

MYTHOLOGÊÎN

MITO E FORME DI DISCORSO
NEL MONDO ANTICO

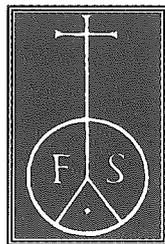
STUDI IN ONORE DI GIOVANNI CERRI

A CURA DI

ANTONIETTA GOSTOLI E ROBERTO VELARDI

CON LA COLLABORAZIONE DI

MARIA COLANTONIO



PISA · ROMA
FABRIZIO SERRA EDITORE
MMXIV

IL "BARBARO" A TAVOLA: REGIMI NUTRITIVI E ALTERITÀ CULTURALE*

LUIGI GALLO

IN un noto passo del III libro, che costituisce uno dei rari esempi di interesse etnografico che ricorrono nelle sue *Storie*, Tucidide, riportando le informazioni fornite a Demostene dai Messeni sulle varie tribù dell'Etolia, attribuisce ad essi una singolare notizia relativa agli Euritani: quella secondo cui costoro, che sono definiti μέγιστον μέρος τῶν Αἰτωλῶν, parlano una lingua difficile da comprendere e si cibano di carne cruda (3, 94, 5: ἀγνωστότατοι δὲ γλῶσσαν καὶ ὠμοφάγοι εἰσίν). Non mi dilungo sulle varie discussioni suscitate dal passo, che viene spesso messo in connessione – ma si tratterebbe, secondo alcuni, di un collegamento scarsamente giustificato – con un'affermazione polibiana sulla non grecità della maggior parte degli Etoi (Pol. 18, 5, 7) o con la definizione euripidea dell'etolico Tideo come μεξοβάβαρος (*Phoen.* 138).¹ Mi limito a sottolineare che gli Euritani sono qui innegabilmente rappresentati come un gruppo caratterizzato da un livello assai rudimentale di civiltà e che – ed è questo l'aspetto che soprattutto mi interessa – sono le usanze alimentari, accanto alla lingua, che provvedono a marcare la loro diversità culturale agli occhi degli altri Greci.

È ormai ampiamente riconosciuto, mi sembra, che a un'indagine sui problemi alimentari della Grecia antica è del tutto inadeguato un approccio di tipo antiquario qual era quello prevalente nei non molti studi ad essi dedicati in passato: l'alimentazione non va infatti vista come una semplice componente della vita quotidiana e privata, bensì come un fenomeno ben più complesso, che occupa un posto di rilievo nel quadro sociale complessivo (alla pari, oserei dire, delle usanze religiose) ed è strettamente connesso sia con l'organizzazione economico-produttiva che con i fatti culturali.² Particolarmente significativo da tale punto di vista credo possa risultare proprio il problema di cui intendo qui occuparmi, vale a dire il ruolo che ha l'alimentazione in quanto criterio di definizione dell'identità culturale ed etnica. È ben noto che i fattori culturali hanno un peso determinante nella concezione greca dell'identità e dell'alterità etnica: come è efficacemente evidenziato da un celebre passo di Erodoto, 8, 144, 2, ove, oltre che nella consanguineità, si individuano nell'omoglossia, nella comunanza di pratiche culturali e negli ἥθηα ὁμότροπα le componenti costitutive dello *Hellenikon*; per un greco si è membri dello stesso gruppo anche e soprattutto perché si parla la stessa lingua e si condividono gli stessi valori e le stesse usanze, ed è quindi la diversità culturale l'elemento fondamentale alla base dell'alterità.³ Ebbene, tra i fattori

culturali che concorrono a definire l'identità e l'alterità vi sono per l'appunto le usanze alimentari: l'alterità rispetto allo *Hellenikon* – e basterebbero a dimostrarlo i numerosissimi nomi di popoli composti con il suffisso *-phagoi* che sono stati conati dai Greci (Lotofagi, Ittiofagi, Moscofagi, ecc.)⁴ – si manifesta anche con il ricorso a un diverso regime nutritivo. In altri termini, il barbaro è tale non solo perché non parla la stessa lingua e non ha le stesse pratiche culturali, ma anche per il fatto che non mangia gli stessi cibi di cui si nutrono i Greci (o, come nel caso degli Euritani nel passo tucidideo, non usa la stessa tecnologia alimentare di cui si servono i Greci). È in questa prospettiva che intendo qui soffermarmi su una scelta limitata di esempi di descrizioni etnografiche (tra i tanti che si potrebbero citare) da cui mi sembra possa emergere con sufficiente chiarezza il ruolo privilegiato che hanno i costumi alimentari ai fini della definizione dell'alterità culturale.

