

Oche sulla mensa e in volo sul Tauros

Maria ROCCHI

CNR, Roma

Archestrato, vissuto tra Gela e Siracusa nella seconda metà del IV secolo a.C., è l'autore di un poema al quale gli antichi attribuivano diversi titoli, *Hedypatheia* "La dolce vita", *Deipnologia* "La dottrina del banchetto", *Gastrologia* "La dottrina del ventre", *Opsopoiia*, *Opsologia* "L'arte del cucinare"¹.

Di quest'opera Ateneo (II d.C.) cita, nei *Deipnosophistai* "Sapienti a banchetto", ben 62 frammenti corrispondenti ad oltre 300 versi. Tra questi un frammento riguarda, in particolare, la cottura di un piccolo di oca (F. 58 Olson-Sens; Brandt; SH 189 in Ath. 9, 384b):

καὶ Ἀρχέστρατος ἐν τῷ πολυθρυλίτῳ ποιήματι·
καὶ σιτευτὸν καὶ χηνὸς ὁμοῦ σκεύαζε νεοπτόν,
ὄπτὸν ἀπλῶς καὶ τόνδε.

"E Archestrato nel suo famoso poema:

Prepara insieme il piccolo di oca ben nutrito, anche questo arrostito semplicemente".

I versi rinviano evidentemente ad altra ricetta, che si individua nel frammento, non casualmente, contrassegnato con il numero precedente nelle edizioni di Archestrato: F. 57 (Olson-Sens; Brandt; SH 188; in Ath. 9, 399 d-e) "sono molti i modi e molte le tesi su come preparare la lepre. Questo però è senza dubbio il modo migliore se a ogni ospite servi la carne arrostita mentre beve: che sia calda, cosparsa solo di sale, tolta dallo spiedo ancora un po' al sangue. Non adirarti se vedi l'icore che stilla dalle carni, ma bevillo avidamente. Per me ogni altra ricetta è del tutto superflua: intingoli di grassi troppo coperti di cacio e d'olio, come se si cucinasse per una donnola."².

La lettura del frammento 57 abbinata a quella del frammento 58 "integra" ciò che è detto per l'oca specificando ulteriormente i modi della cottura di questa e l'occasione del suo porgere. Il consiglio infatti di arrostitire in modo semplice il piccolo di oca è conforme alla cottura della lepre: da cospargere solo di sale.

L'uso alimentare del papero qui proposto, si ascrive tra le regole del banchetto per la programmazione del quale Archestrato suggerisce un numero di tre o quattro invitati, non più

¹ Cf. E. DEGANI, "Appunti di poesia gastronomica greca", in AA.VV. *Prosimetrum et Spoudogelation*, Genova 1982, pp. 29-54; e la recente edizione: *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*, (S. D. OLSON & A. SENS, edd.), Oxford 2000.

² Trad. di A. Rimedio, in *Ateneo I Deipnosofisti. I dotti a banchetto*, v. II Libri VI-XI, Roma 2001.

di cinque, altrimenti la “tavola di lusso” rischia di decadere e il gruppo dei banchettanti di comportarsi non diversamente da rapaci soldati mercenari³.

Il “bere insieme” (*symposion*), proposto qui in alcune immagini fornite dai frammenti di Arcestrato, è una forma di convivialità che, perdurando nel tempo, si inserisce in vario modo in diversi contesti sociali⁴ e consiste, fondamentalmente in un consumo ritualizzato del vino all’interno di uno specifico contesto sacrale. Dionysos stesso ne avrebbe definito le regole⁵. Dopo avere mangiato (*meta sitia*) e consumato anche le carni delle vittime animali offerte in sacrificio, ha inizio con le “seconde mense” il bere insieme (*sympinein*). Si gusta preliminarmente vino puro, solo come segno della potenza del buon dio (*Agathos Daimon*); successivamente si beve vino mescolato ad acqua e nell’iniziare ad attingerlo da un cratere comune ci si rivolge a Zeus Olympios, a Gaia e agli eroi, a Zeus Soter a Hygieia⁶. E’ questa una fase dello stare insieme in cui ai invitati non spetta una determinata porzione individuale; essi hanno infatti facoltà di bere e mangiare a volontà. Il simposiarca ha solo il compito di richiamare al rispetto di regole precedentemente fissate che prescrivono di non eccedere, bensì di cercare ognuno la propria misura e tentare di mantenerla in circostanze che altrimenti possono condurre, per troppa ebbrezza, a comportamenti insolenti⁷.

Quel bere insieme corrispondente alle seconde mense, è accompagnato dalla consumazione di *tragemata*, cibi da masticare e sgranocchiare, crudi e cotti, salati e dolci, quali per es.: frutta, verdure, semi, uova, piccole porzioni di carni, dolci⁸. E’ all’uso di queste vivande che Arcestrato, nei frammenti citati (57 e 58), fa riferimento confermando per l’oca un uso alimentare che altri autori testimoniano da contesti sociali diversi dalla Sicilia del IV secolo⁹.

