

DA 1361411

diu

ANTICHITÀ & PUBBLICITÀ

a cura
di

FRANCESCO DE MARTINO



Levante editori - Bari

Volume pubblicato con contributi
della
Fondazione Caripuglia
e
dell'Università di Foggia
(Fondi F. De Martino e L. Semerari)

© 2010. Tutti i diritti riservati

ISBN 978-88-7949-563-9

*Ai sensi della Legge sui diritti d'autore tutelati dal Codice Civile
è vietata la riproduzione di questo libro, o parte di esso, con qualsiasi mezzo
(elettronico, meccanico, per mezzo di fotocopie, microfilms, registrazione, ecc.)
senza la preventiva autorizzazione scritta*

MARÍA JOSÉ GARCÍA SOLER

(Universidad del País Vasco)

Gastronomia e pubblicità nella Grecia antica

La presenza della gastronomia nella letteratura greca in aspetti molto vari è assai cospicua dalle prime opere conosciute, con un uso che varia notevolmente dipendendo dai generi in cui vi si fa ricorso. È molto importante soprattutto nella commedia, che trova negli aspetti della vita quotidiana, specie nel cibo, una fonte inesauribile di risorse per provocare il riso del pubblico.

In certi casi la letteratura offre una sorta di piattaforma pubblicitaria di diversi prodotti gastronomici di qualità, specie vini e pesci, contribuendo alla diffusione della loro fama. Dall'altra parte, gli stessi prodotti prestigiosi possono agire a loro volta come elementi propagandistici rispetto ai luoghi da dove provengono e anche a quegli stati e individui che hanno i mezzi di accedervi e che ne vantano il possesso come simbolo del loro status. Già da Omero poter disporre del vino è un segno di ricchezza e offrirlo generosamente ad un ospite è dimostrazione di magnificenza e d'onore.

Proprio il vino è uno dei prodotti che hanno una maggior presenza nella letteratura greca e da più punti di vista. In genere appare legato a qualche regione vinicola, in modo tale che, a parte rare eccezioni, prevalgono, come oggi, le denominazioni geografiche. Il numero dei vini riportati dalle fonti antiche è enorme; praticamente non c'è regione greca di cui non si faccia menzione, almeno una volta e anche in modo indiretto, del vino che produce, sia di buona che di cattiva qualità.

I primi esempi sono presenti in Omero, anche se devono essere presi con cautela, come tra l'altro tutto il resto dei dati materiali che fornisce il poeta. In certi casi menziona semplicemente delle zone specifiche come

buone produttrici d'uva – Antedone, in Beozia (*Iliade* 2.509), e Istiea, in Eubea (*Iliade* 2.537) –, ma ci sono anche tre vini che Omero situa in una categoria speciale, quelli di Lemno e d'Ismaro e il pramnio.

Del primo, con riferimento esplicito al suo commercio, racconta che arrivava nei pressi di Troia in navi, spedito dal re Euneo, figlio di Giasone e Issipile, e che i guerrieri che assediavano la città pagavano, in natura, un alto prezzo: «Gli Achei lunghi capelli acquistarono il vino, / chi col bronzo e chi con acciaio lucente, / chi con pelli e chi con vacche vive, / e chi con schiavi» (*Iliade* 7.472-475). Nelle fonti posteriori non è uno dei vini più apprezzati dai Greci, ma il mito conservò il ricordo del suo antico prestigio legando il dio Efesto, saldamente associato con questa isola dall'origine vulcanica, con Dioniso. D'altra parte, M. Lambert-Gocs¹ afferma che Lemno è l'unica delle Sporadi Orientali che mantiene ancora una rilevante attività vinicola, anche se non è più il rosso a predominare come in passato, ma il bianco prodotto con moscato d'Alessandria.

Il vino d'Ismaro, nella Tracia (presente anche in Archiloco, fr. 2 West²), è descritto da Omero come un vino assolutamente fuori del comune. Prima di tutto per le sue caratteristiche, per le quali Ulisse lo chiama «bevanda divina» (*Odissea* 9.205) e il Ciclope, con un semplice assaggio, lo ritiene «una goccia di ambrosia e di nettare» (*Odissea* 9.359), dando inizio ad un confronto tra il vino e il cibo degli dèi che avrà posteriormente un notevole successo nella letteratura greca³. È speciale anche perché si ritiene talmente prezioso da essere custodito come un tesoro, della cui esistenza sapevano soltanto la moglie di Marone e la sua dispensiera³, e sarà consegnato in cambio della vita: è il regalo che Marone dà all'eroe, perché, quando, dopo aver lasciato Troia, saccheggiarono la sua città, risparmiarono lui e la sua famiglia per rispetto alla sua condizione di sacerdote di Apollo (*Odissea* 9.195-206). Tale è il vino che salverà più tardi un'altra vita, quella di Ulisse, che con questo ubriacherà il Ciclope, scappando così ad una morte certa. Con questi accenni, Omero mostra il

¹ 1990, pp. 29-30.

² Aristofane, *Acarnesi* 194-6, fr. 688 K.-A. Eubulo, fr. 121 K.-A. Alessi, fr. 124 K.-A. Teocrito, *Idillio* VII 151-153. Callimaco, fr. 399 Pfeiffer.

³ Questa considerazione speciale non è esclusiva del vino di Marone, giacché a casa di Ulisse il vino che aspettava il ritorno dell'eroe riceve un trattamento simile (*Odissea* 2.338-343).

ruolo che già dai tempi antichi ha la zona settentrionale dell'Egeo per la sua produzione vinicola, da dove ancora in età classica venivano alcuni dei vini più pregiati⁴.

Il terzo vino, il pramnio⁵, è un altro caso eccezionale, giacché il suo nome non è collegato a nessuna regione geografica e la determinazione della sua origine fu oggetto di controversia sin dall'antico⁶. È inoltre il vino con una storia più lunga, conosciuto ancora nei tempi di Plinio il Vecchio (14.54), il che lo situa in un arco temporale di nove secoli. Anche se c'erano varietà di pramnio in posti della costa dell'Asia Minore, di solito è collegato principalmente con Icaro, ma in ogni caso non prima dell'inizio del IV sec. a.C., quando l'isola acquista una certa reputazione di regione vinicola. Tuttavia, il pramnio d'Icaro aveva delle caratteristiche diverse da quello omerico, perché, secondo Eparchide (*FGrH* 437, fr. 1), quello dell'isola non era «né dolce né corposo, ma secco e duro e di vigore straordinario», mentre il poeta lo descrive come denso e nutritivo. Tutto questo fa pensare che gli abitanti d'Icaro abbiano impiegato un nome carico di prestigio, un «marchio di qualità», per innalzare la categoria del loro vino locale, verosimilmente con successo, a giudicare dalle notizie delle fonti antiche.

Dopo Omero, la maggioranza dei vini ha dei nomi geografici. Anche se l'informazione viene da autori molto diversi, tuttavia la fonte più ricca è di gran lunga la commedia, che fa evidente un interesse per il cibo e il vino, collegato probabilmente al fatto che è un genere molto vicino al suo pubblico e riflette a suo modo le sue preoccupazioni quotidiane. Così, insieme ai piatti di consumo giornaliero dell'ateniese medio, come il puré di lenticchie o la *mâza*, si trovano propri e veri canti di lode agli alimenti più rinomati. Una caratteristica particolarmente notevole nella commedia è il gusto per il catalogo, che non è nuovo ma neanche esclusivo⁷. Questa predilezione si manifesta tramite liste di piante aromatiche

⁴ Pindaro, fr. 52b.25 Maehler. Ateneo di Naucrati, I 31b. Cf. Dalby 1996, p. 99; Lambert-Gócs 1990, pp. 134-139.

⁵ *Iliade* 11.623-643. *Odissea* 10.234-6.

⁶ Cf. Papalás 1982-83, pp. 49-54; García Soler 1999, pp. 399-401.