Ma quali sono, in sintesi, le principali caratteristiche del regime alimentare che costituisce il paradigma di riferimento? L'aspetto maggiormente qualificante si può senz'altro individuare nel ruolo di gran lunga dominante delle componenti vegetali. Come si ricava dalle testimonianze letterarie, ed è confermato dai risultati delle indagini antropologiche, quali l'esame delle strutture dentarie o l'analisi paleonutrizionale dei resti osteologici, quello greco è un regime alimentare che, per seguire una nota distinzione braudeliana, dovremmo classificare tra le diete cosiddette 'monotone' (in cui cioè la gran parte delle calorie proviene dagli idrati di carbonio): vi si riscontra infatti una massiccia prevalenza dei prodotti cerealicoli (orzo e frumento), che, consumati sotto forma non solo di pane (fatto con il frumento), ma anche di polenta (come la celebre *maza*, la polenta a base di farina d'orzo che è stata definita l'altro pane quotidiano dei Greci) o di zuppe di vario tipo, secondo una stima ipotetica ma abbastanza attendibile fornivano all'incirca l'80% del totale calorico complessivo.⁵ La base cerealicola è poi integrata da una serie di altri alimenti, tra cui un particolare rilievo hanno i legumi e il pesce, ed è arricchita dall'apporto calorico assicurato dall'olio e dal vino (che i Greci – ed è anche questo un elemento di differenziazione culturale – bevono sempre mescolato con acqua, ravvisando nel consumo di vino puro un'usanza tipicamente barbarica), mentre un ruolo solo marginale tocca invece alle carni (soprattutto a quelle bovine), la cui presenza appare per lo più limitata alle occasioni sacrificali e festive.⁶ Si tratta insomma di un regime che, proprio a causa del-

* Il presente contributo costituisce una versione ampliata di una conferenza tenuta presso l'Università degli Studi di Milano, su invito di Giovanna Daverio, il 23-11-2006.

¹ Sul problema cfr. Antonetti 1990, 134 ss., ove si sottolinea opportunamente la diversità dei contesti in cui si inseriscono le testimonianze in questione.

² In proposito rinvio a Gallo 2002, 877 ss.

³ Sul passo erodoteo cfr., di recente, Asheri 2003, 361 ss.

⁴ Significativa in proposito è, ad es., la lunga enumerazione di tribù africane e arabe che ricorre in Diodoro 3, 15-48 e che deriva dal trat-

tato *Sul Mar Rosso* di Agatarchide di Cnido, per il fatto che la gran parte di queste popolazioni è indicata con una designazione che fa riferimento alle loro usanze nutritive: oltre agli Ittiofagi, vi sono infatti menzionati i Chelonofagi, i Rizofagi, gli Ilofagi, gli Spermatofagi, gli Struttofagi e gli Acridofagi.

⁵ Cfr. Gallo 2002, 878 ss., con indicazione della principale bibliografia.

⁶ Sul ruolo dei legumi cfr. Gallo 1999, 117 ss.; sul pesce cfr. Purcell 1995, 132 ss.; sul consumo di vino cfr. Longo 1991, 22 ss., e, più di recente, García Soler 2010, 39 ss.

la sua 'monotonia', viene ad avere una sua fisionomia ben precisa, il che ovviamente è un elemento che fa risaltare maggiormente le differenze con altre culture alimentari, ad es. con culture in cui sono i cibi carnei o il pesce, e non i cereali, a occupare una posizione di centralità. Si pensi, ad es., alla designazione di Ittiofagi, "mangiatori di pesce", attribuita a una serie di popolazioni stanziati nell'Africa nordorientale, nella penisola arabica e nella valle dell'Indo:⁷ se i Greci, che sono anch'essi mangiatori di pesce, avvertono la diversità della loro cultura alimentare (tanto è vero che li designano in tal modo), è perché nel regime di questi gruppi, come si ricava dalle varie descrizioni etnografiche che ci sono pervenute, al pesce spettava il ruolo che nella dieta greca tocca invece ai cereali. Un'ulteriore importante caratteristica che va sottolineata (anche ai fini del confronto con altre culture) è la netta prevalenza della categoria del cotto (e in particolare del bollito) rispetto a quella, assai scarsamente rappresentata, del crudo, da cui l'esistenza di una ricca e diversificata utensileria per la preparazione dei cibi (con recipienti differenti a seconda della pietanza e del tipo di cottura) che le fonti letterarie e i rinvenimenti archeologici consentono di conoscere in maniera abbastanza dettagliata.⁸

