

ROBERTO M. DANESE*

MA I ROMANI MANGIAVANO COME TRIMALCIONE?

Il nostro immaginario popolare sull'alimentazione degli antichi Romani è fortemente condizionato dall'idea, diffusa soprattutto nell'arte figurativa e nel cinema *peplum*, di sontuosi banchetti ove si mangia a profusione, spesso ambientati nella tarda età repubblicana o in età imperiale. La vivida fantasia figurativa moderna sui banchetti romani, inoltre, non ha potuto non risentire della magnifica quanto inquietante descrizione delle portate servite durante la *cena Trimalchionis*, immaginata da Petronio nell'*italica graeca urbs* del *Satyricon*¹. Qui il cibo, mai o quasi mai lodato per il gusto e la genuinità, è apertamente spettacolarizzato, con lo scopo di stupire i convitati del liberto arricchito. In particolare, ogni volta che compare una portata, si sottolineano l'alto costo, la rarità e la *mise en scène* del servizio dei cibi. Vediamo qualche esempio, giusto per rendere l'idea.

In *Sat.* 31 si legge:

Allata est tamen gustatio ualde lauta; nam iam omnes discubuerant praeter unum Trimachionem, cui locus nouo more primus seruabatur. Ceterum in promulsidari asellus erat Corinthius cum bisaccio positus, qui habebat oliuas in altera parte albas, in altera nigras. Tegebant asellum duae lances, in quarum marginibus nomen Trimalchionis inscriptum erat et argenti pondus. Ponticuli etiam ferruminati sustinebant glires melle ac papauere sparsos. Fuerunt et thumatula feruentia supra craticulam argenteam posita et infra craticulam Syriaca pruna cum granis Punicis mali².

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

¹ Petron., *Sat.* 26-78. Il testo petroniano, talvolta ecdoticamente problematico, è citato secondo l'edizione Petronius, *Satyricon reliquiae*, ed. K. Mueller, Stuttgartiae et Lipsiae MCMXCV.

² «Fu portato un antipasto molto raffinato; infatti ormai tutti si erano accomodati eccezion fatta proprio per Trimalcione: a lui, insolitamente, era stato riservato il primo posto. Allo-

Come si vede, Trimalcione mette in scena l'entrata di un asinello bronzeo, che reca portate di cui si ostenta la varietà e la provenienza: olive bianche e nere, distinte dall'essere contenute in tasche diverse di una bisaccia, con piatti d'argento che dicono ai commensali di appartenere a Trimalcione e quanto pesano (per far capire, molto elegantemente, quanto il proprietario aveva speso per averli); poi ghiri arrosto al miele e papavero, anch'essi ostentati su impalcature saldate al vassoio; quindi salsicce sfrigolanti su una griglia inevitabilmente d'argento; infine, sotto la griglia, prugne di Siria e chicchi di melograno.

Vediamo ora *Sat.* 36:

Haec ut dixit, ad symphoniam quattuor tripudiantes procurrerunt superioremque partem repositorii abstulerunt. Quo facto, uidemus infra [scilicet in altero ferculo]³ altilia et sumina leporemque in medio pinnis subornatum, ut Pegasus uideretur. Notauimus etiam circa angulos repositorii Marsyas quattuor, ex quorum utriculis garum piperatum currebat super pisces, qui quasi⁴ in euripo natabant. Damus omnes plausum a familia inceptum et res electissimas ridentes aggredimur⁵.

Ancora una volta il cibo non è nutrimento, ma spettacolo. Infatti, i camerieri ballano a ritmo di musica per andare a scoperchiare un vassoio,

ra, in un grande piatto di portata c'era un asinello di bronzo corinzio con una bisaccia, che conteneva da una parte olive bianche, dall'altra olive nere. L'asinello era coperto da due piatti, sui cui bordi era inciso il nome di Trimalcione e la caratura dell'argento. Dei ponticelli di metallo sorreggevano dei ghiri aspersi di miele e semi di papavero. E c'erano anche delle salsicce che sfrigolavano su una griglia d'argento e sotto la griglia prugne siriane con chicchi di melograno».

³ L'espunzione è di Petronii Arbitri *Satyricon ex veteribus libris emendatius et amplius*, ed. P. PITHOU, Lutetiae 1577: si tratta evidentemente di una glossa entrata nel testo.

⁴ Questo brano ci è trasmesso tanto dal codice H (Paris, Bibl. Nat., Par. lat. 7989) quanto dal gruppo di codici, indicato con la sigla L, contenenti i frammenti più lunghi. In L troviamo *qui in euripo*, mentre alla p. 208 di H (il codice, cartaceo e risalente al XV secolo, ha una numerazione per pagine e non per fogli), di non facile decifrazione per la scarsa pigmentazione dell'inchiostro, sembra leggersi qualcosa come *quis* (sovrastato forse da un segno di abbreviazione) *in euripo*. Su questa base S. GASELEE, *Petroniana*, in *CQ* 38.3/4, 1944, p. 77, ha congetturato *qui quasi in euripo* (cf. Petronius, *Satyricon reliquiae*, ed. K. MUELLER, Stuttgartiae et Lipsiae 1955, *ad l.*).

⁵ «Detto questo, arrivarono di corsa quattro servitori saltellando a ritmo di musica e scoprirono il piatto di portata. Al che vediamo nella parte bassa pollame e pancette di scrofa e in mezzo una lepre provvista di penne, per sembrare un Pegaso. Notammo anche intorno agli angoli del piatto quattro statuette di Marsia, dai cui otricelli un *garum* pepato scorreva sopra dei pesci, che così nuotavano come in un Euripo. Facciamo tutti un applauso, imbeccati dai servi, e ridendo ci gettiamo su quelle cose prelibatissime».

dove troneggia, in mezzo a pollame e pancette, una lepre dotata di ali (finte), perché sembri un grottesco Pegaso. Non manca poi anche una sorta di *machina*, perché ai lati del vassoio ci sono quattro statuette di Marsia con piccoli otri che spandono una salsa al pepe, in cui sguazzano, come nell'Eu-ri-ri-ri, dei pesci (evidentemente cotti). La *claque* dei servi lancia l'applauso, a cui i convitati si adeguano (Petronio non dice con quale spontaneità), quindi tutti si gettano sul quel cibo ricercatissimo. Il cibo deve comunque stupire, prima di soddisfare il palato.

