

Pratiques et stratégies alimentaires dans l'Antiquité tardive, a cura di Marie-Hélène Marganne e Gabriel Nocchi Macedo, «Cahiers du CEDOPAL» n. 11, Liège 2022, pp. 169.

Con un'introduzione (*Introduction*, pp. 5-7), a cura di Marie-Hélène Marganne e Gabriel Nocchi Macedo, che ricorda l'importanza del cibo nel tessuto politico-sociale di una cultura e l'impatto del multiculturalismo e dell'intensificarsi degli scambi commerciali sulle abitudini culinarie di un popolo, si apre il nr. 11 dei Cahiers du CEDOPAL, *Pratiques et stratégies alimentaires dans l'Antiquité tardive*; il volume è articolato in tre sezioni, ciascuna composta da tre capitoli, a cui si aggiunge una quarta sezione composta da due contributi conclusivi.

La prima sezione, *À la table des Romains* (pp. 11-51), raccoglie tre contributi sulle pratiche alimentari dei Romani nella tarda antichità. Il primo, *La table de l'empereur dans l'Histoire Auguste*, è stato curato da Cécile Bertrand-Dagenbach, la quale, dopo un'accurata introduzione in cui dichiara di aver utilizzato l'*Historia Augusta*¹ come fonte principale per il suo contributo, analizza le pratiche alimentari degli imperatori Adriano, Commodo, Pertinace, Didio Giuliano, Clodio Albino, Geta, Eliogabalo, Alessandro Severo, Gallieno e Tacito. Per ciascun imperatore, l'autrice riporta il passo di riferimento tratto dall'*Historia Augusta*, non trascurando il binomio autenticità e finzione che caratterizza tale opera: alcune vite, infatti, non hanno alla base fonti attestate, ma sono frutto di pura fantasia e invenzione, come quella di Eliogabalo e di Alessandro Severo². Ciò impedisce di tracciare un *excursus* attendibile riguardo alle abitudini culinarie degli imperatori del II e III secolo; significativa appare, dunque, la conclusione, in cui l'autrice asserisce che è opportuno contestualizzare i brani per comprendere che le pratiche alimentari costituiscono piut-

1 L'*Historia Augusta* è una raccolta di biografie degli imperatori e usurpatori romani a partire dal regno di Adriano (117) fino al regno di Numeriano (284).

2 Vd. «Cahiers du Cedopal» n. 11, 2022, p. 12.

tosto un «gioco letterario», alquanto sfizioso, che colma la mancanza di informazioni e attribuisce a ogni imperatore un cibo particolare sulla base della propria indole, associando, ad esempio, un consumo eccessivo di frutta agli imperatori malvagi. Nel secondo contributo, *Pour une analyse chiffrée des recueils de recettes anciens: l'exemple du De re coquinaria* (pp. 23-37), Pierre Leclercq effettua un'analisi dettagliata e metodica delle ricette presenti nell'unico ricettario dell'antichità pervenutoci, il *De re coquinaria* di Apicio. In tre tabelle – attraverso le quali ha condotto la sua scrupolosa analisi – elenca rispettivamente le ricette («Recettes»), gli ingredienti utilizzati in ordine alfabetico («Ingredients») e, infine, nella terza («Encodage»), che rappresenta in parte un riepilogo delle informazioni contenute nelle prime due, illustra la funzione degli ingredienti all'interno di ogni ricetta, con lo scopo di creare una statistica sulla ricorrenza dei singoli ingredienti nelle ricette e di tracciare un'evoluzione delle pratiche culinarie nel tempo. Nel terzo e ultimo contributo della terza sezione, *Les critiques chrétiennes des lectisternes et sellisternes romains: un banquet des dieux trop anthropomorphe?* (pp. 39-51), a cura di Yann Berthelet, l'autore analizza le critiche mosse da Tertulliano, Arnobe e Agostino ai *lectisternes* e *sellisternes* (banchetti organizzati in onore degli dèi). L'autore prende in esame alcuni passi significativi dei tre apologeti cristiani e conclude affermando che il motivo principale delle critiche non è solo l'antropomorfismo³, che si cela in questi riti divini, ma anche l'empietà che deriva dall'estensione di tali riti ai defunti e il mero valore degli dèi pagani nella vita dell'uomo.

