, dai temperamenti semplici (*calt, fret, fresc, sech, humit*) a quelli composti (*calt e humit, fret e humit, calt e sech, fret e sech*; eccezionale il caso delle *llenties: són naturalment trempades e caldes, e són seques e malenconioses*) a quelli *temprats (tempradament calt, temprat entre calor e fredor, entre sequedat e humiditat)*. A volte si rasenta la pignoleria, giungendo a scomporre un frutto

do, freddo, secco e umido), questa teoria aveva ricevuto un definitivo assetto da Galeno, che aveva fissato i quattro gradi (calidità, frigidità, secchezza e umidità) dalle cui proporzioni dipendono le 'virtù' degli elementi e dalle cui varie combinazioni derivano i temperamenti individuali (semplici: caldo, freddo, umido e secco; composti: caldo e umido, caldo e secco, freddo e umido, freddo e secco); l'organismo umano, in particolare, costituito dai quattro umori con le relative qualità, può essere caratterizzato da uno dei quattro temperamenti (sanguigno, colerico, flemmatico e melanconico) correlati ai quattro organi principali (cuore, fegato, cervello e milza). La Scuola salernitana, rappresentata splendidamente dal celebre *Regimen sanitatis* ovvero *Flos medicinae Salernitanum*, si era impadronita appieno della teoria galenica illuminandola anche con l'influenza di quel grande compendio della medicina greca, oltre che islamica, che era stato il *Liber canonicus* di Avicenna, sì da elevarla a inevitabile punto di riferimento per tutta la scienza medica europea del Medioevo e del Rinascimento: cfr. OLDONI, *art. cit.*, 90-92, e J. AGRIMI - C. CRISCIANI, *Malato, medico e medicina nel Medioevo*, Torino 1980. Ed è su di essa che R. Llull e Arnaldo da Villanova, sia pure con le note divergenze ideologiche, avevano fondato le loro ineguagliabili architetture scientifiche: cfr. PEREIRA, *art. cit.*, 14-26. Non è altrettanto sicuro, invece, che sia attribuibile a Galeno anche il corollario delle 'sei cose non naturali': «Nel Medioevo e nel Rinascimento la dieta e l'igiene dominano tutta la scena terapeutica. Si pensava che le malattie derivassero dallo squilibrio degli umori che si trovano nel corpo e gli alimenti fornivano il materiale più a portata di mano per riequilibrare la miscela. Gli alimenti appartenevano alle 'sei cose non naturali', le quali erano: aria, cibo e bevanda, movimento e riposo, sonno e vigilia, inanizione e replezione, e accidenti d'animo. Le cose non naturali erano dunque fattori esterni variabili, capaci di influenzare l'organismo e che potevano essere regolati secondo uno specifico 'regimen': cfr. NYSTEDT, *ed. cit.*, 11.

nelle sue parti, ognuna delle quali comporta un temperamento distinto: *La scorça del ponsir e la sua semença són caldes e seques, e la sua polpa és freda e humida, e lo seu such és fret e sech*; oppure, analogamente, sottolineando la diversa natura dello stesso frutto nelle sue varietà: *Los rayms* sono catalogabili per temperamento a seconda che siano *dolces* o *verts, penjats* o *panses*, e così *les ametles amargues* o *dolces* e *les magranes agres* o *dolces* o *agres-dolces*; fino a parlare esplicitamente di 'gradi' del temperamento: *Los codonys són frets en la fi del primer grau e són sechs en lo començ del segon grau*. Per gli animali si preferisce il riferimento alla *complecció*, che permette una nomenclatura maggiormente articolata in stretta affinità con quella concernente i temperamenti umani (*fleumàtica, malençòlica*, ecc.; solo *de la ovella e del moltó* si fa presente che *són temprades naturalment entre totes compleccions*); mentre due insolite caratteristiche vengono indicate per il *formatge*, che *és agut naturalment*, e per *l'agràç*, che *segons diu Galién, pus soptil és que neyuna cosa, acceptat lo foçh*.

Quanto, poi, agli effetti determinati dalle sostanze sugli 'umori' dell'uomo, la minuziosa puntualità della casistica è ugualmente rispettata. Di contro alla generale discriminazione delle *males humors* dalle *bones*, si assiste a una sottoclassificazione delle *males in males e groses, groses e fredes, groses e indigestibles*; singolare è il caso delle radici di *alls, sebes* e *porros* che *asubtilien les humors groses, e les viscoses tallen e desfan*; ma non mancano menzioni 'tecniche' dei singoli umori (*fleuma, còlera, malenconia*) con uno speciale riguardo al *sanch* che è, a sua volta, contemplato in molteplici modificazioni: *bona* o *mala sanch, mala sanch e cremada, mala sanch e corrupta*, fino al particolare stato di *sanch migencera, entre sotil e grossa, entre freda e calda*, proveniente dalla *carn del cabrit*; il *vinagre*, infine, produce un'azione diversificata perché *és bo a hòmens colèrichs e sanguinis, e nou a hòmens malençòlichs*.

D'altronde, a fugare ogni dubbio sulla fondatezza scientifica delle prescrizioni impartite dal *Tractat*, riesce utile un rapido confronto con opere conformi - antecedenti, contemporanee e poste-

riori - che si avvalgono del credito riconosciuto ai loro attendibili autori.

Dal *Libre de les herbes* (originale latino della metà del XII secolo, attribuito a Othon de Meudon con lo pseudonimo di Floridus Macer; versione catalana della fine del XIV secolo):

Del Fenoyl: «Fenoyl, dien los metges que és calent e sech... e'n poses als uyls qui són tancats, so és, qí no's veen bé, esclarex-los... purga la vexiga e fa bé orinar».

De siurons: «...donen ventositat e inflen... trenca les pedres de les arenes de la vexiga. Mas los siurons negres són millors»¹.

Dal *Tractat*:

Del Fenoll: «Lo fenoll és calt e sech... provoca la orina, desfà la ventositat del ventre, fa bona vista».

Dels ciurons: «Los ciurons inflen... Los ciurons negres diuen que fan rompre la pedra que's fa en los ronyons e en la vexiga».

Dal *Libreto de tute le cosse che se magnano* (Michele Savonarola, XV secolo):

Dello fenoclyo: «Fenoclyo... caldo e secco... conforta el vedere... È molto aperitivo dele opilatione del figato e dele vie dela urina».

Del cicero bianco, negro e rosso: «...Infia e ventosità fa... Rompe la pedra dil fianco la decotione dil negro e anco nela vesica»².

Dal *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* (Giacomo Castelvetro, 1614):

Del finocchio dolce in canna: «...L'altro suo buon effetto è che riscalda lo stomaco, caecia via ogni ventosità».

De' ceci, legume: «...fa senza dolore orinare chi che sia, quando sia da pietra o da renella ammalato»³.

Non è certo possibile stabilire se il nostro anonimo abbia lavorato 'di prima mano' o non abbia, piuttosto, su commissione o per propria iniziativa, confezionato una specie di 'estratto' divulgativo, basandosi su esemplari più ampi e prestigiosi. Alla luce dei dati in nostro possesso dobbiamo solo concludere che la pariteticità dei contenuti - fatte salve le normali varianti - dimostra come i cardini delle conoscenze igienico-terapeutiche rimangano inalterati nell'arco di parecchi secoli, in ossequio all'illustre genesi classica di una tradizione scientifica che il mutare dei tempi e delle mode, lungi dal confinare nell'oblio, ha sempre continuato a rin vigorire.

2. Il profilo linguistico del *Tractat*, nonostante l'alta frequenza delle oscillazioni ortofonetiche renda ardua la precisa individuazione della sua provenienza, nel complesso non si discosta dalla coeva situazione generale del catalano. Al più - ma con un ampio margine di dubbio - è possibile intravedere alcune spie di tendenza alla coloritura orientale e solo qualche tratto specificamente valenziano, che deporrebbe a favore di una vaga ipotesi sulla patria dell'anonimo autore (benché siano ascrivibili, con ogni verosimiglianza, al copista); al di là di questo, l'opera non fornisce alcun elemento ai fini di una sua eventuale identificazione.

Il variegato campo delle alleanze grafiche comprende¹, innanzi tutto, la folta presenza/assenza di H etimologica e no. In posizione iniziale: *han, hobre, hobrir, holi, holives, hom, hòmens, hou, hous, humanal, humida, humides, humiditat, humits, humors, humós, hun, husar, husat* contro à, *an, obren, oli, om, ou, ora, umanal, umida, umiditat, umit, umits, umor, umors, umós, un, una, usa, uza, usada, usades, usar, uzar, uzat, usen*. In posizione mediana ve-

¹ Cfr. FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, *ed. cit.*, 22 e 48.

