

LA DIETA DEL SAGGIO: UNA LETTURA ANTROPOLOGICA DELLE PRESCRIZIONI ALIMENTARI SENECANE

L'interesse che Lucio Anneo Seneca mostra per l'alimentazione può essere considerato da vari punti di vista che s'intrecciano e si sovrappongono in virtù della stretta connessione tra corpo e spirito, presente nell'opera del filosofo. Da un lato, infatti, la dieta offre l'occasione per un'aspra critica sociale che si richiama alla dimensione etico-filosofica: la decadenza di Roma viene paragonata a una malattia, che indebolisce il corpo e l'anima dello Stato e che si manifesta anche nei disordini alimentari. Dall'altro le numerosissime metafore mediche propongono un quadro in cui le malattie morali si riflettono sulla salute fisica, generando talvolta veri e propri morbi. Di conseguenza, i rimedi per le malattie dell'anima possono giovare al corpo e viceversa.

Questi aspetti delle prescrizioni alimentari senecane possono essere considerati da varie prospettive. Si potrà evidenziare, per esempio, la connessione tra lo stato di salute precaria del filosofo, la sua scelta di aderire alla dieta vegetariana e l'interesse per la medicina e la prevenzione mediante la dieta. Una prospettiva storico-filosofica porrà in luce, invece, la relazione tra le idee di Seneca in merito all'alimentazione e le posizioni dei contemporanei, nonché il clima culturale in cui tali idee si sono sviluppate. Verranno inoltre valutati i riferimenti allo Stoicismo ma anche alle altre scuole filosofiche.

Pur non trascurando questi approcci, è mia intenzione considerare le prescrizioni alimentari del filosofo di Cordova sotto la lente dell'antropologia, azzardando, pur con cautela, una comparazione con alcune prescrizioni e tabù alimentari presenti presso popolazioni vicine a noi.

In termini antropologici il cibo è un potente marcatore identitario, pregno di significati simbolici. L'approccio materialista ha legato gli stili di vita alimentari a questioni economiche. Il paradigma strutturalista, invece, ha messo in evidenza i meccanismi sottesi ai tabù e alle prescrizioni alimentari, legandoli ai concetti di purezza e contaminazione. L'approccio che definiremo poststrutturalista ha sottolineato come gli aspetti simbolici siano all'origine del valore attribuito a certi ben, tra cui gli alimenti.

Per quanto concerne l'aspetto della costruzione dell'identità culturale, possono essere utili alcuni esempi tratti da studi contemporanei. Un caso particolarmente chiaro è quello delle minoranze religiose, per le quali alcuni piatti tradizionali diventano un patrimonio importante per riconoscere e rafforzare la propria identità, «a reinforcement of nationalism and an evidence of longevity of a nation»¹. D'altronde è primariamente in cucina che i bambini interiorizzano la loro identità come appartenenti a un certo gruppo con la sua particolare storia, credenze e costumi. Il cibo che uno mangia o non mangia lo identifica come membro di una comunità².

¹ PATTIE 2010.

² STARR SERED 1998, p. 132.

Come osserva Massimo Montanari,

mangiare insieme è tipico (anche se non esclusivo) della specie umana (...) E poiché i gesti fatti insieme ad altri tendono a uscire dalla dimensione semplicemente funzionale per assumere un valore comunicativo, la vocazione conviviale degli uomini si traduce immediatamente nell'attribuzione di un *sensu* ai gesti che si fanno mangiando. Anche in questo modo il cibo si definisce come una realtà squisitamente culturale non solo rispetto alla propria sostanza nutrizionale ma anche alla sua assunzione e a tutto ciò che vi ruota attorno. *Sostanza e circostanza* assumono entrambe un valore significativo, solitamente collegate l'una all'altra poiché il «linguaggio del cibo» non può prescindere - a differenza dei linguaggi verbali - dalla concretezza dell'oggetto, dal valore semantico intrinseco, in qualche modo predeterminato, dello strumento di comunicazione.³

Inoltre «come la lingua parlata, il sistema alimentare contiene e trasporta la cultura di chi la pratica, è depositario delle tradizioni e dell'identità di gruppo. Costituisce pertanto uno straordinario veicolo di auto-rappresentazione e di scambio culturale: è strumento d'identità»⁴.

Il cibo rappresenta «...un universo simbolico di grande ricchezza, che configura la tavola come metafora della vita. La stessa parola *convivio* lo suggerisce, identificando il vivere insieme (*cum-vivere*) con il mangiare insieme»⁵.

Ecco perché, per esempio, il consumo di certi cibi piuttosto che di altri, la scelta di non allinearsi a determinate pratiche e prescrizioni alimentari è un modo abbastanza comune di distinguersi tra i cristiani in tutto il Mediterraneo. La mia ricerca ad Antiochia, in Turchia, ha rilevato come l'ingestione di carne di maiale, la non osservanza del Ramadan e al tempo stesso la stretta osservanza del digiuno quaresimale siano per la piccola comunità cristiana importanti mezzi per marcare la propria estraneità all'islam.

Anche nell'antichità greco-romana il cibo era un marcatore dell'identità etnica, culturale e religiosa. Nella letteratura classica, i Greci si differenziavano dai barbari, i cittadini dagli abitanti della campagna, i sedentari dai nomadi anche in base alla dieta. Inoltre, condividere il pasto rinsaldava i legami familiari, di classe, religiosi e di cittadinanza⁶.

Per gli antichi Romani una certa alimentazione era simbolo dell'identità stessa di Roma e dei suoi valori religiosi e civili più importanti. Purcell porta l'esempio di Plinio il Vecchio dove i riferimenti alla frugalità degli antichi sono strettamente collegati a una Roma primitiva essenzialmente agricola, in cui ogni cittadino possedeva un orto di due iugeri e di esso era soddisfatto, in contrasto con i vasti ma inutili giardini di Nerone⁷. Si tratta, in buona sostanza, dell'ideale del contadino-soldato, che vive del prodotto della sua fatica e che non si abbandona ai lussi. Nel passo di Plinio il Vecchio sulle virtù agricole dei progenitori, il rapporto tra cibo e sacralità è sottolineato ampiamente, a partire dalle corone di spighe che Romolo istituì per gli Arvali e che furono la prima corona esistente e la più sacra, fino a Numa, che offriva solo farro

³ MONTANARI 2004, pp. 129-130.

⁴ *Ibid.*, p. 153.

⁵ *Ibid.*, p. 130.

⁶ GARNSEY 1999, p. 6. Si veda anche GOWERS 1993.

⁷ PURCELL 2003, pp. 331-332; *HN*, 18. 6-7.

tostato agli dei, in quanto solo così era da considerarsi puro e degno della divinità. Numa stesso istituì i *Fornacalia*, feste della torrefazione del farro. E tra gli dei figuravano Seia, dea della semina, e Segesta, legata alle biade. Nessuno osava consumare le primizie o assaggiare il vino prima che i sacerdoti li avessero offerti agli dei. Persino i cognomi, marcatori dell'identità della famiglia e dell'individuo, erano legati all'agricoltura: Pilumno, colui che aveva inventato la macina, Pisone, colui che pestava. Ma anche i Fabii, i Lentuli, i Ciceroni, i cui cognomi richiamavano le specie vegetali che coltivavano⁸.

