

Sceneggiatura

“BANCHETTO ROMANO”

PROLOGO (si trova inizialmente a sinistra, in fondo al portico):

Salve, mi presento: sono *Joseph Laurentius*, il vostro *archimagirus*, figlio d'arte, discendente da un'illustre famiglia di fantasiosi *magheiroi* della Magna Grecia.

Dai miei libri di ricette studieranno anche i monsù.

Perché sono qui?

Voglio celebrare con voi il *Terra Madre Day* e, per questo,
Vi prego di concedermi un angolo della vostra deliziosa città
dove, senza incomodare architetti,
possa trasferirvi l'antica Roma e l'antica *Al Tarbiah*.
Magicamente in questa città, in un tempo senza tempo,
si incontreranno uomini di epoche diverse:
Catone, Silla, Cesare, Lucullo, Galeno...
e ciò sarà possibile perché è questo il bello del teatro:
esso è il luogo del possibile,
dove si verificano le coincidenze necessarie,
dove si può invertire il tempo
e dove, io con voi, potrò fare un viaggio della mente
per percorrere con la fantasia, partendo dalla storia,
gli itinerari del lontano passato,
cercando le origini remote delle nostre tradizioni culinarie...

Che ne dite? Siete d'accordo? Fate cenno di sì?

Bene, vediamo di badare a quello per cui siamo venuti.

Ecco, trasformo la scena con i connotati di Roma e di un *convivium*
E poi con quelli del banchetto del Signore Guglielmo Branciforti, nell'antica Trabia.

Allestirò, come dicevano i nostri antenati, un banchetto
ab ovo usque ad mala.

Non stupitevi delle incongruenze che vedrete o sentirete ,
non guardatemi, novelli Catoni, *constricta fronte*,
non censurate un'opera di inedita schiettezza
come questa che oggi vi propongo,
e allora prestate ascolto e attenzione e
benevoli applaudite.

(esce da destra)

I SCENA

(La scena (un tablinum) è inizialmente vuota;

Nel tablinum ci sono una tavola da pranzo (una cilliba quadrata o una mensa rotonda posta al centro, coperta da mappa, tovaglia) su cui troneggia il vasellame, tre triclini attorno alla tavola. Sotto uno dei letti triclinari c'è una matella fictilis di cui possono servirsi i convitati per bisogni corporali. I servi entrano da destra con il bacile e si posizionano accanto agli sgabelli in attesa degli ospiti.

Entrano Catone, da destra, e Scipione, da sinistra, (Scipione porta sé un altro ospite: il Punico) che, dopo essersi scambiati sguardi minacciosi, fanno a spallate per entrare. Si siedono negli sgabelli. I servi lavano loro mani e piedi. Dopo aver consegnato i sandali con cui sono arrivati ne indossano altri più leggeri. Mentre Scipione e il Punico parlano fra di loro entrano Galeno e Ulpiano)

GALENO: Caro Ulpiano, oggi non mi aspettavo di trovarti alle terme, ma è stato piacevole trascorrere del tempo con te! Ma come sei elegante!

ULPIANO: sì, è proprio questa la *vestis cenatoria* di cui ti parlavo oggi alle terme!

GALENO: Davvero adatta all'invito, di gran qualità la tua mussola bianca. Certo la sporcherai durante la cena, ma sicuramente te la faranno cambiare

ULPIANO: sì, sicuramente. Comunque le terme sono state un vero toccasana, soprattutto dopo un simile processo.

Mentre parlano, i due siedono sopra degli sgabelli.

GALENO: Perché? Cosa è successo?

ULPIANO: Vieni, vieni che ti racconto... (si mettono in disparte)

Anch'essi siedono e ricevono lo stesso trattamento dei primi due commensali. Subito dopo entrano anche Cesare e Silla con un parassita al loro seguito.

II SCENA

(Gli ospiti sono in piedi di fronte a Lucullo, padrone di casa. Insieme a Lucullo, entra in scena il Nomenclator che assegna i posti agli invitati. Un parassita è a terra vicino al tavolo.)

NOMENCLATOR: Benvenuti, cari ospiti, da parte mia e del *pater familias* di questa casa, Lucio Licinio Lucullo. Io sono il *Nomenclator* di questa villa, famosa, come già saprete per le sue dodici stanze dedicate ai banchetti. Ma adesso lasciate che io faccia ciò che mi compete, e cioè assegnare a voi, graditi ospiti, i posti a sedere che vi spettano sui triclini che si trovano in questo *tablinum* meravigliosamente allestito.