² Cfr. NYSTEDT, *ed. cit.*, 76 e 68.

³ In FIRPO, *op. cit.*, 142 e 151.

¹ I numeri che seguono i lemmi si riferiscono ai paragrafi del testo, e vengono qui apposti solo per i casi eccezionali.

diamo *H* distintiva di iato in *nouben* 23, *couhen* 69, *rahó* 71, ma *noen* 8, 25, *nouen* 34, 35, *mouen* 68. Numerosissima anche la presenza/assenza di *H* denotativa di suono velare. In posizione finale, contro i costanti *-ch*, *-chs* (*sanch*, *porch*, *blanch*, *sech*, *fresch*, *poch*, *cuchs*, *présechs*, *albercochs*, *spinachs*, ecc.), *-cha* si alterna con *-ca* e *-qua*: *pocha*, *frescha*, *stibticha*, *pònticha*, *bocha*, *blancha*, *secha*, *lleumàticha*, *clareficha*, *provocha*, *exticha*, *desicha*, *disecha*, ma *domèstica* 38, *clarifica* 60, *poqua* 34, *vaqua* 45. Analogamente, in posizione mediana, *-cha-*, *-cho-* / *-ca-*, *-co-*: *trenchada*, *trenchat*, *delichats*, *enchara*, *malenchòlica*, *malenchòlichs*, e *provocar* 71, *mala anconia* 45, *malencolia* 62, *malenconioses* 8; aggiungiamo *decochció* 9 che, nel recare entrambi i fenomeni, sortolinea la necessità di distinguere il suono velare dal contiguo suono sibilante¹.

Le velari occlusive sorde e sonore iniziali *C*, *G*, *QU*, *GU* seguono un andamento regolare (*cabra*, *gall*, *quant*, *guatles*, ecc.) con le sole eccezioni di *quyts* 32 (sempre, infatti, *cuyt*, *cuyts*, *cuytes*) e, al contrario, *cantitat* 27, 34, mentre, almeno per *-ga-* / *-gua-*, in posizione mediana e finale compaiono le alternanze del tipo *alarga* / *allargar* / *allargua*, *apaga* / *apagua*.

Nella grande varietà dei suoni palatali distinguiamo:

- per la fricativa sorda, la prevalenza di *X* su *IX*: *scurex*, *engresa*, *engrexar*, *aflaquex*, *nodrex*, *ablanex*, *crex*, *crexen*, *créxer*, *aclarex*, *aclarexen*, *amollexen*, *enfloquex*, *naxen*, *matexes* (ma *mateix* 3, 21, 45, 51, 52), *vexiga*, *ix*, *exir*;

- la fricativa sonora - al di là dell'oscillazione nel Ms. di *i* e *j* rettificata in questa edizione - avvicenda la grafia *J* davanti ad *a*, *o*, *u* (*roja*, *penjat*, *menjar*, *pujar*, *menejat*, *majorment*, *jorn*, *pijors*, *jove*, *ajuda*, *juntures*, *dejú*, ecc.) con *G* davanti a *e*, *i* (*mengen*, *roges*, ecc.): un'unica volta *spongosa* 12;

- l'affricata sorda è presente con *empatxen* / *empaxen* 23;

¹ Cfr., in questo stesso volume, *achcidents*, in *Flos del Tresor de beutat*, a c. di V. MINERVINI, nella dedicatoria.

- la laterale vede una costanza di *LL* finale (*mill*, *conill*, *anyell*, *aucells*, *ventrell*, *budells*, *colls*, *gall*, ecc.), tranne il solo caso di *mils* 71; all'interno di parola, invece, è indifferente *L/LL*: *perilosos*, *polastres*, *alarga*, *opilacions*, ecc., accanto a *perillós*, *perillosos*, *perilloses*, *pollastres*, *allarguen*, *opillacions*, ecc.; a inizio di parola, contro la frequenza nettamente superiore di *LL* (*llengua*, *lleu*, *lleugera*, *llevar*, *llevat*, *llur*, *llet*, *lleties*, *llegums*, *lletugues*, *llibres*, *llebre*, *llexa*, *llongues*, *llicosos*, *llavar*, ecc.), spiccano i rari esempi di *L*: *lànçan* 12, *lavors* 14, *lobins* 7, *lavat* 73;

- per la nasale, infine, sempre indicata da *NY* (*ronya*, *senyall*, *anyell*, *ronyons*, *renyons*, *banyar*, *canyaferla*, *granyons*, *pinjols*, *pinjons*, ecc.), l'unica grafia *GN* è in *enpugna* 70.

Quanto alla sibilante, si possono isolare tre serie di oscillazioni:

- *S* / *C* in tutte le posizioni (nel Ms. *ç* figura anche davanti a *e*, *i* ed è stata ricondotta a *c* in questa edizione): *Avaroyís* 9 ma *Averoíç* 69, 70, *agràs* 72 ma *agràç* 29, 60, 71, *semensa* 1 ma *semença* 27, e ancora *comença*, *lànçan*, *dolços*, *dolça*, *força*, *sturços*; *Avisenna* 5, *ponsir* 27, ma *opilacions*, *speçial*, ecc.; *seba* 9, *sebes* 35, *sireres* 17, *servo* 51, *servell* 53, 54, 60, 71, *sega* 63, ma *çeptat* 20, *çiurons* 11;

- *S* / *Z*: in tutta la coniugazione *usar* / *uzar*;

- *S* / *SS* intervocaliche: *grossos*, *groses*, *grosa*, *grasos*, *grosets* e *musa* 16, accanto a *grossos*, *grassa*, *grossa*.

La liquida dentale intervocalica, a sua volta, può essere *R* / *RR*: *corompen* 15, 20, *coromp* 71, 73, *boraja* 40, ma *corrompen* 21, *corrupta* 68, *boraja* 40.

Riteniamo lecito inserire fra le grafie i mantenimenti dei nessi classicheggianti, per altro usati insieme alle corrispondenti forme romanze a riprova di una ormai generalizzata pronuncia di queste ultime: *Tractat* ma *perfetament* 19, *retgle*, *retgla*, *subtiliativa*, *asubtilien*, *asubtilia* (e si noti *subctiliativa* 12 con restituzione fittizia di un *-ct-* pseudo-etimologico), *soptil*, *suptil* (ma *sotil* 47, 63, 64, 72 e *sotils* 71), *ceptat*, *acceptat*, *corrupta*, *soptana*, *stibticha*; menzione a parte merita *sustància* 10, 11, 30, 60, 66, 71, in

cui la riduzione di *-br-* a *-s-* è probabile segno di coloritura valenziana¹.

Allo stesso modo, crediamo opportuno annoverare fra le oscillazioni grafiche la presenza/assenza di *E* protetica davanti a *s + cons.* (avvertendo, comunque, che nel nostro testo le attestazioni di assenza prevalgono in larga misura sulle presenze), giacché nella mancata protesi è da vedere solo un calco degli usi grafici latini che nessuna rispondenza hanno ormai con la reale pronuncia: *estrènyer* 25, *estreny* 73 (contro *streny* 2, 63, *strènyer* 5, *strenyen* 14, 17, 36, 73), *especial* 13, 27, 57, 61 (contro *special* 22), *estómech* 19, 20, 23, 73 (contro *stómech* 15, 34, 35), *escopir* 9; ma sempre *scurex*, *scurant*, *scuren*, *scura*, *spongosa*, *stibtica*, *sperar*, *stiu*, *speriència*, *spà-rechs*, *spinachs*, *squena*, *stanyes*, *sturços* e tutta la coniugazione di *star*.

