

## BREVI NOTE SU ALCUNI AUTORI E TESTI DI GASTRONOMIA DEL PERIODO GRECO-ROMANO

NIKOLA D. BELLUCCI  
*University of Bern*  
nikoladbellucci@gmail.com

*Mèmes*

**A:** Οὐκ οἶσθ' ὅτι πάντων ἡ μαγειρική τέχνη, πρὸς εὐσέβειαν πλεῖστα προσενήνεχθ' ὄλως;

**B:** Τοιοῦτόν ἐστι τοῦτο;

**A:** Πάνυ γε, βάρβαρε, τοῦ θηριώδους καὶ παρασπόνδου βίου ἡμᾶς γὰρ ἀπολύσασα καὶ τῆς δυσχεροῦς ἀλληλοφαγίας ἤγαγ' εἰς τάξιν τινὰ καὶ τουτοῖν περιῆψεν ὄν νυνὶ βίον ζῶμεν<sup>1</sup>.

**Cuoco:** Davvero non sai che l'arte di cucinare ha contribuito più di tutte le altre al lieto vivere?

**B:** È davvero così utile?

**Cuoco:** Certo, ignorante barbaro: essa ci libera da una esistenza brutale e perfida nonché dalla sgradevolezza del cannibalismo, introducendoci ad un ordine, insegnandoci il decoro regolare della vita che ora abbiamo a godere<sup>2</sup>.

1 Ath., XIV, 80.

2 Lo stesso continua poi con la narrazione del progresso sociale apportato dall'arte culinaria ed in genere dai cuochi: **A:** ...Ἀλληλοφαγίας καὶ κακῶν ὄντων συχῶν γενόμενος ἀνθρώπος τις οὐκ ἀβέλτερος ἔθυσ' ἱερεῖον πρῶτος, ὥπησεν κρέας. Ὡς δ' ἦν τὸ κρέας ἡδίων ἀνθρώπου κρεῶν, αὐτοὺς μὲν οὐκ ἐμασῶντο, τὰ δὲ βοσκήματα θύοντες ὥπτων. Ὡς δ' ἄπαξ τῆς ἡδονῆς ἐμπειρίαν τιν' ἔλαβον, ἀρχῆς γενομένης ἐπὶ πλείον ἠῶξον τὴν μαγειρικὴν τέχνην. Ὅθεν ἔτι καὶ νῦν τῶν πρότερον μεμνημένοι τὰ σπλάγχνα τοῖς θεοῖσιν ὁπῶσιν φλογὶ ἄλας οὐ προσάγοντες οὐ γὰρ ἦσαν οὐδέπω εἰς τὴν

Nel passo precedente, Ateneo testimonia come l'arte della cucina fu alla base dell'aggregazione sociale e in un certo senso del progresso umano. Nella sua opera *Deipnosophisti*<sup>3</sup>, ricorda peraltro diversi nomi di autori di Ὀψαρτυτικά (ovvero, libri di ricette di cucina), che ovviamente vengono menzionati lungo tutto lo svolgersi del lavoro, spesso con citazioni brevi e molto sparse.

Un compendio elencativo degli autori che si potrebbe esemplificativamente ritrovare nel seguente passo circa l'uso di una salsa detta *caruca*<sup>4</sup>:

Ath., XII, 12. ...πρῶτοι δὲ Λυδοὶ καὶ τὴν καρύκην ἐξεῦρον, περὶ ἧς τῆς σκευασίας οἱ τὰ Ὀψαρτυτικά συνθέντες εἰρήκασιν, Γλαῦκος τε ὁ Λοκρὸς καὶ Μίθαικος καὶ Διονύσιος Ἡρακλειδαῖ τε δύο γένος Συρακόσιοι καὶ Ἄγις καὶ Ἐπαίνετος καὶ Διονύσιος ἔτι τε Ἡγήσιππος καὶ Ἐρασίστρατος καὶ Εὐθύδημος καὶ Κρίτων, πρὸς τούτοις δὲ Στέφανος, Ἀρχύτας, Ἀκέστιος, Ἀκεσίας, Διοκλῆς, Φιλιστίων. Τοσοῦτους γὰρ οἶδα γράψοντας Ὀψαρτυτικά.

...E i Lidi sono stati anche i primi a introdurre l'uso della salsa chiamata *caruca*, riguardo la preparazione della quale tutti coloro che

---

τοιαύτην χρῆσιν ἐξευρημένοι. Ὡς δ' ἤρεσ' αὐτοῖς ὕστερον, καὶ τοὺς ἄλλας προσάγουσιν ἦδη, τῶν ἱερῶν γε δρωμένων τὰ πάτρια διατηροῦντες. ...Μετὰ ταῦτα γαστρίων τὶς ὠνθυλευμένον προϊόντος εἰσηνέγκατ' ἦδη τοῦ χρόνου: ἐρίφιον ἐτακέρωσε, πικτῶ διέλαβεν περικομματίῳ, διεγύγρασ' ὑποκρούσας γλυκεῖ, ἰχθὺν παρεισεκύκλισεν οὐδ' ὀρόμενον, λάχανον, τάριχος πολυτελής, χόνδρον, μέλι. Ὡς πολὺ δὲ διὰ τὰς ἡδονὰς ἄς νῦν λέγω ἀπειχ' ἕκαστος τοῦ φαγεῖν ἂν ἔτι νεκροῦ: αὐτοῖς ἅπαντες ἤξιον συζῆν, ὄχλος ἠθροίζετ', ἐγένονθ' αἱ πόλεις οἰκούμεναι διὰ τὴν τέχνην, ὅπερ εἶπα, τὴν μαγειρικὴν. Trad: **Cuoco**: ...Quando vi era il cannibalismo e la sporcizia (con numerosi altri vizi), un uomo non folle, fu il primo a sacrificare una vittima e (fare) la carne arrosto; dato che tale carne era più piacevole di quella umana, smisero di mangiarsi l'un l'altro, ed iniziarono invece a sacrificare ed arrostitre mandrie e greggi. Una volta che ebbero ottenuto una certa esperienza di tale delicato piacere, iniziarono a sviluppare l'arte del cucinare. In modo che ancora oggi, ricordando i tempi antichi, essi arrostitiscono le viscere delle loro vittime per gli dei, e senza metterci sale. All'inizio non conoscevano l'uso del sale come condimento; ma ora ne hanno scoperto la virtù, in modo da usarlo ai pasti, ma nelle loro sacre offerte mantengono le antiche usanze. ...Poi col tempo s'introdusse la ventresca farcita, si cominciò a frollare il capretto, a variarlo con spezzatino stufato, ad armonizzarlo con un tocco di dolce ed introdurvi appena del pesce che nemmeno si vede, verdure, prezioso pesce salato, semolino, miele; e, persuasi da queste gioie delicate che ho appena menzionato, ognuno ha rinunciato alla sua vile pratica di nutrirsi di uomini morti. Gli uomini cominciarono allora a vivere in compagnia, raccogliendosi in folle; e vennero costruite ed erette città; tutto grazie, come ho detto prima, ai cuochi.

3 L'Ed. di riferimento qui usata è quella di KAIBEL 1887-1890. Vd. anche OLSON 2007-2012.

4 Con menzione successiva della ricetta del κάρδαλλον (composto da: bolliti, pane grattugiato, formaggio frigio e semi di anice) e molto simile già nella forma espositiva ai testi successivi e presi in esame. Cfr. *Infra*.

hanno scritto libri di cucina hanno preso parola e cioè: Glauco il locrese, Miteco, Dionisio, i due Eraclidi (che erano Siracusani per nascita), Agis, Epeneto, Dionisio e inoltre Egesippo, Erasistrato, Eutidemo e Critone; e poi, Stefano, Archita, Acestius, Acesias, Diocle e Filistione; da quello che so, tutti questi uomini hanno scritto libri di cucina.

Eppure tra gli autori spesso citati da Ateneo, ve ne sono anche altri; importanti estratti provengono infatti da opere di Archestrato di Gela, autore tra l'altro dell'*Hedupatheia* (Il lieto vivere), un lauto componimento in esametri sul cibo e le pratiche alimentari (specialmente ittiche) del mondo greco<sup>5</sup>.

Le citazioni su autori di libri di cucina sono quindi molte e disseminate per l'opera, riprese all'occorrenza nel momento di fornire notizie riguardo un particolare soggetto, metodo o aspetto culinario. La loro importanza risulta cruciale dato che spesso vengono fornite vere e proprie "ricette" o parti d'esecuzione di ricette al fine di migliorarne la resa finale (i cosiddetti "trucchi da maestro"). Gli argomenti principali sono certamente il pesce, la carne, le salse, metodi di cottura, ma anche ricercate questioni onomastiche (specie su nomi ittici) ed ancora considerazioni sulla figura del cuoco ed in genere sul cucinare<sup>6</sup>.

Molte di tali notizie (assieme ad altre) vennero in seguito a confluire anche nel lessico greco bizantino della Suda, risalente al X secolo<sup>7</sup>.

Nell'ambito latino, diverse ricette di Catone, e non solo, spiegano ad es. la preparazione di alcuni cibi quotidiani e tradizionali (o sacrificali)<sup>8</sup>; la cultura greca tuttavia, seppure contro il parere dello

5 Interessante come si sostenga (cfr. Ath., I, 7) che un'abitudine antica fosse quella di cospargere formaggio sul pesce. La cucina italiana "classica" ed odierna in genere considera invece tale associazione difficilmente attuabile. Si parla anche di Crisippo di Tiana (Ath., III, 79) autore di un trattato sulla panificazione (*Artopoiikon*). Cfr. anche SANCISI-WEERDENBURG: 1995a: 23-27; SANCISI-WEERDENBURG 1995b: 151-156; SANCISI-WEERDENBURG: 1995c: 217-222; VAN DER AUWERA 1995: 223-226; HUNINK 1995: 227-229; HOOGENDIJK 1997: 241-247. Da ultimo si veda in gen. anche JACOB 2013.

