

Terra Murata

Saggi

1

Collana diretta da
Luigi Mascilli Migliorini

Storie Connesse

Forme di vita quotidiana tra Spagna
e Regno di Napoli (secoli XVI-XVIII)

a cura di
Rosa Maria Delli Quadri
e Mirella Vera Mafrici

Guida  editori

Copyright © 2018 Guida Editori

www.guidaeditori.it
redazione@guida.it

Il volume è stampato
con il contributo del
Dipartimento di Scienze Umane
e Sociali, Università degli Studi
di Napoli "L'Orientale"

Proprietà letteraria riservata
Guida Editori srl
Via Bisignano, 11
80121 Napoli

Finito di stampare
nel marzo 2018
da Grafica Elettronica srl
per conto della Guida Editori srl

978-88-6866-407-7

Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% del presente volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5 della legge 22 aprile 1941 n. 633.

Le fotocopie di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da **CLEARedi**, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali, corso di Porta Romana 108, 20122 Milano e-mail autorizzazioni@clearedi.org e sito web www.clearedi.org



Rosa Maria Delli Quadri

*Il cibo dei ricchi e il cibo dei poveri.
La cucina napoletana tra vita di corte e vita di strada**

Sommario

Le pagine che seguono rappresentano una riflessione sulla storia della cucina napoletana, legata nella sua diversificazione antropologica ai fattori ambientali, geografici, culturali e storici, tra la fine del Settecento e gli inizi dell'Ottocento. Attraverso l'analisi del rapporto esistente tra la gastronomia e la corte borbonica, la corte francese e le classi sociali napoletane, partendo dalle tradizioni culinarie delle rispettive corti e con l'aiuto delle considerazioni degli osservatori stranieri, si prova a mettere in luce il grande divario esistente a Napoli tra il cibo di corte e il cibo di strada, l'alimentazione dei ricchi e quella dei poveri.

Abstract

The following pages represent a reflection on the history of Neapolitan cuisine, linked in its anthropological diversification to environmental, geographical, cultural and historical factors, between the end of the Eighteenth and the beginning of the Nineteenth century. Through the analysis of the relationship between the gastronomy and the Bourbon court, the French court and the Neapolitan social classes, starting from the culinary traditions of the respective courts and with the help of the observations of foreign observers, the goal is to highlight the great gap existing in Naples between court food and street food, the feeding of the rich and that of the poor.

*«Postea, comede cum uno punctorio ligneo accipiendo»
(Poi, mangia prendendo un utensile appuntito di legno) è la pri-*

* Questo testo riprende una comunicazione al convegno *Food and City*, organizzato dall'AISSU a Padova il 3-5 settembre 2015.

ma citazione di un oggetto simile a una forchetta, contenuta nel *Liber de coquina*, redatto quasi certamente a Napoli alla corte angioina sul finire del Duecento, considerato il capostipite della letteratura gastronomica italiana ed espressione di una cultura di stampo internazionale, nel caso del sud Italia molto sensibile all'influenza araba¹. È sotto gli aragonesi, però, che si scrive il primo vero ricettario napoletano, *Il libro de coquina*, costituito da 243 ricette e composto da Ruperto da Nola, cuoco al servizio del re Ferrante, figlio di Alfonso il Magnanimo². Nel secolo successivo il libro di Giovan Battista Crisci, la *Lucerna de Corteggiani* e i due volumi di Antonio Latini, *Lo scalco alla moderna*³ segnano l'inizio dell'innovazione della cucina partenopea unita a una crescente accentuazione delle diversità regionali, definendo un panorama compiuto del patrimonio gastronomico del Sud della penisola. Ma ad apportare cambiamenti e a unificare piatti e servizi è la diffusione della cucina francese che attraverso il Piemonte, nella seconda metà del Settecento, raggiunge le capitali italiane, tra cui Napoli⁴. La progressiva evoluzione del gusto e della tendenza si può cogliere negli ultimi decenni del 1700, quando Maria Carolina d'Asburgo, sposa di Ferdinando IV di Borbone, sotto l'influenza di sua sorella Maria Antonietta, regina di Francia, favorisce l'arrivo da Parigi di alcuni grandi cuochi di quella capitale, i Monzù (corruzione dialettale del france-

¹ *Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo: il capostipite meridionale della cucina italiana*, a cura di L. Sada, V. Valente, Bari 1995; A. MARTELLOTTI, *I ricettari di Federico II: dal "Meridionale" al "Liber de coquina"*, Firenze 2005; G. REBORA, *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Roma-Bari 2011.

