

# ALLA CORTE DI FRANCIA

**DI FRANCESCO SORRENTINO**  
*Accademico di Napoli-Capri*

*“Vigeva il pregiudizio di sinistro presagio se il sale cadeva sulla tavola, associato proprio al fatto che il sale potesse contenere veleno”.*

**P**resso la corte dei re di Francia era in uso un complesso cerimoniale evolutosi nei secoli e quasi cristallizzato ai tempi di Luigi XIV, il Re Sole. Esso traeva origine dalle misure adottate per evitare che il re rimanesse vittima di un veneficio, trasformatesi poi in un rituale poco efficace sotto questo profilo, ma denso di atti simbolici e scaramantici dalle connotazioni magiche. Il pericolo poteva venire anche da nemici stranieri, per esempio il papa, ritenendo Enrico IV troppo tollerante nei confronti dei protestanti, inviò più volte sicari per ucciderlo, con l'ordine di pugnalarlo, essendo molto difficile per un estraneo riuscire a propinargli del veleno.

I veicoli per somministrare il tossico al re potevano essere non solo il cibo, le bevande, le spezie e i condimenti, ma anche tovagliolo, posate, stuzzicadenti e persino l'acqua per lavarsi le mani prima del pasto.

Per i cibi solidi l'“essai”, cioè la prova, che in italiano si chiamava credenza, si effettuava con piccole palline di pane poste a contatto della vivanda in vari punti, in modo che si

impregnassero di sugo, e che, sotto lo sguardo del “maitre d'hôtel”, venivano deglutite da alcuni servitori. Con il medesimo procedimento si testavano il sale e le spezie, mentre per le bevande la prova era diversa, perché, nel Seicento e nel Settecento, il cerimoniale del servizio non prevedeva sulla tavola né bicchieri, né bottiglie di vino, né caraffe d'acqua. Inoltre il vino non si beveva assoluto, ma allungato con acqua, in particolare Luigi XIV beveva acqua appena rosata per l'aggiunta di un poco di vino rosso. Quando il re voleva bere, il bottigliere o sommelier recava su un vassoio vino e acqua, che erano versati nel bicchiere secondo le proporzioni desiderate; a questo punto il responsabile dell'assaggio, chiamato “échanson”, trasferiva in una piccola tazza di “vermeil” parte del contenuto del bicchiere e lo beveva. Se il re era ospite di qualche illustre personaggio, l'anfitrione veniva servito per primo e faceva la credenza. È inutile dire che tali manovre non escludevano affatto il rischio di avvelenamento, dato il brevissimo tempo che intercorreva fra l'assaggio e il consumo

## CENA ECUMENICA 2005



*La cena ecumenica è ormai diventata istituzionale per l'Accademia. Quest'anno è stata programmata per il 13 ottobre 2005, e sarà dedicata al gelato e alla cucina del freddo. La riunione conviviale, fissata per le ore 20,30, vedrà insieme, alla stessa mensa virtuale, i seimila Accademici in Italia e nel mondo. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto.*

da parte del re, solo un veleno a effetto quasi istantaneo sarebbe stato svelato. Il sale era considerato veicolo ideale per mescolarvi arsenico e le saliere spesso erano dotate di serratura onde evitare manomissioni. Anche in Francia vigeva il pregiudizio di sinistro presagio se il sale cadeva sulla tavola, associato proprio al fatto che il sale potesse contenere veleno. La storia ricorda il caso di un valoroso guerriero, il maresciallo di Montrevel, che un giorno rovesciò una saliera e del sale gli cadde addosso. Egli impallidì, ebbe un malore e previde vicina la fine. Fu aiutato ad abbandonare la tavola, la sera fu colto da una violenta febbre di tipo isterico, e in capo a quattro giorni morì.

Anche tovagliolo, coltello, forchetta, cucchiaio e stuzzicadenti del re venivano sottoposti alla prova strofinandoli con le palline di pane. Tutti quegli oggetti erano conservati in un cofanetto chiuso a chiave, chiamato "nef" in quanto un tempo era a forma di nave. Il "nef" del re era appoggiato sul tavolo dell'anticamera, guardato a vista da uomini armati e, cosa strana e inspiegabile, dame e cavalieri, che per accedere alla sala da pranzo gli passavano davanti, dovevano inchinarsi così come davanti al Santissimo.

