

RODI E BISANZIO A TAVOLA:  
OSSERVAZIONI SUL FR. 17 K.-A. DI DIFILO

Il fr. 17 K.-A. di Difilo, appartenente a una commedia intitolata *Ἀπολείπουσα* (probabilmente “Colei che abbandona il marito”)<sup>1</sup> e citato da Ate-  
neo nei *Deipnosophisti* (4.132c), presenta un cuoco a colloquio con il suo  
datore di lavoro, da cui si informa sulla provenienza degli invitati, per essere  
in grado di imbandire le pietanze che risultino più gradite a ciascuno di loro:

(A.) πόσοι τὸ πλῆθος εἰσιν οἱ κεκλημένοι  
εἰς τοὺς γάμους, βέλτιστε, καὶ πότερ' Ἀττικοὶ  
ἅπαντες, ἢ κακ' τοῦμπορίου τινές; (B.) τί δαὶ  
τοῦτ' ἔστι πρὸς σέ τὸν μάγειρον; (A.) τῆς τέχνης  
ἡγεμονία τις ἐστὶν αὐτῆς, ὦ πάτερ, 5  
τὸ τῶν ἐδομένων τὰ στόματα προειδέναι.  
οἶον Ῥοδίους κέκληκας· εἰσιούσι δὸς  
εὐθύς ἀπὸ θερμοῦ τὴν μεγάλην αὐτοῖς σπάσαι,  
ἀποζέσας σίλουρον ἢ λεβίαν, ἐφ' ᾧ  
χαριεῖ πολὺ μᾶλλον ἢ μυρίνην προσεγγέας. 10  
(B.) ἀστεῖον ὁ σιλουρισμός. (A.) ἂν Βυζαντίους,  
ἀψινθίῳ † σφοιη δεῦσον ὅσα γ' ἂν παρατιθῆς,  
κάθαλα ποιήσας πάντα κάσκοροδισμένα.  
διὰ γὰρ τὸ πλῆθος τῶν παρ' αὐτοῖς ἰχθύων  
πάντες βλιχανάδεις εἰσὶ καὶ μεστοὶ λάπης. 15

(A.) Quanti sono di numero gli invitati  
alle nozze, carissimo? E sono dell'Attica  
tutti, o c'è qualcuno del quartiere dei mercanti? (B.) Che cosa  
importa a te cuoco di questo? (A.) È un fondamento di quest'arte, paparino,  
conoscere in anticipo i gusti di quelli che verranno a mangiare.  
Per esempio, hai invitato gente di Rodi: quando arrivano da'  
subito loro una grossa coppa di brodo calda da scolarsi,  
dopo aver fatto bollire ben bene un siluro o un lebia;  
con questo li compiacerai molto più che versando vino profumato.

<sup>1</sup> Il titolo, attestato anche presso altri poeti comici (Aminia, Apollodoro di Caristo, Apol-  
lodoro di Gela e Crobilo) sia al presente che all'aoristo (che però abitualmente non è utiliz-  
zato per i titoli di commedie: vd. K.-A. IV 351), viene generalmente interpretato come “Colei  
che abbandona il marito”, essendo ἀπολείπω, secondo Phot. (z) α 2332 Theodoridis un  
termine usato in particolare per indicare una donna che lascia il consorte (usato in questo  
senso anche in Men. *Epit.* 930; cfr. W.D. Furley, *Menander. Epitrepontes*, “BICS” Supple-  
ment 106, London 2009 *ad loc.* e LSJ<sup>9</sup> s.v. II 1). Tuttavia, per l'esiguità del materiale a nostra  
disposizione, è difficile fare congetture sul contenuto sia della commedia di Difilo, sia di  
quelle omonime.

(B.) Elegante servire il siluro! (A.) Se hai ospiti di Bisanzio,  
 bagna quello che servi di assenzio,  
 facendo tutto salato e pieno d'aglio.  
 Infatti, a causa dell'abbondanza di pesci che c'è da loro,  
 sono tutti viscidati e pieni di muco<sup>2</sup>.