Tu Catone, ospite d'onore, avrai il *locus consularis*, *locus imus del lectus medius*. Lucullo, in quanto *pater familias*, siederà nel *locus summus* del *lectus imus*. Cesare e Silla rispettivamente nel *locus medius* e nel *locus imus del lectus imus*. Galeno starà accanto a Catone nel *locus medius del lectus medius*. Ulpiano e Scipione siederanno nel *summus lectus*, Scipione nel *lucus summus*, Ulpiano nel *locus imus*. Infine tu, punico, siedi pure nel *locus medius del summus lectus*. Per la disposizione dei convitati mi sono ispirato al mio amico Orazio e alla disposizione dei convitati per la cena offerta a Nasidieno.

LUCULLO (dopo essersi schiarito la voce per attirare l'attenzione): sono felice della presenza di ognuno di voi nella mia casa, anche del tuo ospite, Scipione.

SCIPIONE: Oh Lucullo, che sbadato, non ve l'ho ancora presentato. Anni or sono ho combattuto contro i Cartaginesi. Vi ho raccontato di come un giovane guerriero mi ha risparmiato la vita?

LUCULLO: No, mio ospite, sarei felice di sentirlo

SCIPIONE: Ci siamo conosciuti ad Atene al circolo culturale di Aspasia, durante la nostra *adolescenza* e li abbiamo stretto un'amicizia voluta dagli dei e come prestabilito dalle Parche, mi ha risparmiato la vita nel memorabile assedio di Cartagine. Ed io, prima di recarmi alla tua villa, durante l'usuale bagno alle terme, l'ho incontrato e l'ho invitato al tuo banchetto.

LUCULLO: Che magnifico racconto, siamo onorati di accogliere il tuo ospite.

Allora, dicevo....Nell'invitarvi ho seguito il consiglio del mio antenato Varrone che era solito dire, come immagino sappiate già, che il numero dei partecipanti ad un banchetto deve essere minore del numero delle Muse, che sono nove, e maggiore del numero delle Grazie, che sono tre. E noi per l'appunto siamo in otto. Io agli ospiti ci tengo, li tratto come si deve. Non somiglio a Trimarchione che, per una nuova usanza, siede al posto d'onore e si abbandona a trivialità di ogni tipo..

CATONE Sì, è vero, la tradizione vuole che i commensali siano nove, tanti padroni di casa predispongono questo numero di posti, però, secondo me, sarebbe meglio essere in pochi perché come recita un nostro noto proverbio, *Septem convivae convivium, novem convictum* (“sette invitati a cena un convito, nove una gazzarra”).

LUCULLO Lo so, ma *melius abundare quam deficere*... e a me piace fare sempre tutto in grande...

Vi chiederete certamente perché ho scelto proprio questa sala e non una delle altre undici. Questa sala è dedicata alla Venere Piena di Grazia e, come sapete bene, oggi è il 29 Maggio ed è venerdì, giorno che, come tutti noi sappiamo, è dedicato proprio a questa dea.

Ho poi il piacere di dirvi che oggi vi saranno presentate delle antichissime ricette, trovate per caso qualche giorno fa in un libro di ricette, appartenuto al grande cuoco cugino del cognato del suocero del trisavolo della nonna della cognata di mio padre. E ve lo prometto: “*cenabitis bene apud me*” come diceva il caro Catullo a Fabullo e pregherete gli dei che vi facciano tutto naso e gola

SCIPIONE (dopo un attento ragionamento): cugino del cognato, del suocero...? Carneade!!! Ma chi è costui? Ti riferisci forse al famoso Marco Gavio Apicio?

CATONE: Ti pareva! Il solito sapientone, che se la tira tanto con il suo motto: *homo sum, nihil humani alienum a me puto!* Chissà se i tuoi antenati sono stati simili a te...**(non ha il tempo di finire la frase)**

SCIPIONE: lasciamo in pace i nostri antenati, non scomodiamoli sempre! Già il caro Cicerone, il *pater patriae*, non lascia in pace neppure da morto il mio avo e gli fa fare la guida nella via Lattea...!