³ Arcestr. F. 62 [Olson-Sens]; 61[Brandt]; SH 191; in Ath.1, 4e.

⁴ P. VON DER MÜHLL, “Das griechische Symposion” [Berlin1957] in *Ausgewählte Kleine Schriften*, (B. WYSS ed.), Basel 1976, pp. 483-505; O. MURRAY, “The Greek Symposion in History”, in *Tria Corda. Scritti in onore di A. Momigliano*, Como 1983, pp. 257-272; F. LISSARRAGUE, *Un flot d’images. Une esthétique du banquet grec*, Paris 1987; P. SCHMITT-PANTEL, *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, [BEFAR 157] Rome 1992; *Sympotica: a Symposium on the Symposium*, (O. MURRAY ed.) Oxford 1995; D. NOEL, “Le vin mélangé entre Dionysos et la cité”, *Pallas* 48 (1998), pp. 43-66; A. STEINER, “Private and Public: Links Between Symposion and Syssition in Fifth-Century Athens”, *CIAnt* 21 (2002), pp. 347-379.

⁵ Philoch. F 5b *FGrH* in Ath. 2, 38c-d; cf. per es. Xenoph. F.1 [West] in Ath. 11, 462c-f; K. NIAFAS, “Athenaeus and the cult of Dionysos Orthos”, in *Athenaeus and his World*, (D. BRAUN, J. WILKINS ed.), Exeter 2000, pp. 466-475.

⁶ Arcestr. F 59 [Olson-Sens] in Ath. 1 29a-b; Ath. 15, 692f-693e; *Sch. Pi. I 6*, 4; M.P. Nilsson, “Die Götter des Symposions”, in *Opuscula Selecta I*, Lund 1951, pp. 428-442; F. LISSARRAGUE, “Un rituel du vin: la libation”, in *In vino veritas* (O. MURRAY, M. TECUSAN ed.), Oxford 1995, pp.126-144.

⁷ F. LISSARRAGUE-P. SCHMITT-PANTEL, “Spartizione e comunità nei banchetti greci”, in *Sacrificio e società nel mondo antico* (C. GROTANELLI- N.F. PARISE ed.), Bari 1988, pp. 211-229.

⁸ Come *tragma* per il piacere di chi beve (Pl. R. 372c; Gal. VI, 550 [Kühn]).

⁹ Cf. (E. *Kressai* F.8, 3 [Jouan-Van Looy] =F. 467 [Nauck²] in Ath.14, 640b; Eub. *Auge* in Ath.14, 622e; cf. Antiph. F 295,2 [PCG] in Ath. 2, 65e; Anaxandr. *Protesilaos* F. 42, 64 [PCG] in Ath. 4, 131; Plu. *Moralia* 959e; Ael. *NA* 14, 13.

Da Ateneo¹⁰ si apprende che gli *epaikla* ovvero quanto gli Spartani consumavano dopo il modesto pasto (*aiklon*) quando si passava al bere con altrettanta moderazione¹¹ differivano a secondo dell'età dei partecipanti al banchetto comune. Il contributo degli adulti ai banchetti comuni chiamati *phiditia* consisteva anche nel procurare e donare alla comunità certi animali. L'alimentazione nei "pasti comuni", fissata da Licurgo, prevedeva anche contributi consistenti in prede di caccia o in parti di un animale sacrificato¹².

Secondo quanto Ateneo riferisce: è costume che dopo il banchetto (*deipnon*) alcuni o più persone portino da casa un piatto (*mattye*). Non si usa portare prodotti acquistati dato che non lo si fa per un semplice piacere (ἡδονή) o per intemperanza di stomaco, ma per dimostrare, tra l'altro, la bravura (*arete*) nella caccia. I cuochi (*mageiroi*) infatti annunciano i nomi di quanti hanno fornito un contributo per l'occasione in modo che tutti vedano quale sia stata la fatica della caccia e quale zelo leghi i membri del *phidition* gli uni verso gli altri¹³.

La *mattye* –altro nome degli *epaikla* e dei *tragemata*– può essere di palombi selvatici, di oche, di tortore, di tordi, di merli, anche di lepri, agnelli e capretti. Una *mattye* per un gruppo di bevitori laconi presenta pochi arrostiti di pernice, di oca e delicatezze di focacce imbevute del sugo (*zomos*) di quei volatili¹⁴.

Per cercare di individuare eventuali nessi sacrali atti a sottendere l'uso alimentare dell'oca in tali occasioni, è necessario osservare quali fossero le prerogative dell'animale nell'interpretazione della cultura greca e quali rapporti con gli esseri sovrumani le si attribuissero.

Il termine greco χήν ὄ, ἡ (*anser, anseris, m.*) indica un palmipede nel quale generalmente –salvo eccezioni per alcune specie di anatre selvatiche– si riconosce l'oca¹⁵.

