

IL MONDO GRECO: IL RITO DEL SIMPOSIO



Teatro greco. Solo a partire dal IV secolo a.C. si ebbero delle cavee (gradinate) interamente in pietra.

La tradizione del simposio, che in greco indicava il piacere di bere insieme, appartiene all'età arcaica del popolo greco e rappresentava un importante momento della vita sociale della classe aristocratica.

Nel *Simposio* di Platone si legge che Socrate, invitato a cena dal poeta tragico Agatone, giunto a casa dell'amico, si distende sul letto e, dopo aver mangiato, partecipa ai riti usuali che precedono il bere: le libagioni, i canti in onore al dio, seguiti dalle offerte e le abluzioni. In quell'occasione i convitati affrontano il tema dell'amore, che Socrate trasferisce su un piano filosofico, sostenendo la superiorità dell'amore spirituale rispetto a quello passionale. Il rito del simposio si teneva nell'*andrón* (oggi 'androne' con significato traslato), che era la parte della casa greca riservata agli uomini; il pasto quotidiano invece veniva consumato dagli uomini assieme alle donne della famiglia e ai servi nella cucina o nel cortile.

Dall'Oriente, prima del VI sec. a.C., era stato introdotto l'uso di stare sdraiati su letti, di solito due ospiti per ogni letto, appoggiati sul braccio sinistro. Ai convitati, solo maschi, col capo inghirlandato, veniva servito il vino da un grosso recipiente, versato da giovani schiavi, scelti soprattutto per la loro grazia e avvenenza; dalle modalità del simposio l'omosessualità

derivò gran parte del suo riconoscimento istituzionale. Il bere richiedeva una certa moderazione, che non sempre veniva rispettata. Tuttavia, se durante il simposio si decideva di dare spazio soprattutto alla discussione e alle riflessioni su un tema proposto da un commensale, la moderazione era d'obbligo e si stabiliva che nella miscela usuale tra acqua e vino l'acqua fosse preva-



Kylix: ampia coppa per libagioni a figure nere del ceramista greco Exechias (VI sec. a.C.). Museo di Monaco.

Il dio Dioniso è sdraiato su un'imbarcazione a vela.

I delfini rappresentano i pirati tirreni, trasformati in pesci dall'ira divina. L'albero della nave, tramutato in un tralcio di vite, rappresenta la pianta sacra al dio.

lente in un rapporto di uno a tre. In tale occasione, perché la conversazione non fosse disturbata, venivano allontanati anche le suonatrici di flauto, le eteree, i giocolieri e gli attori, chiamati dal padrone di casa per allietare la serata.

Nel simposio predominava, comunque, il canto: all'inizio della serata un convitato iniziava un canto di preghiera agli dei, che era proseguito dagli altri, che si passavano un ramo di mirto di mano in mano come testimone. Al canto collettivo, seguiva il canto individuale,

accompagnato con uno strumento a corda o a fiato.

I versi di Anacreonte (VI-V sec. a.C.) testimoniano l'atmosfera di serena compostezza che il canto riusciva a creare durante il simposio:

*Non amo chi bevendo presso un cratere colmo
narra tumulti risse e lacrimose guerre
ma chi, mescendo delle Muse e d'Afrodite
gli splendidi doni, canta l'amabile gioia.*

Le regole del bere venivano imposte dal *simposiarca*, che stabiliva chi doveva bere, la quantità e le modalità di ogni bevuta, imponendo, ad esempio, se il commensale doveva bere a sorsi o in un solo fiato.

L'aristocratica ritualità del simposio, di cui si ha menzione ancora nei *Saturnalia* di Macrobio (V secolo d.C.), si estese in forma di gran lunga volgarizzata nel corso dei secoli alle classi più umili, conservando il piacere dello stare insieme, mantenendo un'essenziale struttura organizzativa, priva, tuttavia, di ogni riferimento al cerimoniale religioso del costume greco.