Chiudiamo questa breve serie di esempi con una delle portate più celebri e stupefacenti della *cena*, descritta in *Sat.* 49:

Nondum efflauerat omnia, cum repositorium cum sue ingenti mensam occupavit. Mirari nos celeritatem coepimus, et iurare ne gallum quidem gallinaceum tam cito percoqui potuisse, tanto quidem magis, quod longe maior nobis porcus uidebatur esse, quam paulo ante apparuerat. Deinde magis magisque Trimalchio intuens eum: "Quid? quid?" inquit, "porcus hic non est exinteratus? Non mehercules est. Voca, uoca cocum in medio". Cum constitisset ad mensam cocus tristis et diceret se oblitum esse exinterare: "Quid, oblitus?" Trimalchio exclamat, "putes illum piper et cuminum non coniecisse! Despolia!" Non fit mora, despoliatur cocus atque inter duos tortores maestus consistit. Deprecari tamen omnes coeperunt et dicere: "Solet fieri. – rogamus mittas. – postea si fecerit, nemo nostrum pro illo rogabit". Ego crudelissimae seueritatis, non potui me tenere, sed inclinatus ad aurem Agamemnonis: "Plane", inquam, "hic debet seruus esse nequissimus: aliquis obliuisceretur porcum exinterare? Non mehercules illi ignoscerem, si piscem praeterisset". At non Trimalchio, qui relaxato in hilaritatem uultu: "Ergo", inquit, "quia tam malae memoriae es, palam nobis illum exintera". Recepta cocus tunica cultrum arripuit, porcique uentrem hinc atque illinc timida manu secuit. Nec mora, ex plagis ponderis inclinatione crescentibus thumatula cum botulis effusa sunt⁶.

⁶ «Non aveva ancora esalato l'ultima parola, che un piatto di portata con un enorme maiale occupò la mensa. Noi cominciammo ad ammirare la celerità e a giurare che neppure un galletto avrebbe potuto essere cotto così rapidamente, tanto più che il porco ci sembrava di gran lunga più grande di quanto era sembrato poco prima. Quindi Trimalcione dopo averlo ripetutamente sbirciato disse: "E che è? Il porco non è stato eviscerato? No, per Ercole. Chiama il cuoco, fallo venire qui". Non appena il cuoco si fu presentato davanti alla mensa con aria triste e disse che si era dimenticato di eviscerarlo, Trimalcione urlò: "Co-

Qui abbiamo una vera e propria recita da parte di Trimalcione e dei suoi servi. La mensa ospita un vassoio (da ritenersi di grandezza spropositata), che contiene un enorme maiale. La sorpresa sta nel fatto che il maiale era stato poco prima mostrato vivo ai commensali, che ora si stupiscono (o fingono di stupirsi) per la celerità con cui è stato cucinato (ovviamente, al di là della ‘finzione scenica’, si tratta di un altro maiale già precedentemente cucinato, il che naturalmente non sfugge ai convitati, data la diversa taglia dei due animali). Da qui parte il siparietto organizzato da Trimalcione, che recita la parte di se stesso, scandalizzato per il fatto che il cuoco ha servito il maiale senza eviscerarlo. Il cuoco, convocato e aspramente rampognato, viene invitato a sventrare la bestia *coram populo*. Dall’incisione, praticata con studiata lentezza (a simulare il timore per il padrone e a centellinare la sorpresa), rotolano giù non le interiora ‘grezze’, ma la loro reinvenzione in forma di salsicce e sanguinacci.

Possiamo fermarci qui e sottolineare che il mito letterario della *cena Trimalchionis* ci restituisce l’immagine del banchetto come di un evento spettacolare, dove conta soltanto il pregio suntuario dei cibi, insieme all’allestimento scenico delle portate. Insomma, il commensale del ricco liberto petroniano deve, come si diceva, più stupirsi che soddisfare il proprio gusto per il cibo. Si potrebbe affermare, senza timore di essere smentiti, che si tratta di una *cena* in puro stile luculliano. In effetti il condottiero Lucio Licinio Lucullo è entrato nella mitologia culinaria sui Romani antichi come degno antesignano di Trimalcione. Tutto nasce da aneddoti che si narravano su di lui, in special modo dai racconti di Plutarco sui suoi allevamenti di animali di pregio da destinarsi alla tavola e sulla famosa cena a cui si autoinvitarono Cicerone e Pompeo (Plut., *Luc.* 40.1- 41.6). Basti solo questo breve apprezzamento plutarco (Luc. 40.1):

sa, dimenticato? È come se non ci avesse messo pepe e cumino. Spogliatelo!” Senza indugio il cuoco venne spogliato e stette in piedi mesto fra due aguzzini. Tutti allora cominciarono a scongiurare e dicevano: “Succede. Ti preghiamo, lascialo andare. Se poi lo rifarà, allora nessuno di noi intercederà per lui”. Io, che sono di una severità durissima, non mi potei trattenere, ma avvicinandomi all’orecchio di Agamennone gli dico: “Questo dev’essere uno schiavo proprio incapace: chi può dimenticarsi di eviscerare un maiale? Per Ercole, io non lo perderei, nemmeno se avesse dimenticato di pulire un pesce”. Ma non la pensava così Trimalcione, che, disteso il volto in un sogghigno, dice: “E allora, visto che hai una memoria così scarsa, sbudellalo davanti a noi”. Ripresasi la tunica, il cuoco afferrò un coltello e, con fare timoroso, incise il ventre del maiale da una parte e dall’altra. In un attimo, dalle ferite, che si allargavano per il peso del contenuto, scivolarono fuori salsicce e sanguinacci».

νεόπλουτα δ' ἦν τοῦ Λουκούλλου τὰ δεῖπνα τὰ καθ' ἡμέραν, οὐ μόνον στρωμαῖς ἀλουργέσι καὶ διαλίθοις ἐκπώμασι καὶ χοροῖς καὶ ἀκροάμασι ἐπεισοδίαις, ἀλλ' ὄψων τε παντοδαπῶν καὶ πεμμάτων περιττῶς διαπεπονημένων παρασκευαῖς ζηλωτὸν ἀνελευθέρους ποιοῦντος ἑαυτὸν⁷.

Il mito di Lucullo è andato poi crescendo e, ormai consolidatosi al di là del dato storico, ancora oggi troviamo in Italia e nel resto del mondo miriadi di ristoranti e produttori di *Delikatessen* che si fregiano – spesso impropriamente – del suo nome.

Ma Lucullo non ha costituito un notevole precedente solo per personaggi *fictional* come Trimalcione, bensì ha preconizzato anche le sovrabbondanti mense dei potenti Romani, primi fra tutti gli Imperatori, fra i quali spiccava il ghiottone Vitellio, della cui mensa possiamo leggere in Suetonio (Svet., *Vit.* 13):

Hanc quoque exsuperavit ipse dedicatione patinae, quam ob immensam magnitudinem clipeum Mineruae πολιοῦχου dictitabat. In hac scarorum iocinera, phasianarum et pauonum cerebella, linguas phoenicopterum, murenarum lactes⁸ a Parthia usque fretoque Hispanico per nauarchos ac triremes petitarum, commiscuit⁹.

