



Museo Nazionale di Paestum (SA): Tomba del Tuffatore, scene di banchetto.

CRONACA DI UN BANCHETTO, TRA DANZATRICI E COMMENSALI *introduzione al viaggio immaginario*

Nella seconda parte del viaggio immaginario nel mondo antico, l'autore ci fa conoscere un'altra delle usanze relative all'epoca in cui Crotone era una delle capitali della Magna Grecia e ci conduce in un ristorante dove,

come allora, il visitatore, il viandante e l'ospite si recavano per mangiare in un'atmosfera allietata dalla presenza di musicisti danzanti, servi premurosi e ospitali. Le pietanze, i commensali, lo svolgersi del banchetto ci danno l'esatta



RITORNO AL PASSATO NELL'ANTICA KROTON

di Pasquale Attianese

Raccontato con testi e foto fornite dall'autore



Dopo circa mezz'ora, eccolo ricomparire, il nostro Sirio, molto soddisfatto e sorridente, avviarsi verso il centro di Kroton. Incontra intanto Dionissis, da poco liberatosi dagli abbracci caldi e sensuali della voluttuosa e compiacente Leonzio. «Beh!, com'è andata? – gli chiede ridendo Dionissis – *Ottimamente* – risponde Sirio – *devo riconoscere che avevi ragione: le donne crotoniate sono formidabili, ci sanno fare, davvero in amore! È per via del clima* – precisa Dionissis – *le mantiene sempre giovani e piacenti! Qui, è sempre primavera e pochi si ammalano, anche se abbiamo la scuola medica migliore di tutto il Mediterraneo ed anche oltre. Ma a Kroton i dottori fanno magri affari! Sono costretti ad emigrare! Nessun posto al mondo è più salubre!*».

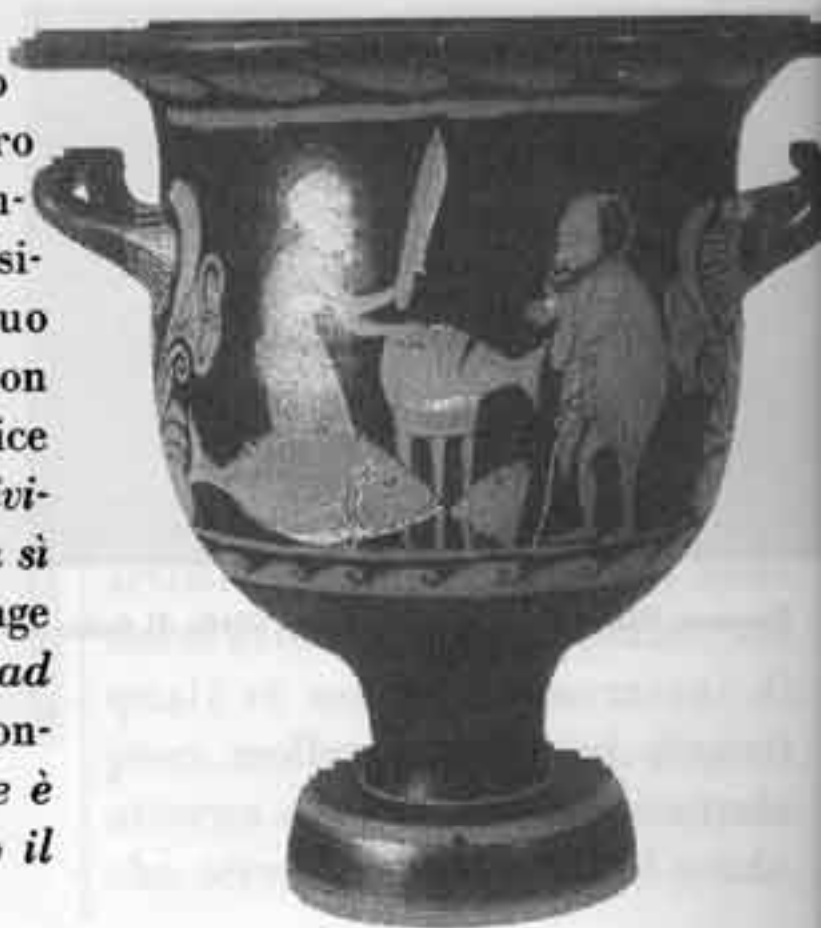
Intanto, nel discorrere il tempo passa ed è l'ora in cui il nostro Sirio, avverte un segnale di languore allo stomaco alquanto persistente. Dionissis, intuisce il suo bisogno e lo invita a desinare con lui. «*Conosco una taverna – dice – dove cucinano in maniera divina e hanno un vinello...! Questa sì è l'idea che ci voleva* – soggiunge Sirio – *ma lascia che sia io ad offrirti il pranzo. L'ospite* – risponde lesto Dionissis – *a Crotone è sacro, come del resto in tutto il*

