Problemi critico-testuali ed esegetici nel *De re coquinaria* di Apicio

Vincenzo Ortoleva

ABSTRACT

This article offers a textual-critical and exegetical reappraisal of three passages in Apicius' *De re coquinaria*. In 1.7 (1.6 § 8 André), the correct reading is argued to be *picas* ("seal with pitch"), as transmitted by manuscript *V*, tentatively supported by Brandt and adopted by Grocock and Grainger. In 7.11.8 (7.13.8 § 303 André), the expression *in patellam subtilem* is shown to mean "into a small pan" rather than "into a thin pan". Finally, in 7.16.1 (7.18.1 § 323 André), the transmitted reading *pulpas* is defended and interpreted as referring to "bread crumbs".

I.

Nel primo libro (intitolato *epimeles*, cioè ἐπιμελής, "[il cuoco] diligente") del *De re coquinaria* di Apicio si rinviene la seguente ricetta concernente un metodo per 'correggere' il *liquamen* maleodorante, perché andato a male[1]:

[1] Sulla tradizione manoscritta di Apicio si veda soprattutto Milham (1967); un'esposizione sintetica in Reynolds (1983, con ulteriore bibliografia); cfr. anche Gómez i Pallarès (1996). Com'è noto, i mss. su cui si fonda la *constitutio textus* di Apicio sono due: New York, Academy of Medicine 1, olim Phillipps 275, IX sec., da Fulda (*E*); Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Urb. lat. 1146, IX sec., da Tours (*V*). Esiste inoltre un buon numero di apografi di età umanistica, sostanzialmente tutti discendenti indirettamente da *V*. L'*editio princeps* (*GW* 2267) fu pubblicata a Milano nel 1498 a opera di Guillaume Le Signerre in due differenti tirature. Un secondo incunabolo (*GW* 2268) fu stampato a Venezia da Bernardino Vitali attorno al 1500 (*ed. Ven.*). Le edizioni successive più significative sono quelle di

Lingue antiche e moderne 15 (2026) ISSN 2281-4841
DOI: 10.4424/lam152026-5

1, 7 (1, 6 § 8 André)
De liquamine emendando.
Liquamen si odorem malum fecerit, uas inane inuersum fumiga lauro et cupresso, et in hoc liquamen infunde ante uentilatum[2]. Si salsum fuerit, mellis sextarium mittis et moues † picas †, et emendasti; sed et mustum recens idem praestat.
liquamine *V*: -mene *E* || inuersum *om. E add. E*^{2} *mg.* || infunde *Schuch*: fenunde *EV* funde *Hummelberger* || mittis *EV*: -tes *Milham falso ex V* || moue spicas *E* moues picas *V Brandt 1927, 148, dubitanter, necnon Brandt ms.* moue spica *Hummelberger* nouem spicas *ed. pr*.

Come correggere il *liquamen*[3].
Se il *liquamen* farà cattivo odore, affumica un recipiente vuoto, capovolto, con alloro e cipresso, e versavi dentro il *liquamen*, che avrai prima fatto arieggiare. Se sarà salato, aggiungi un sestario di miele e ***, e lo avrai corretto; anche il mosto fresco produce lo stesso effetto.

A parte l'inesistente *fenunde* della tradizione – corretto in *funde* da Hummelberger (correzione recepita da Baseggio) e in *infunde* da Schuch[4] (e così in tutti gli editori successivi) – il problema principale di questa ricetta consiste in *moues picas*. Come si può vedere, André aveva

Hummelberger (1542); Baseggio (1852, con traduzione italiana); Schuch (1867); Giarratano – Vollmer (1922, *BT*); Marsili (1957, con traduzione italiana); Flower – Rosenbaum (1958, con traduzione inglese); Milham (1969, *BT*); André (1965, con traduzione francese; 1974, Budé); Gómez i Pallarès (1990, con traduzione catalana); Grocock – Grainger (2006, con traduzione inglese). Un abbozzo di edizione, rimasto in forma manoscritta, a opera di Edward Brandt (1882-1954), è conservato presso il *Thesaurus linguae Latinae* (ringrazio Manfred Flieger per avermi inviato copie delle parti in questione; si citerà il lavoro come «Brandt ms.»). Il testo di Apicio riprodotto in questo studio è quello di André (1974). L'apparato critico è stato invece da me approntato sulla base della collazione di *EV*. Ciò ha messo in evidenza non pochi errori di lettura degli editori (saranno segnalati solo i più rilevanti). Si è evitato inoltre di menzionare, se non quando strettamente necessario, i testimoni di epoca umanistica, che viceversa sono spesso presenti nell'apparato di André. Le traduzioni italiane sono mie.

[2] Su questa espressione cfr. Marchese (1987: 75).

[3] Sulla differenza fra *garum* e *liquamen* si veda Grainger (2014; 2018).