⁷ «I pasti quotidiani di Lucullo erano quelli tipici dei nuovi ricchi e lui si faceva invidiare dalla gente di basso rango non solo per i drappi tinti di porpora e per le coppe fatte con pietre preziose e per gli ascolti di recite e canti, ma anche per lo spiegamento di cibi di ogni tipo, cucinati in modo estremamente elaborato».

⁸ Non è chiarissimo di quali organi interni si tratti. Il termine *lactes* in latino indica generalmente l'intestino tenue, ma di animali terrestri. Per il pesce usato in cucina lo spettro semantico ricoperto da questa parola potrebbe essere leggermente diverso. A. ERNOUT, A. MEILLET, *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire de mots*, tirage de la 4e édition augmentée d'additions et de corrections par J. ANDRÉ, Paris 1985, p. 335 s.v. *lac* traducono, a proposito di questo passo, «laitance» ovvero 'milza'. Più genericamente l'*Oxford Latin Dictionary, ad v.*, traduce invece «chitterlings», cioè 'frattaglie', accezione che, per prudenza, sceglierei anche nella mia traduzione italiana. A me viene tuttavia in mente la possibilità che *lactes* riferito all'uso culinario di organi interni dei pesci possa avere qualche analogia con il 'lattume', l'alimento derivato dalla lavorazione della sacca seminale del tonno o della ricciola (insomma, l'equivalente maschile della bottarga, più o meno), diffuso e apprezzato ancor oggi in Sicilia e in Sardegna.

⁹ «Superò anche questo con l'inaugurazione di un vassoio, che, per la straordinaria grandezza, andava chiamando 'lo scudo di Minerva protettrice della città'. Dentro mescolò fegati di scari, cervella di fagiani e pavoni, lingue di fenicotteri, frattaglie di murene fatte venire con navarchi e triremi dalla Partia e dallo stretto di Cadice».

Vitellio addirittura ha battezzato ‘scudo di Minerva protettrice della città’ questo suo incredibile piatto, dove si mescolano fra loro le cose più strane (e forse anche disgustose), ma sicuramente rare, preziose e costosissime: fegati di scari¹⁰, cervelli di pavoni e fagiani, lingue di fenicotteri, intestini di murene fatte venire direttamente dalla Partia e dallo stretto di Cadice con navarchi e triremi. Ancora una volta il cibo diventa spettacolo e causa di meraviglia per la sua stranezza e per la sua sontuosità, più che per la piacevolezza al palato.

Ma questo immaginario alimentare, eternatosi nell’immensa figura letteraria (e poi, con Federico Fellini e Gian Luigi Polidoro, cinematografica¹¹) di Trimalcione, rappresenta davvero l’autentica cultura alimentare dell’antica Roma, anche delle classi più abbienti?

Cerchiamo di capirlo bene ancora grazie all’occhio immaginifico della creazione letteraria e chiamiamo in causa il primo autore latino di cui ci sono giunte opere complete: Plauto¹².

¹⁰ Lo *scarus* era un pesce marino conosciuto soprattutto dai Greci. Forse con questo nome gli antichi designavano quello che per noi è il pesce pappagallo, molto colorato e tuttora apprezzato per le carni. L’uso di *scarorum iocinera* sottolinea l’eccentricità della tavola di Vitellio, dove di un pesce prelibato per la delicatezza delle carni si preferiscono invece le interiora. Lo stesso può dirsi del resto delle pietanze presenti in questo piatto.

¹¹ F. FELLINI, *Fellini Satyricon*, Italia 1969, 129’; regia: F. FELLINI; sceneggiatura: F. Fellini, B. Zapponi; fotografia: G. Rotunno; montaggio: R. Mastroianni; musiche: N. Rota, I. Mimaroglu, T. Dockstader, A. Rudin; scenografia: D. Donati, L. Scaccianoce; produzione: A. Grimaldi; cast: M. Potter (Encolpio), H. Keller (Asclito), M. Born (Gitone), S. Randone (Eumolpo), M. Romagnoli detto ‘il Moro’ (Trimalcione), M. Noël (Fortunata), Capucine (Trifena), A. Cuny (Lica), Fanfulla (Vernacchio), L. Bosè (la matrona suicida), D. Luna (Enotea); G.L. POLIDORO, *Satyricon*, Italia 1969, 120’; regia: G.L. POLIDORO; sceneggiatura: R. Sonogo; fotografia: B. Frattari; montaggio: G. Cappelli; musiche: C. Rustichelli; scenografia: F. Mogherini; produzione: A. Bini; cast: Don Backy (Encolpio), F. Fabrizi (Asclito), F. Pau (Gitone), M. Carotenuto (Eumolpo), U. Tognazzi (Trimalcione).

¹² Ovviamente Plauto non è il solo autore antico fonte di notizie per quanto riguarda le abitudini alimentari nella Roma repubblicana. Bisogna tenere conto almeno di quanto si trova nel *de agri cultura* di Catone e nel *de re rustica* di Varrone. Ricordiamo che, in generale, le principali testimonianze sull’alimentazione degli antichi Romani ci vengono da trattati di agricoltura (come quelli di Columella o Palladio), di storia naturale (Plinio e Seneca), ma anche da testi medici come il *de medicina* di Celso. Il *de re coquinaria* di Apicio è un caso a parte. Apicio visse fra I secolo a.C. e I secolo d.C., operando soprattutto sotto il principato di Tiberio. Di lui ci parla più volte Plinio nella *Naturalis historia*, ma soprattutto Seneca filosofo nella *Consolatio ad Helviam matrem*, 10, 8 e nel *de vita beata* 11, 4, dove stigmatizza gli sperperi di questo buongustaio assai crapulone, che va in giro a cercare *terrarum ac maris [...] bona [...]* e si mette in tavola *omnium gentium animalia*, accom-

Perché Plauto? Per almeno tre buone ragioni, assai note e semplici, ma che vale la pena di ricordare.

La prima l'abbiamo già detta: è l'autore più antico di cui abbiamo opere complete e dunque quello i cui riferimenti culturali sono più vicini agli stili di vita autentici e originali dell'antica Roma.

La seconda è che Plauto è un autore di teatro comico, un genere ove le battute più divertenti, sfidando senza problemi gli anacronismi e le contraddizioni con l'ambientazione greca della *palliata*, coinvolgono usi e abitudini tipici del pubblico di Roma che assiste agli spettacoli e che ride più facilmente di ciò che gli è più familiare.

