

STUDI URBINATI/B3

LINGUISTICA LETTERATURA ARTE

I 'sapori' della poesia comica di Plauto.

Similitudini e metafore, giochi ed invenzioni verbali
dalla sfera alimentare e culinaria

di Gaia Clementi

Nelle sue commedie Plauto indugia spesso, come d'altronde è ovvio per l'intera produzione comica antica, su temi di natura alimentare e gastronomica. A fornirgliene di volta in volta occasione sono, per lo più, l'*edacitas* dei parassiti, il *modus vivendi* particolarmente dissoluto di alcuni personaggi e, soprattutto, il banchetto quale motivo non di rado topico delle trame. Conosciamo così le vivande che stuzzicano il palato di Ergasilo nei *Captivi* (vv. 152-164, 172-190, 846-851, 901-908)¹, di Curculione nell'omonima *pièce* (vv. 313, 323-325, 366-368), di Artotrogo nel *Miles gloriosus* (vv. 21-24), di Saturione nel *Persa* (vv. 81-113), di Gelasimo nello *Stichus* (vv. 250-251) e dell'anonimo sbafatore nel frammento della *Bacaria*²; siamo informati sugli illeciti peccati di gola di Filolachete e del suo servo Tranione nella *Mostellaria* (vv. 42-49/50, 63-67, 235-236, 728-731)³ e di Lesbonico nel *Trinummus* (vv. 402-410)⁴; abbiamo, infine, notizia delle liste della spesa, dei *menu* e di eventuali altre istruzioni od operazioni culinarie in relazione al festino nuziale di Megadoro e della figlia di Euclione nell'*Aulularia* (vv. 373-375, 398-402, 561 e 567), alla *cena* pensata dall'anziano sposo di Cleostrata per la fanciulla di cui egli si è invaghito nella *Casina* (vv. 490-501, 746/7-748), al *prandium* promosso dal gemello epidamnese in casa di Erotio nei *Menaechmi* (vv.

Presentato dall'Istituto di Civiltà Antiche.

¹ Per la numerazione e la citazione dei versi delle commedie di Plauto l'edizione di riferimento è T. Macci Plauti *Comoediae*, recogn. brevisque adn. critica instruxit W. M. Lindsay, Oxonii 1904-1905. Per i frammenti si seguirà, invece, Titus Maccius Plautus, *Vidularia et deperditarum fabularum fragmenta*, edidit S. Monda, Sarsinae et Urbini 2004.

² E si potrebbero, forse, aggiungere anche le leccornie rimpianti dal parassita cui Lindsay attribuisce l'unico verso superstite del *Pago*.

³ Si osservi come, a rimproverare ad *adulescens* e servo i loro eccessi, sia, ai vv. 42-49/50 e 63-65, l'integerrimo schiavo di campagna Grumione, e ciò proprio in virtù delle sue irreprensibili abitudini alimentari (v. 47) che il vizioso compagno di catene ha, non a caso, poco prima esecrato (v. 39).

⁴ Quanto allo scapestrato Pistoclero delle *Bacchides*, le sue pretese non dappoco in materia gastronomica sono invece da lui genericamente espresse ai vv. 130-131.

208-213). E ancora: in relazione al banchetto di compleanno di Ballione nello *Pseudolus* (vv. 165-169, 790-891) e al *conuiuium* a quote di Stico, Sangarino e Stefano nello *Stichus* appunto (vv. 689-691)⁵.

Accanto a questi, non possono però dirsi affatto rari, nelle *pièces* plautine, neppure i casi in cui alla sfera alimentare e gastronomica l'autore viene, invece, a guardare con l'esclusiva finalità di trarne similitudini e metafore o di impiegarne il peculiare lessico per giochi di parole e creazioni linguistiche originali. Sicché, quanto alla fine vediamo risulterne è, nel complesso, un insieme di trovate, talvolta anche assai argute, espressamente intese dal commediografo latino a divertire e sorprendere il suo uditorio. E proprio a come l'uso 'straniato' del linguaggio alimentare e culinario riesca a trasformarsi, nelle mani dell'abile Sarsinate, in un efficace strumento di comicità, rivolgeremo ora, qui, la nostra attenzione.

a. Similitudini

Nelle *fabulae* di Plauto l'impiego di similitudini alimentari e culinarie non è infrequente; tuttavia, entro un repertorio che appunto si configura come discretamente ampio, sono individuabili tre sole tipologie.

Una prima tipologia prevede il paragone tra minatori atti di violenza o anche di semplice raggiro a danno di un personaggio e certe 'cruente' operazioni di pulitura o taglio compiute dai cuochi su specifiche vivande. La pratica di disossare una murena appare, per esempio, un opportuno termine di confronto sia al Sosia dell'*Amphitruo* per rendere un'idea del brutale trattamento che il dio Mercurio ha appena palesato di volergli riservare (vv. 318-319: ME. *exossatum os esse oportet quem probe percusseris*. / SO. *mirum ni hic me quasi murenam exossare cogitat*)⁶, sia a Pseu-

⁵ Soltanto di una non meglio specificata prelibatezza si parla invece sia per il *prandium* che Demifone e Lisimaco, nel *Mercator*, decidono insieme di concedersi (vv. 578-583, ma cfr. anche vv. 800-802), sia per il pasto che Periplectomeno, nel *Miles gloriosus*, intende offrire al proprio ospite Pleusicle (vv. 738-739). Ogni accenno a quali esattamente fossero le vivande imbandite manca inoltre in relazione non solo al *prandium perbonum* che il Simone della *Mostellaria* dice essergli stato preparato dalla moglie (vv. 690-696), ma anche alla serie di festeggiamenti che Pseudolo, nell'omonima commedia, dichiara aver tenuto dietro al 'trionfo' suo e dei compagni sugli avversari (vv. 1252-1254).

⁶ In *Amph.* 319 *murenam exossare* è la lezione trādita. Conservata da Lindsay e da Leo (*Plauti Comoediae*, rec. et emend. F. Leo, Berolini 1958 [= 1895-1896]), essa era stata invece soppiantata, nell'edizione di Goetz e Loewe del 1882 (*T. Macci Plauti Comoediae*, rec. instrum. critico et prolegom. auxit Fr. Ritschellius sociis operae adsumptis Gustavo Loewe, Georgio Goetz, Friderico Schoell, II 2 *Amphitruo*, recc. G. Goetz et G. Loewe, Lipsiae 1882), dal *murenam exdorsuare* proposto – come apprendiamo dall'apparato dell'edizione medesima – da Weidner e Bücheler sulla base di *Au.* 399. Già l'edizione del 1892-1896 curata dallo stesso Goetz in collaborazione, questa volta, con Schoell (*T. Macci Plauti Comoediae*, ex rec. G. Goetz et Fr. Schoell, Lipsiae 1892-1896) opererà però, alla fine, per il ripristino della *lectio* dei manoscritti.

dolo per alludere alla maniera inesorabile in cui il lenone Ballione sarà presto da lui magistralmente beffato (v. 382: *exossabo ego illum simulter itidem ut murenas coquos*). Analogamente, l'operazione di togliere gli occhi alle seppie è chiamata in causa dal Tracalione della *Rudens* in relazione alle sevizie che egli esige veder perpetrate dai *lorarii* di Demone ai danni dell'*inprobissimus* (v. 662) ruffiano Labrace (vv. 658-659: *age nunciam, / iube oculos elidere, itidem ut sepiis faciunt coqui*)⁷, e lo squartamento di un agnello in due parti è l'immagine a cui il Ciamo del *Truculentus*⁸ alquanto efficacemente ricorre nel controbattere alla provocazione lanciata al suo indirizzo dal soldato Stratofane. Allorché infatti quest'ultimo minaccia: *uerbum unum adde istoc: iam hercle ego te hic hac offatim conficiam* (v. 613), Ciamo non si trattiene dal replicare energicamente: *tange modo, iam ego <te> hic agnum faciam et medium distruncabo. / si tu legioni bellator clues, at ego culinae clueo* (vv. 614-615)⁹.

Una seconda tipologia di similitudini è invece quella in cui, ad essere impiegata come termine di confronto nel contesto dei paragoni più vari, è una precisa pietanza (o bevanda nel caso isolato di *Rud.* 588-589), unita spesso anche al suo peculiare sistema di cottura o di preparazione. In *Cis.* 472 la mezzana Melenide paragona così, ad esempio, il giuramento prestato dagli innamorati ad uno *ius confusicium* («brodetto», «ragù misto»¹⁰; *similest ius iurandum amantum quasi ius confusicium*)¹¹, mentre in *As.*

⁷ In *Rud.* 1010 non è invece di competenza di un cuoco, ma del pescatore Grippo cui il verso appunto spetta, l'operazione lì menzionata del battere a terra il polipo dopo averlo tirato su dal mare. Circa le attestazioni, già nella commedia greca antica, di questa operazione destinata a rendere più tenere le carni del mollusco, ci informa M. Pellegrino, *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaiia*, Bologna 2000, pp. 165-166.

⁸ Per la caratterizzazione di Ciamo come *coquus* da parte di Plauto, cfr. J. C. B. Lowe, *Cooks in Plautus*, «ClAnt» 4, 1985, pp. 72-102, in particolare pp. 92-94.