Per neutralizzare eventuali avvelenamenti, oltre alla credenza, nel Cinquecento e nel primo Seicento, si diffuse anche un altro metodo, consistente nel ricorso ad alcuni oggetti capaci di annullare l'azione dei veleni. I più accreditati erano le lingue di serpente e il corno del liocorno. Le lingue di serpente, chiamate anche "glossopetrae", lingue pietrificate, altro non erano che denti fossilizzati di alcune specie di squali ora scomparsi e oltre che antidoti erano considerate dei segnalatori di veleno, in quanto si fantasticava che poste su una vivanda che contenesse veleno si coprissero di un sudore particolare. Il corno del liocorno era il lungo dente del narvalo maschio. Si credeva che se si toccava con uno di questi oggetti un veleno, esso perdesse ogni efficacia. Carlo IX di Francia, che aveva ben ragione di

temere di essere avvelenato, avendo sulla coscienza la strage della notte di San Bartolomeo, beveva solo vino nel quale era stato immerso per un certo tempo un frammento di corno di liocorno. Tali superstizioni, pur essendo profondamente radicate, fortunatamente non erano accettate da tutti. Ambrogio Paré, chirurgo personale di Carlo IX, tentò invano di convincere il re che il corno di liocorno non aveva alcun potere. Paré infatti riteneva che gli antidoti erano attivi solo se ingeriti, e fece esperienze in tal senso. A tal fine il re gli permise persino di sottoporre a un esperimento tossicologico un "criminale", in realtà un povero cuoco condannato a morte per aver rubato un piatto d'argento. Il malcapitato fu costretto a ingerire sublimato corrosivo e dopo poco, come antidoto, pol-

vere di bezoar, una pietra che si ritrovava nell'intestino di pecore e capre ritenuta portentosa. L'esperimento purtroppo non riuscì e il cuoco morì fra atroci sofferenze. All'epoca di Luigi XIV la monarchia era ben solida, solo il Delfino avrebbe potuto avere interesse a uccidere il re per anticipare i tempi di successione al trono, ma in effetti non vi fu mai tale pericolo. Il rischio reale per il Re Sole fu di ben altra natura: è sicuro che la marchesa di Montespan, per tenerlo a lei legato, ricorresse a filtri amorosi a base di cantaride, sangue di pipistrelli e talpe disseccate. La vendetta del Re Sole fu terribile: risparmiò l'amante, ma la Voisin, che aveva preparato il filtro, fu messa al rogo come strega.

**FRANCESCO SORRENTINO**

*See International Summary page 77*

## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico **Vito Artioli**, Delegato onorario di Varese e vice-presidente vicario dell'Associazione nazionale calzaturieri italiani (Anci) è stato eletto alla vice-presidenza del Cec (Confederazione europea dei calzaturieri).*

*L'Accademico **Sandro Bellei**, della Delegazione di Modena, ha ricevuto a Castelnuovo Magra il premio "Querciola" per il prezioso lavoro di divulgazione letteraria della gastronomia italiana.*

*L'Accademico **Roberto d'Ajello**, della Delegazione di Napoli-Capri, è stato nominato avvocato generale presso la Procura generale della Corte d'appello del Tribunale di Napoli.*

*L'Accademico **Stelio Nanni**, Delegato di Forlì, ha ricevuto la "Toga d'oro" per i cinquant'anni di professione forense.*

*L'Accademica **Natalia Ravidà Spatafora**, della Delegazione di Palermo-Mondello, è stata eletta alla presidenza dell'associazione "La strada dell'olio-Terre del Gattopardo".*

*L'Accademico **Pietro Scalera**, della Delegazione di Altamura, è stato eletto presidente del Lions club Altamura "Saverio Mercadante" per l'anno sociale 2005-2006.*

*L'Accademico **Davide Scarabelli** ha ricevuto dal Rotary international l'ambito riconoscimento del "Paul Harris fellow".*

*L'Accademico **Giorgio Tassotti**, della Delegazione di Vicenza, è stato eletto presidente del Rotary club Bassano per l'anno 2005-2006.*