La terza è che, a dispetto della deformazione caricaturale e delle grottesche esagerazioni tipiche del genere, il comico ha da sempre, da Aristofane ai giorni nostri, come tema di riferimento privilegiato la cultura alimentare del pubblico a cui si rivolge¹³: la fame e il cibo sono costanti tanto nei deliri di Ergasilo¹⁴ quanto nelle vicende di Felice Sciosciamocca¹⁵. Dunque, al netto degli scarti generati dalla lente deformante del comico, Plauto può

pagnando i banchetti sontuosi con musiche, danze e ogni genere di altre raffinatezze. La collezione di ricette che è giunta fino a noi è però stata compilata probabilmente fra III e IV secolo d.C. e dunque sia il personaggio Apicio sia i piatti che conosciamo grazie all'opera tramadata sotto il suo nome rispecchiano una tradizione culinaria abbastanza lontana dall'autentica cultura alimentare romana: le perplessità e le riserve di Seneca (nella *Consolatio* dice che *scientiam popinae professus disciplina sua saeculum infecit*, dove il verbo *inficere* non porta con sé una connotazione proprio positiva) sono più di un indizio per l'estraneità di Apicio alla sana cucina delle origini.

¹³ In un recente adattamento scenico del *Miles gloriosus* di Plauto, la Compagnia del Sole, diretta da Marinella Anaclerio, 'traduce' *epityrum* al v. 24 (il termine latino significa, più o meno, «pasticcio di olive») di volta in volta con il nome di un piatto che contraddistingue la tradizione culinaria della città in cui va in scena lo spettacolo: in questo modo (se ne è avuta la riprova durante le repliche) la famosa battuta di Artotrogo, che si dichiara pronto ad avallare qualsiasi panzana del *miles*, in cambio dell'*epityrum insanum* (si potrebbe tradurre «pasticcio d'olive da uscir matti») che si mangia a casa sua, fa ridere immediatamente la platea, che si riconosce nella citazione gastronomica.

¹⁴ Vedi, per esempio, Plaut., *Cap.* 781-908.

¹⁵ Felice Sciosciamocca è un personaggio tradizionale del teatro napoletano ottocentesco; fu creato da Eduardo Scarpetta e spesso affiancato a Pulcinella. La sua fortuna, che ancora oggi persiste, si deve alla commedia di Scarpetta *Miseria e nobiltà*, scritta nel 1887, ma soprattutto alla trasposizione cinematografica di Mario Mattoli del 1954, con la celebre rivisitazione del personaggio da parte di Totò, che aggiunse alcuni numeri indimenticabili, fra cui spicca quello incentrato sulla fame endemica di questo personaggio e dei suoi familiari e sull'assalto alla lauta cena che inopinatamente viene servita in casa loro.

diventare un testo molto interessante per misurare quanto appartiene veramente alla cultura alimentare dell'antica Roma.

Le commedie del Sarsinate sono affollate di parassiti, cuochi, schiavi e personaggi di altro genere, che parlano di cucina e di cibo, creando spesso *gag* molto divertenti o addirittura impostando su questo tema scene ininter. Come si diceva sopra, Plauto mette in scena personaggi greci e ambientazioni greche, presi direttamente dai suoi modelli, ma usa forme dell'espressione e del contenuto totalmente calate nella realtà della cultura romana. C'è quindi sempre uno scarto piuttosto forte, se non proprio una contraddizione, fra ciò che i personaggi sono e ciò che i personaggi dicono. Di questo dobbiamo tenere conto anche nel valutare i testi delle sue commedie come documenti della cultura alimentare romana fra III e II secolo a.C.

Il primo esempio che prenderò in esame riguarda l'inizio della *Mostellaria*. Il tema fondamentale di questa commedia è l'atteggiamento del giovane Filolachete, che, in assenza del padre Teopropide, in viaggio per commerci, dilapida il patrimonio di famiglia in gozzoviglie e cortigiane, spalleggiato dallo schiavo Tranione, che, da parte sua, non perde l'occasione di condividere i piaceri del padroncino. Al ritorno improvviso di Teopropide, lo schiavo dovrà inventarsi un ingegnoso stratagemma perché il vecchio non scopra quanto sta succedendo in casa sua. *Mostellaria* è una commedia senza prologo e dunque gli antefatti della vicenda vengono illustrati al pubblico già *in medias res*, tramite un dialogo fra lo schiavo Tranione e il suo collega di campagna Grumione. Quest'ultimo rimprovera aspramente il suo omologo cittadino per gli sperperi e le gozzoviglie, accusandolo di corrompere il giovane Filolachete e augurandosi che il vecchio padrone torni presto per rimettere le cose a posto. Per noi sono interessanti alcuni temi che caratterizzano le accuse di Grumione e anche alcune risposte di Tranione.

Ai vv. 22-25 Grumione urla in faccia a Tranione:

dies noctesque bibite, pergrecaminei;
amicas emite, liberate; pascite
parasitos; obsonate pollucibiliter¹⁶.

¹⁶ «Avanti, trincate giorno e notte, continuate a fare i Greci; compratevi le puttane e poi liberatele; ingozzate i parassiti; spendete patrimoni per riempirvi la tavola!».

Cosa rimprovera lo schiavo di campagna a quello di città? Di bere in continuazione, giorno e notte; di spender soldi per comprarsi delle prostitute, soldi buttati via, perché poi queste schiave sessuali vengono anche liberate; di rimpinzare di cibo i parassiti, che, come è noto, non servono a nulla se non a mangiare a sbafo; di spendere cifre spropositate per allestire i banchetti. Tranione viene dunque dipinto come l'alfiere di uno stile di vita che comprende eccessi alimentari e ricchi banchetti con tanto di etere e parassiti. Lo schiavo di città, dal canto suo, ribatte che gli piace godersi la vita e che lo fa a suo rischio e pericolo, poi, di fronte a un ulteriore insulto di Grumione, sbotta (vv. 38-41):

[...] at te Iuppiter
dique omnes perdant! <fu!>¹⁷ oboluisti | alium [...] ¹⁸.

Tranione sottolinea, non senza malizia, che le parole del collega rustico sono condite da maleolenti sfatate all'aglio, chiaro indice delle sue rozze abitudini alimentari. In *Poen.* 1313-1314 il soldato Antamonide, insultando il cartaginese Annone, lo definisce, fra l'altro:

[...] tum autem plenior
ali ulpicique¹⁹ quam Romani remiges²⁰.

Dunque, l'aglio era una pietanza o un condimento povero assai caratterizzante l'alimentazione dei Romani, talvolta considerato piuttosto pesante

¹⁷ L'esclamazione è inserita qui da Ritschl (vedi T. Macci Plauti *Asinaria*, rec. G. GOETZ, G. LOEWE, Lipsiae 1881, p. XXVI, che, tuttavia, onde evitare lo iato fra *oboluisti* e *alium*, preferiscono la lezione *fufae*; cf. T. Macci Plauti *Mostellaria*, rec. F. RITSCHLIUS, editio altera a F. SCHOELL recognita, Lipsiae 1893, *ad l.* e p. 153), deducendola dal *fue* incongruamente trädito dal ramo dei codici Palatini (P) dopo *loquitur* al v. 38.

¹⁸ «Che Giove e tutti gli dei ti fulminino! Puah, mi hai mandato un sfatata all'aglio []!». Cf. G. CHIARINI, *Variazioni sopra un verso di Plauto (Mostellaria 40)*, in *SCO* 21, 1972, pp. 277-298.