⁹ Sul motivo tipicamente plautino della 'trasformazione', in senso fraenkeliano, in *Truc.* 614, cfr. appunto E. Fraenkel, *Elementi plautini in Plauto*, trad. it., Firenze 1960, pp. 23-24. Per come un'operazione culinaria – nella fattispecie l'insaccare carni proprio del mestiere del *fatior* («salsicciatore») –, venga ad essere chiamata in causa dal Sarsinate per illustrare un comportamento che, a differenza di quelli appena analizzati, non ha nulla di minaccioso o violento, cfr. invece *Truc.* 104, laddove l'*ancilla* Astafio, nell'ammonire il personale domestico della cortigiana Fronesio a custodire la dimora e a stare in guardia contro gli *adutores* (v. 95 sgg.), dice infatti a proposito di questi ultimi e della loro propensione ad intascare cose altrui: *de nostro saepe edunt: quod fatiores faciunt*.

¹⁰ Così traduce l'espressione E. Paratore in Plauto, *Tutte le commedie*, II, Roma 1976, p. 261 n. 66. Il *TbL* IV, 2, 267, 68-70 rinvia a *Mos.* 277.

¹¹ In questo verso della *Cistellaria* che, così come tradito, non solo è lacunoso di per sé, ma si trova anche in un contesto lacunoso (vi si spiegavano forse, in origine, le ragioni del singolare paragone che vediamo qui proposto?), il Sarsinate non si asterrebbe neppure dal dar vita ad un bisticcio tra *ius* quale termine del linguaggio giuridico e *ius* quale invece vocabolo del lessico culinario. Un analogo bisticcio sarebbe, secondo Paratore, sotteso anche in *Ep.* 523 (cfr. Plauto, *Tutte le commedie*

178-180 la ruffiana Cleereta ritiene che per una *lena* un *amator* sia del tutto simile ad un pesce che, se fresco, può essere cucinato in padella, arrosto o in qualsivoglia altra maniera, conservandosi comunque gustoso e gradito al palato (*quasi piscis itidemst amator lenae: nequam est nisi recens; / is habet sucum, is suauitatem, eum quouis pacto condias / uel patinarium uel assum, uorses quo pacto lubet*). E ancora: in *Bacch.* 767 il servo Crisalo assicura che abbrustolirà il proprio padrone Nicobulo alla maniera in cui si è soliti abbrustolire un cece (*tam frictum ego illum reddam quam frictum est cicer*)¹², mentre in *Cas.* 309-311 il *uilicus* Olimpione sfida la propria *era* Cleostrata a rinchiuderlo in un forno caldo e ad arrostitirlo come un *panis rubidus* («pane bigio»)¹³, senza però potersi attendere in cambio da lui la rinuncia all'attuazione del proprio piano (*una edepol opera in furnum calidum condito / atque ibi torreto me pro pane rubido, / era, qua istam opera a me impetres, quod postulas*).

Ai passi appena citati si possono poi aggiungere anche il già menzionato *Rud.* 588-589¹⁴ con il vecchio Carmide che, per rendere l'idea di come egli ed il lenone Labrace siano stati sballottati tra le onde da Nettuno, propone una similitudine con quei vini greci che si era soliti mitigare con acqua del mare al fine di assicurare ad essi stabilità¹⁵ (*quasi uinis Graecis Neptunus nobis suffudit mare, / itaque aluom prodi sperauit nobis salsis poculis*)¹⁶; *Mos.* 273-278 con l'*ancilla* Scafa che istituisce un confronto tra il cattivo odore emanato da donne ormai anziane allorché il loro sudore si mescola agli abbondanti unguenti da esse impiegati, e

cit., II, p. 445 n. 72), passo cui potrebbe, tra l'altro, con ogni ragione aggiungersi lo stesso v. 586 del *Poenulus*, una volta accolta in esso la lezione dei Palatini, *iuris coctiores*, anziché la correzione dell'*Italia recensio, iuris doctiores*. Su questi *loci Plautini*, cfr. anche C. J. Mendelsohn, *Studies in the Word-Play in Plautus*, Philadelphia 1907, in particolare pp. 106 e 111.

¹² Circa il valore di *frigo* e di altri verbi od espressioni indicanti precise modalità di cottura, cfr. M. Bettini, *Del fritto e d'altro*, in *Homo edens: regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, a cura di O. Longo - P. Scarpi, Milano 1989, pp. 39-44.

¹³ Spiegazioni dell'aggettivo *rubidus* si leggono sia in *Paul. Fest.* p. 319, 3-4 L. (il testo è conservato anche nel *Festo Farnesiano*, ma con ampie lacune che investono pure la citazione di *Plaut. Cas.* 309-310), sia in *Isid. orig.* 20, 2, 15. Si tratta di due spiegazioni forse soltanto in apparenza polari di uno stesso vocabolo, tanto inadeguata al contesto plautino la prima (se si sta, ovviamente, alla versione di Paolo: *rubidus apud Plautum panis uocatur parum coctus*), quanto invece più calzante la seconda (*rubidus, recoctus et rubefactus*).

¹⁴ Vd. *supra*.

¹⁵ Cfr. J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, pp. 166-168, e A. Dosi - F. Schnell, *Le abitudini alimentari dei Romani*, Roma 1992², pp. 92-93.

¹⁶ Al proposito cfr. anche *Rud.* 529-530, dove Carmide si lamenta di come Nettuno si sia ben guardato dall'aprire un *thermopolium* («rivendita di bevande calde») in cui naufraghi infreddoliti al pari di lui e Labrace possano rinfrancarsi. Diversamente, quanto il dio offre sono sempre bibite salate e ghiacciate, vale a dire le fredde acque marine con cui di regola sommerge chi cade in balia delle sue onde.

quello che, invece, si produce ogniqualvolta un cuoco finisce con il miscelare insieme molti sughi tra loro diversi (*quia ecastor mulier recte olet ubi nihil olet. / nam istae ueteres, quae se unguentis unctitant, interpoles, / uetulae, edentulae, quae uitia corporis fuco occulunt, / ubi sese sudor cum unguentis consociauit, ilico / itidem olent quasi quom una multa iura confudit coquos. / quid olant nescias, nisi id unum ut male olere intellegas*); e, da ultimo, Poe. 240-247 con la cortigiana Anterastile che paragona a *salsa muriatica* («salate carni in salamoia») se stessa e la propria sorella Adelfasio impegnate nel fare toletta (*soror, cogita, amabo, item nos perhiberi / quam si salsa muriatica esse autumantur, / sine omni lepore et sine suauitate: / nisi multa aqua usque et diu macerantur, / olent, salsa sunt, tangere ut non uelis. / item nos sumus, / eiuis seminis mulieres sunt, / insulsa admodum atque inuenustae / sine munditia et sumptu*)¹⁷.

E quantunque non si tratti di una vera similitudine, è pur sempre ad un genere di pietanza particolarmente diffuso nel mondo romano – la *salsura* («salamoia») – e alle sue modalità di preparazione che, in Cur. 240-243 (*quin tu aliquot dies / perdura, dum intestina exputescunt tibi, / nunc dum salsura sat bonast: si id feceris, / uenire poteris intestinis uilius*), vediamo subito correre il pensiero del servo Palinuro all'udire il leone Cappadoce lamentarsi del cattivo stato di salute dei propri organi interni (vv. 236-238, 244).

Terza tipologia di paragone è, infine, quella in cui, a fungere da elemento di confronto, è uno specifico prodotto alimentare – nella fattispecie il *mel* («miele») –, in base a proprie caratteristiche organolettiche¹⁸. È

¹⁷ Proprio il fatto di essere la toletta un'operazione solita richiedere alle donne molte ore passate a lavarsi, profumarsi, pettinarsi, truccarsi ed altro ancora (vv. 220-221), il tutto per non apparire *insulsa* (per il gioco di parole *salsa ... insulsa* cui Plauto dà vita nel contesto dei vv. 240-247, vd. *infra*, p. 188) ed *inuenustae* (v. 246), ne determinava l'accostamento, da parte di Anterastile, alla lunga preparazione che le carni conservate sotto sale, di regola, esigevano prima di essere consumate. Affinché non si dimostrassero troppo saporite al gusto e affinché anche il loro consueto cattivo odore parzialmente si attenuasse, queste carni dovevano essere infatti lasciate a lungo a macerare in abbondante acqua da rinnovarsi alquanto di frequente, secondo quel procedimento che vediamo appunto illustrato dalla cortigiana in maniera tanto minuziosa e con una così grande perizia, da suscitare al proposito l'immediato commento del servo Milfione: *coqua est haec quidem, Agorastocles, ut ego opinor: / scit muriatica ut maceret* (vv. 248-249). Per il motivo autenticamente plautino dell'«identificazione», fraenkelianamente intesa, rilevabile in quest'ultima battuta e per il paragone gastronomico di Poe. 240-247 nel suo complesso, cfr. appunto E. Fraenkel, *Elementi* cit., pp. 36-37. Per l'intento moralistico che al medesimo paragone dovrebbe vedersi sotteso, cfr. invece G. Petrone, *Due paragoni antifemministi in Plauto* (Poen. I, 2), «Pan» 2, 1974, pp. 19-25.

