

Maria de Santis Proja

IL CONVIVIO, “BANCHETTO” DEL SAPERE E FESTA DEI SENSI

Introduzione

La ricerca del benessere è il lungo filo rosso che collega il mondo antico ai giorni nostri, in cui il “convivio” cerca di riaffermarsi come rito che contribuisca a farci godere della vita, condividendo il cibo e comunicando con chi ci è caro.

Cosa c'è di più bello di una riunione di amici veri intorno a una buona tavola? E' il miele della vita! (Tahar Ben Jalloun – L'Amicizia)

Il convivio da sempre ha svolto una duplice funzione, quella ovvia di nutrimento e festa dei sensi, all'insegna del “*bene vivere et laetari*” e quella spesso sottesa di valenza sacra, politica o sociale, che ha assunto nelle varie epoche formalità diverse e perdura anche nella nostra società.

Realtà e simbolo s'incontrano e si fondono nella convivialità.

Evidente l'etimologia di “convivio” da *cum vivere*, vivere insieme: la parola pone quindi un'identità tra l'atto del mangiare e quello del vivere. Ora, poiché il cibo rende materialmente possibile la vita, esso si presta ad essere assunto come metafora dell'esistenza, per cui il cibo e la vita s'identificano l'uno nell'altra.

Come scrisse Roland Barthes, il cibo assume significati, simboli, valori che trascendono la sua realtà nutritiva quanto più le società hanno superato il problema.

Nell'età omerica il banchetto si teneva a metà del giorno e nella sala principale del palazzo. Il cibo era costituito essenzialmente da carni di vario genere, per lo più arrostiti; i commensali mangiavano seduti e ciascuno davanti ad una piccola tavola individuale oppure tutt'insieme a una tavola comune. Le porzioni erano distribuite già preparate. Le donne non partecipavano al banchetto, ma v'intervenivano per fare gli onori di casa.

Omero narra che per gli Dei dell'Olimpo il banchetto era il passatempo preferito:

“ Per tutto il giorno, fino al tramonto del sole, essi se ne stanno al festino e il loro cuore non deve lamentarsi di un pranzo in cui tutti hanno la propria parte”.

Secondo Ateneo, dalle corna della capra Amaltea trasudavano gli alimenti dell'eterna giovinezza: l'ambrosia, che aveva tutti i sapori ed era nove volte più dolce del miele, e il nettare, bevanda dolce e profumata.

La conversazione e la musica allietavano il banchetto, simbolo della felice spensieratezza degli dei.

Con la mensa divina si identifica la terra che dispensa il cibo agli uomini e la tavola è, a sua volta, immagine simbolica della fecondità della terra.

Nella *Vita di Apollonio di Tiana*, in una cornice di misticismo neo-pitagorico, Filostrato racconta di un particolare convito offerto dai sapienti dell'India al taumaturgo greco: “ *La terra spontaneamente si copre di un soffice manto erboso, dove spuntano tavole ricolme di pane, verdure e frutta...* ”.

Alla magia degli esotici santoni, metafisico premio alla loro religiosità, si oppone l'eccesso dell'artificio della cena di Trimalcione, dove il soffitto si apre per far scendere sui triclini i cibi più rari e stravaganti. Ma, come acutamente osserva Dario

Del Corno¹, il significato cosmico è lo stesso: il convito è *imago mundi* e " com' esso si svolge attorno alla tavola, nel centro dell'universo sta la terra, alla cui fertilità concorrono l'azione del cielo e la volontà degli dei".²