mondo greco; non si dirà mai che un forestiero abbia offerto da mangiare ad uno del posto! Non era mia intenzione offenderti – gli replica Sirio – ti prego di scusarmi e ti ringrazio dell'ospitalità. Affrettiamoci dunque, ho molta fame! Che così dicendo, non vuole in alcun modo intaccare la suscettibilità del crotoniate.

Sirio è afflitto da un pensiero, non avendo alcuna conoscenza sulla gastronomia e sull'arte culinaria degli antichi, teme che negli ingredienti si possa nascondere una qualche orribile schifezza. Ma, quando si ha fame, va bene qualunque cosa, purché sia commestibile! E poi il "nostro" non è tanto schizzinoso!

Museo di Cefalù (PA): Cratere a campana con scena di vendita del tonno.

idea della cura e della raffinata civiltà con cui, anche i gesti più semplici, di ordinaria quotidianità, si trasformavano in rituali importanti, segno evidente del particolare interesse sul significato esistenziale e profondo della vita.





Taranto, Museo Nazionale: statuette fittile di danzatrice - II sec. a.C.

Arrivati nei pressi di una costruzione a pianta quadrata, con una grande sala al centro e tanti vani, arredati con tavoli e *klinai*. Sono nell'*Estiatorion* (=Ristorante), dove all'ingresso si trova una fontana con un *Hidròrroon* (=canale) a forma di protome leonina, dove Sirio e Dionissis si lavano e si rinfrescano il viso. Dionissis sa che quell'acqua proviene direttamente dai monti dell'*Is* (=la Sila) ed è portata a Crotona mediante un complicato sistema di acquedotto e tubi in ceramica sotterranei, che la mantengono particolarmente fresca.

Sirio si disseta con quell'acqua così pura e genuina. Vanno loro incontro i *Douloi* (=Servi), che si prendono cura dei loro calzari e del lavaggio dei piedi (gli antichi mangiavano scalzi; n.d.r.). Gli avventori della taverna, colà convenuti, prendono posto sulle *Klinai* (=letti triclinari), col braccio sinistro appoggiato su morbidi cuscini. Ogni *Kline* può ospitare due o tre commensali.

Sirio, sotto gli occhi divertiti del buon Dionissis, attonito e meravigliato, attende con malcelata impazienza che il *Simposiarca* (=il Capo del banchetto) dia inizio al pranzo. Dionissis comprende lo stupore dell'amico e, chiacchierone qual'è, informa Sirio sul modo di mangiare dei Crotoniati.