In questo ridimensionamento plebeo, *'u toccu* è arrivato nelle bettole siciliane.

'U toccu

Il Traina, nel suo vocabolario siciliano-italiano, lo definisce *giuoco plebeo che consiste nel disporre e bere del vino messo in giuoco, con inviti e diritti secondo regole*. Le regole, in modo elementare, ricordavano quelle del simposio: i convitati, con la conta delle dita, eleggevano il re *du' toccu*, *'u patru-ni*, che dirigeva l'organizzazione della bevuta attraverso *'u sottupatruni*, e indicava chi doveva bere, disponendone autorevolmente la quantità e la modalità. Come nel simposio, *'u toccu* escludeva la presenza delle donne, che non frequentavano le bettole. Scherzi vari, espressioni mordaci e non di rado canti popolari a una o più voci al suono della chitarra, del mandolino o della fisarmonica intrattenevano i partecipanti. Oggi la fumosa bettola ha ceduto il posto al lindore dei locali in cui vengono mesciuti vini di origine accertata per zona di produzione, con particolari requisiti e caratteristiche, ma sono scomparse, con l'eleganza dei moderni *wine bar*, la spontaneità popolare e l'ebbrezza dionisiaca del bere insieme. L'importanza del simposio è attestata da diversi autori greci che utilizzarono tale termine per dare il titolo alle loro opere, come Platone, Senofonte, Plutarco e ancora Ateneo, che trasferisce a Roma l'atmosfera raffinata del simposio greco³¹.

³¹ Nato a Naucrati in Egitto sul finire del II secolo d.C., è il principale esponente della letteratura erudita dell'età greco-romana. La sua opera rappresenta le conversazioni di ventitre saggi che a Roma durante un sontuoso banchetto discutono di argomenti vari, quali la filosofia, il diritto, le lettere, le scienze, la danza, l'amore, l'arte culinaria ed altro. L'opera è importante fonte di conoscenza sulla letteratura e sugli usi della Grecia antica per le precise e complete citazioni tratte da più di settecento autori citati.

Si può immaginare, fatte le dovute proporzioni, che il clima psicologico dell'ambiente conviviale doveva essere simile a quello che ancor oggi si gusta piacevolmente nelle cene con gli amici, seduti alla stessa mensa non solo per mangiare, ma soprattutto per socializzare, rinsaldare i vincoli di amicizia, conversare fino a ciarlare in maniera sempre più vivace via via che Bacco scioglie i freni inibitori; è senza dubbio un momento di rilassante godimento dello spirito: battute scherzose, discorsi leggeri, talvolta intercalati da estemporanee riflessioni filosofico-esistenziali, indovinelli, motti salaci sostenevano ieri e sostengono oggi la conversazione in un'aura suggestiva di serenità, che l'ebbrezza del vino rende più naturale e briosa.

Nella prima *Tusculana* cap. XL, Cicerone ci informa che i Greci nei banchetti erano soliti chiamare per nome colui al quale si voleva passare la coppa e che il bere alla greca significava *far brindisi*, dopo aver salutato prima gli dei e poi gli amici nominalmente. I Greci brindavano, pare, solo ai convitati presenti, mentre il brindisi presso i Romani onorava tanto gli amici presenti quanto gli assenti, augurando loro prosperità.