⁷ Ci sono degli antecedenti in altre letterature e in altre culture, e proprio in quella greca basterà ricordare il catalogo omerico delle navi (*Iliade* 2.484-759) o il catalogo femminile del *Giambo delle donne* di Semonide (fr. 7 West²), fra i tanti due tra i più conosciuti.

e condimenti⁸, di pesci e frutti di mare⁹ e, certamente, anche di vini, come quelle d'Aristofane (fr. 334 K.-A.), Eubulo (fr. 121 K.-A.) o Fililio (fr. 23 K.-A.), che coincidono nei tre *grands crus* dell'epoca, quelli di Lesbo, Chio e Taso, lodati dagli autori antichi per lungo tempo.

Di tutti e tre sono spesso sottolineate le grandi qualità. Del vino di Taso si loda la persistenza dell'aroma, che ricorda le mele, e la sua capacità di far dimenticare i mali del cuore¹⁰. Di quello di Chio, isola in cui si vedeva la culla della viticoltura, si elogia l'altissima qualità, specie se più vecchio, il che lo rendeva un vero articolo di lusso¹¹. Al vino di Lesbo si attribuivano perfino connotati divini, giacché per Clearco era come se fosse stato fatto da Marone stesso, ed Eubulo e Arcestrato lo paragonano con il nettare e l'ambrosia¹².

Altri vini appaiono con regolarità insieme ai «tre grandi», tra cui si distinguono il biblino, quello di Mende o quello di Pepareto. Il biblino è, come il pramnio, un vino «storico», presente già in Esiodo¹³, che consiglia di berlo d'estate, ed è menzionato in seguito dai comici e da vari autori d'età ellenistica: secondo Teocrito (*Idillio* 14.15) era un vino molto aromatico. Come per ciò che riguarda il pramnio, non è possibile stabilire un rapporto tra il suo nome e una zona geografica specifica, ragione per la quale ci furono dei problemi nell'identificarne l'origine, anche se alcuni autori pensano ad un'origine tracia¹⁴. Il vino di Mende, nella Calcidica, era un bianco lodato per la sua morbidezza e delicatezza; si trova a volte insieme ai vini di Taso e di Lesbo e in altri testi dove è classificato tra i prodotti di qualità. In ogni modo, la sua presenza nelle fonti letterarie sembra non rendere conto dell'importanza nell'antichità come

⁸ Eubulo, fr. 18 K.-A. Antifane, fr. 140 K.-A. Anassippo, fr. 8 K.-A.

⁹ Epicarmo, fr. 40 K.-A. Efippo, fr. 12 K.-A. Antifane, fr. 130 e 191 K.-A.

¹⁰ Aristofane, *Le donne all'Assemblea* 1118-9, *Lisistrata* 194-206, *Ricchezza* 1020-1. Ermippo, fr. 77,3 K.-A. Antidoto, fr. 4 K.-A. Cf. Antifane, fr. 238 K.-A.; Alessi, fr. 232 e 277 K.-A.; Ateneo, I 28d-29e, 31a-b, 31f-32a.

¹¹ Aristofane, fr. 225 K.-A. Edilo, fr. 5,3 Gow-Page. Anassila, fr. 18,5 K.-A.

¹² Clearco, fr. 5 K.-A. Eubulo, fr. 121 K.-A. Arcestrato, fr. 59,10-11 Olson-Sens. Cf. Efippo, fr. 28 K.-A.; Batone, fr. 3 K.-A. Ancora nel XVI Pierre Belon affermava che i vini di questa isola erano reputati i migliori dell'Egeo. Nel 1820 William Turner parla del rosso di Lesbo, di buona struttura e di sapore dolce, mentre attualmente vi si produce un rosso semi-secco. Cf. Lambert-Gócs 1990, p. 30.

¹³ *Le opere e i giorni* 589. Cf. Euripide, *Ione* 1195.

¹⁴ Armenida, *FGrH* 338, fr. 3. Epicarmo, fr. 170 K.-A.

oggetto di commercio¹⁵. Quanto al vino di Pepareto, una delle Sporadi Settentrionali (oggi Skopelos), che Eraclide Pontico e Sofocle¹⁶ chiamano «ricca di grappoli», lo si stimava invece stimolante¹⁷.

Anche fuori dalla letteratura, ci sono testimonianze dell'importanza del vino in tutti questi posti. L'esempio più evidente e meglio conosciuto è quello di Taso, giacché l'isola creò un'intera legislazione per controllarne sia la produzione e lo stoccaggio sia il consumo, ma si può fare anche accenno a Mende o a Pepareto, le cui monete del V sec. a.C. mostrano motivi collegati con Dioniso o con la vite, o all'importanza della tipologia delle anfore (con i sigilli corrispondenti) per identificarne la provenienza del contenuto per i vini di Lesbo o di Chio¹⁸.

La fama di questi vini durò a lungo e furono presenti ancora negli autori d'età romana. Tra i romani è Plinio il Vecchio che offre la maggior quantità di dati, soprattutto nel libro XIV della *Storia naturale*. R. Brock e H. Wirtjes¹⁹ richiamano l'attenzione sul fatto che ci sono poche allusioni ai vini di Lesbo e di Chio nei poeti d'età augustea, e che quello di Taso sembra essere scomparso verso la fine del II sec. a.C., il che li fa concludere che probabilmente siano citati più per convenzione letteraria che per esperienza personale. Per quel che riguarda gli autori greci d'età romana, la situazione non è per niente chiara. Nel II sec. d.C. troviamo menzioni ai grandi vini in autori come Luciano (*Amori* 27) e Longo (4.10.3), anche se c'è stata la tendenza a vedervi un riflesso d'erudizione da antiquario, particolarmente evidente soprattutto nell'opera d'Ateneo di Naucrati. Posteriormente, Eliano nella sua *Storia varia* (12.31) enumera i «vini greci che godettero il favore degli antichi» (il pramnio, quelli di Chio, Taso, Lesbo, Creta, Cos e Rodi e il pollio di Siracusa), mentre nelle sue *Lettere di contadini* (8) parla del vino di Taso come contemporaneo e di qualità. Verso la stessa epoca pure Clemente Alessandrino, ne *Il pedagogo* (2.30.2) cita quasi gli stessi vini, anche se al posto di Cos e Rodi ap-

¹⁵ Cratino, fr. 195 K.-A. Ermippo, fr. 77.1-2 K.-A. Fenia di Ereso, fr. 40 Werhli. Menandro, fr. 224.5 K.-A. Demostene, 35.35.

¹⁶ Eraclide Pontico, fr. 13 Wehrli². Sofocle, *Filottete* 548.

¹⁷ Aristofane, fr. 334 K.-A. Ermippo, fr. 77,12 K.-A.

¹⁸ Clinkenbeard 1982. Salviat 1986 (sp. pp. 147-154, 181-187). Papadopoulos-Paspalas 1999. Dalby 2000, p. 398.

¹⁹ 2000, p. 461.

paiono Nasso e Mende in Egitto; Salviat²⁰ ha messo l'accento sul fatto che l'autore ha un atteggiamento moralizzante, e che per essere efficace ha bisogno di mettersi al livello dei suoi lettori, perciò non considera verosimile che abbia fatto ricorso alla cultura libresca per la sua retorica.

In ogni modo, tutto sembra suggerire che i vini principali in età classica abbiano lasciato progressivamente il terreno ad altri vini con delle caratteristiche diverse. In età ellenistica e soprattutto in età romana s'imposero quelli trattati con acqua di mare e i passiti. Fra i primi il più famoso era quello dell'isola di Cos, che diventò molto popolare a Roma, come mostrano le iscrizioni dipinte su anfore trovate a Pompei e ancora di più il fatto che si crearono ricette per fare vino di Cos senza vino di Cos²¹. Nella compilazione bizantina titolata *Geoponica* (VIII 24), si descrive il processo che si faceva nell'isola per produrlo, e che consisteva nel mescolare una parte d'acqua salata per tre di mosto, aggiungendo anche sostanze aromatiche.

