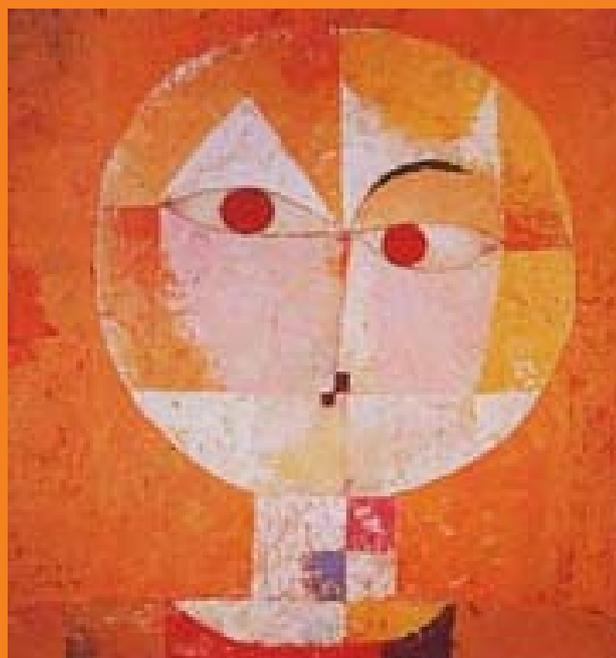


Senecio

a cura di Emilio Piccolo e Letizia Lanza



Vico Acitillo 124 - Poetry Wave

Vico Acitillo 124 - Poetry Wave

www.vicoacitillo.it
mc7980@mclink.it

Napoli, 2007

La manipolazione e/o la riproduzione (totale o parziale)
e/o la diffusione telematica di quest'opera
sono consentite a singoli o comunque a soggetti non costituiti come imprese
di carattere editoriale, cinematografico o radio-televisivo.

L. Lanza, *Ludi, ghiribizzi e varie golosità*, Venezia, Supernova 2005

di Gabriella Freccero

Gli antichi Greci amavano mangiare e banchettare, si sa; ma per quali specialità gastronomiche perdessero la testa è difficile chiederlo alla musa epica o ai tragediografi, che ritraggono l'eroe mentre deve primeggiare o patire mali inevitabili e predestinati. Esiste però un filone letterario gastronomico nella letteratura antica, che ora Letizia Lanza rende disponibile a lettori, specialisti e non, nel volume *Ludi, ghiribizzi e varie golosità*, dove passa in rassegna il meglio delle ghiottonerie secondo gli autori classici. L'occasione viene dalla pubblicazione degli *Opera omnia* di Enzo Degani, già ordinario di Letteratura greca all'Università di Bologna e buongustaio in proprio, una sezione dei quali è dedicata appunto ai testi greci di gastronomia, cui Lanza ampiamente si ispira nella sua disamina.

La commedia greca si è occupata del cibo come pulsione elementare dell'uomo, assieme a quella per il sesso e per il denaro, mostrando spesso scene di abbuffate, fami smisurate, stomaci insaziabili, trincate di vino pantagrueliche; ma un po' per la necessità di esagerare, un po' per la sopravvivenza del corpus in frammenti (tranne poche eccezioni, come il consistente lascito di Aristofane) non è da lì che vengono le nostre informazioni. Per la sopravvivenza del genere è invece da ringraziare non mai abbastanza quell'opera mastodontica e variegata che sono *I sofisti a banchetto* (*Deipnosophistài*) di Ateneo di Nàucrati, retore del II secolo d.C.; l'interminabile cena lì immaginata ha dato ricettacolo e salvamento a più di un'opera della letteratura greca, che altrimenti non avremmo mai conosciuto anche solo per frammenti e citazioni. Ateneo ci conserva così il fondamentale *Banchetto Attico* di Matrone di Pitane (in Asia Minore), databile circa al 300 a.C., scritto per commemorare degnamente le vivande servite durante una memorabile cena offerta dal retore ateniese Senocle. La parodia dei poemi omerici è scoperta e insistita, come dimostra anche l'uso dell'esametro; il tono altisonante con cui vengono presentate le preparazioni risuona di un'epica da cucina fuori posto, e quindi divertente: «Più volte da un capo all'altro tra le file venne il cuoco, squassando i vassoi delle vivande sull'omero destro. Quaranta nere pentole lo seguivano, e dall'Eubea altrettante padelle avanzavano compatte» (46-49, trad. Lorenzoni). O anche l'incipit: «I banchetti tu narrami, o Musa, opulenti e di numero molti, che Senocle retore ci imbandì in Atene: anche là, infatti, giunsi, e grande una fame mi scortava» (1-3). La preferenza è accordata ai pesci, cui vengono accostati esageratamente dèi ed eroi del mito, soprattutto dee, fornite dei loro epiteti formulari classici: così si va dal tonno «progenie degli anfratti», la cui testa staccata dal corpo se ne sta «corrucciata in disparte, come già l'omerico Aiace orbato delle armi di