Più nel dettaglio, riguardo ai *Fornacalia*, non bisogna dimenticare che il farro è stato l'unico cereale consumato a Roma per tre secoli dopo la sua fondazione e che era considerato talmente significativo per la cultura e la società romana che le feste ad esso dedicate erano «un importante rito pubblico, vincolante per la cittadinanza e caratterizzato da atti, gesti, obblighi ben precisi». Affinché tutti i cittadini partecipassero, le persone a capo delle curie affiggevano nel Foro delle tabelle con l'ora e il giorno esatti del rito in modo che tutti ne fossero informati e potessero prendervi parte. Peraltro, non era l'unica ricorrenza religiosa e insieme politica dedicata all'agricoltura: tutti i momenti salienti dei lavori dei campi erano scanditi da feste. Vi erano le *Feriae sementivae*, a gennaio, quando spuntavano i primi germogli del farro; i *Fordicidia*, ad aprile, durante i quali si sacrificava alla dea *Tellus* una vacca gravida per garantirsi la fertilità dei campi; i *Robigalia*, per scongiurare la ruggine che poteva nuocere alle granaglie; i *Cerialia*, dedicati a Cerere; il rito degli *ambarvalia* a maggio, per purificare le messi; i *Consualia* e gli *Opiconsivia*, legati alla conservazione del raccolto; i *Saturnalia*, in cui si celebrava l'assenza di lavoro dopo la semina. E potremmo citare anche le feste legate alla coltivazione della vite⁹.

Ne consegue che il consumo di questi prodotti dell'agricoltura fosse legato indissolubilmente all'identità originaria di Roma e che ogni cambiamento in fatto di alimentazione, l'introduzione di cibi diversi perché esotici o elaborati costituisse di per sé una rinuncia a quella stessa identità. Un Romano che non mangiava da Romano tradiva la sua stessa romanità.

Inoltre, vi era una dimensione morale che si connetteva all'agricoltura nella percezione culturale romana. La pratica dell'*agri cultura* aveva il potere di rendere l'uomo libero e degno. In linea con questa visione, Plinio contrappone due epoche, quella arcaica in cui ogni cittadino aveva a disposizione meno terra e quindi era obbligato a lavorare duramente e ad accontentarsi di un raccolto non abbondante (e quindi di una dieta frugale e poco variata) e l'epoca a lui contemporanea in cui i campi erano coltivati da schiavi con, a suo parere, rese minori¹⁰. Il discorso, ovviamente, non è tanto di tipo economico (è improbabile che la resa dei latifondi fosse inferiore a quella dei campi coltivati dai contadini romani) quanto di tipo morale e si riallaccia alla tendenza, presente in molte culture, a richiamarsi ai tempi antichi come età aurea, in cui trionfavano le virtù ormai scomparse nell'epoca presente. Michael Herzfeld ha definito questa tendenza «nostalgia strutturale» ovvero «...quella rappresentazione collettiva di un ordine paradisiaco, un tempo prima del tempo in cui il perfetto equilibrio delle relazioni sociali non

⁸ HN. 18. 7-10.

⁹ VIGLIETTI 2011, pp. 93-94. Sui *Fornacalia* e sul processo di torrefazione del farro vedi anche BETTINI 1978, pp. 168-175.

¹⁰ *Ibid.*, pp. 139-140.

aveva ancora subito la decadenza che colpisce tutto ciò che è umano»¹¹. Anche Seneca si richiama a questo *topos* quando esalta la frugalità degli antichi. Nei suoi passi non si limita ad ammonire contro certe abitudini in quanto sono dannose da un punto di vista medico o per la salute morale individuale, ma condanna i comportamenti alimentari di certi suoi contemporanei anche perché contravvengono a un'ideale di romanità dei tempi passati e propongono un nuovo stile di vita contrassegnato dall'inseguimento di piaceri e lussi. Non a caso, il celebre brano relativo a coloro che si rimpinzano fino a vomitare è inserito nella lettera sugli schiavi, dove la crudeltà dei padroni non consiste solo nel trattare i servi come bestie, ma nell'ostentazione di un lusso sfrenato e sensuale che si manifesta anche nell'abuso di cibo. Entra quindi in gioco la questione, tipicamente romana (ma non solo), della condanna del lusso come indice di decadenza morale. Gli alimenti di lusso diventano i marcatori di una «distinzione» tra «classi», per usare la terminologia di Bourdieu¹², e sono considerati uno degli indicatori di tale decadenza.

Ma quando possiamo parlare di cibi di lusso? Quali sono le caratteristiche per definirli tali?

Ciò che propone Christopher Berry nel suo libro *The Idea of Luxury* è qualcosa di molto simile al concetto epicureo di piaceri naturali ma non necessari, caro peraltro al nostro Seneca. Sarebbe la ricerca del piacere a determinare il concetto di lusso¹³. Tuttavia, come osserva van der Veen, facendo tesoro dell'analisi di Arjun Appadurai, i cibi possono esseri usati anche come segno di esclusività e distinzione sociale e quindi sarebbero «segni incarnati» per sottolineare il proprio status e aumentare il proprio prestigio. Come non ricordare la famosissima cena di Trimalcione, in cui ogni pietanza era stata scelta per strabiliare e convincere i convitati della straordinaria ricchezza e superiorità del loro ospite?¹⁴ E come non richiamarsi al poema di Archestrato di Gela, in cui i cibi esotici, primi tra cui le spezie, sono associati agli uomini di alto rango mentre viene espresso disprezzo verso gli ingredienti locali e coloro che li consumano?¹⁵

Per individuare meglio i beni di lusso, Appadurai suggerisce cinque chiavi:

a) restriction, either in price or by law, to elites; b) complexity of acquisition, which may or may not be a function of real 'scarcity'; c) semiotic virtuosity, that is, the capacity to signal fairly complex social messages (as do pepper in cuisine, silk in dress, jewels in adornment and relics in worship); d) specialized knowledge as a prerequisite for their 'appropriate' consumption, that is, regulation by fashion; and e) a high degree of linkage of their consumption to body, person and personality.¹⁶

In quest'ottica, le leggi suntuarie paradossalmente avrebbero come fine non tanto quello di stroncare l'uso di certi beni di lusso, ma di mantenerli in una cerchia ristretta ed evitare che diventino di uso comune¹⁷. A Roma, per esempio, periodicamente, a partire dal II secolo a.C., venivano emanate leggi per limitare l'importazione e il consumo di alimenti esotici. La *lex Fannia* del 161 a.C. aveva proibito di mangiare volatili che non fossero polli. Tuttavia, come osserva

¹¹ HERZFELD 1997, p. 135.

¹² BOURDIEU 1979.