L'elemento del colloquio e quello della richiesta di informazioni sui convitati sono riscontrabili in molte altre scene del genere, minuziosamente (seppur a volte piuttosto schematicamente) catalogate da H. Dohm<sup>3</sup>: per esempio, in Alex. fr. 177 K.-A. (dove il cuoco illustra al datore di lavoro come usa procedere, in particolare rispetto alla temperatura dei piatti da servire); Men. Sa. 285 ss. (dove il cuoco pone una serie di domande a Parmenione) e fr. 351 K.-A. (qui propriamente non c'è colloquio o richiesta di informazioni, ma il cuoco spiega come la provenienza degli ospiti influenzi la composizione del menù); Anaxipp. fr. 1 K.-A. (in cui il cuoco vanta di fronte al πατήρ la sua competenza nell'arte culinaria, per cui sceglie le portate a seconda del βίος di ciascuno dei convitati). Per introdurre il discorso sul brano di Difilo vorrei partire proprio da un'osservazione di Dohm, relativa appunto al frammento stesso, oltre che a Men. fr. 351 K.-A. (= 397 K.) e Anaxipp. fr. 1.30 ss.: "... in einigen Bruchstücken liegt der wahre Grund für ihre Wirkung tiefer, als man auf den ersten Blick erkennen kann; sie haben sozusagen zwei Böden, zu deren zweitem man nur auf Grund von ganz bestimmten Assoziationen gelangen kann". Il frammento difileo 17 K.-A., effettivamente, merita un'analisi più dettagliata di quella che gli è stata riservata sinora<sup>4</sup>; in particolare, ritengo che alcuni punti del testo, se meglio chiariti, permetteranno di apprezzare maggiormente la *vis comica* dell'intero passo, che rischierebbe altrimenti di non essere colta appieno. In questa sede ci soffermeremo, dunque, su una questione fondamentale: le ragioni della scelta dei cibi da servire rispettivamente agli ospiti provenienti da Rodi e da Bisanzio.

Cominciamo dai Rodii, di cui si parla ai vv. 7 ss. Il cuoco (l'interlocutore A) ritiene che, quando arrivano gli invitati di Rodi, sia opportuno offrire loro un aperitivo, menzionato ai vv. 8-9. Questo consiste, secondo molti traduttori, in una coppa di vino caldo (ἀπὸ θερμοῦ τὴν μεγάλην) seguita da un pe-

<sup>2</sup> Il testo greco è quello stampato da R. Kassel - C. Austin, *Poetae Comici Graeci* V, Berlin-New York 1986, 58 (alla medesima edizione di Kassel-Austin mi attengo per il testo di tutti i frammenti dei comici a cui si fa riferimento). Mia è la traduzione, di cui darò conto più in dettaglio in quel che segue.

<sup>3</sup> *Mageiros. Die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie*, München 1964, 154 ss.; cfr. anche A. Giannini, *La figura del cuoco nella commedia greca*, "Acme" 113, 1960, 172 n. 333; W.G. Arnott, *Alexis. The fragments*, Cambridge 1996, 517 ad fr. 177 K.-A.

<sup>4</sup> Dohm, per parte sua, prosegue concentrandosi sull'interpretazione di Anaxipp. fr. 1.30 ss. K.-A., scelto come il più rappresentativo del gruppo.

sce (σίλουρον ἢ λεβίαν) che deve essere stato bollito a puntino (ἀποζέσας), oppure in un abbondante e bollente piatto di pesce<sup>5</sup>. Per comprendere appieno i vv. 8-10, però, e per darne di conseguenza una traduzione appropriata, va riconosciuto l'*aprosdoketon* che essi contengono<sup>6</sup>. Infatti, il v. 8 induce lo spettatore (e il lettore) ad attendersi che al verso successivo venga nominata una bevanda, perché è intessuto di termini che in commedia sono tipici di contesti simposiali: ἀπὸ θερμοῦ sembra riferirsi a una bevanda calda, a stare al confronto col fr. 67 K.-A. di Filemone<sup>7</sup>; τὴν μεγάλην sottintende normalmente κύλικα<sup>8</sup>; e σπάσαι significa “sorbire”, “succhiare” (LSJ<sup>9</sup> s.v. III). Poi, però, *ex abrupto*, al v. 9 il cuoco parla di far bollire un siluro o un lebia, come se tra la coppa e i pesci esistesse uno stretto collegamento: collegamento confermato, in effetti, dall’uso del participio congiunto con valore temporale ἀποζέσας. Date queste premesse, appare a mio parere necessario rivedere la traduzione dei vv. 8-9 e rendere, come abbiamo visto *supra*:

quando arrivano, da’  
subito loro una grossa coppa di brodo calda da scolarsi,  
dopo aver fatto bollire ben bene un siluro o un lebia.

<sup>5</sup> Di quest’ultimo avviso sono, per es., C.B. Gulick, *Athenaeus. The Deipnosophists* II, London-New York 1928, 109 (“you must give them the largest sheat-fish or ‘lebias’ to enjoy, served piping hot”) e L. Citelli, in L. C. - M.L. Gambato (edd.), *Ateneo. I Deipnosophisti* I, Roma 2001, 342 (“da’ subito loro da divorare una grossa porzione bollente di siluro / o di lebia, che avrai ben cotto”). L’altra interpretazione si legge invece in S.D. Olson, *Athenaeus. The learned banqueters*, vol. II, Cambridge, Ma.-London 2006, 133 (“offer them the big cup full of hot wine to suck down, / and stew a sheatfish or a lebias until it’s perfect”); a questa si può accostare la traduzione di F. Ferrari, *Menandro e la Commedia Nuova*, Torino 2001, 785 (“Subito, appena entrano, dopo una bevanda calda fagli sorbire la grande coppa avendo lessato un siluro o una lebia”), anche se qui non si traduce esattamente ἀπὸ θερμοῦ con “vino”, bensì con “bevanda calda”. A una coppa di brodo di pesce pensa invece giustamente F. Giammaria, nella sua tesi di dottorato dal titolo *Cuochi e gastronomia nei frammenti della Mese e della Nea*, discussa presso l’Università di Roma “La Sapienza” il 28 marzo 2001, 212.

