

## Il silfio nel «De re coquinaria» di Marcus Gavius Apicius\*

di ENZO CATANI

Alle virtù terapeutiche del silfio come pianta medicinale, a più riprese descritte ed esaltate nei trattati e ricettari antichi<sup>1</sup>, si uniscono le non meno pregiate qualità culinarie, che ne fecero uno dei condimenti più apprezzati e diffusi nella cucina antica, particolarmente in quella romana. A giudicare dalle testimonianze letterarie pervenuteci sembra infatti che i Romani, a differenza dei Greci, utilizzarono più ampiamente il silfio per usi culinari che non medici. Il fatto può sembrare sorprendente ma lo è più in apparenza che in realtà, poiché anche l'uso culinario del silfio sortiva, in qualche modo e a lungo andare, quei benefici e salutari effetti noti alla medicina antica. Non va dimenticato infatti che alcune ricette di cucina presenti nell'opera di Apicio sono chiaramente improntate a scopi curativi e dietetici<sup>2</sup>.

Questa mia comunicazione all'interno di un simposium interamente dedicato al silfio, ed ai suoi molteplici impieghi, vuole contribuire

ad una migliore conoscenza dell'uso di questa pianta nella cucina romana, codificata nel ricettario di Marco Gavio Apicio – ricco gastronomo, nato sotto Augusto e vissuto sotto il regno di Tiberio –, noto per le sue raffinatezze e stravaganze culinarie<sup>3</sup>.

Fu Apicio – racconta Plinio<sup>4</sup> ad inventare una bevanda a base di vino mielato e fegato fresco di oche ingrassate con fichi secchi; fu egli ad insegnare di annegare le triglie nel *garum*, per poi preparare con il loro fegato una salsa di pesce<sup>5</sup>; a lui si attribuirono piatti stravaganti a base di calcagni di cammello, di lingue di pavone, di fenicottero, di usignolo e di creste tagliate a volatili viventi<sup>6</sup>.

Ateneo racconta che essendo Apicio a Minturno ed avendo sentito vantare da alcuni pescatori la grandezza dei gamberetti della Libia, noleggiò all'istante una nave e giunto sul posto, rimase così deluso dalla qualità del pescato che se ne ripartì immediatamente alla volta dell'Italia<sup>7</sup>. Per la gastronomia egli

\* Questo lavoro, realizzato con i fondi concessi dal M.U.R.S.T., è stato letto al Symposium on the «Silphium Plant and the Extent of its Medical and Economic Uses throughout History», Tripoli 10-14 ottobre 1989.

<sup>1</sup> Ciò è attestato dalle più autorevoli fonti mediche dell'antichità, quali Ippocrate, Dioscoride, Celso, Galeno, Scribonio Largo: HIPPOCR., II, 275, 299, 455, 487, 489; V, 433, 453; VII, 61, 69, 143, 149, 151, 183, 247, 349, 363, 405, 547; VIII, 167, 181, 185, 203, 219, 299, 395, 453, 455; DIOSC., *De mat. med.*, III, 80, 1-6; GAL., XII, 123, XIII, 846, XIV, 143, XV, 574, 846, 877, 878, XVII, B, 285; THEOPHR. *Hist. plant.*, VI, 3, 3; ID., *Causa plant.*, I, 16, 9, III, 1, 4-5; SCRIB. LARG., *composit.*, 67. Sulla pianta del silfio in generale, cfr. PLIN., *Nat. hist.*, XXII, 49, 101-106.

<sup>2</sup> Cfr., APIC., *De re coquinaria* (ed. Bell. Lettres), ricette nn. 29, 39, 53, 67, 68, 69, 71, 108, 111, 432.

<sup>3</sup> J. ANDRÉ, *Apicius. L'art culinaire*, Paris 1974 (ed. Bell. Lettres), pp. VII ss.

<sup>4</sup> PLIN., *Naturalis historia*, VIII, 209 «*Adhibetur ars iecori feminarum sicut anserum, inventum M. Apici, fico arida saginatis ac satie necatis repente mulsi potu dato*».

<sup>5</sup> PLIN., *Nat. hist.*, IX, 66 «*M. Apicius, ad omne luxus ingenium natus, in sociorum garo (nam ea quoque res nomen invenit) necari eos praecellens putavit atque e iecore eorum allecem excogitare*».

<sup>6</sup> PLIN., *Nat. hist.*, X, 133; LAMPRID., *Heliog.*, XX, 5.

<sup>7</sup> AT. MED., *Dipnosophistarum libri XV* (rec. G. Kaibel, Teubner 1887), I, 12, a: Ἀκούσας (οὖν) καὶ κατὰ Λιβύην