

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, 2005

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.

Le delizie di Arcestrato
di Letizia Lanza

Questo lavoro prende le mosse dalla recente edizione¹ degli *Opera omnia* di uno dei miei grandi maestri, Enzo Degani², già Ordinario di Letteratura greca all'Università di Bologna, illustre (e rigoroso) filologo ma anche appassionato mangiatore e abile quanto divertito cuoco, il quale tra i moltissimi altri vanta il merito di essere stato il primo in Italia, agli inizi degli anni '70, ad affrontare con serietà e sistematicità i temi della parodia e della poesia gastronomico-culinaria greca, spesso inspiegabilmente trascurati³ – anche se, in realtà, si rivelano più interessanti e complessi di quanto a prima vista possa sembrare. Un interesse e una complessità facilmente spiegabili con il fatto – ben evidenziato, per esempio, da Vincenzo Scarano Ussani – che nell'antichità ellenico-romana «il cibo ... appare, di volta in volta, elemento essenziale nel mito, nei sacrifici, in riti di carattere religioso e giuridico, oppure come metafora dell'amore o delle virtù o, al contrario, caratteristica negativa di dissolutezza e tirannide. È assidua preoccupazione di governati e governanti, oggetto di leggi e motivo di rivolte. Simbolo di opulenza e di potere, o di frugalità o di indigenza, è spesso presente nei versi di poeti, tragediografi, commediografi e nei romanzi nonché nelle opere dei filosofi, dei retori, degli storici, dei giuristi. È costante, per esso, l'attenzione di medici, agronomi, cultori delle diverse scienze della natura»⁴. Fondamentale per tanto indagare così ricca e variopinta tematica nell'ambito dell'antico, sia pure nel sano rifuggire da ogni lettura

¹Ringrazio Francesco Bossi e Renzo Tosi per l'amichevole segnalazione.

²*Filologia e storia. Scritti di Enzo Degani* 1-2, a cura di M. G. Albani - G. Alvoni - A. Barbieri - F. Bossi - G. Burzacchini - F. Citti - F. Condello - E. Esposito - A. Lorenzoni - M. Magnani - O. Montanari - S. Nannini - C. Neri - V. Tammaro - R. Tosi, Hildesheim - Zürich - New York 2004. Allo studioso scomparso è dedicato questo contributo, parte del quale è stata oggetto di una fortunata comunicazione (*A tavola con Arcestrato*, 7 aprile 2005) presso il Museo Archeologico Nazionale di Ferrara, in un ciclo di cinque conferenze legate alla Mostra *Una Spina nel piatto* – al cui allestimento io stessa ho collaborato – ottimamente inaugurato da Vincenzo Scarano Ussani (*Pesci e pescatori nel diritto romano*, 17 marzo). Ringrazio la Direttrice del Museo, Fede Berti, per il lusinghiero invito.

³Come lamenta Degani medesimo, la poesia gastronomica è «uno di quei generi 'minori' che per lo più sono affatto o quasi affatto ignorati dalle storie letterarie: al massimo vi si dedica, fuggevolmente, qualche riga, con inesattezze ed imprecisioni di ogni genere. Lacune che, si badi bene, non sono appannaggio dei soli manuali: talora – pare incredibile – sono gli stessi filologi che curano l'edizione di un testo gastronomico a rivelarsi imperdonabilmente digiuni in questo campo, mostrando di non aver affatto presenti le altre – poche! – reliquie dello stesso *genos*. Ora, che la gastronomia occupi un posto di rilievo nella commedia e nella poesia parodica, è un fatto che non si può negare; e che essa rientri nell'ambito dello *spoudaiogéloion*, neppure. In questa mistione – o, meglio, 'fusione', se vogliamo sottolineare il fatto che le componenti non sono meramente giustapposte – di 'serio' e di 'faceto', che già gli antichi chiamavano *spoudaiogéloion*, non sarà il caso di postulare graduatorie di maggiore o minore legittimità. Ci saranno diverse, innumerevoli forme di *spoudaiogéloion*, a seconda delle 'proporzioni' in cui i due elementi si combinano: si andrà da un massimo di *géloion*, quale possiamo trovare, ad esempio, nella commedia, ad un massimo di *spoudaion* come in certa poesia cinica. In questa gamma dalle molteplici sfumature trova il suo posto di rilievo anche la poesia gastronomica greca: se tutta, non so ... ma certo quella del suo massimo rappresentante, Arcestrato», E. Degani, *Appunti di poesia gastronomica greca in Prosimetrum e Spoudogeloion*, Genova 1982, pp. 31-32. I puntini sono miei.

⁴V. Scarano Ussani in *Cibo quotidiano. Mito, rito, norma e trasgressione in alcune fonti greche e latine*. Un itinerario di studio di M. R. Casarotti - C. Cazzola. Prefazione di V. S. U., Ferrara 2002, p. 5.

banalmente «attualizzante» dello stesso: di fatto, «proprio una considerazione rispettosa della sua diversità può» (e deve, aggiungo io) «indurre a significative riflessioni quanti vivono in un'epoca nella quale il consumo forsennato di beni accompagna e in fondo determina il saccheggio generalizzato delle risorse terrestri, autorizzando, in nome delle ragioni dell'economia, una continua, planetaria aggressione alla natura o nel senso della sua alterazione o addirittura, non di rado, della sua distruzione»⁵.

Ritornando ora alle testimonianze antiche, tanto per addurre qualche esempio si può ricordare come, nella “prima” commedia attica (V secolo e primi decenni del IV a. C., con Ferecrate comico, Strattide, il grande Aristofane)⁶, l'interesse edifagetico sia continuo argomento di scherzo: si pensi in particolare a Platone comico, il quale, in un lungo frammento (189 K.-A.) del *Faone* (rappresentato nel 391 a. C.) cita, parodiandoli, alcuni versi del poema in esametri attribuito a Filosseno di Leucade (o forse opera del più famoso Filosseno di Citera?) – un vero e proprio “ricettario” come sarà quello, avveduto e celebre, di Arcestrato di Gela. In essi un non ben identificato personaggio manifesta l'intenzione di appartarsi in luogo tranquillo, per poter leggere con tutto agio le ultime novità, di Filosseno appunto, in fatto di “arte culinaria”. Dal momento che un altro, del pari non identificato, personaggio domanda spiegazioni, l'interpellato si dà a recitare alcuni gradevolissimi brani che propongono sommarie quanto sussiegose ricette (vv. 9-22).

Se dunque l'interesse edifagetico è ben rappresentato nella commedia “antica”, il fenomeno perdura, tendendo anzi a intensificarsi, nella così detta commedia “di mezzo” (una cinquantina di autori compresi tra Aristofane e Menandro, dei quali si hanno solo frammenti): si pensi alle insistenti descrizioni che ricorrono nel *Protesilao* di Anassandride, nell'*Auge* di Eubulo, negli *Efebi* e nel *Cidone* di Efippo, ovvero alla ghiotta discettazione di cui si compiace il cuoco delle *Rinchiuse* di Sotade. Si attenua invece, pur senza estinguersi del tutto, nella commedia “nuova” (che, appunto, inizia con Menandro e si estende fino alla metà del III secolo a. C.).

È pur vero che, di tale ampio repertorio, testimone pressoché esclusivo è Ateneo di Naucrati (fiorito intorno al 200 d. Cr.), ciò non ostante rimane «indubbio che nella commedia il richiamo al ventre – come quello al sesso, altra incoercibile manifestazione di ‘forza vitale’ – ebbe comunque aspetti assai cospicui»⁷.

⁵*Ibidem*, p. 6.

⁶Nella quale «fa talora la sua succulenta apparizione quella “versione plebea dell'aristocratica Età dell'Oro” che è il mito popolare del paese di Cuccagna (cf. Pherecr. 130 K.-A.)», E. Degani, *La poesia gastronomica greca (I)* in *Filologia e storia. Scritti di Enzo Degani* 1, cit., p. 530, cfr. P. Camporesi, *Il paese della fame*, Bologna 1978, p. 77.