In ambito più propriamente fonetico, un numero cospicuo di oscillazioni si riscontra nel vocalismo. Vediamo, pertanto, *A* per *E* in *acceptat*, *Avaroy's* (ma *Averois*), *pastanagues* (ma *pestenagues*) 31, *mala anconia* 45 (ma *mala enconia* 57, 71), senza far conto di assimilazioni latamente romanze come *maravellosa*, *maravellosament*, *salvatge*. Sono, invece, tratti caratteristici del catalano orientale la desinenza *-an* per la 3^a pl. pres. ind. di *I* coniugazione (*lànçan* 12, *pòsan* 14), l'infinito in *-a* (*perdra* 71), l'esito *-a* di *febra* 21, 65. Al contrario, *E* per *A* si trova in *menejat* 1, *amergans* 7 (ma *amargans* 7, *amargor* 7, 21, *amargues* 24), *retgle* 11, 14, 16 (ma *retgla* 19), *trebellants* 1 (ma *treballants* 1, *treball* 45), una sola volta *ten* 65 contro gli innumerevoli *tan*, *tant*, e un'equivalente occorrenza di *mes / mas* avversative. A volte *E* si sostituisce a *I*: *mellors* 68, *desicha* 72 (ma sempre *millor*, *millors* - e si ricordi *mils* 71 -, e *disecha* 73), *clarejicha* (ma *clarifica* 60) e a *O*: *renyons* 12, 32 (ma *ronyons* 14); vice-

¹ Cfr. M. SANCHIS GUARNER, *La llengua dels valencians*, València 1972⁴, 84-87; C. SALVADOR, *Gramàtica valenciana*, València 1979, 101, 106, 108-183, 194-195; F. DE B. MOLL, *L'obra de Joan Esteve*, in *Textos...*, 245-315; tali riferimenti bibliografici valgono per tutti i sintomi di coloritura orientale e/o valenziana, cui si accenna in questa sede.

versa, *I* si sostituisce a *E*: *digirits* 20, *digirir* 22, *indigestible* 53, 58 (ma *indigestible* 55, *digerir* 63, *digest* 1, 69, e sempre *digestió*), *ix* 73. La *O*, infine, oscilla con *A* (*ayguoloses* 43 / *aygualoses* 18) e con *U* (*porquen* 9, 12, *porgar* 71, *fogir* 72, *escopir* 9, *todons* accanto a *tudons* 66); il fenomeno opposto, *U* per *O*, costituisce un ulteriore tratto orientale: *fumusitat* 7, *umple* 1, 71.

Il consonantismo fa registrare una maggiore uniformità di usi. Fra le consonanti semplici intervocaliche, infatti, abbiamo un unico esempio di sonorizzazione: *sequedat* 9, 66 nella fitta serie di sostantivi analoghi (*umiditat*, *sobrefluytats*, *propietat*, *ventositat*, *viscositat*, *sanitat*, ecc.), e la dissimilazione *malenconia* 46, *malenconioses* 8 (contro *malencolia* 62, *malenchòlica* 50, 51, *malenchòlichs* 72). Nelle finali si nota come alle copiose attestazioni di *N* caduca (*pa, sa, malsà, matí, fi, verí, molsó, dejú, capó, fairsà, ple, inflamació, digestió, complecció, comparació, pagós* 63, *rave, jove*) si oppongono solo *vin* 16 (ma *vi* 26, 72), *negun* 47, *cascun* 49, nonché *ben / bé* avverbio (una sola volta *bé* 72 è sostantivo) alternato in base alla norma di *ben* anteposto e *bé* posposto alla parola che modifica (es.: *ben cuyt* 1, *allarguen bé* 72), e *bon / bo* a seconda della funzione di aggettivo qualificativo (*bon nodriment, bon apetit*, ecc.) o di predicato nominale (*és bo lo codony, usar és bo*, ecc.).

Fra i gruppi consonantici si evidenziano *NR / NDR* nella coniugazione di *engerrar / engendrar*, per *RS*, la caduta di *-r-* nei plurali: *humós* 17, 18, 29, 30, 33 e *umós* 25 (accanto però ai molti *humors, umors*, e a *dolors*); ancora un tratto orientale nell'unico caso di *NT* per *LT*: *montipliquen* 12. In metatesi alternano *sclafats* 69 e *scalfats*, *scalfà*, *scalfen*, *trempadament*, *trempadés*, *tremplats* e *temprar*, *temprades*, *tempradament*.

Nella morfologia sono pochi i fenomeni di un certo rilievo. Incontriamo due casi di doppio genere: *ànets* 68, *ànedes* 59, 68, e *bon sanch* 64 contro il frequentissimo *bona, mala sanch*, ecc.; fra gli avverbi si distinguono *aytant* 44 e *atant* 73 isolati nella serie *tan, tant*, e il solo *special*, che ricorre più volte nella serie degli avverbi modali tutti in *-ment*; fra le preposizioni *an* 21, 72, per *a*,

tuttora in uso davanti a parola comincianre per vocale, specialmente nel valenziano¹; fra gli aggettivi, l'unica presenza di *atanta* 69; fra i verbi, la 2ª pl. di *notau* 11 (e *ajau* 14, 19, 68).

Nel lessico si segnalano le serie di doppioni semantici con diversa formazione: *amargor, dolor, calor, fredor, agror* accanto a *dolçura, calentura, fredura, agrura, e malesa* 35 accanto a *malícia* 47.

La sintassi, infine, viene connotata da parecchie concordanze stabilite, anziché fra il verbo e il soggetto, fra il verbo e il termine ad esso più vicino, del tipo: *La fava trenchada... porguen, per l'escopir, les sobrefluýtats* 9, *La pansa... amiga... dels renyons. Fan bona memòria, ni strenyen ni allarguen lo ventre* 14, *Les móres... agres... apaga la fleuma* 15; *Les lletugues... menjades ab vinagre, crex l'apetit* 36.

3. L'unico esemplare che contiene il *Tractat* è il Ms. 1474 della Biblioteca Nacional di Madrid: XV sec., pergameneo, 82 ff. seguiti da altri sei bianchi, ma - come risulta dalla numerazione - con evidente mutilazione di alcuni quaderni; rubriche e capilettera rossi; la sezione più ampia è riservata al *Secret dels secrets*, cui si aggiunge una serie di trattatelli - sempre di materia scientifica - che una mano castigliana del XVI sec. attribuisce molto impropriamente ad Alberto Magno².

Il nostro *Tractat* occupa i ff. 89-104v: la numerazione, però, aggiunta in corsivo da mano posteriore sull'angolo superiore destro di ogni *recto*, oltre a risultare parzialmente illeggibile per i ff. 98 e 101, e a recare erroneamente 99 al f. 95, appone due volte la cifra 102 su fogli distinti, cosicché il testo si estende su diciassette

sette carte e non su sedici. È preceduto, su 88v e all'inizio di 89, da quello che doveva essere l'esordio del *Llibres de experiments de Albert, tret dels llibres de filosofia* ma che, salvo il titolo, è stato completamente cancellato; il f. 104v, dopo la conclusione che occupa solo cinque righe, rimane bianco, mentre il f. 105 introduce un nuovo trattato intitolato (ma il titolo, in castigliano, è aggiunto posteriormente) *De lo que Aristóteles habló a la ora de su muerte, disputando de les propiedades de l'alma humana*. Grafia minuscola molto regolare.

Come si può evincere dalle note al testo critico, il *Tractat* è stato redatto da un amanuense molto attento che, volta per volta, si è reso conto dei propri errori e li ha prontamente rettificati, espungendo, aggiungendo in interlinea e, addirittura, reintegrando sul margine porzioni 'saltate'; oppure è stato sottoposto, in un secondo momento, ad accurata revisione dalla stessa o da altra persona.

La presente edizione si è basata sui criteri di trascrizione e sugli accorgimenti comunemente adottati per i testi catalani: divisione o unione delle parole, scioglimento delle tachigrafie, regolarizzazione di maiuscole e minuscole, distinzione di *i*, *j* e *y* (quest'ultima è stata ricondotta a *i* - nei due soli casi in cui compare: *yvern* 44 - ma *ivern* 63 - e *yra* 71), rettifica dell'interpunzione secondo le esigenze logiche, uso di apostrofo, *guionet* e *punt volat*. Si è optato per il massimo rispetto di tutte le oscillazioni ortofonetiche, salvo ridurre *ç* + *e*, *i* a *c*, dato il suo naturale valore di sillabante, ed eliminare l'*h* - di *ha*, preposizione, 1, 35, 68, 71, e di *ho*, disgiuntiva, 17, 73. Le rare integrazioni sono poste fra parentesi quadre; le espunzioni e gli emendamenti sono segnalati in nota.

Maria Luisa Indini

¹ Cfr. A.M. BADIA I MARGARIT, *Gramática catalana*, Madrid 1962, II, 51.

² Cfr. B. JORGENSEN CONCHEFF, *Bibliography of Old Catalan Texts*, Madison 1985, 4, n. 34, e J. DOMÍNGUEZ BORDONA, *Catálogo de los manuscritos catalanes de la Biblioteca Nacional*, Madrid 1931, 20-22.

