

Uda IV A Storia e Italiano 2022

Il Mulsum

Definizione e etimologia di Nicola Nenci

Il Mulsum: le fonti antiche di Emanuele Dini

La ricetta di Simone Monaci

Mulsum nel Medioevo di Paolo Pascale

Un ingrediente il vino: origini della vite

di Edoardo Pietrini e Giacomo Godovecchio

La comparsa della vite in Italia e la sua diffusione di Gabriele Sereni

L'altro ingrediente: il miele. Il miele nell'antico Egitto di Tommaso Peracchini

Contenitori per miscelare, versare, bere di Ludovico Ferrara e Simone Castorri

Rappresentazioni di scene di banchetto di Tommaso Niciarelli

Definizione e etimologia

L'enciclopedia Treccani al termine Mulsum fa seguire la definizione:

Mulso s. m. [dal lat.mulsum, propr. neutro sostantivato dell'agg.mulsum «mescolato con miele», der. Di mel mellis «miele»].

Vino mescolato con miele di cui i Romani antichi facevano largo uso, specialmente nella prima colazione.

Jentaculum: la colazione

I Romani al mattino consumavano una frugale colazione, spesso con gli avanzi della sera, a base di pane e formaggio, olive e miele, preceduta da un bicchiere d'acqua.

Era uso anche consumare del pane intinto nel vino dolcificato o pane olio aceto e sale.

Tipica era la colazione a pane e fichi e per i bambini latte e pane o focacce.

IL MULSUM: FONTI ANTICHE

A spasso in lettiga sulla via Appia, l'arguto fustigatore Quinto Orazio Flacco, nato a Venosa nel 65 a.C., considerava il nettare degli dei un eccellente mezzo per allontanare i pensieri negativi e la tristezza, un buon antidepressivo per allontanare la malinconia e per stemperare i grigiore dell'inverno.

Molto prima di lui il poeta greco Alceo di Mitilene, vissuto tra il VII e il VI secolo a. C. vedeva nel vino il mezzo per raggiungere una sorta di mitigazione del dolore.

Il vino e le bevande con esso miscelate sono le preferite dagli antichi Romani, passati alla storia per la loro convivialità.

Orazio nell'Ode del carpe diem (I 11) parla del vino in questi termini:

«Tu non domandare – è un male saperlo – quale sia l'ultimo giorno che gli dei, Leuconoe, hanno dato a te ed a me, e non tentare gli oroscopi di Babilonia. Quanto è meglio accettare qualunque cosa verrà! Sia che sia questo inverno – che ora stanca il mare Tirreno sulle opposte scogliere – l'ultimo che Giove ti ha concesso, sia che te ne abbia concessi ancora parecchi, sii saggia, filtra il vino e riduci le eccessive speranze, perché breve è il cammino che ci viene concesso.

Mentre parliamo, già sarà fuggito il tempo invidioso: cogli l'attimo, fidandoti il meno possibile del domani».

Per le competenze che il poeta dimostra in fatto di tecniche di vinificazione ed enografia si può considerare Orazio un vero e raffinato enologo del suo tempo; conosce una discreta quantità di vini, citati nelle sue odi, tanto da permetterci di ricostruire una sorta di prontuario.

La citazione più ricorrente è del vino Cecubo, un'ambrosia molto apprezzata a cui spesso ricorreva per festeggiare un lieto evento con l'amico Mecenate (Epodi, 9,1-6).

Altrettanto graditi al poeta sono il vino di Veio ed il Falerno, che raccomanda di usare con parsimonia o nelle grandi occasioni dato l'alto costo, quello di Calvi, località vicino Capua, che il poeta è disposto a regalare al fraterno amico Mecenate solo in cambio di un vaso di nardo (Odi, IV, 12).

Il poeta poi non disdegnava i vini meno prelibati come quelli provenienti dalla zona del Minturno o dalla Sabinia.

Altri autori ci parlano di vini e di mulsum, apprezzando varianti della ricetta base come Properzio, Seneca, Lucrezio, Plutarco.

Quest'ultimo afferma che quello che era racchiuso nel cuore dell'uomo sobrio era, invece, sulla lingua dell'uomo ubriaco che, proprio sotto l'effetto del vino, pronunciava parole delle quali poi si sarebbe pentito. Insomma "*in vino veritas*".