Chenes sono dette sia le oche domestiche allevate in Grecia da età neolitica, sia le selvatiche¹⁶; la comune frequenza di luoghi umidi, rendeva contigui i gruppi delle une e delle altre,¹⁷ diversamente, per esempio, da quanto risulta dai poemi omerici ove la contrapposi-

¹⁰ Ath. 4, 140c-f; 141c-e.

¹¹ Plu. *Lyc.* 10, 5; 12, 14; 15, 6.

¹² X. *Lac.* 3; Plu. *Lyc.* 12, 4.

¹³ Cf. per es. l'oca offerta in dono dall'*erastes* all'*eromenos*: (Ar. *Av.* 703-708) e l'affetto dimostrato da certe oche nei confronti di: un *pais*, una citarista, un filosofo (Plu. *Moralia* 972f; Plin. *nat.* 10,51; Ath. 13, 606c; Ael. *NA* 1, 6; 5, 29; 7, 41).

¹⁴ *Per mattye*, cf. Ath. 14, 663f; 664e; Hsch., Phot. ss.vv. ματτύης; per *zomos* Aristoph. *Eq.* 1175 ss.; Arist. *HA* 520a; cf. *PA* 651a 29; Matro F 534.94 [SH] in Ath. 4, 136e.

¹⁵ L. STEPHANI in *Comptes-Rendus de l'Académie imperiale St. Pétersbourg* 1863, pp.17-24; F. OLCK, s.v. "Gans" in *RE*, col. 709-735; O. KELLER, *Antike Tierwelt* II, Leipzig 1913, pp. 220-225; D'ARCY W. THOMPSON, *A Glossary of Greek Birds*, Oxford 1936², s.v. χήν, pp. 325-330; J. POLLARD, *Birds in Greek Life and Myth*, Plymouth 1977; F. CAPPONI, *Ornithologia Latina*, Genova 1979, pp. 67-71; CH. HÜNEMÖRDER, s.v. "Gans" in *DNP* 4 (1998), pp. 778-779.

¹⁶ Cf. Arist. *HA* [593b; 597b]. In età micenea, il loro nome (*ka-no; ka-si*), è registrato nelle forme gen. e dat. pl., in relazione ad attribuzione di olive; cf. V.L. ARAVANTINOS, L. GODART, A. SACCONI, *Thèbes. Fouilles de la Cadmée*, III Pisa-Roma 2002; G. NEUMANN, "Gans und Hund und ihresgleichen", in *Atti Convegno Wien* (in stampa).

¹⁷ Per la loro contiguità in certi luoghi in inverno cf. O. KELLER, *Antike Tierwelt*, cit., pp. 224-225.

zione tra *chen emeros* e *agrios* è utilizzata come elemento per differenziare il mondo greco da quello vicino-orientale.

In Grecia l'oca domestica becca il grano intorno alla vasca¹⁸; essendo nutrita in casa, raggiunge dimensioni gigantesche che non impediscono tuttavia ad un'aquila, scesa dal monte, di rapirla dal suo chiuso¹⁹. Nei prati d'Asia, invece, e sulle correnti del Caistro innumerevoli sono le schiere di oche, di gru, di cigni che qua e là volteggiano, sbattono le ali con gioia, gridano, si posano e fanno risuonare la prateria²⁰.

All'immagine dell'animale domestico, appesantito dal cibo e non più atto a volare²¹, preda certa del rapace nemico si contrappone la fama di oche selvatiche che risalgono in formazione il Tauros per fuggire un clima, per loro, eccessivamente caldo. Nel volo notturno che dalla Cilicia le porta in alto su quel monte affollato di aquile, esse si salvano dalla morte, adottando l'espedito di tenere nel becco una pietra. Costringendosi in tale modo a tenere chiusa la bocca, esse non emettono i consueti suoni ed eludono così l'attenzione delle aquile²².

Altre interessanti caratteristiche comportamentali del palmipede sono illustrate da vari autori.

Le oche prediligono vivere in gruppi, preferibilmente presso corsi e distese di acqua dolce (*limnai*)²³. Sono animali avidi²⁴ e in tali ambienti si cibano di erbe raggiungendo sott'acqua anche il fango che si trova sul fondo degli acquitrini²⁵. In Grecia, trovano, a quanto sembra, spazi consoni alla loro natura soprattutto in Macedonia, Tessaglia, e Beozia²⁶. L'oca si accoppia in acqua e nidifica in luoghi ricchi di erbe tanto da permettere alle madri di nutrirsi senza allontanarsi dalla covata²⁷. I pulcini sono così avidi che rischiano di morire sia per eccesso di cibo, sia per il fatto che si rompono il collo nello sforzo di divellere con il becco una radice²⁸.

Per frequente definizione, sono *chenes* "*siteutoi*" animali "ben nutriti", "ingrassati"²⁹, una condizione che per essi è effetto sia della naturale avidità, sia delle diete imposte dagli alle-

¹⁸ Hom. *Od.* 19, 536-537; 552-553.