¹⁹ L'*ulpicum*, come ci dice Columella (11, 3, 20), era una pianta nota anche come *alium Punicum*, consumata dai Romani esattamente come l'aglio. Cf. M.M. MEZZABOTTA, *What Was Ulpicum?*, in *CQ* 50.1, 2000, pp. 230-237.

²⁰ «E poi più gonfio di aglio e aglione dei rematori Romani». Traduco *ulpicum*, un po' impropriamente, con 'aglione', riprendendo un termine in uso nella cucina senese (vedi i celebri 'pici all'aglione'), per cercare di rendere efficace la battuta in italiano. La pianta con cui M.M. MEZZABOTTA, *What Was Ulpicum?* cit., identifica l'*ulpicum* è l'*allium ampeloprasum*, designato in inglese come *great-headed garlic*, vicino al porro, e in Italia chiamato anche 'porraccio'.

e indigesto²¹. Grumione quindi esala zaffate di aglio, denunciando un'alimentazione semplice e legata ai frutti della terra, molto diversa, evidentemente, da quella di Tranione e del suo padroncino. Del resto, al v. 22, lo schiavo rustico sintetizza lo stile di vita (e alimentare) di Tranione e della sua congrega con il verbo *pergraecari*, che, letteralmente, vuol dire «vivere alla maniera dei Greci»²², quindi secondo un modello 'straniero'²³. Infatti, Grumione replica stizzito (v. 42): *non omnes possunt olere unguenta exotica* («Non tutti possono olezzare di profumi esotici»), dove l'aggettivo ribadisce ancora una volta l'estraneità culturale (al modello romano) del *modus vivendi* di Tranione. Infine, taglia corto con il tema alimentare dicendo allo schiavo urbano (vv. 46-47):

tu tibi istos habeas turtures, piscis, auis,
sine me aleato fungi fortunas meas²⁴.

Plauto ci mostra dunque la contrapposizione di due modelli culturali: uno rustico, semplice, legato ai prodotti della terra come l'aglio e vicino alle abitudini alimentari del pubblico di Plauto; l'altro fatto di raffinatezze, piaceri esotici, cucina ittico-carnea, di ascendenza straniera e grecizzante.

Veniamo ora a un altro importante passo plautino dove, in modo ancor più evidente, sembra funzionare la stessa opposizione paradigmatica di culture alimentari. Siamo nello *Pseudolus*, ai vv. 790-904. Il perfido lenone Ballione deve celebrare la propria festa di compleanno e allora si è recato al *forum coquinum* per ingaggiare un cuoco che gli cucinasse in casa la cena. La scena si apre con Ballione che rientra dal foro intento a discutere col cuoco che ha appena assunto²⁵, nei confronti della cui abilità tra i fornelli nutre più di un dubbio. In effetti il *cocus* di Ballione rappresenta una ma-

²¹ Cels. 2, 21 e 2, 25.

²² Cf. Paul. Fest. 215 M.: *pergraecari est epulis et potationibus inservire* («*pergraecari* vuol dire essere succubi di mangiate e bevute»).

²³ Voglio ancora ricordare che, nonostante Grumione e Tranione siano personaggi greci, il loro parametro di riferimento culturale è quello del pubblico romano che assisteva alle commedie di Plauto. Come si diceva sopra, questa contraddizione non ha importanza: nella *palliata* conta l'effetto comico molto più della coerenza storica o antropologica.

²⁴ «Tu tieniti le tue tortore, i tuoi pesci, i tuoi uccelli e lascia che io vada incontro al mio destino con la puzza d'aglio».

²⁵ Su questa scena vedi R.M. DANESE, *Alta cucina e cibo 'mortuale'. La polemica culinaria nello Pseudolus. Un problema socio-poetico*, in *RAL* 9.8, 1997, pp. 499-533.

schera ben diffusa nella commedia antica²⁶, quella del cuoco tanto incapace in cucina quanto abile nel raggirare a parole i suoi interlocutori.

Vediamo come viene utilizzato questo personaggio nello *Pseudolus*. Ballione dice subito chiaramente che si è scelto uno chef *multiloquum*, *gloriosum*, *insulsum*²⁷, *inutilem* (v. 794: «chiacchierone, sbruffone, insipido, inutile») e poi gli si rivolge chiedendogli perché, se è un grande maestro di cucina come va dicendo, al foro c'era rimasto solo lui, mentre gli altri suoi colleghi erano già stati ingaggiati (vv. 799-801). Il cuoco non si scompone e risponde, in modo deciso e anche un po' paradossale (vv. 804-809), che nessuno lo aveva ingaggiato proprio perché, rispetto ai suoi colleghi, lui è decisamente il migliore, ma anche il più costoso. La gente, si sa, è tirchia, per cui preferisce prendersi un cuoco *vilissimus* piuttosto che un cuoco *carissimus* come lui, che può affermare senza esitazione (vv. 808-809):

[...] me nemo potest
minoris quisquam nummo ut surgam subigere²⁸.

Quindi inizia una dura requisitoria contro la pessima cucina dei suoi colleghi, dai quali mostra di volersi aristocraticamente distinguere (v. 810): *non ego item cenam condio ut alii coci* («io non condisco la cena come gli altri cuochi»). Per noi è interessante analizzare in dettaglio le accuse del cuciniere ballionio contro i suoi deprezzati e disprezzati colleghi. La sua raffinata retorica e il sapiente uso di metafore ci restituiscono infatti un quadro abbastanza chiaro del modello alimentare che egli mostra di avversare. Gli altri cuochi – dice lui (v. 811 ss.) – mettono nei piatti *condita prata* e trasformano i convitati in *boves*, rimpinzandoli di *herbae*, che, per di più, condiscono con altre *herbae*. Quindi, per il cuoco di Ballione, una

²⁶ R.M. DANESE, *Alta cucina* cit., pp. 504 ss.

²⁷ L'aggettivo *insulsus* non è scelto a caso da Plauto: è infatti formato dal prefisso negazionale *in-* e da *salsus*, aggettivo deverbale da *salio* («salare») con la stessa matrice lessicale di *sal* («sale»), che vuol dire «sapido», ma anche, riferito a persona, «acuto, intelligente» (cf. A. ERNOUT, A. MEILLET, *Dictionnaire étymologique* cit., pp. 589-590, s.v. *sal*). Qui Plauto gioca sicuramente sull'anfibologia dell'aggettivo, esaltata dal contesto semantico e istantaneamente rilevabile da qualsiasi parlante latino: il cuoco è *insulsus* sia perché stolto sia perché non sa dare sapore ai cibi.