*E in effetti si narra che Cerere le messi e Libero la bevanda
prodotta col succo della vite abbian fatto conoscere ai mortali;
eppure la vita avrebbe potuto durare senza queste cose,
come è fama che alcune genti vivano tuttora.
Ma vivere bene non si poteva senza mente pura;
quindi a maggior ragione ci appare un dio questi
per opera del quale anche ora, diffuse tra le grandi nazioni,
le dolci consolazioni della vita placano gli animi.*

Lucrezio

*"Ci sono le vigne di Taso, ci sono le uve di Marea, bianche,
s'addicono queste a terreni grassi, quelle a terre più fini;
e la psitia migliore per il passito e il lageo leggero,
che alla fine fa barcollare e impaccia la lingua,
le uve purpuree e quelle precoci, e come ti potrò cantare
o Retica? Però non sfidare le cantine di Falerno!
Vi sono anche le viti aminee, vini robustissimi,
a cui cedono il passo quello di Tmolo e persino il Faneo, re dei vini;
e l'Argitide, quella più piccola, con cui nessun altra può rivaleggiare
o per quantità di succo o per durata di anni.
Certo non io ti trascurerò o Rodia, gradita agli dei e alle mense,
né te o Bumasto, dai grappoli rigonfi!"*



RICETTA MULSUM

Il mulsum è un'antica bevanda, un vino aromatizzato al miele, un composto di vino secco, pepe, miele e altre spezie.

Questo vino al miele viene consumato ancora oggi e non soltanto come bevanda, ma anche come medicina poiché favorisce la digestione.

un litro di vino rosso di una buona qualità
130 grammi di miele il più adatto
un cucchiaino di pepe macinato



Occorre versare il vino a temperatura ambiente in un recipiente abbastanza largo e aggiungere il miele; per farlo sciogliere ed amalgamare bene bisognerà utilizzare una frusta di metallo e mentre si mescola si aggiunge il pepe macinato.

In seguito è necessario versarlo dentro delle bottiglie di vetro e lasciarle riposare in frigorifero per qualche ora.



Per poter assaporare al meglio il mulsum deve essere servito fresco mescolando accuratamente con un cucchiaino di legno prima di versarlo nel bicchiere.

Con questa accortezza il pepe non rischierà di rimanere sul fondo e potrà diffondersi nell'intero composto.

Diversamente si può lasciare riposare la bevanda per almeno un mese per poi procedere alla filtrazione prima di servirla.

Il gusto finale del mulsum in bocca è particolarmente dolce ma allo stesso tempo anche piccante e saporito grazie alla presenza del pepe.

IL MULSUM NEL MEDIOEVO

La bevanda verrà utilizzata anche in età medievale e se ne contano diverse ricette.

In genere era offerta all'inizio della cena in concomitanza con la "gustus", quella che definiremmo la portata degli antipasti.

Anche per il mulsum esistevano diverse modalità di produzione e categorie qualitative del prodotto. Il miglior mulsum era ottenuto dal mosto derivante dal non completo schiacciamento di uve provenienti da viti coltivate presso alberi e vendemmiate in giornate secche.

A cinque parti di mosto si aggiungeva una parte di miele; dopo accurata agitazione la miscela veniva posta in un vaso che, chiuso, si lasciava a riposo per almeno un mese per essere filtrato e posto di nuovo a riposare.

Oltre che come bevanda, il mulsum era utilizzato come "medicina", ad esempio consumato caldo contro i dolori di stomaco, come stomachico, come corroborante.

UN INGREDIENTE IL VINO: LE ORIGINI DELLA VITE

Le vitacee apparvero alla fine del cretaceo, i primi reperti di queste piante rinvenuti in Francia nella regione della Champagne e avevano una buona somiglianza con le viti americane. Le viti ancestrali più numerose appartengono tuttavia al miocene quando il clima mite favorì la diffusione della pianta come dimostrano i resti di viti fossili scoperte nei depositi di lignite formatasi in seguito al ritirarsi delle acque del mare. La vite caratteristica del nostro continente è riducibile al tipo *VITIS PRAEVINIFERA*.

Al pliocene appartengono le viti scoperte in Francia, che si presentano ancora più somiglianti alla vite europea *VITIS VINIFERA*



LA COMPARSA DELLA VITE IN ITALIA E LA SUA DIFFUSIONE

I primi vinaccioli di vite selvatica conosciuti vennero rinvenuti nei travertini toscani, marchigiani e romagnoli. Nell'età del bronzo (2000-1000 a.c.) sono datati i reperti nelle palafitte del lago de Garda, di Varese, Brescia, Vicenza, Trento e in diverse terramare. Virgilio descrive questa pianta, dal nome Labrusca o Lambrusca, dicendo che si arrampicava sulle rocce e che veniva mangiata dalle capre. La vinificazione, che in Italia iniziò con la *V. vinifera silvestris* è documentata a partire dal VII secolo a.C. con raffigurazione sui vasi etruschi.