Nel VII libro dell'Odissea, a Scheria, paese dei Feaci, la reggia di Alcinoò appare una sorta di luogo di beatitudine, dove la vita trascorse tra canti e banchetti e l'ospite, Odisseo scampato ancora una volta alla collera di Poséidon, sarà colpito dalla bellezza straordinaria del luogo, dove natura e arte gareggiano: " *C'era uno splendore come di sole o di luna per la casa dall'alto tetto del magnanimo Alcinoò. Pareti di bronzo si stendevano da una parte e dall'altra, dalla soglia sino in fondo; vi era intorno un fregio di smalto turchino. Porte d'oro chiudevano la solida casa. Sulla soglia di bronzo stavano stipiti d'argento e d'argento era l'architrave; d'oro, invece, la maniglia. E d'oro e d'argento, da un lato e dall'altro, erano i cani che Efesto aveva forgiato con genialità di artista per far la guardia alla casa di Alcinoò. Erano immortali e immuni da vecchiaia per sempre.*

E dentro nella sala, alla parete, erano appoggiati i seggi, di qua e di là, a partire dalla soglia sino in fondo, in fila e sopra v'erano stese coperte sottili, ben filate, lavoro di abili mani femminili. Là sedevano i condottieri dei Feaci a bere e a mangiare con abbondanza.

Giovinetti d'oro stavano sui piedistalli ben costruiti; recando in mano fiaccole accese, facevano lume durante la notte ai convitati nella sala."

Questa la meravigliosa scenografia al banchetto, con le libagioni di rito, a cui Odisseo sarà invitato, e dove si commuoverà al canto di Demodoco, che si accompagna al suono della cetra, ascoltato con religioso rispetto.

Il rito, l'arithmos, il senso della misura e dell'equilibrio, dell'armonia che viene dai versi e dalla musica porta fuori dall'*hic et nunc*, dalla dimensione spazio-temporale.

Un fascino analogo, forse, Odisseo dovette provare ancor prima di essere ammesso al banchetto nel *mégaron*, quando si soffermò a lungo nel suggestivo orto-giardino. Dopo tante peripezie, qui ritrova finalmente il cosmo, che è ordine e bellezza, dopo il caos delle tempeste cui è sopravvissuto: " *Qui crescono alberi alti, lussureggianti peri e melograni e meli dagli splendidi pomi e fichi dolci e ulivi rigogliosi. Mai il loro frutto muore e viene a mancare né d'inverno né d'estate, ma sempre il soffio di Zefiro, spirando, fa nascere gli uni e maturare gli altri. La pera invecchia sopra la pera, la mela sopra la mela, grappolo sopra grappolo.... E là è piantata una vigna dai molti frutti... e intanto vendemmiano altre uve, e altre ancora ne pigiano... e ci sono due fonti, l'una si spande per l'intero orto, l'altra riversa le sue acque dalla parte opposta, sotto la soglia del cortile, davanti all'alta casa...Questi erano gli splendidi doni degli dei nella reggia di Alcinoò".*

In età storica, il costume greco del banchetto appare molto mutato: esso aveva luogo di sera e si divideva in due parti: il pasto vero e proprio e il simposio, durante il quale i commensali, che mangiavano sdraiati, s'incoronavano di fiori e si cospargevano di profumi e unguenti, bevendo agli ordini del simposiarca, eletto per acclamazione, e cantando canti conviviali, *skolia*.

Fra le libagioni si avevano spettacoli di acrobati e di equilibristi, concerti di flauto, recite di poeti, giochi d'azzardo.

¹ Dario Del Corno *Trimalcione il mangia-ghiri* in *Il Sole 24ORE*, 6 nov. 1994, p. 25

² *ibidem*

Anche fra gli Etruschi era d'uso mangiare sdraiati. Al banchetto partecipavano le donne della famiglia e sul letto conviviale di solito marito e moglie stavano insieme. I flautisti accompagnavano anche le fasi preparatorie del banchetto, sottolineandone il carattere rituale.