E passiamo al cibo del "barbaro", prendendo in considerazione alcuni *logoi* erodotei nei quali, come è abbastanza frequente in questo autore, sono per l'appunto le usanze alimentari a costituire uno dei criteri principalmente utilizzati ai fini della definizione dell'identità culturale. Si consideri, per cominciare, l'*excursus* sugli Indiani che è inserito nell'ambito dell'enumerazione dei vari popoli tributari del re persiano (3, 98-106):⁹ Erodoto segnala l'esistenza di una pluralità di *ethne* differenti tra loro (tanto è vero che non parlano la stessa lingua) e ne sottolinea le diversità culturali – ed in questo sta l'interesse della sua trattazione – anche con una serie di notazioni relative alla sfera alimentare. Veniamo così a sapere che alcuni Indiani che vivono nelle paludi dell'Indo si cibano di pesci crudi, che prendono con imbarcazioni fatte con canne (3, 98), altri, i nomadi Padei, che praticano il cannibalismo, sono divoratori di carni crude (3, 99),¹⁰ altri ancora sono sì vegetariani, ma non conoscono l'attività agricola (dal momento che sono anch'essi nomadi) e si nutrono di una pianta spontanea simile al miglio che cuociono e mangiano – dando prova in tal modo anche di una tecnologia alimentare scarsamente evoluta – con tutto il baccello (3, 100).¹¹ In tutti e tre i casi, i dettagli relativi al vitto non hanno certo un'importanza accessoria nel contesto della descrizione erodotea: gli insoliti costumi alimentari dei tre *ethne* indiani costituiscono infatti un ulteriore e significativo elemento che, insieme agli altri sottolineati

dall'autore (la rudimentale tecnologia, l'accoppiamento in pubblico alla maniera degli animali, il nomadismo e, nel caso dei Padei, anche la pratica del cannibalismo), concorrono a denotare un livello culturale particolarmente basso e quanto mai lontano (anche se in misura diversa tra i tre *ethne*) dal paradigma di riferimento rappresentato dalle usanze greche.¹²

Non meno significativi ai fini del nostro discorso sono poi due celebri *excursus* che ricorrono nel IV libro, il *logos* libico e quello dedicato agli Sciti. Il lungo *excursus* che Erodoto, prendendo spunto dalla narrazione della spedizione persiana contro Barce, dedica ai vari gruppi etnici, per lo più nomadici, che sono designati complessivamente con il termine di *Libyes*, risulta infatti particolarmente ricco di informazioni relative alle usanze alimentari (4, 168-194):¹³ si va dai Nasamoni (4, 172) che si nutrono dei frutti delle palme e delle cavallette, che consumano, triturate e cosparse di latte, dopo averle semplicemente seccate al sole (e perciò senza alcun procedimento di cottura), ai Lotofagi e ai Macli (4, 176-177), che sono entrambi mangiatori di loto (da cui i primi, ci tiene a sottolineare Erodoto, ricavano anche il vino); si passa poi ai Trogloditi etiopi (4, 183, 4), che si cibano di serpenti, di lucertole e di altri rettili (un dato, è opportuno ricordare, che non appare affatto fantasioso alla luce di altre testimonianze sui popoli del Sahara), agli Atlanti (4, 184, 4), che sono rigidamente vegetariani, per finire con i Gizanti (4, 194), che, pur essendo classificati tra i Libi *aroteri*, non si nutrono di prodotti dell'agricoltura bensì di un cibo decisamente insolito quale le scimmie. Tutti i Libi nomadi, ci fa ancora sapere il nostro autore (4, 186), sono consumatori di carni, ma, per motivi religiosi, si astengono da quelle bovine, e usano come bevanda il latte (il che è ovviamente tipico delle culture pastorali).¹⁴ Anche in questo caso, la funzione delle notazioni relative al vitto appare sufficientemente chiara. Insieme agli altri elementi su cui si concentra la descrizione erodotea (basti ad es. pensare alla poligamia dei Nasamoni, che hanno le donne in comune, e, soprattutto, al linguaggio dei Trogloditi etiopi, che, sottolinea lo storico, è così diverso da quello degli altri da assomigliare addirittura allo stridio dei pipistrelli¹⁵), i costumi alimentari provvedono a caratterizzare un livello di civiltà estremamente rudimentale e distante, sia pure in misura diversa tra i vari gruppi, dallo standard culturale rappresentato dagli *ethne* dei Greci.

Meno ricco di riferimenti ai problemi nutritivi, ma tutt'altro che privo di interesse in proposito, è il dettagliato *logos* dedicato agli Sciti che ricorre nella prima parte del libro IV. Come è noto, l'immagine che le fonti danno di questo *ethnos*, che era nello stesso tempo familiare e mi-

⁷ Sugli Ittiofagi cfr. la dettagliata analisi di Longo 1987a, 9 ss., con i riferimenti alle fonti sulle popolazioni in questione. Il fatto che i Greci indicassero con la medesima designazione di Ittiofagi una serie di gruppi che, in realtà, non avevano niente in comune a parte le usanze alimentari costituisce un'ulteriore ed eloquente conferma del ruolo di rilievo avuto dai fenomeni nutritivi ai fini della definizione dell'identità etnica.