¹³ BERRY 1984 citato in VAN DER VEEN 2003, p. 405.

¹⁴ Riguardo a Trimalcione vedi VEYNE 1961. Si rinvia anche al lavoro di PARATORE 1933.

¹⁵ GARNSEY 1999, pp. 122-123.

¹⁶ APPADURAI 1986, p. 38 citato in VAN DER VEEN 2003, p. 409.

¹⁷ VAN DER VEEN 2003, p. 410.

Garnsey, non solo era impossibile fare rispettare queste norme, ma in particolare la restrizione del consumo di carne a livello popolare serviva a mantenere un privilegio dell'oligarchia e non a inaugurare costumi più sobri¹⁸.

Seneca si scaglia spesso contro i lussi dei suoi contemporanei, che ritiene sintomo di mollezza e di arroganza. Il cibo elaborato, potremmo dire «non naturale e non necessario», rientra tra questi ed è dannoso sia all'anima che al corpo. Il filosofo fa un breve elenco di ciò che andrebbe evitato e afferma che l'uso di bere vino misto a neve, di mangiare ostriche, di consumare cibi sempre bollenti, di rifiutare il cinghiale perché poco raffinato o i volatili, a meno che non siano serviti già smembrati, sono solo sintomi di *luxuria*, di una malattia che è prima di tutto dell'anima. Non è dunque infelice chi si priva di queste raffinatezze, quanto chi ne è schiavo. Per essere sani bisogna piuttosto rinunciarvi:

«O infelicem aegrum!» Quare? Quia non vino nivem diluit? Quia non rigorem potionis suae, quam capaci scypho miscuit, renovat fracta insuper glacie? Quia non ostrea illi Lucrina in ipsa mensa aperiuntur? Quia non circa cenationem eius tumultus cocorum et ipsos cum opsoniis focos transferentium? Hoc enim iam luxuria commenta est: ne quis intepescat cibus, ne quid palato iam calloso parum ferveat, cenam culina prosequitur. «O infelicem aegrum!» edet, quantum concoquat. Non iacebit in conspectu aper ut vilis caro a mensa relegatus, nec in repositoio eius pectora avium, totas enim videre fastidium est, congesta ponentur. (...) Cenabis tamquam aeger, immo aliquando tamquam sanus.¹⁹

Il concetto viene ribadito da Seneca nella *Consolazione ad Elvia*: miseri sono coloro che ormai non provano più alcun gusto a mangiare se non vengono stuzzicati da pietanze costosissime²⁰.

Sembra che qui gli alimenti siano divisi in due categorie: cibi costosi e quindi inaccettabili e cibi poveri e quindi accettabili, ma è evidente che la divisione non è solo di carattere economico, ma anche e soprattutto morale. Terrei infatti a precisare che la traduzione di *luxuria* con *lusso*, seppure filologicamente corretta, non rende giustizia alla complessità del termine e alla sua valenza morale, motivo per cui ho preferito tradurla con *piacere smodato*. Nel dizionario etimologico di Ernout e Meillet²¹ la parola *luxuria* è fatta derivare da *luxus*, inteso come eccesso e, in modo specifico, eccesso nel modo di vivere. Il suo significato sarebbe quindi proprio quello di sovrabbondanza e lusso. Tuttavia, il *Thesaurus linguae latinae* propone tre diverse accezioni del termine. La prima, in linea con il dizionario etimologico, è la seguente: *habitus vel status quo quis*

¹⁸ GARNSEY 1999, p. 125.

¹⁹ *Ep.* 78. 23-24: «O povero malato!» Perché? Perché non diluisce la neve nel vino? Perché non rinfresca la sua bevanda con un pezzo di ghiaccio che immerge nella sua ampia coppa? Perché non vengono aperte proprio sulla mensa le ostriche del lago Lucrino? Perché intorno alla sua tavola non si accalcano cuochi che portano, con le vivande, anche i fornelli? Il nostro piacere smodato ha inventato anche questo: affinché il cibo non si intiepidisca, affinché non ribollisca poco il palato già incallito, la cucina viene portata in tavola con la cena. «O povero malato!» Mangerà solo quello che digerirà; non sarà messo davanti ai suoi occhi un cinghiale, allontanato dalla mensa come carne vile, né verranno posti sul vassoio un mucchio di petti di volatili (vederli tutti interi infatti gli dà la nausea). (...) Cenerà come un malato, anzi, una volta tanto, come un uomo sano». La stessa prescrizione veniva fatta dai cinici per i quali i criteri della vita secondo natura si concretavano in precetti e divieti ben precisi riguardanti, per esempio, la scelta e l'assunzione di cibi e bevande: completa astinenza da vino, carne, bevande raffreddate con neve o con ghiaccio. PENNACINI 1989, p. 75.

²⁰ *Helv.* 10. 5.

²¹ ERNOUT - MEILLET 1959.

(*quid*) *modum quondam communem excedit*. Tale significato ha già di per sé una valenza morale, in quanto si riferisce a un comportamento opposto alla moderazione che si richiede a un saggio. A questa accezione si ricollega quella di lussuria come noi la intendiamo. Cicerone afferma: *Luxuria est contra pudorem et supra modum profusio*²². Infine, il significato che a noi interessa maggiormente è: *singulae libidines, voluptates, appetitus ciborum exquisitorum, gula, voracitas*. Oltre che in Seneca, lo si ritrova in Aulo Gellio, Varrone, Sallustio e in tutti si riferisce al desiderio smodato di cibi deliziosi, contrapposto alla moderazione, proposta come modello. Ad esempio, nella *Guerra Giugurtina* Sallustio dice dei Numidi che mangiavano per fame e bevevano per sete, non per *libidini atque luxuriae*²³.

La cosa è evidente nel passo dell'Epistola 95 in cui Seneca collega tre termini chiave *voluptas, avaritia* e *luxuria*: *Voluptas ex omni quaeritur. Nullum intra se manet vitium: in avaritia luxuria preceps est*²⁴. D'altra parte, non dimentichiamo che i pensatori cristiani della tarda latinità accosteranno la ghiottoneria alla lussuria, in quanto entrambe sono legate al «ventre»²⁵.

In particolare Seneca si scaglia contro le ostriche e i boleti. Dice di avervi rinunciato perché sono adatti ai crapuloni, servono solo a stuzzicare la gola quando si è già sazi²⁶. Tanto facilmente si mangiano, quanto facilmente si rigettano: *Inde ostreis boletisque in omnem vitam renuntiatum est; nec enim cibi sed oblectamenta sunt ad edendum saturos cogenda (quod gratissimum est edacibus et se ultra quam capiunt farcientibus), facile decensura, facile reditura*²⁷. Sembra dunque che il filosofo non li cataloghi neppure tra i cibi, ma li veda come qualcosa di totalmente innaturale. Non è dunque la rarità e il costo di questi alimenti a respingerlo, ma qualcos'altro. Essi diventano l'emblema di una malattia morale, di un bisogno di trovare nuovi stimoli e piaceri anche quando ormai si è sazi. Ma c'è di più. Il riferimento alle ostriche, in particolare, come vedremo, apre un'interessante questione antropologica sul valore simbolico del cibo.