² R. DE NOLA, *Ruperto, Libro de Guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina*, Toledo 1525; C. BENPORAT, *La Taverna Napoletana nella prima metà dell'Ottocento*, Napoli 1990.

³ G.B. CRISCI, *Lucerna de Corteggiani*, Napoli 1634; A. LATINI, *Lo scalco alla moderna*, Napoli 1694.

⁴ A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 2014, p. 29.

se *Monsieur* nata proprio in epoca borbonica). La città diventa, così, un luogo di confronto delle grandi cucine europee, anche se Maria Carolina continuerà a preferire alla cucina francese e napoletana quella del suo paese, che due cuoche condotte con sé da Vienna, non le facevano mai mancare⁵. Il re, invece, com'è noto, amava e avrebbe continuato ad amare la cucina locale e la buona tavola ma non era un gran mangiatore: se pranzava alle dodici, la sera si accontentava di poco, un po' d'insalata e pesce delicato come triglie o sogliole; se pranzava più tardi, allora preferiva solo un bicchiere di vino con un po' di pane⁶.

Come hanno evidenziato gli studi sull'argomento, tra le dimore e i siti reali si svolgeva un'intensa vita di corte fatta di ricevimenti e feste spettacolari e, allo scopo di magnificare sé stessi e la propria appartenenza, i sovrani chiamavano architetti, artisti e artigiani tra i più famosi del loro tempo, per trasformare le residenze reali e per costruire sontuosi apparati da festa, macchine da divertimento ed eleganti scenografie, parte integrante dello spettacolo offerto⁷. Nel Regno arrivavano ospiti illustri da tutta l'Europa per partecipare agli eventi insieme alla nobiltà, alla borghesia e all'apparato del potere, locale e straniero, cui era consentito l'accesso nelle dimore reali, mentre le cucine delle varie residenze erano affollate da cuochi, sottocuochi, aiutanti e lavapiatti napoletani, spagnoli e tedeschi e dai grandi maestri della cucina francese⁸. Com'è noto, è questo il momento in cui molti piatti tipici napoletani assumono nomi francesi, come

⁵ V. ACCARDI, *Monzù. Storie e ricordi di cuochi del tempo che fu*, Napoli 1993, p. 17; Carolina Murat, *La Regina Francese del Regno delle Due Sicilie. Le Architetture, la Moda, l'Office de la Bouche*, a cura di N. D'Arbitrio, L. Ziviello, Napoli 2003, pp. 391-392.

⁶ V. ACCARDI, *Monzù cit.*, p. 19.

⁷ *La tavola del re. Cronache dei Reali Uffici di Bocca. Feste pubbliche e private alla corte dei Borbone*, a cura di N. D'Arbitrio, L. Ziviello, Napoli 1997; E. VOLPE, E. LAMBERTINI, *La cucina napoletana. A tavola con le ricette e la storia di una città*, Napoli 2010.

⁸ V. ACCARDI, *Monzù cit.*, p. 21.

il ragù (da *ragout*), i crochè (da *croquettes*) il gattò (da *gateau*) e l'influenza del nuovo gusto d'oltralpe appare chiara anche nelle descrizioni dei sontuosi banchetti napoletani del grande cuoco e gastronomo Vincenzo Corrado. Oltre a distinguersi nelle corti nobiliari di Napoli, tra il Settecento e l'Ottocento, per la preparazione di ricette elaborate, nel 1773 egli pubblica il *Cuoco galante*, opera rivolta a un pubblico di signori per una tavola raffinata e, appunto, "galante", attraverso la quale si esprime tutta la raffinatezza del vivere⁹. Per trovare lavori come la *Cucina casereccia* (1828), indirizzati a gente più modesta, bisognerà attendere gli anni Trenta dell'Ottocento¹⁰.