<sup>6</sup> Già Arnott, *op. cit.* 68 *ad Alex.* fr. 5.1 K.-A. osserva che nel v. 8 del frammento di Difilo “the words are so organized as to mislead the listener into believing that τὴν μεγάλην αὐτοῖς σπάσαι refers to wine-quaffing, until he reaches the fishy context of v. 9”.

<sup>7</sup> (A.) ... ὀβολοῦ τὸ πρῶτον ἡμῖν ἐνέχεεν / καὶ τεττάρων χαλκῶν μετὰ ταῦτα. (B.) καὶ μάλα / τρί’ ἡμιωβόλι’ ἐστὶ. χαλκοῦ θερμὸν ἦν. Polluce cita questi versi appunto per spiegare che presso gli antichi esistevano bevande a base di acqua calda: ... παρά τινα τῶν ἀρχαίων θερμῶ χρωμένους ἐπὶ τῷ πιεῖν ἔστιν εὐρεῖν... (9.67) e τουτὶ μέντοι τὸ παρὰ τῷ Φιλίμμονι ‘χαλκοῦ θερμὸν ἦν’ συνταττόμενον τῷ πιεῖν ἀντικρυς δηλοῖ τὴν τοῦ θερμοῦ πόσιν (9.70); cfr. in proposito A. Mau, *RE* IV 1, 1900, s.v. *Comissatio*, 612.

<sup>8</sup> Cfr., per es., Men. fr. 401.2 K.-A. “ἄκρατον” ἐβόων, “τὴν μεγάλην”; Alex. fr. 116.1 K.-A. τὴν μεγάλην δός e Arnott, *op. cit.* 325 *ad loc.*

I Rodii, quindi, invece di godere di un vino aromatizzato (μυρίνην)<sup>9</sup>, come si aspetterebbe un Ateniese di buon gusto, apprezzeranno molto più un aperitivo di brodo di pesce! Questo li qualifica come ospiti non solo voraci, ma anche piuttosto rozzi, come conferma, a mio parere, la scelta dei pesci con cui preparare il brodo. Perché, infatti, associare il siluro e il lebia? Per rispondere a questa domanda, bisogna riflettere su che tipo di pesci siano, l'uno e l'altro. In entrambi i casi, non abbiamo certezze, ma possiamo avanzare ipotesi abbastanza verosimili. Il siluro è un pesce di fiume di cui sembrano esistere due varietà, una pregiata, di grandi dimensioni (il *Silurus glanis*), che vive nell'Europa dell'est (cfr. Ael. NA 14.25), l'altra, di dimensioni ridotte, che vive nel Nilo e, in generale, ingrassa particolarmente nelle acque torbide e limacciose (cfr. Ath. 7.312a-b e Ael. NA 12.2)<sup>10</sup>. Tra le due specie sembra non esserci una effettiva corrispondenza. L'occorrenza di questo pesce in commedia è relativamente rara: la varietà europea è oggetto di un vero e proprio encomio nel fr. com. adesp. 1146 K.-A.<sup>11</sup>. L'altra varietà, invece, doveva essere un cibo povero, se era diventata proverbiale l'espressione σαρπρός σίλουρος per indicare alimenti di qualità scadente, come in Sopatro, fr. 14 K.-A. (in cui leggiamo di un siluro putrido posto su un piatto d'argento) e nel fr. 2.36 K.-A. del comico Diodoro, dove un parassita critica i suoi "colleghi" più giovani perché sono capaci di adulare il ricco ospite anche quando rutta, dopo aver mangiato ravanelli e un siluro putrido<sup>12</sup>. Infine, secondo Ath.