«Non pensare che tutti gli Elleni siano "mikrotrapezai" (=di poca tavola) o "Phyllotròghes"! (=mangiatori di foglie). Da noi i lautissimi conviti e le abbondanti libagioni sono molto apprezzati, perché, si dice che, contribuiscono a mantenere in buona salute. I cuochi sono tenuti in grande considerazione e stima,



Museo Nazionale di Paestum (SA): "Tomba del Tuffatore" - Scene di banchetto



spesso vengono premiati con corone d'oro. Devi inoltre sapere che da queste parti si ha l'abitudine di fare quotidianamente due pasti abbondanti: uno verso mezzogiorno e l'altro la sera». «Per questo motivo – continua Dionissis – vi sono molti medici (*Iatròi*) specialisti in dietologia che dettano norme igieniche per la scelta dei cibi e l'individuazione delle loro qualità. Ma tu non dare ascolto ai dottori, se non vuoi diventare smilzo e macilento! Qui conviene lasciare da parte ogni norma e mangiare come si deve, altro che dieta...!» – Interviene Sirio – «Ho visto delle belle ragazze, quando siamo entrati, in una saletta nei pressi della cucina! Cosa fanno? Le serve o che altro?» – «A Crotona – gli risponde Dionissis – le donne sono rigorosamente escluse dai banchetti, tranne le "Eterari" (=prostitute), le flautiste e le danzatrici (=Psaltria), donne dai costumi non certo integerrimi».

Sirio, a dire il vero, è spazientito dall'attesa, e poi non è che sia tanto comodo stare sdraiato, per lui che è abituato a mangiare seduto. Sui tavoli non vede tovaglie, né tovaglioli e nemmeno posate. Si domanda tra sé come fanno a mangiare. La sua impazienza è presto superata dall'arrivo di sgatterri che dinanzi ad ogni *kline* dispongono piccoli e bassi tavolini (=trápezai) sui quali sono collocati i piatti con le vivande. Le suppellettili da tavola sono in terracotta artisticamente lavorata con belle decorazioni, specie i piatti, sui quali vi sono raffigurazioni di pesci, molluschi, crostacei, disposti attorno ad una fossetta centrale che serve per contenere il condi-