Che nella Napoli "bene" di Carlo di Borbone si cucinasse meglio che altrove lo aveva dichiarato il magistrato e politico francese Charles De Brosses nel 1739. Durante il suo viaggio in Italia e nella capitale borbonica l'esaltazione di vini, meloni, piccioni e, non ultimo, il vitello di Sorrento, così famoso, bianco, grasso e sodo, era stata grande quanto il disprezzo per la plebe napoletana, «i più disgustosi vermi che abbia mai incontrato sulla terra»¹¹. Insomma, mangiar bene o benissimo era sempre stata prerogativa delle classi alte e, di conseguenza, solo le *élites* si cibavano di timballi e piccioni ripieni, sedute intorno a tavole riccamente imbandite, dove ogni cosa era servita loro *cum magna pompa*. A tal proposito, le suggestioni dei viaggiatori stranieri, che nel corso del Settecento e dell'Ottocento hanno frequentato i palazzi reali, le dimore e le ville dell'aristocrazia napoletana, consentono di aprire le porte ed entrare negli sfarzosi saloni e nelle grandi sale da pranzo per coglierne menu e abitudini. Tuttavia, la letteratura odepórica crea anche un interessante varco attraverso le strade cittadine, vivaci e rumorose, dove il cibo veniva consumato all'impronta, nel frastuono e nel turbi-

⁹ V. CORRADO, *Il Cuoco galante*, Napoli 1773.

¹⁰ A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana* cit., p. 31; M.F., *La cucina casereccia*, Napoli 1828.

¹¹ C. DE BROSSES, *Lettres Familières*, Paris 1869, pp. 338-341.

nio di una folla che si accalcava intorno alle innumerevoli bancarelle di venditori ambulanti e le testimonianze in tal senso sono innumerevoli. Per un viaggiatore straniero “sperimentatore” (non tutti lo erano) a volte diventava difficile, quasi impossibile, provare le pietanze e dare sfogo alla curiosità nei confronti di prodotti alimentari spesso mai visti prima, o cucinati in maniera completamente diversa rispetto alle tradizioni culinarie dei paesi di provenienza.

Era soprattutto lungo via Toledo che si incontrava un intero popolo per il quale mangiare e bere erano le prime e più importanti preoccupazioni, così tanto che nel 1861 l'Accademia Pontaniana deciderà di attribuire il premio Tenore di 150 ducati al lavoro di Achille Spatuzzi e Luigi Somma, *Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli*, opera ritenuta «di pubblica utilità a vantaggio della parte più misera della cittadinanza napoletana». Tra i punti che i concorrenti al premio avrebbero dovuto trattare v'era quello di esporre i mezzi attraverso i quali «migliorare l'alimentazione del popolo minuto» della città¹². Un'esigenza sorta perché, causa le varie dominazioni straniere, era avvenuta una netta separazione tra la cucina aristocratica, fatta di piatti elaborati, raffinati e di ispirazione internazionale, e quella popolare, caratterizzata dai semplici ingredienti della terra, come le verdure, i legumi, i cereali. La frattura che anche tanta letteratura di viaggio mette a fuoco, cogliendo l'enorme distanza sociale esistente tra l'aristocrazia napoletana e le classi più basse della popolazione, era decisamente netta anche per quello che riguardava l'alimentazione.

«A Napoli ogni cosa si fa in strada», osserva stupito lo statunitense Joseph Sanson nel 1802, quasi disgustato di fronte a pranzi e cene cucinate e consumate nello stesso posto in cui i lazzaroni dormivano, i mercanti vendevano, i mendicanti pian-

¹² A. SPATUZZI, L. SOMMA, *Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli*, Napoli 1863, p. IV.