[4] Schuch (1867: 30).

pubblicato il testo tràdito con le *cruces*. Tentativi di correzione sono *moue spica* di Hummelberger (in questo caso *spica* avrebbe il significato, non altrove attestato, di "spatula"[5]), ripreso da Giarratano – Vollmer e con qualche dubbio da Svennung, che però interpreta *spica* nel senso di "spiga di nardo", una pianta odorifera che sarebbe utilizzata per mitigare il cattivo odore del *liquamen*[6]; *moue spicas* di *E* si rinviene invece in Schuch e poi nelle edizioni di Marsili, della Milham, e in quella di Gómez i Pallarès: anche in questo caso *spicas* avrebbe il significato di "spighe di nardo"[7]; *moues picas*, che si trova in *V*[8], è invece riproposto, senza la menzione del manoscritto, dubitativamente da Brandt e poi accolto nel testo da Flower – Rosenbaum e da Grocock – Grainger[9]. André nel suo commento in primo luogo ipotizzava che la ricetta fosse probabilmente incompleta, perché si fornisce l'indicazione

[5] Hummelberger (1542: 48[v]): «spica.) idest, spatha uel instrumento alio ad spicae uel spiculi similitudinem facto».

[6] Svennung (1936: 18-19). Nell'apparato della Milham (1969) viene erroneamente riportato che Svennung accetterebbe *moue spicas*; in quello di Gómez i Pallarès (1990) che Svennung leggerebbe *moue spicam* (cfr. anche *infra*, n. 7).

[7] Svennung (1936: 18-19) rinviava a vari luoghi di altri autori – tra i quali Pallad. *agr*. 11, 14, 8 (~ *Geop*. 7, 24, 4) e 11, 14, 13 – in cui il nardo è raccomandato, insieme ad altri ingredienti, per invecchiare artificiosamente, o aromatizzare, il vino. Lo studioso inoltre vagliava la possibilità di accettare il costrutto *moue spicas* con l'accusativo, invece che con l'ablativo, sulla base soprattutto del confronto con 8, 1, 5 (§ 334 André): *agitas cepam et rutae fasciculos*, dove si rinviene un verbo dal significato analogo, ma alla fine aveva scartato tale possibilità, in considerazione del fatto che in quest'ultimo luogo *cepam* e *fasciculos* potrebbero essere facilmente corruzioni rispettivamente di *cepa* e di *fasciculo* (dopo *fasciculos* segue *si*). Schuch (1867: 30), inoltre, aggiunge in nota senza ulteriori spiegazioni: «nunc malim moves sp.». Baseggio (1852: 20) traduce: «diguazza con lavanda»; Marsili (1957: 77): «mescola con della lavanda»; Gómez i Pallarès (1990: *ad loc.*): «hi remenes espigues».

[8] Si deve inoltre rilevare come tutti gli editori attribuiscano erroneamente *moue spicas* di *E* anche a *V*. Pure nei due discendenti indiretti, che ho potuto controllare, Par. lat. 8209 (*P*), f. 54, e Vat. lat. 6803 (*J*), f. 73, si legge *moues picas*.

[9] Brandt (1927: 148): «*moues, picas?*». Tale lettura è però accolta nel testo in Brandt ms., senza che siano manifestate esitazioni.

della quantità di miele da aggiungere (un sestario = 0,545 litri), ma non quella del *liquamen*. Lo studioso inoltre osservava che la lettura *moues, picas* di Brandt sarebbe da rigettare, perché presso gli antichi la pece sarebbe impiegata sempre e solo per aromatizzare il vino e mai in ogni caso, al contrario del miele, per togliere il salato dai cibi[10]. Se tuttavia controlliamo la voce *pico* del *ThlL*, possiamo notare facilmente che il verbo si rinviene assai spesso al participio perfetto per indicare vasi e recipienti 'spalmati' con la pece al fine di renderli impermeabili (ma in Cato *agr*. 110 e 113, con un procedimento diverso, per conferire loro un buon odore), o tipi di vino trattati con la pece che, naturalmente, assumono un sapore resinato[11]. Si veda in particolare la raccomandazione in Ps. Garg. Mart. *med*. p. 210 di impiegare contenitori impeciati per la preparazione dell'*oenogarum*: *... praeparatur uas bene solidum ac bene picatum...* ("… si predispone un vaso robusto e bene impeciato…"). Nelle altre forme verbali il termine può essere impiegato, nel senso di "rivestire con la pece", non solo in riferimento a vasi e contenitori, ma, più limitatamente, ai loro tappi e coperchi, con il valore di "sigillare con la pece". Si veda proprio Apic. 1, 17, 1 (1, 12, 1 § 18 André):

> Vuae ut diu seruentur. Accipies uuas de uite inlaesas, et aquam pluuialem ad tertias decoques, et mittis in uas in quo et uuas mittis. Vas picari et gipsari facies, et in locum frigidum, ubi sol accessum non habet, reponi facies, et, quando uolueris, uuas uirides inuenies…
>
> Per conservare l'uva a lungo. Prendi grappoli dalla vite intatti e fa' bollire dell'acqua piovana fino a ridurla a un terzo. Poi versala nel vaso in cui metterai anche l'uva. Fa' in modo di sigillare il vaso con pece e

[10] André (1974: 136-137), dove si riprende anche l'idea di Svennung dell'accusativo in luogo dell'ablativo, senza però alcun riferimento allo studioso svedese.
[11] *ThlL* 10/1: 2076, 56 – 2078, 4, s.v.