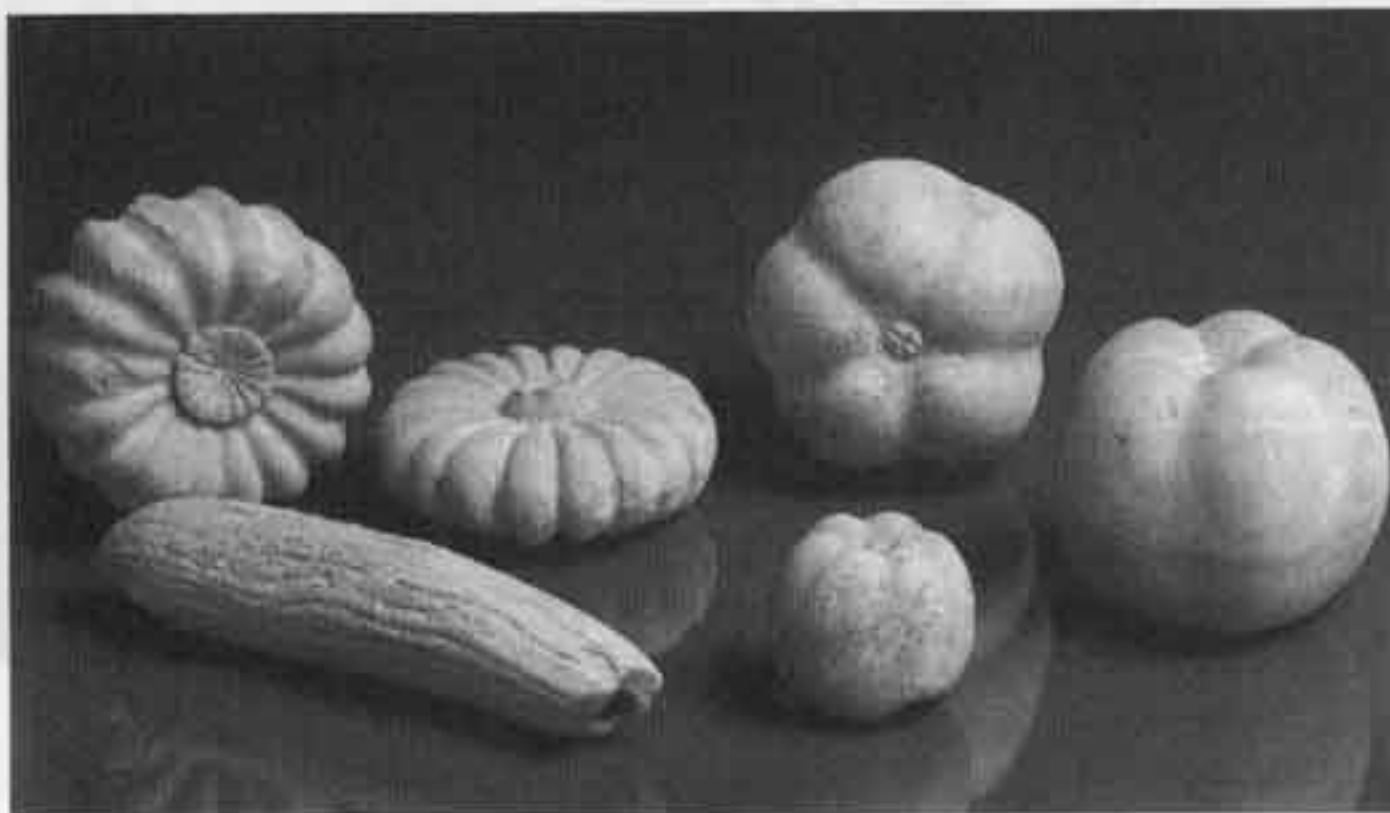


mento; su altri tavoli, più lontani scorga le *Kylikes* ed i *Kantharoi* (=coppe per bere), le *Oinokoai* (=recipienti per versare il vino) ed i *Kratères* (=grandi vasi per mescolare acqua e vino). Si avvede che i cibi sono già tagliati in piccole porzioni e che gli altri commensali, a cominciare da Dionissis, senza tanti complimenti, assumono le vivande, direttamente con le mani. Un inserviente si avvicina al nostro famelico Sirio servendogli del buon pane bianco, caldo e lievitato, uova sode, salsicce arrostate e formaggio fresco. Sirio, finalmente, inizia a mangiare tutte quelle buone cose che gli dispongono davanti. Sirio vorrebbe bere del vino e ne chiede a Dionissis, che gli risponde con la sua solita bonaria loquacità: «*Durante le prime tavole non si usa bere il vino, ma nelle seconde, dopo che ci saremo di nuovo lavato le mani ed avranno finito di spazzare il pavimento, assieme ai cibi più complessi ed elaborati. Ricordati, però, che a Crotona, come del resto in altri posti d'Italia, è necessario fare brindisi alla tavola, agli invitati oppure al cuoco; è d'obbligo che, in ogni caso, il terzo brindisi debba essere in onore di Zeus Sotér (=Giove Salvatore). L'Oinos (=il vino) è il re dei banchetti. A Crotona abbiamo ottimi vini, fra tutti eccelle il forte e pastoso rosso di Krimissa (=Cirò) che viene dato come premio agli atleti olimpionici. Continua pure a mangiare e non preoccuparti d'altro!*». Sirio trova, particolarmente squisito, il formaggio che, a giudicare dal sapore, sembra fatto con latte di pecora. E Dionissis, quasi prevenendo la sua domanda, gli fa: «*Non è ottimo que-*



Museo Nazionale di Napoli: piatto con figure di pesci.

Museo Nazionale di Taranto: frutta di terracotta.





sto "Tiuròs" (=Cacio)? È proprio stagionato al punto giusto! Lo sai che Crotone è famosa per i suoi formaggi? Vi sono infatti molti proprietari terrieri che sono allevatori di "Oion" (=Pecore) e "Aigòn" (=Capre). Le mucche sono pure allevate, ma in misura minore. Buonissime sono comunque le carni (=Tà Kréata) di "Amnòs" (=Agnello) ed "Eriphos" (=Capretto). Se poi ti piace l'"Uòs" (=Maiale) lo puoi anche chiedere. Fanno certi arrostiti! In questa taverna c'è un cuoco tarantino, di nome Kleonimos. È famoso in tutto il circondario per la sua cucina davvero raffinata!».

