

×  Vuoi navigare il sito Treccani senza limiti e pubblicità? Scarica l'APP e abbonati ora per accedere su tutti i tuoi dispositivi!

SCARICA

100

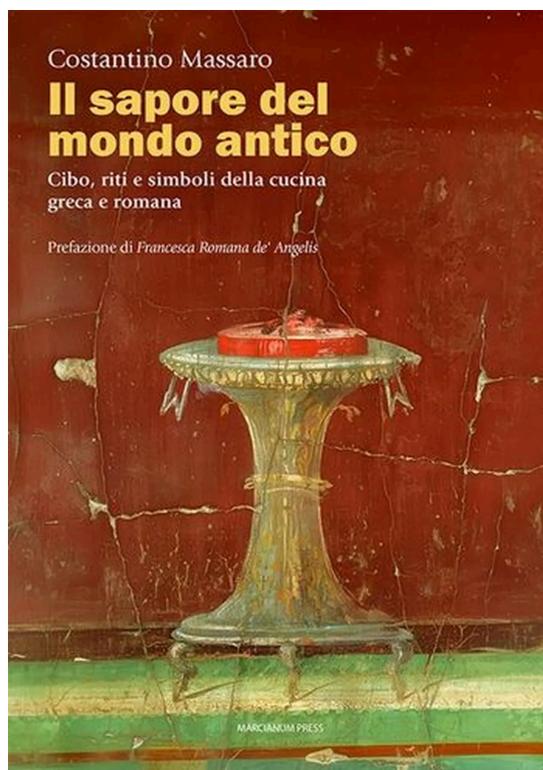
> INDIETRO

IL SAPORE DEL MONDO ANTICO. CIBO, RITI E SIMBOLI DELLA CUCINA GRECA E ROMANA

di Federico Pani

 7 MINUTI

 21 LUGLIO 2025



Privacy

Costantino Massaro

Il sapore del mondo antico. Cibo, riti e simboli della cucina greca e romana

Parlare di cibo significa inevitabilmente parlare di cultura e civiltà. Del resto, la centralità dell'alimentazione è tale da farne traboccare delle espressioni in campi semantici differenti, come l'eroticismo (si veda l'articolo di Maria Antonietta Epifani, *La gola: il sapore del peccato*); o come la conoscenza: «il sapere è sapore: *sàpere* vuol dire in latino aver gusto, discernimento e, quindi, senno» (p. 32). La citazione è dal libro di Costantino Massaro, *Il sapore del mondo antico. Cibo, riti e simboli della cucina greca e romana*, edito da Marcianum Press. Prosegue, infatti, l'esplorazione letterario-gastronomica avviata da Massaro nei due libri precedenti, *La poetica della pancia* (2018, Edizioni ETS) e *Il sapore dello scrittore* (2022, Edizioni Dueemme). Nel *Sapore del mondo antico*, l'autore offre una ricostruzione storica della cultura alimentare greca e romana, ben ancorata alle fonti: un affresco accostabile a delle autentiche raffigurazioni pittoriche gastronomiche d'epoca, quali *La cassata di Oplontis*, antenata del dolce odierno, riportata sulla copertina del volume. Non solo; come riassume brillantemente nella *Prefazione* la studiosa, scrittrice e autrice Francesca Romana de' Angelis: «ciò che qui conta è la trasmissione di un intero sistema di valori che permette di conoscere più da vicino storia e tradizione di luoghi e tempi lontani» (p. 15).

Il libro si apre con un'affettuosa dedica al padre di Massaro, uomo e di «cultura» e di «coltura», giacché conduceva con la medesima premura e passione sia il lavoro da professore, sia la coltivazione dell'orto e delle terre di cui disponeva. Si passa dunque ai primi due capitoli, *l'Introduzione* e *Per una breve storia del cibo*, nei quali si sottolinea la centralità dell'alimentazione nella storia culturale umana. Ne restano a testimonianza almeno due fatti. Il primo, come già visto, è il serbatoio di metafore che nutre (eccone una!) alcuni campi semantici cruciali, come il sapere e l'eros. Il secondo è la constatazione del carattere esclusivamente umano dell'attività della cucina: «nessun animale, tranne appunto l'essere umano, cucina il proprio cibo» (p. 35). Questa pregnanza culturale ha lasciato tracce profonde nell'immaginario dei nostri antenati: si pensi all'epopea di Gilgamesh («il percorso di incivilimento di Enkidu viene raccontato attraverso simboli di natura alimentare», p. 37); oppure al fuoco, elemento essenziale per la cucina, portato da Prometeo agli uomini.