6 Si veda Appendice I.

7 Vd. Appendice II.

8 Cfr. anche H. SANCISI-WEERDENBURG 1995a: 23-27. Sull'arte della cucina si trova menzione anche in Quintiliano: Quintil. *Inst.*, II, 21, 10- 11: *Neque protinus non est materia rhetorices si in eadem versatur et alius. Nam si quaeram quae sit materia statuarii, dicitur aes: si quaeram quae sit excusoris, id est fabricae eius quam Graeci khalkeutiken vocant, similiter aes esse respondeant: atqui plurimum statuus differunt vasa. Nec medicina ideo non erit ars quia unctio et exercitatio cum*

stesso Catone, influenzò sempre più anche i Romani, tra cui di certo, il nome di Apicio fu quello più ricordato e noto<sup>9</sup>. Ateneo stesso ricorda di due individui dal nome Apicio: il primo un ricchissimo gastronomo del tempo di Tiberio, che avrebbe dato nome a numerose torte (Ath., I, 12), ed un secondo omonimo personaggio dei tempi di Traiano (quando l'Imperatore era in Partia) il quale sarebbe riuscito a fornire ostriche fresche nonostante i molti giorni di viaggio (Ath., I, 13).

Nel III - IV d. C. venne infatti compilata una raccolta di ricette proprio sotto il nome di Apicio (vissuto probabilmente attorno al I d. C.), il *De re coquinaria*, forse su rimaneggiamento di un antico ricettario dello stesso<sup>10</sup>. Tali ricette (circa vini, carni, frutta, pesce, verdure, legumi, salse etc...), divise in dieci sezioni (molto poco omogenee tra loro) si presentano con un linguaggio alquanto conciso e spesso omissivo (specie dei verbi), che non ne facilita di certo la chiarezza. Spesso, l'uso dell'imperativo ricorda poi quello dei moderni ricettai, con varie riprese e prestiti linguistici. In fondo, può sostenersi dunque che l'opera fosse destinata a Romani del ceto elevato o a cuochi professionisti piuttosto che principianti.

Più che alle tecniche di preparazione del cibo (molto meno importanti, a quanto pare, che nel mondo greco), assoluti protagonisti della cucina romana furono perciò i condimenti. La salsa di interiora di pesce marinato (*garum*), il mosto cotto e addensato (*defrutum*), miele, verdure, spezie (tra cui l'assafetida, detta anche finocchio fetido; l'anice; il coriandolo etc...), venivano usate in abbondanza come condimenti, sia singolarmente che mischiati, col risultato di un sapore spesso molto deciso e forte, piuttosto lontano dai canoni gastronomici degli odierni palati.

*palaestrica, ciborum vero qualitas etiam cum cocorum ei sit arte communis.* "E le cose che costituiscono materiale per altri artisti, non per questo cessano immediatamente di essere materiale per la retorica. Perché se chiedo qual'è la materia dello scultore, si dirà: il bronzo; e se chiedo qual'è la materia del fabbro (mi riferisco a quell'arte che i Greci definiscono *χαλκευτικήν*), la risposta sarà di nuovo bronzo; eppure c'è gran differenza tra vasi e statue. Allo stesso modo la medicina non cesserà di essere un'arte, perché come l'arte del ginnasta prescrive lo sfregamento con l'olio e l'esercizio fisico, o perché tratta di dieta come arte della cucina...".

<sup>9</sup> In gen. Cfr. anche WILKINS, NADEAU 2015.

<sup>10</sup> Cfr. anche Cassio Dione (LVII, 19, 5); *Historia Augusta* (II, 5, 9), Giovenale (IV, 23); Seneca (*Dialog.* XII, 10, 8); Tacito (*Ann.* IV,1). Cfr. BRANDT 1925. Circa Apicio e la cucina nell'antica Roma, Cfr. ad es. anche: PAOLI 1962; BERTOZZI 1967; HANNESTAD 1979; ANDRÉ 1981; SALZA PRINA RICOTTI 1983; DOSI, SHNELL 1984; PAVOLINI 1986; ARIÈS - DUBY 1987; CARCOPINO 1987; MURRAY 1987, pp. 26-30; FACCIOLI 1987; MONTANARI 1989; VALERIO 1989; Carazzali 1990; BLANC, NERCESSIAN 1992; GIARDINA 1993; DALBY 2003; CASI 2009; CIARDIELLO, VARRIALE 2010; VESCO 2012; TEDESCO 2015.

TESTIMONIANZE DA ALCUNI DOCUMENTI PAPIRACEI

Un papiro con ricette greche: Heidelberg, Inv. G 1701<sup>11</sup>, riporta 4 frammenti (6 x 5, 5 cm; 11 x 27 cm; 16 x 13 cm e 11 x 9, 5 cm) di quello che sarebbe dovuto essere una sorta di “manuale” di cucina; esso venne ritrovato all’inizio del novecento in un luogo imprecisato dell’entroterra egiziano e fu poi acquistato dalla Biblioteca Universitaria di Heidelberg nel 1914.

A questa serie di ricette scritte in colonne in una regolare grafia (*recto* databile al III d. C.), sarebbero successivamente stati aggiunti diversi passi sul *verso* databili al IV - V d. C., testimoniandone un “uso” probabilmente secolare (Vd. Appendice dei documenti).

Alla trascrizione di Bilabel nel 1920 (che oggi meriterebbe una riedizione<sup>12</sup>) seguì infatti un breve studio di F. Hoogendijk nel 1997 in cui l’autrice prendeva in esame e contestualizzava alcune delle “ricette” e delle parti maggiormente importanti del documento.

Adattamento della Traduzione *recto*  
(BILABEL 1920 e in parte HOOGENDIJK 1997):

Col. ε?

coriandolo...

ravanello...

. . .

Col. ζ

. . . vecchi (stagionati?) invece . . . ma sminuzzato? . . .  
pungolo? e crudo. . . cuocere . . . [Oppure] fanno come esposto.

Brodo di pesce: ... .. [Se hai mischiato]<sup>13</sup> farro, coriandolo, porro (?), ..., cipolla, aneto, ....., l’anice fino, ..., cucina (*scil.* il piatto) sulla brace... mentre inumidisci con una mistura di ac-

11 BILABEL 1920; GIARRATANO - VOLLMER 1922: Appendicula, S. 87-91; SEIDER 1970, Nr. 36 S. 101; HOOGENDIJK 1997; RÖMER, FROSCHAUER (ed.) 2006: 96, 99, 101, 133.

12 L’edizione di Bilabel 1920, manca ad es. della trascrizione delle righe superiori della presunta col. ε. Il senso della numerazione delle colonne del documento aveva comprensibilmente una sua funzione che se appare più chiara a causa dell’ordine alfabetico nel *recto*, sembrerebbe maggiormente controversa nel *verso*.

13 Forse a ragione Bilabel integrava: ε[συνέμειξας] data la mancanza di nove o dieci lettere.

qua, vino e brodo [di pesce?]. Quando è cotto e stai per toglierlo, spargi sopra pepe, succo [di fichi?] assieme ad aceto forte<sup>14</sup>. E < lascia > bollire un po'; dopo si protegge dal fuoco<sup>15</sup>. Alcuni versano l'aceto sopra e lo cucinano tutto, dopo aver mescolato la verdura. Oppure fanno come esposto (sopra)<sup>16</sup>.

Carne in salamoia o pezzi di prosciutto. Anche carne cruda<sup>17</sup>, ma la carne in salamoia viene cotta prima, solo per essere desalinizzata. Dopo (si mette) tutto in un piatto: quattro parti di vino, due di dolce<sup>18</sup> e uno d'aceto. Semi (?)<sup>19</sup> di coriandolo secco, timo, anice, finocchio; dopo aver mescolato tutto dall'inizio, bolli (la mistura); quando è semilavorato (cioè a metà cottura<sup>20</sup>), aggiungi del miele e del cumino leggero. Altri (usano) anche del pepe, versano il brodo in una pentola calda e ne buttano anche pezzettini di midollo (?) e pane fresco<sup>21</sup> (dentro).

Zuppa di lenticchie: schiaccia le lenticchie accuratamente in brodo<sup>22</sup> di carne (di volatile) e cuoci oppure (cuoci) con del vino, acqua, anice, cumino, aneto secco .... (e) cumino. Però cucina le lenticchie separatamente, grattugia la cipolla<sup>23</sup>...

14 Ai pesci sono dedicati i libri IX e X, circa salse per pesci. Cfr. in part. Apicius, X, 1.

15 Cioè si fa riposare oppure si tiene a fuoco molto tenue.

16 Vd. *Infra*. Dalla lingua parrebbe si possa poi ipotizzare che lo scrivente (o copista) fosse in un certo senso condizionato dal lessico e dal parlato latino: con trasposizione di termini (ad es. *πιπερ*); segnaliamo poi presenza di un notevole numero di dittongazioni (ad es. *κῦμεινον*; *κλειβανον* < *κριβανον* con sostituzione della liquida), nonché (di più spiegabili) diminutivi ad es. *κορι*.

17 Cfr. anche Apicius, I, VIII. *Carnem salsam dulcem facies, si prius in lacte coquas et postea in aquam*.

18 Similmente Apicius, III, 20, chiama *vinum* anche *passum*. Circa alcune "ricette" aromatiche Vd. anche Andorlini 2012.

19 Si tratterebbe di semi di certe spezie e dell'atto di seccarle o tostarle al fuoco; altre sono invece già essiccate come si comprenderebbe dall'aggettivo *ξηρός*, almeno per il coriandolo. Altro è il *coriandrum viride*; Cfr. ad es. Apicius, III, 20.

20 *...media coctura*, Apicius, IV, 3, *Minutal Matianum*.

21 *Θερμός* ha spesso questo significato. (Per tale parte Cfr. in part. Apicius, VII, 6.)

22 Forse giustamente Bilabel faceva notare la probabile omissione dopo *μὲν* di un *ἐν*. Altrimenti si dovrebbe presumere un dativo strumentale.

23 Apicius, IV, 3, *Minutal Matianum*: *teres piper, cimum etc., suffundes acetum*. L'inizio della col. η fino alla linea 13 (così come altri passi) non si lascia tradurre che solo parzialmente a causa della estrema frammentarietà. Vd. *Infra*.

Col. η:

...cumino, aceto, olio, acqua (?), poi cotti bene entrambi ...  
olio, buono ... alla brace se. . . finché lo assorba<sup>24</sup>. . . con della  
verdura . . . bolli, rigira? . . . anice, cipolla . . . sale o *garum*  
(salsa di pesce) . . . finché bolle . . . sminuzza . . . e . . .

Col. η. lin. 26

. . . con l'olio e l'a[ceto ?].... Lascia venire alla luce [i ger-  
mogli?]<sup>25</sup> dei vitigni. Dopo averli lavati e strofinati (raschiati),  
(aggiungi) senape e miele, dopo la salsa.