Tra i passiti più famosi c'erano quelli di Creta e della Sicilia. Polibio (6.11a4) prende il vino cretese come punto di riferimento per descrivere il *passum* che potevano bere le donne romane, fatto che consente di supporre fosse ben conosciuto a Roma nel II sec. a.C., anche se R. Brock e H. Wirtjes sostengono che il commercio d'esportazione cominciò un secolo dopo²². Sono tanti gli autori, latini e greci, che menzionano questo vino e danno un'idea della diffusione del suo consumo²³. Per quello che si riferisce al vino siciliano, la vitivinicoltura comincia a svilupparsi nel IV sec., anche se è in età romana che raggiunge un livello importante. A Siracusa era elaborato un vino dolce chiamato *pollios*, simile al cretese; secondo Clemente Alessandrino (*Il pedagogo* 2.30.2; cf. Eliano, *Storia varia* 12.31), il primo era soave e il secondo dolce.

Insieme ai vini, anche i pesci e i frutti di mare occupano un posto d'onore nella gastronomia greca. Per tutta l'antichità, il loro alto prezzo li collegava alla ricchezza e alla vita lussuosa. Le fonti principali sono la commedia e il poema gastronomico d'Archestrato di Gela, trasmessi nel-

²⁰ 1986, p. 172.

²¹ Catone, *De agricultura* 112. Cf. Plinio il Vecchio, 14.78-79.

²² Marangou-Lérat 1995, p. 13. Brock-Wirtjes 2000, p. 461.

²³ Plinio il Vecchio, 14.81 e 20.208. Marziale, 13.106. Giovenale, 5.270-1. Artemidoro, 4.41.

la maggior parte ne *I dotti a banchetto* di Ateneo di Naucrati, che offre un ampio catalogo di pesci, dove si menzionano le principali specie, i luoghi d'origine e i modi di preparazione.

L'opera d'Archestrato di Gela – probabilmente il primo pubblicitista vero della Grecia, almeno in campo gastronomico – è fondamentale per conoscere tutto quello che ha a che vedere con la cucina del pesce. Verso la seconda metà del IV sec. a.C. questo autore compose un poema, di cui si conservano sessantadue frammenti, una strana miscela di genere didattico fra gastronomia e guida turistica, dove, partendo dalle conoscenze acquisite nel suo lungo vagabondaggio, raccomanda i cibi più notevoli di ogni posto che visita, aggiungendo le istruzioni sul modo migliore di cucinarli. Il titolo del poema d'Archestrato è incerto, perché tramite Ateneo di Naucrati (1.4d-e, 7.278a), la nostra unica fonte, ne conosciamo più varianti, anche se la maggior parte degli studiosi in genere preferisce *Hedypatheia* («*La dolce vita*» o «*Vita di delizie*»), che è il più diffuso nelle edizioni e traduzioni moderne.

I frammenti conservati mostrano che l'elemento centrale era il pesce, il grande amore degli epicurei greci. Nei suoi versi ci sono dei consigli sull'anguilla, il tonno, il pesce-spada, la triglia, il branzino, alcuni tipi di squalo e altri pesci difficilmente identificabili, sempre con l'indicazione dell'origine²⁴. La maggioranza dei passi conservati segue uno schema che si ripete con poche variazioni: inizia dalla stagione più adatta per il consumo, continua con il posto dove raggiunge la più alta qualità e infine dà la ricetta che consente di cucinarlo in modo da esaltare tutte le sue qualità naturali. Qui si riflettono le due grandi ossessioni dell'autore: la qualità della materia prima e la semplicità nell'elaborazione, perché Archestrato considera che la cucina deve servire a tirare fuori le qualità intrinseche dei cibi: «Un pesce pregiato, dalla carne tenera e grassa, basta condirlo con del sale fino, e cospargerlo d'olio. Ha in se stesso la virtù di soddisfare il palato» (fr. 37.7-9 Olson-Sens). Questa semplicità è ingannevole e rivela in realtà un punto di vista molto aristocratico, dato che tutte le materie prime devono essere sempre d'ottima qualità senza fare attenzione al prezzo o ai mezzi che ci vogliono per ottenerla.

Secondo questo spirito elitista, il suo pubblico naturale sarebbe un ridotto circolo di compagni, capaci di apprezzare il suo ingegno, ma pos-

²⁴ Cf. Montanari 1999 pp. 74-76.

siamo supporre con buone ragioni che il poema avesse una diffusione e un successo notevoli nell'antichità. Callimaco l'include nei suoi *Pinakes*, e così sappiamo che ce n'era almeno una copia nella Biblioteca di Alessandria nella metà del III sec. a.C. Si trovano anche degli echi negli autori comici del IV sec. a.C.²⁵ e appare ripetutamente citato in tono elogiativo nei frammenti dell'opera di Linceo di Samo, amico e discepolo di Teofrasto; in senso opposto, il filosofo peripatetico Clearco di Soli e più tardi anche il suo concittadino, lo stoico Crisippo facevano un confronto tra il poema gastronomico di Archestrato e il licenzioso libello *I piaceri di Afrodite* di Filelide, una sorta di *Kamasutra* greco²⁶.

Tutti questi riferimenti mostrano che almeno tra la fine del IV e del III fu un'opera molto conosciuta e abbastanza influente, tanto da essere giudicata un pericolo per alcuni filosofi. Diventò difatti inevitabile punto di riferimento per tutti quelli che si occupavano di gastronomia, tanto in Grecia come a Roma, anche se con il passare dei secoli se ne perse traccia.

Anche nella commedia la presenza del pesce è amplissima. Come per altri cibi è frequente trovarne liste di diverse specie e anche di frutti di mare, a volte all'interno del menù di un banchetto (cf. Epicarmo, fr. 40 K.-A., Anassandride, fr. 42 K.-A., Mnesimaco, fr. 4 K.-A., Efippo, fr. 12 K.-A.) o con allusioni ai modi di preparazione (cf. Antifane, fr. 130 K.-A.) o ai luoghi d'origine (cf. Antifane, fr. 191 K.-A.). Un altro tipo di catalogo è quello del fr. 1 K.-A. de *Le recluse* di Sotade, dove un cuoco fanfarone enumera diversi pesci spiegando il modo di preparazione per ognuno di loro, per dimostrare all'interlocutore la sua enorme abilità come professionista dei fornelli.

Un motivo ricorrente nella commedia sono le lamentele per l'alto prezzo delle varietà e degli esemplari migliori²⁷. Ad esempio, un perso-

²⁵ Dionisio di Sinope, fr. 2.24-5 K.-A. Sotade, fr. 1.27-30 K.-A. Cf. Antifane, fr. 45 K.-A.

²⁶ Clearco, fr. 63 Wehrli². Crisippo, fr. 5, SVF III p. 199 (cf. Ateneo di Naucrati, 7.278e-f e 8.335c, con il commento di A. Marchiori in VV.AA., *Ateneo. I Deipnosofisti. I dotti a banchetto*, vol. II, Roma 2000, pp. 822-823, n. 3).

²⁷ Anche a Roma, Catone (Plutarco, *Opere morali* 667f) si lamentava che un pesce venisse venduto ad un prezzo più alto di un bue. Cf. Nadeau 2006, pp. 65-8. J. Wilkins (2001, pp. 183-192) ritiene che probabilmente l'affermazione può risultare vera solo per gli esemplari grandi, mentre per i piccoli, che ricevevano dei nomi collettivi che alludevano al processo di cottura, sarebbero più comuni.

naggio di Difilo (fr. 32 K.-A.; cf. Alessi, fr. 76 K.-A.) si lamenta di avere dovuto pagare per un gongro più che Priamo per il corpo di Ettore, e un altro in Alessi (fr. 78 K.-A.) afferma che se in Micione si vedeva un povero comprare un'anguilla, subito lo portavano in carcere, convinti che aveva di certo commesso un reato per procurarsi i soldi. Perciò, non sorprende che alcuni pesci ricevessero una stima talmente alta da essere giudicati degni d'essere consumati dagli dèi stessi²⁸ o da apparire come vere e proprie divinità. L'esempio più chiaro è quello dell'anguilla del lago Copaide, uno dei pesci più apprezzati dai gastronomi greci²⁹, identificata niente meno che con Giunone da Matrone di Pitane, che la chiama «dea dalle bianche braccia» (fr. 1.39 Olson-Sens); anche un personaggio della *Medea* di Eubulo (fr. 64 K.-A.) dichiara il suo timore a nominarla direttamente per il gran rispetto, quasi religioso, che gli infonde³⁰. Dall'altra parte, Arcestrato di Gela (fr. 10.7-8 Olson-Sens) afferma che «regna sovrana su tutte le vivande, e per squisitezza primeggia», Ateneo di Naucrati (7.298d, cf. Antifane, fr. 50 K.-A.) la chiama «l'Elena dei banchetti» e per Aristofane è «il boccone più desiderabile del mondo», uno dei simboli della prosperità che la fine della guerra porterà ad Atene³¹.