¹⁸ Tralascio volutamente di interessarmi qui delle similitudini in cui la scelta di un dato prodotto commestibile quale termine di paragone sia invece effettuata in virtù di una qualsivoglia altra qualità di esso che non sia il sapore e che non abbia, quindi, il consumo alimentare come sua necessaria implicazione (tali possono, per

così dunque che si distinguono *As.* 614 e *Truc.* 371, versi, cioè, in cui la comparazione con il prelibato frutto del lavoro delle api riesce alquanto efficace nell'esprimere quelle che rispettivamente sono, per Argirippo, la straordinaria dolcezza dell'amata Filenio (*ob melle dulci dulcior tu es*) e, per Diniarco, la piacevolezza da lui individuata nell'invito ad abbracciarla che la cortigiana Fronesio gli ha appena rivolto (vv. 370-371: *PH. complectere. / DI. lubens. heia! hoc est melle dulci dulcius*)¹⁹.

b. Metafore

Analogamente a quello delle similitudini, ampio è in Plauto anche il repertorio delle metafore alimentari e gastronomiche. E, pure in questo caso, è possibile procedere per raggruppamenti.

Diremo così subito che un uso in senso rigorosamente figurato si ha, per esempio, alle volte con verbi ed aggettivi inerenti a modalità di cottura o a più generiche operazioni culinarie. Tra i verbi rientrano l'*excoquere* («cuocere bene») di *Per.* 52, di cui Tossilo si serve per alludere alla propria ideazione di un tiro mancino ai danni del lenone Dordalo (*usque ero domi dum excoxero lenoni malam rem aliquam*)²⁰; il *condire* («condire», «aromatizzare») di *Cas.* 511-512, al quale Calino ricorre in relazione al suo proposito di sconvolgere il piano tramato dallo sposo di Cleostrata e dal *uilius* Olimpione (vv. 511-514: *ibo intro, ut id quod alius conduuit coquos, / ego nunc uicissim ut alio pacto condiam, / quo id quod paratum est ut paratum ne siet / sietque ei paratum quod paratum non erat*); il *farmem facere* («far salsicce») di *Mil.* 8²¹, che Pirgopolinice

esempio, ritenersi i casi di *Amph.* 601, *Bacch.* frg. V L. e 820-821, *Men.* 1089-1090, *Mil.* 240, *Poe.* 311-312, *Sti.* 773).

¹⁹ In *Truc.* 704 il medesimo Diniarco chiama invece in causa la *mellina* («acqua mescolata con miele») nell'espressione *illuc nimio magnae mellinae mibi*, cui egli ricorre per definire la soavità con la quale è venuta a suonare alle proprie orecchie la notizia che i doni offerti dal soldato Stratofane a Fronesio sono a lei risultati odiosi e sgraditi. Diversamente, circa *Cas.* 458, è opportuno notare come sia propriamente l'effetto procuratogli dal leccare il miele quello cui lì si appella lo sposo di Cleostrata nel descrivere la sensazione che gli deriva dal toccare il suo *opsequens* (v. 449) servo Olimpione (*ut, quia te tango, mel mibi uideor lingere!*). In generale, sull'importanza del *sermo amatorius* della commedia plautina e terenziana per la costituzione dello stile della poesia elegiaca latina, cfr. P. Fedeli, *Elegia e commedia. Innamorato, meretrice e ruffiana*, in *Lecturae Plautinae Sarsinates*, II, *Asinaria*, a cura di R. Raffaelli - A. Tontini, Urbino 1999, pp. 25-48, in particolare pp. 47-48 con anche qualche ulteriore informazione bibliografica sull'argomento.

²⁰ Analoghi usi metaforici di *excoquere* ricorrono pure in *Cap.* 281 (*unde excoquat sebum senex*) e in *Plaut. fab. inc.*, frg. LXXV Monda (*aeneis coculis mi excocta est omnis misericordia*), passi nei quali l'impiego traslato riguarda però il verbo nella sua alternativa valenza di «fare uscire per mezzo della cottura» (cfr. *ThLL* V,2, 9, 1281, 4-9).

²¹ *Fartem facere* è la correzione proposta da F. Skutsch per l'altrimenti inspiega-

impiega, con valore traslato, quale esatto equivalente di un *caedem facere* nel riferire della smania che la propria spada avrebbe di tornare a 'far poltiglia' dei nemici (vv. 5-8: *nam ego hanc machaeram mihi consolari uolo, / ne lamentetur neue animum despondeat, / quia se iam pridem feriatam gestitem, / quae misera gestit fartem facere ex hostibus*); infine, gli stessi *exossare* («disossare», «diliscare»), *frigere* («abbrustolire», «tostare») e *torrere* («arrostitire») nel contesto, rispettivamente, delle già analizzate similitudini²² di *Amph.* 318-319 e *Ps.* 382, di *Bacch.* 767 e di *Cas.* 310²³.

Tra gli aggettivi, usati figurati sono invece quelli di *incoctus* («non cotto al fuoco», «crudo») e di *coctus* («cotto») con cui Periplectomeno qualifica, in *Mil.* 208, il piano che egli è certo di vedere di lì a poco ordito da Palestrione ai danni di Sceledro (*quidquid est, incoctum non expromet, bene coctum dabit*), e quelli di *elixus* («lessato») e di *assus* («arrosto») che Tranione, diversamente, utilizza in riferimento alla propria persona, allorché in *Mos.* 1115 (*ne faxis, nam elixus esse quam assus soleo suauior*) si trova a dover persuadere Teopropide a desistere dal proposito di attuare la punizione da lui appena prospettata (v. 1114: *iam iubebo ignem et sarmenta, carnufex, circumdari*).

Oltre a verbi ed aggettivi, ad ammettere un impiego metaforico sono poi talvolta in Plauto pure gli stessi sostantivi del lessico alimentare e gastronomico. E la casistica è, ora, anche più varia. Alcuni fungono infatti da veri e propri termini ingiuriosi come il *fungus* («fungo»; fig. «uomo sciocco») che, in *Bacch.* 283, il vecchio Nicobulo applica a se stesso (vv. 283-285: *adeon me fuisse fungum ut qui illi crederem, / quom mi ipsum nomen eius Archidemides / clamaret dempturum esse, si quid crederem?*)²⁴, op-

bile *fratrem facere* tradito dai codici Palatini (un incerto *fretis* o *fritis* è quanto, al contrario, sembrerebbe leggersi nel Palimpsesto Ambrosiano). Essa è stata accolta da Lindsay; diversamente, Goetz e Schoell, nella loro edizione del 1892-1896, e lo stesso Leo si sono limitati a segnalare l'irrimediabile corruzione presente nel testo. Per la lezione *stragem facere*, cfr. invece T. Macci Plauti *Comoediae*, ex rec. et cum appar. critico Fr. Ritschelii, t. I Prolegomena *Trinummum Militem gloriosum Bacchides* complectens, Bonnae 1848-1849, e T. Macci Plauti *Comoediae*, rec. instrum. critico et prolegom. auxit Fr. Ritschelii sociis operae adsumptis Gustavo Loewe, Georgio Goetz, Friderico Schoell, IV 2 *Miles gloriosus*, rec. Fr. Ritschelii, editio altera a G. Goetz recognita, Lipsiae 1890.

²² Cfr. *supra*, pp. 178-180.

²³ Per il proprio significato di «macerare», «rendere molle e tenero» un prodotto – stemperandone, talora, anche il sapore troppo deciso – con il metterlo a bagno in acqua o, all'occorrenza, in qualche altro liquido (aceto, olio, mosto, morchia), verbo culinario si rivela pure quel *macero* metaforicamente utilizzato, in unione allo stesso *coquo*, in *Tri.* 225, da un Lisitele per nulla intento a far segreto del proprio stato d'animo tormentato (vv. 225-226: *egomet me coquo et macero et defetigo, / magister mihi exercitor animu' nunc est*). Per le ulteriori occorrenze di *macero* in senso traslato nelle commedie di Plauto, rinvio direttamente a G. Lodge, *Lexicon Plautinum*, II, Hildesheim-New York 1971 (= Lipsiae 1933), p. 1, s. v.

²⁴ Un uso analogo del termine ritorna, nelle *Bacchides*, anche nel contesto dei vv. 1087-1089: *quiquomque ubi sunt, qui fuerunt quique futuri sunt posthac / stulti,*

pure l'*phallex uiri* («salsa di pesce umana»)²⁵, il *deglupta maena* («menola spellata»)²⁶ ed il *sampsā* («sansa», «pasta di olive»)²⁷ con cui, nel contesto di Poe. 1309-1314, il soldato Antamenide apostrofa sprezzantemente il vecchio cartaginese Annone (*ligula, in' malam crucem? / tune hic amator audes esse, ballex uiri, / aut contrectare quod mares homines amant? / deglupta maena, sarrapis sementium, / manstruca, balagora, sampsā, tum autem plenior / ali ulpicique quam Romani remiges*)²⁸.