²⁸ «A me nessuno fa alzare le chiappe per meno di un nummo». Il *nummus* in questo caso indica una somma doppia a quella richiesta dai colleghi che (v. 808) *drachumissent*, si vendono per una sola dracma.

cucina di cattivo gusto e poco allettante è essenzialmente vegetariana, fatta di semplici prodotti della terra, costituenti sia pietanze sia condimenti (proprio come l'aglio di Grumione). Ecco allora quali sono i condimenti spregiati dal *cocus gloriosus* e invece ampiamente utilizzati dagli altri (v. 814). Il *coriandrum*, un seme aromatico (il nostro coriandolo) utilizzato ampiamente nella cucina dei Romani, soprattutto nella zuppa d'orzo²⁹. Il *feniculum*, ovvero il finocchio, i cui semi a Roma si usavano per aromatizzare il pane³⁰, per conservare le olive³¹ e in generale come condimento per diversi piatti. L'*alium*, l'aglio, di cui abbiamo già ampiamente parlato come cibo caratterizzante anche olfattivamente i Romani. L'*atrum holus*, il nostro macerone, pianta usata soprattutto per le radici aromatiche (usate sia crude sia cotte), dal sapore simile al sedano, ma piuttosto amare, tanto che Plinio (*nat. hist.* 19, 162) le paragona alla mirra: evidentemente i Romani non disdegnavano i sapori forti e decisi. Questi sono i condimenti usati dai dileggiati colleghi del cuoco di Ballione, condimenti piuttosto comuni sulla tavola di tutti i Romani che frequentavano i teatri dove Plauto andava in scena. Ma quali pietanze, ovviamente erbacee e poco allettanti, venivano condite con questi ingredienti? Il cuoco ce lo dice subito (v. 815): *apponunt rumicem, brassicam, betam, blitum* («servono acetosa, cavolo, bietola, spinaci»). La *rumex*, forse l'acetosa, simile al rabarbaro, era una pianta comunemente usata nelle diete povere e vegetariane ed è ricordata come alimento diffuso a Roma da molti autori latini³². La *brassica* è probabilmente l'ortaggio più di frequente identificato come il cibo più salutare e più adatto a un vero Romano, rispettoso della cultura alimentare dei *maiores*³³, cibo assai poco in pregio presso i Greci³⁴, ma molto amato dai pitagorici³⁵, noti propugnatori di diete vegetariane. La *beta* è la nostra bietola, ortaggio diffusissimo in Grecia e a Roma, soprattutto fra chi prediligeva una cucina semplice e tradizionale. Il *blitum*, infine, era forse

²⁹ Cf. Plin., *nat. hist.* 18, 73.

³⁰ Cf. Plin., *nat. hist.* 20, 256.

³¹ Cf. Colum., 12, 50, 4.

³² Vedi R.M. DANESE, *Alta cucina* cit., p. 509.

³³ Catone, strenuo difensore delle tradizioni autenticamente latine, ne loda a più riprese le virtù e nel *de agri cultura* 156 dice: *brassica est quae omnibus holeribus antistat* («è il cavolo, che è superiore a tutti gli altri ortaggi»).

³⁴ Plin., *nat. hist.* 19, 136-138.

³⁵ Plin., *nat. hist.* 20, 78-83.

una specie di spinacio selvatico, spesso confuso con la *beta*, con la quale condivideva la fama gastronomica di alimento povero, piuttosto insipido e non adatto ai grandi banchetti. Ancora una volta il cuoco di Ballione fa una sorta di caricatura della semplice e rustica cucina che, fra III e II secolo a.C., era tipica del mondo romano, esagerandone ovviamente i tratti meno allettanti: i Romani non erano totalmente vegetariani, ma, come è noto, consumavano poca carne e poco pesce, preferendo i prodotti dell'agricoltura e della pastorizia. Tuttavia il *cocus gloriosus*, per convincere il suo committente, ha bisogno di calcare la mano e allora inferisce sulla povera cucina dei suoi colleghi ricordando altri esiziali condimenti da loro utilizzati (vv. 816-818):

eo lasserpici libram pondo diluunt,
teritur sinapis scelera, quae illis qui terunt
prius quam triuerunt oculi ut exstillent facit³⁶.

Sulla generosa aspersione delle pietanze col *laserpicium* bisogna fermarci a riflettere, perché si tratta di uno dei condimenti che, insieme al *garum* (qui non nominato perché di origine animale), appassionavano gli antichi Romani. Questo condimento, a differenza di tutti gli altri fin qui annoverati, non si trovava in Italia, ma era ricavato da una specie di ferola che cresceva in Cirenaica. Esso si estraeva dalle radici di una pianta nota anche come *silphium* ed era un succo dal sapore e dall'aroma molto forte, simile all'aglio (e qui torniamo ai gusti particolari dei Romani). Nel I secolo a.C. la pianta praticamente si estinse, a causa della massiccia importazione a Roma, e venne rimpiazzata col *laser* di Persia, in seguito noto col nome *ferula asa foetida* o anche come *stercus diaboli*³⁷. Infine, la *sinapis*, la senape, altro condimento forte, tanto da far lacrimare gli occhi di quelli che la tritano: era un ingrediente derivante da una pianta coltivata in Italia e usatissimo a Roma sia per condire sia per conservare i cibi.

Il cuoco dunque, dileggiando in modo sprezzante i propri colleghi, prende anche in giro le abitudini alimentari degli spettatori che assistono alla commedia, facendoli ridere di lui, ma facendoli anche inconsapevol-

³⁶ «E poi ci versano su un libbra buona di laserpicio, e ci si trita quella dannata senape, che fa lacrimare gli occhi di quelli che la tritano ancora prima che l'abbiano tritata».

³⁷ Cf. J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981, pp. 205-206.

mente ridere di se stessi. A noi interessa comunque il ritratto caricaturale che ne deriva della cultura alimentare romana: una cucina semplice, rustica e legata ai prodotti della terra.

Il cuoco, poi, sottolinea che questo tipo di alimentazione non solo è poco appetibile, ma fa anche male. Infatti i suoi incapaci colleghi (vv. 820-821) *non condimentis condiunt, sed strigibus / vivis convivis intestina quae exedint* («non condiscono con i condimenti, ma con le strigi, che divorano gli intestini dei convitati quando sono ancora vivi»). Usano ingredienti talmente nocivi che, quando questi vanno nella pancia dei commensali, divorano loro gli intestini, come se fossero *striges* che li attaccano quando sono ancora vivi³⁸. Pertanto (v. 822) gli uomini che mangiano quelle erbe, che fan paura solo a nominarle, figurarsi a mangiarle (v. 824), *tam brevem vitam colunt* («hanno una vita veramente breve»).

Ballione è sconcertato dal quadro inquietante disegnato dal cuoco e lo ritiene paradossale, tanto che gli dice (vv. 826-828):

quid tu? diuinis condimentis utere,
qui prorogare uitam possis hominibus,
qui ea culpes condimenta?³⁹

Se il lenone crede di aver fatto una *boutade*, il cuoco invece prende la cosa molto sul serio e risponde (vv. 828-830):

[...] audacter dicito;
nam uel ducenos annos poterunt uiuere
meas qui essitabunt escas quas condiuero⁴⁰.