COMENÇA LO TRACTAT DE LES VIANDES E DELS BEURES

1. *E primerament del forment.* Lo forment és trempadament calt e és semensa molt profirosa a la natura humanal. Lo pa qui's fa d'ell, e és ben llevat e ben cuyt, és molt sa e profitós, mas aquell qui no és llevat e mal cuyt és molt perillós. Lo pa qui's fa del seu segó és de poch nodriment e poca¹ força dóna a qui l'usa. Lo pa qui no és molt trenchat e menejat com se pasta, e pa qui no és llevat e pa qui no és pastat, menys de sal², e pa qui és mal cuyt són tots viscosos e grosos e posats, mal profitosos e molt perilosos uzar-los. Lo forment cuyt en aygua, ço és granyons³: fan gran càrrech al ventrell, tolen lo apetit e inflen lo ventre; e, si no és ben cuyt, scurex la vista e fa venir dolor de cap; mas, si serà ben cuyt e ben digest, maravellosament conforta e engrexa. És bo a hòmens de calda natura e a hòmens magres e a hòmens treballants; a hòmens de freda natura e grossos e no treballants⁴ és mortat, car tost los umple les venes de males humors, fa'ls venir dolor a les juntures e febres mortals.

2. *De l'ordi.* L'ordi és naturalment fret en totes les maneres que és uzat⁵, si's vol faent-ne pa, si's vol ordiat, si's vol farro⁶; mes és soptil

¹ Ms. *po* e *cha* in interlinea.

² La serie delle caratteristiche negative qui elencate prevedeva, forse, dopo *pastat*, e *pa menys de sal*; dato, infatti, il comune valore «senza» di *menys de*, parrebbe contraddittorio annoverare fra i pani dannosi quello che «non è impastato senza sale». Così M. SAVONAROLA: «che meglio è il pane salato ovvero facto cum sale, il perché il sale consuma la humidità molta dele parte sue aqueose» (ed. cit., 63).

³ Per la ricetta dei *granyons* cfr. MESTRE ROBERT, *Libre del Coch*, a c. di V. LEIMGRUBER, Barcelona 1982, 126.

⁴ *a hòmens de freda... treballants*: nel Ms. sul margine sinistro.

⁵ Dopo *uzat*, Ms. *sil* espunto con barretta orizzontale.

⁶ Per *farro*, «farina d'orzo», cfr. *Coch...*, 50, n. 59 (con rinvio alla n. 225), contro il DCVB che, pur citando un documento del 1446, fornisce anacronisticamente il moderno significato di «farina grossa de blademoro», non tenendo conto della posteriore provenienza americana di questo prodotto; è da escludere anche che si tratti del latino *far*, «spelta», che, sebbene simile, è altra cosa dall'orzo. Quanto a *ordiat*, piuttosto che a una tautologia del «pane orzato» appena nominato (*faent-ne pa*), sembra più opportuno pensare a quella specie di torta ottenuta da un impasto di orzo, aromi, mandorle, zucchero, ecc., per cui cfr. DCVB, s.v.

e molt scurant, contrari del forment qui és gros e inflatiu mal cuyt. Cuyt l'ordi en aygua, *alarga* lo ventre e, menjat en pa, lo streny.

3. *Del mill*¹. Lo mill és naturalment fret e sech e de poch nodriment; pot-se fer pa d'ell quant és defalliment de forment e d'ordi; no à en si neguna ventositat ni viscositat, fa lo ventre del qui l'usa umit: açò mateix fa lo panís.

4. *De la avena.* L'avena és vianda de bèsties, no d'òmens² si donchs per gran fam no era; és fresca naturalment e per ço, mòlta e feta de la farina, l'aparellen los metges ab llet d'ametles e donen-la als malalts.

5. *De l'arròs.* L'arròs donen los metges per strènyer lo ventre; és naturalment temprat entre calor e fredor; és de bon nodriment quant és aparellat ab llet de cabres o ab llet de ametles e és pres après de la vianda.

6. *Dels fezols.* Los fezols naturalment són calts e umits e per ço fan engrexa qui'ls usa; provoquen la orina e fan ben dormir.

7. *Dels lobins.* Los lobins naturalment són sechs e, per la {e}restreytat³ que han, són amergans; solen-se metre en remull fins que perden la amargor; mas, qui'ls menja axí amergans, mata-li los cuchs del ventre, hobre les boques de les venes de les morenes⁴.

¹ Ms. *De la avena* con *-a* di *la* espunta da barrette, *avena* espunto da puntini, e *mill* inserito subito dopo *avena*.

² Ms. *doures* che non dà senso.

³ L'integrazione su Ms. *restreytat* di cui non rinvengo attestazione, è suggerita dall'unico lemma adeguabile al contesto: *terrestreytat*, var. volg. di *terrestriat* (DCVB, s.v.). Mi pare, infatti, che il significato di «natura terrestre» possa agevolmente coincidere con «secchezza». M. SAVONAROLA: «E per manchamento del'humido e per sua terestricatione manca la vita» (ed. cit., 192).

⁴ Circa la più antica attestazione provenzale di *morenes*, «emorroidi», cfr. W. ROTHWELL, *Medical and Botanical Vocabulary in old Provençal: some Considerations*, in *Miscel'ania Aramon i Serra*, III, Barcelona 1983, 489-502: 500; una serie di rimedi contro le *morenas* o *morenhas* si legge in CL. BRUNEL, *Recettes médicales, alchimiques et astrologiques du xve siècle en langue vulgaire des Pyrénées*, Toulouse 1956, 5, 100-101, 104, 116-117.

8. *De les lleties.* Les lleties són naturalment trempades e caldes e són seques e malenconioses, emperò apaguen la inflamació de la sanch, majorment si scran cuytes e si à'y mesclat un poch de vinagre; e no són profitoses sinó a hòmens grasos; a hòmens magres noen molt. Cuytes ab oli e ab sal, begut lo llur brou, allarguen molt lo ventre.

9. *De les faves.* Les faves són temprades entre calor e fredor e entre sequedat e umiditat, emperò són ventoses e inflen quant són cuytes entregues; emperò, segons que diu un doctor apellat Avaroys, si en llur decochció serà mesclada seba, perdran les faves llur inflamant. La fava trenchada, aparellada ab llet d'ametles, portuen, per l'escopir, les sobrefluýtats dels pits e dels polmons.

10. *Dels pezois.* Los pezois són, segons llur sustància, semblants a les faves, emperò en una cosa no són a elles semblants, ço és inflar lo ventre tost, mes en totes altres coses són millors que les faves.

11. *Dels ciurons.* Los ciurons inflen axí com les faves mas donen millor nodriment, segons los llibres de medecina. Los ciurons negres diuen que fan rompre la pedra qui's fa en los ronyons e en la vexiga. Més va beure lo llur brou que menjar llur sustància, emperò los ciurons torrats no inflen; e notau, per retgle¹ general, que tots los legums que inflen, si se ran torrats, perden lo inflamant e donen millor nodriment.

DE LES FRUYTES

12. *Primo, de les figues.* Jatsesia que totes les fruytes generalment montipliquen males humors, emperò les figues² ne engengen menys que totes les altres fruytes. Allarguen bé lo ventre, lànçan la rena dels ronyons. És ver que no fan fort carn axí com lo pa e la carn del porch, mas fan la carn spongosa axí com fan les faves. Engengen mala sanch

¹ Ms., dopo *retgle*, de espunto con barretta.

² Ms. *figures*, con -r- espunto con barretta.

e per ço, qui les usa molt e comunament, lleva molts polls¹; an virtut subctiliativa e per ço porguen maravellosament los renyons. La millor e pus sana és la blancha, e après la roja e après la negra. Conforten més que totes les altres fruytes, fan bons pits e obren les opilacions del fetge, emperò pus sana és la secha que la frescha.

13. *Dels rayms.* Los rayms e les figues entre les altres fruytes són capitals e principals, e més nodrexen e més males humors engengen. Los rayms dolços són naturalment calts, per ço fan molta set. Los rayms qui són un poch verts són naturalment frets, especial los rayms dolços, més que més freschs, alegren molt lo ventre. Lo raym blanch és millor e pus sa que'l roig ni que'l negre, e és pus sa lo segon e lo terç dia que és collit que la ora que és collit.

14. *Dels rayms penjats e de les panses.* Los rayms, penjats fins que tornen rugats, pòsan la sua natura inflativa e lavors són sans e de bon nodriment, e lo seu nodriment és semblant al nodriment de les figues. La pansa és tempradament calda, amiga del fetge, del ventrell, dels ronyons². Fan bona memòria, ni strenyen ni allarguen lo ventre; més valen al ventrell les panses que no les figues seques. E ajau per retgle general: les fruytes qui's poden secar són molt pus sanes al cos de l'hom que no aquelles qui no's poden secar ni salvar.