⁸ Sulla testimonianza che la documentazione archeologica fornisce sulla tecnologia alimentare si veda la particolareggiata rassegna di Bats 1988, 65 ss.

⁹ Sull'*excursus* erodoteo sull'India cfr., tra l'altro, Zambrini 1982, 115 ss.; Kartunnen 1989, 73 ss., con discussione del problema delle fonti.

¹⁰ Sui Padei e sul cannibalismo in India cfr. Kartunnen 1989, 197 ss.

¹¹ Contro una vecchia tesi, sostenuta già dal Lassen (Lassen 1852, 640) secondo cui Erodoto si riferirebbe qui a un gruppo ascetico di vegetariani, cfr. le opportune considerazioni di Rossellini-Saïd 1978, 955 ss., che sottolineano come il vegetarianesimo sia un elemento di scarsa rilevanza nella

caratterizzazione che lo storico fa di questa tribù, in cui ravvisa essenzialmente un popolo primitivo e selvaggio. Sul consumo di piante selvatiche anche da parte dei Greci, ma solo in situazioni di grave emergenza nutritiva, cfr. Gallo 2006, 53 ss.

¹² Sulla visione erodotea del nomadismo cfr. Shaw 1982-83, 8 ss.

¹³ Sulle fonti dell'*excursus* erodoteo sui Libi cfr., di recente, l'esauriente trattazione di Ottone 2002, 4 ss., con bibliografia precedente. Sulla trattazione erodotea dei Libi nomadi cfr. anche De Vido 2003, 91 ss.

¹⁴ Che il consumo di latte costituisca per i Greci un significativo indicatore di alterità culturale può essere efficacemente evidenziato, mi sembra, dalla ben nota descrizione omerica del Ciclope Polifemo, la cui diversità dagli uomini *sitophagoi* si manifesta anche con il fatto che è un consumatore di latte, che per lui è un *potidorpion* (*Od.* 9, 246-249). Sul regime alimentare di Polifemo cfr. le considerazioni di Longo 1987b, 63 ss.

¹⁵ Sulla notazione relativa al linguaggio dei Trogloditi etiopi cfr. De Luca 2003, 207-208.

sterioso, è fortemente condizionata – lo hanno ben dimostrato i lavori di Hartog e di Lévy – dal cosiddetto "mirage scythe": gli Sciti sono visti come il barbaro per eccellenza, un popolo primitivo e selvaggio il cui mondo presenta caratteri di radicale alterità (non solo in negativo ma anche in positivo) rispetto a quello civilizzato dei Greci.¹⁶ Ebbene, tra gli aspetti in cui si manifesta questa radicale diversità non potevano mancare i costumi alimentari. A cominciare già dall'*Iliade* (ove negli Ippemolgi γλακτοφάγοι, che sono citati in 13, 5-6, si è soliti ravvisare gli Sciti),¹⁷ nelle fonti greche ricorrono con notevole frequenza riferimenti al regime nutritivo del nostro popolo, sia all'usanza di bere vino puro (che, a partire da un frammento di Anacreonte, fr. 33 Gent., viene talvolta contrapposta al modo civilizzato di bere dei Greci) sia soprattutto a quello che appariva come il tratto maggiormente distintivo e qualificante della dieta scitica, il consumo di latte di cavalla e dei relativi derivati (come il formaggio, la cosiddetta *hippake*), che per una certa tradizione veniva a rappresentare una componente emblematica del tipo di vita giusto e semplice e del tutto alieno dalle raffinatezze che si attribuiva agli Sciti, quasi una sorta di *pendant* del celebre brodo nero degli Spartani.¹⁸ Un frammento del *Prometeo liberato* di Eschilo (fr. 328 Mette = Strab. 7, 3, 7) nel quale si fa menzione, con un chiaro accostamento agli Spartani, degli εὔνομοι Σκύθαι che si cibano di *hippake*, può risultare particolarmente significativo in proposito.¹⁹ Anche nel *logos* erodoteo (che tuttavia non è condizionato da una visione idealizzata degli Sciti, da cui l'autore sembra anzi voler prendere le distanze) questo alimento così peculiare è ovviamente oggetto di attenzione, e non a caso – il che ci fa constatare per l'ennesima volta la centralità dei fenomeni nutritivi nella trattazione etnografica – è richiamato proprio all'esordio del lungo *excursus*, in 4, 2: la descrizione della lavorazione del latte di cavalla ad opera di schiavi che sono stati accecati consente infatti allo storico di sottolineare fin dall'inizio la radicale diversità della cultura degli Sciti, che, essendo nomadi e non praticando l'agricoltura, possono perciò permettersi il lusso di accecare i loro schiavi, di cui hanno bisogno esclusivamente come forza-lavoro per la trasformazione del latte, e non anche per i lavori agricoli.²⁰ L'aspetto nutritivo è poi nuovamente evidenziato quale indicatore di alterità in 4, 17, ove Erodoto, parlando di due gruppi di Sciti ellenizzati, gli Alazoni e i Callippidi, ci fa sapere che costoro, mentre per il resto (τὰ μὲν ἄλλα) vivono come gli Sciti, tuttavia seminano e mangiano *sitos* nonché altri prodotti vegetali quali cipolle, aglio, lenticchie e miglio, volendo evidentemente significare che tali prodotti, che costituiscono tutti parte integrante della dieta dei Greci, sono invece estranei alla cultura alimentare degli altri Sciti.²¹ Sempre nel *logos* scitico, degna di nota appare infine, in 4, 23, 2-5, la descri-