Mentre i due chiacchierano amichevolmente, da una stanza laterale vengono fuori le Auletài (=Flautiste), che si dispongono tra i commensali ed iniziano ad intonare una rilassante arietta, che allietta i presenti senza per nulla disturbarli o distrarli dal mangiare. Sirio, a dire il vero, rimane

affascinato dalle belle e leggiadre ragazze che, soffiando nei flauti, hanno le rosee gote simpaticamente gonfie. Riesce, non senza sforzo, a distogliere lo sguardo, molto interessato, dal didietro appetitoso di una flautista, che gli volge le spalle ed è deliziosamente china in avanti verso un altro avventore. Vede in tal modo giungere sulla tavola il Tàrichos (=carne salata) accompagnata dai Làchana (=erbaggi) ed un Embamma (=salsa), come Hediusma (=condimento). Sirio mangia di gusto, notando altresì che tutte le pietanze sono salate al punto giusto. «Complimenti al "Màgheiros"» (=cuoco) — pensa tra sé.

Le prime tavole vengono portate via e, ad un cenno del Capo Sala (Simposiarca), altri servi compiono l'ufficio di lavare le mani a tutti i clienti, mentre gli sguatterri, con attenta sollecitudine, spazzano il pavimento dalle briciole e dagli avanzi caduti. Giungono le secon-

de tavole, insieme al vino, tanto atteso da Sirio. In un piatto quasi ovale nota una specie di polpettone e domanda a Dionissis che cos'è quella specialità. «È il "Kándaulos", originario della Lidia. È fatto con carne mista bollita, bracioline di pane, formaggio frigio e "Zomòs" (=brodo grasso). Assaggia, vedrai che è di tuo gradimento!». Sirio assume qualche pezzetto della nuova pietanza che ha un sapore squisito e del tutto originale. Sta per afferrare un Kyathos (=specie di mestolo) per attingere vino, ma Dionissis lo blocca subito dicendo: «Si capisce da questo che sei forestiero! Non è possibile bere vino puro come usano fare i Barbari! Il vino deve essere annacquato!» (2/3 o 3/5 di acqua -n.d.r.).

Sirio fa come dice l'amico crotoniate. Un sapore pastoso forte e profumato, quale Sirio non ricorda di aver mai provato in vita sua! Con il polpettone arrivano le Elaiai (=olive) in salamoia, enormi e stuzzicanti, dal sapore lievemente amarognolo; verdure e fichi secchi. Sirio degusta con soddisfazione tutto quello che gli viene servito, non pensava che le pietanze dei popoli antichi fossero così buone. C'è, però, qualcosa che lo lascia perplesso: per quale motivo non gli è stato servito del pesce. Crotone è una città di mare, dove sicuramente è facile trovare dell'ottimo pesce. Dionissis, intuendo il pensiero dell'amico, dicendogli: «Non ti ho fatto portare il pesce, in quanto è il nutrimento più diffuso ed anche il più economico. Ho preferito trattarti in modo più distinto, ordinando la carne. E poi ad essere sincero, non credo che il tonno

Museo della Siritide, Pollicoro (MT): una grattugia, un colino e Kyathos per il vino.





tarantino in salamoia o le anguille dell'Esaro e del Neàithos (Neto) affumicate, o anche i crostacei dei promontori Japigi (Capo Colonna, Capo Cimiti, Capo Rizzuto attuali; n.d.r.) siano più saporiti di quello che stiamo mangiando!».

Sirio deve ammettere, ancora una volta, che l'amico ha ragione ed è proprio vero che quanto fino ad ora ha gustato, è del tutto straordinario. Dionissis è divertito nel constatare che l'amico forestiero si trova a suo agio, concordando su tutto ciò che lui va proponendo.