Prima di addentrarci in queste considerazioni, ritengo però necessario fare riferimento, seppure per sommi capi, alle teorie mediche senecane per verificare se possono essere inserite, insieme alle indicazioni sulla dieta, in una qualche cornice teorica antropologica.

Come già accennato, in Seneca filosofia e medicina sono strettamente intrecciate. L'anima frantumata dal vizio è in tutto simile a un arto rotto che richiede l'intervento di un dottore²⁸. Ma quello di cui si parla è più che un tecnico dell'arte medica: è l'immagine stessa del filosofo²⁹. Il

²² *Off.* 1. 106.

²³ *Iug.* 89. 8.

²⁴ *Ep.* 95. 33.

²⁵ GARNSEY 1999, pp. 95-97. Il digiuno diventava quindi un metodo sicuro per frenare gli istinti lussuriosi.

²⁶ Il riferimento ai boleti e alle ostriche e la relazione tra questi cibi, il lusso come vizio, e l'immoralità verranno ripresi da Svetonio. Secondo lo storico latino, l'imperatore Tiberio era dedito al bere e ai banchetti sfrenati, nei quali elargiva cariche pubbliche a perfetti sconosciuti solo perché erano buoni compagni di gozzoviglie. Durante uno di questi banchetti diede duecentomila sesterzi a Asellio Sabino per un dialogo in cui i boleti, i beccafichi, i tordi e le ostriche si disputavano la palma. *Tib.* 3. 42

²⁷ *Ep.* 108. 15. Ai boleti, una delle tre categorie di funghi riconosciute dai Romani in età imperiale - ma anche su questa divisione non mancano i dubbi -, è difficile dare un nome. Si sa per certo che erano i più apprezzati. Probabilmente non si trattava altro che dei porcini. ANDRÉ 1961, pp. 43-44. D'altra parte con *boletus* in termini scientifici si indica proprio il porcino.

²⁸ *Ep.* 104. 18: *Fregit aliquis crus aut extorsit articulum: non vehiculum navemque conscendit, sed advocat medicum ut fracta pars iungatur, ut luxata in locum reponat. Quid ergo? animus tot locis fractum et extortum credis locorum mutatione posse sanari?*

²⁹ MIGLIORINI 1997, p. 22, definisce il medico ideale di Seneca «il *pendant* del filosofo per i mali dell'anima». Sul

sapiens assume sempre più le caratteristiche del *medicus*. Egli infatti, come conseguenza dell'unitarietà fondamentale dell'anima col corpo, è in grado di curare le malattie agendo sullo spirito.

In questo, Seneca si colloca in una tradizione filosofica che affonda le sue radici nella filosofia antica, in particolare platonica e cinico-stoica, e al tempo stesso dimostra di essere perfettamente calato nel clima culturale del I sec. d. C. Nell'epoca in questione, infatti, si verificò la compresenza a Roma di scuole mediche diverse e spesso in contrasto tra loro: alle scuole tradizionali si aggiunsero quella metodica, quella pneumatica - legata allo Stoicismo - e la famosa Setta dei Sestii d'impronta pitagorica³⁰. Celso³¹ e Scribonio Largo contribuirono a creare un lessico medico latino, il che fece sì che la medicina entrasse a far parte del patrimonio di conoscenze dell'uomo colto³². Inoltre, Papirio Fabiano, ultimo maestro del filosofo, fu il fondatore della Setta dei Sestii³³ e Sozione, diffusore del pitagorismo³⁴, non le era estraneo.

Ma soprattutto Seneca è stoico e questo, come dicevamo, lo pone in una posizione particolare di fronte alla medicina. Già Crisippo, infatti, paragonava le malattie del corpo a quelle dell'anima³⁵.

Tuttavia, si sbaglierebbe se si ritenesse che Seneca abbia mutuato acriticamente dai suoi predecessori le immagini legate all'ambito della medicina. Egli dà vita a metafore molto efficaci e sentite e non si sofferma solamente sul potere terapeutico della filosofia sull'anima e sul corpo dell'uomo, bensì compie anche il processo inverso: propone cure del corpo che leniscano i tormenti dell'anima. E come dovrebbe fare ogni buon medico non si limita a prescrivere cure a chi è già malato, ma suggerisce atteggiamenti preventivi.

Potremmo dunque affermare che l'alimentazione, insieme all'esercizio fisico, rientri pienamente nella profilassi. Gli abusi alimentari, infatti, non sono solo il segno di una degenerazione morale³⁶, e quindi devono essere rifuggiti dal saggio, che sommamente ricerca

paragone tra il saggio e il medico vedi anche ARMISEN-MARCHETTI 1989, p. 317.

³⁰ MIGLIORINI 1997, p. 16.

³¹ Va ricordato che sono stati ravvisati parecchi punti di contatto tra Seneca e Celso. Oltre a i passi ricordati da MIGLIORINI 1997, vorrei attirare l'attenzione su un articolo che analizza le somiglianze tra l'*Ep.* 95, 15-29 e il *De medicina*: STOK 1985.

³² PISI 1983, pp. 10-17. Vi fu nell'antichità un dibattito sull'opportunità di inserire la medicina tra le arti liberali o perlomeno tra quelle materie che un uomo libero doveva studiare. Il fatto che essa fosse esercitata prevalentemente da schiavi e che fosse eminentemente pratica contribuì a creare ostilità verso questa tecnica. Platone (*Amat.* 135 b-136 c) e Aristotele (*Pol.* III. II. 1282 a 1-7) non sembrano farla rientrare tra le conoscenze adatte all'uomo libero. Bisogna aspettare Cicerone (*Off.* 1. 151; *Fin.* 5. 7), Vitruvio (1. 1. 3-10) e Varrone per vederla inserita nel programma di studi dell'esponente delle classi elevate. Catone, Marziale e Giovenale, invece, avranno sempre un atteggiamento ostile. Seneca assume una posizione ambigua.

³³ A questo proposito vorrei ricordare che è stata avanzata l'ipotesi di un'appartenenza di Celso alla Setta dei Sestii. Per un quadro completo delle varie posizioni degli studiosi a riguardo vedi CONTINO 1988, pp. 30-43. Ciò non farebbe che rafforzare il legame tra Celso e Seneca.

³⁴ A proposito di Sozione e dell'influenza che ebbe su Seneca vedi GRIMAL 1978, pp. 39-41.

