

Altri particolari dell'antico costume si rinvennero nei prezzi delle derrate e nel modo di preparare le vivande. Sul valore delle prime non ci resta alcuna memoria anteriore alla legge annonaria del doge Ziani (1173) ⁽¹⁾, che, fissando il prezzo massimo delle vettovaglie, prende come unità la lira di Verona, corrispondente alla lira italiana, o a poco meno. Ci è dato conoscere come il vino di qualunque specie, tranne quello di Romania, costasse venti soldi il barile e due per libbra ⁽²⁾, e la carne di bove pure due soldi per libbra. Tra i vari pesci, lo storione, la trota e il rombo costavano tre soldi e mezzo la libbra; le tinche grandi e i lucci seccati ne valevano tre; altri pesci più comuni chiamati *go*, *megla*, *barbone*, *scarpina*, *lucerna*, *variolo*, *orata*, *passera*, *cavedagno*, sogliola, anguilla, due soldi e mezzo la libbra. Il frumento si pagava da sedici a diciassette soldi lo staio, e venti soldi quattrocento uova; ci volevano venticinque lire per acquistare mille libbre d'olio ⁽³⁾. Sulle provvigioni e sui consumi il Governo esercitava sapientemente la sua vigilanza. Il frumento e gli altri cereali, fino dal tempo del doge Jacopo Tiepolo (1229), erano acquistati a spese dello Stato e conservati in vasti fondachi per essere dispensati al popolo a tenue prezzo. Sulle vettovaglie vigilavano magistrature speciali, come l'*ufficio sopra le beccherie e pubblici macelli*, istituito nel 1249, la *giustizia nuova* (1262) per le taverne e i venditori di vino al minuto, e per la pubblica annona l'*ufficio al formento* (1286), il *collegio alle biave* (1349), i *provveditori alle biave* (1365). Le più attente cure si davano al primo e più necessario degli alimenti, il pane e, specialmente per il biscotto ad uso delle milizie, il Governo faceva venire i prestinaî tedeschi, più esperti dei nostrali ⁽⁴⁾. Il vitto dei primi Veneziani, oltre che di carni di bove, di capretto, di maiale, era composto anche di quanto offrivano in gran copia la caccia e la pesca, che sappiamo quanto fossero attive. Sulle lagune, numerosi gli uccelli palustri, come le anitre selvatiche (*osele*), i maggioringhi, le folaghe, i chiurli, le cercedule, le arzagole; di varie specie i pesci dell'Adriatico e dei fiumi; abbondante la selvaggina nelle selve dell'Estuario. Erbaggi e frutta si ritraevano dalle campagne e dagli orti dell'Estuario ⁽⁵⁾. S'intende che, pur non dipartendosi la città in sul principio da un modesto tenore di vita, le mense dei ricchi e dei poveri erano variamente fornite. Oltre che più copiose e di più larga scelta, le vivande dei ricchi doveano essere condite con molte spezie, che venivano in gran quantità dall'Oriente. Così dalla Siria e dall'Egitto, sin dal 966, fu portato lo zucchero, che divenne quasi un monopolio per i Veneziani, i quali giunsero nella raffinatura a una perfezione maggiore che altrove ⁽⁶⁾. Non tardò quindi l'uso delle pasticcerie, e le carte antiche parlano spesso di marzapani, *zeli* (*zaletti*), *pignocade*, *codognade*, *storti*, *occhietti*, *spongade* e specialmente di *scalette*, dalle quali venne la denominazione vernacola di *scaletteri* ai pasticci. Ma il popolo, che doveva talvolta accontentarsi di fave, ceci e orzo, e che vedeva anche mescolare il miglio al frumento, non se ne stava sempre tranquillo, come quell'Antonio, muratore di Murano, condannato alla galera, per aver gridato in piazza invettive contro i signori governanti, che mangiavano buon pane e bevevano buon vino, e

(1) Arch. di Stato, *Duc.*, B. 6. — Lo statuto annonario dello Ziani, del novembre 1173, fu pubblicato dal dott. C. Trevisanato (in *Programma della I. R. Sc. di Paleografia*, Venezia, tip. Commercio, 1862). Fu ripubblicato con maggior diligenza dal Monticolo nella « Miscellanea » della Deputaz. Ven. di st. patria, Venezia, 1892, vol. XII, pag. 81.

(2) Il capitolare dei cerchiai (MONTICOLO, *Capitolari delle Arti* cit. vol. I, pag. 152) contiene molte notizie circa la capacità delle botti, usate a Venezia nel secolo XIII, capacità stabilita dal Governo per i dazi e pel carico delle navi.

(3) *Liber Plegiorum*, Reg. del Predelli cit., nn. 7, 28, 152, 217, 328, 335, 450, 564, 710.

(4) I prestinaî tedeschi avevano il loro altare dedicato a Santa Caterina nella chiesa di Santo Stefano. Erano uniti in confraternita, e nel 1433 fondarono a San Samuele un ospizio per i poveri della loro arte. FERD. APOLLONIO, *La chiesa e il convento di S. Stefano*, Venezia, 1911, pag. 13.

(5) CECCHETTI, *Il vitto dei Ven. nel sec. XIV*, in « Arch. Ven. », a. 1885, t. XXIX, pag. 242.

(6) BORGOGNINO, *Cenni stor. crit. sulle orig. dell'ind. dello zucchero in Italia*, Bologna, 1910, pag. 25 segg.