

Senecio

a cura di Emilio Piccolo e Letizia Lanza



Vico Acitillo 124 - Poetry Wave

Vico Acitillo 124 - Poetry Wave

www.vicoacitillo.it
mc7980@mlink.it

Napoli, 2006

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*
Saggi Supernova, Venezia 2005

di Fortuna Della Porta

Non tragga in inganno il titolo di questo libro – *Ludi, ghiribizzi e varie golosità* – che in tono lieve e soave sembra rimandarci a svaghi e piaceri materiali, al più all'arte di ammannire la tavola.

In realtà l'autrice si occupa esattamente di questo: con ironia vivace e giocosa, rivelando senza dubbio un interesse personale per intingoli e manicaretti e divertendosi alla posa in opera delle sue stesse parole, si lancia in caccia di succulenti ricettari, sempre incoronati da una ricca aneddotta zoologica e di costume.

Il brio e il tono scherzoso intersecano ogni pagina, facendo di questo testo una fruizione godibile, che sovente ci consegna al sorriso e allo stupore per le tante curiosità palesate senza sosta.

Eppure questo è un libro dotto. La ricerca di cibi e di spezie, di ricette e gourmet, di metodi di conservazione degli alimenti non si volge al nostro tempo e la finalità è didascalica non perché insegni a rimestare in cucina, ma in quanto spalancata sull'intento culto e raffinato di approfondire la letteratura gastronomica dell'antichità greca e latina. Cavalcando esametri non solo approda nelle lingue classiche, ma anche in molte pubblicazioni, in diverse lingue europee moderne, che hanno approfondito l'argomento. Nonostante l'esemplare documentazione, intercalata alla pagina o posta in fondo alle note, la tempra dell'autrice tiene sotto controllo la messe di dati con levità encomiabile imprimendovi il talento di una penna inarrestabile.

Capita quando la propria nozione formativa diventa sangue corrente della propria contemporaneità o allarga la percezione della contemporaneità a tutti i tempi della Storia, felice esito che solo il possesso di un patrimonio culturale della più alta caratura consente.

Due sono gli impulsi da cui il libro prende le mosse. L'invito della direttrice del museo archeologico nazionale di Ferrara a occuparsi di alimentazione nel mondo antico e la pubblicazione degli *Opera omnia* di E. Degani, il primo a percorrere con meticolosità la consuetudine culinaria della Grecia antica.

A lungo trascurate perché ritenute di secondo piano, le opere che celebravano la buona tavola ebbero in realtà grande diffusione: ad esse si collegavano effetti comici, che ben si adattano al tema gastronomico, generati dal contrasto tra la materia e l'uso del metro severo preso in prestito dall'epica, dell'enfasi, dei toni aulici coi quali i *poeti seri*, non di bisogni materiali si occupavano, ma esclusivamente di eroi e divinità.

Nella seconda metà del IV secolo a.C. L. si imbatte nel siceliota Arcestrato, di cui Ateneo ha tramandato circa trecento versi, ammirati anche da Ennio, consegnandoci un personaggio irresistibile nelle sue descrizioni tecnico-artistiche delle pietanze, dei tempi e dei modi per procacciarsi il pescato migliore e di come imbandirlo, dato che i Greci mangiavano carne solo in occasioni eccezionali. Lo scandaglio giunge a rinvenire le prime antiche norme della dietetica e la capacità risanatrice di alcuni cibi.

Nell'individuare un mondo in cui il rifornimento alimentare non solo era in accordo con le leggi naturali ma era sorvegliato da agronomi, medici e studiosi dell'andamento stagionale, l'autrice ci lascia a riflettere sulla lezione impartita al nostro tempo di predazione indiscriminata delle risorse della Terra.

Le sorprese non accennano ad esaurirsi. Nell'*Hedypatheia* arcestratea, ma anche in *Matrone*, grande attenzione si dedica al pane per ricordarne le 60 varietà in diversi cereali, forme e consistenze.

Arcestrato non dimentica neppure il degno coronamento di un pasto, costituito dal vino, ma l'autrice sull'amabile calice scrive un intero capitolo, muovendosi dall'antico valore rituale del simposio fino ad inserire nell'opera il ditirambo di un bevitore poeta, pubblicato nella seconda metà del settecento.

In realtà l'autrice intorno al cibo imbastisce un discorso molto più ampio, rivelandone gli aspetti metaforici che legano cibo e mito, virtù e tirannide; ne chiarisce il ruolo nelle divinazioni e nei sacrifici; svela il particolare rapporto che sovente lega di affetto se non di amore sensibile animali anche destinati all'alimentazione e uomini, riportando notizia spesso singolare di amori tra uomini e delfini o tra uomini e cani, che può spingersi all'estremo sacrificio da parte animale, includendo nel bestiario gli ornamenti di ori e di gemme che Crasso destinò alla sua murena, pianta alla morte con lacrime vere.

Non mancano i pregiudizi che ieri come oggi si applicano al comportamento animale, che per esempio riguardano la pessima fama proprio delle murene, tramandata persino da Eschilo e da Aristofane, pur deliziose, secondo l'inesauribile Arcestrato e *Matrone*, se servite dopo degna cottura.

Altri prodotti ittici e curiosi metodi di pesca ci vengono trasmessi anche dal giambografo Ananio e da Claudio Eliano, dell'età di Caracalla, senza tralasciare riferimenti gastronomici quando si trovano in poeti togati come Omero ed Esiodo.

Tanti percorsi intrecciati rendono la pagina zeppa di dettagli e citazioni che appagano di sicuro anche il più esigente studioso, mentre l'amenità dell'argomento e gli accenti arguti dell'esposizione,

che s'avventurano fino al neologismo esilarante, destinano l'opera anche al lettore semplicemente curioso.