³⁵ Se ne trova testimonianza in Cicerone, *Tusc.* 4. 23: *quem admodum, cum sanguis corruptus est aut pituita redundat aut bilis, in corpore morbi aegrotationesque nascuntur, sic pravarum opinionum conturbatio et ipsarum inter se repugnantia sanitate spoliata aimum morbisque perturbat (...). Hoc loco nimium operae consumitur a Stoicis, maxime a Chrysippo, dum morbis corporum comparatur morborum animi similitudo.*

³⁶ MAZZOLI 1989 sottolinea gli stretti legami tra cannibalismo, degenerazioni sessuali (adulterio e incesto) e sgretolamento dei valori morali e sociali nel *Tieste* di Seneca e più in generale nel mito dei Pelopidi a partire dal progenitore Tantalos fino alle vicende di Oreste. Dice lo studioso (p. 338): «Nell'attentato alla stirpe culminante nel banchetto paidofagico non si fenomenizza *tout court*, mitopoieticamente, l'autodistruttività del potere: a meno che - come credo lecito - non se ne dilati il quadro patologico unendo in un solo plesso abuso di potere, abuso sessuale e

l'equilibrio e la moderazione. Essi influiscono in modo tangibile sulla salute «spirituale» dell'uomo. Se invece il fisico è alimentato in modo corretto e mantenuto in buona salute con esercizi adatti, fornisce un valido strumento per una vita regolata dalla ragione³⁷.

Ciò può essere in parte spiegato con la teoria secondo cui la malattia sarebbe frutto di un'alterazione dell'equilibrio tra gli umori. I cibi, dal momento che vengono trasformati in liquidi dalla digestione, possono ristabilire tali equilibri. Le prescrizioni, tuttavia, devono essere adattate a ogni singolo individuo. L'alimentazione deve essere regolata in base al carattere, il che conferma lo stretto legame tra soma e psiche, tra morale e pratiche corporee.

Ad esempio, Seneca, riguardo ai fanciulli, dice che devono essere educati e nutriti in base al loro «temperamento» in modo che non incorrano nei vizi verso cui li portano le loro inclinazioni naturali. È difficile cambiare la natura, si possono però seguire alcune norme. I cibi, se sono eccessivi, gonfiano insieme il corpo e l'anima. Il verbo utilizzato è non a caso *tumesco* che indica sia il tumefarsi anomalo di una parte del corpo, sia il gonfiarsi di rabbia o passione. Viene messa così in relazione la pesantezza fisica con quella intellettuale³⁸.

Tuttavia, se mi fermassi a queste motivazioni «scientifiche» per spiegare le complesse prescrizioni alimentari del filosofo Seneca e degli uomini del suo tempo, seguirei quell'orientamento teorico definito da Mary Douglas «materialismo medico» e attribuito da quest'ultima a Marvin Harris: tutti i riti antichi, anche i più esotici, inclusi quelli riguardanti le pratiche e i divieti alimentari, sarebbero collegati essenzialmente a questioni igieniche, che col tempo avrebbero assunto connotazioni simboliche³⁹. In realtà, le motivazioni di Marvin Harris non sono legate principalmente alla questione igienica, ma a un ragionamento su costi-benefici, soprattutto circa il consumo di carni.

Ma continuiamo a vedere nel dettaglio in che cosa consistono queste prescrizioni senecane, in modo da verificare se possono essere inquadrare in una cornice teorica antropologica.

Innanzitutto, la storia personale di Seneca ci mostra un uomo attento al cibo e agli aspetti simbolici che esso ricopre. Sappiamo che, sotto la guida di Sozione, Seneca era stato vegetariano e che aveva rinunciato a questa pratica solo per fare piacere al padre. Il padre di Seneca temeva, infatti, che il vegetarianismo gettasse un'ombra sul figlio in un'epoca molto sospettosa nei confronti dei culti orientali⁴⁰. A dispetto dell'abbandono della pratica vegetariana, tuttavia, nell'Epistola 108, Seneca non rinuncia a esporre le teorie di Sestio e di Pitagora circa questa pratica, fornendoci così una giustificazione per la sua scelta. Secondo la sua opinione e quella dei suoi maestri, il vegetariano non solo giovava al fisico, ma era considerato una misura preventiva contro le passioni violente, per prima l'ira⁴¹. Inoltre, Sozione faceva notare che in ogni caso l'astinenza dalle carni rendeva l'animo leggero, cosa che Seneca aveva avuto modo di sperimentare in prima

abuso alimentare». E subito dopo aggiunge, citando SCARPI 1984, p.50: «Col pasto cannibalico (...) si consuma definitivamente lo sgretolamento dei legami di parentela e dalla caduta dei protagonisti nella barbarie si precipita successivamente in una dimensione disumana». Tieste rappresenterebbe quindi l'uomo «troppo pieno», in contrasto con il progenitore Tantalo «troppo vuoto» per punizione dell'uccisione del proprio figlio per darlo in pasto agli dei e del tentato furto del cibo divino per dare agli uomini l'immortalità (p. 339).

³⁷ POHLENZ 1959, vol. 2, p. 68. Sul rapporto tra salute e alimentazione si veda anche MAZZINI 1989.

³⁸ *Ira*, 2. 21. 3: *Ne cibis quidem implendi sint: distendetur enim corpora et animi cum corpore tumescent.*

³⁹ HARRIS 1985.

⁴⁰ GRIMAL 1978, p. 39- 41.

⁴¹ *Ep.* 108. 22.

persona⁴². Essere vegetariani non era quindi semplicemente una dieta, ma un comportamento dalle solide basi filosofiche, un modo prima di tutto per mantenere sano l'animo.

Quando Seneca ci dice che Sestio non riteneva necessario versare del sangue per sfamarsi e che anzi cibarsi di animali rientrava tra i piaceri sensuali, poco adatti a mantenere la salute del corpo e dell'anima, entrano invece in gioco due fattori: da un lato il rifiuto della violenza, dall'altro la critica verso chi cerca nel cibo il piacere sensuale e non un semplice mezzo per alimentarsi. *Hic homini satis alimentorum citra sanguinem esse credebat et crudelitatis consuetudinem fieri ubi in voluptatem esset adducta laceratio. Adiciebat contrahendam materiam esse luxuriae; colligebat bonae valetudini contraria esse alimenta varia et nostris aliena corporibus*⁴³. L'uso, ancora una volta, del termine *luxuria*, tuttavia, può aprire anche a un'altra interpretazione. È senz'altro corretto tradurlo in questo contesto come *voracità* o *piacere sensuale*, tanto più che nella frase precedente compare la parola *voluta*. Tuttavia, non bisogna dimenticare che a Roma solo i ricchi potevano mangiare regolarmente la carne e che le leggi suntuarie avevano imposto dei limiti al suo consumo⁴⁴. Non è quindi da escludere che qui *luxuria* si richiami anche al lusso e che sia presente nel passo senecano una critica sociale verso una certa classe agiata.

Il riferimento a Pitagora, invece, che giustificava la dieta vegetariana con la trasmigrazione delle anime da un corpo a un altro non necessariamente umano, non può non richiamare alla mente il buddismo e l'induismo: per Pitagora, infatti, uccidendo una qualsiasi bestia ci sarebbe stato il rischio di uccidere e macellare il proprio stesso padre⁴⁵.

Tra gli antropologi, Marvin Harris, Mary Douglas e Marshall Sahlins hanno affrontato il problema dei divieti alimentari da prospettive molte diverse.

