

Aspetti culturali del cibo nella letteratura di Roma antica

Franco Sanna

L'archeologia e la storia dell'arte, grazie alle nuove scoperte e alle indagini basate sulle discipline scientifiche hanno migliorato notevolmente le nostre conoscenze sul cibo dei Romani. La centralità del cibo nella civiltà romana è confermata dalla grande importanza che sempre le Istituzioni diedero al soddisfacimento delle esigenze primarie della popolazione (*leges frumentariae*). A livello sociale l'importanza del cibo trova conferma nella fama di Lucullo (118-56), noto per lo sfarzo e l'abbondanza delle sue cene più che per la sua azione politico-militare; e non va dimenticata la popolarità che ebbe il personaggio del cuoco nella commedia, prima greca e poi latina, con la sua attrezzatura fatta di pentole sonore e coltelli portati sulla scena, come uno dei moderni cuochi che spopolano nelle rubriche di cucina della televisione.

In controtendenza con questo primato del cibo, nell'antica Roma, nelle classi sociali elevate della prima età imperiale, si diffuse la pratica della dieta vegetariana grazie alla setta dei Sestii. Questa setta, fondata dal filosofo-medico Quinto Sestio (fine I sec. a.C.), ebbe tra i suoi esponenti anche Aulo Cornelio Celso (inizio I sec. d.C.), autore del *De Medicina*. La pratica del vegetarianismo, nata in ambito pitagorico (VI sec. a.C.), fu accolta dallo stoicismo romano: Seneca (4 a.C. - 65 d.C.) fu il più famoso vegetariano stoico. Probabilmente l'adesione al vegetarianismo si spiega anche come reazione verso chi arrivava a pratiche disgustose pur di trangugiare cibo in quantità esagerata. Giovenale con le sue satire indignate e Persio (34-62) con la sua satira filosofica confermano gli eccessi di gola e la profonda avversione verso il culto del cibo praticato da ricchi e volenti apparire ricchi di età imperiale. In questo quadro di riferimento indagheremo nei testi dei principali autori.

I testi tecnici

Un testo straordinario, unico nella letteratura latina, il *De re coquinaria* di Marco Gavio Apicio (25 a.C.-37 d.C.), contiene un ampio elenco di pietanze e di ricette ed è certamente il testo più importante di arte culinaria antica. L'opera, il cui nucleo principale risale al I sec. d.C., è in

dieci libri, con una struttura organizzata per paragrafi e categorie alimentari. Nella lettura, tutt'altro che amena, incontriamo alcune difficoltà nella comprensione precisa dei termini, perché il tempo ha scavato un solco profondo tra quella lingua tecnica e quella di oggi, a partire dagli ingredienti, che non sempre coincidono con quelli di oggi. Dalla lettura del *De re coquinaria* si può sicuramente ricavare un quadro dell'alta cucina delle ricche famiglie d'età imperiale, con il loro desiderio di apparire, di circondarsi di *clientes*, di utili parassiti, in un contesto che appartiene più al desiderio di fare carriera in politica che al desiderio di cenare semplicemente in buona compagnia. Leggere Apicio è come leggere i menu dei ristoranti di élite, oppure dei cuochi "da spettacolo", i grandi chef di oggi. Un trattato di cucina non pare lo strumento migliore di cui ci possiamo servire per la nostra disamina. Ai confini tra letteratura e cucina si colloca il *Moretum*



Mosaico raffigurante pesci proveniente da Pompei (I sec. d.C.), Museo Archeologico Nazionale, Napoli.

pseudovirgiliano, un poemetto dell'*Appendix Vergiliana* (I sec. d.C.) che contiene la ricetta di un cibo rustico in eleganti esametri, prendendo spunto dai vv. 10-11 della seconda ecloga virgiliana (*Thestylis et rapido fessis messoribus aestu alia serpullumque herbas contundit olentis*, «E Tèstili ai mietitori stanchi per l'ardente canicola pesta aglio, serpillo ed erbe odorose»). La robusta colazione di un contadino assume toni di semplicità esemplare, che rientra nel quadro della dotta poesia ellenistica.

I testi letterari

Un'opera letteraria latina poteva occuparsi del cibo solo in modo funzionale: i contenuti di un'opera, ancora oggi, rispettano le finalità proprie del genere letterario di appartenenza. Gli storici normalmente sorvolano su certi dettagli, i poeti si interessano marginalmente agli argomenti culinari.