(Arriva in tavola la prima portata, i globuli. Due servi entrano da destra e uno da sinistra.)

CESARE: suvvia, abbandoniamo queste futili polemiche e dedichiamoci al piacere del cibo. Queste pietanze mi sembrano davvero ben fatte e il nostro padrone di casa non si perde certo in chiacchiere: fa già entrare la *gustatio*.

SILLA: Ma ditemi, cosa sono queste pietanze? **(rivolto a Lucullo)**

LUCULLO: gradito ospite, questi sono i **globuli**, bocconcini al formaggio fatti con farina di farro. Ottimi se cosparsi di miele.

SILLA: non immaginavo fossero tanto gustosi. Piuttosto spero di non avverti offeso, portando con me quell'uomo **(si riferisce a Cesare)**. Un solo problema: è più vorace di un parassita, peggiore del famoso *Curculio* del nostro amico Plauto.

CESARE: Chiedo venia, Lucullo. Neanche io mi sono scusato per essermi presentato senza invito. Potrò dire però *veni vidi edi*

LUCULLO: non datevi pena, Godetevi, anzi godiamoci, la serata.

ULPIANO: ho sentito dire che Apicio è stato addirittura definito “cuoco provetto” e devo dire che le ricette da lui inventate lo rendono degno di quel titolo: veri esempi di *nouvelle cuisine!*

Ma devo anche ammettere che il tuo cuoco ha saputo riprodurre questi piatti egregiamente.

LUCULLO: il mio *archimagrus* è il migliore nel mercato, adesso ve lo presento.

(rivolto al cuoco) vieni qui!

(poi rivolto ai servi) e voi portate delle anfore e date da bere ai nostri ospiti, dopo questo piatto avranno certamente sete. Per attingere l'acqua fresca stamattina il mio servo ha usato questo *urceus fictilis* importato direttamente dalla Sicilia. Portate anche dell'idromele: è una vera “bevanda degli dei”.

ARCHIMAGIRUS: mi avete chiamato?

LUCULLO: i miei ospiti apprezzano entusiasti la tua bravura e vogliono complimentarsi con te.

ARCHIMAGIRUS: vi ringrazio signori, per me è un onore poter cucinare le ricette del grande maestro Apicio.

CATONE: ma dimmi, quante saranno le portate?

ARCHIMAGIRUS: non fatemi questa domanda grande oratore, lasciate che le scelte di Lucullo vi meraviglino. Certamente non resterete deluso, né affamato. Con questo mi ritiro **(fa un piccolo inchino e si mette da parte)**.

LUCULLO: con permesso, mi alzo un attimo... **(esce di scena da destra)**

(I servi portano via i piatti vuoti)

CATONE: spero solo che non sia un banchetto come la famosa o meglio famigerata cena di Trimalchione...

SILLA: Che intendi?

CATONE: Ma come? Non avete sentito parlare delle cinquanta portate che quel villan rifatto ha presentato ai suoi ospiti? Bellissime e maestose per quanto riguarda la presentazione, ma le porzioni erano eccessive. Quei poveretti hanno dovuto mangiar tutto per non mancare di rispetto al padrone di casa., ma quando non ce l'hanno fatta più, se la sono data a gambe...

Sapete cos'ha servito ai suoi ospiti? Come antipasto ha presentato un asinello di bronzo di Corinto con olive verdi e nere, ghiri con miele – Ah, questa moda dei ghiri dei nuovi ricchi!- con miele e salsa di papavero. Poi una gallina... - che cafone, i commensali non avevano ancora finito la *gustatio* che già arrivano altre portate!- una gallina con uova... Uova? Ma che dico uova? Uova con sorpresa, col beccaccino all'interno!

E poi un *repositorium* con una pietanza che riproduceva tutti i segni dello zodiaco, una lepre che somigliava ad un Pegaso e Satiri che versavano dalle cornamuse una salsa sui pesci, un cinghiale con un berretto da liberto... Insomma, sono stanco solo ad elencare le pietanze, figuratevi se le avessi mangiate.

(Tutti scoppiano in una risata.

Rientra in scena Lucullo.)