<sup>9</sup> Secondo Polluce (6.17), μυρίνη era il nome di un vino profumato alla mirra (per alcuni, invece, avrebbe indicato un vino dolce); Ateneo (1.32b) menziona un vino al mirto, μυρτίτης δὲ ἢ μυρρίνης οἶνος (così i codd. di Ateneo; Olson, *op. cit.*, I 182 accoglie la correzione di Dindorf μυρρίνης δὲ), citando il comico Posidippo (fr. 36 K.-A.), che definisce questo vino τίμιος. Senza entrare nella complessa questione della distinzione tra vini profumati (al mirto o alla mirra) o semplicemente dal sapore dolce, e relative denominazioni (per cui rimandiamo a Citelli, *op. cit.* 99 n. 1), mi sembra che, nel nostro passo, si debba pensare a coppe di vino aromatizzato, di cui non appare necessario ipotizzare un uso particolare, per sciacquare le mani dei convitati prima del banchetto, come in Ath. 4.168f, dove si parla di coppe per lavare i piedi piene di vino aromatizzato, οἴνου δι' ἀρωμάτων (così Gulick, *loc. cit.*, che traduce "They will like that better than if you poured scented water over their hands" e Citelli, *op. cit.* 342 n. 2, che peraltro contempla anche l'altra possibilità). Nel passo di Difilo si vede bene che il contrasto è tra le diverse possibili maniere di gratificare il palato dei Rodii, non tra gustare del pesce (mangiandolo o sorbendone il brodo, a seconda di come si interpretano i vv. 8-9) e il lavarsi le mani col vino.

<sup>10</sup> Secondo W. D'Arcy Thompson, *A glossary of Greek fishes*, London 1947, 235, questo secondo pesce sarebbe il *Lates Niloticus*, il pesce persico del Nilo.

<sup>11</sup> Si veda in proposito W.H. Willis, *Comoedia Dukiana*, "GRBS" 32, 1991, 331-353.

<sup>12</sup> Su Diodoro in generale (che era peraltro, come apprendiamo da IG II<sup>2</sup> 10321 = T 2 K.-A., fratello di Difilo) e il fr. 2 K.-A. in particolare, vd. A.M. Belardinelli, *Diodoro*, in A.M. B. - O. Imperio - G. Mastromarco - M. Pellegrino - P. Totaro, *Tessere. Frammenti della comme-*

3.118f, la sua carne avrebbe un sapore tanto disgustoso che “neppure un cane pazzo la mangerebbe”.

Che nel frammento di Difilo si tratti di questo secondo tipo di siluro, mi sembra si possa inferire dal contesto e soprattutto dall'accostamento con il lebia, menzionato da Hesych. λ 485 Latte e Ath. 7.301c-d e 329d. Come il siluro, anche il lebia – seppure non possiamo identificare con precisione neanche questo pesce<sup>13</sup> – veniva conservato sotto sale: Ar. fr. 430 K.-A. lo include in un elenco che comprende σκόμβροι, κολίαι, λεβίαι, μύλλοι, σαπέρδαι, θυννίδες (λεβίαι è correzione di Dindorf generalmente accettata per λέβιοι del cod. A di Ateneo, che cita il frammento in 3.118d), tutti adatti a essere messi in salamoia<sup>14</sup>. Dunque, a me pare che il siluro (evidentemente nella sua varietà non pregiata) e il lebia potrebbero essere collegati dal fatto che sono entrambi pesci economici e solitamente utilizzati per il τάριχος, la conserva in salamoia, che era, per l'appunto, un cibo a buon mercato, ma molto apprezzato a Atene (anche perché alla portata di tutte le tasche)<sup>15</sup>. Inoltre, in Ath. 3.120b ss., si afferma, citando prima Eraclide di Taranto (fr. 245 Deichgräber), poi Difilo di Sifno (fr. 9 García Lázaro), che il pesce salato è particolarmente adatto ad essere servito come antipasto. Proprio questo spiegherebbe quindi in che cosa consiste la ‘pointe’ dei vv. 7-10 del frammento di Difilo: agli ospiti di Rodi si offre come antipasto del pesce che, anziché essere, come d'abitudine, conservato sotto sale, viene invece servito... come se fosse un vino da aperitivo, in forma liquida, nelle coppe! Questo conferma che, come abbiamo già osservato, sui Rodii si presuppone che siano ingordi<sup>16</sup> e che abbiano anche gusti poco eleganti, tanto da tracannare avidamente il brodo di pesci di qualità scadente, al posto del raffinato vino aromatizzato. A riprova di una tale opinione negativa sulle attitudini gastronomiche degli abitanti di Rodi, si può addurre il fr. 1 K.-A. del comico Linceo, contemporaneo di Difilo, dove un personaggio, invitato a un banchetto, avverte il cuoco che il padrone di casa, rodio, e lui stesso, cittadino di Perinto, non amano i pranzi alla maniera attica, a causa dell'esiguità delle porzioni servite a tavola. Appunto ροδιακή (o ροδιάς, o ροδιακόν), inoltre, era il nome di una coppa piuttosto capiente, come mostra il fr. 5 K.-A. dello

*dia greca: studi e commenti*, Bari 1998, 270 ss. (per ulteriori notizie, nonché bibliografia, riguardo al siluro, pp. 284-286).