James Godby, *Lazzaroni* (Bonaiuti 1806).

gevano, gli animali scorazzavano e le carrozze correavano¹³. Uno “spettacolo” a cui i viaggiatori europei erano senz’altro più abituati, avendo alle spalle una tradizione come quella del *Grand Tour*, che non solo li aveva condotti a Napoli molto tempo prima degli americani, ma via via aveva fornito loro così tante letture, da credere di conoscere la città ancora prima di giungervi¹⁴. Sanson, proveniente dal Nuovo Mondo, trova incredibile che un piatto di maccheroni e una manciata di castagne arrostiti possano soddisfare la fame «senza ricorrere alla sperimentazione, e, di conseguenza, un carico di patate, da poco lanciato in mare nel porto, non poteva essere considerato come un regalo dalla

¹³ J. SANSON, *Travels from Paris through Switzerland and Italy in the years 1801-1802*, London 1808, p. 202.

¹⁴ A. BRILLI, *Il grande racconto del viaggio in Italia. Itinerari di ieri per viaggiatori di oggi*, Bologna 2014; R.M. DELLI QUADRI, *Innocenti all'estero. Inglese e Americani a Napoli e nel Mediterraneo (1800-1850)*, Napoli 2012; EAD., *Nel Sud romantico. Diplomatici e viaggiatori inglesi alla scoperta del Mezzogiorno borbonico*, Napoli 2012.

buona gente di Napoli»¹⁵. Forse perché, come rifletteva nel 1804 il diplomatico tedesco August Friedrich von Kotzebue nei suoi scritti di viaggio, di cui si è utilizzata qui la traduzione della versione inglese, «le castagne sono più abbondanti qui che le patate al Nord: queste ultime, del resto, qui scarseggiano»¹⁶. Oppure, più semplicemente, perché «il popolino di Napoli non vuole specialità ulteriori, o almeno questo è ciò che forse si pensa»¹⁷.

Il «piatto nazionale», i famosi maccheroni cosparsi di formaggio, non era l'unica pietanza preferita dalla popolazione, ma quella più consumata perché economica e sana, divorata con una proverbiale abilità che si poteva apprendere solo dai napoletani stessi. Gli intenditori qualche volta vi mescolavano i fegatini del pollo, rendendoli estremamente deliziosi, ma siccome in genere erano troppo poco cotti, risultavano poco commestibili al palato di uno straniero¹⁸. Come si consumassero sempre e ovunque lo racconta bene, insieme ai tanti studi sull'argomento¹⁹, il poeta di teatro e librettista fiorentino Serafino Bonaiuti nei suoi *Italian Scenery*:

La classe inferiore, in genere mangia maccheroni con le dita, tenendoli fuori dalla caldaia con una forchetta di legno, mantenuta alta con la mano destra, in modo tale che l'estremità inferiore incontri la bocca. Quanti non hanno tempo per sostare dal macaronaro, prendono i loro berretti rossi, premono la parte superiore e vi mettono dentro i maccheroni; dopo aver pagato, cam-

¹⁵ J. SANSON, *Travels from Paris* cit., p. 203.

¹⁶ A.F. VON KOTZEBUE, *To serve as Italy, in the years 1804 and 1805*, I, London 1806, p. 239.

¹⁷ Ivi, p. 240.

¹⁸ Ivi, p. 233.

¹⁹ A. CONSIGLIO, *La storia dei maccheroni: con cento ricette e con Pulcinella mangia maccheroni*, S.l. 1959; E. CATELLO, *Napoletani mangiamaccheroni dal XVI secolo all'Unità d'Italia*, Sorrento 2009; E. SERENI, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno. I napoletani da mangiafoglia a mangiamaccheroni*, a cura di G. Nappi, F. Soverina, Napoli 2015.

minano e mangiano: quando hanno finito, rimettono di nuovo il berretto²⁰.



James Godby, *Napoletani che mangiano Maccheroni* (Bonaiuti 1806).