LUCULLO: riecconi **(fa un sorriso)**, proseguiamo con la *gustatio* e accompagnatela con del *panis depsticius*, semplice ma molto adatto. E badate, oggi mangerete solo pane raffinato, non certo il *panis cibarius* o il *secundarius* ma l'*Adipatus* con pezzi di lardo e pancetta e soprattutto il *Siligeneo flore* di farina bianca. Una vera prelibatezza. E poi, per fare onore al nostro commensale Catone, ho fatto preparare il *libum*, salato, con strati di crostoli irrorati di latte e miele, e a base di formaggio.

(Vengono portate a tavola le pultes).

CESARE: cosa sono questi strani quadratini gialli, *archimagirus*?

ARCHIMAGIRIUS (fattosi avanti): sono deliziose *pultes*, delle polentine di cereali e ceci; ho saputo che in Sicilia le chiamano "panelle". Sono fatte con la farina di ceci proveniente proprio da lì, dal *Granaio dell'Impero*. La farina viene messa sul fuoco con dell'acqua e quando è giunta a cottura vengono tagliate e fritte nell'olio caldo. **(torna di nuovo al suo posto accanto ai servi)**

ULPIANO: sono deliziose, potrei averne ancora un po'?

GALENO: attento Ulpiano! Non esagerare, il tuo corpo potrebbe risentirne. Da medico quale sono ti consiglio di riservare un po' di spazio per le altre portate: siamo solo agli antipasti!

CATONE: Non so se essere infastidito dall'assenza di *parsimonia* in questa cena (ci ho provato ad appoggiare la *lex Orchia* per controllare il numero dei commensali in un banchetto, ma non è bastato) o da questo medico che continua a blaterare.

O tempora, o mores! Non c'è più la *frugalitas* e in più questi medici greci girano a piede libero e sono venuti a sterminarci a pagamento! Ho messo in guardia mio figlio Marco...

Amo il vir bonus, colendi peritus...

Anche il mio amico Seneca la pensa come me: dobbiamo seguire una vita casta, usare una mensa sobria e astenerci dai piaceri illeciti e inutili della gola! Ma *nisi caste, saltem caute!* Se proprio non puoi mantenere l'astinenza, segui una moderazione vicina all'astinenza

SILLA: Checché tu ne dica, Galeno parla saggiamente ...

(Fa l'occhiolino a Ulpiano e prende l'ultima panella dal piatto.

I convitati scoppiano in una risata. I servi portano via i piatti vuoti.)

CESARE: mi piacerebbe che anche il mio cuoco cucinasse simili pietanze...

LUCULLO: potrei farti avere la ricetta **(accenna un sorriso)**

CESARE: ti ringrazio per la tua gentilezza. Potrei avere dell'altra acqua, sempre fresca con la neve?

(Subito accorre un servo che gli versa dell'acqua e contemporaneamente viene servito l'ultimo antipasto.)

ARCHIMAGIRUS: Proseguiamo con le olive con tutte le nostre salamoie: muria, mulsum e sapa.

SCIPIONE: deliziose, degne degli dei, come tutto ciò che ci è stato offerto finora.

LUCULLO: non lascerò certo che si dica che in casa mia non si mangi bene o che gli ospiti non abbiano ricevuto i dovuti onori. Concludiamo la *gustatio* con una vera prelibatezza: il *gustum versatile*, l'antipasto da versare. Nel brodo il mio cuoco ha lessato bietole, porri, sedani, chiocciole (freschissime! Vedete? Passeggiano liberamente sulla mensa), ventrigli di pollo, uccelletti e polpette. In Sicilia, nella Magna Grecia mangiamo spesso le lumache, so che le chiamano *babbaluci*; hanno imparato da noi romani a cucinarle e le servono negli antipasti e nelle insalate. A me piacciono oltre che nel *gustum versatile* anche quelle *lacte pastas*, pasturate con il latte e poi fritte nell'olio ed accompagnate con un *garum* al vino.

CAPUT MNSAE

(I servi scoparii tra la gustatio e la caput mensae puliscono i mosaici che coprono il pavimento del tablinum)

LUCULLO: Siete sazi, miei ospiti?

(Gli invitati si guardano fra loro confusi)

LUCULLO: Non preoccupatevi! Non siamo neanche a metà! Ora passiamo alla *caput mensae*. Cosa pensavate? di fare un pasto veloce? Detesto la moda del *fast food* e, peggio ancora, dello *street food*. So che invece alcuni di voi amano mangiare cibi immondi in queste *lixae* che si trovano agli angoli della nostra città e che oggi sono tanto alla moda

(I servi entrano con il primo piatto, il nostro Macco)

SILLA: Questa *Pulsa fabata* è una delizia. Qual è il suo segreto?