Altro pesce molto stimato era il gongro di Sicione, dove si pescava in abbondanza e poteva arrivare ad una taglia considerevole. La parte più pregiata, come delizia gastronomica, era la testa³² e anche quelle d'altri pesci, come il *glauikos* – ancora non identificato³³ –, il branzino, il muggine o il pargo di Delo e di Eretria³⁴. Quella del glauco Anassandride la ritiene un «ricco boccone» e Arcestrato la loda come «preda superba» se appartiene ad un esemplare catturato ad Olinto o a Megara³⁵, e quella

²⁸ Cf. Filemone, fr. 82.20-24 K.-A. Ne *Le nozze di Ebe* d'Epicarmo gli ospiti del banchetto, gli dèi dell'Olimpo, hanno un menù composto non, come sarebbe d'aspettarsi, di nettare e di ambrosia, ma d'ogni sorte di pesce e di frutti di mare.

²⁹ Aristofane, fr. 380.2 K.-A. Antifane, fr. 191.1, 216.2 e 233.5 K.-A. Dorione, fr. 6 García Lázaro. Pausania, 9.24.2.

³⁰ Cf. Anassandride, fr. 40.5 K.-A. Eubulo, fr. 36.3-4 K.-A.

³¹ *Acarnesi* 880-884, *Pace* 1005, *Lisistrata* 36,702.

³² Arcestrato, fr. 19 Olson-Sens. Antifane, fr. 130.4 K.-A. Archedico, fr. 3.2 K.-A.

³³ Cf. Thompson 1947, p. 48; Dalby 1996, p. 68.

³⁴ Per il branzino cf. Anfide, fr. 16 e 35.2 K.-A. e Ateneo, 7.311d; per il muggine cf. Anasila, fr. 20.1 K.-A.; per il pargo cf. Arcestrato, fr. 27 Olson-Sens.

³⁵ Anassandride, fr. 31.2 K.-A. Arcestrato, fr. 21.1 Olson-Sens. Cf. Antifane, fr. 77 e 130.4 K.-A.; Sotade, fr. 1.5 K.-A.

del branzino Erifo la situa tra i cibi impossibili per un povero³⁶.

Il tonno pure è segnalato spesso come articolo di lusso, collegato con Bisanzio (soprattutto per il pesce sotto sale) e con l'isola di Sicilia, in particolare i capi di Cefalù, Tindaride e Pachino (oggi capo Passaro), anche se il migliore, secondo Archestrato, sarebbe quello d'Ipponio – l'odierna Vibo Valentia in Calabria – nel sud d'Italia³⁷. Tra le parti più ricercate le fonti antiche citano la testa³⁸, le così dette «clavicole» (*kleîdes*) – che sarebbe la zona accanto alla testa, così pregiata che Aristofane (fr. 7.3-4 K.-A.) la descrive come «una pietanza di tutto rispetto» – e soprattutto la ventresca, che ricorre in numerosi testi e sempre con un tono elogiativo³⁹. C'erano altre specie di tonni molto stimate, come la tonnina e la bonita, particolarmente quelle di Bisanzio⁴⁰. Archestrato cita altri pesci catturati nei pressi di questa città: lo scaro, eccellente e di buona taglia, ma ottimo anche ad Efeso e Calcedone, e il pesce-spada, notevole pure nello stretto di mare prossimo al capo Peloro (oggi Faro di Messina)⁴¹.

La presenza di più varietà di tinnidi a Bisanzio e dintorni è da collegare con la produzione e commercio di pesce sotto sale, non soltanto tonno, ma anche sgombro e altre specie⁴². Difatti le fonti trovano unanimemente in Bisanzio uno dei principali centri per questo prodotto, anche se, come accenna D. Braund⁴³, l'evidenza d'Ateneo suggerisce che non tutto era locale; con molta probabilità, il pesce sarebbe stato catturato e salato in tutto il Mar Nero, in particolare ad Olbia, Chersoneso e Sinope. Altri centri famosi nell'antichità per il pesce salato e i suoi derivati erano Taranto, Cadice e la regione di Cartago Nova, che godeva di un'ottima reputazione grazie al suo *garum*⁴⁴.

³⁶ Erifo, fr. 3.2 K.-A. Cf. Difilo, fr. 67.9-10 K.-A.; Eupoli, fr. 160 K.-A.

³⁷ Archestrato, fr. 35 Olson-Sens. Ateneo, I 4c.

³⁸ Alessi, fr. 159.4 K.-A. Callia, fr. 6.1 K.-A.

³⁹ Aristofane, fr. 380.2-3 K.-A. Strattide, fr. 5 e 32 K.-A. Eubulo, fr. 36 K.-A. Erifo, fr. 3.2 K.-A. Antifane, fr. 130 K.-A.

⁴⁰ Antifane, fr. 127 e 179 K.-A. Archestrato, fr. 38 Olson-Sens.

⁴¹ Archestrato, fr. 14.41 e 42.1 Olson-Sens.

⁴² Ermippo, fr. 63.5 K.-A. Eutidemo, fr. 1 García Lázaro. Archestrato, fr. 39 Olson-Sens. Plinio il Vecchio, 32.18.

⁴³ 1995, pp. 166-167.

⁴⁴ Eutidemo, fr. 167 García Lázaro. Dorione, fr. 20 García Lázaro. Icesio, fr. 21 García Lázaro. Strabone, 3.4.6.

Archestrato offre diverse associazioni di pesci e frutti di mare con i posti dove aveva la miglior qualità: *l'éllops*, un tipo di storione, a Siracusa; *l'orata* ad Efeso e a Selinunte; il pesce tamburo ad Ambracia; lo squalo-volpe a Rodi; la triglia a Tichiussa; il muggine ad Egina; i polipi a Taso, in Caria e a Corcira; i calamari a Dio nella Pieride e in Ambracia; le seppie ad Abdera e Maronea; le ostriche ad Abido, i granchi a Pario, i pettini a Mitilene, le vongole «peloritane» nello stretto di Messina e quelle lisce ad Efeso.

Un caso particolare è quello dell'*aphúe*, termine che non designa propriamente una specie di pesce, ma una specie di «bianchetti», una minutaglia di avannotti di acciughe, alici, sardine, spratti e pesciolini neonati trasparenti che in genere venivano fritti in padella⁴⁵. Tra i diversi tipi della classificazione di Ateneo (7.284f-285a), quello più prelibato è la cosiddetta *aphye aphrítis*, composta probabilmente di nonnati. In genere questo tipo di pesciolini non era molto apprezzato e si trova spesso nei comici attici⁴⁶ come cibo da poveri e molto economico. Tuttavia secondo Archestrato e il filosofo Crisippo quella del vecchio porto ateniese del Falero era ottima e abbondante, l'unica, insieme a quella di Rodi, che il raffinato gastronomo considerava degna di essere cercata⁴⁷.

Le caratteristiche del pesce come articolo di lusso gli conferirono una forte carica simbolica, perché negli oratori ateniesi le spese eccessive collegate ai piaceri della tavola diventarono un'arma politica molto efficace⁴⁸. Demostene, nel discorso *Sull'ambasciata* (229), sosteneva che Filocrate aveva tradito la sua patria a favore dei Macedoni in cambio di un'importante quantità di denaro che spese in prostitute e pesce. Nello stesso modo, Eschine (*Contro Timarco* 42 e 65) tenta di screditare Timarco affermando che aveva ricevuto regali da venditori di pesce e ricorda la sua reputazione di ghiottone e di amante delle donne.

Ateneo di Naucrati offre perfino un catalogo di amanti del pesce, capaci di qualunque cosa per ottenere i migliori pezzi, con esempi della

⁴⁵ Pellegrino 2000, pp. 146-147.