<sup>13</sup> Cfr. Thompson, *op. cit.* 146; lo stesso autore (9, s.v. ἀλαβής), ipotizza che il lebia possa coincidere con un altro pesce tipico delle acque del Nilo, il *Labeo Niloticus*.

<sup>14</sup> Cfr. Citelli, *op. cit.* 310 n. 3; Poll. 6.48; Hesych. *loc. cit.* Sulla conservazione in salamoia del siluro, vd. Ath. 3.118f.

<sup>15</sup> Cfr. F. Orth, *RE XI* 1, 1951, s.v. *Kochkunst*, 14 ss.

<sup>16</sup> Piuttosto che amanti del lusso, come sostiene J. Wilkins, *The boastful chef*, Oxford-New York 2000, 283.

stesso Difilo, dove un personaggio si dice intenzionato a bere più copiosamente che dalle *ρόδιακαί* o dai *ρύτά* (queste ultime sono coppe molto capaci, come anche la *Θηρίκλειον*, menzionata in Diox. fr. 4 K.-A., ancora una volta accanto alla *ρόδιακή*)<sup>17</sup>.

L'effetto comico mi pare inoltre sottolineato dal commento dell'interlocutore B (quello che è stato chiamato *πάτερ* al v. 5, quindi presumibilmente il padrone di casa): *ἀστεῖον ὁ σιλουρισμός*. Innanzitutto, perché definisce – con evidente sarcasmo – *ἀστεῖον*, cioè “cosa raffinata”, questa pratica di servire il siluro ‘à boire’, sulla cui ineleganza ci siamo già soffermati. Poi, perché *σιλουρισμός* è un neologismo, che si carica a mio avviso di una connotazione ben precisa. I nomi in *-ισμός*<sup>18</sup>, infatti, derivanti in genere da verbi in *-ίζω* (anche se talvolta, come nel nostro caso, il verbo corrispondente non è attestato), sono formazioni che hanno molto successo nella prosa attica e ellenistica e nei comici (nonché nella *κοινή*). Risultano infatti funzionali all'ampliamento dei vari linguaggi tecnici (quindi anche quello filosofico), indicando quasi sempre un processo, raramente un oggetto. Coniando *σιλουρισμός*, quindi, Difilo non solo si pone naturalmente sulla linea di Aristofane – che ha, per es., *φενაკισμός* (“imbroglio”, *Eq.* 633), *πιθηκισμός* (“comportamento / trucco da scimmia”, *Eq.* 887), *ροπαλισμός* (“erezione”, *Lys.* 553) e *τυμπανισμός* (“atto di percuotere il tamburo”, *Lys.* 388)<sup>19</sup> – e Menandro (che ha *κιγκλισμός*, “movimento veloce e brusco”, nel fr. 369 K.-A.), ma intende contemporaneamente creare, a mio avviso, un nuovo ‘termine tecnico’ dell'arte culinaria, che designa la pratica di servire il siluro.

Veniamo adesso agli ospiti di Bisanzio. Ai vv. 11-15 il cuoco sostiene che per compiacerli bisogna aggiungere a tutte le portate assenzio, sale e aglio, perché i Bizantini, a causa della gran quantità di pesci che c'è da loro (*διὰ γὰρ τὸ πλῆθος τῶν παρ' αὐτοῖς ἰχθύων*) sono tutti *βλιχανώδεις* e *μεστοὶ λάπης*. Ma che cosa vuol dire questo esattamente? Come immagina il cuoco o, meglio, come vuole indurre gli spettatori di Difilo a immaginare gli abitanti di Bisanzio?

*Βλιχανώδης* è una forma aggettivale attestata solo in Difilo e collegata con l'aggettivo *βλιχώδης*, che a sua volta compare solo in una parte della tradizione antica di Hipp. CV 19 (III 252 Littré, dove però l'editore stampa

<sup>17</sup> Una dettagliata distinzione dei vari recipienti utilizzati nei simposi si trova nel libro 11 dei *Deipnosophisti* di Ateneo; su *ρόδιακή*, *ρύτόν* e *Θηρίκλειον*, vd. R. Cherubina, in L. Citelli - M.L. Gambato (edd.), *Ateneo. I Deipnosophisti* II, Roma 2001, rispettivamente 1227 n. 6; 1228 n. 9; 1162 n. 3.

<sup>18</sup> Sui quali si vedano A. Debrunner, *Griechische Wortbildungslehre*, Heidelberg 1917, 154 e, più diffusamente, P. Chantraine, *La formation des noms en grec ancien*, Paris 1979, 139 ss.

<sup>19</sup> Per le traduzioni di questi termini, cfr. LSJ<sup>9</sup> sotto le rispettive voci.

γλισχρῶδες, pur avvertendo in apparato dell'esistenza della variante), è detto di una ferita e significa "vischioso"<sup>20</sup>.

