

Siracusani a tavola

Divenuta grande e potente, Siracusa raffinò i suoi modi di vita: migliorò la costruzione delle navi; eresse edifici sontuosi e templi magnifici; perfezionò la maniera di cucinare. Le sue mense divennero infatti ricche sia per il modo di preparare i cibi che, soprattutto, per l'abbondanza delle vivande.

I legislatori siracusani, desiderosi di promuovere sempre più il bene della società, istituirono solenni banchetti pubblici, specie in occasione delle solennità religiose. Ma, oltre ai banchetti pubblici, erano in voga, nell'antica Siracusa, anche quelli privati. Essi venivano organizzati dalle singole famiglie nelle occasioni più varie: matrimoni, feste private o altro che, a seconda delle circostanze, venivano denominati con nomi diversi.

Ogni pranzo privato, di una certa importanza, era preceduto da un invito. Coloro che lo ricevevano potevano farsi accompagnare al banchetto da altre persone, dette «ombre». Pe-

persone di maggior rispetto erano riservati sedili o letti più alti mentre i ragazzi e le persone di poco conto venivano sistemati su scanni posti ai piedi dei letti; naturalmente, l'assegnazione dei singoli posti competeva al padrone di casa il quale si regolava in merito al rispetto che ogni personaggio meritava.

L'antico cerimoniale prevedeva, prima che cominciasse il pranzo vero e proprio, che ragazzi e fanciulle distribuissero, entro una sorta di catini, acqua per il lavaggio delle mani e fiori e ghirlande per i convenuti, i quali se ne adornavano con la speranza che la fragranza dei fiori evitasse loro sconvenienti ubriacature. Compiuti questi primi riti, per elezione o per estrazione a sorte, veniva eletto il «re del banchetto», al quale tutti dovevano obbedire. Il «re del banchetto» aveva l'incarico di mantenere l'ordine e di regolare la quantità di vino che ciascun invitato doveva bere durante il pranzo.

Tra un portata e l'altra si brindava alla salute di persone presenti o assenti e, soprattutto,

Qualsiasi cibo veniva accompagnato dal pane. I siracusani del V sec. a.C. usavano farina d'orzo per la produzione del pane che veniva cotto sotto la cenere o nel forno. Più tardi esso fu confezionato con altri ingredienti: per il «Maza» venivano usati mele, sale, acqua e olio; per il «Thion», che veniva servito avvolto in foglie di fico, riso, formaggio, uova e mele. Il pane dei poveri era di farina d'orzo e cavo all'interno, per contenere il companatico costituito da aglio e cipolla.

Anticamente, la carne non venne usata per il semplice motivo che uccidere un animale era considerato sacrilegio; intorno al V sec. a.C., invece, l'uso della carne fu introdotto e in Siracusa se ne fece un largo uso, divenendo presto il cibo più gradito nei banchetti, arrosto o lessa; il pesce, specie quello di mare, era il cibo comune nelle mense siracusane: frutti di mare, molluschi, seppie, calamari e anguille, queste ultime costituivano una ghiottoneria ed erano anche abbondanti nelle acque della grande Pentapoli.

Tale Miteco siracusano — scrive D. Scinà — «uomo colto ed erudito, mandava fuori il cuiniere siciliano, ed insegnava alla Grecia l'arte di condire i cibi alla maniera di Sicilia che riputavasi allora la più squisita».

I ricchi proprietari terrieri, dal canto loro, si permettevano il maiale, la selvaggina, i capretti, le ricercate colombe, i montoni.

La bevanda più gradita e più diffusa era l'acqua che, spesso, veniva mescolata col miele; non fu disdegnato il latte, specie quello di capra. Il vino, o ricavato dalle palme oppure ottenuto dall'orzo, per legge gastronomica, veniva sempre mescolato con acqua, perché risultasse meno pericoloso.

In Siracusa, il vino più pregiato era il «Pollio» o «Bibolino». Esso traeva il nome dal re Pollio, che governò Siracusa intorno al VII secolo, proveniente da una regione della Tracia chiamata Biblina. Tale pregiato vino si vuole abbia conservato fino ad oggi i suoi caratteri organolettici; molti lo hanno identificato col moscato siracusano, ricavato dalla dolce uva muscatella e ottenuto, sostengono, con il medesimo processo di lavorazione di 2700 anni fa!

Sulla mensa siracusana era inesistente la forchetta. Perciò tutti i cibi venivano consumati con le mani che, per l'inesistenza di tovaglioli, venivano pulite con mollica di pane, la quale veniva poi data in pasto ai cani.

Le ricche pietanze formate da verdure, puree di fave o lenticchie, formaggi, acciughe, interiora di tonno, carne, pesce e frutta assortita, venivano servite in piatti o scodelle di metallo, terracotta o legno.

Nei banchetti sontuosi erano usati anche, perché ritenuti necessari, il cucchiaio e il coltello. Per le bevande le prime coppe consistettero in corna di bue; solo più tardi furono introdotte le tazze di creta, metallo o legno.



rò, mentre nei pubblici banchetti il numero dei commensali era indefinito, nei pranzi privati gli invitati, secondo gli antichi costumi, non potevano essere inferiori a tre, quante erano le Grazie, e superiori a nove, che era il numero delle Muse; solo più tardi, con apposite leggi, fu permesso di elevare il numero degli invitati a trenta.

All'ora fissata per il banchetto il padrone di casa si faceva trovare all'ingresso della sua casa per accogliere, uno ad uno, i partecipanti al convito con una stretta di mano, con cordiali abbracci o con baci. Tutti venivano poi intrattenuti nell'anticamera per i saluti, i convenevoli e le presentazioni e, dopo, accompagnati nella grande sala per le cerimonie. Lì, al centro, c'era la grande tavola di legno pregiato, senza tovaglia e sostenuta da un solo piede centrale rappresentante, in genere, un animale.

La mensa era circondata da una sorta di sedili o di letti ricoperti da tappeti orientali coloratissimi e guarniti da morbidi guanciali. Alle

venivano fatte libazioni in onore degli dèi, in particolari tazze che avevano il nome della divinità alla quale la libazione era destinata. Non mancavano quasi mai i cantori che, accompagnandosi con la lira, cantavano canzoni celebranti Numi ed Eroi. Talvolta, tutti in coro cantavano canzoni anacreontiche che suonavano così:

*«Mentre beviam di Bacco il licore
Facciamo onore a così nobil Dio
Non dee porsi in oblio
Il padre Bacco in sé piacevol'ore.
Ah via lieti facciam di Bacco i pregi
Tra' fregi risonar di carmi egregi».*

Nel corso della giornata venivano consumati quattro pasti: la merenda, durante la quale veniva mangiato pane immerso nel vino; il pranzo vero e proprio; la colazione del pomeriggio; la cena.