zione degli Orgimpei, di cui Erodoto sottolinea la diversità culturale dagli altri nomadi facendo ricorso per l'appunto alle usanze alimentari: popolo giusto e pacifico, che non possiede armi da guerra ed è ospitale con tutti coloro che vi cercano rifugio, gli Orgimpei, oltre che una propria lingua, hanno anche un regime nutritivo del tutto peculiare fondato sul frutto di un albero, il *pontikon* (con ogni probabilità un ciliegio selvatico), che utilizzano sia per ricavarne un succo che bevono mescolato al latte sia anche per fare focacce con la sua polpa.²²

Concludo la mia rassegna di testimonianze erodotee (che, inutile dirlo, è quanto mai selettiva) con qualche esempio tratto da un altro celebre *logos*, quello dedicato a un popolo che, rispetto agli altri, è assai meno distante culturalmente dai Greci, vale a dire gli Egiziani.²³ Anche in questo caso, Erodoto non trascura comunque di sottolineare gli elementi di diversità e, accanto alle usanze religiose, sono soprattutto quelle relative alla sfera nutritiva che attirano la sua attenzione. Particolarmente chiaro è il ruolo che hanno i fatti alimentari ai fini di una definizione dell'alterità culturale in 2, 36. Erodoto sta qui enumerando una serie di peculiarità che distinguono gli Egiziani da tutti gli altri uomini e, tra i vari aspetti di alterità, segnala per l'appunto anche il regime nutritivo: si legge nel passo che, mentre gli altri uomini (il che significa ovviamente i Greci) si nutrono di frumento e di orzo, gli Egiziani, al contrario, hanno in sommo discredito chi vive di questi alimenti e per fare il pane usano piuttosto l'*olyra* (che, in quanto grano 'vestito', è assai meno adatto alla panificazione rispetto al frumento).²⁴ Si consideri poi quanto è detto in 2, 77, 4-5: il nostro autore ribadisce che gli Egiziani mangiano un pane fatto di *olyra*, che chiamano *kyllastis*,²⁵ e sottolinea altresì che, data la mancanza di viti nel loro paese, usano un vino d'orzo (e cioè la birra, che, come è noto, era la bevanda nazionale egiziana);²⁶ aggiunge infine che sia alcuni pesci, sia anche quaglie, anitre e uccelli piccoli sono da essi consumati crudi dopo essere stati salati, mentre gli altri animali, all'infuori di quelli che sono considerati sacri, vengono mangiati bolliti e arrostiti. Insomma, anche le differenze alimentari evidenziate da Erodoto (la diversa gerarchia assegnata ai vari tipi di cereali, il vino ricavato dall'orzo e non dalla vite, il ricorso ad alcuni cibi crudi, che però non hanno un ruolo centrale nella dieta complessiva) ci fanno capire che con gli Egiziani ci troviamo di fronte a un livello di alterità culturale che è assai meno distante in confronto a quello dei popoli prima menzionati.

Più brevemente – perché l'argomento è stato già adeguatamente trattato – posso soffermarmi su un altro testo che presenta un particolare interesse ai fini di un'analisi dell'alterità alimentare, e cioè l'*Anabasi* di Senofonte. È merito di due recenti lavori di Bruno Tripodi aver messo in

¹⁶ Cfr. Lévy 1981, 57 ss.; Hartog 1992, in particolare 27 ss. Per quanto riguarda la descrizione erodotea degli Sciti si veda però la diversa e più convincente lettura di Braund 2004, 25 ss.