¹⁹ Hom. *Od.* 15, 161-162; 174-175; Ael. *NA* 2, 39; 9,10.

²⁰ Hom. *Il.* 2, 459-466, cf. oche gru cigni che beccano in riva al fiume (Hom. *Il.* 15, 690-692).

²¹ Cf. a questo proposito la favolistica: Aesop. 228; Babr. *App.* 603.

²² Plu. *Moralia* 967b; 510a-b; Ael. *HA* 5, 29; Amm. Marc. 18, 3, 8-9; A. BERNABÉ, "Un mito etio-logico anatolio sobre el Tauro (*CTH 16*) en Nonno (*Dion.*1.408s.)", *AO* 6 (1988), pp. 5-10; J.R. MCNEILL, *The Mountains of the Mediterranean World*, Cambridge 1992, pp. 19-26; 74-77; J. THORNTON, "Al di qua e al di là del Tauro: una nozione geografica da Alessandro Magno alla tarda antichità", *RCCM* 37 (1995), pp. 97-126, part. 115-118; S. BIANCHETTI, "Il monte Tauro nella terza *sphra-gis* eratostenica e nella concezione straboniana", in *Anatolia Antica. Studi in memoria di F. Imparati* v. I, (S. DE MARTINO, F. PECCHIOLI DADDI, edd.) Firenze 2001, pp. 87-100.

²³ Arist. *HA* 7, 593b; Sch. Arat. 953: *limnaios ornis*.

²⁴ Eust. *ad Hom. Od.* 15, 161.

²⁵ Babrius *App.* 570 [Perry]; cf. F. CAPPONI, *Ornithologia Latina*, cit., p. 68.

²⁶ Pl. *Pol.* 264 c-d; Ar. *Ach.* 878-880; *Pax* 1003-1005; L. GALLO, "Alimentazione urbana e alimentazione contadina nell'Atene classica", in *Homo Edens* (O. LONGO, P. SCARPI), Milano 1989, nota 47.

²⁷ Arist. *HA* 6, 8 [564a]; Varro, *rust.* 3,10; Plin., *nat.* 10,162,163; Colum. 8,14.

²⁸ Varro. *rust.* 3,10; Plin., *nat.* 10,163.

²⁹ Cf. le citazioni da vari autori di *chenes siteutoi* in Ath. 9, 384a-b; 657b.

vatori³⁰. A questo proposito, alcuni tra gli antichi notavano che il loro appetito pur grande che fosse non le induceva a nutrirsi di foglie di alloro né di oleandro. In tale modo, esse si astenevano da un cibo velenoso mostrando di essere in possesso di una conoscenza particolare.

Nel riconoscere loro tali prerogative “sapienziali” si faceva riferimento anche all’amicizia di un’oca con un filosofo³¹ e forse anche al fatto che Chen –villaggio dall’incerta ubicazione situato sul monte Oeta o in Laconia– era detto luogo natale di Myson il Cheneus (χηνεύς)³² indicato da Apollon come il più saggio di tutti gli uomini, annoverato tra i famosi Sette ai quali si attribuivano massime ben note come “Conosci te stesso” e “Niente di eccessivo” (Γνωθι σαυτόν, Μηδὲν ἄγαν) e lodato per il suo vivere da contadino³³. Interessa qui richiamare l’attenzione sul fatto che si tratta di animali dotati di una saggezza che “salva” permettendo loro sia di non offrirsi in pasto alle aquile nel sorvolare un alto monte, sia di risolvere problemi connessi alla propria alimentazione. Quest’ultima prerogativa è da Eliano facilmente assunta come argomento per una significativa contrapposizione: agli uomini diversamente che alle oche avviene di morire proprio a causa di una mancanza di misura, di disciplina nel mangiare e nel bere³⁴.

Per catturare tali animali che sono anfibi è necessario attirarli a riva con il cibo o con un richiamo in legno e l’uso delle reti³⁵. A quanto sembra al loro inseguimento e caccia si dedicano oltre agli adulti (*andres*) laconi, anche i bambini (*paides*); i giovani (*neoi*) e nel mito le fanciulle (*korai*) quali Herkyna e Persephone³⁶.

L’utilizzo alimentare è certo un motivo di grande attenzione per le oche³⁷. La carne del piccolo papero selvatico si differenzia per buon sapore da quella dell’animale adulto, allevato fuori e dentro casa. Di quest’ultimo, risultano essere di gradimento per il palato: il petto e le ali³⁸. Se la carne dei volatili è ritenuta essere sana, quella delle oche in particolare, per l’alimentazione che le caratterizza, è la più umida e condivide con quella delle lepri e degli uccelli la prerogativa di essere più leggera e adatta ai malati³⁹. L’alimentazione volta a rendere “ben nutrite” “ingrassate” le oche incrementa la quantità di *stear* un grasso che, in certi animali, si accumula all’estremità delle carni ed ha la proprietà di solidificare al freddo, risultando pertanto diverso dal *pimele* che si forma sotto la pelle⁴⁰. E’ noto che il grasso di un animale messo a cuocere

³⁰ Cf. per allevatori di oche (Cratin. F. 49 [PCG]; DS 1, 74, 4-5); per le diete, a base di erbe, farina di orzo e di altri cereali imbevuta di molta acqua (Hom. *Od.* 19, 535-537; 552-553; Eust. *ad* 535, 536; Cato, *agr.* 89; Varro, *rust.* 3,10; Palladius, *OA* 1, 30; Geopon. 14, 22).