15. *De les móres.* Le móres dolces e madures trempadament són caldes. Menjades abans de la vianda, profiten al fetge; mas, menjades après la vianda, són perilloses, car corompen si matexes e totes les viandes que

¹ La credenza che i fichi mangiati in gran quantità guastassero il sangue al punto da generare 'pidocchi', era stata accreditata dalla Scuola Salernitana: «Ficus... pediculos veneremque facit» (cfr. *Flos Medicinæ Scholæ Salerni*, in *Collectio Salernitana*, a c. di S. DE RENZI, v, Napoli 1859 [ristampa Bologna 1968], 23); in Italia essa circola, ad es., in Savonarola: «Imperò l'uso de quello molro genera i pedochij» (*ed. cit.*, 85) e nel *Volgarizzamento del Trattato della cura degli occhi di Pietro Spano*, a c. di F. ZAMBIRINI, Bologna 1873 [ristampa *ivi* 1968], 20: «Guardisi lo 'nfermo dalli cibi che ingenerano pidocchi, cioè da fichi, castagne...».

² Nuovamente il *Flos salernitano* quale fonte 'ufficiale' sulle virtù dell'uva passa: «Passa nocet spleni, tussi valet, est bona reni» (*loc. cit.*, 22).

troben en lo stómech. Són bones a hòmens de complecció calda e secha, mes les agre's són naturalment fredes e fan córrer tost lo ventre, e apaga la fleuma e lo bolliment de la sanch.

16. *De les prunes.* Les prunes són profitoses a qui vol allargar lo seu ventre, més que més si serà begut brou de cols après, o vin dolç. La bona pruna és aquella qui és gran e dolça, un poch stfbticha; la molla és aquella qui és poch, dura e pònticha, ço és musa. Après del menjar de les prunes no's deu hom dinar tantost, mes sperar per una bona ora, e axí's deu fer de totes aquelles coses qui allarguen lo ventre.

17. *De les sireres.* Les sireres fresques allarguen lo ventre e les seques lo strenyen; e si seran menjades¹ per lo matí ab los pinyols, strenyen o scuren lo ventre e conforten-lo e scuren-lo de les males humós; les dolces fan lo contrari.

18. *De les pomes.* Les pomes dolces són naturalment caldes; les agre's són fredes, mes són de millor digestió que les dolces. Les pomes qui són aygualoses, sens sabor, són molt malsanes e engentren moltes males humós. Les bones pomes, de bona odor, de bona sabor, conforten molt lo cor.

19. *De les peres.* Tot ço que és dit de les pomes és en les peres, acceptat que, axí com les bones pomes conforten lo cor, axí les bones peres conforten l'estómech, majorment preses après de vianda. Les pomes e les peres cuytes són molt pus sanes que crues; e ajau per retgla general que totes les fruytes, menjades ans que sien perfetament madures, són malsanes e perilloses, acceptat les móres, qui són pus sanes verdoses que no madures.

20. *Dels présechs.* Los présechs no's deuen menjar après la vianda sinó abans; axí's deu fer de totes coses de lleugera digestió. Los présechs menjats primers tost seran digirits, e fan via a les altres viandes; axí, men-

¹ Ms. *manjades* con -a- correctiu in -e-, prolungando l'anello sotto il rigo.

jats après les viandes, corompen si matexes e les viandes. Què diem dels présechs diem dels albercochs, ceptat que los albercochs són millors e conforten l'estómech més que no fan los présechs.

21. *De les magranes.* Lo que havem dit de les pomes e de les peres, açò mateix diem de les magranes, acceptat que les magranes an més such e són pus profitoses. Segons medecina, an una maravellosa virtut: que notablement contrasten¹ a les viandes que no's corrompen en lo ventrell. Les agre's són fredes naturalment, les dolces no tant, les agre's-dolces no són caldes ne fredes. La agra reprén la còlera e fa los pits aspres; la dolça ablanex los pits e'ls conforta; la agra-dolça apaga la ardor del ventrell e lleva l'amargor de la bocha e tol la set, e, quant és menjada après la vianda, no llexa pujar neguna mala vapor del ventrell a la testa e és bona an aquells qui han febra; la dolça és bona als pits e al fetge.

22. *De les holives.* Les holives donen poch força e poch nodriment al cos, emperò donen-se per payr la vianda; deuen-se dar ans de menjar, conforten lo ventrell e crexen lo apetit e fan digirir tost les altres viandes, special si són fetes² ab vinagre.

23. *De les nous e avellanes.* Les nous són naturalment caldes e seques, e són de mala digestió e males a l'estómech; e, segons que diu Avicenna, fan venir mal de cap e inflar la llengua, e empaxen lo parlar molt a qui masa les usa; mes una sola, menjada en dejú, val més que triaga³; nouhen més a hom de calda natura que de freda. E açò que havem dit de les nous diem de les avellanes, acceptat que no empaxen la llengua ni la inflen.

¹ Ms. *costrasten*.

² È probabile che *són fetes* (senza senso o, se si vuole, di senso troppo colloquiale in un testo decisamente tecnico e preciso quanto a scelte lessicali), sia errore del Ms. per *confites*; più avanti, infatti, si dice che il *codony* (26) è valido contro l'ebbrezza e, *molt més confit*, e, soprattutto, che le *pestenagues* (31) diventano digeribili *se confites ab vinagre e ab spicies*.

³ La citazione dell'*auctoritas* risulta qui fondata: Avicenna, infatti, nel *Canon medicinae*, lib. II, tr. II, cap. 505, parla espressamente della qualità di contravveleno delle noci.

24. *De les ametles.* Les ametles dolces són trempades naturalment entre calor e fredor, e les amargues són naturalment caldes e seques. An propietat que conforren molt la vista e denegen los budells e lo lleu, e més les amargues que les dolces engendren bona humor; són males al ventrell per ço com són de mala digestió, si donchs no són menjades ab sucre.

25. *Dels festuchs e dels pinyons.* Los festuchs són molt profitosos al fetge e scuren les males umós qui stan en ell; al ventrell no li noen ni valen, ni allarguen lo ventre ni l'estrenyen. E los pinyons són de bon nodriment e engendren bona humor, mas engenren la grossa e són de mala digestió.

26. *Dels codonys.* Los codonys són frets en la fi del primer grau e són sechs en lo començ del segon gran. És bo lo codony contra embriaguesa e, si és menjat après lo vi, conforta molt lo ventrell, e molt més confit; e, quant és menjat après la vianda, allargua tant lo ventre que, si masa hom ne menja, ta'n exir la vianda crua; emperò, rostit, val més e és pus profitós. Lo masa husar seu fa venir dolor de nirvis.

27. *Dels ponsirs*¹. La scorça del ponsir e la sua semença són caldes e seques, e la sua polpa és freda e humida e lo seu such és fret e sech. La sua scorça, per ço com és dura, és de mala digestió menjada en molta cantitat; mes, en poca cantitat menjada, és medecina e conforta molt lo ventrell. La sua polpa iufia e és mala al ventrell, e per ço no deu ésser menjada si donchs no és confita ab mel e ab sucre. La sua semença val contra verí, beguda, especial contra verí de scorpí.

28. *Dels cogombres.* Los cogombres no'ls deu husar sinó persona de compleció calda e secha, per ço com ells són naturalment frets e humits e apleguen en les venes humors groses e fredes; per què no consell que d'ells sia masa husat.

29. *De les carabases.* Les carabases donen al cos uodriment fret e

¹ Esistono due possibili interpretazioni del *ponsir*: una (DCVB) come 'pomum citri' e una (DECLIC) come 'pomum Syriae'.

humit; no són de bona digestió sinó com són coregides ab alguna agrura, axí com ab agraç. No profiten sinó ben cuytes ab llet d'ametles: són noble medecina, tolen set e valen molt en febres colèriques.

30. *Dels naps.* Los naps cruus són de mala digestió e engenren males humors e groses eu lo cos; e, quant són cuyts, an maravellosa propietat e aclarexen la vista. E val molt a hòmens puagrosos tant lo seu [brou]¹ com la sua sustància. Són naturalment calts e humits, an virtut subtiliativa e provoquen molt a orinar.

31. *De les pestenagues.* Les pastanagues són caldes naturalment e són aromàtiques e de bona sabor, mas són hun poch de mala digestió com són naturalment totes les altres rayls; emperò perden-la com són confites ab vinagre e ab spícies.

32. *Dels spàrechs.* Los spàrechs són naturalment trempats entre calor e fredor; an virtut de hobrir les opillacions del fetge e dels renyons; e, quant són quyts ab aygua, amollexen lo ventre e provoquen la orina. Lo seu tornum² és de gran nodriment, e molt profitós a hòmens vells e antichs husar-lo's.

33. *De les girgoles.* Les girgoles no donen bon nodriment al cos, sinó mal e fleumàtic. Totes són perilloses de mort, sinó aquelles qui naxen a la rayl del spinalch³ o del panicalt o de la canyaferla; aquella on se troben vèrmens és millor de totes.