¹⁷ L'identificazione appare decisamente probabile alla luce del riferimento agli Σκύθαι ἱππημολγοί in Hes. *Cat.* 150, 15. Sul passo dell'*Iliade* cfr. Lévy 1981, 58 ss.

¹⁸ Sul frammento di Anacreonte e sulle indicazioni che se ne ricavano sulla visione etnografica dei Greci si veda in particolare Cerri 1991, 121 ss. Per i riferimenti alla *hippake* cfr. Braund 1999, 521 ss.

¹⁹ Di Eschilo si veda anche l'esplicito accostamento tra Sciti e Spartani che ricorre in *Eum.* 700-703.

²⁰ Sul passo erodoteo cfr. Braund 1999, 523 ss.

²¹ Sulla presenza, in area scitica, dei cereali e delle altre colture menzionate da Erodoto cfr. i dati richiamati da Corcella 1993, 244.

²² Sul *pontikon* cfr. Corcella 1993, 252, con i riferimenti ivi citati.

²³ Sul *logos* egiziano cfr. la dettagliata trattazione di Lloyd 1975.

²⁴ Sul problema dell'identificazione dell'*olyra*, che per Erodoto corrisponde alle *zeiai* e nella quale si ravvisa per lo più la spelta, un tipo di grano 'vestito' che nel mondo greco ha un ruolo solo marginale, cfr. Andorlini-Marcone 1999, 328 ss. Sui cereali coltivati in Egitto cfr. Sallares 1991, 368 ss.

²⁵ Sulla *kyllastis* degli Egiziani cfr. anche Athen. 3, 114c-d, che ne tratta nel suo lungo *excursus* sui vari tipi di *artoi* (3, 108f-116), citando tra l'altro un frammento di Nicandro di Thyateira (*FGrHist* 343 F 10) nel quale la *kyllastis* è definita un pane fatto con l'orzo.

²⁶ Sulla birra nell'antico Egitto cfr., tra l'altro, Forbes 1955, 67 ss.

luce che l'*Anabasi* è una fonte estremamente ricca di informazioni sui fatti alimentari (basti ad es. pensare che, come è stato calcolato dall'autore, nell'opera si fa riferimento a circa cinquanta alimenti diversi), e non solo – ed è l'aspetto su cui soprattutto si è concentrata l'attenzione degli studiosi – sul vitto dei mercenari e sulle modalità di approvvigionamento dell'esercito, ma anche, per l'appunto, sul cibo dell'"altro": il lungo e movimentato viaggio mette infatti i Greci a contatto con varie popolazioni barbariche dell'Asia centrale (e precisamente con ben sedici distinti gruppi etnici), alle quali i mercenari devono spesso far ricorso ai fini del loro approvvigionamento alimentare, e perciò non stupisce che, tra i costumi dei barbari, siano in particolare quelli nutritivi a suscitare l'attenzione di Senofonte.²⁷ La prospettiva del nostro autore è, com'è ovvio, fortemente ellenocentrica: le usanze alimentari dei popoli barbari sono viste come qualcosa di insolito e di curioso, perché si allontanano dal paradigma di riferimento rappresentato dal regime greco, e se talvolta la scoperta della diversità alimentare è accompagnata da una sorta di apprezzamento per l'esotico, è comunque chiaro che il cibo del barbaro rimane per Senofonte una scelta che si colloca su un piano di inferiorità culturale. Si consideri, ad es., la narrazione, in 2, 3, 14-16, della sosta dei mercenari in alcuni villaggi della regione di Babilonia, ove i Greci vengono a contatto con una serie di prodotti, ad essi prima sconosciuti, che sono tutti ricavati dalla palma (dal vino all'aceto ai datteri al midollo di palma). Senofonte, è vero, esprime apprezzamento per il gusto di alcuni di essi, sottolineando la gradevolezza sia del vino che del midollo di palma, ma nello stesso tempo – e in tal modo il suo apprezzamento viene ad essere fortemente ridimensionato – non manca tuttavia di segnalarne la nocività, ricordando i forti mal di testa che entrambi hanno l'effetto di provocare (il che comporta ovviamente una valutazione fondamentalmente negativa sulle scelte alimentari in questione).²⁸ Ma ancor più significativo risulta il racconto dell'incontro con i Mossineci, delle cui usanze nutritive i mercenari vengono a conoscenza allorché ne saccheggiano il centro più importante, la cosiddetta Metropoli, e trovano abbondanti riserve di cibo accatastate nelle case (5, 4, 27-29).²⁹ Dalla dettagliata descrizione che ne fa Senofonte emerge con chiarezza, mi sembra, il senso di alterità con cui sono visti tali alimenti: vi si legge infatti che, accanto ai cereali, che sono per lo più costituiti non da orzo e frumento, bensì dalla spelta (ζεαί), vi sono strane noci piatte (con ogni probabilità castagne) che, bollite o abbrustolite come pani – ci fa sapere il nostro autore –, rappresentavano il piatto di base della popolazione;³⁰ non meno insoliti per un greco sono altresì i pezzi di delfino conservati in salamoia (una pietanza, si può ricordare, che ha ancor oggi un ruolo di rilievo nella cucina di questa regione della Turchia), nonché i vasi di grasso di delfino, che per i Mossineci – e qui la contrapposizione tra i due regimi è esplicitamente marcata – ha la stessa funzione che ha per i Greci l'olio. E che tali scelte nutritive si collocino per l'osservatore greco su un piano di netta inferiorità culturale è poi chiaramente evidenziato sia dall'osservazione di Senofonte secondo cui