Altri sostantivi valgono invece quali espressioni di tenerezza; si hanno così il *mel* detto di Planesio da Fedromo in Cur. 164 (*adsum; nam si apsim, hau recusem quin mihi male sit, mel meum*), della cortigiana Delfio dall'avvinazzato Callidamate in Mos. 325a (*tuos sum alumnus, mel meum*), della deliziosa *ancilla* Stefano da Sangarino in Sti. 739/40 (*peregre aduenientes te expetimus, Stephaniscidium, mel meum*), di Fronesio da Stratofane nel contesto di Truc. 527-528 (*si hercle me ex medio mari / sauium petere tuom iubeas, petere hau pigeat [me], mel meum*) e, con fare inequivocabilmente 'puttanesco', di Nicobulo da Bacchide I in Bacch. 1197 (*mel meum, amabo, istaec fiunt*) e dei propri clienti dalle meretrici in Tri. 243/4 (*'da mihi hoc, mel meum, si me amas, si audes'*). E, parimenti, si hanno ancora il *mel*, la *colustra* («colostro») ed il *molli-*

stolidi, fatui, fungi, bardi, blenni, buccones, / solus ego omnis longe antideo stultitia et moribus indoctis.

²⁵ Circa questo insulto, cfr. J. André, *L'alimentation* cit., p. 115.

²⁶ La *maena* era, nel mondo romano, pesciolino di nessun pregio.

²⁷ Un *sampsā* o *sampsā* ha letto in A (per la citazione dei manoscritti plautini mi attengo ai *codicum sigla* di Titi Macci Plauti *Cantica*, ed. appar. metrico instruxit C. Questa, Urbino 1995), al v. 1313 del *Poenulus*, Studemund (T. Macci Plauti *Fabularum reliquiae Ambrosianae. Codicis rescripti Ambrosiani apographum, confecit et ed. G. Studemund, Berolini 1889*); lezione dei Palatini sarebbe invece un problematico *sama*. *Sampsā* accolgono nel testo Lindsay e Leo; diversamente, Goetz e Schoell nell'edizione del 1892-1896 segnalano corruzione.

²⁸ Al pari dei vocaboli gastronomici, efficace nell'esprimere il disprezzo nutrito da Antamenide nei confronti del *senex* è anche la caratterizzazione di quest'ultimo come uomo *plenior / ali ulpicique quam Romani remiges* che si legge ai vv. 1313-1314. Il fatto che un individuo si nutrisse di *alium* («aglio») e di *ulpicum* («upiglio»), vale a dire di due alimenti, oltre che poveri, pure particolarmente fetidi, qui presentati come il normale vitto dei rozzi rematori romani, era infatti per il *miles* sufficiente a dimostrare non soltanto la grettezza e la rusticità dell'individuo in questione, ma anche il profondo senso di disgusto e ripugnanza che costui veniva immancabilmente ad ispirare (cfr. al proposito pure il *'fu! oboluisti alium* di Mos. 39). Questa connessione tra il consumo di determinati prodotti alimentari e certi aspetti dell'indole o della natura di un personaggio ritorna comunque anche altrove in Plauto. Si pensi, per esempio, a Truc. 315-316 dove l'*ancilla* Astafio, di fronte alle brusche maniere del servo che dà il titolo alla commedia, non può trattenersi dall'osservare: *si ecator hic homo sinapi uictitet, non censeam / tam esse tristem posse*; oppure, ancora, a Mos. 828 dove Tranione, per mezzo dell'aggettivo di coniazione plautina *multiplagus* («mangiatore di *puls*») – per il quale vd. più diffusamente *infra*, pp. 192-193 –, non fa altro che enfatizzare ulteriormente la grossolanità, espressa già tramite il qualificativo *barbarus*, di quell'*opifex* di cui ricorre appunto menzione nel verso.

culus / dulciculus caseus («stracchinello»)²⁹ in quel profluvio di appellativi sia rivolti dal servo Milfione ad Adelfasio in *Poe.* 365-367 (*mea uoluptas, mea delicia, mea uita, mea amoenitas, / meus ocellus, meum labellum, mea salus, meum sauium, / meum mel, meum cor, mea colustra, meu' molliculus caseus*), sia ulteriormente ribaditi, quali apostrofi assolutamente adatte alla fanciulla, da Agorastocle nel suo rimbrotto al servo medesimo in *Poe.* 387-391 (*sic enim diceret, scelesti: huius uoluptas, te opseco, / huius mel, huius cor, huius labellum, huius lingua, huius sauium, / huius delicia, huius salus amoena, huius festiuitas: / huius colustra, huius dulciculus caseus, mastigia, / huius cor, huius studium, huius sauium, mastigia; / omnia illa, quae dicebas tua esse, ea memorares mea*)³⁰.

Vi sono poi gli impieghi figurati di *condimentum* («condimento», «spezia», «aroma»): metafora dell'amore nel contesto di *Cas.* 219-223 (*coquos equidem nimi' demiror, qui utuntur condimentis, / eos eo condimento uno «non» utier, omnibu' quod praestat. / nam ubi amor condimentum inierit, quouis placitum «escam» credo; / neque salsum neque suaue esse potest quicquam, ubi amor non admiscetur: / fel quod amarumst, id mel faciet, hominem ex tristi lepidum et lenem*), metafora, al contrario, degli astuti mezzi di cui una donna maliziosa dispone e a cui ella può dunque decidere di ricorrere per attuare i suoi ingannevoli propositi in *Mil.*

²⁹ Così traduce E. Paratore in Plauto, *Tutte le commedie cit.*, IV, pp. 171 e 173. L'uso plautino di *caseus* quale espressione di tenerezza all'indirizzo della persona amata è privo di paralleli in tutta la letteratura latina (cfr. *ThlL* III, 3, 514, 63-65) e denuncia certamente, da parte del Sarsinate, un qualche intento parodico nei confronti del *sermo amatorius* stesso.

³⁰ Oltre che nel contesto del nuovo esordio di Milfione al v. 392 sgg. (*opseco hercle te, uoluptas huius atque odium meum, / huius amica mammeata, mea inimica et maleuola, / oculus huius, lippitudo mea, mel huius, fel meum, ...*), un analogo uso figurato di *mel* si registra anche in *Bacch.* frg. XII L. (*cor meum, spes mea, / mel meum, suauitudo, cibus, gaudium*) nonché, in senso però marcatamente ironico, nello stesso *Poe.* 383 per accompagnare la scarica di pugni e percosse da Agorastocle rovesciata addosso al proprio servo: *em mel, em cor, em labellum, em salutem, em sauium!* Derivati di *mel* utilizzati quali espressioni vezzeggiate sono, diversamente, il *melculum* («mieluccio», «dolcezza») detto della falsa Casina dallo sposo di Cleostrata e di Planesio da Fedromo, rispettivamente, in *Cas.* 837 (*meum corculum, melculum, uerculum*) e *Cur.* 11 (vv. 10-11: *egon apicularum opera congestum non feram / ex dulci oriundum melculo dulci meo?*), ed il *mellilla* («zuccherino») con cui Olimpione immagina di essere apostrofato da Casina ed Alcesinarco ricorda invece di essere stato d'abitudine chiamato da Selenio, rispettivamente, in *Cas.* 135 (vv. 134-135: *quom mihi illa dicet 'mi animule, mi Olympio, / mea uita, mea mellilla, mea festiuitas, / ...'*) e *Cis.* 247 (*quae mellillam me uocare et suauium solitast suam*), passi, questi ultimi, cui può comunque aggiungersi anche lo stesso *Ps.* 179-180, con Ballione che domanda infatti alle proprie meretrici: *ubi isti sunt quibu' uos oculi estis, / quibu' uitae, quibu' deliciae estis, quibu' sauia, mamma, mellillae?* Per l'impiego combinato di *mel* e di *fel* («fiele») come tradizionale espressione dell'antitesi dolce / amaro, cfr. invece *Cas.* 223, *Cis.* 69, *Truc.* 178-179 e il già citato v. 394 del *Poenulus* (vd. *supra* in questa n.).

193-194 (*nam mulier holitori numquam supplicat si quast mala: / domi habet hortum et condimenta ad omnis mores malificos*)³¹; le occorrenze di *acetum* («aceto»), con allusione alla mordacità dello spirito in *Bacch.* 405 (*nunc experiar sitne aceto tibi cor acre in pectore*) e *Ps.* 739 (*ecquid is homo habet aceti in pectore?*), all'asprezza, invece, delle azioni e dei pensieri delle meretrici nei riguardi degli uomini perdutamente innamorati di loro nel contesto di *Truc.* 178-179 (*in melle sunt linguae sitae uostrae atque orationes, / facta atque corda in felle sunt sita atque acerbato aceto*). E, ancora, vi sono i *laterculi* (un genere di focaccine dolci a forma di mattonella), la *sesuma* («sesamo»), il *papauer* («papavero»), il *tritricum* («tritico») e le *frictae nuges* («noci tostate») di cui, in *Poe.* 325-326, lo schiavo Milfione, facendo il verso ad Agorastocle (v. 325: *op-secro hercle, ut mulsu loquitur!*), ironicamente si serve come immagini atte a rendere l'idea della piacevolezza della voce di Adelfasio (*nil nisi laterculos, / sesumam papaueremque, tritricum et frictas nuges*)³²; oppure la *murrina*³³, il *passum* («vino di uva passa»), il *defrutum* («vino cotto»), la

³¹ Al riguardo cfr. anche come *optimum aerumnae condimentum* venga dal Tracalione della *Rudens* definito l'animo saldo (v. 402: *ergo animus aequos optimum est aerumnae condimentum*), come *condimentum* sia – a parere del Filtone del *Trinummus* – da ritenersi l'età per l'uomo saggio (v. 368: *sapientis aetas condimentum est, sapiens aetatis cibum*), e come, infine, un autentico *condimentum fabulae* reputi l'applauso finale del pubblico l'Agorastocle del *Poenulus* una volta rotta l'illusione scenica (vv. 1370-1371: *nunc, quod postremum est condimentum fabulae, / si placuit, plausum postulat comoedia*).