ARCHIMAGIRIUS: Il segreto per esaltare il gusto vellutato della purea di fave sta nell'aggiungere un filo d'olio fresco e una spolverata di pepe.

CESARE: Dove hai comprato queste fave?

ARCHIMAGIRIUS: Le ho acquistate quest'oggi al mercato generale, sai quello che è stato costruito nel Foro sotto Giulio Cesare? Ci sono tutte le specialità gastronomiche del mondo. Addirittura stamattina c'erano 38 qualità di pere, 23 di mele, la famosa lattuga cappuccina, asparagi e cavoli. Per non parlare delle spezie.

CESARE: Strano, tutte le fave che vi ho comprato sono andate in pasto ai parassiti.

(I servi portano via i piatti vuoti)

LUCULLO: ...Ma io ho un referente speciale!

(I servi portano il *Triticum decoctum*, la cuccia dei siciliani)

GALENO: O che prelibatezza! Il *Triticum decoctum*, la cuccia dei Siciliani! Adoro questo piatto, ma non vi nascondo che avrei preferito guastare il grano condito con miele e vin cotto piuttosto che con olio e pecorino.

ULPIANO: No, Galeno, non sono d'accordo con te, mia nonna cucinava la pietanza proprio come suggerisce Apicio.

LUCULLO: Suvvia, miei ospiti, non discutete! Come si dice "de gustibus non disputandum est", dedichiamoci ad altro. Cesare, dimmi amico, come sta tuo figlio Bruto?

CESARE: Lui sta benissimo, semmai sarò presto io a morire a causa sua.

(I servi portano via i piatti).

LUCULLO: Perché mai?

CESARE: Oggi ha tentato di avvelenarmi con delle olive importate dalla Grecia!

(Gli invitati si guardano perplessi).

CESARE: Fandonie! Avete davvero creduto che il mio caro Bruto potesse attentare alla mia vita? (ride)

(Gli invitati tirano un sospiro di sollievo, i ministratores servono la farinata).

SILLA: Che gioia! Avevo quasi creduto che stessi dicendo sul serio!

CATONE: E questa crema bianca cos'è?

ARCHIMAGIRIUS: È una variante delle *pulsa*. Si tratta delle *pulsa tractogalatae*: non è altro che grano misto a latte. Possiamo Utilizzarla come crema per condire i prossimi arrostiti.

CATONE: Ho gradito molto questi piatti semplici ma comunque degni del banchetto di un imperatore. Infatti, come dice il mio caro filosofo Seneca: "... ho rinunciato per sempre alle ostriche e ai funghi, che non sono dei veri cibi ma servono solo per stuzzicare la gola e spingere a mangiare ancora quando si è sazi, cosa che riesce gradita a quelle persone voraci che amano riempirsi oltre ogni capacità di cose facilmente mandate giù, che poi altrettanto facilmente si rigettano".

SCIPIONE: Sarò anche vorace, ma ritengo che i cibi importati dall'Oriente, in particolar modo dall'Acaia, siano di una prelibatezza rara che può essere colta solo dal palato di pochi intenditori.

SECUNDAE MNSAE

(I servi portano i piatti vuoti via e portano l'arrosto di lepre)

CATONE: Potrebbe essere vero, ma forse tu dimentichi che tutto ciò che proviene dall'estero rappresenta un pericolo per la difesa e il rispetto del nostro *mos maiorum*

SCIPIONE: ma io penso...

SILLA: Suvvia, non preoccupiamoci di cose che potrebbero solo rovinare il clima di festa che Lucullo ha creato stasera.

ULPIANO: L'odore che questa pietanza emana mi fa venire l'acquolina in bocca! Qualcuno mi dica con che cosa è stato condito questo delizioso arrosto di lepre.

ARCHIMAGIRIUS: Si tratta del *Iepus ex suo iure*: per condire l'arrosto di lepre è stato utilizzato il sugo di cottura a cui sono stati aggiunti un cucchiaino di miele, uno di *garum*, aceto, mosto cotto e una grande varietà di spezie fra cui il coriandolo, il cumino e la menta.