Che i maccheroni fossero considerati un cibo troppo comune dalle classi più ricche lo rivela un viaggiatore inglese anonimo, a Napoli nel maggio 1802, ospite a Pozzuoli nella casa di un certo don Giacomo, dove era stato ricevuto con grandi onori e ospitalità, dopo un'escursione nei dintorni. Durante l'eccellente cena, al posto di quella «troppo comune» pietanza vengono serviti i ravioli, con un sostanzioso ripieno di erbe aromatiche, aglio e carne, il tutto bollito in acqua. La descrizione delle portate comparse sulla sontuosa tavola è minuziosa:

²⁰ S. BONAIUTI, *Italian Scenery*, London 1806, p. 5.

La zuppa e il bollito erano più o meno come in tutto il continente, tranne che per i piccoli pezzi di prosciutto, e, tra le altre erbe, molti asparagi e portulaca. Ai quattro angoli del tavolo erano posti molti 'piatti di rinfresco' (piatti ristoratori), composti da piccoli pezzi di salsiccia, prosciutto, olive, capperi, aglio, ecc., ognuno dei quali immerso in una salsa ben pepata, di olio e aceto. Di tanto in tanto ne veniva preso un cucchiaino da tè per stimolare l'appetito. Un altro piatto consisteva di mele al forno, con un ripieno di carne altamente stagionata. Abbiamo avuto anche una frittura di alcune parti di un giovane montone, che non sono in uso in Inghilterra, e che mi astengo dal menzionare al momento. Questa è considerata una grande delicatezza qui, anche dalle donne. [...] Il piatto che mi piaceva di più, siccome nuovo per me, era il tonno, tagliato a fette e alla griglia come una bistecca; mangiato con succo di limone; [...] Le principali verdure erano asparagi e piselli; [...] e per il nostro dessert, abbiamo avuto, oltre alle fragole e alle ciliegie raffreddate con ghiaccio, una varietà di dolci e confetteria, preparati dalle monache di un convento a Napoli²¹.

Un «*bon pranzo*», tuttavia, poteva consistere anche solo «in una tollerabile zuppa di vermicelli, una frittura di maiale, un piatto di delicato pesciolino fritto e una buona insalata»²². Non mancano apprezzamenti sul vino, di produzione locale, vecchio e generoso: la sua bontà è tale da entusiasmare l'anonimo nell'avvio di una speculazione che avrebbe reso il vino rosso di Pozzuoli, se preparato per i mercati di Londra con l'aggiunta di brandy, pari, se non migliore, di quello chiamato vino di Porto in Inghilterra²³.

Alla mancanza di varietà e alla realtà di un pranzo non costituito certo da 12 portate, incarnanti il «pasto perfetto», ricon-

²¹ ANONIMO, *Naples and Campania Felice in a series of letters addressed to a friend in England in 1802*, London 1815, pp. 49-50.

²² Ivi, p. 132.

²³ Ivi, p. 50.



James Godby, *Interno di una casa a Fondi* (Bonaiuti 1806).

duce l'analisi di Kotzebue sullo stato della popolazione, in cui egli ricorda che la dieta più comune e più nota era costituita dal granturco semplicemente bollito, forse molto nutriente, vista la voracità con cui spesso i mendicanti «lo divoravano ansiosamente»²⁴. Seguivano i fagioli e i piselli, anch'essi solo bolliti in grandi caldaie che invitavano i passanti a deviare dal percorso, e le verdure, fresche ed economiche tutto l'anno. Pur godendo di numerosi e grandi vantaggi offerti dalla natura circa i prodotti alimentari, il divario tra il cibo dei ricchi e il cibo dei poveri era grande a partire già dal pane, alimento basilare, abbastanza buono per il diplomatico, fatto di frumento per i più ricchi, di gran turco per le classi più povere²⁵. Tra la frutta, poi, elargita da Pomona nel regno così liberalmente, l'ananas gratificava solo il palato dei primi, a causa della poche serre, a Napoli più rare che a Berlino o a Pietroburgo. «I lazzaroni», invece, «si soddisfano

²⁴ A.F. VON KOTZEBUE, *To serve as Italy* cit., p. 234.