i figli dei notabili di questo popolo, nutriti con noci bollite, sono talmente obesi da essere quasi tanto larghi quanto alti (5, 4, 32), sia anche e soprattutto dal modo in cui più avanti sono caratterizzati i Mossineci, i quali, si legge in 5, 4, 34, a detta di alcuni dei mercenari erano il popolo più barbaro mai incontrato e più lontano dai costumi greci (βαρβαρωτάτους καὶ πλείστον τῶν Ἑλληνικῶν νόμων κερωρισμένους).³¹ L'insolito regime alimentare costituisce dunque un ulteriore elemento che, insieme alle curiose usanze menzionate qui da Senofonte, concorre a connotare la 'barbarie' dei Mossineci.

Non è necessario che mi soffermi su ulteriori esempi, per i quali rimando all'approfondita analisi di Tripodi. Credo sia sufficientemente chiaro che la prospettiva di Senofonte, così come di Erodoto, non è granché diversa da quella dell'omerico Odisseo, che, anche nelle sue peregrinazioni in terre remote, non abbandona comunque la speranza di trovarvi uomini simili a lui, e cioè 'mangiatori di sitos'.³²

BIBLIOGRAFIA

- Andorlini-Marcione 1999, I. Andorlini - A. Marcione, *L'orzo nell'Egitto greco-romano*, in D. Vera (ed.), *Demografia, sistemi agrari, regimi alimentari nel mondo antico*, Bari 1999, 325-344.
- Antonetti 1990, C. Antonetti, *Les Etoiens. Image et religion*, Paris 1990.
- Asheri 2003, D. Asheri - A. Corcella (edd.), *Erodoto. Le Storie VIII*, Milano 2003.
- Bats 1988, M. Bats, *Vaisselle et alimentation à Olbia*, Paris 1988.
- Braund 1999, D. Braund, *Greeks, Scythians and Hippake, or "Reading Mare's Cheese"*, in G. R. Tsetskhladze (ed.), *Ancient Greeks. West and East*, Leiden 1999, 521-530.
- Braund 2004, D. Braund, *Herodotus' Spartan Scythians*, in C. J. Tuplin (ed.), *Pontus and the Outside World. Studies in Black Sea History, Historiography and Archaeology*, Leiden-Boston 2004, 25-41.
- Cerri 1991, G. Cerri, *Ebbrezza dionisiaca ed ubriachezza scitica nel pensiero greco tra VI e V secolo a. C. (Anacreonte ed Erodoto)*, in *Studi di Filologia classica in onore di Giusto Monaco*, Palermo 1991, 121-131.
- Corcella 1993, A. Corcella - S. M. Medaglia (edd.), *Erodoto. Le Storie IV*, Milano 1993.
- Dalby 1992, A. Dalby, *Greeks Abroad: Social Organization and Food among the Ten Thousand*, «Journ. Hell. Stud.» 112, 1992, 16-30.
- De Luna 2003, M. E. De Luna, *La comunicazione linguistica fra alloglotti nel mondo greco. Da Omero a Senofonte*, Pisa 2003.
- De Vido 2003, S. De Vido, *Donne che non mangiano carne. In margine alla colonizzazione greca in Libia*, in C. Grottanelli - L. Milano (edd.), *Food and Identity*, Padova 2003, 91-113.
- Forbes 1955, R. J. Forbes, *Studies in Ancient Technology*, Leiden 1955.
- Gallo 1999, L. Gallo, *Il ruolo delle leguminose nell'agricoltura e nell'alimentazione del mondo Greco*, in D. Vera (ed.), *Demografia, sistemi agrari, regimi alimentari nel mondo antico*, Bari 1999, 117-129.
- Gallo 2002, L. Gallo, *Appunti per una storia dell'alimentazione della Grecia antica*, in D. Silvestri - A. Marra - I. Pinto (edd.), *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, Napoli 2002, 877-890.
- Gallo 2006, L. Gallo, *L'alimentation de substitution dans les cités grecques*, in S. Collin Bouffier - M.-H. Sauner (edd.), *Substitution de nourritures / Nourritures de substitution en Méditerranée*, Aix-en-Provence 2006, 53-65.