³² Non escludo che un simile uso metaforico dei vocaboli di *Poe.* 325-326 possa essere dipeso dal fatto che i prodotti da questi designati costituivano per i Romani vere e proprie «ghiottonerie» (*bellaria*), solite essere per lo più consumate nel corso delle *secundae mensae*.

³³ Che la *murrina* fosse una bevanda è certo; quale fosse però la sua esatta natura è difficile a dirsi. Attenendosi alla testimonianza di Varro frg. Non. p. 884, 15 sgg. L. con l'integrazione che per essa è stata suggerita da alcuni studiosi (sui problemi filologici relativi a questo passo noniano, cfr. G. Maggiulli, *Il XVIII libro di Nonio*, in *Studi noniani*, XI, Genova 1986, pp. 69-121, in particolare pp. 116-119 con anche la personale proposta interpretativa dell'autrice), la *murrina* parrebbe infatti da identificarsi, perlomeno per il Sarsinate, con la *muriola*, ossia con uno di quei vini liquorosi (*dulcia*) il cui consumo era tranquillamente concesso alle donne romane (al proposito cfr. M. Bettini, *Le donne romane, che non bevono vino*, in *Vicende e figure femminili in Grecia e a Roma*, a cura di R. Raffaelli, Ancona 1995, pp. 531-536). Di contro, prestando fede a Plin. nat. 14, 92-93 e 107, essa sembrerebbe doversi, piuttosto, ritenere un vino profumato alla mirra, sebbene quell'*apparet non inter uina modo murrinam, sed inter dulcia quoque nominatum* con cui l'enciclopedia latina, dopo la citazione di Plaut. *Ps.* 740-741, conclude il discorso a 14, 93, non manchi effettivamente di generare qualche confusione al riguardo (*murrina* è invece, per esempio, esclusivamente glossato come vino aromatizzato alla mirra in *CGL* V 118, 31 e 467, 24; la medesima interpretazione del vocabolo pure in *ThLL* VIII, 11, 1683, 56 sgg., e A. Walde - J. B. Hofmann, *Lateinisches Etymologisches Wörterbuch*, II, Heidelberg 1965¹ [1906¹ del solo Walde], p. 131, s. v. *murra* [1]). Lo stesso Paul. Fest. p. 131, 1-3 L., ammettendo tanto la possibilità di una *murrina* come *muriola*, quanto quella di una *murrina* come *murratum uinum* – senza peraltro accantona-

mella («acqua con miele») ed il *mel* con cui, in *Ps.* 741, Carino accenna velatamente alla certa dose di dolcezza che, insieme all'acrimonia, non mancherebbe affatto al sicofante Simia (vv. 740-742: *PS. quid, si opu' sit ut dulce promat indidem, ecquid habet? CH. rogas? / murrinam, passum, defrutum, mellam, mel quouiusmodi; / quin in corde instruere quondam coepit pantopolium*); e, infine, vi è nuovamente il *mel* che, in *Truc.* 178, Diniarco utilizza in maniera speculare al già citato *acetum* del v. 179³⁴, con allusione a quella che però, questa volta, è la svenevolezza dei discorsi delle cortigiane all'indirizzo degli spasimanti³⁵.

c. Giochi ed invenzioni verbali

Dalle similitudini e dalle metafore veniamo ora invece ai giochi di parole che Plauto ha ideato mettendo sempre a profitto le opportunità offertegli dal lessico alimentare e culinario. Un primo caso può, così, ritenersi subito quello di *Cas.* 495-498, dove la doppia valenza riconosciuta nella lingua latina a *solea* – «sogliola» e «suola di un calzare»³⁶ – e a *lingulaca* – «lingua»³⁷ e «donna linguacciuta»³⁸ – consente infatti al Sarsinate di dare abilmente ed efficacemente vita sia all'ironico 'a parte' del servo Calino (vv. 495-496: *qui quaeso potius quam sculponeas, / quibu' battuatur tibi os, senex nequissime?*) all'udire l'anziano marito di Cleostrata ordinare ad Olimpione l'acquisto al mercato, tra gli altri pesci (vv.

re neppure l'eventualità di dover specificamente riconoscere, nella bevanda in questione, un vino prodotto con una peculiare varietà d'uva detta appunto *murrina* –, finisce con il lasciare sostanzialmente aperto il problema, in merito al quale vd., comunque, anche J. André, *Murrina "Vin Myrrhé?"*, «Annales de la Faculté des Lettres d'Aix» 25, 1951, pp. 45-62, e Plinio l'Antico, *Histoire naturelle*, XIV, texte établi, traduit et commenté par J. André, Paris 1958, p. 122 n. 4. Per altre menzioni della *murrina* nel Sarsinate, cfr. Plaut. *Acharistio*, frg. II Monda (*panem et polentam, uinum, murrinam*) e Plaut. *fab. inc.*, frg. XXXV Monda (*mittebam uinum pulchrum murrinam*).

³⁴ Vd. *supra*.

³⁵ Per l'uso figurato del quanto mai generico *cibus* segnalo invece, qui, i già citati *Bacch.* frg. XII L. (cfr. *supra*, p. 185 n. 30) e *Tri.* 368 (cfr. *supra*, p. 186 n. 31), nonché lo stesso *Cis.* 720 (*istuc ago, atque istic mihi cibus est, quod fabulare, /...*).

³⁶ Cfr. Paul. Fest. p. 387, 5-7 L.: *solea uel ea dicitur, quae solo pedis subicitur, uel genus piscis, uel materia robustea, super quam paries craticius extruitur*. In Festo, per la verità, il segmento *uel genus piscis* non compare, probabilmente per un accidente della tradizione manoscritta che ha lasciato traccia di sé in una curiosa corruzione.

³⁷ Si tratta di un tipo di pesce simile alla sogliola, così chiamato perché presenta quasi la forma di una lingua (cfr. Varro *ling.* 5, 77: *uocabula piscium pleraque translata a terrestribus ex aliqua parte similibus rebus, ut anguilla, lingulaca, sudis*). In generale, su alcuni nomi di pesci che risultavano prestarsi, in latino, a delle *plaisanteries*, cfr. M. Bettini, *Studi e note su Ennio*, Pisa 1979, pp. 73-76.

³⁸ Cfr. Paul. Fest. p. 104, 4 L.: *lingulaca genus piscis, uel mulier argutatrix*. Cfr. anche Non. p. 71, 6-8 L.: *lingulacae, locutuleiae, a procacitate linguae et loquendi proprietatem trahunt. Plautus in Casina: lingulaca est ...; nam numquam tacet*.

490-500), pure di *soleae* (v. 495), sia all'istintiva replica del vecchio libidinoso (vv. 497-498: *quid opust, quando uxor domi est? / ea lingulaca est nobis, nam numquam tacet*) al sentirsi interrogato dal *uilius* circa la propria eventuale pretesa di consumare *lingulacae* (v. 497).

Vi sono poi gli esempi del *Poenulus*: dapprima, il gioco con gli aggettivi prettamente culinari *salsus* («salato») ed *insulsus* («insipido») che, nel contesto della già citata similitudine dei vv. 240-247³⁹, vede appunto i due vocaboli impiegati l'uno in senso proprio quale attributo di *muriatica*, l'altro in senso invece traslato («insulso», «sciocco») ⁴⁰ come qualificativo di *mulieres*⁴¹; poi, le spiritosaggini che ai vv. 279 e 729 scaturiscono, rispettivamente, dall'omofonia di *assum* («sono qui»), composto di *sum*, ed *assum*, accusativo dell'aggettivo *assus*, e da quella di *pultem*, congiuntivo di *pultare* («bussare»), e *pultem*, accusativo di *puls* («farinata di farro»). Sicché, e nel primo caso, all'*assum apud te eccum* di Milfione tiene dietro l'inatteso *at ego elixus sis uolo* di Agorastocle, e nel secondo, al *si pultem, non recludet?* di Agorastocle medesimo risponde l'arguto *panem frangito degli aduocati*⁴².

E, ancora, vi è il caso di *Cap.* 158-164⁴³, autentico concentrato di arguzie cui Plauto è venuto a dar vita sfruttando insieme il doppio senso, l'associazione fonica e la creazione linguistica originale. In questi versi con cui Egione replica ad un Ergasilo che, servendosi di un'efficacissima metafora, ha appena lamentato il congedo del proprio *edendi exercitus* (vv. 152-157), se da un lato il Sarsinate scherza infatti con *Placentini* e *Turdetani*⁴⁴ – che, dalla loro regolare valenza di «Piacentini» e «Turdeta-

³⁹ Cfr. *supra*, p. 181.

⁴⁰ Cfr. *TbL* VII,1, 13, 2041, 1-3.