³¹ Plin. *nat* 10, 51.

³² Pl. *Protag.* 343 a-b.

³³ Paus.10, 24, 1; D.L. 1, 9 [106-107]; Musonius pp. 59-60 [Hense]; St.Byz. sv Χήν; cf. W. CLARYSSE, O. MASSON, “Le substantif χηνᾶς et le nom d’homme Χηνᾶς, *ZPE* 20 (1976), p. 231.

³⁴ Ael. *HA* 5, 29.

³⁵ Dionys. *Av.* 3, 23-24.

³⁶ Pl. *Grg.* 471c; Paus. 9, 39, 2; Longus 2, 12.

³⁷ Cf. per es. Ath. 9, 368f; 403c.

³⁸ Gal. VI, 703-704; 788 [Kühn].

³⁹ Arist. *EN* 6,7; Hp. VI, 548 [Littré].

⁴⁰ Arist. *HA* 3,17 (520a); *PA* 2, 5 (651a); J. ALTHOFF, *Warm, kalt, flüssig und fest bei Aristoteles*, Stuttgart 1992, p. 268.

sul fuoco produce “vapore”, “fumo” (*knisa*) riempiendo la sala del banchetto e salendo in alto, verso gli dèi⁴¹. E le oche sono inserite nella lista degli animali offerti nei sacrifici da gente povera⁴² e risultano essere vittime destinate in particolare alla dea egizia Isis⁴³.

L'animale risultava prezioso per il suo impiego in medicina. Tra i rimedi terapeutici adatti ad un uso esterno ed interno si annoverano, per esempio: la giovane oca ben nutrita, da bere in forma di *zomos* dopo averla fatta a pezzi e liquefatta ai raggi del fuoco⁴⁴, il sangue⁴⁵, le uova⁴⁶ e soprattutto il suo grasso fluido (*elaion*, *aleipha*, *stear*) al quale si riconoscono proprietà emollienti, antiflogistiche, antidolorifiche, risolutive per la digestione, virtù afrodisiache⁴⁷ oltre ad una facile reperibilità che ne permette un facile uso in sostituzione di quello di cervo o iena⁴⁸.

Dopo avere osservato quale fosse l'uso dell'oca in relazione al bere insieme, ed avere accennato alle prerogative attribuite all'animale e alla sua importanza a fini terapeutici, è possibile ora finalmente considerare, nei particolari, la ricetta di Archestrato.

Il termine *neottos* indica in questo caso non l'uccello nel guscio, ma il neonato nel nido, l'implume, nutrito dai genitori⁴⁹. Il piccolo animale indicato come *siteutos* “ben nutrito” può esserlo a motivo della stessa sua avidità, delle cure dei genitori e di eventuali successive diete proposte dagli allevatori.

L'invito a cuocere il piccolo papero “semplicemente” (*aplos*) risponde ad un luogo comune della predicazione filosofica che si mostra ostile alle pietanze troppo complicate. La cucina semplice e frugale infatti si ritiene che aiuti a mantenere l'appetito nei limiti della misura. Al contrario sono i piatti elaborati, ricchi di condimenti e per questo appetiti dalle donne, ad indurre gli uomini ad eccedere in tutto⁵⁰.

⁴¹ Hom. *Il.* 1, 315-317; *Od.* 3, 457; 17, 269-271; 24, 69-70; *h.Hom.Merc.* 135; Arist. *Mete.* 4, 387b; Hsch. s.v. κῦσα.

⁴² Suid. s.v. Βοῦς ἔβδομος; θῦσον; Apostol. 5, 8; Diogen. 3, 50; Macar. 2, 89; P. STENGEL, *Opferbräuche der Griechen*, Leipzig-Berlin 1910, pp. 225-232; L. BODSON, *Ἱερα Ζῷα*, Bruxelles 1978, pp. 99; 122; F.T. VAN STRATEN, *Hiera kala*, Leiden 1995, pp. 67; 98.

⁴³ Paus. 10, 32, 16; *Ant. Pal.* 6, 231; Aristid. *HL* 3, 45; cf. F. DUNAND, *Le culte d'Isis dans le bassin oriental de la Méditerranée II. Le culte d'Isis en Grèce*, Leiden 1973, pp. 176-177; L. SOVERINI, “Qualità e prezzi delle vittime sacrificali”, in *Bernhard Laum. Origine della moneta e teoria del sacrificio* (N. PARISE ed.), Roma 1997, pp. 111-119.