34. *Dels ràvens.* Per medecina, que no per vianda, són de soptil virtut e manifestament scalfen si són menjats après la vianda; fan fer bona

¹ Si integra non potendo interpretare la forma come *sèu*, poco aderente alle qualità di una verdura.

² A meno che non sia errore del Ms., la forma *tornum* non è documentata; l'unico termine abbastanza adeguato può essere *turnò*, 'germoglio dell'asparago'.

³ L'insolito *spinalch* (ma *spinachs* 39) si spiega forse per un incrocio con *spinal* (< *spina*); cfr. anche *Coch...*, 99: «a manera de espinarhs», emendato in «*spiuachs*» (ma DCVB registra *spinarcis* come variante di *spinachs*).

digestió e tost, e allarguen covinentment. E és emperò mal al stómech e fa fer rots fumosos, los quals nouen molt al cap; per què, no sia d'ells menjat sinó en poqua cantitat, e més valen les fulles petites, tendres, que no la rayl. Lo rave nou a moltes coses e no val sinó a una.

35. *Dels alls e de les sebes e porros.* Les rayls d'aquestes plantes men- gen los hòmens sovent; scalfen lo cos e asubtilien les humors grosses, e les viscoses tallen e desfan; cuyts, los alls e les sebes perden la virtut pun- gativa. Les sebes, menjades crues, fan venir mal de cap e engenren molt¹ fleuma e molta ventositat; les sebes blanques són millors que les roges, e les fresques millors que les velles, e les redones millors que les llongues, les cuytes millors que les crues. Fan bona color, fan molt dormir, són millors a hòmens de fort complecció que a hòmens delichats; són millors en ivern que en stiu, millors als vells que als jóvens, millors a hòmens frets de natura que a calts; é refrenada llur malesa menjades ab vinagre. E los alls nouen molt a la vista², mas, si són menjats³ cuyts, conforten molt la natura e fan fer bona digestió. Los porros són millors que no les sebes ne los alls; nouen al stómech e als membres nervosos si no són ben cuyts, e per ço sien ben cuyts ab brou de bona carn grassa e ab llet d'a- metles ben aparellats.

36. *De les lletugues.* Les lletugues són naturalment fredes e humi- des: valen molt a hom qui ha lo ventrell colèrich, fan molt dormir, ni strenyen ni allarguen; menjades ab vinagre, crex l'apetit, fa bona sanch, fa males dents e mala vista.

¹ A fugare il sospetto di una erronea concordanza fra aggettivo maschile e sostantivo femminile, quest'uso di *molt*, avverbio, ritorna nell'identica situa- zione in «engenra la sanch grossa molt e engenra molt mala anconia» (45).

² Per i documenti arrecati alla vista dai cibi 'agliati' e dai cavoli (38), cfr. *Volgarizzamento...*, 10: in caso di «obtralmia», «Astengasi da tutte le cose agute e forti: agliate, peverate...» e, a 41, i cavoli citati in un elenco di «cose che noccio- no»; le lattughe, invece, che nel *Tractat* «fan mala vista» (36), vengono ritenute salutari nella cura della fistola congiuntivale (15).

³ Ms. *menjades*, con *-de-* espunto e sostituito da *-t-* in interlinea.

37. *De les verdolagues.* Les verdolagues són naturalment fredes; apa- guen la set, strenyen lo ventre e lleuen la mosura¹ de les dents per la viscositat que han en si matexes.

38. *De les cols.* Jatsesia que lo tronxo de la col sia pus umit de les fulles, emperò és calt e sech e per ço són millors d'ivern que de stiu. La salvatge és pus calda e pus secha que la domèstica. Són males a la vista, engenren mala sanch. Si lo seu such ab blanch d'on serà posat sobre cre- madura, profita molt; ses fulles, pastades, són bones a dolor de juntures e a puagre²; lo llur brou clareficha la veu e fa bona alè.

39. *Dels spinachs.* Los spinachs són frets naturalment, allarguen lo ventre, desfan la còlera, profiten molt als pits, als polmons, e valen con- tra dolor de squena; són de continent nodriment.

40. *De la borraja*³. La boraja és naturalment calda e humida, mara- vellosament conforta lo cor, engenra goig e alegria, e per ço és bo usar d'elles tots temps.

41. *Del fenoll.* Lo fenoll és calt e sech, és millor fresch que sech, és bo al ventrell fret e flach. Provocha la orina, desfà la ventositat del ventre, fa bona vista⁴; deu-se menjar ab lletugues.

¹ Nel Ms., la *-o-* di *mosura* sembra correzione di una precedente *-e-*.

² La fama dei cavoli quale alimento indicato per i malati di gotta era antica e 'universale', se nel secolo precedente J. LE FÈVRE consigliava i «chos lombards», le «somences de chos blans avec un poc de persil», e inseriva il «semeu caulium» fra i molteplici ingredienti di un impiastro «pour osteir ou apaisier la douleur et la passion que vous souffreiz a vos pieiz»: cfr. P. MEYER, *Consultation de Jean Le Fèvre, médecin établi à Montpellier, sur le traitement de la goutte*, «Romania», 15, 1886, 178-187.

³ Nel Ms. la seconda *-r-* di *borraja* è in interlinea.

⁴ All'unanimità dei pareri di igienisti-dietologi sugli effetti benefici del fi- nocchio nella terapia degli occhi, si uniscono quelli dei veterinari: «Eau pour les yeulx du cheval: Prenez glaire de .iiii. ou .iiii. eufz, et le bates bien fort avecques eau rose et de rue et de fenouil» (in *Médecine humaine et vétérinaire à la fin du moyen âge*, a c. di G. BEAUJOUAN, Genève-Paris 1966, 139).

42. *Del juyvert*. Lo juyvert és calt e sech, apacatici¹ de les opillacions; provocha molt la orina, fa bones e saboroses les altres herbes, cuyt ab elles.

43. *Dels bleis e bledes*. Totes aquestes herbes són pus ayguoloses que no les carabases; allarguen lo ventre covinentment.

DEL MENJAR QUI ÉS PRES DELS ANIMALS

44. *Primerament, de la carn del porch*. La carn del porch, entre totes les altres carns, nodrex més, e de ço an sperència los vilans qui sovent la usen. La complecció del porch domèstich és pus humida que del porch salvatge, e açò per la humiditat de l'ayre en lo qual stan, e per ço la carn del porch salvatge és millor e pus sana que del domèstich. Aytant quant la carn del bou és pus grossa de les altres carns, axí la carn del porch és pus viscosa de les altres carns; mes, perquè són de fort digestió, sien usades en ivern.

45. *De la carn bovina*. La carn del bou dóna axí mateix nodriment covinentment, sinó que engendra la sanch grossa molt e engendra molt mala anconia. La carn del vedell és de millor digestió e pus sana que aquella del gran bou, axí com la carn del cabrit és millor que aquella del boch. La carn del bou no ha viscositat ne fredura ne caldura. La carn de la vaqua engendra ronya, axí com les altres carns grosses; lo llur ús de menjar no's pertany sinó a hòmens de gran treball.

46. *De la carn de l'anyell, de la ovela e del moltó*. La carn de l'anyell engendra sobreflñytats que altra carn, e és molt viscosa, umida e fleumàtica. La carn de la ovela e del moltó és de bon nodriment e de bona sani-

¹ Piuttosto oscuro questo aggettivo privo di riscontri ed eccentrico nell'usus del *Tractat*, a meno di non voler considerarlo - ma con una certa forzatura - variante di *apagadís*, che, però, nel suo senso specifico di 'antinfiammatorio' mal conviene alle ostruzioni. Forse lettura erronea del copista per un originale «aperitiu»?

tar, per ço com són temprades naturalment en totes compleccions; és carn alegre per ço com contrasta molt a malenconia, e lo seu senyall és que ha dolçura manifesta.

47. *De la carn del cabrit, de la cabra e del boch*. La carn del cabrit és naturalment temprada e no ha negun mesclament de malícia. La sanch que engendra en lo cos és entre sotil e grossa, entre freda e calda, migencera.

48. *De la cabra* [...]

49. *Del boch*¹. La carn del boch és malvada en sa natura tot l'any sinó en lo mes de maig. Sobre totes carns, és del moltó usar en cascun temps de l'any.

50. *De la carn de la llebre*. La carn de la llebre² engendra grossa sanch e és naturalment malenchòlica més que altres carns, emperò és millor carn que del bou ne de cabra ne de boch. Emperò los conills novells e vells són millors que la carn de la llebre; emperò la llebre e lo conill masa menjats són un poch dolorosos.

51. *De la carn del servo*. La carn del servo és naturalment dura e de mala digestió, és secha e freda e malenchòlica; e açò mateix diem dels cabirols.