Per Marvin Harris, come dicevamo, il rapporto costi-benefici degli alimenti è alla base delle prescrizioni religiose relative al cibo. Pur non rifiutando le argomentazioni di Lévi-Strauss circa l'importanza simbolica dei cibi, infatti, tende a ribaltarne la prospettiva.

Ampliando un po' il campo di un'affermazione di Claude Lévi-Strauss, possiamo dire che alcuni cibi sono «buoni da pensare» mentre altri sono «cattivi da pensare». Ma io sostengo che il fatto che siano buoni o cattivi da pensare dipende dal fatto che sono buoni o cattivi da mangiare. Il cibo deve nutrire lo stomaco collettivo prima di poter alimentare la mentalità collettiva.

Vorrei argomentare un po' meglio il mio punto di vista. I cibi preferiti, buoni da mangiare, sono cibi che fanno pendere la bilancia dalla parte dei benefici pratici, rispetto a quella dei costi, a differenza di quanto non avvenga nel caso dei cibi aborriti, cattivi da mangiare.⁴⁶

Nel suo capitolo «Il mistero della vacca sacra» dedicato al tabù alimentare induista di macellare e consumare carne bovina, lo studioso, facendosi forte di numeri e statistiche e persino di una citazione di Gandhi, non prende neppure in considerazione motivazioni filosofiche o religiose: la

⁴² Ep. 108. 20-22. Sul vegetarianismo di Seneca vedi anche GOUREVITCH 1974, pp 330-331.

⁴³ Ep. 108. 18. Sulla connessione tra dieta vegetariana e filosofia vedi anche GARNSEY 1999, pp. 85-86.

⁴⁴ GARNSEY 1999, p.123-125.

⁴⁵ Ep. 108. 19. *At Pythagoras omnium inter omnia cognationem esse dicebat et animorum commercium in alias atque alias formas transeuntium. Nulla, si illi credas, anima interit, ne cessat quidem nisi tempore exiguo, dum in aliud corpus transfunditur.*

⁴⁶ HARRIS 1985, p. 5.

vacca sarebbe più utile al sostentamento degli Indiani da viva che da morta, per via dei numerosi «servizi» che può offrire e sarebbe questa la sola ragione, o per lo meno la ragione originaria del tabù⁴⁷. La motivazione economica torna anche nel capitolo «L'abominevole porco». Qui Harris, dopo avere liquidato la spiegazione igienico-sanitaria (che pure Mary Douglas gli attribuisce come segno distintivo della sua teoria sul cibo), si sofferma sulla questione dei benefici rappresentati dall'allevamento di ruminanti rispetto a quello dei maiali per gli ebrei, teorizzando che i maiali, essendo onnivori, avrebbero sottratto all'uomo del cibo prezioso, laddove invece i ruminanti convertono la cellulosa, non digeribile per gli esseri umani, in cibo attraverso la digestione. Inoltre l'habitat ideale dei suini sono le foreste ombrose e non le praterie aride del Medio Oriente. Infine, non sarebbero adeguati né a fornire il latte né a trainare gli aratri e non avrebbero un pelo adatto per la tessitura⁴⁸.

Queste teorie sono state contestate sia da Mary Douglas che da Marshall Sahlins.

Mary Douglas ha indicato, in una prospettiva strutturalista, la radice di questo rifiuto nel fatto che il maiale non rientrerebbe nel sistema classificatorio biblico, sarebbe in buona sostanza «fuori posto» e quindi, in quanto cattivo da pensare, cattivo da mangiare⁴⁹. Tuttavia non dobbiamo dimenticare che in Grecia e a Roma non c'erano veri e propri tabù alimentari, fatta eccezione per il cannibalismo. Galeno fa un elenco molto ampio delle carni mangiate a Roma, facendone un fatto di gusto e di valore nutritivo. Per esempio non condanna chi mangia cavalli, asini e cammelli, ma ritiene che sia poco salutare in quanto la loro carne sarebbe indigesta. Non si stupisce neppure che alcuni assumano senza saperlo carne umana⁵⁰.

Sahlins, invece, sembra in qualche modo coniugare le due posizioni in un'ottica poststrutturalista. La produzione «è qualcosa di più e di diverso che una logica pratica dell'efficienza materiale. È un'intenzione culturale»⁵¹ e «il significato sociale di un oggetto, che lo rende utile per una certa categoria di persone, non è evidenziato dalle sue caratteristiche fisiche più di quanto lo sia il valore che gli può essere attribuito dallo scambio»⁵². L'esempio relativo al consumo di carne negli Stati Uniti è particolarmente calzante. Lo studioso dimostra come la scelta di non mangiare il cavallo e il cane in America non nasca da questioni di tipo economico, ma simbolico. Il cane e il cavallo sono animali d'affezione, fanno parte della famiglia, anche se in misura diversa, e partecipano alla società americana in funzione di soggetti, infatti hanno un nome proprio. Il loro consumo avvicinerrebbe dunque al cannibalismo. Sahlins ritiene dunque che la questione sia organizzata in categorie strutturali che distinguono tra «carni non commestibili» e «carni commestibili» e, all'interno di esse, tra «carne» e «interiora». Queste ultime sarebbero meno gradite non per il loro valore nutrizionale, ma per questioni di ordine simbolico: le parti interne ed esterne verrebbero «assimilate e distinte rispetto alle parti del corpo umano - secondo il criterio per cui identifichiamo il nostro "io interiore" col nostro "vero io" - e le due categorie vengono di conseguenza classificate come più o meno adatte per il consumo umano»⁵³. In teoria

⁴⁷ HARRIS 1985, p. 59.

⁴⁸ *Ibid.*, pp.65-68.

⁴⁹ DOUGLAS 1966.

⁵⁰ GARNSEY 1999, p. 84. Gal. 6. 663-700.

⁵¹ SAHLINS 1976, p. 168.

⁵² *Ibid.*, p. 169.

⁵³ *Ibid.*, pp.173-174.

le interiora, proprio perché meno disponibili relativamente alla quantità rispetto alle costate dovrebbero costare di più, ma avviene l'opposto. Il valore simbolico viene quindi trasferito in ambito economico, per cui è la cultura che determina il mercato e non viceversa. E, cosa ancora più importante, la distinzione simbolica tra tagli di carne inferiori e superiori, una volta trasposta sul piano economico, verrebbe a rafforzare la differenza tra gruppi sociali e razziali: i più poveri, in un sistema in cui la povertà è codificata razzialmente, sarebbero i principali consumatori di carni inferiori o di interiora e quindi rappresenterebbero «il selvaggio in mezzo a noi». In pratica «l'«inferiorità» dei neri si realizza anche con la contaminazione alimentare»⁵⁴.