²⁵ Ivi, p. 246.

con i meloni, che sono ovunque gridati per le strade, tagliati a pezzi o freschi»²⁶.

Un ramo considerevole degli scambi, che forniva totale sussistenza alla classe più bassa della popolazione, che altra abitazione non aveva se non i suoi pescherecci era, com'è noto, quello della vendita del pesce. A volte poteva capitare di incontrare sul molo anche sua maestà Ferdinando IV che si divertiva nella pesca e vendeva il ricavato svolgendo il mercato a terra, senza fare credito a nessuno, a un prezzo piuttosto alto per gli acquirenti, «potendosi consentire l'abuso, come qualsiasi altro pescatore»²⁷.



James Godby, *Il pescivendolo* (Bonaiuti 1806).

Anche il latte non era alla portata di tutti e lo suggerisce la modalità utilizzata per effettuarne la vendita, lodevole, nuova e

²⁶ Ivi, p. 240.

²⁷ S. BONAIUTI, *Italian Scenery* cit., p. 7.

originale usanza all'attento sguardo di Kotzebue. Quella, cioè, messa in atto dal proprietario che guidava la sua mucca casa per casa e chi voleva acquistare la bevanda inviava un servo a munggerla davanti alla porta per la quantità necessaria alla famiglia²⁸.

Nel 1806 i sovrani borbonici sono costretti a lasciare Napoli per riparare a Palermo e con l'arrivo dei francesi la moda della cucina parigina tocca l'apice della sua fortuna. Tuttavia, i cuochi francesi, pur mantenendo inizialmente un'identità forte, lavorando a stretto contatto con quelli partenopei, col tempo adottano e fanno propria la cucina napoletana e i consumi consistenti di alcuni generi di base di quest'ultima ne sono testimonianza. Alla tavola di re Gioacchino Murat, infatti, era molto apprezzato il pescato locale, tra cui le triglie di morza, i capitoni, gli storioni, i frutti di mare, le vongole e le ostriche del Fusaro. Erano presenti anche salumi, jambon, sugna, salsicce romane, pancetta, latticini di Capodimonte, botirro di Sorrento e Carditello, ricotta, latte, mozzarella, formaggio fiore, parmigiano, stracchino di Carditello, gli stessi prodotti dei siti reali che Ferdinando IV faceva arrivare nella sua cucina²⁹.

A fornire curiosi dettagli proprio sulle abitudini culinarie dei sovrani francesi e dei relativi principini, facendo entrare il lettore nelle loro sale da pranzo in una dimensione più intima e domestica della corte, è Catherine Davies, bambinaia inglese dei figli di Murat e di Carolina Bonaparte, sia in Francia sia a Napoli, durante gli anni di regno sul trono partenopeo. Nel suo resoconto, *Eleven years' residence in the family of Murat, king of Naples*, l'autrice ricorda che i bambini reali cenavano da soli alle due, mentre la governante o il tutor, pur presenti nella stessa stanza, come da etichetta, non sedevano a tavola con loro. Il cibo era semplice, «limitato a due piatti di carne e due di vegetali; tra questi sceglievano quello che preferivano, ma ciò che restava diventava poi il loro pranzo, perché non si buttava via nulla. Il

²⁸ A.F. VON KOTZEBUE, *To serve as Italy* cit., p. 244.

²⁹ *La tavola del re* cit., p. 83.

dessert era sottoposto quasi alle stesse restrizioni»³⁰. La regina alle otto, prima di alzarsi, prendeva la sua colazione, andava in bagno e al suo ritorno era pronto un letto fresco, in cui restava fino alle dodici o all'una. Poi si alzava, si vestiva e faceva la sua seconda colazione, un pasto più sontuoso, somigliante quasi a una cena, con tè, caffè, cioccolato e cacao. Al contrario degli altri membri della famiglia, stravedeva molto per il tè e le piaceva prenderlo in vero stile inglese, con pane tostato, *muffins* e crepelle, preparati in una magnifica cascina che apparteneva al Palazzo, in cui il latte e la panna venivano mantenuti sempre freschi. I sovrani francesi vi si recavano spesso con alcuni loro amici «e Murat spesso finiva il pranzo toccando segretamente quella molla, rovesciando una pioggia artificiale sugli ospiti e costringendoli a sostituire i vestiti bagnati, mentre egli stesso saltellava allegramente»³¹.