DE LES PARTS DELS ANIMALS

52. *Primerament, dels peus*. Los peus dels animals donen poch nodriment; són naturalment viscosos. Açò mateix s'entén dels morros e de les orelles.

53. *Del servell*. Lo servell és fleumàtic, e engendra grossa umor, e

¹ Al titolo *De la cabra* non segue la relativa trattazione bensì quella del «boch».

² Ms. *lebrae*, con *a-* cancellato.

indigestible, e és molt mal al ventrell, jatsesia que sia o aparega axí [com] moll¹.

54. *Del moll.* Lo moll dels ossos és pus dolç e pus delitable e pus gros que'l servell; és de lleugera digestió e molt conforta la natura afluquida.

55. *Del ventre e dels membres qui en ell són.* El ventre e los budells són un poch de mala digestió, emperò, ben cuyts, la perden. La melsa, qui la menja, engendra males umors; és ver que és bona a les dents, me[n]jada en brases. Lo fetge costiba lo ventre e engendra mala enconia. Lo lleu és de millor digestió que la melsa ne lo fetge. Lo cor és malsà e dur e indigestible.

56. *De la llet.* Entre totes les coses que menjam, engentren bones umós la bona llet.

57. *Del formatge.* Tot formatge és agut naturalment e posa tota umiditat; e molt més, molt servat, és molt pungetiu, especial lo vell. Lo formatge ajuda a poch e nou a molt; lo fresch és millor que'l vell; sobre tots és aquell qui ha en si les sals ab mesura.

58. *De la sanch.* Tota sanch és malsana e indigestible, en qual manera se vol sia aparellada.

DELS AUCELLS

59. La carn dels aucells és de millor digestió que la carn dels animals qui van a quatre peus, e açò dels aucells qui volen e abiten en lloch-nets; car, dels aucells qui no abiten en lloch-nets - axí com oques e ànedes e altres aucells qui abiten e stan en stanys e en llochs llimosos e no nets - la llur carn és malsana e de mala digestió, acceptat les ales e los colls.

¹ Piuttosto che intendere *moll* attributo di *servell*, è preferibile vederlo come sostantivo, in stretta relazione con il paragrafo seguente: ciò giustifica l'integrazione.

60. *De la gallina.* La millor de tots los aucells és la gallina que sia sana e que sia jove. Ha propietat maravellosa a confortar e temprar la natura umanal; emperò és menys humida que los polls e per ço, a comparació dels pollastres, és de pus tarda digestió que ells; mas, emperò, és de major nodriment e per ço, cuyta en aygua, és millor, car pren alguna umiditat de l'aygua. Conforta molt lo ventrell si és menjada ab agràç o such de magranes agres; val contra flux de ventre; és temprada entre calor e fredor. E diu Avisenna que la carn de la gallina fa bon nodriment e clarifica la veu, e lo seu servell crex la sustància del nostre servell.

61. *Dels pollastres.* La carn dels polastres és de millor digestió que la carn dels altres aucells domèstichs. Fan bona sanch, conforten lo apetit, són apropiats a tots los nirvis; si són cuyts en aygua e són menjats ab agràç, conforten molt lo ventrell. Los millors dels pollastres són aquells qui enchara no munten sobre la gallina; e, de les gallines, millor és aquella que no ha fets hous. Mes los polastres són pus durs a fer digestió, polles són de menys humiditat.

62. *Del gall.* La carn del gall no és bona masa usar, mes lo seu brou és medecinal, especial de gall vell que sia tant cuyt que sia tot desfet; begut en dejú, val a tremolament de membres, a dolor de juntures, a febres que agen molt durat, a ventositat de ventrell e a malencolia e a tots mals accidents.

63. *De la perdiu.* La carn de la perdiu nodrex molt, mes streny lo ventrell. La carn de la perdiu és molt sotil a digerir, après la gallina sega, après lo capó, après lo faysà. Les grues e los pagós són molt durs a digerir, per què no deu hom menjar enastats, morts per un jorn, enans - d'ivern - per dos o per tres.

64. *De les guatles.* Les guatles¹ són temprades entre calor e fredor, e la llur carn és sotil, de bona digestió; fan bon sanch e bones humors, per ço són bones a hòmens qui's lleven de malaltia.

¹ Ms. *guatles*, con *-u-* in interlinea.

65. *Del colom.* La carn del colom vell no val res a menjar. Són de ten calda natura que engendra mala sanch e cremada e fa venir la febra tost, quant d'ell és masa uzat. Són de tan calda natura que, alguns que volen denejar perles, les-los donen a menjar e, après, tantost los degollen e troben les perles bones e clares, car, si no'ls mataven tantost, aminvarien molt de llur pes.

66. *Dels todons e de les tortres.* Los tudons són semblants en natura als coloms, sinó que són pus sechs e de pus grosa sustància. Les tortres se declinen més a calor e a sequedat de natura que'ls coloms, emperò an maravellosa propietat en agüar l'enteniment e la memòria.

67. *Dels pardals e dels altres aucells.* Los pardals són calts, poch e sechs en la fi de la calor e són pus calts que tots los altres aucells, e fan mala sanch e cremada.

68. *De les oques e ànedes.* Los ànets e les oques nodrides en casa són naturalment pus humides que les salvatges. La carn dels aucells que abiten en los stany e en los¹ llochs bruts, d'aygues no clares, no corrents, siuó brutes e llimoses, són molt perilloses e de gran dan a qui les uza. Les oques e les ànedes que's nodrexen en los camps són mellors que aquelles que's nodrexen en casa, per ço com se mouen a volar pus sovent; e per ço los capons que's nodrexen e s'engrexen en casa són vedats de dar a hòmens puagrosos, per ço com engendren [dolor de] juntures. E ajau per retgle general dels aucells que, menjats cuyts en aygua, són pus sans, que en ast són de mala digestió e strenyen molt lo² ventre e engendren males humors e groses en lo cos.

69. *Dels hous.* Los millors hous del món són de la gallina e dels faysans, e los pijors dels sturços. Los hous freschs són bons e sans, e los malvats són los mal freschs. Los hous se couhen en moltes maneres, car alguns los mengen molt cuyts, altres molls, altres solament scalfats; los

¹ Ms. *en lloc los*, con *lloc* cancellato.

² Ms. *de*, contro l'*usus*.

millors de tots aquests són los molls, car són tost digestes e scuren los pits e fan bona veu; mes los pijors de tots los perillosos són los frits, car donen malvat nodriment al cos e engenren moltes males humors; los hous scalfats en aygua són molt sans e profitosos. Lo vermell de l'hou de la gallina nodrex molt, en tant que diu Averoiç, gran metge, que atanta bona sanch engendra en lo cos de l'hom quant pesa; en lo vermell de l'hou no ha neguna sobrefluÿtat, e per ço conforta tost hom que sia desnaturat. Los hòmens masa grasos no'ls deuen usar masa; los magres los deuen molt usar si's volran engrerar. Lo blanch de l'hou és fret naturalment, e molt viscosos nodriments dóna al cos e és de mala digestió; e la sanch d'ell engenrat és molt mala e corrupta.

[DELS BEURES]

70. *De l'holi.* La natura de l'holi és naturalment temprada, declinant un poch a calentura, e per ço l'oli empugna lo fetge e fa'l poch créixer, e és molt covinent a la vida de l'hom, segons que diu Averoiç metge; e per ço són millors e pus temprades, emperò que sia l'oli dolç e no pudent.

71. *Dels vins.* Tots vins vermells e un poch grosos són covinents a engerrar sanch e nodrexen mils que no fan los vins sotils. Los vins grosos¹ e dolços fan córrer lo ventrell; los vins que són blanchs en color e sotils en sustància són de poch nodriment. Entre los vins à tanta diferència que lo vi vell nodrex e és naturalment calt e lo vi novell fret. Molt se deu hom guardar dels vins masa vells e dels vins masa novells, car los vins masa vells scalfen masa, e més de dret los vins novells són inflatius e de mala digestió; e [los] grosos no han sinó un bé: que fan, a hom larch de ventre, engrerar². Lo vi grech vell és molt sa e apropiat³ a hòmens vells ni⁴ nou a infants poch, per ço com umple⁵ lo cap de fumusitats e

¹ Ms., *prima di grosos: sotils* espunto da puntini.

² Ms. *fa engrerar*.

³ Ms. *a propietat*; si potrebbe evitare l'emendamento risolvendo: *à propietat*.

⁴ Qui con valore di «e».