Achille» (E. Degani); all'anguilla, cui la gastronomia greca tributava una speciale predilezione, arrivando a definirla *theà*, divina, e quindi da Matrone accostata *d'emblée* ad Era, la sposa divina di Zeus: «Sulle sue orme (del gongro appena passato, ndr.) si avanzava la dea-pesce dal candido braccio, l'anguilla, che si gloriava degli intimi amplessi con Zeus» (38-39, trad. Lanza); o i ricci di mare «altochiomati di spine» preferiti al più pesante *tàrichon*, il pesce in salamoia; a loro volta poi disdegnati all'arrivo della più appetitosa acciuga del Falero, «vera e propria "etèra di Tritone", ella si presenta austera come l'omerica Penelope, che si faceva innanzi "con veli lucenti davanti alle guance"» (E. Degani), paragonabili, ma invero meno untuosi e graveolenti, a quelli del pesce azzurro. La seppia gode di ottima fama: «Poi venne la figlia di Nereo, Teti piedi-d'argento, la ben-chiomata seppia, terribile dea dall'umana voce – che sola, benché pesce, distingue il bianco e il nero» (33-35, trad. Lanza). Il calamaro viene accostato a Iride messaggera, per la velocità fulminea dei movimenti: «E Iride messaggera venne, il veloce calamaro piede-di-vento» (50). Non manca il muggine-cefalo: «E, arrostito, venne dentro – cavaliere gigante – il muggine. Non da solo: insieme a lui avanzavano dodici saraghi» (59-60).

Precede l'opera di Matrone di circa trent'anni un altro famoso (e copiato anche dai romani, con Ennio e i suoi *Hedyphagetica* in testa) ricettario di prelibatezze salvato da Ateneo, il trattato di Archestrato di Gela, anch'esso in esametri, noto in vari modi ma principalmente come *Hedypàtheia*, le delizie in tavola appunto. Se Matrone si ispira all'epica, Archestrato richiama piuttosto la poesia didascalica dell'Esiodo de *Le opere e i giorni*, o di Teognide, dove prevale lo stile gnomico-sentenzioso e il rivolgersi al lettore in seconda persona; Ateneo lo chiama per questo «l'Esiodo dei ghiottoni». Nel suo trattato il dotto di Gela compie una vera periegesi delle terre conosciute alla ricerca della specialità gastronomica di ognuna, bandendo ogni campanilismo o pretesa del “come si mangia da noi ...”. Egli indica quindi non solo dove ogni ingrediente sia migliore, ma anche la stagione dell'anno più propizia per servirsene e la ricetta migliore per cucinarlo. La filedonia (amore per il piacere in senso lato) di Archestrato lo spinge alla ricerca dei cibi migliori, ma lo muove anche la ricerca di una convivialità nobile e non dozzinale, una ricerca dei piaceri da condividersi con pochi ma buoni conoscitori, aborrendo le rozze abbuffate nello stile della cena di Trimalcione. Ammette senza problemi che il tonno migliore non si pesca nella sua Sicilia, dove è fuori stagione, ma al largo di Ipponio (località del Bruzzio). Il servo migliore per preparare il pane è fenicio o lidio, conoscitori di ogni genere di farine e forme. Il pane più buono viene da Lesbo, «è da lì che Ermes va a comprarla per loro» (la farina più bianca dell'eterea neve per gli dèi). Archestrato mostra di prediligere una cucina semplice ma gustosa, capace di esaltare le qualità intrinseche dei cibi senza coprirle; le ricette per cucinare la lepore e l'oca

prevedono la semplice arrostitura allo spiedo; gli altri modi di presentarla (la lepre) sono «sempre un po' troppo elaborati, sbrodolature di untume e profluvio di cacio e di olio in eccesso, come di chi prepara da mangiare per i gatti» (fr. 57, trad. Montanari). I cuochi di Siracusa sono sotto i suoi strali, colpevoli di essere «sempre pronti ad imbrattare di cacio, aceto, silfio e altre frivolezze ogni pesce»; egli preferisce cose semplici anche per finire il banchetto, anche se un poco inusuali: «Ti si rechi tale dessert: ventre e vulva lessata di scrofa, messa in comino, aceto forte e silfio, e la tenera razza degli uccelletti arrosto, di cui sia stagione. E non curarti di questi Siracusani, che bevono soltanto, a mo' di rane, e non toccano cibo». Apprezza però una bella focaccia di Atene cosparsa di miele attico, e sentenza: «Così deve vivere l'uomo libero, o altrimenti sottoterra e nel baratro, nel Tartaro vada in rovina, e sia sepolto giù per stadi infiniti» (fr. 62. 7-11; 18-21).