Il cottabo

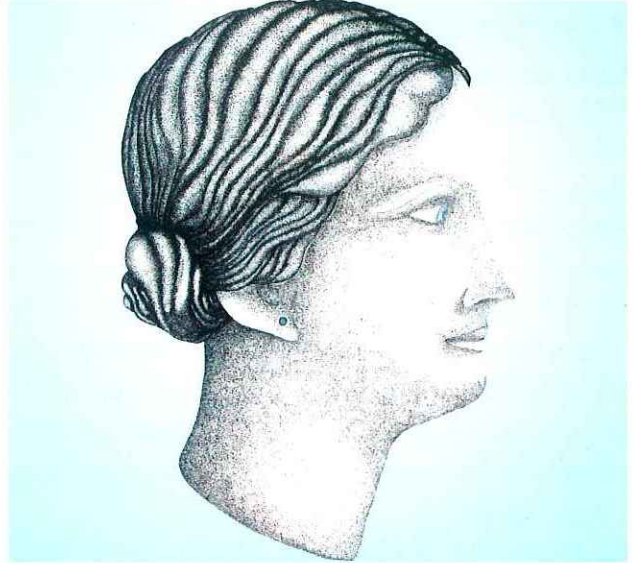
I Siciliani della Magna Grecia introdussero alla fine del pranzo un giuoco di società, denominato *cóttabo*: in una bacinella di metallo riempita d'acqua, su cui si facevano galleggiare dei piattini, i commensali, appoggiati sul gomito sinistro, versavano con la destra le ultime gocce di vino dalla coppa, allo scopo di affondare i piattini o le navicelle. Il giuoco poteva svolgersi anche facendo cadere le gocce direttamente nella bacinella, il *cóttabo* senza l'acqua. In questo caso, un piccolissimo piatto di metallo era posto in equilibrio su un'asta di ferro collocata al centro della sala circolare appositamente costruita per il giuoco. Il giocatore con le gocce di vino rimaste nella coppa doveva centrare il bersaglio, che era raccolto da un piatto più grande posto a mezza altezza dell'asta. Il giuoco richiedeva abilità, sicurezza del gesto, buona mira. Le dita, che reggevano la coppa, dovevano assumere la posizione simile a quella di un suonatore di flauto, mentre il braccio libero doveva restare fermo, per non contribuire a regolare il lancio. Come risulta dalle numerose riproduzioni vascolari, il giocatore infilava l'indice nell'ansa e appoggiava la base della coppa sul dorso della mano. La dimensione erotica del *cóttabo* è testimoniata da alcuni vasi del V sec. a. C.. Nella ceramica atti-

ca è frequentissima l'iscrizione di dedica, che accompagnava il lancio del vino, all'amasio, da cui il giocatore si attendeva, in caso di vittoria, effusioni e ricompense amorose. Anche le etere potevano partecipare al gioco. E' verisimile che il successo del *cóttabo* nei simposi fosse dovuto al combinarsi di aspetti agonistici ed erotici.

Il *kômos* ³², un corteo festoso, concludeva il simposio tra canti e danze di giovani e di etere al suono di strumenti a fiato (*aulós*), crotali e *bárbiton*, strumento musicale a più corde, identificabile con una lira grande e slanciata con bracci sottili e corde lunghe.

Il *kômos* si svolgeva all'aperto e, quando i fumi del vino avevano allentato i freni inibitori, gli uomini, travestiti da donne, onoravano Dioniso lanciandosi in balli

sfrenati, ad imitazione delle Baccanti, cui Euripide dedicò una sua famosa tragedia. Racconta Diogene Laerzio (prima metà del III secolo d.C) che una volta Platone si rifiutò di eseguire l'ordine del tiranno di Siracusa, Dionisio, che aveva imposto ai suoi commensali di indossare ciascuno una veste purpurea e di danzare. "Non potrei indossare una veste femminile", fu la secca risposta di Platone, mentre un altro filosofo, Aristippo, che identificava il sommo bene con il piacere, gli faceva notare che anche nelle feste bacchiche la donna, se è pura, non si corrompe. Insomma non è l'abito che fa il monaco. Allietavano il corteo efebi, che si esibivano in prove di equilibrio, forse



Testa di Venere ericina
litografia di A. Sessa

³² In un suo dialogo, il *Teeteto*, Platone fa dire a Socrate che i veri filosofi, fin da giovinetti, non si sognano di frequentare banchetti (*deipna*) e festini (*kômoi*) allietati da flautiste (*auletrides*).

parodiando quanti barcollavano sotto l'effetto del vino, giocando all'*askolia-smós*: si trattava di stare in equilibrio su un otre (*askós*) ricoperto di grasso, reggendosi su una gamba sola. Il gioco era praticato anche durante le feste dionisiache. Del resto, l'otre che conteneva il vino era un esplicito richiamo al dio Dioniso.