Frutti squisiti, profumi, carezze si fondono sensualmente nello splendore dei versi biblici dal *Cantico dei cantici*:

*Di buon mattino andremo alle vigne;
vedremo se mette gemme la vite,
se sbocciano i fiori,
se fioriscono i melograni:
là ti darò le mie carezze!
Le mandragore mandano profumo;
alle nostre porte c'è ogni specie di frutti squisiti,
freschi e secchi,
mio diletto, li ho serbati per te.*

E ancora dalla Bibbia, *Libro della Sapienza*:

“Venite dunque, godiamo dei beni presenti e usiamo del meglio che esiste per la nostra gioia, riempiamoci di vino squisito e di profumi”.

Presso i Romani il banchetto veniva tenuto di sera; le donne erano ammesse e i commensali mangiavano sdraiati a tre a tre sui letti triclinari, posti lungo la parete del triclinio, ossia la stanza del banchetto.

Nell'età arcaica, durante i banchetti solenni, i commensali intonavano i *Convivalia carmina* con l'accompagnamento del flauto (*tibia*), per celebrare gesta gloriose o uomini illustri. Affidati alla tradizione orale, in seguito tali canti vennero eseguiti da fanciulli appositamente istruiti, ma già ai tempi di Catone il Censore (III- II a. C.) erano caduti in disuso.

Nell'età imperiale, ai tre letti si sostituì un unico letto circolare e i posti erano distribuiti secondo una rigida etichetta.

Il vino, mischiato ad acqua, scorreva copioso e durante il banchetto si tenevano letture, esecuzioni musicali, giochi d'azzardo, esibizioni di danzatrici e di acrobati,...

L'arte della preparazione e della presentazione dei cibi era accuratissima e mirava a suscitare la meraviglia dei commensali per i piatti fantasiosi e stravaganti, accompagnati da sorprese e da scenografie sempre variate.

La cena di Trimalcione nel *Satyricon* è la più famosa e completa descrizione di un banchetto romano di tale epoca.

Dal banchetto conviviale greco, divenuto palestra di sapienza, nacque un genere letterario che ebbe, soprattutto tra i socratici, straordinari cultori quali Platone e Senofonte, autori entrambi di un *Simposio*.

La successiva letteratura conviviale, partendo da questi modelli, trasformò il genere in veri e propri dialoghi filosofici, mentre Petronio con il romanzo *Satyricon* giungerà alla parodia e alla caricatura del banchetto.

Emblematico il titolo *Convivio* dato da Dante ad una delle opere dottrinarie composta nei primi anni dell'esilio, tra il 1304 e il 1308, in cui, non a caso in lingua volgare, imbandisce un “convivio” del sapere, finalizzato, con il pane del commento, a nutrire tutti gli uomini.

Data l'importanza della musica sempre presente nel convito, arrivando al Novecento, vorrei ricordare due opere ingiustamente poco note, ma molto significative: la cantata *Socrate* di Erik Satie, ispirata a frammenti di tre dialoghi platonici, il *Simposio*, il *Fedro* e il *Fedone*, del 1917, e *Satyricon* di Bruno Maderna.

Satyricon di Petronio “*Arbiter elegantiarum*”

Il *Satyricon*, straordinario documento della società romana nella sua piena decadenza, è giunto a noi come serie di frammenti di un romanzo (probabilmente sette o otto volte più ampio) che tratta, come le novelle milesie o il romanzo picaresco, le avventure più incredibili del protagonista, “eroe” viaggiatore.

In quest'opera, Encolpio, giovane di buona cultura, è io narrante che assume toni d'ironia mondana, intellettuale ed estetica. Assolutamente amorale, per lui il bene coincide unicamente col proprio piacere. Alla cena, che rappresenta un mondo d'opulenta ricchezza, ma che non conosce l'eleganza e le raffinatezze cui è uso, egli dà ironico rilievo a gesti, trovate di cattivo gusto di certi invitati che guarda con divertito distacco, come se assistesse a uno spettacolo.

Una folla di personaggi: cuochi, servi, liberti, gladiatori, musici, saltimbanchi, mercanti arricchiti, parassiti volgari, prostitute, gaglioffi..., ciascuno fissato come in un'istantanea fotografica, costituiscono la degna corte del famoso Trimalcione.