⁷E. Degani, *La poesia gastronomica greca (I)*, cit., p. 530. Per un nutrito elenco delle descrizioni gastronomiche nella commedia vd. H. Dohm, *Magieiros. Die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie*, München 1964, pp. 59-61.

Per quanto riguarda invece la produzione per dir così specialistica, già nella seconda metà del secolo V, quando Atene importa i più raffinati beni di consumo dalle più disparate località (si veda il fr. 63 K.-A. di *I portatori di pesi* di Ermippo, rappresentati tra il 427 ed il 425), nasce in vari ambiti della Grecità una vera e propria letteratura gastronomico-culinaria. Così, purtroppo completamente perduta, si sviluppa una ferace produzione in prosa, comprendente in particolare libri di cucina ovvero opere di carattere generale – tra gli altri, del siracusano Miteco (vissuto sul finire del secolo V) e di due suoi coetanei, entrambi di nome Eraclide; quindi di Glauco di Locri, Egesippo di Taranto, Epeneto, nonché di Artemidoro (il “lessicografo della cucina”). Altri autori, poi, si specializzano: in pesci, come Dorione o in ghiottonerie e dolci vari, come Crisippo di Tiana, Arpocrazione di Mende e Iatrocle, mentre taluni medici – quali Eutidemo di Atene (vissuto non prima del II secolo a. C.) che s'interessa di verdure (Περὶ λαχάνων) e di specialità sotto sale (Περὶ τάρυχων) – danno origine alla dietetica.

Se dunque Eutidemo, nel primo lavoro ricordato, tratta delle varie specie di erbaggi, i loro nomi, le forme di coltivazione, le proprietà terapeutiche, nel secondo propone un'ampia disamina dei *salsamenta* – ovvero varietà di carne «preserved by salting, pickling, drying or smoking, esp. dried or smoked fish» (LSJ 1758)⁸.

A quanto pare, il procedimento impiegato per la conservazione non era unico bensì ampiamente diversificato (e lo testimonia e. g. Dioscoride 2. 88). Tanto per esemplificare, «le thon de Byzance était saupoudré de sel, arrosé d'huile fine, grillé, trempé dans la *muria*⁹, et mangé chaud; l' ὠπόϊον était frit à la poêle avec des herbes odorantes et des aromates, arrosé de vin blanc et d'huile; d'autres poissons salés devaient être frits dans la graisse, bouillis ou cuits sous la cendre. Apicius et Cicéron vantent le *tyrotarichum* ou *tyrotaricha patina*, mélange de poisson salé, d'oefs durs, de foies de poulets et de fromage, bouilli à petit feu dans l'huile, arrosé de vin et d'hydromel, saupoudré de poivre et de cumin; le ζωμοστάρυχος était une soupe au poisson salé; enfin les anciens connaissaient le caviar, dont parle Diphile dans un passage cité par Athénée, mais ils ne paraissent pas en avoir fait grand usage»¹⁰.

⁸«Tous les peuples anciens faisaient usage, dans leur alimentation, de viandes salées, préparées avec la chair d'animaux domestiques ou sauvages». Così, i Romani «appreciavano soprattutto il porco salato, qu'essi trovavano molto sostanziale e facile a digerire». Al riguardo, Varrone, Columella e Apicio forniscono differenti indicazioni: Apicio raccomanda di non servirlo se non dopo averlo dissalato facendolo bollire «d'abord dans du lait, puis dans de l'eau». Si distinguevano due specie di «jambons, *perna* et *petaso*, la prima fortemente salata e fumata, la seconda meno salata e più fine, ma poco suscettibile di conservarsi a lungo. Le migliori salami di porco erano quelle che fabbricavano i popoli celtici: dall'epoca repubblicana, i Romani ne facevano venire dalla Gallia, Cisalpina e Transalpina, in quantità considerevoli; in particolare, i jambons di Belgio, notatamente del paese dei Menapii; quelli che esportavano i Cantabri e i Cerretani del Nord dell'España o della regione di Bayona avevano una grande reputazione; Varrone parla anche di porci mandati dalla Lusitania a Roma», Ch. Daremberg - E. Saglio, *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines*, Paris 1875, pp. 1022-1023 (s. v. *salsamentum*).

⁹Cioè salamoia, cfr. Cato, *agr.* 7. 4; 88. 2; Hor. *sat.* 2. 8. 53.

¹⁰Ch. Daremberg - E. Saglio, *Dictionnaire*, cit., p. 1025, cfr. Ateneo 3. 125b.

Né, d'altro canto, la conservazione sotto sale era riservata ai soli pesci, bensì investiva sostanze le più varie, quali per esempio le uova (Pl. *Symp.* 190e); le foglie della mandragola (Dioscor. 4. 76); i fichi (*Geop.* 8. 32. 4), applicandosi addirittura a generi non commestibili (tra cui la legna, cfr. Theophr. *Hist. Plant.* 5. 4. 3; 4. 2. 2).

Resta per altro che i prodotti del mare occupavano il primo posto nell'alimentazione dei Greci, come puntualmente confermato dalle evidenze archeologiche, per esempio dalla raffinata produzione di piatti da pesce attici: la cui evoluzione – ricorda Fede Berti in una delle schede a corredo della già citata Mostra ferrarese – «prende le mosse dal cosiddetto Gallatin Plate (della fine del VI sec. a. C.), attraversa il V secolo con pochi esemplari e – agli inizi del IV sec. a. C. – giunge alla forma canonica» (con una cavità centrale destinata a raccogliere salse e condimenti vari). «Un ruolo di transizione verso quest'ultima sul finire del V secolo» sembra rivestire un modello «con tesa che si incurva verso il centro, che non sempre è munito di cavità oppure che è dotato di una minuscola depressione e che presenta sul bordo una decorazione non figurata (linee e punti). Lasciata ogni sperimentazione, il pesce da piatto attico (figurato e a vernice nera) degli inizi del IV sec. a. C. trova una ottima accoglienza sul mercato, viene esportato per circa un ventennio dall'un capo all'altro del Mediterraneo e nel Mar Nero e, successivamente, viene "copiato" dagli ateliers ceramici dislocati in Sicilia e nell'Italia meridionale, che ne continuarono la produzione fino agli ultimi decenni del IV secolo sia nella redazione figurata sia in quella a vernice nera»¹¹.

In ragione allora della (come si vede, variamente documentata) ittiofagica predilezione ellenica¹², «le mot τάρτυχος et, par suite, le mot *salsamentum* étaient-ils pris le plus souvent avec un sens restreint, pour désigner uniquement le poisson salé ... Pour les préparer, ils les faisant séjourner, plus ou moins longtemps, entiers ou en morceaux, dans de

¹¹«In realtà – precisa la studiosa nella medesima scheda – se vi è accordo nel riconoscere al piatto da pesce di IV secolo la funzione di stoviglia da tavola per portate di pesce, il parere sull'uso del cd. Gallatin Plate e dei suoi rari discendenti di V secolo è discordante, poiché, ad esempio, vi è chi ritiene che fossero utilizzati nel *kottabos*, un gioco consistente nel farli affondare in un bacino riempito d'acqua centrandoli con getti o spruzzi». Per quanto attiene, invece, alla denominazione della pregiata stoviglia, sempre a dire di Berti «l'ipotesi, basata su una doppia iscrizione in caratteri greci graffita sul retro di un piatto da pesce a vernice nera di Olinto (Calcidica) che esso fosse l'*oxybaphon*, non è accolta concordemente. Secondo le testimonianze letterarie l'*oxybaphon* era un bicchiere, un vaso per bere. Non va tuttavia trascurato come il nome sia un composto da *oxos* (l'aceto e il verbo *baptein*, immergere): da ciò conseguirebbe con verosimiglianza il fatto che il vaso così denominato appartenesse alla categoria delle suppellettili da tavola destinate all'aceto e/o ai suoi derivati. In altre parole, a quelle salse o a quei condimenti che si ottenevano miscelando liquidi diversi ... per ricavarne una sorta di mostarda o di condimento altrettanto piccante e che rendevano più gustoso il cibo, a seconda che fosse crudo oppure cotto». I puntini sono miei.