Pesci e crostacei costituiscono il fulcro del ricettario del gelense, pescati lungo tutto il Mediterraneo. La palma della voluttà gastronomica va anche qui alla pingue anguilla: «Lodo ogni anguilla, ma in assoluto la migliore è presa nel braccio di mare di fronte a Reggio. Là tu, o Messinese, tra gli altri mortali tutti sei in vantaggio, perché ti metti in bocca un cibo simile! Non di meno ottima fama di qualità hanno le anguille del Copaide e dello Strimone: sono grandi infatti e mirabilmente carnose. Per me, insomma, regina di tutte le vivande e sovrana di voluttà è l'anguilla, per natura il solo pesce tutto polpa» (fr. 8, trad. Lanza). E poi, di terra in terra: «A Calcedone marina (in Bitinia) arrostisci lo sparò (cioè il sarago), quello grande, ben lavato: lo vedrai buono anche a Bisanzio, e grande, con il corpo uguale a uno scudo tondo. Preparalo tutt'intero così: quando sia tutto ben farcito di formaggio e olio, appendilo nel forno caldo e portalo a cottura. Quindi cospargilo di sale misto a cumino tritato e verde olio, stillandone di mano una divina fonte» (fr. 13). Un gusto di condire i pesci forse non rispondente al nostro attuale, ma che garantiva sapore e aroma.

Il gongro si compra a Sicione e si fa bollito cosparsa di verdi erbe; a Rodi si compra lo squalo-volpe; a Iasos di Caria, sulla costa dell'Asia Minore, si compra la caride, crostaceo lì raro, ma abbondante in Macedonia e Ambracia. La torpedine va bene bollita in olio e vino e cosparsa di erbe odorose e un po' di formaggio grattugiato; la razza va bollita anch'essa, ma che sia nel mezzo dell'inverno, condita con cacio e silfio (il silfio è un'erba odorosa oggi estinta nel Mediterraneo). Lo stesso pesce può essere bollito o arrostito: «A Eno (in Tracia) e nel Ponto compra al mercato la porcella marina (un pesce dei fondali, forse lo scorfano), che taluni dei mortali chiamano arenosa scavatrice. Di questa devi bollire la testa, senza aggiungere aromi, mettendola semplicemente nell'acqua e rigirandola spesso. Poi servila in tavola con issopo tritato ... Il dorso e la maggior parte del resto, invece, arrostiscili» (fr. 22. 1-5; 8). Allo spiedo funziona bene l'aulopo (specie di salmone): «E compra una testa di fresco e grande aulopo

in estate, quando Fetonte conduca il suo carro sull'orbita estrema: imbandiscila subito calda, assieme a un pesto. Prendi il ventre poi, e arrostiscilo su un piccolo spiedo» (fr. 23). Al forno, di nuovo il sarago: «Quando, tramontando Orione in cielo, la madre del grappolo vinifero getti a terra la chioma, allora devi avere un sarago arrosto, cosperso di formaggio, bello grande, caldo, macerato in penetrante aceto. Poiché è duro per natura: ricordati di preparare così ogni pesce dalle carni coriacee. Quello invece tenero e pingue di carne, cospargilo appena appena di sale e ungilo d'olio: ha già in sé, infatti, la virtù della squisitezza» (fr. 36). Al cartoccio consiglia lo sgombro: «Su foglie di fico, con non molto origano. Niente formaggio né untumi: preparalo semplicemente così, su foglie di fico, e legalo da sopra con un giunco. Quindi spingilo sotto la cenere calda, cogliendo con la mente il momento giusto, quando sia abbrustolito e non si bruci» (fr. 35. 5-10).

Pochi versi, diciotto in tutto, sono conservati di un poeta oscuro di nome Ananio – vero *heuretès*, «scopritore» della poesia edifagetica greca secondo Degani – il quale ci tramanda un preciso calendario della gastronomia, con le migliori preparazioni a seconda delle stagioni: «In primavera il cromio è ottimo, il serrano d'inverno: ma delle buone pietanze la migliore è la caride presa da una foglia di fico. È piacevole quindi mangiare in autunno carne di capra giovane: ma allorché vendemmino e pigino l'uva, questo è proprio il momento di mangiare carne di porco, di cane, di lepore, di volpe. Quella di pecora, poi, quando sia estate e stridano le cicale dolce-voce. A sua volta dal mare il tonno non è cibo malvagio – anzi, eccellente su tutti i pesci in salsa di missoto. Quanto al bue ingrassato, esso è gradevole nel mezzo della notte come di giorno – mi pare» (fr. 5 W., trad. Lanza). Cospicuo contributo, tanto più che attesta l'usanza dei Greci di cibarsi di alcuni animali non proprio ortodossi, come il cane e la volpe, in mezzo alle solite e celebrate squisitezze di mare e di terra.