Dopo tali premesse, l'autore entra nel vivo del saggio, affrontando le culture alimentari della Grecia antica (culture, dacché evolutesi nel tempo e nello spazio). Le fonti sono molteplici; per importanza, spiccano i frammenti di Archestrato di Gela (primo a versificare, nel IV secolo a.C., l'arte della cucina), trascritti provvidenzialmente secoli dopo da Ateneo di Naucrati. Non mancano però le testimonianze di grandi scrittori e poeti, tra i quali Omero: i banchetti omerici, segnatamente, presentano «il tipico menu del guerriero nella più vetusta tradizione epica», ossia la presenza predominante della carne (p. 56). Tuttavia, se si guarda alla più generale cultura alimentare della Grecia antica, tre sono gli elementi fondamentali, tanto importanti da risultare «distintivi della civiltà mediterranea»: il pane, il vino e l'olio (p. 61). Tra di essi, il vino è oggetto di un approfondimento specifico. Innanzitutto, la bevanda antica era un po' diversa da quella odierna: più liquorosa, veniva annacquata in modo scrupoloso e spesso aromatizzata. Il vino era altresì l'assoluto protagonista dei simposi: queste bevute conviviali (come vuole l'etimo) erano un'occasione di socializzazione – ancorché quasi soltanto virile: solo le etere (le cortigiane di allora) potevano parteciparvi – e, almeno formalmente, i partecipanti dovevano esercitare la virtù della moderazione, bevendo sì, ma evitando di ubriacarsi. Il simposio, peraltro, era un momento separato dal resto della cena; una

liturgia tanto radicata da ritrovarsi anche nel Vangelo: in occasione dell'Ultima Cena, soltanto al termine Gesù condivide il vino.

Della civiltà gastronomica ellenica (ed ellenistica) si potrebbe dire molto altro, proprio come fa Massaro, che dissemina il suo libro di dotte curiosità, comprese quelle etimologiche: ad esempio, dal nome del momento scherzoso e schiamazzante che talora, nelle strade cittadine, seguiva al simposio, *kòmos*, derivò poi la parola *commedia*; mentre le pesche, pur arrivando dalla Cina, devono il loro nome al tramite della Persia: il frutto fu chiamato infatti *mela di Persia* o *persica*. Infine, toccando solo di sfuggita i dolci, vale la pena citare l'ubiquo miele, il dolcificante universale del mondo antico (che non conobbe lo zucchero).

Il libro prosegue illustrando la civiltà del cibo nella Roma antica, contraddistinta dalla propensione alla commistione. Massaro nota che, proprio nella tendenza a incrociare le diverse tradizioni culinarie, si riverbera un carattere fondante della politica romana: «pur imponendo il proprio potere sugli altri popoli, quasi mai annulla[va] le identità locali» (p. 133). Dopo i contatti con la Magna Grecia, l'Ellade e la cultura greca – seguiti dalla vera e propria conquista – non stupisce che l'ellenizzazione di Roma abbia cambiato i connotati della cucina: pur restando quest'ultima a base cerealicola, una delle novità precipue è l'introduzione del pesce; in particolare, conobbe una fortuna clamorosa una salsa a base di pescato, il *garum*. Questa fortuna non sembrò scalfita neppure dalla reprimenda di Seneca, che nel *garum* vide addirittura un simbolo di decadenza dei costumi; è da qui forse che arriva la credenza, oggi diffusa, secondo cui l'alimento sarebbe «una salsa maleolente, in grado di mortificare ogni pietanza con il suo indicibile sapore (e odore) di marciume di pesce» (p. 144). Per Massaro, in ciò suffragato dall'onnipresenza del *garum* nella cucina di Roma, si tratta nientemeno che di un pregiudizio. Un altro incontro che influenzò la cucina romana fu quello coi Celti, che valorizzò il consumo di carne suina. Tale abitudine, del resto, avrebbe trovato un rilancio decisivo, secoli più tardi, con il sorgere delle culture romano-germaniche.