Λάπη, per parte sua, è parola anch'essa di ambito medico, comunemente ritenuta un sinonimo di φλέγμα (cfr. LSJ<sup>9</sup> s.v. 2). In particolare, in Hipp. *Int.* 6 (VII 180 Littré), dove si tratta di un'inflammatione polmonare che può essere causata dall'eccessivo consumo di vino e cibi troppo ricchi di grasso dannoso, come cefalo e anguille, si menziona, tra i sintomi della malattia, una cospicua espettorazione, nonché il vomito di un muco acido, definito appunto λάπη<sup>21</sup>. Questo trova conferma nel trattato di Galeno sugli *Umori* (XIX 488 Kühn), dove si attribuisce la secrezione di muco alla τῶν θαλασσίων καὶ τῶν ὑγροτέρων πανίων καὶ παχυμερῶν καὶ γλίσχρων ἐδωδή<sup>22</sup>. Quindi, gli abitanti di Bisanzio, che mangiano troppo pesce, sono "viscidi" e "pieni di muco", perché la secrezione che viene dall'interno (λάπη) li rende βλιχανώδεις, cioè appiccicosi in quanto ricoperti di una pellicola schiumosa: λάπη è infatti, propriamente, una patina schiumosa che si forma sopra i liquidi stagnanti<sup>23</sup>. Queste caratteristiche non sempre vengono rese adeguatamente nelle traduzioni. In "sono tutti gonfi di muco e di catarro" e "sono tutti pieni di muco e di catarro", rispettivamente di Ferrari (*loc. cit.*) e Citelli (*op. cit.* 342), non emerge la differenza che intercorre tra βλιχανώδης e μεστός λάπης, che finiscono per apparire quasi sinonimi; invece la traduzione di Wilkins, *op. cit.* 283 ("they are all clammy and full of thick liquids with a scum on top"), pur corretta nel contenuto, suona onvviamente piuttosto strana. Per queste ragioni, in fin dei conti, mi sembra più opportuno, conservando "viscido" per βλιχανώδης, rendere λάπη con "muco",

<sup>20</sup> ... τὸ ἔλκος ἄχροον γίνεται· καὶ ἐξ αὐτοῦ ἰχθὼρ ῥέει σμικρός... καὶ γλισχρῶδες γίνεται καὶ φαίνεται ὡσπερ τήριχος. Diversamente interpreta l'aggettivo Hesych. β 740 Latte: παρὰ Ἴπποκράτει τὸ λελεπισμένον, καὶ καθαρὸν. Ma, come si vede, il contesto del brano ippocratico si adatta meglio all'accezione di "appiccicoso". Sul significato del termine, vd. LSJ<sup>9</sup> s.v. e P. Chantraine, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, Paris 1968, s.v. βλίχανος.

<sup>21</sup> ἦν φλεγμονὴ ἐν πλεύμονι γένηται, γίνεται δὲ μάλιστα ἀπὸ οἰνοφυγίης καὶ γαστριμαργίης ἰχθύων κεφάλων καὶ ἐγγελύων... τάδε οὖν πάσχει· βήσσει ἰσχυρῶς, καὶ τὸ σίαλον ἀποπτύει ὑγρὸν καὶ πολλὸν, πολλάκις δὲ καὶ παχὺ καὶ λευκὸν... καὶ ἐμέει λάπην ὀξειν.

<sup>22</sup> Sebbene, come osserva Citelli, *op. cit.* 342 n. 5, che cita entrambi i passi, lo stesso autore, nel suo commento a Hipp. *Nat. Hom.* 1.35 (XV 90-91 Kühn) non includa i pesci tra gli ἐδέσματα φλεγματικώτερα.

<sup>23</sup> Peraltro, secondo J. Jouanna, *Hippocrate, X 2: Maladies II*, Paris 2003, 264 *ad cap.* 55, nella terminologia ippocratica il termine designerebbe un liquido schiumoso, che sarebbe vomito; lo studioso ritiene di conseguenza imprecise le consuete traduzioni di λάπη come "muco" o "flegma".

come fa del resto anche Olson, *op. cit.*, II 135 (“they’re all clammy and full of phlegm”)<sup>24</sup>.