Taglia un bel fegato<sup>26</sup> e fallo all'olio. (Mettilo) allo spiedo  
con sale, coriandolo, timo, succo (di fichi?), aceto. Arrostitiscili  
a puntino e servili.

Lombi e simili, preparali accuratamente e, arrostitiscili con  
sale, coriandolo, succo (di fichi?), fino che lo assorbano<sup>27</sup>. In una  
pentola però mantieni il brodo in caldo, con aceto, olio (una par-  
te), vino dolce (due parti) e un poco di sale. Quando (questa)  
mistura bolle, butta (aggiungi) delle punte d'origano.....

Col. θ

. . . tutte? . . . gettando . . . gli stessi . . .

Buon fegato . . . idromele cucinare. . . cuocere la (dura)  
crosta? . . . con miele e . . . intingolo (salsa) . . . *garum* e vino .  
. . se l'altro lascia ? . . . ? . . .

punte di (o lisca di ?) . . . in . . . e . . . metti . . . ? . . .

Adattamento della Traduzione *verso*  
(Bilabel 1920 e in parte Hoogendijk 1997):

Col. ε.

Metti [la carne] in una scodella, [ponila] al forno. Quando  
è a metà cottura, scola [il brodo] e sminuzza la carne. [Dopo]

24 Apicius, VI, 9: *ut combibat, et cum combiberit...*

25 Probabilmente si intenderebbe: [βλασ]τὰ ἀμπέλων... Cfr. BILABEL 1920.

26 È trattato in Apicio VII, 3. *Ficatum* (circa *salse*): *In ficato oenogarum: piper, thymum, ligusticum, liquamen, uinum modice, oleum*. Aliter: *ficatum praecidis ad cannam, infundis in liquamine. piper, ligusticum, bacas lauri duas. inuolues in omento et in craticula assas et inferes*. Cfr. anche Apicius, VII, 10.

27 Συμπτή, dipendente di τὰ σαρκώδη. Cfr. BILABEL 1920.

metti l'olio in una pentola e rimetti [la carne] al forno. Quando è cotta, (aggiungi) l'aceto con le suddette [spezie]. [Spargi anche] un po' di sale, se lo passi in un [contenitore] umido. (Alcuni) mettono la carne anche in un contenitore (πίθος) perforato con un grumo di sale ..... che quello della carne ....; e (fanno) il resto in un modo simile. Altri (danno) un po' ..... prima (del)l'aceto alla carne<sup>28</sup>.

. . . semi di sedano, *garum* se . . . solleva. . . cumino, . . . coriandolo secco, cumino . . . coriandolo?, (grattato?), aneto (doppio) . . . *garum* se bolli, pepe . . . olio, vino, un mazzetto d'origano . . . trito d'aglio? . . .

Olio, mazzetto di levistico . . . calamo, verdure . . . mazzetto..., giara di vino? . . .

(Col. ζ, lin. 1) calamo, *karon* ?, aceto . . .

Col. ζ, lin 2. (Metti) del calamo secco, semi di sedano, dell'aceto in un mortaio, prepara anche l'aceto<sup>29</sup> con un po' di succo (di fichi) e del dolce (*scil.* vino), lascia che (la mistura) si fermi per circa due ore<sup>30</sup>. Dopo (versa) il brodo in una pentola, (metti) il forte (*scil.* brodo) nel forno. Quando è cotto, (aggiungi) del pepe.

(Prendi) del levistico<sup>31</sup>, del cumino, due misure di vino, una di brodo. Quando saranno cotti in abbondanza, (aggiungi) del pepe, del succo (di fichi), del coriandolo secco . . . questo solo sarà disseccato.

28 Come le parti precedenti si possono ritrovare paralleli in Apicio VII, 3-10.

29 Evidentemente già nel mortaio.

30 Deve ovviamente "marinare". Non è detto esplicitamente, se il calamo e i semi di sedano debbano essere frantumati, ma *θυῖα* denoterebbe qualcosa del genere.

31 Evidentemente *Ligusticum scoticum*, detto anche levistico scozzese, perché un tempo veniva consumato cotto o crudo in Scozia, dove era detto *shumis*. Usato anche come sedano dai Romani. Cfr. ad es. LA ROCCA, PAGANUCCI 2009. Λιγυστικόν < λιβυστικός; sermontano (*Laserpitium siler*) oppure falsa levistica. Nel passato il levistico era stato poi anche impiegato come afrodisiaco; gli antichi Greci lo adoperavano per favorire la digestione ed alleviare ad es. la flatulenza. I Francesi chiamavano il levistico "céleri bâtard" (falso sedano) per via del suo aspetto e del suo sapore. Del levistico si apprezzano ancora oggi non solo l'ottima aromatizzazione per le zuppe, ma anche la commestibilità delle radici. Gli ortaggi e le erbe sono poi trattati in gen. nel libro III di Apicio.



Il P.Heid. inv. L 1 (*olim* 1001 A e B) composto da due frammenti: a) 17 x 9 cm; b) 18, 8 x 9, 3 cm, è invece databile al I d. C.<sup>32</sup> Certamente è proveniente da un *cartonnage* di mummia, come mostrano il grigiore e le linee di colla (od altro “adesivo” rossastro, simile alla moderna ceralacca sul retro). È poi abbellito da punti tra le parole. (Vd. Appendice dei documenti).

*Trascr.*

Frag. a.

. . ] [ . . .  
...]. e in vini sextari[u au]t alban[i] aut pra[etet]-  
iani odorati deinde cum liquefacta erit ade[ps]  
percolato in irin(?) et ita cocito signum aut[em]  
5 erit hoc verum coctum [e]sse simul quam [ . . .  
lis erit iris et adeps gu[t]tas ostendat [  
tollito vas aeneum et ponito in aqua fr[igida  
[pe]r quadriduum iis autem diebus macera [to]  
. . ces . . . n.. ae in vino albano habito a . . . e[  
] [

*Trad.*

. . . un sestario (un sesto del congio, ovvero mezzo litro) di vino profumato di Alba o dei Petruzi (*praetetianus/praetutianus*), poi, quando sarà sciolto, il grasso colato in? (assieme a?) giaggiolo (fiore *iris*) e così cuoci; il segnale che sarà davvero cotto, sarà appena . . . ? il giaggiolo e, il grasso faccia (lett. presenti) la goccia (ovvero la stilla); caccialo in un vaso di bronzo<sup>33</sup> e mettilo in acqua fredda, ma ammollisci (bagna) (?) per quattro giorni ... in corposo vino albano ...

Frag. b.

	col. I.	col. II.
1	]pondo sextantem	] am iaciunt in sole[m
2	]drachm I ob : υλ /	]sugum uvae acerba[e

32 Cfr. anche GIARRATANO - VOLLMER 1922, Appendicula, S. 91; LOWE 1934-1972. Vol. VIII, Nr. 1220.

33 Anche in Apicio si ricorda l'uso del vaso di bronzo: Ad es. Apicius, I. EPIMELES. I. Conditum paradoxum. 1. conditi paradoxo compositio. *Mellis in aeneum vas mittuntur, praemissis vini sextariis duobus, ut in coctura mellis vinum decoquas...*

3	]aniem / Hyginuṣ	] deinde reliqua et ..[
4	]XII? cuius libe[t] . . .	] nui spisso n[
5	]amisco [	] rito obe[
6	]dior[	] intro su[
7	]ab areant	]ebus ir[...
8	] . . . albo[	]fudde? alio m[

*Trad.*

I.

il sesto di una libbra  
(cioè due once)?...  
drachme I; oboli 430?...  
...? Igino?...  
... ? di cui piace?...  
...  
...

II.

... stanno (esposte) al sole...  
... succo d'uva acerba...  
... poi lascia...  
... grosso ...  
... in...  
... sciogli? (*fudde* < *funde*?) l'altro ...

Il P.Mich. 7. 449 (inv. 4799d) frammento papiraceo di 8 x 8, 5 cm,  
risale forse al II d.C.<sup>34</sup>

Specie a causa delle quantità, più che di cucina potrebbe meglio rimandare ad appunti circa attività agricole (più difficilmente essere invece un papiro medicinale).

*Trascr.*

	] mo(dii) vi
	] palma
	] vi oleum
	]umque
5	]ṣa si
	] in codi
	] ad offa[m]
	]it pluma[e . ]çaiṭali aut si
	]liṣa lente mo(dii) vi fabal( ) mo(dii) vi

<sup>34</sup> ChLA XLII 1215. Citato anche in ADAMS 2003: 528.

10 ] meī de palm[a] (asses(?)) xii oleum( ) [. ]  
]f̄ato (asses(?)) xii et ſi quid ap(\*) se u!]  
]r̄iv̄it a[. ]t[. ] accipe et por̄r̄[  
]int[

\*ab

*Trad.*

...sei *modii* (unità di misura del volume specie degli aridi; 1 *modius* = 8¾ litri)

...palma

...sei olio

...

5 ...

...

...a polpetta<sup>35</sup>

...penne (d'uccello) ... ?

...sei *modii* di lenticchie, sei di fave

10 ...palma (assi?) ... dodici d'olio?

...(assi?) dodici se ...

... ricevi (prova) e porro

...

Ecco quindi le testimonianze di alcune "ricette" di cucina contenute e trasmesse da testi papiracei<sup>36</sup>. Quello più consistente e che permette maggiori riflessioni è di certo il pur frammentario Papiro Heidelberg, Inv. G 1701, che ricorda, come abbiamo visto, quantità e istruzioni per la preparazione di carne, fegato, *laganophake* (un tipo di zuppa di lenticchie), una zuppa di pesce ed evidentemente

35 Apicio parla di polpette (*isicia*); Cfr. Apicius, II, 1-2.

36 A cui si potrebbe anche aggiungere solo per citazione qualche documento della serie P.Duke, sebbene si parli generalmente di conti, liste, lettere e quindi poco di cucina: P.Duk.inv. 313 R (b) = P.Duke 1984.7 su cui V. Tezzon, "A mystic cook". *Some considerations about P.Duke 1984.7*, ha esposto una breve relazione nell'ultimo congresso papirologico di Barcelona 2016; (P.Duk.inv. 341 R) Elenco dei prodotti alimentari in greco; (P.Duk.inv. 553 V) Conto di spese; P.Duk.inv. 608 V; P.Duk.inv. 771.

salse e dove non è difficile riconoscere una certa somiglianza con molte delle ricette (e della “maniera” di scrivere ricette) del testo trasmessoci sotto il nome di Apicio.