⁴⁶ Aristofane, *Acarnesi* 900-1, *Cavalieri* 644-5.649, *Uccelli* 76, fr. 520 e 521 K.-A. Ermippo, fr. 14 K.-A. Aristonimo, fr. 22 K.-A. Sotade, fr. 1.30 K.-A.

⁴⁷ Archestrato, fr. 11.1-4 Olson-Sens. Crisippo, fr. 2, *SVF*, III p. 195. Cf. Linceo di Samo, fr. 8 Dalby.

⁴⁸ Nadeau 2006, p. 67.

commedia⁴⁹, siano personaggi fittizi o personaggi reali della vita pubblica ateniese oggetto di scherno per i loro gusti particolari. È questo il caso di Callimedonte, oratore e politico della seconda metà del IV sec. a.C., che fu attaccato da Demostene per cospirazione oligarchica. Le sue caratteristiche fisiche e la sua passione per il pesce lo rendevano un bersaglio perfetto per la commedia contemporanea, dov'è messo in ridicolo con il soprannome di «Aragosta» a causa del suo amore smisurato per questo crostaceo (e forse anche perché era strabico)⁵⁰. Nel catalogo di grandi mangiatori di pesce di Ateneo s'includono personaggi come il pittore Androcide di Cizico, l'oratore Iperide, il sofista Matone, spesso bersaglio degli strali della commedia del IV sec., ma a noi sconosciuto, il poeta ditirambico Filosseno, il tragico Melanzio, ecc.

Altro prodotto di lusso che simboleggiava il proprio luogo di origine era il silfio, una pianta selvatica della Cirenaica, che non è stato possibile identificare malgrado le dettagliate descrizioni degli antichi e il fatto di trovarsi rappresentata, totalmente o solo in parte, nelle monete di Cirene⁵¹. La sua fama era talmente grande che per l'alto prezzo spesso ci furono tentativi di contraffarlo con altri di qualità inferiore⁵². Della pianta s'impiegavano più parti; in cucina si usavano lo stelo secco e soprattutto il succo (*opós*) che si estraeva dallo stelo (*kaulías*) o dalla radice (*rizías*) e si lasciava cristallizzare; era uno dei condimenti principali della cucina greca, presente in diversi piatti, e anche uno dei più antichi⁵³. Erodoto (4.169) descrive il silfio in un modo tale che fa pensare fosse ben conosciuto nel V a.C., ma qualche accenno al succo se ne trova in Solone (fr. 39 West²)⁵⁴ e l'uso doveva essere con probabilità ancora più antico,

⁴⁹ VIII 340e-346e. Cf. Alessi, fr. 47 K.-A.; Antifane, fr. 50 K.-A.; Timocle, fr. 4.8-10 K.-A. Davidson 1993, e 1997, pp. 3-35. Gilula 1995, pp. 390-393, 397-398. Marchiori, 2000, pp. 329-331, 573.

⁵⁰ Antifane, fr. 22, 27 e 77 K.-A. Alessi, fr. 57, 117, 149, 173 e 249 K.-A. Menandro, fr. 224.13-14 K.-A. Timocle, fr. 29 K.-A. Eubulo, fr. 8 K.-A. Ateneo, 3.104c-d, 8.339f-340e.

⁵¹ Teofrasto, *Ricerche sulle piante* 6.3.1-7. Plinio il Vecchio, 19.38. Sul silfio c'è un'abbondantissima bibliografia della quale sono particolarmente interessanti i lavori di Andrews 1941; Chamoux 1953 e 1985; Arndt 1993; Laronde 1996; e specialmente quello di Amigues 2004.

⁵² Cf. Plinio, 19.40 e 22.100; Dioscoride, 3.80.1.

⁵³ Cf. Aristofane, *Uccelli* 533, 1582-5; Antifane, fr. 71, 88, 140 e 216 K.-A.; Alessi, fr. 132 K.-A.; Anassippo, fr. 1 K.-A.

⁵⁴ Sulle fonti letterarie vid. Dalby 1993.

giacché sembra trovarsi rappresentata nel sistema geroglifico cretese.

L'importanza del silfio, vero articolo di lusso dal prezzo spropositato⁵⁵, era tale che i re della Cirenaica stabilirono un controllo per mantenerne permanente il livello di produzione, ma in età romana scomparve e la conseguenza fu la progressiva estinzione della pianta, che non si poteva coltivare. Plinio afferma che ai suoi tempi non esisteva più nella regione, anche se ci sono delle testimonianze che indicano la sua presenza ancora nel V sec. d.C.

Nello stesso modo in cui il silfio viene associato saldamente a Cirene, c'erano anche altri prodotti rinomati nell'antichità che a volte divennero veri e propri simboli dei loro luoghi d'origine. Uno di questi era il formaggio siciliano, spesso presente negli autori della commedia, anche se il rapporto è senz'altro molto più antico, dato che nella descrizione di Omero la grotta del Ciclope è piena di attrezzi e di formaggi nelle diverse fasi di lavorazione⁵⁶.

Le fonti indicano che era uno dei più pregiati dell'antichità e perfino uno dei simboli dell'isola⁵⁷. In questo senso è particolarmente interessante un passo de *La pace* di Aristofane (vv. 250-1), dove il formaggio sostituisce metaforicamente la stessa Sicilia. La Guerra, in veste di cuoco, si dispone a preparare una salsa pestando gli ingredienti e li cita a mano a mano che li butta nel mortaio, ma non sono quelli che il pubblico si aspetterebbe, essendo sostituiti dalle città in conflitto che li producevano: Prasia per il porro, Megara per l'aglio, Atene per il miele e la Sicilia per il formaggio⁵⁸.

Un'identificazione simile si trova ne *Le vespe*, dove i protagonisti sono Filocleone, un vecchio fissato nel voler fare il giudice, e suo figlio Schifacleone, che cerca il modo di togliergli la mania. Per questo convince il padre a celebrare un processo in casa, in cui il cane di famiglia,

⁵⁵ Cf. Aristofane, *Cavalieri* 896-8. In *Ricchezza* 925 utilizza l'espressione proverbiale «il silfio di Batto» – con il nome del fondatore mitico di Cirene – per indicare una quantità smisurata di ricchezza. Secondo Plinio il Vecchio (19.38), il silfio veniva venduto al prezzo dell'argento.

⁵⁶ *Odissea* 9.218-223. Cf. Antifane, fr. 131 K.-A.; Teocrito, *Idillio* 11.36-37.

⁵⁷ Antifane, fr. 233.4 K.-A. Filemone, fr. 79.1-3 K.-A.

⁵⁸ Wilkins 2000, pp. 69-70. García Soler 2007.

Labete, viene accusato da un altro cane, Cione, di essersi infilato in cucina ed essersi divorato un pezzo di formaggio siciliano (vv. 836-840). Gli spettatori sicuramente riconoscevano in questi cani Lachete, politico ateniese che dicesse una spedizione in Sicilia contro Siracusa e altre città per tre anni, senza risultati, e che al ritorno, nella primavera del 425, fu sospettato d'essersi arricchito durante la campagna, e Cleone, suo rivale politico che minacciò di portarlo in giudizio per questo motivo.

Il formaggio che menziona Aristofane riceve il nome di *trophalís tyroû*, che un comico anonimo (fr. 124 K.-A.) chiama «vanto della Sicilia». In genere viene identificato con un formaggio fresco, ma è molto probabile che avesse qualche grado di stagionatura che ne consentiva il trasporto per la vendita nei mercati ateniesi. A questa ipotesi ci porta anche il passo de *La pace*, dato che Aristofane indica chiaramente che la Guerra lo butta nel mortaio grattugiato, nello stesso modo in cui molto spesso compare nelle ricette dei cuochi siciliani, che lo usavano abbondantemente nella preparazione di tanti piatti col pesce.