¹²Una preferenza che non poteva non suscitare pungenti critiche, a sfondo più o meno moralistico, specie da parte dei comici, ad esempio di Archippo: il quale, nei «suoi celebri *Pesci* ... si premurava di censurare la smodata, e certo dispendiosa, ittiofagia degli Ateniesi, immaginando una fantastica guerra tra pesci e cittadini. Questi ultimi si vedevano alla fine costretti a patteggiare, e, pur di riavere indietro i prigionieri, a gettare in mare i peggiori ghiottoni», M. G. BONANNO, *La commedia in Storia e civiltà dei Greci* 3, a cura di R. BIANCHI BANDINELLI, Milano 1979, p. 349. Nella citazione i puntini sono miei.

vases de terre ou des bassins cimentés remplis de saumure»¹³ (cfr. Erodoto 2.77; Plutarco, *Moralia* 4. 1. 626). Le forme e le dimensioni dei recipienti erano variabili, così come i nomi che li distinguevano; i τάριχοι (o τάριχη) si servivano «comme entrées, et on les mangeait, en général, crus, après les avoir fait tremper dans de l'eau douce, pour les dessaler, ou dans de l'eau de mer, pour leur donner au contraire plus de goût; on les assaisonnait, selon les cas, de moutarde, de vinaigre, d'huile, de *muria*»¹⁴.

I *salsamenta* si distinguevano dunque «d'après leur mode de préparation, leur degré de salaison, la nature des poissons avec lesquelles étaient faites et la forme qu'elle affectaient». In particolare, «les τάριχη πίονα, salaisons grasses, s'opposaient aux maigres, τάριχη άπίονα: toutes les espèces de poissons et toutes les parties du corps d'un même poisson, n'étaient pas également grasses ni, par suite, également recherchées»¹⁵: di preferenza, infatti, si essiccavano e si salavano la testa, il ventre e le parti più pingui dei pesci ricchi di umore linfatico.

A motivo di cotanta varietà, è evidente, non rare negli autori antichi le elencazioni dei *salsamenta* (presso Oribasio, per esempio, o presso il già ricordato Difilo di Sifnio) – verisimilmente poco costosi se di qualità comune o addirittura scadente¹⁶, venduti al contrario a caro prezzo nelle qualità più pregiate e rare¹⁷: significativo al riguardo un episodio della vita di Catone riferito da Polibio, nel quale il Grande Vecchio lamenta non senza motivo il lusso dilagante presso i Romani: «E una smodata intemperanza riguardo a tali faccende si era impadronita dei giovani, così che molti han comprato l'amore di un fanciullo per un talento, molti un vaso di pesce salato del Ponto per trecento dracme. Per questi motivi anche Marco, sdegnato, arringò una volta il popolo, dicendo che potrebbero riconoscere l'andare in peggio dello Stato da ciò, quando si scoprissero i giovani dabbene – e i vasi di pesce salato – messi in vendita a un prezzo maggiore, rispettivamente, dei terreni e dei guidatori di una coppia di buoi o di cavalli»¹⁸.

Lo sdegno catoniano è condiviso da Plutarco: «E certo anche si vende a un prezzo più caro di tutti il piatto di mare: dunque Catone non per esagerazione ma secondo verità concionando in pubblico contro la mollezza e il lusso della città, disse che a Roma si vendeva un pesce più caro di un manzo e che mettevano sul mercato un vaso di τάριχος a un prezzo quale non potrebbe ricavare un'ecatombe squartata di pecore, con un bue per prima vittima»¹⁹. Del resto, «Weit wichtiger und ausgedehnter als der Handel mit frischen Fischen

¹³Ch. Daremberg - E. Saglio, *Dictionnaire*, cit., p. 1023. Puntini miei.

¹⁴*Ibidem*, p. 1025.

¹⁵*Ibidem*, p. 1023.

¹⁶Cfr. Aristofane, *Vespe* 511; Ateneo 3. 117d-f; 118e; 6. 230a.

¹⁷Cfr. Difilo e Alessandride presso Ateneo 6. 226e-f.

¹⁸31. 24. 2, trad. mia.

¹⁹*Mor.* 668b-c, trad. mia.

war der mit eingesalzenen. Ausser dem Thun werden als Salzfische u. a. erwähnt Stör und Sterlet, Schwertfisch, Stöcker (*lacertus*), Meerbarsch (*perca*), Seebarbe (*mullus*), *gerres*, *menae* und *apuae* (ἰσφύα, Sardellen, Sardinien). An vielen Plätzen des Schwarzen wie des Mittelmeeres waren seit Urzeiten Salzsiedereien, und da an den gleichen Orten auch Fische im Überfluss erbeutet wurden, verfielen die Menschen ganz von selber auf die Idee, durch Anwendung von Salz ihr wichtigstes Nahrungsmittel vor rascher Fäulnis zu bewahren. Post dies tres vilescit piscis et hospes sagt ein Klostersvers des Mittelalters»²⁰.

Sia come sia, i τάριχοι erano consigliati anche per la cura di certe malattie oppure nella dieta dimagrante – oltre ad essere non di rado oggetto di motti scherzosi e salaci, giochi verbali o quant'altro, cfr. Ateneo 3. 117b-c, che riporta due frammenti tratti rispettivamente dai *Samii* di Cratete e dalle seconde *Tesmoforiazuse* di Aristofane, che esibiscono addirittura un τάριχος ἑλεφάντινον²¹.

Ora. Per tornare alle pubblicazioni specifiche del genere edifagetic, il fatto che il banchetto sia occasione privilegiata per discussioni le più diverse, serie e facete, impegnate o di assoluto disimpegno, sta alla base della letteratura così detta “del convito” o “del simposio”: si pensi a Egemone di Taso (il primo parodo di professione), a Timachida di Rodi (undici libri di esametri), al maestro di Arcestrato, Terpsione, al Δεῖπνον composto dal famoso ditirambografo Filosseno di Citera: una sorta di «epillio in dattilo-epitriti di squisita fattura che – in tono estasiato – descrivono un’interminabile serie di leccornie: linguaggio ricercatissimo, ditirambico (abbondano i lunghi composti), certo un prodotto di alta scuola, pieno di un *pathos* giocoso»²². Ovvero si pensi sopra tutto a Matrone di Pitàne, parodo professionista che vive la sua *akme* sullo scorcio del IV secolo a. C. Della sua produzione, probabilmente ampia, Ateneo conserva sei brevi frammenti e, pressoché completo, un rinomato poema esametrico dal titolo *Banchetto Attico* (databile al 305-300 a. C. circa). In esso l'arguto poeta racconta, con toni deliziati quanto divertiti, di un sontuoso banchetto offerto dal retore ateniese Xenocle a un affollato gruppo di invitati, tutti famelici, e presenta una nutrita serie di piatti appetitosi, più che altro pesci, continuamente infarcendola di richiami mitologici, specie omerici. Un ricco, godibile filone cui è possibile ricondurre anche la bizzarra e preziosa raccolta di materiale antiquario, grammaticale, letterario costituita dai, per altro assai più tardi, *Deipnosophisti* di Ateneo – la quale, appunto, di richiami gastronomici è incomparabile miniera.

²⁰O. Keller, *Die antike Tierwelt 2: Vogel, Reptilien, Fische, Insekten, Apinrentiere, Tausendfüssler, Krebstiere, Würmer, Weichtiere, Tachelhauer, Schlauchtiere*, Leipzig 1980³, p. 336.