Precedentemente, nelle note, abbiamo rimandato a parti circa trattamenti della carne, che utilizzano un linguaggio (ed un modo espositivo) davvero molto simile a quello del testo papiraceo.

Facciamo un attimo il punto sulla colonna ζ: dopo una parte estremamente frammentaria, si legge di brodo di pesce, seguito da carne in salamoia, e successivamente da zuppa di lenticchie.

Una lista di ricette davvero poco omogenea, passando dal pesce alla carne ed ai legumi per poi tornare (nelle colonne successive) alla carne. Mentre, specie a causa della frammentarietà, non è possibile definire appieno l’argomento di gran parte delle ricette (Cfr. inizio col. η; col. θ; parte finale col. ε; col. σ etc..) in cui si parla soprattutto di erbe, verdure e forse della “composizione” di salse (evidentemente da o per carni)<sup>37</sup>.

Vediamo come ad esempio si riporta in Apicio il trattamento delle lenticchie, ed alcune relate ricette<sup>38</sup>:

Apicius, V, II. *Lenticula*.

1. *Lenticula ex sphondylis [sive fondilos]. Accipies caccabum mundum, adicies in mortarium piper, cuminum, semen coriandri, mentam, rutam, puleium, fricabis, suffundis acetum, adicies mel, liquamen et defritum, aceto temperabis, reexinanes in caccabo. Sphondylos elixatos teres et mittis ut ferveant. Cum bene ferbuerint, obligas. Adicies in boletari oleum viridem.*

2. *Lenticulam de castaneis. Accipies caccabum novum, et castaneas purgatas diligenter mittis. Adicies aquam et nitrum modice, facies ut coquatur. Cum coquitur, mittis in mortario piper, cuminum, semen coriandri, mentam, rutam, laseris radicem, puleium, fricabis. Suffundis acetum, mel, liquamen, aceto temperabis, et super castaneas coctas refundis. adicies oleum, facies ut ferveat. Cum bene ferbuerit, tudiclabis [ut in mortario teres]. gustas, si quid deest, addes. Cum in boletar miseris, addes oleum viridem.*

37 Salse per carni sono ad es. trattate in Apicius, VII, 6. Ecco invece come Apicio tratta le erbe rustiche: III, 16: *Herbae rusticae: Liqumine, oleo, aceto a manu, vel in patina piper, cumino, bacis lentisci (Pistacia Lentiscus Linn.)*

38 Vd. anche: Ath., XIV, 60: ...ἢ πάλιν ὄψων οὕτως: ἔτνος, φακῆ, τάρχος, ἰχθύς, γογγυλῖς, σκόροδον, κρέας, θύνειον, ἄλμη, κρόμμυον, σκόλυμος, ἐλαία, κάππαρις, βολβός, μύκης. Cfr. anche Ath., XIV, 84.

3. *Aliter lenticulam. Coquis. Cum despumaverit, porrum et coriandrum viridem supermittis. Teres coriandri semen, puleium, laseris radicem, [semen] mentam et rutam, suffundis acetum, adicies melle, liquamine, aceto, defrito temperabis, adicies oleum, agitabis. Si quid opus fuerit, mittis. Amulo obligas, insuper oleum viridem mittis, piper aspargis et inferes.*

Lenticchie con spugnone o funghetti:

Prendi una pentola pulita; metti le lenticchie e cuocile. Poni in un mortaio e trita pepe, cumino, semi di coriandolo, di menta, di ruta, di puleggio; bagna con aceto; aggiungi miele, acqua e sapa; stempera in aceto; poi versa nella pentola. Trita spugnone lessate, e mettile a bollire. Quando sono ben bollite, condensa. Nel servirle poi, aggiungi nel piatto olio verde.

Castagne a modo di lenticchie: Prendi una pentola nuova, e metti le castagne pelate accuratamente; getta dell'acqua, e un po' di sale ammoniaco, e metti a cuocere. Mentre cuoce, pesta in mortaio: pepe, cumino, semi di coriandolo e di ruta, radice di silfio, menta, puleggio; spargi dell'aceto, miele, sugo; poi stempera in aceto, e versa su le castagne cotte. Aggiungivi olio, e fa bollire. Quando ha ben bollito, sfarina tutto mescolando, come se lo trattassi in mortaio. Poi assaggia se è giusto, altrimenti metti ciò che manca. Dopo aver travasato nel piatto aggiungi olio verde.

In altro modo: Cuoci le lenticchie. Appena saranno schiumate, gettavi sopra porri e coriandolo verde. Trita semi di coriandolo, puleggio, radice di silfio, semi di menta e di ruta; bagna con aceto; aggiungi miele, acqua, aceto; tempera con sapa; metti olio, e mescola. Se manca qualcosa, aggiungilo. Addensa con amido; stillavi sopra olio verde; cospargi di pepe, e servi.

Mentre nel nostro papiro si ricorda: "...Zuppa di lenticchie: schiaccia le lenticchie accuratamente in brodo di carne (di volatile) e cuoci oppure (cuoci) con del vino, acqua, anice, cumino, aneto secco....".

Di seguito è importante far notare l'uso dell'*aliter* apiciano che indica un'altra maniera di fare una "similare" od alternativa ricetta spesso dello stesso piatto.

Nella colonna ζ, 19-20, subito di seguito alla ricetta del brodo di pesce, si può invece leggere: "...καὶ τὰ ἄλλα ποιῶσιν ὡς π[ρό-]κειται . . ." passo che il precedente editore Bilabel aveva reso letteralmente con: *Im übrigen machen sie es wie oben* ovvero, "inoltre essi fanno come sopra" ... (Cfr. ad es. Bilabel, *op.cit.*, p.15), intendendo un richiamo precedente pur data l'irregolarità e la disomogeneità del testo successivo.

Nella traduzione, certo consci del senso del verbo (che pure oscilla tra l'essere premesso e l'essere in posizione più avanzata o davanti), si è però preferito usare l'espressione "fanno come esposto".

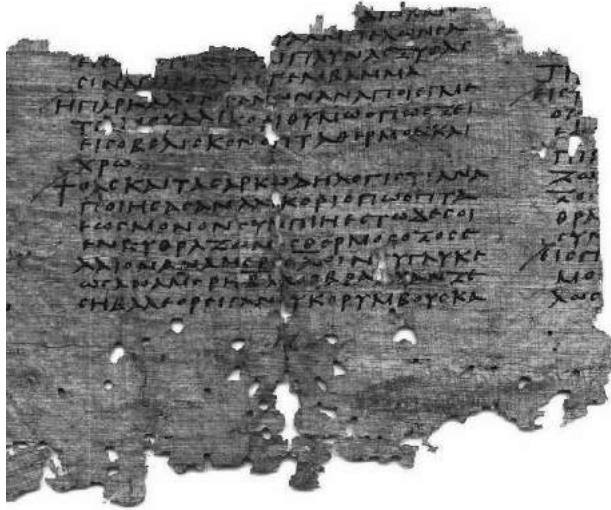
Non vi è dubbio infatti che l'*aliter* apiciano (reso con: in altro modo, oppure; indicando quindi una certa "successione") fornisca appunto di seguito alternative alla precedente ricetta (Vd. *Supra*), mentre "fanno come sopra" (od in genere un rimando ad una collocazione "fissata" o nota e distribuita nel testo) implicherebbe una chiara discontinuità nel testo (e dove il passo precedente ζ 5 richiamerebbe ancora a questa eventualità), facendo allora intendere che le frammentarie righe precedenti (od ancora chissà sopra) trattassero ad es. di metodi di preparazione di zuppe di pesce o pesce in genere); tuttavia proprio questa stessa "discontinuità" specie successiva, come abbiamo ricordato, potrebbe anche intendere la precedente trattazione di un argomento del tutto diverso<sup>39</sup>.

La presenza nel *recto* di alcuni *paragraphoi* distintivi in due tratti (col. ζ 6; 21; η 30; 34; θ 4; 12; 29; 38) e che tra l'altro potrebbero forse intendersi come "non coevi" anche perché simili alla consistenza maggiormente opaca delle lettere colonnari (poste all'estremo lato inferiore<sup>40</sup>) rispetto al corpo del testo, marcano (e servivano evidentemente a marcare) ponendo attenzione al "cambio di ricetta". Ed a ben vedere, tali "marcature" si possono ritrovare anche nel *verso*, nelle parti finali delle colonne ma con diversa fattura: ad es. ε 17; σ 12 oppure ε 23; [ζ] 4. Per cui la marcatura con tale riferimento grafi-

39 La copiatura del passaggio, che indicherebbe letteralmente "... fanno come sopra" non è escludibile intendesse un "residuo" della copiatura di un testo "originale" di ricette (con eventuali ricette forse alternative e pure di certa similarità con l'*aliter* apiciano) in tal caso estrapolate e marcate per non incorrere in errori in fase di preparazione e/o lettura (od anche ulteriore copiatura).

40 Mentre nel *verso*, tali lettere identificative delle colonne appaiono superiormente e sembrano di simile fattura rispetto a quelle del corpo del testo.

co svolgerebbe la funzione di un passaggio a trattazione di diversa ricetta (o chissà, trattamento di diversa “sostanza“?).



Ingrandimento della parte finale della col. η del P. Heidelberg, Inv. G 1701, *recto*.

Se le differenze grafiche tra *recto* e *verso* indicherebbero quindi un uso in un certo senso pur “continuativo” del papiro nel tempo, la “parte” più antica (*recto* databile al III d. C.) potrebbe anche non essere originariamente da intendere come un testo di ricette “completo” ma uno scritto che si sarebbe forse “ispirato” ad un testo a sua volta “maggiore” di certo precedente e che in qualche modo ne avrebbe copiato o ripreso le ricette e/o le parti (od i passaggi) che erano di gradimento all’utente o cuoco in questione, provvedendo così alla produzione più o meno consapevole di un alternativo, assemblato e “inedito” insieme di ricette.

Il papiro in questione fu forse dunque una scrittura privata e personale, la cui differenza “secolare” tra *recto* e *verso* seppur con notevoli similarità in parte formali ed espositive, testimonierebbe una certa “prolificità” di tali ricette in ambito orientale attraverso ingredienti comuni trasmessi in seguito anche da testi culinari latini.