Il formaggio siciliano non era l'unico stimato dai Greci, però certamente era il più famoso. Per altri autori conosciamo il formaggio dell'isola di Citno, che Polluce (6.63) mette alla pari con quello della Sicilia. Alessi (fr. 178 K.-A. Cf. Arnott 1996, pp. 530-1) mostra un cuoco fanfarone, che nomina uno ad uno gli stuzzichini che servirà a banchetto, tra cui caciottine fresche di Citno (*tyroû trophália chlorà Kythniou*). Tuttavia, un'allusione d'Eliano (16.32) fa nascere qualche dubbio sul suo carattere, perché lo presenta come una varietà e accenna anche a quello che si elaborava in Ceo. V. Ehrenberg pure, nel commentare il passo de *Le Vespe* di Aristofane e pensando ad un formaggio fresco non stagionato, propone la possibilità che non tutto il formaggio con l'etichetta «siciliano» fosse prodotto nell'isola, «allo stesso modo che oggi non tutto il formaggio svizzero od olandese viene realmente dalla Svizzera o dall'Olanda» (1957, pp. 196-7). Sarebbe un modo di approfittare di un marchio di qualità per elevare la categoria (e probabilmente anche il prezzo) del formaggio locale.

Altro «prodotto gastronomico», per così dire, strettamente associato all'isola di Sicilia – oltre al formaggio e ai numerosi pesci che cita Arcestrato – è la sua stessa cucina e i suoi cuochi. Molto presto le colonie fondate nella Magna Grecia e in Sicilia furono considerate il paradigma del

lusso⁵⁹, con la città di Sibari al primo posto, ancora oggi rimasta nell'immaginario occidentale come esempio di raffinatezza gastronomica (nonostante la città sia stata completamente distrutta nel VI sec. a.C.). Un riflesso dell'idea che dell'opulenza magno-greca c'era ad Atene si trova nella commedia *Turiopersiani* di Metagene, dove l'autore propone una specie di Paese di Cuccagna. I frammenti conservati non consentono di ricostruire la trama, ma partendo dal titolo gli studiosi hanno ipotizzato che vi ci fosse una descrizione parodica dello stile di vita degli abitanti di Turi (città fondata nel 444 a.C. sul territorio dell'antica Sibari) combinata con le traboccanti ricchezze persiane⁶⁰.

I siciliani – che secondo Eliano e Polemone arrivarono perfino a fondare un santuario in onore della Golosità⁶¹ – erano i più estremi quanto a lusso gastronomico, specie i Siracusani, famosi per la ricchezza e varietà delle loro tavole⁶² che resero possibili nel V sec. a.C. le condizioni per la nascita dei primi professionisti della cucina e dei primi ricettari.

Numerose testimonianze rendono evidente la portata della fama dei cuochi siciliani in tutto il mondo greco. Platone, nella *Repubblica* 403e-404e, 559a e anche in *Gorgia* 518b, offre il nome del primo chef conosciuto, Miteco di Siracusa, autore inoltre di un ricettario⁶³. Da questa regione provenivano anche altri scrittori di cucina citati ripetutamente da Ate-neo di Naucrati, come i due Eraclide di Siracusa, Glauco di Locri ed Ege-sippo di Taranto, di cui non ci restano che pochi frammenti⁶⁴. D'altra parte, nella commedia dei secoli IV e III non mancheranno i personaggi che in un modo o in un altro faranno riferimento ai maestri siciliani, a volte lodando la loro bravura in materia culinaria o presentando il fatto d'essere discepolo di uno di loro come garanzia di accurata formazione e di dominio della più alta cucina⁶⁵.

La cucina siciliana era celebre per varietà, ma anche proverbiale, specie quella siracusana, per eccessiva elaborazione e pesantezza, con un

⁵⁹ Cf. Dalby 1996, pp. 108-111; Davidson 1997, pp. 5-6; Olson - Sens 2000, pp. xxxvi-xxxix; Collin-Bouffier 2000, pp. 195-208.

⁶⁰ Cf. Pellegrino 1998, pp. 303-305, e 2000, pp. 133-135; Farioli 2001, pp. 133-137.

⁶¹ Eliano, *Storia varia* 14.27. Polemone, fr. 39 Preller. Cf. Ateneo, 10.416c.

⁶² Aristofane, fr. 225,2 K.-A. Platone, *Lettere* 7.326b.

⁶³ Cf. Platone, *Repubblica* 404d; Ateneo, 14.661e-f. Hill - Wilkins 1996, pp. 144-148.

⁶⁴ Olson - Sens 2000, pp. xxxvi-xxxvii.

⁶⁵ Cratino il Giovane fr. 1 K.-A. Alessi, fr. 24,1-2 K.-A. Anassippo, fr. 1.1-3 e 19-20 K.-A. Epicrate, fr. 6.2-3 K.-A. Antifane, fr. 90 K.-A. Efippo, fr. 22 K.-A. Ateneo, 14.661e-f.

uso smisurato di salse e di sapori forti, come quello del silfio – forse anche segno di lusso e di ostentazione, giacché si trattava di un prodotto molto costoso –, che il raffinato gastronomo Arcestrato rifiuta decisamente: «Non sia mai che ti venga appresso, mentre prepari questa pietanza un siracusano, o un italiota, perché quella gente non sa come si prepara un buon piatto di pesce, e lo rovina, imbrattandolo col formaggio, e innaffiandolo con aceto e salsa di silfio» (fr. 46.11-18 Olson-Sens)⁶⁶.

Un ruolo simile a quello del formaggio per la Sicilia ce l'ha il miele per Atene, un miele ottenuto dal timo che cresceva sui pendii dell'Imetto, una piccola catena montuosa ad est della città. Come il formaggio siciliano, il miele ateniese è uno degli ingredienti della salsa de *La pace* d'Aristofane e l'identificazione è talmente immediata che il protagonista, ateniese, che ha visto nascosto tutte le manovre della Guerra facendo soltanto qualche commento, subito si scompone quando lo vede cadere nel mortaio (vv. 253-4). La presenza della regione in questa salsa riflette semplicemente quella che è stata la situazione reale, dato che nemmeno Atene, nonostante la sua posizione egemonica, aveva potuto sottrarsi ai disastri della guerra.

Un personaggio d'Antifane (fr. 177.1-3 K.-A.) cita questo miele nell'enumerare i principali prodotti dell'Attica, mentre Fenicide (fr. 2.1 K.-A.) canta i suoi pregi includendolo in una lista del medesimo tipo⁶⁷. Era proverbiale per la sua ottima qualità e il suo altissimo prezzo⁶⁸ ed ebbe un prestigio che si conservò a lungo, fino al punto d'essere ancora il prediletto in età romana, soprattutto per il *mulsum*, una miscela di vino addolcito col miele che si serviva come aperitivo⁶⁹. Si usava di solito per le torte e i dolci, aggiunto all'impasto o dopo la cottura e, molto probabilmente, fu il motivo della buona fama di cui godeva la pasticceria ateniese⁷⁰.

Oltre che per il miele, l'Attica eccelleva anche per i fichi, in particola-

⁶⁶ Cf. Arcestrato, fr. 36.7 Olson-Sens; Filemone, fr. 82.5-6 K.-A.

⁶⁷ Cf. Aristofane, fr. 581 K.-A.; Eubulo, fr. 74 K.-A.

⁶⁸ Aristofane, *Cavalieri* 853, *Le donne alle Tesmoforie* 1192. Teofrasto, *Ricerche sulle piante* 6.2.4. Strabone, 9.1.23. Pausania, 1.32.1. Plutarco, *Dione* 58.2, *Opere morali* 470f. Plinio, 11.32, 21.56-57. Orazio, *Ode* 2.6.13-14. Marziale, 7.88.8, 11.42.3-4. Petronio, 38.3. Cf. Olson-Sens 2000, p. 235; Dalby 2000b, p. 141.

⁶⁹ Orazio, *Satire* 2.2.15. Dalby 2000b, pp. 141-142, e 2003, pp. 182, 222-223.

⁷⁰ Platone, *Repubblica* 404d. Arcestrato di Gela, fr. 60.15-18 Olson-Sens.

re quelli secchi, che raggiunsero, nelle parole di Alessi (fr. 122 K.-A.), la categoria di «emblema di Atene». Sono principalmente i comici ad offrire informazioni sulle varietà che si producevano nelle diverse zone della regione, sia freschi (*sûka*) sia secchi (*ischádes*), insistendo sull'abbondanza e qualità e mostrandoli come prodotti tipici dei mercati ateniesi⁷¹. Altri autori danno testimonianza di questa qualità, come Linceo di Samo, che afferma che i fichi secchi dell'Attica «sono di gran lunga i migliori» (fr. 17 Dalby). In un'altra opera (fr. 13 Dalby), lo stesso autore loda ugualmente i fichi dell'isola di Rodi, specialmente i *brigindárides*, che contrappone ai «fichi-rondine» attici, dichiarando che «in quanto a delizia di sapore si esprimono in attico non meno di quelli»⁷².