²¹Sull'argomento vd. per esempio M. G. Bonanno, *Studi su Cratete comico*, Padova 1972, pp. 128; 132; L. Lanza, *Il gioco della parola (1987-1995)*, Venezia 1995, pp. 31-33.

²²E. Degani, *Appunti*, cit., p. 35.

Per venire a questo punto ad Arcestrato di Gela, è appena il caso di ricordare che il saporoso poeta, attivo nella seconda metà del secolo IV a. C., è autore di un famoso poema il quale, sulla base di vari indizi interni, si può datare intorno al 330 a. C.; Ateneo ne conserva sessantadue frammenti, per un totale di oltre trecento versi²³. Il titolo è incerto, il più probabile di parecchi tramandati è Ἡδονπάθεια – avallato anche da Callimaco (fr. 436 Pf.). Il buffo è che sia Arcestrato sia, si è detto, una trentina d'anni dopo, Matrone, nel loro ludico poetare costringono l'esametro, «l'altisonante ed austero metro» dell'epos, «a cantare non tanto le glorie degli eroi, ma quelle – paradossalmente presentate come altrettanto immortali – del palato. Va da sé che, essendo epos e gastronomia in certo modo opposti, inconciliabili, tale unione rappresenta in modo esemplare “quell'acconcia mescolanza” – diceva il Leopardi – “di cose basse e volgari con parole e cose grandi e sublimi, dalla quale nasce il ridicolo”²⁴: “il codice culturale” – si è giustamente sottolineato – “prescrive [...] che epos e gastronomia restino assolutamente distinti. Essi devono anzi contrapporsi polarmente, secondo quello stesso schema che vuole anche il guerriero contrapposto al rammollito, l'atleta al ghiottone, il cuore al ventre”²⁵. Ecco, allora: il contrasto che s'innesta «tra l'austera forma metrica, l'enfasi epica, la solennità tragica, gli stessi voli lirici, ed il nuovo singolare contenuto» – che attribuisce a modesti pesci «l'ideologia eroica del πρωτιστεύειν» – risulta già in sé un atto «ironico, specie in un'opera didascalica», e pone «ovviamente le basi per quella tensione, per quell'aspettativa che, elusa, genera il comico, cioè la parodia. E la parodia interviene puntualmente, di quando in quando, nei versi archestratei», né è sempre e soltanto «parodia omerica, la più ovvia per un poeta che scriva in esametri ed anche la più 'facile' tra le forme di parodia, data la diffusione dei poemi omerici; talora siamo di fronte a parodie assai più sottili, che presuppongono un pubblico quanto mai colto. Come nel fr. 5, dove Arcestrato raccomanda l'opportunità di tenere in casa un servo Fenicio o Lidio, che sappia preparare (τεύχειν) giorno per giorno (κατ' ἡμέραν) le più varie qualità di pane: è una finissima parodia – garantita da concidenze formali e sostanziali, con capovolgimento scherzoso della situazione e morfologici *calembours* – di Soph. *Phil.* 1089-1091, dove “il povero Filottete ha, viceversa, paura della fame, disperando di procurarsi il pane necessario alla sopravvivenza quotidiana”». Talora poi «il *Witz* archestrateo si esprime più scopertamente, facendo ricorso ad iperboli di ogni genere»²⁶ o a doppi sensi, freddure, lazzi vari. Il tutto, superfluo dirlo, potendo

²³Preciso, utile elenco degli argomenti oggetto dei brani in *Arcestrato di Gela. Gastronomia in versi*, a cura di C. Cazzola, Ferrara 1995, pp. 9-10.

²⁴E. Degani, *La poesia gastronomica greca (I)*, cit., p. 532, cfr. G. Leopardi, *Tutte le opere* 1, a cura di W. Binni - E. Ghidetti, Firenze 1969, p. 383.

²⁵E. Degani, *La poesia gastronomica greca (I)*, cit., p. 532, cfr. M. Bettini, *Studi e note su Ennio*, Pisa 1979, p. 63.

²⁶E. Degani, *La poesia gastronomica greca (I)*, cit., pp. 539-540, cfr. O. Montanari, «Sileno» 2. 1976, p. 96.

tranquillamente contare su «un'arte raffinata: sorvegliatissima ma mai stucchevole, ravvivata da un metro levigato e da una lingua ricca di istruttivi quanto pittoreschi *hapax*»²⁷.

Al di là del tono scherzoso, tuttavia, nei versi di Archestrato il dotto Naucratische (con ragione) ravvisa di continuo “sentenze” e “precetti” – ed è questo il motivo per cui «chiama spiritosamente il poeta “l’Esiodo e Teognide dei ghiottoni” (310a). In effetti l’*Hedypatheia* intende essere un poema didascalico, come del resto confermano il tono stesso, tutto consigli e imperativi, e l’uso sistematico della seconda persona, tipico della letteratura didascalico-parenetica. E come Esiodo e Teognide si erano rispettivamente rivolti a Perse e a Cirno, così Archestrato indirizza agli ἑταῖροι Mosco e Cleeno (o Cleandro: fr. 17, 3) i tesori della sua gastronomica dottrina»²⁸.

Entrando ora nel vivo dell’opera, in essa (come dimostra il proemio parafrasato da Ateneo 278d) l’autopsia, ovvero l’osservazione personale diretta del poeta, sta alla base di tutto – e non per caso il primo verso «riecheggia scopertamente l’esordio delle *Storie* erodotee. Questo tono da ‘periegeta della cucina’ – ‘del ventre’, direbbe, meno cortesemente, qualcuno dei commensali di Ateneo (cf. 116f ὁ περιπλεύσας τὴν οἰκουμένην γαστρὸς ἔνεκα, 294α ὁ καλὸς οὗτος περιηγητής) – è costante in tutta l’opera, che non è solo un “breviario del buongustaio” (Lesky), ma anche una gustosa carrellata di terra in terra, estremamente varia e vivace, una “versione *gourmande* della periegetica geografica seria” (Bettini): poiché di ogni cibo, e si tratta sopra tutto di pesci, Archestrato – sulla scia di un altro poeta edifagico, Ananio²⁹ – si premura di indicare la stagione propizia, il luogo più idoneo e la più gustosa ricetta. «È lo schema, ‘archestrateo’, cui si attengono di norma i ricettari più seri, anche moderni (a cominciare da quello celeberrimo dell’Artusi); per gli antichi, ricorderemo l’energica tirata del cuoco dei *Syntrophoi* di Damosseno: dovere del μάγειρος – oltre che di essere colto (deve leggersi tutto Democrito ed almeno il *Canone* di Epicuro ...) – è di conoscere con esattezza “quale differenza ci sia, per un glaucisco, tra inverno ed estate, e quale pesce sia più indicato al tramonto delle Pleiadi e al solstizio, poiché i cambiamenti di stagione ed i mutamenti degli astri [...] modificano i cibi, ed è ciò che è preso a tempo debito che procura il godimento” (f. 2, 17 ss. K.-A.)»³⁰.

Un’opera importante, allora, quella di Archestrato: e infatti «ebbe un grande successo ... non solo fra ristrette cerchie di buongustai» – al punto che «la sua fama varcò i confini della Grecia. Nei suoi *Hedyphagica* Ennio enumerò – ci informa Apuleio (*Apol.* 39) – *innumerabilia genera piscium*, precisando *ubi gentium quisque eorum, qualiter assus aut*

²⁷E. Degani, *La poesia gastronomica greca (I)*, cit., pp. 541-542.

²⁸*Ibidem*, p. 539.

²⁹Oscuro giambografo – si ignorano età e ambiente – «il cui fr. 5 W. rappresenta un vero e proprio ‘calendario gastronomico’, ed è certo il primo esempio di poesia gastronomica nella letteratura greca. Ad Ananio, esplicitamente citato ... si rifarà Epicarmo, le cui *Nozze di Ebe* e le cui *Muse* erano incredibilmente ricche di elementi gastronomici (fr. 41-75 Kaib.)», E. Degani, *Appunti*, cit., p. 33. Puntini miei.