⁵ *per ço... umple*: Ms. *e per ço com los hòmens umple*, con hòmens già espunto da puntini.

e de vap[or]ositats e enfosquex l'enteniment; e per ço diu Galién que l'infant no bega vi fins a .vii. anys, que la sua natura és bé refermada. Lo vi sens aygua begut¹ fa aquests mals: primerament, que fa l'om provocar a ira e a brega, fa perdre la rahó a l'hom, lo fetge scalfa masa, coromp lo servell, fa venir tremolament de membres, fa venir l'om a mort sobtana. E lo vi begut tempradament fa aquests béns: que reprén la còlera e lleva les sobrefluýtats de la bocha del ventrell, exticha la calor natural, fa porgar tots mals accidents per la orina e per la suor, aclarex l'enteniment e alegra e fa fogir la mala enconia, nodrex de bon nodriuent lo cos, fa bona sanch en les venes e fa fer bona digestió de les viandes.

72. *Del vinagre.* Lo vinagre és naturalment fret e sech e fa amagrir l'om que l'usa, e aflaquex la vista e força; emperò és bo an² aquells qui han lo ventrell calt e humit; és bo a hòmens colèrichs e sanguinis, e nou a hòmens malencòlichs; fa bon aperit e bona digestió, emperò lo seu molt usar nou a les juntures e als nirvis. Les viandes ab les quals és mesclat asubília³ e desicha; val posat sobre mos verinós. Lo agràs és quasi semblant en virtut al vinagre, emperò lo vinagre és pus suptil, car - segons diu Galién - pus soptil és que neguna cosa, acceptat lo foch.

73. *De les aygues.* La millor de les aygues és aquella que tost se scalfa e tost se refreda, la qual naturalment ix⁴ de font ves orient, entre roques o pedres, la qual és clara e no térbola; e axí com del bon ayre és sanitat, axí d'aquesta a beure e usar és bo e sa atant⁵ a hòmens jóvens, mijans com vells. Deu-se hom molt guardar de beure aygues de stany, que no són corrents, salmayes, térboles, pudents e de mala sabor. L'aygua salmaya primerament fa allargar lo ventre e après l'estreny fort; e, qui la usa, disecha lo cos e engendra ronya e fa dolor de juntures. L'aygua que no corre fa créxer la melsa, engendra febres e coromp la complecció.

¹ Ms. *beguts*.

² Ms. *bona*.

³ Ms. *asubtilitat*, con le ultime due *-t-* cancellate da barrette.

⁴ Ms. *es*.

⁵ Ms. *antant*.

L'aygua que és cuyta tant que aminva la terça part és meus inflativa de les altres: tost devalla e és molt segura e sana. L'aygua tèbea fa venir oy, jatsesia que llava maravellosament l'estómech de les sobrefluýtats del menjar passat; emperò, si molt és usada, aflaquex molt lo ventrell e'l destempra. L'aygua en la qual hom se deu banyar no deu ésser masa calda ne masa freda sinó tèbea, e aquesta tal lleva l'enujament, lleva dolors, crex la bellesa del cos e scura les sobrefluýtats del cos; de .xv. en .xv. dies sia lavat lo cap, en dejú tots temps e no ab lo ventrell ple, ne raure cap ne barba sinó en dejú.

GLOSSARIO

Si registrano soltanto:

- i lemmi che, pur di normale uso nel catalano, potrebbero non essere immediatamente riconoscibili, tenuto conto del settore 'specialistico' o di una certa vetustà formale;
- i lemmi impiegati con un significato diverso da quello più comune;
- i lemmi di rara o di nessuna attestazione (per questi ultimi si rinvia alle note).

[ablanir]: «mitigare, calmare», *ablanex los pits* 20.

agràs, agràs: «agresto, succo aspro di uve acerbe» 29, 60, 61, 62.

agut: «piccante», *tot formatge és agut naturalment* 57.

alegra: «sana», *la carn de la ovella... és carn alegre* 46.

[alegrar]: «risanare, ravvivare», *los raïms dolços... alegren molt lo ventre* 13.

apacatici: 42, cfr. nota 1.

aspres: «asciutti», *La [magrana] agra... [a los pits] aspres* 21.

ast: «spiedo», *aucells... en ast són de mala digestió* 68.

bledes, blets: «bietole e atreplici, ovvero bietoloni» 43.

boch: «caprone» 45, 47, 49, 50.

canyaferla: «ferola ovvero finocchiaccio» 33.

carabases: «zucche» 29.

ciurons: «ceci» 11.

[confir]: «confettare», *És bo lo codony... e molt més confit* 26; *polpa... confita ab mel e ab sucre* 27; *pestenagues... confites ab vinagre e ab spícies* 31.

crua: «intera», *allargua tant lo ventre que... [a'n] exir la vianda crua* 26.

cuchs: «vermi» 7.

[declinar]: «aver tendenza», *Les tortres se declinen més a calor* 66; *La natura de l'holi... declinant un poch a calentura* 70.

denejar: «pulire», *Les ametles dolces... denegen los budells* 24; *alguns que volen denejar perles* 65.

desnaturat: «indebolito», *hom que sia desnaturat* 69.

[destemprar]: «evacuare», *L'aygua tèbea... aflaquez molt lo ventrell e'l destempra* 73.

dura: «agra», *la [pruna] molla és... dura* 16.

enastats: «allo spiedo», *Les grues e los pagós... no deu hom menjar enastats* 63.

[enpugnar]: «ostacolare», *l'oli enpugna lo fetge* 70.

entregues: «intere», *Les faves... inflen quant són cuytes entregues* 9.

escopir: «spettoramento» 9.

[exticar]: «stimolare», *lo vi... exticha la calor natural* 71 (DCVB *estigar*, var. volg. di *instigar*).

farro: 2, cfr. nota 6.

festuchs: «pistacchi» 25.

gallina sega: «beccaccia» 63.

gírgoles: «funghi» 33.

granyons: «chicchi di grano lessati e poi cotti in latte di mandorle o di capra» 1.

grossa: «grossezza» *los pinyons... engentren la grossa* 25 (DCVB *gruixa*).

juyivert, juyvert: «prezzemolo» 42.

lleu: «polmoni» 24, 55.

llevat: «lievitato», 1, 3, 4, 7.

moll: «midollo» 53, 54.

morenes: 7, cfr. nota 4.

mosura: «ruvidezza», *la mosura de les dents* 37 (DCVB cfr. *esmussar*).

musa: «aspra», *la [pruna] molla... és musa* 16.

naps: «navonia, verdure simili alle rape» 30.

opilacions, opillacions: «ostruzioni» 12, 32, 42.
ordiat: 2, cfr. nota 6.
oy: «nausea» 73.

panicalt: «cardo» 33.

panís: «panico, graminacea simile al miglio» 3.

pansa: «uva passa» 14.

pardals: «passeri» 67.

payr: «digerire» 22.

pezols: «piselli» 10.

pinyols: «noccioni» 17.

pinyons: «pinoli» 25.

polls: 12, cfr. nota 1.

ponsir: «agruma simile al cedro» 27, e cfr. nota 1.

pònticha: «aspra», *la [pruna] molla és... pònticha* 16.

pungetiu: «piccante», *Tot formage... molt servat, és molt pungetiu* 57;
los alls e les sebes perden la virtut pungetiva 35.

raÿm: «uva» 13, 14.

[reprendre]: «accrescere, accumulare», *la [magana] agra reprén la còlera* 21.

salvar: «conservare», *les fruytes... qui no's poden secar ni salvar* 14.

scurar: «depurare», *l'ordi és... molt scurant* 2, *les sireres... scuren lo ventre... e scuren-lo de les males humós* 17, *Los festuchs... scuren les males umós* 25, *Los hons molls... scuren los pits* 69, *l'aygua... tèbea... scura les sobrefluÿtats del cos* 73.

seba: «cipolla» 9, 35.

segó: «crusca» 1.

sireres: «ciliegie» 17.

sobrefluÿtats: «eccesso di impuritá» 9, 46, 69, 71, 73.

spinalchs: 33, cfr. nota 3.

stíbticha: «astringente» 16.

tèrbola: «torbida» 73.

terestreytat: 7, cfr. nota 3.

rodons, tudons: «colombacci» 66.

tornum: 32, cfr. nota 2.

[trençar]: «laborare a lungo», *lo pa qui no és molt trenchat* 1, *la fava trenchada* 9.

triaga: 23, cfr. nota 3.

ventoses: «che provocano flatulenza», *Les faves... són ventoses* 9.

ventosirat: «flatulenza» 3, 35, 41, 62.

ventrell: «stomaco» 1, 14, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 36, 41, 53, 60, 61, 71, 72, 73.

verdolagues: «portulache, verdure dette anche porcellane» 37.

verdosas: «acerbe» 19.