Il P.Heid. inv. L 1, ricorderebbe quindi anch’esso parte della composizione di un brodo o salsa per una qualche pietanza sfortunatamente non pervenutaci, assieme ad una “sperimentata” ed

usata metodologia di trattamento (nonché di processi: *...cum liquefacta erit...*) che si esplica con una serie di richiami imperativi (*co-cito; tollito; ponito...*) assieme a veri e propri “trucchi da maestro” circa ad es. su come riconoscere un giusto grado di cottura; vv. 4-5: *...signum aut[em] erit hoc verum coctum [e]sse simul quam....* La presenza di erbe, vini ed altri elementi ( *...vini albanii aut pra[et]et[i]ani<sup>41</sup> odorati, irin; vas aeneum*) di certa ricercata natura, unitamente alla raccomandazione di trattare la pietanza per diversi giorni, indicherebbero l’attenzione e l’accuratezza di quello che sarebbe anche potuto essere una sorta di pratico “manuale” di gastronomia.

Sul framm. b invece, maggiormente mutilo è davvero difficile argomentare: la prima parte farebbe pensare ad un ordine o ricevuta (specie se la lettura del dato onomastico fosse corretta) andando a spiegare l’indicazione delle restanti cifre leggibili in dracme ed oboli; il riferimento ad una quantità; e la possibile accezione ad una volontà di piacere (o consenso) rispetto qualcosa.

La seconda parte riprenderebbe invece terminologie d’impronta gastronomica (tecnica eppure tradizionale); l’idea della esposizione di certi prodotti al sole (peculiare peraltro da tempi antichissimi) si ritrova anche in Cat., *De Agri Cultura* VII, 4, 7 (circa il trattamento delle olive; circa il sale; Cfr. LXXXVII, 1, 7; LXXXVIII, 1, 2; LXXXVIII, 2, 4-7; etc.). La probabile lettura dell’ultima linea: *eudde?* O forse (*fudde < funde?* sciogli?) con probabile assimilazione regressiva della dentale sonora, implicherebbe un certo uso colloquiale e forse poco “impegnato” del lessico (ben comprensibile in un contesto come ad es. quello agricolo o pastorale oppure delle medie classi sociali egiziano-romanizzate o romano-orientali).

Comunque sia, l’arte del lieto vivere e del ben mangiare aveva conquistato ed attirato gran parte dei cittadini dell’Impero; molti autori greci, come ci ricorda Ateneo, avevano precedentemente avuto modo di trattare spesso in scritti di ricette, diverse questioni gastronomiche, metodologiche nonché terminologiche. Alla fine del II sec. d. C. diverse “scuole” e pratiche di cucina erano di certo sopravvissute, specie in zone periferiche dell’oramai “allargato” territorio romano, conservando le proprie tradizioni ed i propri usi,

41 Tale tipo di vino è anche ricordato da Plinio (Pl., XIV, 59, 1): *...hoc esse crediderim quod Graeci celebrantes miris laudibus, prae<t>etianum appellaverint ex Hadriatico sinu...*; in Liv., XXII, 9,5,3; XXVII, 43,10,2; Plin., III, 110,5-8; III,112,4; si ricorda invece *l’agrum praetutianum*.



ma di certo, come già ricordato, condizionati o “sovrastati” dalla cultura e dalle abitudini dei nuovi abitanti o degli abitanti che s’atteggiavano a Romani (pur essendo o no propriamente cittadini).

L’attenzione alla preparazione delle salse, all’importanza del condimento (per cui si potrebbe in un certo senso richiamare diversamente all’idea della cucina ottocentesca francese), aveva oltrepassato quella per la preparazione e la metodologia del trattamento delle diverse sostanze e pietanze. L’elaborazione e la ricercatezza del contorno aveva probabilmente superato in un certo senso quella del piatto in sé, divenendo parte “insostituibile” della portata stessa e mettendo in risalto l’eleganza ed il piacere che il cibo rappresentava come riflesso della conduzione del tenore, dello stile di vita e dell’individuo nel sociale<sup>42</sup>. Roma aveva perciò ancora una volta ed anche in questo caso attirato e misuratamente imposto il proprio “gusto” su quello dei popoli su cui gravitava il suo dominio.

La presenza di queste attestazioni papiracee ci mostrerebbe però anche che a differenza dei tempi precedenti e forse già alla fine del I d. C., le “esperte” ed isolate scuole del pensiero gastronomico greco “capeggiate” da dotti studiosi, avrebbero ceduto il passo ad una sorta di “allargamento” popolare, dovuto all’espansione dei nuovi “ideali” cittadini romani, e dove una ricetta passava può darsi da mano a mano, casa a casa, da luogo a luogo con riproposizioni, ma anche con innovazioni dovute alla reperibilità, alla territorialità o più semplicemente al gusto od al piacere nel preferire un elemento od un metodo ad un altro. Una certa “personalizzazione” della cucina maggiormente evidente dunque rispetto a prima, e che vede e ritrova nel testo dello pseudo Apicio ancora una volta una ripresa parziale e manualistica di una tradizione di certo più gran-

42 Come è d’esempio la celeberrima *Cena Trimalchionis* del *Satyricon* di Petronio, (Petr., *Sat.*, XLIX): Trimalcione, dopo un pasto ovviamente esagerato, rimprovera il suo cuoco che aveva dimenticato di sventrare il maiale che era stato appena servito: *Quid, oblitus? ...Putes illum piper et cuminum non coniecisse!* “Come dimenticato? ...Pare quasi che non ci abbia messo pepe e cumino!”. E per tale “abbaglio” per punizione lo fa spogliare davanti agli altri invitati. Una tale dimenticanza era dunque equiparabile a non aver quasi condito la pietanza da servire, dando ad intendere la erronea preparazione di tutto il piatto, di cui tali spezie ed erbe erano, come già messo in evidenza, parte ormai fondamentale ed insostituibile e di cui si fa menzione quasi come formula proverbiale e perciò nota a qualunque grado sociale.

de e frammentata, la cui esperienza e varietà è in parte confluita in quella che è ad oggi l'arte gastronomica italiana.

#### BIBLIOGRAFIA

- ADAMS, J. N. 2003: *Bilingualism and the Latin Language*, Cambridge.
- ADLER, A. (a cura di) 1928-1938: *Suidae Lexicon, I-V*, Lipsiae.
- ANDORLINI, I., (2012), "Ricette aromatiche", in F. Reiter (Her.) *Literarische Texte der Berliner Papyrussammlung*, X, Berlin.
- ANDRÉ, J., 1981; *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Parigi.
- ARIÈS – DUBY, P., 1987: *La vita privata dall'Impero Romano all'anno mille*, Bari.
- BERTOZZI, A., 1967: *Apicio, Manuale di gastronomia*, Milano.
- BETHE E., Ed., 1900-1931: *Pollucis onomasticon*, Leipzig - Teubner.
- BILABEL F., 1920: *Opsartytika und Verwandtes*, Heidelberg.
- BLANC N., Necessian A., 1992: *La cuisine romaine antique*. Grenoble.
- BRANDT E., 1925: *Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apiciusfrage*. Dissertation München 1925. (pubb.) Dieterich, Leipzig.
- CARAZZALI G., 1990: *Apicio, l'arte culinaria*, Milano.
- CARCOPINO J., 1987: *La vita quotidiana Roma*, Bari.
- CASI C., 2009: *La cucina nel mondo antico*, Grosseto.
- CIARDIELLO R., VARRIALE I., 2010: *Cibus. I sapori dell'antica Roma*, Napoli.
- DALBY A., 2003: *Food in the ancient world from A to Z*, London-New York.
- DOSI A., SHNELL F., 1984: *A tavola con i Romani antichi*, Roma.
- FACCIOLI A., 1987: *L'arte della cucina in Italia*, Torino.
- GIARDINA A., 1993: *L'uomo romano*, Bari.
- GIARRATANO G. - VOLLMER F., 1922: *Apicii librorum X qui dicuntur De re coquinaria*, Leipzig.
- HANNESTAD L., 1979: *Mad og drikke i det antikke Rom*. Copenhagen.
- HOOGENDIJK F. A. J., 1997: "Koken van een papyrus. Originele Griekse recepten uit de 3de - 5de eeuw n.Chr.", *Hermeneus* 69, IV, pp. 241-247.
- HUNINK V., 1995: "Romeinse deegrecepten volgens Cato", *Hermeneus* 67, IV, pp. 227-229.
- JACOB, C., 2013, *The web of Athenaeus*, Washington.
- LA ROCCA F., PAGANUCCI L., 2009: *Levistico. Il sedano dei Romani*, Firenze.

- LOWE E. A., 1934-1972: *Codices Latini Antiquiores*, Oxford.
- KAIBEL, G., 1887-1890: *Athenaei Naucraticae deipnosophistarum libri xv*, 3 vols. Leipzig: Teubner (repr. Stuttgart- 1-2:1965; 3:1966).
- MONTANARI M., 1989: *Convivio, storia e cultura dei piaceri della tavola*, Bari.
- MURRAY O., 1987: "Il simposio e l'orgia nel mondo antico", *Storia e dossier*, II, pp. 26-30.
- OLSON, S. D., 2007-2012. *Athenaeus: The Learned Banqueters*, (8 vols), London.
- PAOLI U. E., 1962: *Vita Romana*, Firenze.
- PAVOLINI G., 1986: *La vita quotidiana ad Ostia*, Bari.
- RÖMER C., FROSCHAUER H. (ed.), 2006: *Mit den Griechen zu Tisch in Ägypten*, Wien.
- SALZA PRINA RICOTTI E., 1983: *L'arte del convito nella Roma antica*, Roma.
- SANCISI-WEERDENBURG H., 1995a: "Over koken en kookboeken in de Oudheid (1)", *Hermeneus* 67, I, pp. 23-27.
- SANCISI-WEERDENBURG H., 1995b: "Over koken en kookboeken in de Oudheid (2)", *Hermeneus* 67, III, pp. 151-156.
- SANCISI-WEERDENBURG H., 1995c: "Over koken en kookboeken in de Oudheid (3), De tracta van Cato en Apicius", *Hermeneus* 67, IV, pp. 217-222.
- SEIDER R., 1970: *Paläographie der griechischen Papyri II*, Stuttgart.
- TEDESCO P., 2015: *Il sistema 'cibo' nell'impero romano: pratica e ideologia*, Trieste.
- VALERIO N., 1989: *La tavola degli antichi*, Milano.
- VAN DER AUWERA N., 1995: *Een Romeinse etentje*, *Hermeneus* 67, IV, pp. 223-226.
- VESCO C., 2012: *La cucina dell'antica Roma*, Roma.
- WILKINS J., NADEAU R., 2015: *A companion to food in the Ancient World*, Oxford.