³⁰E. Degani, *La poesia gastronomica greca (I)*, cit., p. 533.

iurulentus optime sapiat: un'impostazione periegetica, che fa subito pensare ad Archestrato». Del resto, le consonanze tra i versi 2-3 di Ennio (debitamente citati dal Madaurense) e il fr. 56. 1-3 del poeta di Gela «non lasciano il minimo dubbio sulla dipendenza» archestratea del grande poeta latino: il quale però non ha tradotto il modello, bensì piuttosto lo ha «rielaborato, inserendo nello schema» d'origine «il frutto di personali esperienze». Con il dotto Gelense, a ogni modo, «Ennio ha in comune l'impostazione periegetica, la struttura, il tono enfatico (anche qui i pesci sono presentati in termini epici), il metro solenne, la parodia omerica, la veste parenetico-didascalica (*sume ... fac ... scito*), lo scherzo (*quid scarum praeterii, cerebrum Iovis paene supremi?*: v. 7)». Probabile, inoltre, l'influsso di Archestrato «nel Περὶ ἐδεσμάτων di Varrone, che descriveva – riferisce Gellio (6, 16, 1) – *lepide admodum et scite factis versibus*, precisamente dei senari, *cenarum ciborum exquisitas delicias ... attenendosi al canone dell'autopsia*»³¹.

Senza dubbio famosa, l'*Hedypatheia*. Non di meno, a dispetto di tanti apprezzamenti il rinomato poema ebbe anche i suoi detrattori³². Lo stesso Ateneo, che pure rivolge all'autore epiteti sicuramente lusinghieri (tra cui σοφός e σοφώτατος), lo bolla poi con la poco edificante qualifica di «τένθης, 'ghiottone'. E con questo epiteto l'autore dell'*Hedypatheia* viene di norma qualificato anche dai moderni. Eppure questo ricco siculo, che ha girato il mondo per φιληδονία e si diverte a scrivere le sue gastronomiche esperienze, è semmai un raffinato 'buongustaio', non un 'ghiottone'»³³ – tanto che sviluppa e trasmette una concezione nient'affatto dozzinale della convivialità, del banchetto di classe, per la cui buona riuscita per esempio è necessario «che tutti pranzino ad una sola tavola, mollemente imbandita. Siano tre o quattro in tutto o, almeno, non più di cinque: sarebbe infatti una tenda di mercenari che vivono di rapina»³⁴. Con piglio del pari raffinato, nell'incipit di un successivo brano il Gelense così esorta: «Sempre cingi a pranzo il capo di ghirlande d'ogni specie, di cui il rigoglioso suolo della terra sia fiorito. E cura i capelli con stillanti amabili essenze e getta ogni giorno sulla molle cenere del fuoco mirra ed incenso, odoroso frutto di Siria» (fr. 62. 1-5). Già in precedenza del resto (fr. 38), Archestrato lamenta come siano pochi «gli uomini in grado di distinguere “il cibo per natura pregevole da quello che vale poco”» –

³¹*Ibidem*, pp. 542; 543. Vd. pure avanti: «Il nome di Archestrato è stato più volte accostato anche a quello di Lucilio, ma un rapporto diretto tra i due poeti può tutt'al più dirsi probabile, non sicuro. Analogo discorso faremo per Orazio, i cui commentatori citano spesso Archestrato, specie in relazione ad alcune satire del secondo libro, precisamente la seconda (dove il contadino Ofello fa le lodi della temperanza), la quarta (con la notevole sfilza di precetti gastronomici, cf. vv. 30 ss.) e l'ottava (dove però la descrizione, in toni eroicomici, della famosa cena di Nasidieno ricorda semmai il Δείπνον di Matrone)» (p. 543). Fuori parentesi i puntini sono miei.

³²Cfr. *ibidem*, pp. 543-544.

³³*Ibidem*, p. 545.

³⁴Fr. 61. Salvo diversa indicazione, i brani archestratei sono presentati nella traduzione condotta a suo tempo da Ornella Montanari sull'edizione P. Brandt, *Corpusculum poesis epicae Graecae ludibundae I. Parodorum epicorum Graecorum et Archestrati reliquiae*, Lipsiae 1888, cfr. *Poesia parodica greca*, a cura di E. Degani, Bologna 1982.

sempre e comunque rivelandosi «un uomo colto, aristocratico di modi e di gusti, che ama l' ὄμυλῖα con le persone 'urbane' (fr. 43, 2), capace anche di guardare con sorridente superiorità i ridicoli campanilismi dei contemporanei: “c'è gente che si compiace di esaltare i prodotti della propria terra”, dice nel fr. 60, 6, mentre lui, in effetti, non esita a dichiarare – ad esempio – che i tonni migliori si trovano al largo di Ipponio, e non certo nel mare di Sicilia, dove tra l'altro si è costretti a pescarli “fuori stagione” (fr. 34, 11-13). Nei versi archestratei», insomma, «si cercheranno invano le triviali, pantagrueliche abboffate care ai comici, il convitato che si ingozza fino a scoppiare, come in Matrone. Non so – conclude a questo punto Degani – se Archestrato fosse davvero “a man of unsurpassed discrimination, and sensitivity, and enthusiasm for good eating”, come lo definisce Albert Rapp nel suo entusiastico articolo intitolato *The Father of Western Gastronomy*³⁵, ma certo fuori luogo risulta per lui un epiteto come τένθης»³⁶.

Orbene. Per quanto riguarda ancor più nei particolari il contenuto dell'*Hedypatheia*, benché esso si occupi in prevalenza di pietanze, non disdegna tuttavia di fornire indicazioni di qualità su altre componenti essenziali della buona tavola – per esempio il vino: «Poi quando levate il nappo ricolmo in onore di Zeus salvatore, allora è ormai il tempo in cui bisogna bere vino invecchiato, col capo assai canuto, cinto nell'umida chioma di bianchi fiori, sgorgato da Lesbo circondata intorno dai flutti. Lodo invero anche il *biblinos* della sacra Fenicia, ma non lo metterò certo al pari di quello: se infatti ne assaggi all'improvviso, senza esservi abituato prima, ti sembrerà più fragrante di quello Lesbio, ha in effetti questo pregio per il suo infinito invecchiamento, ma se continui a berlo, molto inferiore. Quello invece ti sembrerà godere prestigio degno non di vino, ma di ambrosia. Se alcuni fanfaroni lo spregiano accampano il pretesto che il vino Fenicio è per natura il più dolce di tutti, non presto loro attenzione <e li mando al diavolo>» (fr. 59); «Anche il Tasio è vino nobile a bersi, se è più avanti negli anni di molte belle stagioni. Potrei poi menzionare germogli stillanti grappoli anche di altre città e tesserne l'elogio e non mi sfuggono certo i loro nomi, ma tutto il resto, semplicemente, non è affatto paragonabile al vino Lesbio» (fr. 60. 1-5).

Assai prima del vino, per altro, quasi in apertura del suo poema Archestrato si premura di elencare le migliori qualità di pane e affini³⁷, rivolgendosi direttamente ad uno dei due amici nominati nel poema: «Ricorderò dunque dapprima i doni di Demetra dalla bella chioma, caro Mosco: tu mettili bene a mente. Sono i migliori a prendersi e superiori a tutti, farinate ben lavorate di orzo dagli abbondanti frutti, a Lesbo, della bella Ereso collina circondata dalle onde, più bianche dell'eterea neve: se gli dèi davvero mangiano farina, è di là che Ermete va a comprarla per loro. Notevoli sono anche a Tebe dalle sette porte e a Taso e in altre città, ma

³⁵«CIJ» 51, 1955, pp. 43-48.

³⁶E. Degani, *La poesia gastronomica greca (I)*, cit., p. 545.