²⁷ Cfr. Tripodi 1995, 41 ss.; 1997, 133 ss. Sulle informazioni che l'*Anabasi* fornisce sul vitto dei mercenari cfr., tra l'altro, Dalby 1992, 16 ss.

²⁸ Tripodi 1995, 47.

²⁹ Sulla cosiddetta Metropoli dei Mossineci cfr. anche Diod. 14, 30, 6, e Steph. Byz. s.v. Sulla localizzazione di questo sito cfr. Manfredi 1986, 233.

³⁰ Sulle 'noci' dei Mossineci cfr. Manfredi 1986, 234.

³¹ In proposito cfr. anche Diod. 14, 20, 7; Ap. Rh. Arg. 2, 1019 ss. Dalla

stessa *Anabasi* si ricava comunque l'esistenza di intensi rapporti tra questo popolo e le *poleis* greche della costa, e soprattutto con Trapezunte, ove è attestata l'insolita presenza di un prosseno dei Mossineci (5, 4, 2).

³² In proposito cfr. Od. 9, 89. 'Mangiatori di sitos' e 'mangiatori di alphi-ta' sono attribuiti frequentemente usati nell'*Odissea* per qualificare gli esseri umani: cfr. 1, 349; 6, 8; 8, 222; 9, 191; 13, 261.

- García Soler 2010, M. J. García Soler, *La consommation du vin en Grèce ancienne: idéalisation et réalité*, «Ktema» 35, 2010, 39-49.
- Hartog 1992, F. Hartog, *Lo specchio di Erodoto*, trad. it. Milano 1992.
- Kartunnen 1989, K. Kartunnen, *India in Early Greek Literature*, Helsinki 1989.
- Lassen 1852, C. Lassen, *Indische Altertumskunde II*, Leipzig 1852.
- Lévy 1981, E. Lévy, *Les origines du mirage scythe*, «Ktema» 6, 1981, 57-68.
- Lloyd 1975, A. B. Lloyd, *Herodotus Book II. Introduction*, Leiden 1975.
- Longo 1987a, O. Longo, *I mangiatori di pesci: regime alimentare e quadro culturale*, «Materiali e discussioni» 18, 1987, 9-55.
- Longo 1987b, O. Longo, *La storia la terra gli uomini*, Venezia 1987.
- Longo 1991, O. Longo, *Acqua e vino*, in P. Scarpi (ed.), *Storie del vino*, Milano 1991, 13-26.
- Manfredi 1986, V. Manfredi, *La strada dei Diecimila. Topografia e geografia dell'Oriente di Senofonte*, Milano 1986.
- Ottone 2002, G. Ottone (ed.), *Libyka. Testimonianze e frammenti*, Tivoli 2002.
- Purcell 1995, N. Purcell, *Eating Fish: the Paradoxes of Seafood*, in J. Wilkins - D. Harvey - M. Dobson (edd.), *Food in Antiquity*, Exeter 1995, 132-149.
- Rossellini-Saïd 1978, M. Rossellini - S. Saïd, *Usages de femme et autres nomoi chez les sauvages d'Hérodote: essai de lecture structurale*, «Ann. Scuola Norm. Sup. Pisa» s. III 9, 1978, 949-1005.
- Sallares 1991, R. Sallares, *The Ecology of the Ancient Greek World*, London 1991.
- Shaw 1982-83, B. D. Shaw, "Eaters of Flesh, Drinkers of Milk": *The Ancient Mediterranean Ideology of the Pastoral Nomad*, «Anc. Soc.» 13-14, 1982-83, 5-31.
- Tripodi 1995, B. Tripodi, *Il cibo dell'altro: regimi e codici alimentari nell'Anabasi di Senofonte*, «Pallas» 43, 1996, 41-58.
- Tripodi 1997, B. Tripodi, *Lessico dell'alimentazione in Senofonte: l'Anabasi tra realtà e rappresentazione*, in *Atti del II Seminario internazionale di Studi sui Lessici Tecnici Greci e Latini*, Messina-Napoli 1997, 133-145.
- Zambrini 1982, A. Zambrini, *Gli Indikà di Megastene*, «Ann. Scuola Norm. Sup. Pisa» s. III 12, 1982, 71-149.