Cronologicamente, l'opera risale all'impero di Tiberio (fonti Plinio, Dione, Isidoro) e se il ricordo degli Orti Pompeiani non può che portarci a prima dell'eruzione del Vesuvio del 79, termine *ad quem*, altri elementi ci conducono verso la metà del I secolo.

L'autore, Petronio, secondo l'attendibile ipotesi di Tacito, s'identificherebbe con un cortigiano colto e raffinato, “*arbiter elegantiarum*” appunto, della cerchia di Nerone.

La cena di Trimalcione a cui Encolpio e Ascilto, i due *scholastici* scapestrati, sono invitati è contenuta nel XV libro del romanzo di cui è il frammento più ampio e celebre ed è, al tempo stesso, la più straordinaria narrazione letteraria di un banchetto che ci sia pervenuta.

Quanto all'ambientazione, probabilmente si tratta di una città della Campania, Napoli, Cuma, ma più probabilmente Pozzuoli, che possedeva una basilica e poteva accogliere tutti i gaudenti di Cuma e di Baia e dove, essendo colonia, gli scambi commerciali e linguistici erano costanti, forse quindi proprio la *Graeca urbs* in cui Encolpio si trova sperduto....

“*Quid? Vos nescitis, hodie apud quem fiat? Trimalchio, lautissimus homo...*”³
 (“ Non ve lo immaginate neppure da chi si va a cena oggi! Da Trimalchione, ricco sfondato ...”)

³ Tutte le citazioni in latino sono tratte dal testo critico curato da G. A. Cesareo e N. Terzaghi *Satyricon (Il romanzo satirico)*, Firenze, ed. Sansoni, 1950

Regole da rispettare assolutamente dai convitati: nel triclinio si entri col piede destro e con la mano destra si prenda il cibo; gli invitati siano in numero dispari, possibilmente nove come le Muse...

Trimalcione, avvolto in un manto scarlato e ricoperto di gioielli, fa il suo ingresso trionfale sulla lettiga, preceduto da quattro cursori in livrea e dalla carrozzina dov'è adagiato il suo tesoro, un cisposo *puer vetulus*, più deforme del padrone, e occupa senza indugio il posto d'onore che, secondo l'etichetta, avrebbe dovuto essere riservato al console.

Un suonatore, con un piccolissimo flauto a due canne, si accosta a Trimalcione e, come se gli confidasse un segreto all'orecchio, lo accompagna musicalmente per tutto il tragitto. L'attenzione degli ospiti si fissa sul padrone di casa:

“hic est apud quem cubitum ponetis, et quidem iam principium cenae videtis”.

E ha inizio la cena.

Fin dal primo ingresso nella casa dell'ex-liberto arricchito, che possiede sesterzi a milioni, colpisce la sontuosità dell'arredo, dall'architettura ai dipinti, alle suppellettili bizzarre di cui l'*homo novus* ama circondarsi e vantarsi. Tra le stranezze, ad esempio, già sulla soglia una gabbia d'oro ospita una gazza!

Non si coglie certo la ricerca dell'eleganza, ma il valore degli oggetti: l'oro massiccio, con il suo peso e la sua lucentezza, domina ovunque.

Trimalcione ha anche l'ambizione di proporsi come un nuovo Mecenate: possiede due biblioteche, una greca e una latina, ospita poeti e artisti..., non è mai stato a scuola dai filosofi, ma spazia da cialtrone in tutti i campi del sapere.

Ostenta poi atteggiamenti democratici, permettendo ai servi di giacere nel triclinio con lui, né disdegna le proprie umili origini, motivo in più per vantarsi dell'attuale immensa ricchezza: *“Qui fuit rana nunc est rex”*.