La seconda sezione, *Aliments et alimentations dans l'Égypte tardo-antique* (pp. 55-99), si apre con un articolo di Marie-Hélène Marganne, *Pratiques et stratégies alimentaires dans l'Égypte byzantine (284-641): le témoignage des papyrus* (pp. 55-67), la quale si avvale delle cospicue fonti papirologiche contenenti informazioni sui traffici commerciali dei prodotti e sulle modalità di consumo di questi ultimi in un'epoca in cui l'Egitto era abitato da gruppi etnici differenti, fatto che favorì l'intensificarsi delle relazioni e degli scambi commerciali. L'autrice effettua un'accurata analisi contenutistica, oltre che bibliologica e paleografica, di alcuni papiri documentari, quali:

P.Heid. inv. G 1701 = MP³ 209, la cui provenienza è sconosciuta, ed è composto da 4 frammenti, unica testimonianza di pratiche alimentari in greco;

P.Ant. 3.124 = MP³ 2380.1 e P.Ant. 3.125 = MP³ 2383.1, che riportano consigli alimentari da seguire all'insorgere di alcune malattie;

PSI 6.718 = MP³ 2420, che contiene rimedi casalinghi per migliorare il vino;

P.Oxy. 17.2084 = MP³ 2527, un elogio in prosa, mero esercizio retorico, di un alimento caro al popolo e associato a Hermes, il fico secco.

L'autrice conclude soffermandosi sull'influenza che le altre civiltà hanno

3 *Ibid.*, cf. nota 35 a p. 43.

avuto sulle pratiche e abitudini alimentari degli Antichi Egizi, fino al dilagare del cristianesimo (pp. 62-67).

Il secondo capitolo, *Alimentation et bilinguisme dans l'Égypte de l'Antiquité tardive: l'apport des glossaires gréco-coptes (dernier quart du VI-VII/VIII siècles)* (pp. 69-85), è il frutto di una ricerca accurata condotta da Nathan Carlig e Antonio Ricciardetto, sulla base del database online MP³, sui glossari greco-copti, in particolare i quattro glossari (P.Lond.Lit. 188 = MP³ 354.01, KHM inv. 8601a-b + 8588b + 8595c = MP³ 2133.1; P.RainCent. 12 = MP³ 2133.2; P.Clackson 35 = MP³ 2134.01) che riportano parole legate al cibo e alle pratiche alimentari nell'Egitto bizantino. Dopo aver contestualizzato l'origine dei glossari bilingui attraverso un breve e interessante *excursus* sulle particolarità linguistiche dell'Egitto tardoantico, gli autori si dedicano all'analisi paleografica, bibliologica, linguistica e contenutistica delle fonti papiracee. Essi constatano che nei papiri (tutti risalenti a un periodo compreso tra la fine del VI sec. al VII/VIII sec. d.C.) non compaiono riferimenti diretti a pratiche alimentari e specifici usi di particolari alimenti, osservazione che induce a pensare che sia più probabile che essi, date le numerose analogie e somiglianze, traggano origine da un materiale glossografico comune.

L'ultimo contributo della seconda sezione, *La figue sèche dans les papyrus documentaires grecs* (pp. 87-99), curato da Annalaura Miccoli, è suddiviso in sei paragrafi e si apre con una descrizione botanica del *Ficus Carica*, delle zone che più si adattavano alla sua coltivazione, del consumo che veniva fatto in Grecia, delle modalità di lavorazione del fico secco illustrate da vari autori, quali Varrone, Columella, Palladio e Ateneo, dell'importanza religiosa che assumeva a Roma il fico secco. Ancora una volta le fonti papirologiche assumono un ruolo centrale per il contributo della Miccoli, rivelando il loro potenziale informativo e divulgativo: attraverso l'analisi di alcuni papiri documentari, tra cui P.Cair.Zen. I 59110, P.Laur. IV 184, P.Munch. III 5, P.Oxy. ILII 3065, P.Kell.IV, in cui si menzionano non solo le importazioni, perlopiù orientali, delle *ισχάδες* ad Alessandria, si rintracciano le quantità e il costo, ma anche il valore simbolico-religioso che veniva attribuito a questo frutto. La Miccoli, infine, trae conclusioni che tengono in considerazione l'esigua documentazione papirologica e la difficoltà che ne deriva: alcune varietà di fichi, specie quella orientale, costituivano un prodotto di lusso accessibile a pochi, ma non si esclude la possibilità che la popolazione coltivasse e lasciasse seccare alcune varietà di fichi locali.