E, a questo punto, finalmente, spiega in cosa consiste la propria miracolosa cucina, elencando i condimenti che di solito utilizza. I nomi di que-

³⁸ Le *striges* per gli antichi erano donne malefiche che di notte si trasformavano in uccelli rapaci, con l'abitudine di divorare gli intestini e altre parti del corpo dei cadaveri lasciati incustoditi. Cf. R.M. DANESE, *Eritto, la belva umana*, in *Vicende e figure femminili in Grecia e a Roma*, a cura di R. RAFFAELLI, Ancona 1995, pp. 425-431.

³⁹ «E tu? Tu, che accusi quei condimenti, usi forse condimenti divini e riesci ad allungare la vita della gente?».

⁴⁰ «Puoi ben dirlo; infatti chi mangerà le pietanze condite da me, potrà vivere anche duecento anni».

sti condimenti, molto controversi per problemi di tradizione manoscritta⁴¹, sono elencati dal cuoco nel modo seguente (vv. 831-836)⁴²:

nam ego CICILENDRUM quando in patinas indidi
 aut CEPOLENDRUM aut MACCIDEM aut SAUCCAPTIDEM,
 eaepse sese [patinae] feruefaciunt ilico.
 haec ad Neptuni pecudes condimenta sunt:
 terrestres pecudes CICIMANDRO condio aut
 HAPALOPSIDE aut CATARACTRIA⁴³.

In primo luogo si deve notare che il cuoco si fregia del merito di non cucinare *herbae*, bensì pesci (*Neptuni pecudes*) e carni (*terrestres pecudes*). Poi dobbiamo precisare che i nomi di questi condimenti hanno subito guasti nella tradizione manoscritta semplicemente perché sono tutti *hapax*, non esistono proprio in latino, ma sono invenzioni linguistiche del *cocus gloriosus* (e quindi di Plauto), il quale millanta di disporre di condimenti strepitosamente buoni, che però risultano partoriti solo dalla sua fervida fantasia per nascondere l'incapacità in cucina.

Ma non fermiamoci qui. Per divertire il pubblico Plauto usa spesso neologismi, che tuttavia funzionano solo se, pur privi di riscontri nell'uso linguistico comune, ricordano anche lontanamente qualcosa che lo spettatore ha ben presente, in modo tale da fargli apprezzare il gioco verbale. Le invenzioni linguistiche del cuoco non sfuggono a questa regola⁴⁴ e si configurano come ridicoli nomi, mezzi latini e mezzi stranieri, dalle desinenze grecizzanti, ma alla fine evocativi di ingredienti abbastanza banali (si pensi a *cepolendrum*, la cui prima parte non poteva non ricordare a un Romano la semplice *cepa* o *cepulla*, la cipolla). È poi particolarmente interessante la patina greca conferita da Plauto a questi neologismi (molto evidente in

⁴¹ Per lo *Pseudolus* faccio riferimento all'edizione di Titus Maccius Plautus, *Pseudolus*, ed. C. QUESTA, Sarsinae et Urbini 2017. In particolare, per i problemi testuali dei vv. 831-836, dove vengono nominati i condimenti del cuoco di Ballione, vedi l'apparato critico di C. QUESTA, *ad l.*

⁴² Per comodità del lettore, evidenzio io in maiuscolo i termini indicanti i condimenti.

⁴³ «Infatti, non appena ho messo nelle padelle il *cicilendrum* o il *cepolendrum* o la *sauc-captis*, immediatamente le padelle si mettono a friggere da sole. Questi sono i condimenti adatti alle greggi di Nettuno: le greggi terrestri le condisco col *cicimandrum*, con l'*hapalopsis* o con la *cataractria*». Non è possibile tradurre i nomi dei condimenti: vedi più avanti.

⁴⁴ Vedi nel dettaglio R.M. DANESE, *Alta cucina* cit., pp. 528-532.

hapalopsis e *cataractria*, ma presente anche negli altri), che dà agli ingredienti del cuoco di Ballione un 'sapore' esotico, perciò di finta ricercatezza e raffinatezza. Questo crea un sistema di opposizione linguistica e culturale fra il modello culinario esaltato dal cuoco e quello dei deprezzati colleghi. Da un lato abbiamo una cucina ittico-carnea, appetitosa e dai sapori esotici, alla greca; dall'altro una cucina essenzialmente vegetariana, affollata di cibi insipidi e condimenti forti, povera e semplice, molto vicina ad alcuni tratti usuali dell'alimentazione tipica e tradizionale del cittadino romano. Questo quadro oppositivo doveva divertire molto il pubblico di Plauto, perché giocava su temi assai attuali nella Roma dell'epoca. Non dimentichiamo infatti che le commedie plautine vanno in scena a ridosso delle conquiste d'Oriente⁴⁵, che hanno importato a Roma costumi tipici delle raffinate corti ellenistiche, costumi aspramente stigmatizzati dall'*élite* tradizionalista e conservatrice, rappresentata *in primis* da Catone. Le mode importate dall'Oriente riguardavano anche l'alimentazione, e i banchetti a base di carne e pesce tanto esecrati da Grumione nella *Mostellaria* sono riconducibili proprio a tale contesto culturale, ben individuato col verbo *pergraecari*. Sono inoltre molto simili anche alle succitate crapule di Lucullo, che molto aveva frequentato l'Oriente greco, come anche alle cene di Vitellio e, infine, alla *cena Trimalchionis* immaginata da Petronio nell'*urbs graeca*. Ancora in epoca traianea, un distinto *eques romanus* come Plinio il giovane poteva descrivere così all'amico Septicio Claro una – a suo modo di vedere e non senza ironia – ricca cena tipicamente romana (*epist.* 1, 15, 2):

paratae erant lactucae singulae, cochleae ternae, oua bina, halica cum mulso et niue [...], oliuae, betacei, cucurbitae, bulbi, alia mille non minus lauta⁴⁶.

Plinio, poco più avanti, nella stessa epistola (*epist.* 1, 15, 3), rimproverando l'amico per aver declinato l'invito, gli dice:

at tu, apud nescio quem, ostrea uuluas, echinos, Gaditanas maluisti⁴⁷.

⁴⁵ Cf. Sall., *Iug.* 85, 31-43; Liv. 39, 6, 7; Plin., *nat. hist.* 34, 14 [= Calpurn., fr. 34 Peter]. Vedi anche R.M. DANESE, *Alta cucina* cit., p. 514.

⁴⁶ «Erano state servite una lattuga, tre lumache, due uova, farina con vino mielato e neve [...], olive, barbabietole, zucche, cipolle e mille altre cose non meno raffinate».