Ma non si può fare a meno, a mio parere, di notare che, al di là della lettera del brano, la scelta di una terminologia così specifica e rara in commedia (dove – a parte βλιχανώδης, di cui si è già detto – λάπη è attestato nel solo Difilo) potrebbe rinviare a significati ulteriori, come del resto accadeva nel caso dei Rodii. Βλιχανώδης, in particolare, richiama l’attenzione per due ragioni. Innanzitutto, naturalmente, il suo significato, che, di primo acchito, sembra attagliarsi meglio ai pesci che non agli esseri umani e potrebbe di conseguenza suggerire una similitudine tra gli abitanti di Bisanzio e i pesci di cui pullula il loro mare (tant’è vero che LSJ<sup>9</sup> s.v. scrive “of fish”, errore che viene corretto nel *Supplement* s.v.). Ma, oltre a questa suggestione (che rimane, tutto sommato, superficiale), l’aggettivo ne offre un’altra, più interessante, legata alla sua formazione. Infatti, come si accennava, βλιχανώδης è collegato con βλιχώδης, che è imparentato con γλισχρώδης, dunque con γλίσχος<sup>25</sup>. Ora, se βλίχος e βλιχανώδης non appartengono al lessico comico, diverso è il caso di γλίσχος e dei termini della stessa radice. Γλίσχος, propriamente “appiccicoso” (LSJ<sup>9</sup> s.v. I), in senso traslato indica infatti il comportamento, molesto e tenace, tipico dei mendicanti (LSJ<sup>9</sup> s.v. II 1 ha “sticking close”, “importunate”): così in Ar. *Ach.* 451-452 νῦν δὲ γενοῦ / γλίσχος, προσαιτῶν, λιπαρῶν τ’... (Diceopoli al proprio cuore) e *Pax* 482 γλισχρότατα σαρκάζοντες ὥσπερ κυνίδια (dove il superlativo avverbale, usato a proposito dell’atteggiamento dei Megaresi, vuol dire “tenacemente”)<sup>26</sup>; oppure, significa “meschino”, “avaro” (LSJ<sup>9</sup> s.v. γλίσχος II 2) e in questa accezione compare nel comico Eufrone, fr. 9.16 K.-A. γλίσχρον βλέπει “ha l’aspetto di un avaro”<sup>27</sup>, mentre in *Pax* 193 Aristofane si serve del derivato γλίσχρων, “ghiottone”, per definire Ermes<sup>28</sup>. Difilo, di conseguenza, avrebbe creato un neologismo che si pone da una parte nel solco della terminologia medica, dall’altra, per via allusiva, in quello della tradizione comica<sup>29</sup>. Βλιχανώδεις potrebbe allora suggerire che i Bizantini sono

<sup>24</sup> La medesima resa dell’espressione si ritrova del resto già in Gulick, *loc. cit.*

<sup>25</sup> Chantraine, *Dict. étym.*, alla voce βλίχανος afferma, a proposito dell’etimologia: “Fait penser à γλίσχος, γλισχρώδης mais ce rapprochement peut reposer soit sur une dissimilation phonétique, soit sur une étymologie populaire”.

<sup>26</sup> S.D. Olson, *Aristophanes. Peace*, Oxford 1998, 178 lo traduce infatti “relentlessly”, “persistently”.

<sup>27</sup> Cfr. D.M. MacDowell, *Aristophanes. Wasps*, Oxford 1971, 251, *ad v.* 900 κλέπτω βλέπει.

<sup>28</sup> Cfr. LSJ<sup>9</sup> *Suppl.* s.v. e Olson, *Aristophanes. Peace*, 106-107 *ad loc.* (dove, tra l’altro, è riportato anche l’esempio di Pherecr. fr. 75.3 K.-A. γλίσχρον γέ μουστί τὸ σίαλον).

<sup>29</sup> Il richiamo alla terminologia e, più in generale, all’arte medica è piuttosto frequente nei poeti comici di età ellenistica: in diversi frammenti, infatti, vediamo che i cuochi si



“avari” o “meschini”, considerato che anche altrove in commedia essi non godono di buona stampa: in quanto ubriaconi, infatti, li critica Menandro nel fr. 66 K.-A., così come Ath. 10.442c-d (dove viene appunto citato il frammento menandro), passo dedicato alla loro eccessiva passione per il vino<sup>30</sup>. Del resto, che il cibo assunto corrisponda al carattere di chi mangia (e che il cuoco debba dunque regolarsi di conseguenza), si afferma chiaramente in Men. fr. 351.10-11 Ἴωνικός πλούταξ· ὑποστάσεις ποῶ, / κἀνδαυλον, ὑποβηνητιῶντα βρώματα (“un riccastro della Ionia: faccio sughi densi / e candaulo, cibi afrodisiaci), mentre la letteratura ippocratica – di cui si è poc’anzi rilevato il carattere sotto certi aspetti affine con il teatro comico di epoca ellenistica – comprende un intero trattato, *Sulle arie, le acque e i luoghi*, fondato sulla corrispondenza tra il carattere e i costumi (tra cui il regime alimentare) di un popolo e i luoghi in cui esso vive.