## RIASSUNTO

Partendo dalle testimonianze contenute nell'opera *Deipnosophistai* di Ateneo di Naucrati, l'articolo fornisce un quadro generale delle notizie circa autori ed opere di cucina del periodo greco e romano e presenta alcune considerazioni circa alcuni papiri gastronomici pervenutici (P. Heidelberg, Inv. G 1701; P. Heid. inv. L

1; l'ambiguo P. Mich. 7. 449), tentando di inserirli e riconoscerli nel sistema culturale che li ha prodotti e giungendo sino ai paralleli che possono unitamente ritrovarsi nel *De re coquinaria* dello pseudo Apicio del IV d. C.

**Parole chiave:** *Deipnosophistai*; Ateneo; cucina greco-romana; papiri; Apicio.

#### ABSTRACT

Starting from the evidences contained in the work of *Deipnosophistae* by Athenaeus of Naucratis, the article provides an overview of informations about authors and works of cuisine of the Greek and Roman period and presents comments about some gastronomic papyrus (P. Heidelberg , inv. G 1701, P. Heid. inv. L 1; the ambiguous P. Mich. 7. 449), attempting to include and recognize them in their proper cultural system, coming up to the parallels that can together be found in the pseudo Apicius' *De re coquinaria* (IV AD).

**Key words:** *Deipnosophistae*; Athenaeus of Naucratis; Greek and Roman cuisine; Apicius.

## APPENDICE I

Di seguito si riportano citazioni (circa autori e libri di cucina) presenti nel testo di Ateneo; in ordine di reperimento crescente: Ath., I, 8: Ὅτι Ἀρτεμίδωρος ὁ Ψευδαριστοφάνειος ὀψαρτυτικὰς λέξεις συνήγαγε... Artemidoro, il falso Aristofane, mise assieme un gran numero di detti sulla cucina... Ath., I, 46: ...ὡς ἀνακύπτειν τὰς Σικελικὰς καὶ Συβαρικὰς τραπέζας, ἤδη δὲ καὶ Χίας. Μαρτυροῦνται γὰρ καὶ Χῖοι οὐκ ἔλαττον τῶν προειρημένων ἐπὶ ὀψαρτυτικῇ. Τιμοκλῆς: Χῖοι πολὺ, ἄριστ' ἀνευρήκασιν ὀψαρτυτικῆν. Pertanto fanno qui capolino le mense dei Siciliani, dei Sibariti ed anche dei Chii. Questi ultimi non pare siano stati meno studiosi nell'arte del cibo rispetto agli altri paesi appena citati. Timocle (infatti) dice: "Gli abitanti di Chio sono eccellenti a preparare vivande". Ath., II, 50: Ἐπαίνετος δὲ καὶ Ἡρακλείδης ὁ Συρακούσιος ἐν Ὀψαρτυτικῷ τῶν φῶν φασι πρωτεύειν τὰ τῶν ταῶν μεθ' ἃ εἶναι τὰ χηναλωπέκεια: τρίτα καταλέγοντες τὰ ὀρνίθεια. Ma Epeneto ed Eraclide il siracusano, nei loro libri sulla cucina, dicono che le migliori uova sono quelle di pavone; seguite da quelle di volpoca; ed infine da quelle di volatili di cortile comune. Ath., III, 35: ...τὸ δ' ἐντὸς τῆς πίνης Ἐπαίνετος ἐν Ὀψαρτυτικῷ καλεῖσθαι φησι μῆκωνα... Epeneto dice anche, nel suo "Ricettario", che la parte interna della "pinna" πίνη (genere di ostrica) è detta μῆκωνα. Ath., III, 65: ..κολύβδαιναν δ' εἶρηκεν Ἐπίχαρμος ἐν τοῖς προεκεκμημένοις, ὡς μὲν Νίκανδρός φησι, τὸ θαλάσσιον αἰδοῖον, ὡς δ' ὁ Ἡρακλείδης ἐν Ὀψαρτυτικῷ, τὴν καρῖδα ....E Epicarmo menziona la *colybdæna* (crostaceo) nella linea che ho citato sopra; che Nicandro chiama "pene di mare". Ma Eraclide nel suo libro di cucina fornisce questo nome alla *caris* (mollusco dal guscio morbido). Ath., III, 80: ...πόθεν ὑμῖν εἰδέναι ὅτι καὶ κύβοι, οὐχ οὕς ἀεὶ μεταχειρίζεσθε, ἄρτοι εἰσὶ τετράγωνοι, ἡδυσμένοι ἀννήθῳ καὶ τυρῷ καὶ ἐλαίῳ, ὡς φησιν Ἡρακλείδης ἐν Ὀψαρτυτικῷ; ...Come siete venuti a sapere che i cubi, non intendo quelli che avete sempre in mano (scil. i dadi da gioco), sono una sorta di pane, quadrato, condito con anice, formaggio e olio, come dice Eraclide nel suo libro di cucina? Ath., IV, 57: ...δῆλον ἐξ ὧν καὶ Ἄλεξις ἐν τῷ ἐπιγραφομένῳ Λίνῳ ἱστορεῖ, ὑποτίθεται δὲ τὸν Ἡρακλέα παρὰ τῷ Λίνῳ παιδευόμενον καὶ κελευσθέντα ἀπὸ βιβλίων πολλῶν παρακειμένων λαβόντα ἐντυχεῖν. Ἐκεῖνος δ' ὀψαρτυτικὸν λαβὼν βιβλίον ἐν χεροῖν περισπούδαστως ἐκράτει... E tutto questo è chiaro da ciò che Alexis riferisce nel suo libro che si intitola *Lino*, dove suppone che

Ercole sia stato educato da Lino, e di essere statogli da lui ordinato di selezionare uno qualsiasi tra un certo numero di libri da leggere. E dopo aver preso in mano un libro di cucina lo preservò con grande entusiasmo. Ath., IV, 72: ...ὅτι δὲ ἐκεχώριστο τὰ τῆς ὑπουργίας, πεμμάτων μὲν προνοουσῶν τῶν δημιουργῶν, ὀψαρτυτικῆς δὲ τῶν μαγείρων, Ἀντιφάνης διεσάφησεν ἐν Χρυσίδι οὕτως: τέτταρες δ' αὐλητρίδες / ἔχουσι μισθὸν καὶ μάγειροι δώδεκα / καὶ δημιουργοὶ μέλιτος αἰτοῦσαι σκάφας. ...Che i doveri del loro ufficio siano separati e che le artigiane si occupino dei dolci, ed i cuochi della cucina regolare, lo mostra abbastanza chiaramente Antifane nel suo *Chrysis*, dove dice: “Quattro flautiste devono essere pagate e una dozzina di cuochi e le artigiane che chiedono bacili di miele...”. Ath., VII, 15. ...μνημονεύει δ' αὐτοῦ καὶ Μίθαικος ἐν Ὀψαρτυτικῷ. Miteco lo cita (il pesce ἀλφηστής; menzionato prima) nel suo libro di cucina. Ath., VII, 43: Ἐπαίνετος δ' ἐν Ὀψαρτυτικῷ ἐπινοτιδέα καλεῖ, χείρονα δ' εἶναι τὸν κεντρίνην καὶ δυσώδη. Ma Epeneto, nel suo “Ricettario”, chiama quest'ultimo *enotideus* (ἐπινοτιδέα), e dice che lo “squalo spinoso” (κεντρίνην) è di qualità peggiore e che ha un cattivo odore... Ath., VII, 49: ...μνημονεύει δ' αὐτοῦ καὶ Ἐπαίνετος ἐν Ὀψαρτυτικῷ. ...Ed Epeneto lo menziona (scil. pesce “follatore”) nel suo libro di cucina... Ath., VII, 68: ...Ἐπαίνετος δ' ἐν Ὀψαρτυτικοῖς κορύφαιναν αὐτὸν φησιν ὀνομάζεσθαι. ...Ed Epaneto nel suo libro di cucina, dice che esso (il pesce detto “coda di cavallo”) viene chiamato anche *koryphona*. Ath., VII, 81: ...εἶρηκε καὶ Ἡρακλέων ὁ Ἐφέσιος, ἔτι δὲ Φυλότιμος ἐν Ὀψαρτυτικῷ. ...Ed Eracleo l'efesino ha detto molte cose su esso (il pesce coracino); così come Filotimo nel suo libro di cucina. Ath., VII, 89: ...ἔστι δὲ λευκόσαρκος, ὡς Ἐπαίνετος ἐν Ὀψαρτυτικῷ. ...Epeneto ci dice che esso (un tipo di squalo: *leiobatos*) abbia la polpa bianca... Ath., VII, 92: Ἐπαίνετος δ' ἐν Ὀψαρτυτικῷ φησι: σμαρίδα, ἣν ἔνιοι καλοῦσι κυνὸς εὐναί. ...Epeneto nel suo libro di cucina dice: “Io *smaris*, che alcuni chiamano *kynos euné*”... Ath., VII, 124: ...Ἐπίχαρμος δ' ἐν Ἡβας γάμῳ φησί: πώλυποι τε σηπία τε καὶ ποτανὰ τευθίδες. Τοῦτο δὲ σημειωτέον πρὸς Σπεύσιππον λέγοντα εἶναι ὅμοια σηπίαν τευθίδα. Ἴπώνακτος δ' ἐν τοῖς ἰάμβοις εἰπόντος ἑσηπίης ὑπόσφαγμα οἱ ἐξηγησάμενοι ἀπέδωκαν τὸ τῆς σηπίας μέλαν. Ἔστι δὲ τὸ ὑπόσφαγμα, ὡς Ἐρασίστρατος φησιν ἐν Ὀψαρτυτικῷ, ὑπότριμμα. Γράφει δὲ οὕτως: ὑπόσφαγμα δ' εἶναι κρέασιν ὁποῖς ἐκ τοῦ αἵματος τεταραγμένου μέλιτι, τυρῷ, ἀλί, κυμίνῳ, σιλφίῳ, ὄξει ἐφθόν.' Καὶ Γλαῦκος δ' ὁ Λοκρὸς ἐν Ὀψαρτυτικῷ οὕτως γράφει: ὑπόσφαγμα δ' αἷμα ἐφθόν καὶ σίλφιον καὶ