⁴¹ Si noti come all'aggettivo *insulsus* il Sarsinate, argutamente e quasi paradossalmente, ricorra (mettendolo in bocca a Ballione) anche per la caratterizzazione del cuoco dello *Pseudolus* (vv. 792-794: *nam ego si iuratus peiorem hominem quaererem / coquom, non potui quam hunc quem duco ducere, / multiloquom, gloriosum, insulsum, inutilem*), e ciò con tanta maggiore efficacia in quanto lo fa proprio all'inizio di quella scena (vv. 790-904) che vedrà il cuoco medesimo totalmente intento a 'pubblicizzare', dinanzi a chi l'ha affittato, appunto l'eccezionalità dei condimenti solitamente usati per insaporire i propri piatti.

⁴² Dubito invece che, con C. J. Mendelsohn, *Studies* cit., p. 131, debba vedersi un bisticcio verbale tra *ius*, «tribunale», e *ius*, «sugo», «brodo», nel contesto di *Poe.* 1349-1350, laddove, cioè, all'ordine impartitogli da Antamenide, *leno, in ius eas*, Lico replica con un *de prandio tu dicis. debetur, dabo*.

⁴³ Sulla paternità plautina dell'intero gruppo di versi 152-166 dei *Captiui*, cfr. E. Fraenkel, *Elementi* cit., p. 105. Circa il medesimo passo vd. anche F. Della Corte, *Da Sarsina a Roma. Ricerche plautine*, Firenze 1967², p. 137; L. Benz, *Zur Metaphorik der Captiui*, in *Maccus barbarus. Sechs Kapitel zur Originalität der Captiui des Plautus*, herausgegeben von L. Benz und E. Lefèvre, Tübingen 1998, pp. 101-126, in particolare pp. 104-107; J. C. B. Lowe, *Struttura greca e strutture plautine nei Captiui*, in *Lecturae Plautinae Sarsinates, V, Captiui*, a cura di R. Raffaelli - A. Tontini, Urbino 2002, pp. 17-28, in particolare pp. 17-18.

⁴⁴ Cfr. quanto, sulla base di questo vocabolo, ha argomentato C. Pansieri, *Plaute et Rome ou les ambiguïtés d'un marginal*, Bruxelles 1997, pp. 393-395.

ni»⁴⁵, vediamo invero passare, appunto nell'esercito 'pappatorio' del parrassita, a designare bizzarramente (in virtù del loro legame fonico con *placenta*, -ae, «focaccia», e *turdus*, -i, «tordo», rispettivamente) i due fantasiosi contingenti dei «Focacciarî» e dei «Tordarî»⁴⁶ –, dall'altro egli dà invece libero sfogo alla propria creatività con la coniazione di *Pistorenses*, di *Panicîi* e di *Ficedulenses*, connessi con *pistor*, -oris («fornaio») il primo⁴⁷, con *panis*, -is («pane») il secondo⁴⁸, e con *ficedula*, -ae («beccafico») il terzo⁴⁹, e appositamente pensati dal loro 'ideatore' quali nomi per gli ulteriori battaglioni 'alimentari' (dei «Fornaciari», dei «Pagnottari» e dei «Beccaficari»⁵⁰) il cui intervento si rende indispensabile perché la fame smodata dello sbafatore conosca un freno.

L'inventiva verbale plautina in materia di cibo e gastronomia in genere è, comunque, ben lungi dal limitarsi a questi soli ultimi vocaboli. La stessa scena tra Ballione ed il cuoco nello *Pseudolus* (vv. 790-904)⁵¹ ce ne offre, per esempio, un'ulteriore manifestazione e, senza dubbio, la più rilevante. Dopo aver infatti decretato la messa al bando di «coriandolo» (*coriandrum*, v. 814), «finocchio» (*feniculum*, v. 814), «aglio» (*alium*, v. 814), «maccherone» (*atrum holus*, v. 814), «lapazio» (*rumicem*, v. 815), «cavolo» (*brassicam*, v. 815), «bietola» (*betam*, v. 815), «spinacio» (*blitum*, v.

⁴⁵ I Turdetani erano un popolo della Spagna Betica, attuale Andalusia.

⁴⁶ Così traduce E. Paratore in Plauto, *Tutte le commedie* cit., II, p. 29.

⁴⁷ Si noti come, in questo caso, operi comunque – senza dubbio sulla scia di *Placentini* e *Turdetani* – anche una qualche volontà del commediografo di accostare la propria coniazione a quel *Pistoriensis*, -ium che era allora il nome degli abitanti dell'attuale Pistoia (*Pistorium*).

⁴⁸ Cfr. W. M. Lindsay, *The Captivi of Plautus*, London 1900, p. 162 n. a *Panicis*: «What town, if any, supplied this pun is unknown». Cfr. invece C. J. Mendelsohn, *Studies* cit., pp. 76-77: «*Paniceis*, "inhabitants of Breadville", plays on a Samnite town Pana».

⁴⁹ Cfr. W. M. Lindsay, *The Captivi* cit., p. 162 n. a *Ficedulensibus*: «No satisfactory guess has been made about the locality of this tribe or parish, [...]». Cfr. anche C. J. Mendelsohn, *Studies* cit., p. 77: «Naudet refers to a Roman town *Ficedulae*, of which, however, I can find no mention elsewhere»; e, nella nota corrispondente, continua: «Possibly the last word of the series is intentionally a mere coinage, not referring to any real town, for the purpose of ending with something different from the rest».

⁵⁰ Così traduce E. Paratore in Plauto, *Tutte le commedie* cit., II, pp. 29 e 31.

⁵¹ Analisi attente di questa scena dello *Pseudolus* sono quelle di J. C. B. Lowe, *The cook scene of Plautus' Pseudolus*, «CQ» 35, 1985, pp. 411-416, e di R. M. Danese, *Alta cucina e cibo 'mortuale'. La polemica culinaria nello Pseudolus: un problema socio-poetico*, «Rend. Mor. Acc. Lincei» s. 9, v. 8, f. 3, 1997, pp. 499-533. Vd., però, anche A. Giannini, *La figura del cuoco nella commedia greca*, «Acme» 13, 1960, pp. 135-216, in particolare pp. 199-202; H. Dohm, *Mageiros. Die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie*, München 1964, pp. 139-154; J. C. B. Lowe, *Cooks* cit., pp. 89-90. Interpretazione inattendibile è invece, a mio parere, quella in chiave metateatrale fornita da E. Gowers, *La pazza tavola. Il cibo nella letteratura romana*, trad. it., Torino 1996, pp. 84-96.

815), «laserpizio» (*laserpici*, v. 816) e «senape» (*sinapis*, v. 817)⁵², ossia di tutti quegli ingredienti tassativamente impiegati dai cuochi suoi colleghi per la preparazione dei loro piatti, il cuciniere prezzolato di Ballione passa invece ad esaltare la propria arte, in generale, ed i propri divini condimenti per pesce e carne, in particolare. Ed è appunto in virtù della natura completamente fantastica di simili condimenti, che Plauto ha così modo di esibirsi in un'autentica sequela di nomi di pura invenzione – *cocilendrum* (v. 831)⁵³, *cepolendrum* (v. 832), **maccis* (*maccidem*, v. 832)⁵⁴, **saucaptis* (*saucaptidem*, v. 832)⁵⁵, **cicimandrum* (*cicimandro*, v. 835)⁵⁶, **hapalopsis* (*hapalopside*, v. 836)⁵⁷, *cataractria* (v. 836) –, frutto di combinazioni di elementi greci e/o latini connessi o meno con gastronomia ed alimentazione⁵⁸, ma sempre tali – è ipotizzabile – da essere agevolmente riconosciuti dal pubblico, sì che esso potesse ridere di quelle stravaganti invenzioni linguistiche e dei loro significati in bocca ad un personaggio come il *coquus gloriosus* di Ballione⁵⁹.

Analogamente ai nomi delle eccezionali spezie del cuciniere dello *Pseudolus*, creazioni lessicali del Sarsinate sono, poi, le stesse voci ibride *glandionidam* e *pernonidam* di *Men.* 210⁶⁰, le quali, plasmate su *glan-*

⁵² In questa lista di nomi di piante di *Ps.* 814-818, H. Dohm, *Mageiros* cit., pp. 143-146, ha proposto una precisa distinzione tra *Gewürze* e *Gemüse* a dimostrazione della natura di rimaneggiamento plautino per la fine del v. 814 e per l'intero v. 815.

⁵³ Per le varianti *cocilindrum* e *cicilendrum*, trådite rispettivamente dal Palinsesto Ambrosiano e dai codici Palatini, cfr. R. M. Danese, *Alta cucina* cit., p. 528 n. 94.

⁵⁴ Cfr. le astruse conclusioni cui, sulla base di tale vocabolo, perviene J. P. Hallett, *Plautine Ingredients in the Performance of the Pseudolus*, «CW» 87,1, 1993-1994, pp. 21-26.

⁵⁵ *Saucaptidem* è la proposta di correzione avanzata da Ritschl (T. Macci *Plauti Comoediae*, ex rec. et cum appar. critico Fr. Ritschelii, t. II *Stichum Pseudulum Menaechnos Mostellariam* complectens, Bonnae 1850-1852) sulla base del *saucaptidem* dei codici Palatini. Essa è stata accolta anche nell'edizione di Goetz e Schoell del 1892-1896 e in quella di Lindsay. Il *secaptidem* dell'Ambrosiano è stato invece conservato da Leo.