Tibullo (54-19 circa), per esempio, canta il proprio ideale di semplicità di vita, ma non dà al cibo importanza fondamentale. Virgilio (70-19) è sensibile al valore simbolico del cibo: è descritto come un'urgente necessità per placare la fame e l'ansia dei compagni di Enea dopo il naufragio sulle coste libiche (*Aen.* I, 210-216), può essere “galeotto”, come mezzo per far innamorare Enea durante un sontuoso banchetto (*Aen.* I, 697 e ss.) e può essere profetico, quando l'Arpia Celeno predice che il segno della terra promessa sarà un'intensa fame che costringerà a divorare le *mensae* (*Aen.* III, 255-257); cosa che difatti avverrà, e sarà il giovane Julo a farlo notare (*Aen.* VII, 116 e ss.). Nel grande progetto dell'*Eneide* il cibo ha un ruolo funzionale.

Sfogliando le opere letterarie, greche e latine, e isolando i passi delle opere che occasionalmente parlano di un cibo o di una cena, si possono evidenziare solo gustosi dettagli, come la ricetta della più famosa salsa dei Romani, il *garum*, secondo Gargilio Marziale; oppure la prova che l'alito di chi mangiava *garum* era pestilenziale (Marziale XI, 27). Possiamo gustare l'arguzia catulliana (c. XIII), che ci ricorda come una buona cena dovesse essere allietata dalla presenza di persone divertenti, oppure goderci le gustose *tranches de vie* oraziane (*Serm.* I 3 *et alibi*) che raccontano un banchetto di fine I secolo.

Ai fini della nostra indagine proponiamo un breve percorso, che passerà attraverso la lettura di alcuni brani in grado di fornire un'idea più precisa del valore culturale del cibo per i Romani.

La proposta di lettura

Nel suo recentissimo *Perfino Catone scriveva ricette* Eva Cantarella dedica un intero capitolo alle pratiche alimentari degli antichi, isolando “le ricette” di alcuni autori, che nelle proprie opere parlano di cibo. Prendendo spunto da questa lettura, inizieremo a leggere i testi di Catone il Censore (234-149) noto per i suoi costumi austeri, il carattere aspro, i modi rudi. La visione concreta della vita e dei suoi problemi ci appare chiara nel *De Agri cultura*, opera dei tempi della Repubblica, quando Roma era una civiltà agricola e armata, attenta alla gestione dell'economia. Catone parla di razioni di *cibaria* degli uomini e degli animali; le ricette vere e proprie si trovano a partire dal cap. 83, dopo la trattazione della salute degli animali. Tutta l'opera è una lunga ricetta, un elenco di prescrizioni che hanno il pregio della concretezza e della praticità, essendo finalizzate alla salute della *villa*, la tenuta agricola, che deve essere economicamente sana: piante, attrezzi, animali, uomini, tutto deve funzionare e rendere. Catone non pensa a raffinatezze o a prelibatezze, ma pensa alle quantità: ognuno mangi la quantità prescritta e cerchi di



Sopra: Natura morta con frutta, in un affresco proveniente da Pompei (I sec. d.C.), Museo Archeologico Nazionale, Napoli.
Sotto: Natura morta in un affresco proveniente da Pompei (I sec. d.C.), Museo Archeologico Nazionale, Napoli.

stare in salute. Se poi si ammala troverà nel manuale delle ricette adatte.

Spostandoci in età imperiale, leggeremo la cena più famosa della letteratura latina, la *Cena Trimalchionis* del *Satyricon* di Petronio (27-66). Trimalcione è il tipico arricchito che vuole prendersi la rivincita sulla povertà, facendo sfoggio dei propri averi. Non ha senso della misura, non è un signore come Petronio, ma è l'emblema degli eccessi, alimentari e non solo, dei Romani arricchiti. Nelle pagine del *Satyricon* i cibi sono più elencati che descritti, in una sorta di lunga accumulazione che procede a ritmi travolgenti, che stordisce e soffoca; le innumerevoli portate sono espressione della personalità di Trimalcione, che è invadente, è strabordante. Petronio racconta uno spettacolo di grottesca autocelebrazione, mette in scena una commedia dell'abbondanza e dell'eccentricità servita in tavola, un *coup de théâtre*, espressione naturale di un autore che della sua vita aveva fatto una rappresentazione satirica fino alla morte, raccontataci da Tacito (*Annales* XVI, 18 ss.).