Quando si parla di cucina romana, un nome che non si può non fare è quello di Apicio che però – sorpresa – è il nome di ben tre cuochi: il primo vissuto al tempo di Augusto, il secondo di Tiberio e il terzo nel II secolo d.C. Ciò porta Massaro a ipotizzare che, più che un *cognomen*, fosse «un soprannome che si d[ava] a chi pratic[ava] l'arte della cucina» (p. 151). Ad ogni modo, a passare alla storia è stato il ricettario *De re coquinaria* (ne si possiedono delle compilazioni datate tra il III e il IV secolo d.C.) attribuito a Marco Gavio Apicio, vissuto durante il regno di Tiberio. Nel ricettario, si delinea un gusto incline ai piatti elaborati e soprattutto ai sapori contrastanti. Come fa notare Francesco Antinucci nel suo *Spezie. Una storia di scoperte, avidità e lusso* (Laterza, 2014), l'accostamento di sapori diversi, con esiti agropiccanti e soprattutto agrodolci, avvicinano quella romana alla cucina cinese più che alla nostra. L'altra caratteristica della cucina romana antica, ma solo per quanto riguarda le tavole dei più facoltosi, è l'intento di dissimulare i sapori e sorprendere i commensali. Ecco allora la ricetta della torta di acciughe senza acciughe (*patina de apua sine apua*) che, nota Massaro, concettualmente è l'antenato dei piatti di pasta col pesce *fuiuto*, 'fuggito'. Svetta certamente in questo contesto la cena di Trimalcione, in cui il cibo è l'occasione per sfoggiare eccentricità e lusso, lasciando gli ospiti sbalorditi; ad esempio, il cuoco inscena una portata che simula «un'oca con intorno pesci e ogni genere di uccelli», servendosi bensì di un unico ingrediente: la carne di maiale (p. 221).

Certo anche i lettori resteranno meravigliati dalle moltissime ricette, dagli altrettanti ingredienti e dalle tante scene di cucina e di convivialità degli antichi accuratamente riportati da Massaro; il tutto accompagnato da una scrittura briosa, già notata e valorizzata nientemeno che da Luca Serianni, autore della prefazione al precedente volume di Massaro, *Il sapore dello scrittore*: ne diano prova alcuni titoli dei numerosi capitoli e paragrafi che ritmano il saggio: *Un regalo di-vino, Sano come...*

una zucca, *L'attimo friggente* ('alla romana'), e così altri. Infine, se *La cassata di Oplontis* apre il libro (in copertina), questo si chiude con la descrizione di un affresco ritrovato a Pompei, raffigurante «una focaccia di forma piatta, usata all'epoca come 'supporto' per la frutta». Si potrebbe parlare di una «vivanda 'antenata della pizza'», sulla quale troverebbe posto, forse, anche l'antenato del nostro pesto, il *moretum*. Massaro ne riporta la vivida descrizione che compare nel poemetto *Moretum*, contenuto nell'*Appendix Vergiliana*: sembra quasi di vederlo, questo impasto di aglio, sale, formaggio ed erbe, mentre si amalgama nel mortaio, sotto la pressione del pestello: «Mentre gira la mano, lentamente i singoli ingredienti / perdono la loro natura, il colore diventa uno solo da molti, / non tutto verde, perché contrastano i pezzetti di cacio, / né bianco come il latte, perché reso vario da tante erbe» (pp. 229-230).

Istituto della Enciclopedia Italiana fondata da Giovanni Treccani - Riproduzione riservata



ISTITUTO

FONDAZIONE

CORPORATE

EVENTI

ENCICLOPEDIA

VOCABOLARIO

SINONIMI

DIZIONARIO BIOGRAFICO

MAGAZINE

GALASSIA TRECCANI

Registrati

Accedi

Password dimenticata

Lavora con noi

Whistleblowing

Privacy



Download App