Il caso di Seneca, a mio parere, non può essere inquadrato nella prospettiva di Harris. Di certo egli non si asteneva dalle carni per questioni «ecologiche» o economiche. Piuttosto, alcuni suoi passi sembrano pendere verso il «materialismo medico». Riguardo alle già citate abitudini di bere acqua mista a neve, di mangiare cibi bollenti e di stuzzicare il palato con i funghi e le ostriche, Seneca dice, nell'Epistola 95, che effettivamente i funghi sono da evitare perché velenosi, anche se manifestano subdolamente i loro effetti dopo molto tempo da quando sono stati ingeriti; la neve, soprattutto se consumata d'estate, a lungo andare indurirebbe il fegato; i cibi «putridi», che passano direttamente dal fuoco dei fornelli alla bocca per poi spegnersi nel ventre, provocherebbero lesioni a quest'ultimo⁵⁵.

Tuttavia, nella stessa epistola, Seneca mette in guardia dal mescolare cibi differenti tra loro, un atteggiamento che sembra pendere verso il discorso di tipo teorico proposto da Mary Douglas o, eventualmente, da Sahlins, in cui i cibi hanno un preciso significato simbolico e vengono incasellati in uno schema in cui ognuno ha un «posto» ben preciso rispettoso di un ordine cosmico. Mescolare ciò che non va mescolato per la ricerca del piacere provoca malattie che sono insieme fisiche e morali. Alla moltiplicazione dei cibi e delle pietanze elaborate, rispetto ai semplici alimenti del passato, corrisponde il moltiplicarsi dei morbi: infatti gli effetti di alimenti diversi sono opposti tra loro ed è quindi naturale che, unendosi, siano mal digeriti. Essi afferiscono ad elementi naturali differenti, che devono restare separati.

Simplex erat ex causa simplici valetudo: multos morbos multa fericula fecerunt. Vide quantum rerum per unam gulam transituram permisceat luxuria, terrarum marisque vestatrix. Necessae est itaque inter se tam diversa dissideant et hausta male digerantur aliis alio nitentibus. Nec mirum quod incostans variusque ex discordi cibo morbus est et illa ex contrariis naturae partibus in eundem compulsa <ventrem> redundant. Inde tam novo aegrotamus genere quam vivimus.⁵⁶

Tuttavia, l'opposizione di Seneca al consumo di ostriche suggerisce un'ulteriore possibile

⁵⁴ SAHLINS 1976, p. 175.

⁵⁵ Ep. 95. 25. Non dimentichiamo che l'imperatore Claudio fu ucciso proprio con dei funghi, stando a Svetonio, *Claud.* 44.

⁵⁶ Ep. 95. 19: *La salute era semplice perché semplice era la sua causa. Le molte vivande hanno prodotto molte malattie. Vedi la voracità, saccheggiatrice di terre e di mari, quante cose mescola che entreranno in una gola sola. È inevitabile infatti che cose tanto diverse non vadano d'accordo e, una volta ingerite, non vengano digerite perché hanno effetti opposti. Né c'è da stupirsi che sorga una malattia mutevole e molteplice da un cibo discorde e che cose provenienti da parti contrarie della natura, cacciate insieme nel medesimo ventre, siano rigettate. Perciò ci ammaliamo di un male tanto nuovo quanto lo è il nostro stile di vita.* In questo caso ho preferito tradurre *luxuria* con *voracità*, conformemente a quanto proposto da *ThLL*.

interpretazione. Per il filosofo di Cordova le ostriche non sono dannose per questioni igieniche, come si potrebbe supporre data la forte carica batterica e il rischio di contrarre l'epatite. Come afferma Marvin Harris a proposito della trichinosi, che Maimonide vedrebbe alla base del rifiuto da parte di alcuni popoli di mangiare carne di maiale, non è certo necessaria un'approfondita conoscenza scientifica di batteri e virus per accorgersi che certi cibi sono pericolosi⁵⁷. Di certo, quindi, pur non conoscendo l'eziologia medica del malessere, non doveva essere sfuggito ai Romani che i frutti di mare potevano essere molto dannosi. Tuttavia, nello stesso passo dell'Epistola 95 in cui ci parla dei funghi, del cibo bollente e dell'acqua mista a neve, Seneca non fa cenno a questo, ma afferma che le ostriche hanno la capacità di trasferire a chi le mangia la propria natura: proprio perché cresciute in zone sabbiose, sovente nelle anse e negli estuari, per la loro stessa natura impura e inerte, trasmettono a chi le mangia queste loro caratteristiche: *Quid? Illa ostrea, inertissimam carnem caeno saginatam, nihil existimas limosae gravitatis inferre?*⁵⁸.

In questo caso pare quindi più appropriata la prospettiva analogica. Già Frazer aveva notato questa tendenza dell'uomo ad operare delle analogie e l'aveva definita col nome di «magia simpatica». Nel *Ramo d'oro* scrive infatti: «Il selvaggio mangia molte piante o animali per acquistarne alcune buone qualità di cui li crede dotati, ma evita di mangiarne molte altre per non prendere delle cattive qualità da cui li crede infetti»⁵⁹.

Descola descrive questo modo di concepire il mondo in cui l'esistente viene scomposto in una molteplicità di essenze, forme e sostanze che poi vengono ricomposte e ordinate in un nuovo sistema di analogie che legano insieme le proprietà intrinseche di entità distinte. La somiglianza sospende per un momento la differenza, ma è solo per crearne una nuova, in modo che gli oggetti diventano estranei alla propria identità primigenia per acquisirne una nuova attraverso lo specchio delle corrispondenze e dell'imitazione. Questo modo di ordinare il mondo, che è molto diffuso in varie culture, può essere ravvisato, osserva Descola, nelle correlazioni tra macrocosmo e microcosmo o, ed è questo il nostro caso, nelle teorie mediche e terapeutiche che fondano l'eziologia e la cura delle malattie sulle somiglianze che alcune sostanze o oggetti naturali presentano con i sintomi o con le parti del corpo umano⁶⁰.

Concludendo, potremmo dunque affermare che l'antropologia è in grado di offrire alcuni spunti di riflessione sull'opera di Seneca che esulano dagli approcci tradizionali ma non prescindono da essi, e che sono in grado di svelare ulteriormente la ricchezza dell'opera del filosofo di Cordova. Nel caso specifico delle prescrizioni alimentari sarebbe impossibile non riferirsi ad alcuni concetti filosofici e inquadrarli nel quadro storico dell'età neroniana, tuttavia considerare i risvolti identitari del cibo a Roma permette di mettere in luce le motivazioni che legano la dieta alla critica di una certa Roma decadente. Altro interessante approccio, come abbiamo visto, è quello che inserisce la critica del lusso in ambito culinario in un filone che attraversa i secoli fino a noi, sottraendola a una interpretazione rigida che la vede esclusivamente come *topos* letterario. Infine, considerare l'opera di Seneca alla luce dei diversi approcci dello strutturalismo di Mary Douglas, del poststrutturalismo di Marshall Sahlins, del materialismo

⁵⁷ HARRIS. 1985, p. 62 e p. 63.

⁵⁸ *Ep.* 95. 25. GOUREVITCH 1974, p. 316.