⁴⁷ «Ma tu, non so da chi, hai preferito ostriche, vulve, ricci di mare, ballerine di Cadice».

La lauta cena che Plinio voleva offrire all'amico non era certo 'luculiana', ma essenzialmente vegetariana, tuttavia da considerarsi appetibile all'interno dei parametri della sobria cultura alimentare del *civis romanus* e, come si può facilmente vedere, opposta, anche dal punto di vista culturale, a un'altra cena (fatalmente preferita da Septicio), che, in casa di qualcun altro, prevedeva invece un menù esotico, fatto di pesci e carni di pregio e accompagnato non da recite di poesie o di brani teatrali⁴⁸, ma da lascive ballerine di Cadice. Insomma, ancora una volta, in epoca imperiale, troviamo contrapposizione, seppure ironica, fra le rustiche, sane e semplici abitudini conviviali di un vero Romano e le ben più apprezzate mode straniere fatte di banchetti orgiastici (dove, come nelle cene di Vitellio, si faceva venire sempre qualcosa da Cadice).

A partire dall'epoca di Plauto iniziò infatti a diffondersi a Roma la moda alimentare importata dell'Oriente greco, quella dei banchetti sontuosi dove si servivano carni, pesci o ogni tipo di cibo raro e costoso. Questa voga conquistava le case dei più ricchi e andava oscurando la sana e rustica tradizione culinaria propria del popolo romano. Pertanto, assieme alle varie leggi suntuarie che cercavano di impedire le spese folli per lussi smodati (per esempio nell'abbigliamento e nei gioielli delle donne⁴⁹), negli anni in cui *Pseudolus* andava in scena e nei decenni successivi anche alla morte di Plauto cominciarono a essere emanate leggi per limitare lo sperpero di denaro in lauti banchetti, quel *pollucibiliter obsonare* che tanto infastidiva lo schiavo di campagna Grumione. Troviamo così la *lex Orchia de cenis* del 181 a.C., in favore della quale parlò anche Catone. Di questa e della successiva *lex Fannia cibaria* (161 a.C.), promulgata per ovviare alle continue trasgressioni in merito, ci parla, fra gli altri, anche Ateneo 6, 274, facendoci capire in cosa consistettero le limitazioni che queste leggi tentavano di imporre: soprattutto meno carni, pesci, uccelli, vini stranieri e meno convitati a tavola; ovviamente si potevano acquistare tranquillamente tutti gli *holera et legumina* che si voleva⁵⁰. Sappiamo bene che questi provvedimenti non

⁴⁸ Plin., *epist.* 1, 15, 2: *audisses comoedos vel lectorem vel lyristen vel - quae mea liberalitas - omnes* («avresti ascoltato attori o un lettore o un suonatore di lira o - vista la mia generosità - tutti quanti insieme»).

⁴⁹ Mi riferisco qui alla *lex Oppia*, emanata nel 215 a.C. Anche su questa legge Plauto basò alcune sue invenzioni comiche, come in *Epid.* 223 ss. e *Aul.* 475 ss.

⁵⁰ Cf. G. PUCCI, *I consumi alimentari*, in *Storia di Roma*, 4. *Caratteri e morfologie*, Torino 1989, p. 375.

ebbero efficacia e, come la storia ha poi dimostrato, le ricche cene all'orientale divennero sempre più un'abitudine nelle case dei Romani più facoltosi e anche in quelle degli Imperatori.

A questo punto possiamo cercare di rispondere alla domanda che ci siamo posti, un po' provocatoriamente, nel titolo di questo saggio: ma i Romani (i veri Romani) mangiavano come Trimalcione? Sicuramente no, però a loro, in fin dei conti, una mensa come quella di Trimalcione sarebbe piaciuta tanto⁵¹.

⁵¹ Bibliografia e filmologia:

- J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981.
- G. CHIARINI, *Variazioni sopra un verso di Plauto (Mostellaria 40)*, in *SCO* 21, 1972, pp. 277-298.
- R.M. DANESE, *Eritto, la belva umana*, in *Vicende e figure femminili in Grecia e a Roma*, a cura di R. Raffaelli, Ancona 1995.
- R.M. DANESE, *Alta cucina e cibo 'mortuale'. La polemica culinaria nello Pseudolus. Un problema socio-poetico*, in *RAL* 9.8, 1997, pp. 499-533.
- A. ERNOUT, A. MEILLET, J. ANDRÉ, *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire de mots*, tirage de la 4e édition augmentée d'additions et de corrections par J. André, Paris 1985.
- F. FELLINI, *Fellini Satyricon*, Italia 1969, 129'; regia: F. Fellini; sceneggiatura: F. Fellini, B. Zapponi; fotografia: G. Rotunno; montaggio: R. Mastroianni; musiche: N. Rota, I. Mimaroglu, T. Dockstader, A. Rudin; scenografia: D. Donati, L. Scaccianoce; produzione: A. Grimaldi; cast: M. Potter (Encolpio), H. Keller (Ascilto), M. Born (Gitone), S. Randone (Eumolpo), M. Romagnoli detto 'il Moro' (Trimalcione), M. Noël (Fortunata), Capucine (Trifena), A. Cuny (Lica), Fanfulla (Vernacchio), L. Bosè (la matrona suicida), D. Luna (Enotea).
- S. GASELEE, *Petroniana*, in *CQ* 38.3/4, 1944, pp. 76-77.
- G. GOETZ, G. LOEWE (rec.), *T. Macci Plauti Asinaria*, Lipsiae 1881.
- M.M. MEZZABOTTA, *What Was Ulpicum?*, in *CQ* 50.1, 2000, pp. 230-237.
- K. MUELLER (ed.), *Petronius, Satyricon reliquiae*, Stuttgartiae et Lipsiae MCMXCV.
- P. PITHOU (ed.), *Petronii Arbitri Satyricon ex veteribus libris emendatius et amplius*, Lutetiae MDLXXVII.
- G.L. POLIDORO, *Satyricon*, Italia 1969, 120'; regia: G.L. Polidoro; sceneggiatura: R. Sonogo; fotografia: B. Frattari; montaggio: G. Cappelli; musiche: C. Rustichelli; scenografia: F. Mogherini; produzione: A. Bini; cast: Don Backy (Encolpio), F. Fabrizi (Ascilto), F. Pau (Gitone), M. Carotenuto (Eumolpo), U. Tognazzi (Trimalcione).
- G. PUCCI, *I consumi alimentari*, in *Storia di Roma*, 4. *Caratteri e morfologie*, Torino 1989, pp. 369-388.
- C. QUESTA (ed.), *Titus Maccius Plautus, Pseudolus*, Sarsinae et Urbini MMXVII.
- F. RITSCHLIUS (rec.), *T. Macci Plauti, Mostellaria*, editio altera a F. SCHOELL recognita, Lipsiae 1893.