Erano anche stimati i frutti del fico laconico, perché era una varietà molto feconda e, convenientemente annaffiata, poteva dare due raccolte l'anno⁷³. Da parte sua, Aristofane approfitta dell'origine per fare una battuta di carattere politico, mostrando un personaggio che, da bravo patriota, la rifiuta, come tutto ciò che viene da Sparta, perché produce un fico «ostile e tirannico. Non sarebbe piccolo, se non fosse tanto nemico del popolo»⁷⁴.

Anche se in genere l'allusione a prodotti di qualità serve per esaltare fama dei luoghi di provenienza, tuttavia svolge a volte anche il compito di dare prestigio a quelli che riuscivano a possederli. Per quel che riguarda le città, disporre di certi beni può servire per simboleggiare e giustificare una posizione di egemonia. In questo senso è molto interessante il frammento 63 K.-A. de *I facchini* di Ermippo⁷⁵ – commedia rappresentata verso il 425 a.C. –, che inizia con un'introduzione di tono epico con

⁷¹ Aristofane, *Acarnesi* 802, *Pace* 628-9. *Ferecrate*, fr. 85 K.-A. *Teleclide*, fr. 6 K.-A. *Teopompo com.*, fr. 12 K.-A. *Antifane*, fr. 177 K.-A. *Eubulo*, fr. 74.2 K.-A. *Fenicide*, fr. 2 K.-A. Cf. Dalby 2003, pp. 143-4.

⁷² Cf. Ermippo, fr. 63.16 K.-A.

⁷³ Androzio, *Trattato di agricoltura*, FGH 324 fr. 75. *Teofrasto*, *Ricerche sulle piante*, 2.7.1 e *Questioni di botanica* 3.6.6.

⁷⁴ Fr. 110 K.-A. Cf. *Vespe* 1157-65 a proposito delle ciabatte chiamate laconiche, che Filocleone rifiuta di usare perché non vuole indossare calzature fabbricate da nemici.

⁷⁵ Per un commento di questo passo cf. Nesselrath 1990, pp. 271-277, e Gilula 2000, pp. 75-90. Sono anche molto utili le note di M.L. Gambato che accompagnano la traduzione del frammento di Ermippo in VV.AA., *Ateneo. I Deipnosofisti. I dotti a banchetto*, vol. I, Roma 2000, pp. 81-83.

un'invocazione alle Muse, e continua con un'enumerazione di prodotti di qualità in relazione ad Atene, non coltivati localmente ma d'importazione. Tra questi ci sono i più famosi all'epoca: steli di silfio da Cirene; sgombro e ogni tipo di pesce salato dall'Ellesponto; farina e costole di bue dalla Tessaglia; porci e formaggio da Siracusa; uva passa e fichi secchi da Rodi; pere e mele dall'Eubea; ghiande di Zeus e mandorle dalla Paflagonia; frutti di palma e fior di farina dalla Fenicia. Nella lista il comico introduce anche riferimenti a prodotti che non hanno a che vedere con la gastronomia (papiri dall'Egitto; incenso dalla Siria; cipresso da Creta; avorio dalla Libia; tappeti e cuscini da Cartagine)⁷⁶, ma che concorda bene con l'idea generale che il poeta vuole offrire della ricchezza e dell'abbondanza di ogni sorta di beni che affluisce alla città.

Tutto il passo funziona da strumento di propaganda della polis ateniese, che, in veste di gran potenza e capo di un impero, si vanta di poter importare prodotti scelti provenienti dai posti più diversi, segno del lusso che caratterizzò il suo stile di vita. Si tratta di un luogo comune familiare nella letteratura dell'epoca, che ha una delle dimostrazioni più chiare nel discorso funebre di Pericle nella *Storia della guerra del Peloponneso* di Tucidide (2.38.2), dove giustifica la strategia dell'abbandono del campo ateniese, concentrando la popolazione nella città, con l'argomento che tutto ciò di cui essa poteva aver bisogno le sarebbe arrivato per mare. Lo stesso luogo comune appare anche nel Vecchio Oligarca (*Costituzione degli Ateniesi*, 2.7. Cf. 2.11-12), in genere molto critico con il sistema democratico, che però in questo punto ha un'immagine positiva del vantaggio del potere sul mare per gli Ateniesi. Più tardi, Isocrate nel *Panegirico* (4.38 e 42) definisce il porto del Pireo come «mercato al centro dell'Ellade», un posto «dove l'esuberanza di merci è tale che quelle che altrove è difficile trovare una alla volta nei singoli paesi qui è facile procurarsele tutte insieme»⁷⁷. Gli autori della commedia, sempre attenti alla realtà contemporanea, non lasciarono di mostrare la loro particolare vi-

⁷⁶ Il comico gioca con la sorpresa introducendo nell'enumerazione altri elementi che non hanno niente a che vedere con il resto, come sono gli accenni a Sitalce, re degli Odrisi, in Tracia, che stipulò un'alleanza con gli Ateniesi nel 432 a.C. durante la guerra del Peloponneso, a Perdicca II di Macedonia, poco affidabile per i suoi cambiamenti di alleanza, alle truppe ausiliarie dell'Arcadia o ai Corcirei.

⁷⁷ Sul luogo comune della talassocrazia ateniese, cf. Loraux 1981; Ceccarelli 1996 (in particolare pp. 149-154); Pellegrino 2000, pp. 195-225; Wilkins 2000, pp. 156-164.

sione di questa politica d'importazione, come si vede nel frammento di Ermippo o nel fr. 581 K.-A. de *Le stagioni* (cf. *Cavalieri* 168-178) di Aristofane, dove, con un'aria tra l'utopia e la realtà, si descrive un'abbondanza di prodotti nel mercato di Atene senza limite e senza dover fare attenzione alla stagione.

Parallelamente, la presenza dei prodotti ateniesi di qualità è piuttosto rara, soprattutto se si fa conto che, almeno per l'età classica, una parte assai consistente delle fonti è in stretto rapporto con la città. È anche vero che non mancano gli accenni al miele dell'Imetto, ai dolci e ai fichi; ci sono invece poche allusioni ad un alimento tanto pregiato come il pesce, con l'eccezione della minutaglia del Falero, che tra l'altro non era apprezzata dagli autori locali. La situazione diventa molto curiosa nel caso del vino, dato che sono numerosi i centri produttori citati dagli autori antichi, indipendentemente della qualità dei loro vini. Con molta probabilità gli Ateniesi berrebbero i vini locali, ma nelle fonti solo raramente si accenna a quelli dell'Attica e di nessuno abbiamo il nome nelle testimonianze conservate. Sappiamo che c'erano dei vigneti nella regione, sebbene, almeno nel V sec. a.C., la situazione non fu molto favorevole per la coltivazione, perché il territorio soffrì l'invasione prima dei Persiani durante le Guerre Mediche e più tardi, durante la guerra del Peloponneso, degli Spartani, che devastarono la campagna⁷⁸. Le scarse notizie disponibili fanno supporre che si trattasse di vini giovani, elaborati per il consumo locale e di una qualità mediocre, probabilmente del tipo del *trúx*, il vino nuovo ancora non completamente fermentato che Aristofane associa con lo stile di vita contadino (*Pace* 535, 576, *Nuvole* 50)⁷⁹.

Dalle testimonianze letterarie possiamo dunque concludere che il ruolo della gastronomia nell'antichità è molto complesso. Gli autori offrono un ritratto delle abitudini quotidiane dei Greci, dei loro gusti predominanti e di quei prodotti che occupavano i posti d'onore, come il pesce o i vini di Chio, Taso e Lesbo, la cui fama si estende in tutto il mondo greco per lungo tempo. Contemporaneamente evidenziano anche che quelli stessi cibi e vini venivano caricati di altre valenze di carattere simbolico e ideologico. Produrre, ma soprattutto possedere articoli di lusso, è un segno di prestigio e di potere.