CESARE: E come hai ottenuto questa lepre grassoccia?

(I servi portano via i piatti vuoti)

LUCULLO: È stato il generoso dono di un mio caro amico della Cilicia. Egli dopo essere andato a caccia in uno splendido bosco della regione, ha catturato questo eccezionale esemplare e ha pensato di farmene dono, in quanto suo fedele ospite.

(I Servi portano l'arrosto di cinghiale)

SILLA: Questo arrosto di cinghiale in agrodolce non è di mio gradimento; non penso che la cannella e lo zucchero si leghino bene alla carne.

LUCULLO: Mi rincresce molto! Pensavo di farvi cosa gradita servendovi il famoso cinghiale alla Meleagro

CESARE: Ah! Il famoso Meleagro! Ho sentito molto parlare di lui: l'intrepido cacciatore che uccise il terribile cinghiale di Calidone che devastava la regione con le sue scorrerie.

SCIPIONE: La sua abilità nella caccia tuttavia non gli valse a molto quando la madre gettò tra il fuoco il tizzone di legno al quale era legata la sua vita, provocandone in tal modo la morte.

GALENO: Ah quanto lo pianse quella povera donna! Il rimorso per essere stata responsabile della morte del figlio, la portò sino al suicidio! Del resto era stata spinta a quel gesto sconsiderato dal suo carattere irascibile, un tratto che aveva in comune con il proprio figlio.

(I servi portano via i piatti vuoti e portano l'arrosto di cervo)

ARCHIMAGIRIUS: Carne di cervo cotto al forno tra due strati di pancetta con aggiunta di aromi e vino!

ULPIANO: La mia pietanza preferita in assoluto!

LUCULLO: Hai gusti raffinati mio caro Ulpiano! Questa è la stessa ricetta che Ulisse utilizzò per cucinare la carne di un grande cervo che egli aveva catturato sull'isola della maga Circe.^{1*}

(i servi portano il *pisam farsilem* e lo distribuiscono)

ARCHIMAGIRIUS: (indicando la pietanza agli ospiti) Si tratta del *pisam farsilem*, piselli farciti con tocchetti di maiale, porri e coriandolo verde.

ULPIANO: assaggiamo!

¹ *Al fine di non dover servire a tavola pietanze troppo difficili da preparare, vorremmo sostituire la parte in rosso con la seguente:

SILLA: In un altro *convivium* a cui ho partecipato, è stato servito l'arrosto di cinghiale alla Meleagro...

CESARE: Ah! Il famoso Meleagro! Ho sentito molto parlare di lui: l'intrepido cacciatore che uccise il terribile cinghiale di Calidone che devastava la regione con le sue scorrerie.

SCIPIONE: La sua abilità nella caccia tuttavia non gli valse a molto quando la madre gettò tra il fuoco il tizzone di legno al quale era legata la sua vita, provocandone in tal modo la morte.

GALENO: Ah quanto lo pianse quella povera donna! Il rimorso per essere stata responsabile della morte del figlio, la portò sino al suicidio! Del resto era stata spinta a quel gesto sconsiderato dal suo carattere irascibile, un tratto che aveva in comune con il proprio figlio.

ULPIANO: Anche l'arrosto di cervo è molto buono!

CATONE: Le maniere dei Romani non apparirebbero inferiori a quelle dei greci se non vi fosse stata una tale influenza culturale che ha oscurato i principi del *mos maiorum* a causa delle guerre che hanno combattuto questi barbari cartaginesi

LUCULLO: Signori, che comportamento è questo nei confronti di un mio ospite? Nessuno mai uscirà da casa mia deluso di non aver ricevuto l'adeguato rispetto

(Ulpiano mangia in maniera molto rozza)

SCIPIONE: (Rivolgendosi a Cesare) Ho passato troppo tempo in Grecia. Non sono più abituato alle rozze maniere dei Romani.

(guardano tutti Ulpiano)

(i servi portano i Glires)

ARCHIMAGIRUS: adesso tocca ai *glires*, ghiri ripieni di salsiccia, grani di pepe, pinoli. Vi consiglio di immergerli *nel mulsum*.

(il servo canta ed il punico piange)

LUCULLO: Oh mio ospite, sono lacrime di gioia o di tristezza? Cosa ti rende triste o gioioso?