Nel parco del palazzo reale di Portici c'era un padiglione costituito solo da due stanze. In quella al piano superiore c'era un grande tavolo rotondo capace di contenere a pranzo dodici persone, e «grazie a uno strano meccanismo, toccando una molla, ogni piatto o pietanza scendeva attraverso un'apertura nel tavolo e al suo posto compariva un fresco supplì, rendendo inutile la presenza della servitù»³². Si trattava della "Tavola Meccanica", detta anche "Matematica", costituita da sofisticati meccanismi voluti da Ferdinando IV e presenti nei Siti Reali, insieme ad altri giochi meccanici. Ponendo in evidenza l'aspetto ludico del carattere di Murat, la Davies ricorda che una mattina a colazione nel padiglione aveva sorpreso e divertito i suoi ospiti, tra cui anche nobili inglesi, con un paio di nani serviti come portate di mezzo al dessert, arrivati attraverso l'apertura nel tavolo. Giunti a destinazione, saltellando, avevano presentato

³⁰ C. DAVIES, *Eleven years' residence in the family of Murat, king of Naples*, London 1841, pp. 18-19.

³¹ Ivi, pp. 20-21.

³² Ivi, p. 22.

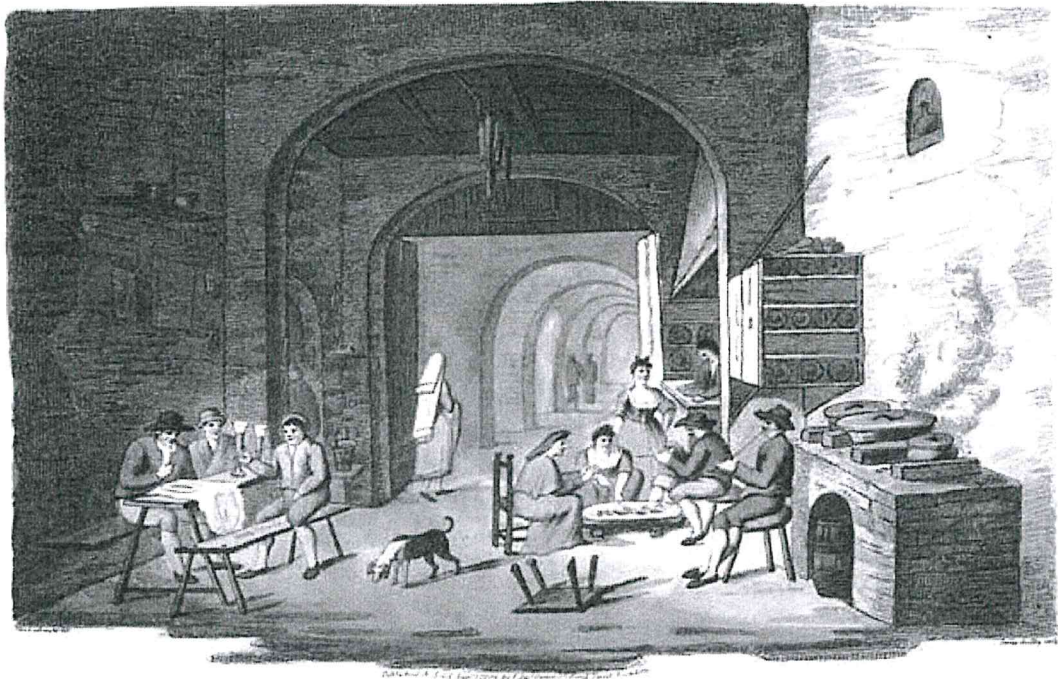
un'offerta floreale alla coppia reale, tra le risate degli ospiti³³. Dopo la partenza definitiva del sovrano, la regina, prima di essere condotta dagli inglesi a Trieste come prigioniera di guerra, era stata autorizzata a prendere dal palazzo tutto ciò che poteva trasportare con sé a bordo e, tra le altre cose, v'era anche un passeggero inaspettato, «una mucca preferita, con un corno, chiamata proprio Carolina, in modo da poter avere latte fresco per i bambini durante il viaggio»³⁴. Un'usanza tutta napoletana che il diplomatico tedesco Kotzebue aveva trovato, qualche anno prima, come già osservato, originale e intelligente.