Ci sono due ipotesi di vitigni precursori della vita moderna in Italia:
il gruppo di viti derivate da *V. vinifera silvestris* dell'età del bronzo ,
inizialmente usate nella forma spontanea e successivamente diffuse per opera degli Etruschi in Toscana, Campania, e Pianura padana;
il gruppo di viti derivate da *V. vinifera sativa* proveniente dal sud della Francia.

Le viti in antico furono allevate come piante molto sviluppate che venivano considerate liane tanto da essere “maritate” ad alberi vivi o a sostegni morti.

Un altro tipo di allevamento di viti fu usato in Grecia con piante meno espanse perchè localizzate su terreni poveri, colline o ambienti caldo aridi, dove era necessario equilibrare qualità e quantità produttiva.

L'altro ingrediente: il miele

Il miele, definito dalla mitologia greca “nettare degli dei”, ha origini lontane: alcuni ritengono che le prime arnie artificiali, realizzate dalle popolazioni ittite, risalgono addirittura al VI millennio a.C. Dagli egiziani abbiamo invece testimonianze dei primi "allevamenti di api" che andarono a sostituire la "caccia al miele". Il miele iniziò pian piano ad essere commercializzato in vasi e utilizzato anche come forma di pagamento tributario, bottino di guerra, etc.

IL MIELE NELL'ANTICO EGITTO



Fin dall'inizio dei tempi Api fu venerato sotto forma di un toro nero con macchie bianche, scelto in base a particolari forme delle macchie stesse, considerate segni sacri se raffiguranti una mezzaluna sul fianco e un triangolo bianco sulla fronte. Nel corso del Medio Regno questo cibo delicato, che durante l'Antico Regno era considerato un privilegio della mensa reale, si diffuse anche tra il popolo. Sebbene sulle pareti delle tombe egizie siano state ritrovate poche rappresentazioni relative all'allevamento delle api, i geroglifici contengono numerosi riferimenti al miele che attestano l'importanza della apicoltura nella vita quotidiana degli antichi egizi.

Contenitori per miscelare, versare, bere e contenere

Diversi tipi di contenitori per i diversi usi.

La *hydria* ad esempio serviva per contenere acqua, mentre il vino era contenuto nelle *anfore* e miscelato nei *crateri*.

La *kylix* era utilizzata per bere vino o miscele a base di vino



Kylix



Anfora a profilo



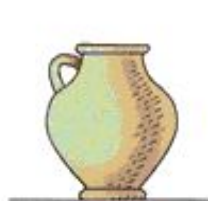
Pelike



Cratere a colonnette



Hydria



Oinochoe



Cratere a calice



Cratere a volute

Cratere dalla necropoli di Passo Marinaro a Camarina,

dove il vaso era utilizzato come urna cineraria;

il vaso presenta, sul lato principale, una scena con tre personaggi:

al centro c'è un giovane elegante, coronato e con un mantello gettato sulle spalle, intento a suonare la lira della quale accarezza le corde con una mano, mentre brandisce il plectro con l'altra.

Alla sinistra di questa prima figura un secondo giovane, coronato e ammantato, solleva un bastone nella mano sinistra e una mela nella destra.

A destra infine un terzo giovane, anch'egli coronato e ammantato, nella sinistra tiene sollevata una *kylix*, all'altezza della spalla, mentre con la destra versa del vino da una *oinochoe*.



RAPPRESENTAZIONI DI SCENE DI BANCHETTO

Come nella dieta odierna, tre pasti principali scandivano il quotidiano di un antico romano: a colazione al primo mattino (jentaculum), la colazione di mezzogiorno (prantium), la cena alla sera (cena).

La cena era il pasto più importante e veniva organizzata in modi diversi a seconda dello status della famiglia.

Marziale ci descrive il suo jentaculum costituito da pane e formaggio, mentre il prandium consisteva in carne fredda, verdura, frutta e un bicchiere di vino miscelato con acqua o vino miscelato con miele e spezie.

Nella cucina romana si poteva trovare anche il garum una salsa liquida a base di pesci sotto sale, specialmente teste di acciughe ed erbe aromatiche, simile alle attuali salse orientali di pesce.



Presso i Greci e i Romani, il simposio era quella pratica conviviale che faceva seguito al banchetto, durante la quale i commensali bevevano vino o bevande con miscele a base di vino, intonavano canti conviviali detti *skólia*, si dedicavano a intrattenimenti di vario genere.



Anfora del pittore di Andokides

Raffigura Eracle mentre partecipa al banchetto: è adagiato su un kliné, il tipico letto dei banchettanti, nelle mani ha un kantharos ricolmo di vino e davanti una tavola imbandita con carne e pane.