⁴⁴ Nic. *Alex.* 136; 228; *Sch. ad 224*; Plin. *nat.* 30, 143.

⁴⁵ Dsc. 2,79.

⁴⁶ Aristid. *HL* 3, 44; cf. Gal. VI 706 [Kühn].

⁴⁷ *Elaion*: (Hp. VIII, 214; 216; 460 [Littré]); *stear* (Hp.VI, 424; 444;VII, 324; 339; VIII, 218 [Littré]; Dsc. 2,76,1-2;18; Plin. *nat.* 10, 55; 28, 80; 29, 55; 37, 204; Aristid. *HL* 1, 58; Gal. XI, 733; XII, 325-326; 604 [Kühn]).

⁴⁸ Gal. XIX, 743 [Kühn]; cf. per aromatizzare lo *stear* di *chen* al modo di quello di cinghiale e di orso, e per la conservazione (Dsc. 2, 76, 13; 16).

⁴⁹ Cf. Hom. *Il.* 2, 311-315; 9, 323-324; S. *Ant.* 423-425; Plu. *Moralia* 2, 48a; Lucianus, *VH* II, 40; Suid. s.v. νεοττός.

⁵⁰ Plu. *Moralia* 125f; Muson. XVIII B p.101 [Hense]; cf. per esempio di ricetta (Diphil. 90 [PCG] in Ath. 9, 383f); per storia del cucinare (Ath. 14, 660d-661d).

L'appetitoso piccolo di oca, cotto in quel modo, è servito durante il simposio con la funzione di accompagnare il bere e di temperarne gli effetti sui convitati. Quanti, dopo i brindisi per Zeus Soter, e l'Agathos Daimon, iniziano a bere, a fare musica, a partecipare alle conversazioni nelle quali risuonano anche carmi e massime attribuite ai Sette Sapienti⁵¹, sono invitati ad assumere cibi che hanno anche funzioni di rimedi per contenere l'ebbrezza ed aiutare a mantenere, la propria misura, pur continuando a bere⁵². I convitati, liberi di prendere vino quanto vogliono, possono infatti arrivare ad eccessi tali che il vino non dia più loro salute, ma li induca a violenze animali assimilandoli anche a Dionysos *tauros* o *pardalis*⁵³.

Archestrato, in altro frammento dell'opera, dice: “ Sempre di corone il capo cingi durante il banchetto... A te mentre bevi si offrano queste squisitezze trippa e matrice bollita di scrofa in cumino in aceto forte e marinata in succo di silfio e varietà di uccelletti arrostiti, dei quali sia la stagione. Lasciali perdere i Siracusani che bevono solo, come rane, senza nulla mangiare, ma tu non farti convincere da loro, mangia invece i cibi che io ti dico. Tutte quell'altre squisitezze sono esempi di dura miseria, ceci lessi e fave, mele e fichi secchi. Ma una focaccia di formaggio apprezza, fatta ad Atene; se poi d'altro luogo tu l'abbia, va' a cercare almen attico miele, poiché questo è ciò che la rende superba. Così certo deve vivere l'uomo libero o sotto la terra e sotto l'abisso e sotto il Tartaro andare in rovina e rimanere sepolto sotto infinite braccia di terra”⁵⁴.

A proposito della varietà di cibi proposti a chi beve, Pallada (V sec d.C.)⁵⁵ si esprime diversamente. In un epigramma satirico arriva infatti a confrontare il supplizio di Tantalos alla sorte di chi, essendo invitato a mensa, è costretto a mangiare tutto salato: quaglie, formaggio, grasso salato di oca, carni di uccello e di bovino (ἀλμυρά πάντα, χένια καὶ τυρούς, χηνὸς ἀλιστὰ λίπη, ὄρνια καὶ μόσχια) e non trova rimedio all'arsura, nell'unico bicchiere di vino che gli viene offerto. In questi versi, si trova confermata la necessità di bilanciare con i cibi il vino, nel caso che questo abbondì, non ovviamente quando scarseggia. Si osserva inoltre che nella lista delle “vivande” l'autore sottolinea il *lipon* salato dell'oca distinguendolo nella menzione dagli altri piatti. Pallada non si riferisce certo al grasso dolce che entra nella composizione dello *zomos* prodotto tramite bollitura dell'animale e raccolto dal *mageiros*⁵⁶. L'autore di quell'epigramma sarcastico allude evidentemente ad un esemplare della specie, arrostito e cosperso di tanto sale in superficie riecheggiando forse anche prescrizioni mediche nelle quali si consigliava l'uso di “grasso salato” oltre che di quello “fresco” e privo del sale che si usava anche per conservarlo”⁵⁷.

⁵¹ Plu. *Moralia* 642f-644d; E. PELLIZER, “Outlines of a Morphology of Symptotic Entertainment”, *Symptotica. A Symposium on the Symposium*, (O. MURRAY ed.), Oxford 1990, p.180.

⁵² N.R.E. FISHER, *Hybris. A Study in the Values of Honour and Shame in Ancient Greece*, Warminster 1992, pp. 203-207.