Sullo sfondo della vita godereccia e amorale della Roma di Nerone, con l'“aggravante” del clima greco dell'Italia meridionale, Trimalcione, perno e diapason del banchetto, è personaggio rabelaisiano *ante litteram* dell'eccesso orgiastico e la sua cena, che si protrae fino a notte alta, è rimasta impressa nell'immaginario collettivo come il suo stesso ritratto.

Emblematico già il nome Trimalcione, composto dall'aumentativo “*tri*” e da *Malchio*, nome di origine semita, comune nel bacino del Mediterraneo a schiavi e liberi.

Nella famosa cena, i piatti si susseguono ai piatti in un delirio schizofrenico, in una continua gara che il cuoco fa con se stesso per superarsi nell'inventiva e stupire gli ospiti con portate imprevedibili. Ai vini seguono altri vini, sempre più rari; fiori, unguenti, profumi, argenterie, doni a sorpresa... il tutto all'insegna del lusso e dello sfarzo più sfrenato.

Scenografie stupefacenti accompagnano le vivande già a partire dal lauto antipasto.

Su un gran vassoio, un asinello di bronzo corinzio porta una bisaccia a due tasche, contenenti rispettivamente olive chiare e olive scure...

Una struttura a ponticelli, saldata al vassoio, sorregge dei ghiri, di cui i Romani erano assai ghiotti, spalmati di miele e cosparsi di polvere di papavero. Sopra una griglia d'argento sono presentate salcicce bollenti e, sotto, prugne siriane e chicchi di melograno simulano carboni arroventati.

Quindi sarà la volta della presentazione dei dodici segni zodiacali, di una lepre alata, bizzarro Pegaso secondo le intenzioni del cuoco, poi, sempre a tempo di musica, tra le varie portate, un cinghiale, il cui ingresso è accompagnato dall'irruzione nella sala del banchetto di cani da caccia che ne lacerano le carni!

Dopo l'apoteosi di tutte le varietà possibili di carni e di pesce, nelle *mensae secundae*, al dessert, un *puer speciosus*, un amore di fanciullo, reca un canestro pieno d'uva e con voce acutissima canta dei versi.

Fra i vari dolci e frutti che appena toccati spruzzano zafferano, compaiono mele cotogne su cui sono confitte spine, così da simulare, in questa costante, artificiosa metamorfosi⁴ dei cibi, ricci di mare...

In quest'orgia generale, occorre rassettare e il pavimento verrà ripulito con segatura, tinta di zafferano, mista a mirra e polvere di talco.

Non possiamo non ricordare Apicio, il più grande cuoco dell'età imperiale, autore del *De re coquinaria*, e le sue proverbiali ricette, torta di rose, struzzo lessato, pasticcio di sgombri e cervella...Forse qualcosa è giunta fino a noi se che gli zucchini "alla scapece", presenti sulle nostre tavole, devono il loro nome a "*esca Apici*".

Lo strepito della musica è incessante: già dall'antipasto è un coro di schiavi che lo accompagna cantando e ogni portata successiva arriverà a suon di musica, con danze e giochi acrobatici, fino alla marcia funebre dei corni a conclusione della cena.

"Aquam foras, vinum intro"

Al pari della musica, sempre presente il vino, elemento fondamentale del banchetto, un vino mielato, diluito con acqua, speziato e spesso resinato all'uso greco.

Trionfale l'ingresso delle anfore di cristallo sigillate con al collo un cartellino: "Falernum Opimianum annorum centum" (e forse cento cinquanta se facciamo caso al consolato di Opimio!).