La terza sezione, *Repas juifs et chrétiens* (pp. 103-136), istituisce un confronto tra le abitudini alimentari dei Cristiani e quelle degli Ebrei attraverso uno studio approfondito e minuzioso delle fonti. Timo Klär apre la sezione con il contributo dal titolo *L'organisation du repas communautaire: dans les premières communautés religieuses: sur la relation entre la Cène du premier christianisme et le repas des Esséniens* (pp. 103-117). Egli, attraverso il ricorso a

numerose fonti come i Rotoli del Mar Morto, le opere di Filone d'Alessandria e di Giuseppe Flavio e il Nuovo Testamento, analizza il fenomeno sociale del «mangiare insieme», ripercorrendo i tratti fondamentali dell'organizzazione dei pasti comuni degli Esseni con estrema cura dei particolari. In un secondo momento cerca di individuare delle analogie con i pasti delle prime comunità cristiane arrivando ad affermare che è possibile rintracciare una certa influenza delle caratteristiche di questi ultimi nei pasti esseni: «La purezza del pasto serale difesa da Paolo, che peraltro era accessibile solo agli iniziati ai riti, la semplicità dei piatti, la coesione dei primi cristiani, che dovevano trovare un'identità collettiva, e la funzione di *leader* del pasto, che riconosciamo nella figura di Gesù nell'Ultima Cena e nell'assemblea di Corinto, sono elementi altrettanto presenti nei pasti rigidamente strutturati presso gli Esseni»⁴. Successivamente, Heinrich Schlange-Schöningen, con uno studio critico e minuzioso dell'opera *Contro Gioviniano* di San Girolamo, analizza la concezione e gli effetti del cibo nell'opera di Girolamo: inizialmente pone enfasi sull'importanza del cibo per il benessere salutare degli individui (pp. 120-121), poi individua i cibi preferiti da Girolamo (pp. 121-123) e, infine, prende in esame con precisione le soluzioni di Girolamo come traduttore, con particolare riferimento alla terminologia del cibo (pp. 124-127).

Andrea Binsfeld chiude la terza sezione con un articolo intitolato *Pratiques et stratégies alimentaires de l'Église et dans les églises: du banquet funéraire à l'alimentation des pauvres* (pp. 129-136), in cui, partendo dall'interpretazione di alcuni passi di Paolino di Nola, pone il *focus* sulle pratiche dei pasti funebri e sull'importanza che essi rivestono all'interno del tessuto sociale per il riconoscimento di un'identità cristiana e sul valore simbolico del cibo. Conclude con le critiche mosse da Sant'Agostino, il quale denuncia l'uso di banchettare nei cimiteri e nelle chiese, piuttosto che nelle case private, e invita ad elargire offerte ai poveri piuttosto che ai defunti.

L'*Épilogue (Les lendemains de fête*, pp. 139-143) contiene due contributi. Nel primo, *Se rétablir des excès de table selon Oribase, médecin grec de l'empereur Julien* (pp. 139-140), Marie-Hélène Marganne descrive le raccomandazioni fornite dal medico Oribasio, amico dell'imperatore Giuliano, nella sua enciclopedia medica redatta per ordine dell'imperatore, per rimediare all'eccesso di cibo; l'autrice, inoltre, riporta le fonti alla base dell'opera di Oribasio. Nel secondo contributo, *Se remettre de la fête: porter des couronnes végétales pour éviter la «gueule de bois»* (pp. 141-143), Antonio Ricciardetto tratta i rimedi consigliati a chi abusa del vino – con riferimento ad alcuni alimenti (ad esempio il cavolo) che assunti prima del vino prevengono l'ubriachezza – attraverso l'analisi contenutistica del P.Oxy. 80.5245; in seguito, riporta la critica

4 *Ibid.*, vd. p. 117.

di autori cristiani alla pratica di cingere il collo con una corona con foglie di alloro, in quanto costituisce un oltraggio a Gesù che fu incoronato di spine.

Per concludere, il volumetto dei Cahiers, composto da contributi differenti per prospettiva e finalità, offre un vivace, nonché interessante, scenario sulle abitudini e pratiche alimentari dell'antichità, evidenziando il notevole contributo dei papiri, specie quelli documentari, come fonti di primaria importanza nella ricostruzione, seppur frammentaria e non definitiva, delle dinamiche sociali e delle abitudini culinarie dei popoli dell'antichità.

Giorgia Francavilla

Lecce

giorgia-francavilla@libero.it