L'arrivo dei francesi a Napoli aveva significato modernizzazione, e non solo dei menu. Una «legge sul diritto di bollo» – un'imposta da applicarsi sulle licenze che dovevano avere quanti esercitavano una professione, arte o mestiere e senza le quali non avrebbero potuto svolgere la loro attività – emanata nel maggio 1807 aveva prodotto un elenco numerativo e nominativo di tutti i negozianti con bottega, con nomi e indirizzi di 1867 esercenti, suddivisi secondo la categoria di appartenenza: 348 locandieri, 78 trattori, 206 caffettieri, 15 sorbettieri, 55 pizzaiuoli, 17 friggitori, 212 liquoristi, 20 pasticciieri, 114 tavernari e altri, distribuiti in ben 34 categorie. Diventava “ufficiale” che ad approvvigionare la corte, la popolazione e i turisti napoletani v'erano commercianti che operavano nel campo dell'alimentazione o ‘della sussistenza’, come si diceva allora, e che ultimi della lista erano i maccaronari e i pizzaiuoli e, infine, i ‘venditori in ambulanza’ (ambulanti) o con banchetto. In quel preciso momento storico appartenere anche all'ultima tipologia era da considerarsi un privilegio vista la grande massa di inoccupati e lazaroni presenti in città³⁵.

³³ Ivi, p. 23.

³⁴ Ivi, p. 49.

³⁵ A. MATTOZZI, *Una storia napoletana. Pizzerie e pizzaiuoli tra Sette e Ottocento*, Bra (Cn) 2009, p. 41; G. GALASSO, *Professioni, arti e mestieri della popolazione di Napoli nel secolo XIX*, in «Annuario dell'Istituto Storico Italia-



James Godby, *Taverna di paese (Caserta)* (Bonaiuti 1806).

A dimostrare che la storia della cucina napoletana, nella sua «diversificazione antropologica»³⁶, oltre che a fattori ambientali, geografici e culturali sia legata anche agli eventi storici, è il ritorno dei Borbone nella capitale, dopo il Congresso di Vienna. Infatti, la presenza della cucina locale nei menu delle tavole importanti sarebbe di nuovo tornata a essere molto significativa, con tutto il peso della sua memoria storica, rimasta radicata nelle abitudini della famiglia reale borbonica³⁷. Nel frat-

no per l'Età moderna e contemporanea», 1961-1962 (13-14), pp. 107-179; L. MASCELLI MIGLIORINI, *Il sistema delle Arti, corporazioni annonarie e di mestiere a Napoli nel Settecento*, Napoli 1992.

³⁶ Carolina Murat cit., p. 392.

³⁷ La descrizione dei menù è abbastanza dettagliata solo a partire dalla restaurazione dei Borbone, più precisamente dal 1819, quando, in occasione della venuta dell'Imperatore Francesco I d'Austria e di Metternich, a Capodimonte viene organizzata una festa importante per più di mille invitati; cfr. su questo A.C. PERROTTI, *L'arte di imbandire la tavola e il "Dessert per 60 Coverti" dei Borbone di Napoli*, Napoli 2017, p. 31.

tempo, per le classi più basse della scala sociale poco o nulla era cambiato nell'avvicinarsi dei sovrani spagnoli e francesi sul trono: verdura, cereali, frutta, pasta, pane e pesce, preparati e consumati nel modo più semplice possibile, erano stati e avrebbero continuato a essere gli alimenti principali dei pasti del popolo napoletano.