PUNICO: Le avventure che stiamo udendo dal vostro talentuoso servo mi ricordano le mie travagliate vicissitudini

LUCULLO: Rendici partecipi degli avvenimenti che hanno suscitato una tale emozione

PUNICO: O Lucullo, sono diviso tra emozioni contrastanti. In me ritorna il bel ricordo della mia infanzia felice nella mia adorata patria, tanto gloriosa fino a quando i Romani non la cosparsero di sale. Dopo la disonorevole sconfitta subita dal mio popolo fui reso schiavo e trattato come un oggetto, ma la sorte volle che il mio caro e fedele amico qui presente (**indicando Scipione**) mi permettesse di divenire un liberto. Se non ci fosse stato lui credo che non sarei sopravvissuto a lungo.

LUCULLO: Una storia veramente commovente!

PUNICO: Scusatemi un momento

(Il punico si allontana)

LUCULLO: Archimagirus, in conclusione *delle secundae mensae* direi di preparare un piatto in onore del nostro ospite punico.

ARCHIMAGIRUS: Arriverà presto la *pultem Punicam*

CATONE: Non capisco perché riserviate un tale trattamento ad un barbaro.

SCIPIONE: Per lo stesso motivo per cui Lucullo richiede di dare lo stesso rispetto a tutti i convitati

(torna il punico)

ULPIANO: Spero che arrivi presto questa portata!

GALENO: Se questo piatto fosse meno ricco dei precedenti, sarebbe ottimo. Il nostro fisico non ne potrebbe reggere altri

(arriva il dolce punico)

ULPIANO: Che odorino!

CESARE: Notiamo con piacere, caro Lucullo, che sulla tua tavola arrivano prelibatezze persino esotiche

GALENO: Si sa che i cibi esotici sono più salutari di quelli romani. Sicuramente però il nostro Catone non sarà d'accordo

CATONE: Non ti sbagli!

ULPIANO: Speriamo siano anche più gustosi

SILLA: Precisamente quali sono gli ingredienti di questa portata?

ARCHIMAGIRUS: ho usato farina di farro, formaggio fresco, miele e uova.

PUNICO: è un piatto squisito, sono grato che sia stato cucinato in mio onore.

ULPIANO: Concordo, tutto ciò che abbiamo degustato fino ad ora è stato all'altezza delle aspettative, speriamo che la commissario lo sia altrettanto .

LUCULLO: Lo scoprirai presto.

COMMISSATIO

(I servi portano via i piatti delle secundae mensae. Tutti i commensali hanno il capo inghirlandato)

LUCULLO: Dopo esserci saziati, cari ospiti, "nunc est bibendum nunc pede libero..."! Il mio validissimo *magister bibendi* ha preparato per noi delle meravigliose ghirlande.

(Arriva il magister bibendi che consegna le ghirlande)

PUNICO: vorrei illustrarvi un'usanza diffusa a Cartagine..

CATONE: Non sono d'accordo, si dà il caso che qui siamo tutti romani.

SCIPIONE: Non essere scortese Catone!

CESARE: E se invece vi proponessi una tradizione della mia famiglia?

GALENO: Credo di sapere di cosa stai parlando. Sentiamo

CESARE: *Magister Bibendi*, porta dei dadi giocheremo e chi perde non dovrà bere.

SILLA: Ma che razza di idea è mai questa?

CESARE: Lasciami finire. Non berrà ma avrà l'onore di scegliere con quante parti d'acqua diluire il vino: sarà *l'arbiter bibendi*.

SILLA: Già si comincia a ragionare

LUCULLO: Tutto ciò diminuirà il ruolo del *magister bibendi*... *sed placet*.

(Tirano i dadi, esce Catone. Silla tira un sospiro di sollievo poiché perde Catone.)

LUCULLO: siete tutti provvisti di una *kylix*? Tranne Catone ovviamente.

CESARE: Che motivi particolari, da dove provengono?

LUCULLO: Sarò felice che tu lo abbia notato, li ho presi dal mio servizio migliore apposta per questa occasione. Mi sono stati dati in dono da un mio amico comandante di ritorno da una spedizione in Grecia.

SCIPIONE: La bellezza delle opere greche mi stupisce ogni volta.