³⁷Come si è già accennato: vd. frammento 5: «Abbiti a casa un Fenicio o un Lidio, che saprà preparare giorno per giorno tipi di ogni genere di pane, come tu comandi».

vinaccioli appaiono al cospetto di quelle: fattene una idea ben precisa. Ti tocchi una pagnotta di Tessaglia bella rotonda, accuratamente tornita a mano, quella che alcuni chiamano *krimnites*, pane *chondrinos*. Poi voglio lodare il figlio del fior di farina di Tègea, cotto sotto la cenere. Il pane che va al mercato ottimo lo offre ai mortali l'illustre Atene, mentre ad Eretria, ricca di grappoli, esso, venuto dal forno bianco, fiorente nelle sue morbide stagioni, ti diletterà nel corso del pasto» (fr. 4).

Oltre a prendere in considerazione i farinacei, il Gelense rivolge altresì la sua attenzione agli animali terrestri (cosa abbastanza curiosa, visto il non frequente uso dei Greci di mangiare carne se non in occasioni speciali, come sacrifici o feste varie)³⁸, proponendo tra le altre una ricetta non complicata ma al tempo stesso invitante per gustare al meglio la lepre: «Della lepre molti sono i modi, molte le ricette per prepararla, ma questa è certo la migliore: recane la carne arrostita ai singoli invitati mentre bevono, calda, cosparsa solo di sale, strappandola dallo spiedo ancora non troppo cotta. Non ti turbi vedere il sangue stillare dalle carni, ma mangiane con avidità. Gli altri modi di presentarla sono, a mio avviso, 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). Così il successivo frammento 58 consiglia un'analoga preparazione per l'oca: «E un rampollo d'oca ben ingrassato parimenti prepara, messo arrosto in tutta semplicità anche questo».

Come si vede entrambe le ricette sono, secondo il solito, all'insegna della genuinità, nella miglior tradizione di una cucina leggera, schietta e naturale, in grado cioè di valorizzare le intrinseche qualità delle vivande: e Archestrato, appunto, la propugna con ardore³⁹, contrapponendosi in ciò alla cucina siciliana, «assai celebre per la sua eccellenza e per la sua varietà, ma proverbiale anche – specie quella siracusana – perché eccessivamente pesante ed elaborata (cf. Plat. *Resp.* 404c, Zenob. V 94, etc.)». E proprio contro i cuochi di Siracusa, «sempre pronti ad imbrattare di cacio, aceto, silfio⁴⁰ e altre frivolezze ogni pesce, a costo di snaturarlo, Archestrato prende posizione nel fr. 45: “Prendi a Mileto di Gesonia il cefalo / e il pesce lupo dagli dèi allevato, / perché quel luogo per natura porta / questi eccellenti. Altri, ver è, più grassi / ve n'han, che nutre la palude Bolbe, / Ambracia ricca e Calidon famosa; / ma a questi pare che nel ventre manchi / quel tale grasso che soave olezza / e che 'l palato di sapore punge. / Son quelli, amico, di stupendo gusto. / Gli stessi interi, con tutte le squame, /

³⁸Per esempio ogni quattro anni, in occasione delle Grandi Panatenee.

³⁹Avverte giustamente Degani: «Archestrato è sì il cantore della cucina quanto mai semplice, ma non certo delle mense plebee. I cibi che egli esalta sono di norma assai pregiati: il λάβραξ ('pesce-lupo': l'odierna 'spigola' o 'branzino'), ad esempio, costava un occhio della testa, e così pure certi odori, come il silfio. Ma Archestrato non aveva problemi in questo senso: di fronte ad una specialità il suo motto era “comprare all'istante quanto fa comodo, senza far questione di prezzo” (fr. 34, 4)», E. Degani, *La poesia gastronomica greca (I)*, cit., p. 539 e nota 15 p. 546. Sul silfio, vd. pure nota seguente.

⁴⁰Presso i Greci, pianta proveniente dall'africana Cirenaica e succo resinoso estratto da essa, usato in medicina e culinaria. Divenuta rarissima già all'epoca di Nerone, sembra sia definitivamente scomparsa a partire dal secolo V d. C.

arrosti a lento foco, e acconciamente / morbidi in salamoia a mensa reca. / Ma non ti assista, mentre li prepari, / né Siracusio né Italiota alcuno, / giacché costoro apparecchiar non sanno / i buoni pesci, e guastan le vivande / ogni cosa di cacio, ahimè!, imbrattando, / e di liquido aceto, e di salato / silfio spargendo. I pesciolin di scoglio, / questi che son tre volte da esecrarsi, / san bene preparar, meglio che gli altri; / e son valenti nel formar con arte / più e più sorti di manicaretti / pieni tutti d'inezie e di leccumi"»⁴¹.

Così più oltre, il raffinato poeta di Gela sfrutta un'ulteriore occasione per bacchettare gli odiati Siracusani, risolvendo pure con l'originalità e l'essenzialità consuete il problema dei dessert: «E mentre bevi, ti si rechi tale dessert: ventre e vulva lessata di scrofa, messa in comino⁴², 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. Suvvia, tu non dar retta a loro, ma mangia quei cibi che io ti dico: gli altri *desserts*, tutti quanti, sono di per sé prova di misera povertà – e ceci bolliti, e fave, e pomi, e fichi secchi. Lodo però la focaccia che si fa ad Atene: se non riesci ad averla altrove, vai, cerca di procurarti miele attico, poiché è questo che la rende superba. 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. 6-21).

Pane carnamì dolci e leccornie svariate, insomma. A dispetto di ciò, il grosso dei brani archestratei rimangono dedicati a pesci e crostacei di ogni genere e qualità, a cominciare dall'anguilla – che «su tutte le vivande della mensa regna sovrana e per squisitezza primeggia» (fr. 8. 7-8) – per continuare con l'avannotto (acciughe, sardine, etc.), l'orata, lo sparò. Ovvero, con numerosi altri pesci oggetto di stuzzicchevoli ricette: il grongo⁴³, lo squalo-volpe⁴⁴, la porcella di mare, l'astaco, la caride di Iasos⁴⁵ – fascinosa località sulla costa caria, molto rinomata anche per l'attività ittica.

Ancora. L'inesauribile Archestrato si presta di buon grado a dar consigli (o non piuttosto, a sentenziare) sulla preparazione del citaro (sorta di sogliola): «Il citaro ti esorto, se è bianco e per natura sodo <e grande>, di lessarlo dopo averlo tuffato in semplice acqua salata con delle

⁴¹E. Degani, *La poesia gastronomica greca (I)*, cit., pp. 537-538. La traduzione proposta (talora con personali rielaborazioni) dallo studioso è dell'abate Domenico Scinà, docente prima di Letteratura greca, poi di Fisica sperimentale all'Università di Palermo, cfr. *I frammenti della Gastronomia di Archestrato*, «Parnaso Straniero» 6, 3, 1823, pp. 5-40; Archestrato, *I frammenti della Gastronomia*. Raccolti e volgarizzati da D. Scinà. Introduzione di E. Degani, Palermo 1993.

⁴²Pianta erbacea delle Ombrellifere, usata tutt'oggi nella preparazione del curry. Così Cazzola: «Foglie laciniate, fiori rosei o bianchi, frutti con semi aromatici usati per condimento: questo è il comino (o cumino o cimino)», *Archestrato di Gela. Gastronomia*, cit., nota al fr. 16 p. 33.

⁴³«A Sicione, amico, tu puoi preparare una testa di gongro, pingue, vigoroso, grande, e tutte le vuote parti dell'addome; indi fallo bollire a lungo in acqua salata, cosperso di verdi erbe» (fr.18).

⁴⁴«A Rodi lo squalo-volpe: anche se dovessi lasciarci la vita, nel caso non te lo vogliano vendere, rubalo, quel pesce che i Siracusani chiamano 'cane pingue'; poi, alla fine, ti capiti pure la sorte che ti è destinata» (fr. 21).

