

A CENA CON NERONE

Mille portate, lussi e vizi: che mangioni questi romani

Sfarzi, consuetudini e ricette: viaggio nella cucina dei nostri antenati tra curiosità e prelibatezze, alcune replicabili pure oggi

Per gentile concessione dell'editore **Ares**, pubblichiamo un estratto del libro di Silvia Stucchi, *A cena con Nerone. Viaggio nella cucina dell'antica Roma*.

SILVIA STUCCHI

■ Come era strutturata una cena-tipo nell'età d'oro di Roma antica? Sicuramente l'anfitrione non doveva badare a spese. Citiamo allora un aneddoto su Lucio Licinio Lucullo (117-56 a.C.), non solo condottiero, ma anche raffinato gourmet, cui si deve, tra l'altro, l'introduzione in Italia della ciliegia e dell'albicocca, oltre che l'aggettivo «luculliano», riferito a pranzi e cene abbondanti e raffinate: si narra che Lucullo possedesse uno sterminato patrimonio, una villa a Miseno e ventimila ettari di terreni nelle campagne intorno a Tuscolo. Marco Tullio Cicerone, tuttavia, lo canzonava, dicendo che quelle di Lucullo non erano altro che pose, e che, se fosse andato a casa sua all'improvviso, avrebbe trovato soltanto un pasto modesto. Per smentirlo, Lucullo invitò a casa sua, su due piedi, Cicerone, Pompeo che era con lui, insieme con altri amici, ma senza avvertire i suoi cuochi, unicamente chiedendo di mandare uno schiavo a pregare i camerieri e i valletti di apparecchiare «nella sala di Apollo». I camerieri, però, capirono subito, data quella che era a tutti gli effetti una parola d'ordine, che bisognava allestire un banchetto sontuoso per ospiti numerosi e di alto livello: e i commensali, con loro grande sorpresa, si trovarono imbandito un menu a base di ogni tipo di ghiottonerie e raffinatezze.

ALL'ORA OTTAVA

Come era dunque la cena-tipo di un ricco romano? Per prima cosa, dobbiamo tenere conto della diversità delle tempistiche: per iniziare una cena si doveva attendere all'incirca l'ora ottava (le tre del pomeriggio) o nona (le quattro); infatti, dopo lo *ientaculum*, equivalente della nostra prima colazione, si faceva il *prandium* - di solito un veloce spuntino consumato verso mezzogiorno - per resistere appunto sino all'ora di cena, che molto spesso si protraeva *ad multam noctem*, ovvero sino a notte fonda, allietata da danze e momenti deputati allo sfoggio di cultura, esibizioni poetiche e così via. (...)

Ma torniamo ai preparativi di una ricca cena romana: gli schiavi si organizzavano accuratamente e, con le chiome inanellate, attendevano gli ospiti nel vestibolo: normalmente, prima di entrare nel *triclinium*, la sala da pranzo, gli ospiti si toglievano le calzature, i calcei, e le consegnavano a uno schiavo che le avrebbe restituite loro al momento di prendere congedo. La motivazione era essenzialmente legata al fatto che, come si diceva sopra, archiviata la frugalità dei progenitori, i Romani cenavano sdraiati su letti triclinari: su di essi ci si stendeva appoggiando il gomito sinistro sul cuscino e tenendo libera la mano destra per mangiare (...). Inoltre, invece della pesante toga, che era l'abito legato all'ufficialità delle occasioni politiche e istituzionali, per cenare i Romani erano soliti cambiarsi d'abito, indossando la *synthesis* o *vestis cenatoria*, di seta o di cotone; e solo allora, abbigliati comoda-

mente e senza il fastidio dei calzari, si accomodavano sui letti triclinari. L'atmosfera comoda e rilassata era amplificata dal fatto che gli schiavi, prima di far accomodare gli ospiti nel *triclinium*, lavavano loro mani e piedi, spesso li ungevano con unguenti profumati, e belle ragazze distribuivano corone di fiori. Cenare sdraiati, usanza che, come abbiamo detto, i Romani dovettero mutuare dagli Etruschi, era diventato un obbligo sociale: gli sgabelli erano lasciati agli schiavi, ai bambini, ai rozzi campagnoli, o ai clienti delle povere locande. Nel *triclinium* trovavano posto tre letti, disposti su tre lati della tavola, perché il quarto lato doveva essere lasciato libero per il servizio. (...) Alcuni invitati si portavano da casa un capiente tovagliolo, per raccogliere gli avanzi e portarseli via, altri addirittura arrivavano con lo schiavo di fiducia che assisteva il padrone nelle varie necessità, come il lavaggio delle mani o, alla fine di un pasto interminabile, gli attacchi di nausea.

L'uso della forchetta non era conosciuto, quindi la maggior parte del cibo veniva messo nei piatti dagli schiavi, che avevano preventivamente provveduto a tagliarlo a piccoli pezzi, e poi veniva portato alla bocca con le mani. Per altre portate, invece, si attingeva da recipienti comuni, simili a zuppe, usando i cucchiari. Nel celebre Tesoro di Boscoreale, infatti, sontuoso servizio da tavola in argento di oltre 108 pezzi, compaiono anche dei cucchiari, ma non vi è traccia di forchette. Nelle ricche dimore, però, il lusso non era determinato solo dalla raffinatezza dei cibi e delle suppellettili da cucina: tutta la

sala del banchetto era elegantemen- te decorata; le decorazioni musive e pavimentali, in alcuni casi, ci sono pervenute, restituendoci un po' di quel fasto che doveva accompagna- re le cene del tempo (...).

ANTIPASTO DA RE

Immaginiamo dunque di essere entrati in una sala da pranzo ricca- mente decorata alla maniera che ab- biamo descritto, e di avere preso po-

sto su uno dei letti tricliniari. Ora ini- zia la cena vera e propria: dapprima viene servita la *gustatio* (detta anche *gustum*), ovvero l'antipasto: lattughe e uova, come vedremo, ne erano i componenti più tipici, ma poteva an- che comprendere ostriche e ricci di mare, salumi come le *lucanicae*, asparagi, altre verdure come carote, sedani e cipolle (secondo Marziale afrodisiache), varie qualità di olive e tordi. Con questo antipasto, che per noi equivarrebbe già a un pasto com-

pleto, si beveva il *mulsum*, ovvero vi- no mescolato a miele. Solitamente dopo la *gustatio* poteva tenersi un piccolo intermezzo culturale, con re- citazione di versi greci (parlare greco nella Roma del tempo era come par- lare francese nella Russia del XIX se- colo), e un brindisi, magari come fa Trimalchione (Sat. 34), che fa circola- re uno scheletrino d'argento fra gli invitati e recita un componimento che allude alla caducità della vita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



BANCHETTI LUCULLIANI Sopra la copertina del libro di Silvia Stucchi, a sin., la riproduzione di un sontuoso banchetto romano