I primi contatti con il mondo greco

I Siciliani della costa orientale, i Siculi, furono i primi ad avere contatti con la civiltà greca. A partire dall'VIII secolo a.C., sbarcarono tra Naxos e Siracusa i primi colonizzatori greci, da cui gli indigeni appresero un modo migliore di vinificare e di preparare il pane. I Greci tenevano in grande considerazione il dono di Demetra, attribuendogli persino proprietà salutifere, come si legge in Diogene Laerzio (prima metà del III secolo d.C.), il quale narra che il filosofo Democrito ultranovantenne, sul punto di morire, poiché la sorella si lamentava che, se fosse morto, il lutto le avrebbe impedito di partecipare alle Tesmofórie, festa in onore di Demetra, chiese che gli venissero portati dei pani caldi e prolungò la sua agonia per tre giorni aspirandone a lungo l'odore ³³.

La stessa dea Demetra-Cerere, si legge nella *Naturalis historia* di Plinio il Vecchio, insegnò a macinare il frumento e a fare il pane agli abitanti dell'Attica e della Sicilia, che prima si nutrivano di ghiande.

Per saperne di più: il pane

A partire dall'età del Bronzo (III-II millennio a.C.), il pane divenne uno degli alimenti più importanti. Per la preparazione si usavano, oltre al frumento, orzo, avena, farro e ogni genere di granaglie. Inizialmente l'impasto era semplice e non lievitato. Il lievito fu introdotto nelle regioni mediterranee dal Vicino Oriente.

In Grecia, ancora nel VII secolo a.C., il pane lievitato era considerato un alimento di lusso, riservato a pochi. Anche a Roma, nei primi secoli della repub-

³³ Diogene Laerzio, *Vite dei filosofi* IX 43 commenta: per tre giorni Democrito riuscì a trattenere in casa la morte, offrendole solo il caldo odore dei pani.

blica, il pane non era lievitato e si presentava sotto forma di focaccia, schiacciata a forma di galletta (*libum*), usata anche nelle offerte agli dei, come ci tramandano Catone e Virgilio in una preghiera al dio Priápo: *haec te liba, Priape, quotannis expectare sat est* (è sufficiente, Priápo, che tu ti aspetti il sacrificio annuale di queste focacce)³⁴.

Verso la fine del II secolo a.C. si diffusero a Roma il mestiere del panettiere di professione e contemporaneamente i forni pubblici, che passarono successivamente sotto il controllo degli edili, magistrati che si occupavano della gestione delle opere pubbliche. In età feudale, i forni tornarono ad essere proprietà privata dei signori feudali, mentre con la nascita dei Comuni i panettieri cominciarono ad organizzarsi in corporazioni.

Dal '500 in poi il pane si diffuse in tutti gli strati della società, sebbene con qualità e forme diverse, e finisce per caratterizzare la civiltà occidentale, di contro alla 'civiltà del riso', propria dell'Estremo Oriente.

Ancora oggi il pane è presente nel rito di alcune importanti religioni, come il pane azimo, non lievitato, degli Ebrei che, come si legge nell'Esodo, dovendo fuggire in fretta dall'Egitto, non fecero a tempo a far lievitare il pane. Come pure non è lievitato il pane usato nella celebrazione cristiana dell'eucarestia.

Il mito, che fa riferimento all'intervento della divinità circa la nascita del pane, conserva la sua tradizione in Sicilia e nella provincia di Trapani, in particolare. Il pane è legato alle festività religiose, come quella di S. Giuseppe, che a Salemi raggiunge la massima espressione artistica. Qui la religione del pane diventa preghiera corale, che si traduce in ricami barocchi, in raffigurazioni di vario genere, in altari, dove pani di tutte le forme e dimensioni la fanno da protagonisti.