CATONE: Ma in realtà avrei da ridire...²

LUCULLO: Suvvia, non discutiamo, la vita è breve, il giorno è un dito, come dice il nostro caro Alceo, dedichiamoci *nun kre methysthen*

GALENO: Caro Lucullo, mi dispiace mancarti di rispetto, ma ho avuto dei dolori al fegato e bere non mi farebbe bene...

SILLA: Galeno, *Carpe diem*: ai tuoi problemi penserai domani.

LUCULLO: Ben detto amico mio! **(Rivolto al servo)** Vai al *dolium* con la lagana (o brocca) e attingi del vino e miscelalo nel cratere con.. quante parti d'acqua Catone?

CATONE: Quattro parti.

CESARE: Questo vino ha un aroma meraviglioso. Che vino è?

MAGISTER BIBENDI: Anche questa è una ricetta di Apicio, il "*conditi paradoxo compositio*". La particolarità di questa ricetta è che ogni volta il risultato varia per ogni vino usato, ma la base è quella di un vino aromatico con l'aggiunta di miele, pepe, nardo, mastice, zafferano, datteri.

Questa sera è stato scelto il *vinum pucinum*, vino di Aquileia, uno dei più pregiati vini romani.

GALENO(con ironia) : Corrono molte voci su questo celebre vino; dicono che Livia, la moglie di Augusto abbia vissuto 86 anni proprio perché lo beveva ogni giorno. Io ovviamente non sono di questo avviso! Penso che abbia avuto una vita così lunga perché mangiava ogni giorno l'amara radice di inula.

In più, mi lascia perplesso il suggerimento di Apicio di mettere nel vino 2000 carboni ardenti per togliere il retrogusto amaro.

SCIPIONE: Sì, ho sentito anch'io questa diceria, ma personalmente preferisco altri vini: il Falerno, in particolare. È così forte che arriva a prendere fuoco; per questo lo chiamano "ardente"!

² Questa parte è ancora incerta, in quanto non sappiamo ancora se avremo delle *kylix* a disposizione e se queste saranno decorate o meno

CATONE: L'Italia ha una grande varietà di vigneti: circa 185. E allora non capisco queste smanie di tanti miei concittadini di importare vini dalla Grecia, da Chio, Lesbo, Cos; dall'Asia minore (tutti vantano i vini di Smirne) e dalla Siria, per non parlare del *Mareoticum* che ha annesso la mente di Cleopatra! Io resto convinto della mia idea: non c'è vino migliore del vino dolce *in piscina*. Bisogna mettere il mosto in un'anfora, sigillandola con sughero e pece e poi immergerla per tre giorni in un bacino pieno d'acqua.

LUCULLO: Bene! Magister Bibendi porta la sorpresa che abbiamo preparato!

CESARE: Di cosa parli Lucullo?

MAGISTER BIBENDI : Il mio padrone si è procurato per voi il pregiatissimo Falerno!

LUCULLO: per altro conservato e fatto invecchiare da mio nonno sino ad ora.

SILLA: Tuo nonno?! Allora avrà almeno 80 anni!

LUCULLO: Esattamente

CATONE: Tenendo conto che è uno dei vini pregiati diluitelo con 7 porzioni d'acqua.

MAGISTER BIBENDI: Ottima scelta signore. Il gusto verrà certamente conservato in questo modo!

SILLA: Ulpiano quante *Kylix* di vino hai bevuto?

ULPIANO: Non lo so Silla... Ho perso il conto

(Ridono tutti ubriachi)

GALENO: Tutto ciò si ripercuoterà sulla sua salute... **ma un vino più leggero?**

MAGISTER BIBENDI: Era già previsto. Vi stanno portando il "*Mamertinum*", vino prodotto a Messina, più leggero rispetto al Falerno, più adatto all'ultima parte della commistione.

CESARE: Beviamo in onore di Catone, personaggio illustre in questo banchetto e ...

TUTTI I COINVITATI: In onore di Catone!

SCIPIONE: Ulpiano ma stai dormendo?

(Ulpiano alza gli occhi e riabbassa la testa.)

SCIPIONE: Povero Ulpiano, è totalmente ubriaco... E se ora ci dedicassimo al "*Kottabos*"?

LUCULLO: Di che si tratta?

MAGISTER BIBENDI: Ve ne parlo io. Dovete tentare di far entrare le ultime gocce della vostra *Kylix* nel cratere facendola roteare.

(Iniziano a giocare)