⁵⁶ *Cicimandro* e *ciomalindro* recano, rispettivamente, i codici Palatini (BD; *cicimandro* invece in C) ed A. Per la prima lezione hanno optato tanto Lindsay, quanto Goetz e Schoell (cfr. edizione del 1892-1896); a favore della correzione *cicimalindro*, proposta da Ussing sulla scia di Loewe (cfr. J. L. Ussing, *Commentarius in Plauti comoedias*, denuo edendum cur. A. Thierfelder, II, Hildesheim-New York 1972, p. 346), si è invece schierato Leo.

⁵⁷ *Hapalopside* è la *lectio* dei Palatini; *hapalosopide* o *hapalocopide* quella, invece, del Palinsesto Ambrosiano. Proprio per quest'ultima forma ha inclinato Leo.

⁵⁸ Un esame dettagliato che prende in considerazione tanto le possibili formazioni di ciascuna delle coniazioni linguistiche plautine di *Ps.* 831-832 e 835-836, quanto i significati da quelle conseguentemente assunti è in R. M. Danese, *Alta cucina* cit., pp. 528-531, al quale studio mi limito, qui, a rinviare per ogni ulteriore approfondimento al riguardo.

⁵⁹ Cfr. R. M. Danese, *Alta cucina* cit., p. 532.

⁶⁰ *Pernonidam* è lezione trådita dal Palinsesto Ambrosiano concordemente accolta dagli editori di contro al *pernonidem* dei codici Palatini. Analogamente a *glan-*

dium, -ii («ghiandola di maiale»)⁶¹ e *perna*, -ae («prosciutto») secondo il modello dei patronimici greci in -ιδης, designano infatti burlescamente, in unione rispettivamente al *suillam* (da *suilla*, -ae) e al *laridum* (da *lari-dum*, -i) di cui sono apposizioni⁶², la «carne di maiale, figlia della ghiandola» ed il «lardo, figlio del prosciutto»⁶³ entro quella lista di vivande

dionidam (cfr., per esempio, A. Walde - J. B. Hofmann, *Lateinisches cit.*, I, p. 604, s. v. *glans*), il *pernonidam* di *Men.* 210 (cfr. *TbLL* X,1 10, 1598, 59-63) sembrerebbe ammettere tanto una forma di nominativo singolare in -es con, dunque, conservazione della desinenza greca originaria (cfr. per esempio, in Plauto medesimo, *Thensaurochrysonicobrysidis* in *Cap.* 285, *Bumbomachides Clutomestoridysarchides* in *Mil.* 14, *Virginesuendonides*, *Nugiepioloquides*, *Argentumextenebronides*, *Tedigniloquides*, *Nugides*, *Palponides*, *Quodsemelarrripides*, *Numquamerripides* in *Per.* 702-705, *Pulipbagonides* in *Poe.* 54, *Polymachaeroplages* in *Ps.* 1150 e 1153), quanto una in -a con estensione invece, anche appunto al nominativo, di quelle uscite di prima declinazione latina diversamente proprie di altri casi della flessione di simili patronimici (cfr. per esempio, sempre limitatamente a Plauto, *rapacidarum* in *Au.* 370, *plagipatidae* in *Mos.* 356, *oculicrepidae* e *cruricrepidae* in *Tri.* 1021). In generale, sui patronimici in -ides nel Sarsinate, cfr. K. Schmidt, *Die Griechischen Personennamen bei Plautus*, «Hermes» 37, 1902, pp. 173-211, 353-390 e 608-626, *passim*; C. J. Mendelsohn, *Studies cit.*, *passim*; M. López López, *Los personajes de la comedia plautina: nombre y función*, Lleida 1991, *passim*. Per la loro formazione, vd. invece M. Leumann, *Lateinische Laut- und Formenlehre*, München 1977, p. 362. Sull'argomento utile è anche il confronto di P. Frei, *Die Flexion griechischer Namen der 1. Deklination im Latein*, Winterthur 1958, pp. 79-92, e F. Bader, *La formation des composés nominaux du latin*, Paris 1962, pp. 404-410, in particolare pp. 408-410.

⁶¹ Sulla questione alquanto controversa relativa a quale pezzo di carne i Romani esattamente indicassero con *glandium*, cfr. O. J. Todd, *Frustum porcinum*, «CPh» 47, 1952, pp. 93-94; L. D. Johnston, *Glandium: what piece of pork?*, «CPh» 49, 1954, pp. 244-250; J. André, *L'alimentation cit.*, p. 140 n. 40.

⁶² Che Plauto sentisse piuttosto i due patronimici alla stregua di aggettivi pensa invece Gratwick (cfr. Plautus, *Menaechmi*, edited by A. S. Gratwick, Cambridge 1993, p. 161). Al proposito cfr. anche *TbLL* X,1, 10, 1598, 59-63.

⁶³ Ritengo che sia questa la sola interpretazione corretta che, sulla scia di Gruter (M. Acci Plauti *Comoediae*, ex recognitione Jani Gruteri, s. l., apud Zachariam Schurerum, 1621, p. 701) prima ed Ussing poi (*Commentarius cit.*, I, p. 689; cfr. comunque, al proposito, anche *Ausgewählte Komödien des T. Maccius Plautus*, für den Schulgebrauch erklärt von J. Brix, drittes Bändchen: *Menaechmi*, fünfte Auflage bearbeitet von M. Niemeyer, Leipzig-Berlin 1912, p. 29, e T. Macci Plauti *Menaechmi*, edited, with introduction and notes by P. Thoresby Jones, Oxford 1964 [= 1918], p. 136), possa darsi di *Men.* 210. Mi dissocio infatti da quel filone di studiosi che, prendendo le mosse da L. Schwabe, *Zu Plautus Menaechmen*, «Jahrbücher für Classische Philologie» 105, 1872, pp. 403-420, in particolare pp. 408-412, considerano piuttosto *suillam* e *laridum* come due aggettivi, rispettivamente da *suillus*, -a, -um e *laridus*, -a, -um (cfr., per esempio, T. Macci Plauti *Menaechmi*, with notes critical and exegetical and an introduction by W. Wagner, Cambridge-London 1878, p. 32, e T. Macci Plauti *Menaechmi*, edited, with an introduction and notes by N. Moseley and M. Hammond, ninth printing with corrections, Cambridge: Massachusetts-London: Englund 1975, p. 67). L'autorità di Leo (*ad Men.* 210) basterebbe, già da sola, a screditare un simile parere; tuttavia, ad essa potrebbe, secondo me, aggiungersi pure la constatazione che l'interpretazione di Schwabe e di chi l'ha seguito poggia sull'impiego di un *laridus*, -a, -um che manca di attestazioni non solo in Plauto, ma

che il gemello epidamnese invita appunto Erotio a far acquistare al mercato in vista del *prandium* destinato ad avere luogo di lì a poco proprio in casa della donna (vv. 208-213).

E ancora, continuando a frequentare il fantasioso lessico alimentare e gastronomico del Sarsinate, incontriamo il *triticeias* («frumentuole») ⁶⁴ di *Cas.* 494, che, impiegato come nome per un pesce immaginario nell'arguto commento a parte del servo Calino (*immo triticeias, si sapis*), si presenta caratterizzato da un'indubbia connessione con *triticum*, -i, diretta conseguenza della capacità dell'*hordeias* – ultimo nella lista di prodotti ittici dei vv. 493-494 (*emito sepiolas, lepadas, lolligunculas, / hordeias...*) ⁶⁵ –, di richiamare invece subito alla mente il sostantivo *hordeum*, -i («orzo») ⁶⁶. E, infine, incontriamo pure il già citato *pulphagus* di *Mos.* 828 ⁶⁷ e – con aggiunta del medesimo suffisso di patronimici greci individuato appunto in *glandionidam* e *peronidam* – il *Pulphagonides* («discendente dai Mangiatori di *puls*») di *Poe.* 54, che, usati quale attributo di un generico *opifex barbarus* ⁶⁸ il primo (*non enim haec pulphagus opifex opera fecit barbarus*), quale invece apposizione dello stesso *Plautus* il secondo (*latine Plautus 'Patruos' Pulphagonides*) ⁶⁹, in perfetta sintonia con la testimonianza di Plinio il Vecchio (*nat.* 18, 84: *uideturque tam puls ignota Graeciae fuisse quam Italiae polenta*), risultano entrambi connotare, dal punto di vista alimentare, dei soggetti di dichiarata origine italica ⁷⁰.

– con l'eccezione di un'isolata occorrenza dell'aggettivo in questione nel *Codex Theodosianus* (cfr. *ThlL* VII,2, 7, 977, 14-16) – anche nel complesso dell'intera produzione letteraria latina. Per ulteriori esempi, nel Sarsinate, di patronimici usati non assolutamente, bensì in unione a sostantivi cfr. *Mos.* 356, *Poe.* 54 e *Tri.* 1021.

⁶⁴ Così traduce C. Carena in Plauto, *Le commedie*, Torino 1975, p. 285.

⁶⁵ Riguardo i problemi filologici concernenti il v. 493 della *Casina*, cfr. C. Questa, *Per un'edizione di Plauto*, in *Giornate filologiche «Francesco Della Corte»*, II, Genova 2001, pp. 61-83, in particolare pp. 81-83.

