

L'EFFIMERO NECESSARIO DIVERTIMENTO FESTE E SCENOGRAFIE DELLA CORTE BORBONICA I reali uffici di bocca 20 E CONT.

di ROSSELLA D'ANTONIO



Come il popolo napoletano anche i re non potevano apprezzare sufficientemente una festa se non quando questa comportava accanto al semplice svago, qualcosa di più concreto. Ogni pretesto civile o religioso serviva da paravento al vero nume di queste manifestazioni ossia “il cibo e il suo culto” che si ritrova ancora oggi in ogni espressione artistica partenopea.

Al quesito su come evocare la cucina dei Borbone e sull'argomento dell'alimentazione a Napoli nel XIII-XIX secolo, non ci si può dilettere a riesumare ricettari di cuochi aulici, note eccentriche di artisti e viaggiatori o le carte dei maggiordomi di corte.

L'esperienza cultural-culinaria del palato non si limitava alla sola corte, ma si diffondeva negli altri palazzi nobiliari e nelle piazze, anche solo come narrazione di un sogno di sazietà, e per parlarne pur partendo dall'elemento apparentemente più semplice come la cucina, si deve per forza allargare il discorso citando anche figure fondamentali come i maggiordomi e tutti gli addetti alla preparazione di pasti e banchetti.

Riscoprire la cucina dei Borbone significa ridare vita ad uno sforzo enorme compiuto da cuochi, gentiluomini, filosofi, artisti, ma anche da giardinieri, ortolani, contadini e pescatori, messo in atto per portare anche la cucina al livello degli elementi più belli ed affascinanti di Napoli e del suo Regno.

Spesso il cibo e i suoi sapori non potevano essere disgiunti da luoghi, visto che una semplice colazione alle pendici del Vesuvio o di fronte al mare di Portici restava comunque un evento difficilmente dimenticabile. Impossibile è distaccare il concetto di cibo napoletano dai luoghi di produzione; infatti poche erano le importazioni di generi alimentari esterne al Regno. Le fertili campagne, il mare e gli specchi d'acqua pescosi, i boschi con la selvaggina divennero siti reali dove produrre prodotti tipici del Regno. Note erano le vigne di Portici e Resina, così come quelle di Carditello e San Leucio per la produzione di vino locale come il Lacrima Christi, l'Aglianico, Il Piede Palumbo, il Piedimonte, il Delfino bianco, il Lipari bianco, il Siracusa bianco e rosso, Terranova rosso, il Corigliano rosso, il Torretta e lo Zibibbo .

Altrettanto celebri erano gli oli prodotti in Campania e in Puglia, la produzione di pasta, mangiata dal popolo ma anche dai sovrani, la frutta di Portici, i liquori di agrumi, di liquirizia e le acquaviti, così come i formaggi e i latticini e le carni degli allevamenti casertani¹.

Tutti questi prodotti in parte erano venduti, ma in gran parte servivano ad alimentare le cucine dei palazzi reali. Il funzionamento di questi ultimi e in particolar modo quello di Napoli, si basava soprattutto sulla macchina amministrativa che governava gli *“Offici di Bocca”*, mentre la *“maggiordomia”* divenne l'esecutivo della politica interna del Palazzo, continuando ad assumere sempre maggiore importanza.

I reali Offici di Bocca costituivano la struttura esecutiva di tutte quelle attività inerenti la reale cucina del palazzo. Quest'ultima rappresentava il nucleo centrale intorno a cui gravitavano gli altri suoi Offici.

Nella Reggia di Napoli esistevano la cucina principale e due minori, quella del Duca di Calabria e quella della Regina. Nelle cucine i numerosi locali erano riservati alle diverse lavorazioni e cotture dei cibi, adiacenti ai ripostigli per la custodia degli utensili e delle stoviglie.

Di fondamentale importanza erano il *“real riposto”*, luogo dove venivano preparate le colazioni, i gelati e i rinfreschi e dove vi era il deposito della neve; il *“real ramaglietto”* svolgeva la funzione di riparazione e stagnatura delle attrezzature in stagno e rame. A tal proposito re Ferdinando I un giorno incaricò il suo ciambellano, l'esperto Gennaro Spadaccini, di far realizzare una forchetta adatta a mangiare il riso. Nacque così la forchetta a quattro rebbi, come noi la conosciamo ed usiamo quotidianamente.

La *“real salseria”* era invece destinata alla conservazione dei servizi in porcellana, dei vetri, dei cristalli, degli argenti e della biancheria; nel *“real forno”* si cucinavano varie qualità di pane e pizze, biscotti e dolci; nella *“real cantina”* vi era la conservazione dei vini e dell'olio; infine nella *“real cereria”* venivano custoditi i combustibili per l'illuminazione, il riscaldamento e tutto il materiale per la pulizia.

La figura del Maggiordomo Maggiore era di vitale importanza per la gestione degli affari del palazzo, era un vero alter ego del sovrano, suo principale consigliere, al suo parere erano sottoposte tutte le istruttorie per la supplica delle ambite liste del *“baciamento”* e degli inviti alle feste di corte. Principale cavaliere di compagnia del Re, presenziava a tutti gli eventi cerimoniali, controllandone il rispetto dell'etichetta, esso era sottilmente legato alla vita del sovrano, tanto da dover *“assaggiare”* tutte le sue pietanze prima di ogni pranzo e cena.

Anche la preparazione dei menù rientrava tra gli impegni quotidiani del Maggiordomo Maggiore poiché, oltre alla predisposizione giornaliera di quello del re e di quelli per le feste di corte, era tra i

¹ Riccio, R., *A tavola con i Borboni. Ricette, curiosità storiche e vita di corte*, Bologna, Atesa editrice, 2002, pp. 11-18

suoi compiti quello di definire i programmi per gli ospiti eccellenti in visita nel Regno. In tale circostanza occorre coordinare il complesso apparato di etichetta che comprendeva la scelta dei menù dei pranzi in loro onore, le spese, gli inviti diplomatici, i rapporti con gli architetti del Reale Ufficio per gli allestimenti, le disposizioni logistiche della servitù, la sicurezza interna del palazzo, lo studio dei percorsi delle carrozze degli invitati, ma soprattutto era responsabile dell'applicazione dei solenni rituali di corte².

² Organizzazione interna e Maggiordomia Maggiore: Inventario Volume primo Archivio Borbonico, primo periodo 1734-1806
Ammissioni ai reali baciamento: Casa Reale Amministrativa 3° Inventario Maggiordomia Maggiore, Fascio 386