Al pensiero che il vino "viva" più a lungo dell'uomo, la costante del *memento mori*, il pensiero importuno della morte, ritorna, anche se, proprio con l'eccesso vitalistico del banchetto, Trimalcione vorrebbe esorcizzarlo. L'orologio nel triclinio e il suonatore di tromba appositamente pagato per questo, che ad ogni ora ricorda la fuga del tempo ("*Horologium in triclinio et bucinatorum⁵ habet subornatum⁶, ut subinde sciat quantum de vita perdiderit*") si pone in dialettica con un "*carpe diem*", grossolano imperativo categorico all'orgia, tanto diverso dalla originaria concezione di un Virgilio o di un Orazio, intellettuali che alla greve crapula contrappongono l'autentica raffinatezza del cibo semplice e genuino, magari fave e verdure condite con del buon lardo o un semplice piatto di porri, ceci e insalata. Ben altri sono per loro i piaceri del convito: la compagnia degli amici, una conversazione intelligente e arguta, il tutto all'insegna di un "*otium*" assai gratificante.

⁴ Trimalcione si compiace grandemente di queste trasformazioni e della bravura del cuoco (che non a caso si chiama Dedalo!) in grado di fare da un ventre di scrofa un pesce, da un pezzo di lardo un piccione, da un prosciutto una tortora, da uno zampone una gallina...

⁵ trombettiere

⁶ stipendiato

E se Trimalcione, al pensiero della morte, piange sul suo futuro, inevitabile funerale e icasticamente crea con immaginazione fertile e con le parole il proprio straordinario monumento funebre, mentre una stridula e monotona nenia musicale, uso simposico di origine orientale, scandisce la scena, ecco che, riflettendo sull' instabilità del destino, il "poeta" che è in lui gli fa recitare dei versi di superficiale edonismo, versi che pronunzia su di un piccolo scheletro snodato d'argento:

*"Quod non expectes, ex transverso fit
et super nos Fortuna negotia curat,
quare da nobis vina Falerna, puer!"*

Anche Fortunata, la moglie, piange, tutti piangono come ad un funerale, ma "poiché si deve morire, perché non pensare a vivere?"
E la festa continui!

Satyricon, da Petronio a Maderna

Satyricon, testamento musicale di Bruno Maderna è stato composto nel 1973. Si tratta di un'opera originale, paragonabile ad un collage, dove non c'è alcuna situazione "principale" rispetto alle altre, ma ognuna è una tessera delle quattordici che formano il mosaico musicale complessivo.

Il testo presenta una lingua differente per ogni tipo di personaggio e della situazione in cui è colto. In questo mistilinguismo, l'inglese è usato per raccontare e far progredire la vicenda, il francese per le scene d'amore e i giochi di seduzione, il tedesco per denotare il denaro e il potere, il latino per gli argomenti filosofici...

Molte le citazioni musicali a flash che sembrano visitare tutta la storia della musica, il barocco, Weill, Gluck, Puccini, Wagner, Bizet, Verdi, Tchiaikowskij...

Questa *ars contaminandi* di Maderna, di grande impatto drammaturgico, corrisponde, a mio giudizio, a quella sorta di *horror vacui* che troviamo nell'eccessivo banchetto di Trimalcione, in cui le portate succedono alle portate senza interruzione e a non finire. Non facciamoci mancare nulla, che la *lanx satura* sia variegata e molto ricca! Riappropriamoci di tutte le sollecitazioni musicali possibili, senza escludere il cabaret e il café chantant, le trombe dell'*Aida* e le canzoni in voga nella Parigi della prima metà del Novecento!

Come nel romanzo, anche nell'opera in musica inquietante si insinua il *carpe diem*, che ci richiama al pensiero della morte e dei capricci del destino.

Satyricon di Maderna inizia e finisce infatti con un canto dedicato a Lady Luck, reso più cupo nel finale dalla presenza del basso tuba.

Con Trimalchio e Fortunata gli altri personaggi cantano in inglese:

*Pensiamo di essere eleganti,
pensiamo di essere molto saggi,
ma quando meno te lo aspetti,
arriva la grande sorpresa.
La Fortuna sta in cielo
e noi siamo i suoi trastulli.
E allora versate il vino,
amici, e riempite le vostre coppe!*