⁶⁶ Quale pesce o mollusco si designasse esattamente con *hordeia*, non è possibile dire. Parimenti incerto è se il vocabolo, attestato solo in *Cas.* 494, fosse autenticamente latino oppure un prestito dal greco (il *ThlL* VI,3, 16, 2966, 28-31, non escluderebbe, ad esempio, per esso l'eventualità di una derivazione da un ipotetico ὀρδελ(α). Certo è comunque che, nel contesto di un passo di chiara marca plautina quale è quello in cui ricorre, la scelta di *hordeia* veniva probabilmente a motivarsi in ragione dell'occasione oltremodo opportuna che la parola riusciva appunto a fornire al commediografo per la replica di Calino.

⁶⁷ Cfr. *supra*, p. 184 n. 28.

⁶⁸ *Barbarus* è l'aggettivo che Plauto mette in bocca ai personaggi greci delle proprie commedie, qualora si riferiscano al popolo romano o italico. Sul valore dell'aggettivo nel Sarsinate, cfr. G. Petrone, *Teatro antico e inganno: finzioni plautine*, Palermo 1983, pp. 33-37, e C. Pansieri, *Plaute cit.*, pp. 448-455. Per il senso di superiorità di Roma sulla Grecia quale esso emergerebbe dai drammi plautini, cfr. invece W. S. Anderson, *The Roman Transformation of Greek Domestic Comedy*, «CW» 88, 1994-1995, pp. 171-180, in particolare pp. 176-180.

⁶⁹ Cfr. però E. Paratore in Plauto, *Tutte le commedie cit.*, IV, p. 137 n. 18. Cfr. anche F. O. Copley, *Plautus*, *Poenulus*, 53-55, «AJPh» 91, 1970, pp. 77-78.

⁷⁰ Di rimando, stimo invece propria di quei *Graeci palliati* di cui, in *Cur.*

Sicché, diversamente dai casi precedentemente esaminati in cui l'ilarità degli spettatori scaturiva semplicemente dalle freddure che tenevano dietro ai bisticci verbali o dall'inaudita originalità delle coniazioni linguistiche, con il *multipbagus* ed il *Pultipbagonides* il pubblico doveva piuttosto ridere perché, in virtù del suo essere romano, si riconosceva a pieno nel consumo della tanto tradizionale quanto vile *puls* cui i due vocaboli appunto alludevano, e magari anche perché, sempre in virtù del suo essere romano, riconnetteva giustamente quel consumo con le polemiche che, proprio in materia di alimentazione, infuriavano allora nella capitale⁷¹.

Conclusioni

Dunque, la sfera alimentare e gastronomica, non diversamente da altri ambiti della vita quotidiana degli uomini, ha senza dubbio funzionato per il drammaturgo latino da autentico serbatoio di trovate particolarmente riuscite. Naturalmente – seppure la cosa non possa assolutamente

288-295 (*tum isti Graeci palliati, capite operto qui ambulant, / qui incedunt suffarcinati cum libris, cum sportulis, / constant, conferunt sermones inter sese drapetae, / opstant, opsistunt, incedunt cum suis sententiis, / quos semper uideas bibentes esse in thermopolio, / ubi quid surrupuere: operto capitulo calidum bibunt, / tristes atque ebrioli incedunt: eos ego si offendero, / ex unoquoque eorum crepitum exciam polentarium*), il *barbarus* Plauto, per bocca del suo parassita, fornisce un ironico ritratto, la pratica di nutrirsi di *polenta* («farinata d'orzo») alla quale implicitamente allude l'osceno *crepitum polentarium* che chiude appunto il passo in questione. Di diverso parere è però G. Petrone, *Teatro* cit., pp. 170-172, in particolare p. 172. Oltre alla *puls*, cibi che nelle commedie di Plauto caratterizzano agli occhi dei Greci l'alimentazione dei gretti Romani sono, comunque, pure l'*alium* e l'*pulpicum* in *Poe.* 1313-1314 (cfr. *supra*, p. 184 n. 28), nonché quel non meglio determinabile *barbaricum bliteum* («insipidume' barbaro»), che, in *Cas.* 748, il servo Olimpione ammonisce i cuochi al proprio seguito di guardarsi bene dall'imbandirgli in occasione della cena con Casina (vv. 746/7-748: *ego iam intus ero, facite cenam mihi ut ebria sit. / sed lepide nitideque uolo, nil moror barbarico bliteo*).

⁷¹ Tra la fine del III e l'inizio del II secolo a. C., quale conseguenza della propria apertura a mode ed influenze orientali, Roma si trovò infatti a fare i conti con un rapido dilagare di lussi ed eccessi di ogni sorta che, in ambito alimentare, coincisero specificamente con l'apprezzamento sempre più grande cui andò allora soggetto un tipo di cucina dai sapori molto decisi, per lo più a base di carni e pesci raffinati ed esotici, in forte contrasto quindi con il modello culinario tradizionale, semplice e frugale, con i suoi ortaggi, legumi e zuppe, difeso invece da Catone e da tutti i sostenitori del *mos maiorum*. Cfr. al proposito, G. Clemente, *Le leggi sul lusso e la società romana tra III e II secolo a. C.*, in *Società romana e produzione schiavistica*, III, *Modelli etici, diritto e trasformazioni sociali*, a cura di A. Giardina - A. Schiavone, Bari 1981, pp. 1-14; G. Pucci, *I consumi alimentari*, in AA. VV., *Storia di Roma*, IV, *Caratteri e morfologie*, Torino 1989, pp. 369-388, in particolare pp. 374-376; R. M. Danese, *Alta cucina* cit., pp. 513-515; Idem, *La cultura alimentare in Plauto*, in *Plauto testimone della società del suo tempo*, a cura di L. Agostiniani - P. Desideri, Napoli 2002, pp. 41-53, in particolare pp. 41-44.

affermarsi per i giochi di parole e le invenzioni verbali, imprescindibili, infatti, dalla natura della lingua latina e, quindi, da ritenersi autenticamente plautine – nulla autorizza ad escludere che, di alcune delle similitudini e delle metafore da noi considerate, il Sarsinate incontrasse esempi già nei modelli greci e che quegli esempi egli si limitasse, appunto, solo a trasferire nei propri lavori⁷². Il fatto, comunque, che tanto le similitudini quanto le metafore appaiono il più delle volte dotate, entro il contesto in cui ricorrono in Plauto, di una considerevole *vis comica*, derivante, alle prime, dalla bizzaria degli accostamenti da esse proposti, alle seconde invece, dagli usi figurati davvero inattesi lì riservati ai vocaboli del lessico alimentare e culinario, basta, a mio parere, a dimostrare che, quand'anche imputabili ad un originale, l'effetto che riuscivano a sortire sull'uditorio romano era ad ogni modo tale da indurre il poeta a conservarle.

Sicché, sia che si attenesse ai modelli greci e semplicemente li traducesse, sia che al contrario, seguendo i guizzi della propria fantasia, intervenisse su di essi e desse così vita a *Wortspiele* o ad altri *Witze* originali, il Sarsinate era, comunque, sempre certo di riuscire, in quelle maniere, a generare l'ilarità del pubblico che aveva davanti e che egli sapeva essere appunto assolutamente in grado di cogliere all'istante il senso delle sue trovate, aspetto, quest'ultimo, che non poteva oltretutto non fungere anche da unica ed imprescindibile garanzia per la loro più piena efficacia.

⁷² Questo potrebbe essere stato, nondimeno, il caso stesso dei diversi nomi di *personae* che in Plauto denunciano un'indubbia connessione con vocaboli del lessico alimentare e culinario e che, spiritosamente, ben si adattano a chi li porta. Si pensi, per esempio, a *Congrio* (da γόγγρος, lat. *conger*, «grongo»), ad *Artotrogus* (da ἄρτος, «pane», e τρώγω, «rodo», «mangio»), o a *Cyamus* (da κύαμος, «fava»), nomi, rispettivamente, di uno dei due cuochi dell'*Aulularia*, del parassita del *Miles gloriosus* e di uno dei servi (anch'egli, forse, un cuoco; cfr. infatti *supra*, p. 179 n. 8) del *Truculentus*. Un qualche rapporto con *syncerastum* (cfr. Varro, *ling.* 7, 61: *syncerastum est omne edulium antiquo uocabulo Graeco*) potrebbe essere inoltre ipotizzabile per il *Syncerastus* del *Poenulus*. Molto appropriati sono, poi, anche i nomi *Machaerio* (da μάχαρις, «coltello», l'arnese culinario per eccellenza dei cuochi; per il nesso, tanto etimologico quanto funzionale, tra μάγειρος e μάχαρις nel mondo greco, cfr. H. Dohm, *Magēiros* cit., pp. 72-74) per l'assistente di *Anthrax* nell'*Aulularia* (vv. 398-399), e, in virtù della natura di *mulieres uinosae* che caratterizza generalmente le donne nella commedia, *Staphyla* (da σταφυλή, «uva») ed *Astaphium* (da ἀσταφίς, «uva passa») per, rispettivamente, l'*anus* sempre dell'*Aulularia* e l'*ancilla* del *Truculentus*. Per questi ed altri esempi di onomastica plautina, cfr. K. Schmidt, *Die Griechischen* cit., *passim*, e M. López López, *Los personajes* cit., *passim*.