E, a dispetto del dissacrante consumismo, non è difficile incontrare gente del popolo che ancora bacia la forma di pane prima di affettarla o il pezzetto di pane caduto per terra o lasciato sulla mensa, prima che venga gettato insieme ai resti del pranzo. Religione, folklore, tradizione, che fanno del pane l'elemento votivo di tante feste paesane, in memoria dell'espressione più alta del culto cattolico della eucarestia.

Per conservare l'uso di tecniche tradizionali, sono nati negli ultimi anni

³⁴ M. P. Catone, *De agri cultura*, 75

numerosi consorzi e presidi per la tutela e il riconoscimento doc. Si va dalla *vastedda* della Valle del Dittaino (Sicilia centro-orientale) alla *tumminia* (grano duro autoctono, considerato un tempo un prodotto secondario) di Castelvetro, dal caratteristico color nero, come il caffè tostato, dalla *vacuonza* di San Giuseppe Jato, che si presenta come le muffolette con un'alta percentuale di acqua nell'impasto per assicurare sofficità alla mollica, al *casereccio* di Lentini, che aggiunge al grano duro la *timilia*, un grano tardivo



Tumminia: pane di grano duro caratteristico di Castelvetro (TP)

che assicura una durata più lunga, dal *chichireddu* di Favara, che ricorda la forma di un galletto, dalla crosta croccante e dalla mollica fitta per la minore presenza di acqua nell'impasto, alla *guastella* di Novara di Sicilia, realizzata con semola di grano duro, dalla forma rotonda sormontata spesso da una croce, che richiama la tradizione religiosa cui il pane è legato. Esiste una variante ad anello, detta *piccillatu*.

L'olivo

Insieme al grano e al vino giunse nell'Isola dall'antica Grecia l'olivo tra il IX e l'VIII secolo a.C., secondo la testimonianza dello storico Diodoro Siculo, che colloca i primi insediamenti di questa pianta nell'antica Akragas.

La coltivazione dell'olivo si estese poi lungo le coste, in collina e lungo le rive dei fiumi per meglio fruire della mitezza del clima. Nel parco archeologico di Selinunte furono trovate molazze che risalgono al IV-V secolo a.C., il che testimonia la grande diffusione dell'olivo nella valle del Belice, incentivata anche dai Normanni ed affermata definitivamente a partire dal XVI secolo per merito dei principi Tagliavia-Aragona, che curarono la bonifica di migliaia di salme di terreno con la piantumazione di alberi d'olivo. Nel 1700 la vendita dell'olio rappresentava la più importante attività commerciale per Castelvetro, che ancora oggi con Partanna e Campobello di Mazara costituisce l'area olivicola di eccellenza per la produzione dell'olio e delle olive da mensa verdi e nere (*passuluna*).

All'influenza greca si deve anche l'uso dell'origano e dell'aglio per la preparazione del pesce alla griglia, soprattutto sgombro e tonno, che i Trapanesi chiamano *allardiatu* o *allardatu*, in quanto fa riferimento al pesce grasso, più adatto ad essere cucinato alla griglia, spolverato di sale, origano e condito con pomodoro fresco, aglio e aceto. La presenza dei Greci ha lasciato nella tradizione culinaria dei Siciliani il piacere di gustare le olive verdi e nere come antipasto, l'uso della ricotta salata da spargere sui maccheroni, l'impiego del miele nella preparazione di molti dolci.

È certo che per la cucina vale la lettura che lo storico F. Renda ha dato della storia siciliana: l'Isola non è rimasta estranea e passiva al susseguirsi ininterrotto di dominazioni, al contrario, ha costituito di volta in volta parte integrante e attiva delle civiltà che si sono avvicendate. E' provato che "le identità culturali vanno individuate e promosse con piena coscienza del fatto che esse, storicamente, non nascono per *distinzione* ma per *confluenza*, mediante un processo osmotico di dare e avere"³⁵.