ἔψημα ἢ μέλι καὶ ὄξος καὶ γάλα καὶ τυρὸς καὶ φύλλα εὐώδη τετμημένα. ...Ed Epicarmo, nel suo “Matrimonio di Ebe”, dice: “Polipi, seppie, e calamari dal movimento rapido”. Questa linea dovrebbe essere annotata controvertendo Speusippo, che dice che seppie e calamari siano simili. L’espressione usata da Ipponatte nel suo versetto giambico, σηπίης ὑπόσφαγμα, è spiegata dai commentatori come “l’inchiostro della seppia”. Ma la parola ὑπόσφαγμα è, propriamente parlando, equivalente a ὑπότριμμα, una salsa composta da vari ingredienti, come Erasistrato ci racconta nel suo libro di cucina. E scrive quanto segue: “...l’ ὑπόσφαγμα è per le carni arrosto e si prepara facendo bollire sangue mescolato a miele, formaggio, sale, comino, silfio, aceto. A sua volta Glauco di Locri nel suo Ricettario scrive come segue: “l’ ὑπόσφαγμα è sangue bollito con silfio, mosto cotto o miele, aceto, latte, formaggio e foglie profumate a pezzetti”. Ath., VII, 128: Ταινίαί, καὶ τούτων Ἐπίχαρμος μέμνηται: καὶ ταὶ φίνταται ταινίαί λεπταὶ μὲν, ἀδῆαι δὲ κώλιγου τυρὸς. Μίθαικος δ’ ἐν Ὀψαρτυτικῷ ‘ ταινίαν, φησίν, ἐκκοιλίζας, τὰν κεφαλὰν ἀποταμιῶν, ἀποπλύνας καὶ ταμιῶν τεμάχεια κατὰχει τυρὸν καὶ ἔλαιον.’...C’è anche la tenia, e questa è menzionata da Epicarmo: “la più dolce tenia, è sottile, ma altamente aromatizzata, e ha bisogno di fuoco ridotto”. E Miteco, nel suo “Ricettario” dice: “Dopo aver tolto le viscere e tagliata la testa della tenia, lavata e tagliata a fette, cospargi formaggio e olio”... Ath., VII, 131: ...καὶ Διονύσιος δ’ ἐν Ὀψαρτυτικῷ τῆς ὑαίνης μνημονεύει. Ἀρχέστρατος δ’ ὁ ὀσοδαίδαλος: ἐν δ’ Αἴνω καὶ τῷ Πόντῳ τὴν ὕν ἀγόραζε, / ἦν καλέουσί τινες θνητῶν ψαμμῖτιν ὀρυκτὴν. / Τούτου τὴν κεφαλὴν ἔψειν μηδὲν προσενεγκῶν / ἦδυσμ’, ἀλλ’ ἐς ὕδωρ μόνον ἐνθεῖς καὶ θαμὰ κινῶν / ὕσσωπον παράθεσ τρίψας, κὰν ἄλλο τι χρήζης, / δριμὺ διεῖς ὄξος: κᾶτ’ ἔμβαπτ’ εὖ καὶ ἐπείγου / οὕτως ὡς πνίγεσθαι ὑπὸ σπουδῆς καταπίνων. ...E Dioniso, nel suo “Ricettario”, parla anche della *hyaena* (o platesa). E Archestrato, quel principe dei cuochi dice: Acquistare il maiale marino, che alcuni chiamano scavatore di sabbia ad Aenus o Potus; bollire la testa, senza aggiungere alcun condimento ma solo acqua, mescolando spesso, e aggiungere un po’ d’issopo pestato; se vuoi qualcosa di più, versa dell’aceto aspro; impregnalo in esso, poi mangia subito, come se l’obbiettivo fosse di soffocarti. Ath., VII, 137: ...διαφέρει δὲ τῆς χαλκίδος ὁ χαλκεὺς, οὗ μνημονεύει Ἡρακλείδης ἐν Ὀψαρτυτικῷ ...Ma il χαλκεὺς è diverso dal χαλκίς; il χαλκεὺς è menzionato da Eraclide, nel suo libro di cucina; Ath., IX, 8: ...τὴν δὲ ῥάφον Γλαῦκος ἐν τῷ Ὀψαρτυτικῷ διὰ τοῦ π ψιλῶς καλεῖ ῥάφον. ...Ma Glauco,

nel suo "Ricettario", dice *ράφους* (*rara*) con il *π tenue*, *ράπυς*. Ath., IX, 38: ...Ἀρτεμίδωρος δὲ ὁ Ἀριστοφάνειος ἐν ταῖς ἐπιγραφομέναις Ὑσαρτυτικαῖς Γλώσσαις καὶ Πάμφιλος ὁ Ἀλεξανδρεὺς ἐν τοῖς περὶ ὀνομάτων καὶ γλωσσῶν Ἐπαίνετον παρατίθεται λέγοντα ἐν τῷ Ὑσαρτυτικῷ ὅτι ὁ φασιανὸς ὄρνις τατύρας καλεῖται. Πτολεμαῖος δὲ ὁ Εὐεργέτης ἐν δευτέρῳ ὑπομνημάτων τέταρτον φησὶν ὀνομάζεσθαι τὸν φασιανὸν ὄρνιν. ...E Artemidoro, allievo di Aristofane, nel suo libro intitolato "Glossario di cucina" e Panfilo l'Alessandrino, nel suo trattato di "Nomi e parole", riportano che Epeneto dice nel suo "Ricettario" che il fagiano è anche chiamato *τατύρας*. Ma Tolemeo Evergete, nel secondo libro dei suoi "Commentari", dice che il fagiano si chiama *tetaros*. Ath., IX, 53: ...παρήσαν δὲ πολλάκις ἡμῖν καὶ οἱ καλούμενοι παραστάται, ὧν μνημονεύει Ἐπαίνετος ἐν Ὑσαρτυτικῷ... Abbiamo anche avuto spesso davanti a noi il piatto chiamato *para-statae*, che è menzionato da Epeneto nel suo "Ricettario"... Ath., XIV, 81: ...καὶ Ἀλεξίς δ' ἐν Λεβητίῳ δηλοῖ ὅτι ἡ μαγειρική τέχνη ἐπιτήδευμα ἦν ἐλευθέρων: πολίτης γάρ τις οὐ ταπεινὸς ἐν αὐτῷ δείκνυται ὁ μάγειρος, καὶ οἱ τὰ Ὑσαρτυτικὰ δὲ συγγράμψαντες Ἡρακλείδης τε καὶ Γλαῦκος ὁ Λοκρὸς οὐχ ἀρμόττειν φασί: δούλοισι τὴν μαγειρικήν, ἀλλ' οὐδὲ τοῖς τυχοῦσι τῶν ἐλευθέρων. ...E Alexis, nel suo "Calderone", mostra chiaramente che la cucina è un'arte praticata da uomini nati liberi; per (la parte del) cuoco nella rappresentazione vi è un cittadino di cetto medio; e coloro che hanno scritto libri di cucina, Eraclide e Glauco, il locrese, dicono che "l'arte della cucina" non è adatta "agli schiavi ma neppure a uno qualsiasi dei liberi". Ath., XIV, 82: ...ἐγὼ δὲ τοιοῦτον βρῶμα ὑμῖν, ἄνδρες φίλοι, τὸ μῦμα φέρω. περὶ οὗ Ἀρτεμίδωρος μὲν ὁ Ἀριστοφάνειος ἐν Ὑσαρτυτικαῖς Γλώσσαις φησὶν ὅτι σκευάζεται ἐκ κρεῶν καὶ αἵματος, πολλῶν ἀρτυμάτων συνεμβالλομένων. Ἐπαίνετος δ' ἐν Ὑσαρτυτικῷ λέγει ταῦτα: 'μῦμα δὲ παντὸς ἱερείου, καὶ ὄρνιθος δὲ χρὴ ποιεῖν τὰ ἀπαλὰ τῶν κρεῶν μικρὰ συντεμόντα καὶ τὰ σπλάγγνα καὶ τὸ ἔντερον καὶ τὸ αἷμα διαθρύψαντα καὶ ἀρτύσαντα ὄξει, τυρῷ ὀπτῷ, σιλφίῳ, κυμίνῳ, θύμῳ χλωρῷ καὶ ξηρῷ, θύμβρῳ, κοριάννῳ χλωρῷ τε καὶ ξηρῷ, καὶ γητεῖῳ καὶ κρομμύῳ καθαρῷ πεφωσμένῳ ἢ μήκωνι καὶ σταφίδι ἢ μέλιτι καὶ ρόας ὄξειας κόκκοις. εἶναι δέ σοι τὸ αὐτὸ μῦμα καὶ ὄψου. ...E questo cibo adesso è la *μύμα*, che io, amici miei, vi porto. Riguardo cui, Artemidoro, il discepolo di Aristofane, parla nel suo "Dizionario di cucina", dicendo che è preparato con carne e sangue, con l'aggiunta di una grande quantità di condimento. Ed Epeneto, nel suo "Trattato di cucina", dice così:



“Bisogna fare μύμα (salsa) di ogni tipo di animale e uccello, tagliando le parti tenere della carne in piccoli pezzi, riducendo in politiglia viscere, interiora e sangue e condendo con aceto e formaggio grigliato, e *assafoetida*, semi di cumino, timo (sia verde che secco), *satureja*, seme di coriandolo (sia verde che secco), porri e cipolle (puliti e tostati), semi di papavero, uva e miele e semi di melograno acerbo. Si può anche fare μύμα di pesce”. Ath., XIV, 83: ...ἄλλος ἐπεισῆλθεν τὴν ματτῆν κομίζων. ὑπὲρ ἧς καὶ ζητήσεως γενομένης καὶ τοῦ Οὐλπιανοῦ εἰπόντος τὰ ἐκ τῶν Ὀψαρτυτικῶν Γλωσσῶν τοῦ προειρημένου Ἀρτεμιδώρου, Αἰμιλιανὸς Δωροθέῳ ἔφη τῷ Ἀσκαλωνίτῃ σύγγραμμα ἐκδεδόσθαι ἐπιγραφόμενον Περί Ἀντιφάνους καὶ περὶ τῆς παρὰ τοῖς νεωτέροις κωμικοῖς ματτῆς: ἦν Θετταλῶν φησὶν εἶναι εὖρημα, ἐπιχωριάσαι δὲ κἀν ταῖς Ἀθήναις κατὰ τὴν Μακεδόνων ἐπικράτειαν. ...Un altro schiavo entrò, portando un piatto chiamato ματτῆ. E quando sorse una discussione su questo, ed Ulpiano aveva citato una affermazione del “Dizionario della cucina” del prima menzionato Artemidoro relativa ad essa, Emiliano disse che era stato pubblicato un libro da Doroteo di Ascalon, intitolato “Su Antifane e sul piatto chiamato *Mattya* dai poeti della Commedia Nuova”, che, diceva, fosse un’invenzione della Tessaglia, naturalizzata ad Atene durante la supremazia dei Macedoni. Ath., XIV, 84: ...καὶ ὁ Ἀρτεμιδώρος ἐν ταῖς Ὀψαρτυτικαῖς Γλώτταις τὴν ματτῆν ἀποφαίνει κοινὸν εἶναι πάντων ὄνομα τῶν πολυτελῶν ἐδεσμάτων, γράφων οὕτως: ἔστι τις ὄρνιθος ματτῆς. Ἐσφάχθω μὲν διὰ τοῦ στόματος εἰς τὴν κεφαλὴν, ἔστω δὲ ἔωλος καθάπερ ὁ πέρδιξ: ἐὰν δὲ θέλῃς, ὡς ἔχει αὐτοῖς πτεροῖς εἶναι, μὴ τετιμμένην.’ Εἶτα τὸν τρόπον ἐκθεῖς τῆς ἀρτύσεως καὶ τῆς ἐνήσεως ἐπιφέρει εὐθύς: ‘ καὶ νομάδα παχεῖαν ἔψε καὶ νεοσσοὺς τῶν ἤδη κοκκυζόντων, ἐὰν θέλῃς παρὰ πότον χρῆσθαι. εἶτ’ ἐξελὼν τὰ λάχανα εἰς τρυβλίον καὶ τῆς ὄρνιθος τῶν κρεῶν ἐπιθεῖς παρατίθει: τοῦ θέρους ἀντὶ τοῦ ὄξους τῆς ὄμφακος ἐμβαλὼν εἰς τὸν ζωμὸν ὡς ἔχει τοὺς βότρυς: ἐπειδὴν δὲ ἐφθῆ γένηται, ἔξελε μετὰ τοῦ βοτρυδίου πρὸ τοῦ τὸ γίγαρτον ἐξαφεῖναι, εἶθ’ οὕτως τὸ λάγανον κατάθρυντε. Οὗτος ματτῆς ἐν τοῖς ἡδίστοις.’ E Artemidoro, nel suo “Dizionario di cucina”, spiega (la salsa) ματτῆ come un nome comune per tutti i tipi di condimenti costosi; scrivendo così: “C’è anche un ματτῆς (al genere maschile) di uccelli. Uccidi l’uccello spingendovi un coltello nella testa sino alla bocca; poi lascialo così fino al giorno successivo, come una pernice. Se ritieni, è possibile lasciarlo così com’è, senza spennarlo”. Poi, dopo aver spiegato il modo in cui deve essere condito e cotto, egli continua: “...bollire

una gallina grassa ruspante e alcuni giovani galli che hanno appena iniziato a cantare, se vuoi usarli (come stuzzichini) durante il simposio. Poi prendi alcune verdure, mettile in un piatto e su esse poni una parte della carne del pollo e servi. Ma in estate, invece di aceto, metti un po d'uva acerba nella salsa, così (fresca) come viene prelevata dalla vite; e quando è tutto bollito, tira fuori, prima che i semi cadano dai chicchi, e fanne straccetti con alcune verdure. E questo è il più delizioso ματτύης che c'è".

## APPENDICE II

Suda, T: (599.) Τιμαχίδας Ῥόδιος· οὗτος δείπνων ἀναγραφὰς πεποιήται ἐν βιβλίοις ἰα' δι' ἐπῶν, καὶ Νουμήνιος ὀψαρτυτικόν, καὶ Ματρέας ὁ Πιταναῖος καὶ Ἠγήμων ὁ Θάσιος, ὁ ἐπικληθεὶς Φακῆ· καὶ Ἀρτεμίδωρος, ὁ Ψευδοαριστοφάνειος, ὁ ὀψαρτυτικὰς λέξεις συναγαγών· καὶ Φιλόξενος ὁ Λευκαδίου· ἀφ' οὗ καὶ Φιλοξένειοι πλακοῦντες. Ἦν δὲ ὁ Φιλόξενος ὀμοφάγος ἐπὶ τοσοῦτον, ὥστε φανερῶς ἐν τοῖς βαλανείοις τὴν χεῖρα συνεθίζειν πρὸς τὰ θερμὰ, καθιέντα εἰς ὕδωρ θερμὸν καὶ τὸ στόμα ἀναγαγαριζόμενον θερμῷ ὕδατι, ὅπως ἐν τοῖς θερμοῖς δυσκίνητος ἦ. Καὶ τοὺς ὀψοποιοῦντας ἐπεποιεῖτο, ἵνα θερμώτατα παρατιθῶσι καὶ μόνος καταναλίσκη. παραπλήσια δὲ ἱστοροῦσι καὶ περὶ Ἀρχύτου. Καὶ Κρώβυλός φησιν· ἐγὼ δὲ πρὸς τὰ θερμὰ ταῦθ' ὑπερβολῆ τοὺς δακτύλους δήπουθεν Ἰδαίους ἔχω [ἀντὶ τοῦ ψυχρούς], καὶ τὸν φάρυγγ' ἥδιστα πυριῶ τεμαχίους. Timachida di Rodi. Quest'uomo ha fatto annotazioni di cene in 11 libri in esametri; Noumenios anche [ha scritto] un libro di cucina, e Matreas di Pitane, e Egemone di Taso, che è chiamato "Lenticchia"; Artemidoro, lo pseudo Aristofane, ha raccolto scritti di cucina; [2] e Philoxenos figlio di Leukadios, da cui (derivano) anche le torte "filossene". Ma Philoxenos era un ingordo a tal punto che apertamente nei bagni aveva abituato la mano al calore, mettendola in acqua calda e sciacquando la bocca con acqua calda, così che fosse insensibile al calore. Ed era solito istruire i cuochi a servirgli il cibo più caldo e che avrebbe dovuto consumare solo lui. Ma raccontano anche molte storie su Archita. E Crobylos dice: "Ma io, contro questi cibi eccessivamente caldi, ho dita veramente Idee, e nebulizzo la gola più volentieri con fette di pesce". Suda, A: (4026.) Ἀρτεμίδωρος, ὁ Ψευδοαριστοφάνειος, ὁ ὀψαρτυτικὰς λέξεις συναγαγών. Suda, M: (1041.) Μίθαικος, γραμματικός. ἔγραψεν Ὀψαρτυτικά, Κυνηγετικά καὶ ἄλλα. Suda, O: (1071.) Ὀψαρτύτης· μάγειρος. ζῆτει ἐν τῷ δαιτρός. Et (1072.) Ὀψαρτυτική· μαγειρική. Ὅτι Ἀρτεμίδωρος ὁ Ψευδοαριστοφάνειος συνῆξεν ὀψαρτυτικὰς λέξεις. Suda, Π: (13.) Παγκράτιος· τούτου φέρονται Ὀψαρτυτικά καθ' ἐκάστην τροπὴν. ἤκμαζεν ἐπὶ τῶν χρόνων Λέοντος τοῦ πρεσβύτου, καὶ ἔως Ζήνωνος. Pancrazio. Questo è l'uomo a cui è attribuito un libro di cucina che riporta tutti gli stili (o cibi). Egli fiorì ai tempi del vecchio (Imperatore) Leone e fino Zenone. Suda, Π: (253.) Πάξαμος, λόγιος. Ὀψαρτυτικά κατὰ στοιχεῖον, Βοιωτικά ἐν βιβλίοις β', Δωδεκάτεχνον, ἔστι δὲ περὶ αἰσχυρῶν σχημάτων· Βαφικά βιβλία β', Γεωργικά β'. Paxamos, Uno studioso. [scrise] un libro di cucina in

ordine alfabetico; circa vettovaglie, in due volumi; di Dodici arti: col soggetto di figure oscene; sulla tintura, due volumi; l'agricoltura, in due volumi. Ed. Cfr. ADLER (a cura di), 1928-1938. Una ricetta, (θρῖον) si ritrova poi anche in: Pollux, *Onomasticon*, VI, 57- 58: ...τὸ δὲ θρῖον ὧδε ἐσκεύαζον. Στέαρ ὕειον ἐφθὸν λαβὼν μετὰ γάλακτος μίγνυ χόνδρῳ παχεῖ, συμφυράσας δ' αὐτὰ τυρῶ χλωρῶ καὶ λεκίθοις ῥῶν καὶ ἐγκεφάλοις, περιβαλὼν συκῆς φύλλῳ εὐώδει, ζωμῶ ὀρνιθείῳ ἢ ἐριφείῳ ἔνευε, ἔπειτα ἐξελὼν καὶ τὸ φύλλον ἀφελὼν ἔμβαλε εἰς ἀγγεῖον γέμον μέλιτος ζέοντος. καὶ τὸ μὲν ὄνομα τῶ ἐδέσματι προσέθηκε τὸ φύλλον, ἢ δὲ μῆξις πάντα ἐξ ἴσου δέχεται, τῶν δὲ λεκίθων πλέον, ὅτι πηγνύουσι καὶ συνιστᾷσιν. Ed. ΒΕΤΗΕ, 1900 -1931. Cfr. anche *Ar., Ra.*, vv. 134.

APPENDICE DEI DOCUMENTI



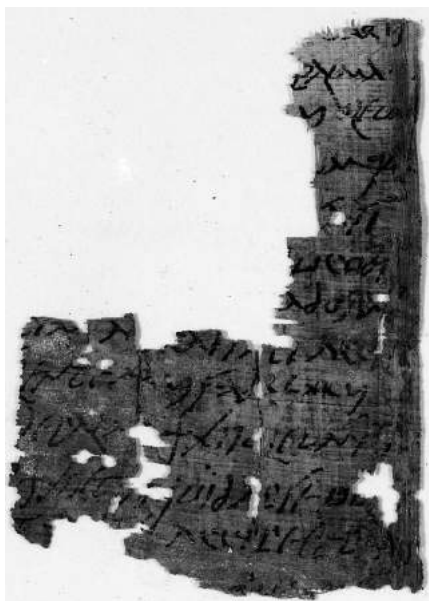
P. Heidelberg, Inv. G 1701, *recto*.



P. Heidelberg, Inv. G 1701, *verso*.



P.Heid. inv. L 1.



P.Mich. 7. 449 (inv. 4799d).