Sirio, nel contempo, è deliziato dalla visione delle danzatrici che da poco hanno dato inizio a splendide evoluzioni mentre, a tratti, accompagnandosi con tamburelli a calcòfoni, ballano alla maniera di come Sirio ricorda di aver visto nei paesi calabresi del suo tempo, quando, durante i matrimoni, in particolare le donne e gli uomini, si esibiscono nella "Tarantella".

I servi, intanto, portano pietanze che gli sembrano dolci. «Eh! sì, mio caro, hai visto proprio giusto, si tratta di dolci, e che dolci! Ti dirò, anzi, che questi costituiscono, più che un abituale nutrimento, un cibo rituale, legato a cerimonie religiose, festività familiari o pubbliche. Sono confezionati in forme e modi particolari per le diverse occasioni e nelle ricorrenze e la loro presenza è costante non solo nei riti sacri e nelle offerte votive, ma altresì nei banchetti. Sono dolci squisiti, alla tua sinistra la "Pyramis", di forma conica, fatta di frumento arrostito e "Sésamon" (=sesamo), legati con "Méli" (=miele); al centro, quella specie di ruota, è il "Plakùs", fatto con "Aleura" (=farina di frumento), noci, pistac-



Bibliografia:

- Giovanni Zenone, *Morfologia Greca*, pp.107-157- Vicenza 1932.
L. Arcese, *Athánathos Pòiesis*, Loffredo, Napoli, p.23; 1990.
L. Forti, A. Stazio, *Vita quotidiana dei Greci d'Italia*, Banchetti ed arte culinaria, in *Mégale Hellás*, Libri Scheiwiller, Milano 1983, p.696 e segg.

E. Galli, Sull'originario significato di Pitta, in Ottavio Cavalcanti, *Uomini, cibi, stagioni, Cucina e tradizioni alimentari in Calabria*, Edizioni TS, Roma 1990, p.178.



Musei Vaticani: cratere a campana - inizio IV sec. a.C.

chi e datteri. A destra la "Pita", fatta con pasta di pane farcita con noci, uva passa e pinoli, disposti in guaine di pasta arrotolata, intrisa d'olio e miele. Prendi e dimmi se nel tuo paese hai mai avuto modo di gustare delizie simili, degne degli dei dell' Olimpo!». Insomma, il mondo antico gli si sta rivelando in modo sorprendente, tale che non avrebbe neppure osato immaginare. Un mondo fantastico, di gran lunga più bello ed affascinante di quanto aveva avuto modo di studiare sui libri. Improvvisamente si sente afferrare alle spalle, e una splendida fanciulla che lo abbraccia e lo bacia calorosamente sulle labbra, lasciandolo senza respiro. «Hai fatto colpo, mio caro amico!» — gli dice Dionissis — «Ma chi era?» — Balbetta Sirio, ancora piacevolmente confuso ed eccitato — «Era una delle flautiste e ha voluto farti uno scherzo!».

Nel frattempo la sala dell' *hestiatorion* va svuotandosi ed anche Dionissis si alza per andare a pagare, mentre il nostro Sirio osserva l'orologio che segna le 15,30 circa. A sua volta decide di alzarsi e dopo aver fatto un cenno di saluto agli astanti, si avvia verso l'uscita. Dionissis lo raggiunge dicendogli: «Ho visto che hai mangiato di buon gusto e appetito, è stata una scelta fortunata» — «Ti ringrazio davvero» — gli replica Sirio — per avermi fatto conoscere le usanze e i modi di mangiare di Crotone» — «L'importante è che siamo amici» — soggiunge Dionissis — invitandolo ad una salutare e digestiva passeggiata». Sirio, per un attimo aveva pensato ad un buon caffè, ma si ricorda che in quell'epoca non era stato ancora scoperto!

(Fine II parte)