Pertanto, la Sicilia si inserì nella sfera della civiltà mediterranea, ormai ellenizzata dopo la morte di Alessandro Magno (323 a.C.), conquistata dalla

³⁵ S. Settis, in *La Repubblica* 21.06.05

superiorità intellettuale e dalla intraprendenza del popolo greco. I rapporti con i Greci contribuirono certamente alla crescita culturale degli indigeni isolani, che seppero tradurre quanto appreso in nuovi modelli di vita in tutti i campi, compresa l'arte gastronomica.

Nella Sicilia greca la cucina non fu più rivolta a soddisfare solo i bisogni della nutrizione, ma divenne *tékhne*, cioè attività capace di modificare la natura e di utilizzarne i prodotti in modo originale e creativo.

La cucina siciliana, come qualsiasi altra, è espressione dell'elaborazione



La grande diffusione degli uliveti nella valle del Belice si affermò a partire dal XVI secolo, per merito dei principi Tagliavia-Aragona

delle risorse naturali, che cambiano da zona a zona, e influenzano i gusti e le modalità di preparazione anche dello stesso piatto. Si pensi ai diversi modi di preparare la *pasta con le sarde*, la *caponata*, la *cuccia*, piatti che si presentano in maniera diversa, pur mantenendo gli stessi ingredienti di base.

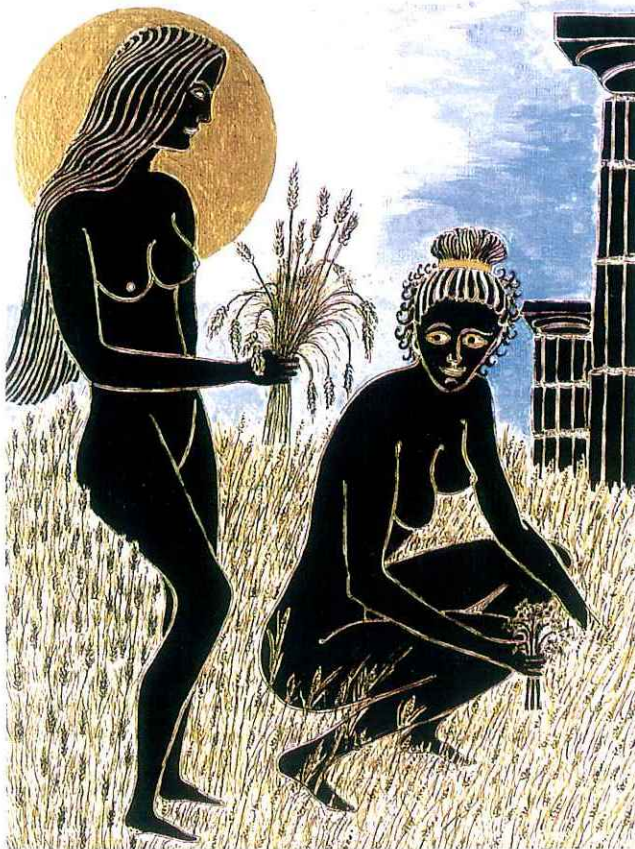
Le differenze nella preparazione, che si sono stratificate nel tempo, hanno

costituito elementi di identità storica e rappresentano una viva testimonianza delle influenze subite dai popoli che si sono avvicinati nel dominio dell'Isola.

Per concludere

È da auspicarsi, a questo punto, che il processo di globalizzazione non annulli le peculiarità antropologiche della cultura gastronomica, che ha garantito la conservazione dell'identità delle singole comunità e ha fornito elementi preziosi per ricostruire aspetti della vita religiosa, socio-economica e ambientale dei diversi gruppi etnici.

L'impegno a conservare le peculiarità identitarie rappresenterà per il prossimo futuro la sfida di Davide contro Golia, speriamo con il medesimo esito.



*Il mito di Cerere e Proserpina
Interpretazione pittorica
del mito. A. Sessa*