⁵⁹ FRAZER 1890, vol. 1, p. 63; nel vol. 2, alle pp. 153-158, inoltre, Frazer dedica all'argomento un intero capitolo.

⁶⁰ DESCOLA 2005, pp. 280-281.

culturale di Marvin Harris e dell'analogia di Descola suggerisce che nell'opera del filosofo convivono la preoccupazione per la purezza, la tendenza a incasellare gli alimenti in un preciso sistema che è insieme simbolico ed economico, gli scrupoli igienici e una tendenza a paragonare i cibi, le loro caratteristiche intrinseche e i loro effetti morali secondo il meccanismo dell'analogia.

L'uso dell'antropologia per studiare i classici non significa dunque accostare fenomeni troppo lontani nel tempo, decontestualizzandoli e spingendo la comparazione ai limiti dell'accettabile, quanto piuttosto servirsi di alcuni strumenti teorici e valutare se essi possono illuminarne alcuni aspetti lasciati in ombra da altri approcci.

Maria Caterina Mortillaro

Università di Milano-Bicocca

Dipartimento di Scienze Umane "Riccardo Massa"

e-mail: villarena72@gmail.com

BIBLIOGRAFIA

ANDRE 1961: J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961.

APPADURAI 1986: A. Appadurai (ed.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge 1986.

ARMISEN-MARCHETTI 1989: M. Armisen-Marchetti, *Sapientiae facies: étude sur les images de Sénèque*, Paris 1989.

BERRY 1984: C.J. Berry, *The Idea of Luxury: A Conceptual and Historical Investigation*, Glasgow 1984.

BETTINI 1978: M. Bettini, *Su alcuni modelli antropologici della Roma più arcaica: designazioni linguistiche e pratiche culturali (I)*, «Materiali e Discussioni per l'Analisi dei testi Classici» 1 (1978), pp. 123-175.

BOURDIEU 1979: P. Bourdieu, *La distinzione. critica sociale del gusto* (ed. or. *La distinction*, Paris 1979), trad. it. Bologna 2001.

CONTINO 1988: S. Contino (cur.), *Auli Corneli Celsi. De medicina*, Bologna 1988.

DESCOLA 2005: P. Descola, *Par-delà nature et culture*, Paris 2005.

DOUGLAS 1966: M. Douglas, *Purezza e pericolo: un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù* (ed. or. *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Tabù*, New York 1966), trad. it. Bologna 1993.

ERNOUT – MEILLET 1959: A. Ernout, A. Meillet, *Dictionnaire étymologique de la langue latine*, Paris 1959.

FRAZER 1890: J.G. Frazer, *Il ramo d'oro. Studio della magia e della religione* (ed. or. *The Golden Bough. A Study in Magic and Religion*, New York 1890), trad. it. Torino 1950.

GARNSEY 1999: P. Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge 1999.

GOUREVITCH 1974: D. Gourevitch, *Le menu de l'homme libre. Recherches sur l'alimentation et la digestion dans les oeuvres en prose de Sénèque le philosophe*, Mélanges de philosophie, de littérature et d'histoire ancienne offerts à Pierre Boyancé, Roma 1974, pp. 310-344.

GOWERS 1993: E. Gowers, *The Loaded Table. Representations of Food in Roman Literature*, Oxford 1993.

GRIMAL 1978: P. Grimal, *Seneca* (ed. or. *Sénèque*, Paris 1978), trad. it. Milano 1992.

HARRIS 1985: M. Harris, *Buono da mangiare* (ed. or. *The Sacred Cow and the Abominable Pig: Riddles of Food*

and Culture, New York 1985), trad. it. Torino 2006.

HERZFELD 1997: M. Herzfeld, *Intimità culturale. Antropologia e nazionalismo* (ed.or. *Cultural intimacy: social poetics in the nation-state*, New York 1997), ed. it. Napoli 2003.

MAZZINI 1989: I. Mazzini, *Alimentazione e salute secondo i medici del mondo antico: teorie e realtà*, in LONGO – SCARPI 1989, pp. 257-264.

MAZZOLI 1989: G. Mazzoli, *Il cibo del potere: il mito dei Pelopidi e il "Tieste" di Seneca*, in O. Longo, P. Scarpi (curr.), *Homo edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Contributi del Congresso "Homo Edens" (13-14-15 aprile 1987), Milano 1989, pp. 335-342.

MIGLIORINI 1997: P. Migliorini, *Scienza e terminologia medica nella letteratura latina di età neroniana. Seneca, Lucano, Persio, Petronio*, Frankfurt am Main - Berlin - Bern - New York - Paris - Wien 1997.

MONTANARI 2004: M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Bari 2004.

PARATORE 1933: E. Paratore (cur.), *Il Satyricon di Petronio*, Firenze 1933.

PATTIE 2010: S. Pattie, *Cuisine Without Borders? Flexible Foodways as Nurture and Nexus among Armenians*, Seminario SOAS (School of Oriental and African Studies), Londra, 10 dicembre 2010.

PENNACINI 1989: A. Pennacini, *Il cibo e il corpo nella diatriba e nella satira*, in O. Longo, P. Scarpi (curr.), *Homo edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Contributi del Congresso "Homo Edens" (13-14-15 aprile 1987), Milano 1989, pp.75-79.

PISI 1983: G. Pisi, *Il medico amico in Seneca*, Parma 1983.

POHLENZ 1959: M. Pohlenz, *La Stoa* (ed. or. *Die Stoa. Geschichte einer geistigen Bewegung*, Göttingen 1959), trad. it. Firenze 1978.

PURCELL 2003: N. Purcell, *The Way We Used to Eat: Diet, Community, and History at Rome*, «The American Journal of Philology», Vol. 124, No. 3 (Autumn 2003), pp. 329-358.

SAHLINS 1976: M. Sahlins, *Cultura e utilità* (ed. or. *Culture and Practical Reason*, Chicago 1976), Milano 1992.

STARR SERED 1998: S. Starr Sered, *Food and Holiness: Cooking as a Sacred Act among Middle-Eastern Jewish Women*, «Anthropological Quarterly», Vol. 61, No. 3 (July 1998), pp. 129-139.

SCARPI 1984: P. Scarpi, *Il picchio e il codice delle api: itinerari mitici e orizzonte storico-culturale della famiglia nell'antica Grecia. Tra i misteri di Eleusi e la città di Atene*, Padova 1984.

STOK 1985: F. Stok, *Celso in Seneca?*, Orpheus VI (1985), pp. 417-421.

Thesaurus Linguae Latinae, Leipzig 1956-1970.

VAN DER VEEN 2003: M. Van der Veen, *When Is Food a Luxury?*, «World Archaeology», Vol. 34, No. 3 (Feb. 2003), pp. 405-427.

VIGLIETTI 2011: C. Viglietti, *Il limite del bisogno. Antropologia economica di Roma arcaica*, Bologna 2011.

VEYNE 1961: P. Veyne, *Vie de Trimalchion*, «Annales. Économies, Sociétés, Civilisations» 16, No. 2 (1961), pp. 213-247.