⁵³ Ath. 1, 13d; 2, 38d-e.

⁵⁴ Archestr. F.60 [Olson-Sens]; 62 [Brandt]; *SH* 192 in Ath. 3,101b-e. (trad. M.F. Salvagno vol. I).

⁵⁵ Pall. in *Ant. Pal.* 9, 377.

⁵⁶ Cf. per es. Ath. 9, 384d; *Ant. Pal.* 6, 101.

⁵⁷ Dsc. 2, 76, 1-2; Gal. XII, 323-324 [Kühn].

Quanto si è osservato finora invita a pensare che nella scelta dell'oca per il *symposion*, giocassero un ruolo certe sue prerogative oltre al piacere offerto al palato. Interessa pertanto "verificare" se quanto è emerso finora trovi possibili riscontri nelle relazioni che legano l'oca al mondo sovrumano divino ed eroico; rinunciando però a considerare i dati iconografici in quanto non permettono di distinguere l'oca da altri palmipedi.

La tradizione mitica mette in relazione l'origine di *chen* con la vicenda d'amore di Nemesis e di Zeus. Il frammento dei *Cypria* 10 [Bernabé] quale risulta dalle testimonianze di vari autori⁵⁸ evidenzia infatti che Nemesis, nel vano tentativo di sfuggire a Zeus, prende le sembianze di un'oca ed è raggiunta dal dio dopo che questo ha assunto le forme dello stesso animale. La scelta di mutare forme e di essere così in grado di andare sott'acqua, sulla terra e sopra i monti "compendia" molteplici trasformazioni che altre versioni del mito attribuivano alla dea, grazie alle quali questa era ugualmente in grado di penetrare ovunque. Nel frammento 9 [Bernabé] dei *Cypria*, Nemesis si trasforma infatti in pesce e in animali terrestri mentre, in fuga attraversa la terra e il mare per raggiungere Okeanos e i confini della terra. A questo proposito interessa osservare che le oche risalgono proprio verso la dimora di Nemesis quando vanno dalla Cilicia alla cima del nevoso Tauros, vicina alle nuvole e non lontana dal fiume Kydnos⁵⁹. Il rapporto tra *chen* e Nemesis, evidenziato già nei *Cypria*, trova inoltre riscontro nel fatto che animale e dea sono accomunate nella ricerca di quell'armonia alla quale il gruppo di bevitori è chiamato nel *symposion*. Nemesis tra le divinità, è la più implacabile verso i prevaricatori (*hybristai*)⁶⁰; è il giusto sdegno verso chi sorpassa i limiti⁶¹ come avviene di frequente "a tavola", quando i convitati sono chiamati a dividere in parti uguali un bene comune⁶². E forse anche a questo proposito un poeta comico avverte: "cernia, pesce screziato, dentice e verdesca non li tagliare, ché (Nemesis) la vendetta degli dèi non spiri su di te, ma servili tutti interi ed arrostiti, è molto meglio⁶³.

Un *chen* è coinvolto in un'altra vicenda mitica. Una statua che rappresentava un'oca tra le mani di una fanciulla era visibile nel santuario di Herkyna, presso la sponda del fiume omonimo che separava con il suo corso il santuario di Trophonios dalla città di Lebadea, in Beozia. La notizia è di Pausania che riferisce anche un mito⁶⁴. Herkyna gioca con Kore quando, contro la sua volontà, il *chen* che ha con sé, fugge via, vola in direzione di un antro e si nasconde sotto una roccia. Kore, raggiunge l'animale e nel punto ove la dea solleva il sasso scaturisce il corso d'acqua che da Herkyna prende nome. Oltre alla sorgente del fiume,

⁵⁸ Philodemus, *Piet.*; Apollod. 3,10, 7; *Homil. Clement.* 5, 13, 7; W. LUPPE, "Zeus und Nemesis in den Kyprien. Die Verwandlungssage nach Pseudo-Apollodor und Philodem", *Philologus* 118 (1974), pp. 193-202.

⁵⁹ Nonn. *D.* 48, 375-376; 470-471.

⁶⁰ Paus. 1, 33, 2.

⁶¹ Arist. *EN* 1108b.

⁶² Plu. *Moralia* 644a-c.

⁶³ Pl. Com. *Phaon* F 189, 14-16 [PCG] in Ath 1, 5b (trad. M.L. Gambato).

⁶⁴ Paus. 9, 39, 2 ; cf. P. BONNECHÈRE, *Trophonios de Lébadée. Cultes et Mythes d'une cité béotienne au miroir de la mentalité antique*, Leiden 2003, pp. 299-304.

Pausania vede nella spelonca statue con serpenti attorcigliati agli scettri. Data la somiglianza, si direbbero essere i simulacri di Asklepios e Hygieia ma –dice il Periegeta– sono quelli di Trophonios e Herkyna; per gli abitanti di Lebadea i *drakontes* infatti sono sacri (*hieroi*) più a Trophonios che ad Asklepios.