⁴⁵«Nel caso tu arrivi a Iasos, città dei Cari, acchiapperai una caride bella grossa – rarità a comprarsi. Tantissime invece sono in Macedonia e ad Ambracia» (fr. 25 Montanari, trad. mia).

foglie aromatiche: se invece sia rossastro a vedersi e non troppo grande, di arrostitirlo dopo averne punzecchiato il corpo con la punta di un coltello appena affilato. E condisci di cacio e di olio in abbondanza questo pesce: lui gode infatti a vedere la gente spendere, è un incontinente» (fr. 31); dell'aulopo o aulopia: «Di fresco e grosso *aulopias* d'estate compra delle teste, quando Fetonte guida il suo carro sull'orbita estrema: e servilo caldo subito e insieme ad esso un pesto. Prendi poi e arrostisci su uno spiedino il suo addome» (fr. 33); del tonno (ricordato in più luoghi dell'amenno poema)⁴⁶; dell'eccellente àmia (sorta di prelibato tonnetto o scombro): «L'*amias* poi, d'autunno, quando sono tramontate le Pleiadi, preparala in qualsiasi modo: che bisogno c'è che ti stia a dire queste cose? Non riusciresti a rovinarla neppure volendo. Ma se vuoi essere ragguagliato anche su questo, caro Mosco, ecco il modo migliore nel quale devi imbandirla: su foglie di fico e con non molto origano. Non cacio né olio: ma semplicemente così preparatala, entro foglie di fico, legala con un giunco al di sopra. Poi spingila sotto della cenere calda, stando ben attento a cogliere il momento giusto quando è cotta, e a che non si bruci. Abbiti quella dell'amabile Bisanzio, se la vuoi buona; anche se la prendi da qualche altra parte vicino tuttavia a questa località, l'avrai pregevole; lontano dall'Ellesponto, invece, peggiore; e se oltrepassa il glorioso stretto del Mare Egeo, non è più tale, ma disonora l'elogio che ne ho sopra fatto» (fr. 35); di nuovo del sargo. Ovvero, l'impareggiabile periegeta esprime i suoi diktat su come ammannire il pesce-spada, lo scaro, la triglia, il muggine-cefalo, il pesce-lupo, la torpedine⁴⁷, la razza⁴⁸ – per non parlare, poi, delle molte varietà di polipi, calamari, seppie, pesci-topo, ostriche, granchi ...

Mille specialità assai note e ricercate, senza dubbio alcuno. E tuttavia, in aggiunta a queste, il dotto Gelense non si perita altresì a nominare pesci certamente gustosi ma, in qualche maniera, di minor consumo (e apprezzamento) presso i Greci.

È il caso per esempio della murena, animale non molto ben visto in quanto, per tradizione, aggressivo e vorace (cfr. Nic. *Th.* 823-825; Opp. *Hal.* 1.141-142) – evidentemente anche a motivo della temibile «duplice fila di zanne» menzionata pure da Claudio Eliano⁴⁹.

⁴⁶Per esempio, nel fr. 37: «Cerca di avere una coda di tonno, la *thynnīs* intendo, quella grande, la cui metropoli è Bisanzio. Poi fattala a pezzi, arrostiscila tutta, cosparsa solo leggermente di sale e unta d'olio e mangiane i tranci caldi, intingendoli in pungente salamoia. Anche nel caso tu li voglia mangiare asciutti, essi sono nobili, adatti per natura ed aspetto agli dei immortali. Ma se la servi cosparsa d'aceto, quella ci muore». Vd. pure frammenti 34; 38. 1-3.

⁴⁷«E la torpedine bollita in olio e vino e con erbe odorose e un pizzico di formaggio grattugiato» (fr. 48).

⁴⁸«E razza lessata mangia nel bel mezzo dell'inverno e con essa cacio e silfio: tutti i figli del mare che abbiano carne non pingue, bisogna prepararli in questo modo. Ormai te lo ripeto per la seconda volta» (fr. 49).

⁴⁹NA 9. 40. Tutti i brani di Eliano sono tradotti da Francesco Maspero.

Nemico giurato di altre creature marine⁵⁰ – il paradossografo⁵¹ lo annovera (assieme all'anguilla, la torpedine, il trigone, il pescecane, il delfino, la balena, la foca) tra i pesci «cartilaginei»: cioè pesci «che non hanno scaglie» e che, a suo dire, «tra gli animali acquatici» sono gli unici «vivipari» (11. 37). Spesso confuso con la lampreda, oltre ai soliti cataloghi di cibarie e simili (presso Epicarmo, Platone, Anassandride, etc.) non molti sono i luoghi letterari dell'antica Grecità che lo ricordano. Per esempio, il sommo Eschilo ribadisce la sua crudeltà con riferimento alla perfida Clitemestra, una volta di più maledetta apertis verbis dal figlio: «Io dico che se era nata murena o vipera, solo che l'avesse toccato uno, neppure morso, lo avrebbe reso cadavere putrido, nel furore della sua scellerata natura»⁵². Ovvero Aristofane, nelle *Rane*, mette in bocca a Dioniso anche questa irosa minaccia nei confronti di Xantia: «Ti si attaccherà ai polmoni una murena di Tartesso»⁵³.

Presso Archestrato, dunque, sulla murena compare una rapida ma del pari autoritaria e competente citazione (senza ricetta, per altro): «Tra ... e l'Italia, nel braccio di mare dalle strette correnti, qualora mai si prenda la murena così detta natante, comprala: questo infatti lì è cibo meraviglioso»⁵⁴; a sua volta un più godevole, anche se sempre avaro, riferimento all'imprevedibile pesce si ha presso Matrone – dove il cuoco (presumibilmente) serve un esemplare grande come una tovaglia: «Imbandì quindi una murena – la copertura (τὸ κάλυμμα) della tavola⁵⁵ – e il cinto (ζώνην) che, vantandosi, portava attorno al collo, quando andava a letto con il Dracontiade magnanimo»⁵⁶.

In special modo curiosa, quest'ultima annotazione matronea, nella quale è un perspicuo riferimento «to the popular belief that the female moray left the sea to have intercourse with the male viper or ἐξίς by the shore»⁵⁷. Racconta infatti Claudio Eliano nella sua

⁵⁰Quali il grongo, cfr. Eliano 5. 48.

⁵¹Così Maspero: «Eliano sa esporre ciò che racconta più col piglio del letterato che con la serietà dello scienziato; è perciò giusto convenire col giudizio dello Scholfield (il curatore dell'edizione della Loeb; vol. I p. XIII) e porre il nostro autore nella schiera dei paradossografi piuttosto che in quella dei letterati», C. Eliano, *La natura degli animali*. Introduzione, traduzione e note di F. Maspero, Milano 1998, pp. 7-8.

⁵²*Coefore* 994-996, traduzione di Manara Valgimigli.

⁵³Versi 474 s., trad. mia. Il richiamo alla favolistica località spagnola, motivato anzi tutto per l'affinità di suono con il Tartaro, è giustificato dal fatto che, pare, le murene di quella zona erano rinomate per qualità.

⁵⁴Fr. 16 Montanari, trad. mia.

⁵⁵Come si vede, presso Matrone «the moray is very large (cf. vv. 36-7)». In effetti, «real morays can be as much as 1.5 meters in length, and a whole one could thus very well have filled (and covered) a serving table»: già Aristotele, del resto, ricorda le grosse dimensioni delle murene: «Quelli senza zampe sono anche grandi, tra gli animali – come sia serpenti sia murene, che si attorcigliano con i ventri sui ventri» (*NA* 540b1, trad. mia.). Qui, tuttavia, l'umorismo «depends on the fact that in epic a κάλυμμα is a woman's veil (*Il.* 24.93; *h. Cer.* 42), a sense on which the poet plays first by mentioning the moray's ζώνη ("belt"; v. 74) and then by making a punning reference to σάνδαλα (v. 76)», S. D. Olson - A. Sens, *Matro of Pitane and the Tradition of Epic Parody in the Fourth Century BCE*. Text, Translation and Commentary, Atlanta 1999, p. 114.