Infine ci dedicheremo a un passo delle *Metamorfosi* di Ovidio (VIII, 620-724), entrando in un bosco della Frigia, nella capanna di Filemone e Bauci, due poveri anziani coniugi. L'ambientazione apparente è greca, ma questi umili contadini sembrano più genericamente "mediterranei" che legati a uno specifico territorio. Filemone e Bauci accolgono due ospiti sconosciuti e, ignari di ospitare due dèi, desiderano offrire loro i migliori cibi che hanno. In questa accogliente capanna regnano armonia e gentilezza. Non ci sono servi e padroni (v. 635), la casa è organizzata e non c'è lusso. Bauci prende la verdura (*holus*) raccolta da Filemone nell'orto e la pulisce, Filemone taglia un pezzo di prosciutto affumicato (649-650) appeso a una trave annerita, lo sminuzza e tuffa i pezzetti nell'acqua bollente (*ferventibus undis*).

I commensali ingannano l'attesa della cottura chiacchierando; poi tutti si lavano mani e piedi con l'acqua tiepida attinta da un recipiente appeso sul focolare. Infine, i vecchietti lavano la tavola con acqua e menta, servono olive verdi e nere in recipienti di coccio, corniole autunnali in salsa, cicoria (indivia), rafani, formaggio e uova cotte a fuoco lento (*sode*). Accanto alla tavola dispongono un cratere di coccio e tazze di legno per mescere un vino giovane. Il secondo è costituito semplicemente da frutta: ampi canestri di fichi secchi, di mele, noci, prugne, uva rossa, con al centro un favo di miele. Il cratere che si riempie continuamente rivela la natura divina degli ospiti; Filemone e Bauci vorrebbero scusarsi, sacrificherebbero l'unica oca che hanno ma... Noi lasciamo a chi vorrà gustarsi la lettura integrale del passo il piacere di scoprire i dettagli con i quali il poeta arricchisce questa perla di poesia.

Nelle diverse classi sociali il valore del cibo non era lo stesso per i poveri e per i ricchi. Fra i ricchi era occasione sociale, politica e, talora, pretesto per sfoggiare ricchezza. Gli umili contadini, come l'emblematico vecchio di Corico virgiliano (*Georg.* IV, 133), non compravano cibi. Ovidio può aver sottolineato con un marcato registro umile la virtuosa modestia di una famiglia contadina, ma ci racconta che la popolazione rurale si cibava di uova e di vegetali stagionali provenienti dalla campagna circostante. La carne non era abbondante, e di problematica conservazione. Gli animali servivano vivi e si uccidevano solo nelle grandi occasioni. La popolazione cittadina si nutriva in modo analogo, procurandosi il cibo in modo diverso.

Nel cibo della povera gente di quel tempo individuiamo un particolare condimento culturale: il senso dell'ospitalità, la disponibilità a condividere quello che si ha anche con uno sconosciuto, perché la cultura del cibo, che sopravvive ancora nella civiltà mediterranea, si legava a un'istintiva solidarietà umana.

Franco Sanna
Università degli Studi di Milano
www.latinamente.it

BIBLIOGRAFIA

- Apicius, *De re coquinaria*, C. Winter, Heidelberg 1867.
 André J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Klincksieck, Paris 1961.
 Cantarella E., *Perfino Catone scriveva ricette*, Feltrinelli, Milano 2014.
 Carcopino J., *La vita quotidiana a Roma all'apogeo dell'impero*, Laterza, Roma-Bari 2005.
 Fernandelli M., *Banchetto a teatro e teatro a banchetto: presenze dello "Ione" di Euripide nel libro I dell'Eneide*, in «Orpheus», NS 23, 2002, pp. 1-28.
 Gentilini G., *I cibi di Roma imperiale* (con ed. critica del *De re coquinaria*), Medusa, Milano 2004.
 Heurgon J., rec. André 1961, in «Journal des savants» 1963.1, pp. 31-37.
 Mannucci E.J., *La cena di Pitagora. Storia del vegetarianismo dall'antica Grecia a Internet*, Carocci, Roma 2008.
 Merlo V., *Contadini perfetti e cittadini agricoltori nel pensiero antico*, Jaca Book, Milano 2003.

SITOGRAFIA

- Analisi archeozoologica del garum:*
<http://www.lerma.it/bookstore/preview/ad2471510-preview.pdf>
<http://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/etastorica/roma/articoli/ricettario.html>