La vicenda mitica riferita da Pausania si colloca nel tempo mitico in cui Persephone si aggirava con altre fanciulle sulla terra giocando, raccogliendo fiori e inseguendo animali⁶⁵. L'episodio precede il rapimento della figlia di Demeter e l'introduzione della cerealicoltura⁶⁶. L'origine del locale fiume è connessa con l'animale amante dell'acqua e si inserisce nella tradizione che individua un nesso tra l'elemento acquatico, la coltivazione del grano e l'uso del vino. Non a caso, per esempio, Amphiktyon che da Dionysos riceve le regole per bere bene, è individuato come figlio di Deukalion, eroe noto per essere sopravvissuto ad un diluvio⁶⁷. Il dono di Demeter al quale la vicenda di Herkyna rinvia comporta d'altronde l'instaurarsi di nuove regole a tavola che risultano determinanti nella definizione di prerogative e limiti degli immortali nei confronti dei mortali⁶⁸ ma anche di questi nei confronti degli animali. A questo proposito Ateneo narra una storia della commensalità: “i primi uomini poiché non avevano cibo in abbondanza appena esso era disponibile, vi si lanciavano sopra in massa lo portavano via con forza e lo strappavano a chi lo aveva in mano; e insieme ai disordini avvenivano anche uccisioni. In seguito a ciò è naturale che si usasse dire anche insolenza perché soprattutto durante le feste gli uomini commettevano crimini gli uni contro gli altri, ma quando ebbero a disposizione abbondante nutrimento grazie a Demetra lo divisero per ciascuno in quantità uguale e così i banchetti degli uomini si realizzarono nell'ordine. Di qui l'invenzione di pane e focaccia divisi in parti uguali e coppe per i partecipanti al simposio; questi termini si affermarono a mano a mano che gli uomini procedevano verso l'uguaglianza”⁶⁹.

Il rapporto che l'oca ha con la medicina e con l'acqua⁷⁰ –usata, tra l'altro, nel santuario di Lebadea per le consultazioni– bene si conforma all'assimilazione di Herkyna a Hygieia e di Trophonios ad Asklepios. Si diceva che questo dio curasse con *incantesimi* (*epoidai*), con pozioni, fasciando membra con farmaci e intervenendo chirurgicamente⁷¹. Dell'oca, si è visto, come fosse utilizzata per preparare pozioni e *pharmaka* da applicare. Il suo rapporto con Asklepios era tale che lo pseudoprofeta Alessandro di Abonotico fa nascere il “nuovo

⁶⁵ Cf. il luogo denominato: Κόρης θήρα Paus. 9, 39, 4.

⁶⁶ G. PICCALUGA, *Lykaon*, Roma 1968, pp. 73-74; EADEM, “Il corteggio di Persephone”, *Id. Minutal*, Roma 1974, pp. 37-76; A. BRELICH, “Nascita di miti”, *R&C* 2 (1976), pp. 47-80.

⁶⁷ Apollod. 3,187; Paus.1, 2, 6.

⁶⁸ M. ROCCHI, *Kadmos e Harmonia. Un matrimonio problematico*, Roma 1989, cap. V.

⁶⁹ Ath. 1,12 d-f. (trad. M.L. Gambato).

⁷⁰ Le prerogative di animali natanti e salutari oltre al sincretismo con le omologhe egizie *chenalopekes* determinano il rapporto con Iside, cf. G. SFAMENI GASPARRO, “Iside *salutaris*: aspetti medicali e oracolari del culto isiaco tra radici egiziane e metamorfosi ellenica”, in *Oracoli Profeti Sibille. Rivelazione e salvezza nel mondo antico*, Roma 2002, pp. 327-342.

⁷¹ Pi. P. 3, 52-53; *Sch. ad* 91.

Asclepio” da un uovo di oca⁷² e tra le guarigioni attribuitegli e registrate nel santuario di Epidauro se ne trova una operata da un’oca che avrebbe sanato con un colpo di becco un uomo di Chio, malato di podagra⁷³.

Dopo avere osservato le prerogative che la tradizione riconosceva proprie di questo animale e le relazioni che gli attribuiva con il mondo sovrumano, sembra possibile sostenere che l’oca fosse tra i cibi consumati nel *symposion* grazie a quelle facoltà per le quali era in grado di fare “bere bene” in modo da fare “vivere bene”.

⁷² Lucianus, *Alex.* 14; cf. G. SFAMENI GASPARRO, “Alessandro di Abonotico lo “pseudo-profe-ta” ovvero come costruirsi una identità religiosa”, in *Oracoli Profeti Sibille*, *cit.*, pp. 172-174.

⁷³ *IG IV 952*, 113-114; R. HERZOG, *Die Wunderheilungen von Epidauros*, Leipzig 1931, W43; cf. M.P.J. DILLON, “The Didactic Nature of the Epidaurian Iamata”, *ZPE* 101 (1994) pp. 239-260.