⁵⁶Versi 73-75, trad. mia.

⁵⁷S. D. Olson - A. Sens, *Matro of Pitane*, cit., p. 115. Già in precedenza per altro, nella medesima opera, la murena è protagonista di più neutre e furbesche avventure. Ricorda infatti Eliano che tale pesce «vive nei mari e, quando viene catturato con le reti, nuota qua e là cercando astutamente se per caso in quelle vi siano smagliature o rotture: non appena le trova, scivola fuori e riprende a nuotare in libertà; quando una murena trova

monumentale quanto, si è visto, non di rado fantasiosa opera: «Quando la murena sente lo stimolo del sesso, esce sulla terraferma in cerca di un compagno o di una compagna con cui accoppiarsi e vuole che sia pieno di malizia. 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» (1. 50). E c'è di più. Dice infatti un altro, di analogo tenore, ma ancor più particolareggiato brano eliano: «Non ho dimenticato di aver parlato in un precedente capitolo dell'accoppiamento tra le vipere e le murene e di aver detto come queste ultime escano dal mare e come le vipere striscino fuori dal loro nido per effettuare il coito. Aggiungerò adesso ciò che ho tralasciato di dire. Quando dunque la vipera è in procinto di accoppiarsi con la murena, per apparire gentile, come ben si addice a un bravo marito, vomita il veleno e se ne libera completamente; poi, emettendo un delicato sibilo, che essa modula come una specie di canto nuziale, invita la sposa. Quando entrambe hanno finito i loro giochi amorosi, la murena si dirige verso le onde del mare, mentre la vipera, dopo aver riassorbito la sua porzione di veleno, torna nella sua abituale dimora»⁵⁸.

Non molto numerosi, a ogni modo, i brani dei più antichi Greci dedicati al bellicoso pesce, al quale vice versa diffusa attenzione rivolge il mondo romano⁵⁹. Basti la magnifica ricetta testimoniata da Orazio (nella già menzionata satira ottava del secondo libro) «alla cena di quel ricco sfondato di Nasidieno»⁶⁰: «Ora eccoti arrivare in tavola una murena fra gamberi di mare⁶¹ in guazzetto, lunga distesa in un gran piatto. Il padrone allora: “Questa è stata presa con le uova dentro perché, una volta deposte le uova, avrebbe dato una carne più scadente. L'intingolo è un misto di questi ingredienti: olio di Venafro di prima torchiatura, sugo di pesce iberico; vino di cinque anni, ma nostrano, e versato durante la cottura (a cottura finita invece è indicato come nessun altro quello di Chio), pepe bianco e anche un po' d'aceto fermentato dal vino di Metimna. Sono stato io il primo a dare la ricetta per cuocervi insieme la ruta verde e le radici amare: Curtillo ci aggiunge anche ricci di mare, ma senza lavarli, perché la schiuma che sprema il frutto di mare è superiore a qualunque salamoia (*muria*)”». O basti, assai divertente, il seguente aneddoto su un particolarissimo esemplare, riferito ancora una volta da Claudio Eliano: «È diventata celebre la murena del romano Crasso, la quale era ornata con orecchini e collanine fatte di pietre preziose proprio come se fosse stata una bella

questa via d'uscita, anche tutte le altre compagne catturate assieme la imitano e fuggono, come se seguissero le direttive di un capo» (1. 33).

⁵⁸9. 66. Sulle sorprendenti pratiche erotiche della murena vd. pure Nic. *Th.* 826-7; Sostrat. *ap.* Ath. 7.312e; Opp. *Hal.* 1.554-79; Plin. *nat.* 9.76; 32.14.

⁵⁹Il che, inutile dirlo, si rispecchia in pieno nei testi eliani.

⁶⁰Verso 1, traduzione di Alessandro Ronconi. Com'è noto, la scena è narrata a Orazio dall'amico Fundanio, poeta di palliate. L'anfitrione, *eques* romano sgradevole ostentatore di ricchezze, è cotale Rufo Nasidieno.

⁶¹In realtà, più che di gamberi si tratta di squille.

fanciulla, e quando Crasso la chiamava, riconosceva la sua voce, correva presso di lui e prendeva e mangiava volentieri e prontamente tutto ciò che le offriva. Quando essa morì, Crasso (a quanto dicono) la pianse e la seppellì. A Domizio che un giorno gli aveva detto: "Sei così pazzo da piangere per la morte di una murena?" rispose: "Io piango per una bestia, mentre tu che hai seppellito tre mogli non hai mai pianto"» (8. 4).

Senza dubbio encomiabile, cotale murena, tanto da decantare la vulgata di perversione vorace, addirittura di antropofagia – a sdeemonizzare la quale, per altro, interviene d'autorità il sagace Archestrato, fine conoscitore di ittiche usanze, con l'escamotage di riconoscerla pratica comune a tutti, o almeno alla più parte dei pesci: «Nella città di Torone⁶² è cosa buona del cane carcario acquistare le parti addominali, una volta svuotate: poi arrostitisci, con granelli di comino e sale generoso. Nient'altro, o cara testolina mia, esternamente ci devi aggiungere, tranne che olio verde. E dopo che si sono cotte già, presentale tutt'uno con una salsa aromatica. Il resto lo puoi cuocere in una casseruola, né con acqua né con aceto mai queste parti devi mettere, ma soltanto versarvi olio sufficiente, e granelli di comino seccato, e insieme foglie aromatiche. Cuoci su carbone, senza avvicinare alla fiamma e muovi continuamente, che non ti sorprendano a bruciare. Ma pochi tra gli uomini mortali conoscono tale piatto divino, né vogliono cibarsene quelli che anima sciocca quanto una locusta albergano in sé – e son davvero percossi nella mente –, perché belva feroce, divoratrice di uomini. Ma il fatto è che il pesce tutto quanto ama carne umana, quando gli capita: per cui chi blatera tali sciocchezze convien di conseguenza che passi ad una dieta vegetariana, e seguendo il filosofo Diodoro vada con lui in astinenza pitagoreggiando»⁶³.

Un brano (e una ricetta) stupefacenti anzi che no: e infatti a suo tempo – come ricorda debitamente Degani – hanno destato l'entusiasmo del celebre Veronelli, inducendolo a scrivere: «“Preferisco Archestrato, il greco autore di questa ricetta, a tutti gli Apicii⁶⁴ che ci hanno impestato con il loro ‘garum’ e derivati”⁶⁵; e di qui egli ha tratto lo spunto per i suoi “Spiedini di scampi alla Archestrato”»⁶⁶.

⁶²Nella Calcidica.

⁶³Fr. 23 Montanari, trad. di Claudio Cazzola. «Il pesce del frammento è probabilmente da identificarsi con il cagnaccio, squalo voracissimo e pericolosissimo per l'uomo, frequentante anche i nostri mari. "Diodoro Aspendio fu uno degli ultimi pitagorici, che mutò l'instituto di Pitagora in un impudente cinismo. Portava egli rabbuffati i capelli, logore e stracciate le vesti, e affettava astinenza della più parte dei cibi ..." (Scinà, p. 120 n. 37)», *Archestrato di Gela. Gastronomia*, cit., p. 35, cfr. Archestrato, *I frammenti della Gastronomia*, cit.

⁶⁴Osservazioni interessanti, e. g., in P. Faas, *Around the Roman Table*. Translated from the Dutch by S. Whiteside, New York 2003, pp. 9-10.

⁶⁵Sul *garum* e i numerosi metodi di preparazione vd. *ibidem*, pp. 143-145. Di tutti il più famoso, a quanto pare, il *garum sociorum*, assai quotato, cfr. Plin. *nat.* 31. 14.

⁶⁶E. Degani, *Appunti*, cit., p. 43.