Alcune osservazioni conclusive sulle ricette da utilizzare per accontentare gli invitati di Bisanzio. Se la menzione dell’assenzio appare in qualche modo naturale – trattandosi di una pianta tipica della zona del Ponto Eussino<sup>31</sup> –, meno immediatamente comprensibile risulta per noi l’indicazione di ingredienti come sale e aglio, con i quali, oltre che con l’assenzio, devono essere condite le diverse pietanze secondo il cuoco (vv. 14-15). L’assenzio, un’erba di cui si conoscono più varietà, diffusa nel bacino del Mediterraneo, era apprezzato per le sue proprietà mediche, relative soprattutto ai disturbi dell’ap-

proporgono di favorire la salute dei commensali attraverso un’adeguata scelta e/o preparazione delle portate: un esempio fra tanti è quello del fr. 1 K.-A. di Nicomaco, che, ai vv. 30-36, si richiama espressamente ai precetti della medicina. Ovviamente – come si evince anche dalle argomentazioni svolte nel presente scritto – il *corpus* ippocratico è un ineludibile punto di riferimento, nonché una fonte ricchissima, per quel che riguarda le prescrizioni dietetiche nell’antichità. Sui regimi alimentari nella medicina antica, vd. S. Sconocchia, in P. Radici Colace - S.M. Medaglia - L. Rossetti – S. S. (edd.), *Dizionario delle scienze e delle tecniche di Grecia e Roma*, Pisa-Roma 2010, s.v. *Dietetica*, II 371-372; sui rapporti tra la scienza medica e la Commedia Nuova, cfr. A.M. Belardinelli, *Filosofia e scienza nella commedia nuova*, “SemRom” 11, 2008, 77-106.

<sup>30</sup> La commedia attica, dall’*Archaia* alla *Nea*, abbonda peraltro di luoghi comuni negativi relativi agli abitanti di città greche diverse da Atene: per limitarci alla Commedia Nuova, possiamo citare a esempio Diph. fr. 119 K.-A. (τὸ μὲν Ἄργος ἵππος, οἱ δ’ ἐνοικούντες λύκοι, “Argo è terra di cavalli, ma gli abitanti sono lupi”) e Men. fr. 426 K.-A. (Κορινθίῳ πιστεύε καὶ μὴ χρῶ φίλῳ, “fidati di un Corinzio e non diventarne amico”); a proposito della questione testuale posta da quest’ultimo verso (che non ne inficia comunque il valore dispregiativo), vd. Kassel-Austin, *Poetae Comici Graeci* VI 2, Berlin-New York 1998, *ad loc.*

<sup>31</sup> In Men. *Sa.* 100, i due vecchi, di ritorno da un viaggio in questa zona, si lamentano del sapore amaro dell’assenzio, che, essendo utilizzato per la preparazione di ogni piatto, li rovina tutti; cfr. Plaut. *Trin.* 934; Ov. *Trist.* 5.13.21, *Ep. ex P.* 3.1.23 e 8.15; A.W. Gomme - F.H. Sandbach, *Menander. A commentary*, Oxford 1973, 555 *ad Men. Sa.* 98-101a; M. Schuster, *RE* VIII A 2, 1958, s.v. *Wermut*, 1553 ss.

parato gastrointestinale, genitale femminile (utero) e dei reni (cfr. Schuster, *op. cit.*, e Gal. *De simplic. medic.* 6.62 [XI 839 Kühn], secondo il quale l'assenzio riscalda e secca moderatamente) e veniva utilizzato per la preparazione di un vino aromatizzato, detto appunto ἀψινθίτης, che si beveva soprattutto in Tracia e nella Propontide, d'estate, come aperitivo e al quale erano riconosciute anche qualità curative. Possiamo pensare che, oltre a essere una bevanda abituale in queste zone, l'assenzio potesse aiutare a provocare la catarsi degli umori vischiosi di cui sono pieni i Bizantini. Effetti analoghi si riconoscevano anche all'aglio, che, per es. secondo Hipp. *Vict.* 2.54 (VI 556 Littré), aveva effetti diuretici e lassativi. Infine, quanto al sale, in Hipp. *Mul.* 29 (VIII 74 Littré) si indica una preparazione a base di sali tra i farmaci che possono sciogliere e far espellere il muco.

Da quanto detto, emerge, a mio avviso, come il frammento 17 K.-A. di Difilo si configuri non solo come l'ennesimo esempio di dialogo tra un cuoco e il suo datore di lavoro, ma anche come una sequenza di efficaci trovate linguistiche, ivi inclusi neologismi, rivolte a sbeffeggiare gli abitanti di città straniere, magari con un'incursione dell'arte culinaria nella ben più nobile scienza medica.

Roma

LIDIA DI GIUSEPPE

#### ABSTRACT

This article focuses on fr. 17 K.-A. of Diphilus' *Apoleipousa*, a dialogue between a cook and his hirer, in which the poet makes fun of the guests from Rhodes and Byzantium, through their favourite food.

#### KEYWORDS

Diphilus, Comedy, Dietetics, Cook, Fish-eating, Phlegm.