⁷⁸ Aristofane, *Acarnesi* 183. Tucidide 2.16.1, 19 e 21.2.

⁷⁹ Finley 1973, pp. 187-188. Cf. Salviat 1986, p. 188.

Bibliografia

Amigues 2004

S. Amigues 2004, "Le silphium: état de la question", *Journal des Savants* 2, 2004, pp. 191-226

Andrews 1941

A. C. Andrews 1941, "The Silphium of the Ancients: a Lesson in Crop Control", *Isis* 33, pp. 232-6

Arndt 1993

A. Arndt 1993, "Silphium", in H. Walker (a cura di), *Spicing up the Palate: Studies of Flavourings - Ancient and Modern. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1992*, Totnes, pp. 28-35

Arnott 1996

W. G. Arnott 1996, *Alexis. The Fragments: A Commentary*, Cambridge

Braund 1995

D. Braund 1995, "Fish from the Black Sea: Classical Byzantium and the Greekness of Trade", in J. Wilkins - D. Harvey - M. Dobson (a cura di), *Food in Antiquity*, Exeter, pp. 162-170

Brock-Wirtjes 2000

R. Brock - H. Wirtjes 2000, "Athenaeus on Greek Wine", in D. Braund - J. Wilkins (a cura di), *Athenaeus and his World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*, Exeter 2000, pp. 455-465

Ceccarelli 1996

P. Ceccarelli 1996, "L'Athènes de Périclès: un «pays de cocagne»? L'idéologie démocratique et l'*automatos bios* dans la comédie ancienne", *Quaderni Urbinati di Cultura Classica* 54, 1996, pp. 109-159

Chamoux 1953

F. Chamoux 1953, "Du silphion", in *Cyrène sous la monarchie des Battiades*, Paris, Deuxième partie: *La civilisation de Cyrène à l'époque des Battiades*, cap. 2, pp. 246-263

Chamoux 1985

F. Chamoux 1985, "Du silphion", in G. Barker - J. Lloyd - J. Reynolds (a cura di), *Cyrenaica in Antiquity*, Oxford, pp. 165-172

Clinkenbeard 1982

B. G. Clinkenbeard 1982, "Lesbian Wine and Storage Amphoras: a Progress Report on Identification", *Hesperia* 51/3, pp. 248-268

Collin-Bouffier 2000

S. Collin-Bouffier 2000, "La cuisine des Grecs d'Occident, symbole d'une vie de *tryphe*?", *Pallas. Revue d'études antiques* 52, pp. 195-208

Dalby 1993

A. Dalby 1993, "Silphium and Asafoetida. Evidence from Greek and Roman Writers", in H. Walker (ed.), *Spicing up the Palate: Studies of Flavourings - Ancient and Modern. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1992*, Totnes, pp. 67-72

Dalby 1996

A. Dalby 1996, *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*, London-New York

Dalby 2000a

A. Dalby 2000a, "Topikos Oinos: The Named Wines of Old Comedy", in D. Harvey - J. Wilkins (a cura di), *The Rivals of Aristophanes. Studies in Athenian Old Comedy*, London, pp. 397-405

Dalby 2000b

A. Dalby 2000b, *Empire of Pleasures. Luxury and Indulgence in the Roman World*, London-New York

Dalby 2003

A. Dalby 2003, *Food in the Ancient World from A to Z*, London-New York

Davidson 1993

J. Davidson 1993, "Fish, Sex and Revolution in Athens", *Classical Quarterly* 43/1, pp. 53-66

Davidson 1997

J. N. Davidson 1997, *Courtesans and Fishcakes. The Consuming Passions of Classical Athens*, London

Ehrenberg 1957

V. Ehrenberg 1957, *L'Atene di Aristofane*, Firenze

Farioli 2001

M. Farioli 2001, *Mundus alter. Utopie e distopie nella commedia greca antica*, Milano

Finley 1973

M. I. Finley 1973, *La economía de la Antigüedad*, México-Madrid-Buenos Aires

García Soler 1999

M. J. García Soler 1999, "Algunos nombres de vinos en griego antiguo", *Habis* 30, pp. 391-403

García Soler 2007

M. J. García Soler 2007, "La salsa de la Guerra (Aristófanes, Paz 236-288)", in J. Alonso Aldama - C. García Román - I. Mamolar Sánchez (a cura di), *STIS AMMOUDIETOU OMEROU. Homenaje a la Profesora Olga Omatos*, Vitoria-Gasteiz, pp. 277-289

Gilula 1995

D. Gilula 1995, "Comic Food and Food for Comedy", in J. Wilkins - D. Harvey - M. Dobson (a cura di), *Food in Antiquity*, Exeter, pp. 386-399

Gilula 2000

D. Gilula 2000, "Hermippus and his Catalogue of Goods (fr. 63)", in D. Harvey - J. Wilkins (a cura di), *The Rivals of Aristophanes. Studies in Athenian Old Comedy*, London, pp. 75-90

Hill-Wilkins 1996

S. Hill - J. Wilkins 1996, "Mithaikos and other Greek Cooks", in H. Walker (a cura di), *Cooks and other People: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1995*, Totnes, pp. 144-8

Lambert-Gocs 1990

M. Lambert-Gocs 1990, *The Wines of Greece*, London-Boston

Laronde 1996

A. Laronde 1996, "Le silphium sur les monnaies de Cyrène", *Studi Miscellanei* 29/1, pp. 157-168

Loraux 1981

N. Loraux 1981, *L'invention d'Athènes. Histoire de l'oraison funèbre dans la «cité classique»*, Paris-La Haye-New York

Marangou-Lérat 1995

A. Marangou-Lérat 1995, *Le vin et les amphores de Crète de l'époque classique à l'époque impériale*, Athènes

Marchiori 2000

A. Marchiori 2000, *Between Ichthyophagists and Syrians: Features of Fish-eating in Athenaeus' Deipnosophistae Books Seven and Eight*, in D. Braund - J. Wilkins (a cura di), *Athenaeus and his World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*, Exeter, pp. 327-338

Montanari 1999

O. Montanari 1999, "I pesci di pregio nella Vita di delizie di Arcestrato di Gela", *Mélanges de l'Ecole Française de Rome* 111/1, pp. 67-77

Nadeau 2006

R. Nadeau 2006, "La consommation du poisson en Grèce ancienne: excès, faste et tabou", *Food & History* 4/2, pp. 59-73

Nesselrath 1990

H.-G. Nesselrath 1990, *Die attische Mittlere Komödie: ihre Stellung in der antike Literaturkritik und Literaturgeschichte*, Berlin-New York

Olson-Sens 2000

S. D. Olson - A. Sens 2000, *Arcestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*, Oxford

Papadopoulos-Paspalas 1999

J. K. Papadopoulos - S. A. Paspalas 1999, "Mendaian as Chalkidian Wine", *Hesperia* 68/2, pp. 161-188

Paspalas 1982-83

A. J. Paspalas 1982-83, "Pramnian Wine and the Wine of Icaria", *Platon* 34-35, pp. 49-54

Pellegrino 1998

M. Pellegrino 1998, "Metagene", in AA.VV., *TESSERE. Frammenti della commedia greca: studi e commenti*, Bari, pp. 291-339

Pellegrino 2000

M. Pellegrino 2000, *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia*, Bologna

Salviat 1986

F. Salviat 1986, "Le vin de Thasos. Amphores, vin et sources écrites", in J.-Y. Empereur - Y. Garlan (eds), *Recherches sur les amphores grecques, Actes du colloque international d'Athènes, 10-12 septembre 1984*, Athènes-Paris, pp. 145-196

Thompson 1947

D'A. W. Thompson 1947, *A Glossary of Greek Fishes*, London

Wilkins 2000

J. Wilkins 2000, *The Boastful Chef: the Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*, Oxford

Wilkins 2001

J. Wilkins 2001, "Les poissons faisaient-ils partie de la diète ancienne?", in J.-N. Corvisier - Chr. Didier - M. Valdher (a cura di), *Thérapies, médecine et démographie antiques*, Arras, pp. 183-192