

FRANCESCA DRAGOTTO

TERMINOLOGIA E MODALITÀ DEL PASTO E DEL VINO NEI POEMI OMERICI

La moderna scienza dell'alimentazione suddivide i cibi in cinque categorie: cereali, carni e uova, latte e latticini, legumi e vegetali e frutta, presenti tutte nel regime alimentare antico, sia greco che romano, sebbene variamente e parcamente distribuite, in base all'occasione e al ceto dei commensali.

I pasti erano talmente frugali che un esubero rispetto alla norma suscitava negli storiografi imperiali un'impressione di sfrenatezza diffusa sulle tavole romane.

E la lettura stessa dei poemi omerici riuscirebbe fuorviante se decontestualizzata: l'enorme quantità di carne e di vino presente altro non è che una componente di prestigio sociale, sorta di *status symbol*, ostentazione di un benessere che, di lì dai valori nutritivi, o della pregiatezza e raffinatezza dei cibi, può permettersi di rifiutare il pesce, elemento proteico per eccellenza sulle tavole dei greci – secco, in salamoia o affumicato- in *prois* perché accessibile alla massa.

Osservazioni, queste, corroborate dall'archeologia, fonte sicura di un'alimentazione più varia in cui si consumavano enormi quantità di cereali, formaggi, miele.

Malgrado, però, le differenze riscontrabili, e variamente -come detto- motivabili, tre sono gli elementi che costituiscono in gran parte i pasti di ogni epoca: il frumento, il vino e l'olio.¹

Qui l'attenzione sarà focalizzata su un termine inerente alla bevanda per eccellenza, il vino, appunto, e muoverà in direzione di una procedura, ovvero la tecnica di annacquamento, la "miscela" di acqua e vino la cui realizzazione è espressa dal greco mediante vari tecnicismi e resa necessaria dall'elevata gradazione della bevanda stessa.

¹Cf. M.A. Levi "La Grecia antica. Società e costume" vol. I; "Dizionario di antichità classiche di Oxford".

Οἶνος è il termine generico di cui ci si serve per indicare la bevanda, classificata in base al colore o al gusto: μέλας (OD.V.265)², ἐρυθρός (OD.IX.163)³, αἶθοψ (IL.I.462)⁴, ἡδύς (OD.II. 349)⁵, ἡδύποτος (OD.II.340) (6), μελιηδής (IL.IV,346)⁷, μελίφρων (IL.VI.264)⁸, παλαιός (OD.II.340)⁹.

Ma esiste anche un altro tipo di classificazione, non basato sulle proprietà organolettiche, quanto, piuttosto, sulla qualità del prodotto: sia i greci che i romani, dopo la raccolta, pigiavano e poi premevano l'uva servendosi di torchi a cuneo, vite o trave.

Πρότροπος era il succo che usciva prima o durante la pigiatura, la cui qualità era nettamente superiore rispetto al succo spremuto.

Ἰλευκος -o *mustum*- era definita la parte della spremitura asportata per l'immediata consumazione, o per essere conservata fino al momento della fermentazione.

Come in ogni moderna enoteca, esisteva, poi, un tipo di vino adatto alle tasche dei meno abbienti, lo σταφυλικής, prodotto da un'ulteriore spremitura con aggiunte di acqua.

Il succo, di qualunque qualità fosse, era poi riposto in tini spesso rivestiti di resina o pece (πίθοι) per almeno sei mesi, durante i quali era spesso scremato.

Non raramente si aggiungevano decotti, spesso a base di mosto aromatizzato con bacche o essenze, che ne modificassero il gusto o aumentassero il tasso alcolico.

² Hom. OD.V.265 "ἐν δέ οἱ ἀσκόν ἔθηκε θεὰ μέλανος οἴνοιο" a bordo la dea mise un otre di vino scuro, forse di uva nera.

³ Hom. OD.IX.163 "οὐ γάρ πω ἰηῶν ἐξέφθιτο οἶνος ἐρυθρός" il vino rosso sulle navi non era terminato.

⁴ Hom. IL.I.462 "ἐπί αἶθοπα οἶνον λείβε" vino lucente (scil. il vecchio) versava sopra.

⁵ Hom. OD.II. 349 "οἶνον ἐν ἀμφιφορεῦσιν ἄφυσσον" versami nelle anfore vino dolce.

⁶ Hom. OD.II.340 "πίθοι οἴνοιο παλαιοῦ ἡδυπότοιο" giare di vino vecchio soave.

⁷ Hom. IL.IV, 346 "κύπελλα οἴνου πιπέμεναι μελιηδέος" coppe di vino dolcissimo a bersi.

⁸ Hom. IL.VI.264 "μή μ' οἶνον ἄειρε μελίφρονα" non offrirmi vino soave come il miele.

⁹ Hom. OD.II.340 "πίθοι οἴνοιο παλαιοῦ ἡδυπότοιο" giare di vino vecchio soave.