Non bastasse il profluvio di ricette, forse non tutte di nostro gusto ma che attestano l'esistenza di un gusto, elemento non di minore importanza per la conoscenza di un popolo, a condimento, si potrebbe opportunamente dire, di tale e tanta materia per il palato, arrivano molte curiose citazioni sui comportamenti di animali marini e non, tratte dalla monumentale opera di Claudio Eliano *La natura degli animali*, zibaldone del II-III secolo d.C. ispirato ad un'etologia pre-scientifica, le cui notizie non sono tratte tanto dall'osservazione delle specie, ma citando e spigolando opere di varia letteratura ed erudizione; il dotto mette assieme sull'argomento un centone dal tono che varia dall'edificante al bizzarro all'inverosimile, e molti racconti sono riservati agli animali marini di cui i gastronomi hanno fornito le ottime ricette. Chi avrebbe azzardato che alla murena piace accoppiarsi con la vipera uscendo sulla terraferma? «Si reca dunque in una tana di vipera e lì avviene il coito. Si racconta, inoltre, che anche il maschio della vipera, quando è punto dall'estro erotico, si appressa alla sponda del mare e,

comportandosi come gli uomini festaioli che girano col flauto e bussano alle porte, emette sibili per chiamare l'innamorata e quella emerge dai flutti marini» (I 50, trad. Maspero). O che Crasso allevasse una murena addomesticata e ornata come una fanciulla di collanine e pietre preziose, che accorreva al richiamo del triumviro? O che le aulopie aiutano nella caccia, come anche gli sgombri di Epidamno che coadiuvano gli uomini nella caccia ad altri sgombri non domestici? La squilla, saporoso crostaceo, muore mangiata dal pesce lupo (il branzino), ma porta alla morte anche il malcapitato, squarciandogli la bocca col suo rostro e vendicandosi dissanguandolo. I tonni avvertono per natura quando arriva il solstizio d'inverno, senza sapere di astronomia, e rimangono dove sono, in attesa della buona stagione. Le anguille si pescano offrendo loro all'amo intestino di agnello fresco e soffiando nella canna da pesca per soffocarle. Si racconta che i ricci di mare si accorgano della burrasca e si àncorino a sassolini coi loro aculei, zavorrandosi, o che si ricompongano se fatti a pezzi; ma come arrivare a pensare che il sarago sia attratto morbosamente dalla capra, e rivestiti del vello dell'ungulato i pescatori avvertiti di ciò li catturino in massa? Le cernie del tempio di Apollo nel golfo di Mira in Licia comunicano lo stato d'animo del dio, banchettando con le carni del sacrificio o disdegnandole, se il dio è irato. I calamari spaventati si alzano in volo in schiere come gli uccelli, facendo uso delle loro alucce, come le petelie, o granchi bianchi. Il cefalo è particolarmente sensibile al richiamo erotico, e se vede una esemplare della sua specie condotta da un abile pescatore al laccio, lascia tutto per unirsi a lei e finisce nella rete. E così via, di mirabilia in inverosimiglianza.

Termina il saggio uno studio sul vino, immancabile pendant di ogni pranzo degno; Lanza passa in rassegna diverse testimonianze della querelle che divide in antico *hydropotai* e *oinopotai*, i bevitori d'acqua concentrandosi nei secoli nella letteratura patristica cristiana, e i bevitori di vino in quelli pagani; conclude con l'appassionato ditirambo del veneziano Lodovico Pastò, medico e poeta dialettale, pubblicato nel 1788, in cui l'autore esalta le doti del vino Friularo della tenuta di Bagnoli nel padovano; da questa terra si traeva vino a suo dire «arcistupendonazzissimo», che il dotto si spertica a celebrare sino a sprofondare nel deliquio alcolico finale.

Ancora un saggio del multiforme (qui meglio ancora proteiforme, dato l'argomento marino) talento divulgativo della veneziana Lanza, che aggiunge un altro fortunato *pinax* alla sua collezione di ritratti del mondo classico, cogliendo dell'antico quell'aspetto di continuo richiamo al presente che esso ha naturalmente, se non sepolto sotto i pesanti e muffiti paludamenti del canone estetico e conoscitivo.