> gesso e di riporlo in un luogo fresco[12], dove il sole non arrivi. E, quando vorrai, troverai l'uva ancora verde.

In questo caso André traduce "vous ferez poisser le récipient et plâtrer son couvercle", ma – come si può vedere – questa traduzione sembrerebbe arbitraria, perché l'azione di mettere la pece appare successiva al posizionamento dell'uva e dell'acqua[13].

Si consideri del resto anche Colum. 12, 44, 6 a proposito di un'analoga ricetta per la conservazione dell'uva:

> [*scil*. patruus meus praecipiebat] … post hoc [*scil*. uasis] opercula superponi et oblini crasso gypso, tum demum pice dura, quae igni liquata esset, sic picari [picato *codd.*], ne quis umor transire posset [possit *codd.*].

[12] Qui il nesso *facies* + infinito appare sovrabbondante e quasi equivalente a *picabis*, *gypsabis*, *repones*. Per il fenomeno, che di solito si rinviene in testi più tardi, cfr. Hofmann – Szantyr (1965: 35, con bibliografia).

[13] La traduzione di André è comunque in linea con quelle di Baseggio (1852: 28): "il vase farai impeciar bene, e fermarvi il coperchio con gesso", e di Marsili (1957: 78): "Fa [*sic*: grafia tradizionale] impeciare il vaso e sigillare (il coperchio) col gesso". Apparentemente più corretta risulta invece quella di Grocock – Grainger (2006: 139): "You will seal the vessel with pitch and plaster", che rinviano pure a Colum. 12, 29 per il doppio sistema di sigillatura. Si veda tuttavia *Geop*. 4, 15, 13, dove, in una ricetta simile, sembrerebbe che il vaso debba essere precedentemente trattato in qualche modo con la resina: Φυλάξεις τὰς σταφυλὰς καὶ οὕτως· ἑψήσας ὄμβριον ὕδωρ, ὥστε τὸ τρίτον ὑπολειφθῆναι, ἐξαιθριάσας, τουτέστι διαψύξας, ἔμβαλε εἰς ἀγγεῖον κεκονημένον· εἶτα τῆς πεπανθείσης σταφυλῆς λαβὼν βότρυας στερεωτέρας τὰς ῥάγας ἔχοντας, διακαθάρας αὐτῶν τοὺς ὄμφακας καὶ τὰς σαπρὰς ῥάγας ἔμβαλε, ὡς ὑπερέχειν τῶν βοτρύων τὸ ὕδωρ, καὶ πωμάσας ἐπιμελῶς καὶ γυψώσας, ἀπόθου εἰς τόπον ψυχρὸν καὶ ἀνήλιον, ἔνθα πῦρ οὐ καυθήσεται ("Conserva l'uva anche così: dopo aver fatto bollire acqua piovana fino a ridurla di due terzi, e dopo averla esposta all'aria, cioè fatta raffreddare, versala in un recipiente spalmato di resina. Quindi, dopo aver preso i grappoli dell'uva matura che abbiano gli acini più sodi, avendo eliminato gli acini acerbi e quelli marci, immergili facendo in modo che l'acqua superi i grappoli. Poi, dopo aver tappato accuratamente il recipiente e averlo sigillato con il gesso, riponilo in un luogo fresco e non esposto al sole, dove non sarà acceso fuoco").

> [mio zio faceva] poi mettere i coperchi sopra [ai vasi] e li faceva sigillare con uno spesso strato di gesso, e, alla fine, li faceva impeciare con pece dura, liquefatta con il fuoco, in modo che l'umidità non potesse in alcun modo passare attraverso.

In Oribas. *syn.* 9 add. *Aa* p. 319 (parte assente nel testo greco) il verbo sembrerebbe inoltre assumere il significato generico di "sigillare": [scil. *ollae*] *superponis coperculum et picas de creta ut de nulla parte euentetur medicamen* («metti sopra [al vaso] il coperchio e sigillalo con argilla, in modo che il medicamento non evapori da nessuna parte»).

In conclusione, contrariamente a quanto pensi André, mi sembra verosimile leggere nel nostro passo *moues picas* di *V*, interpungendo dopo *moues*, come fanno del resto Brandt nella sua edizione provvisoria, Flower – Rosenbaum e Grocock – Grainger: *Si salsum fuerit, mellis sextarium mittis et moues. Picas et emendasti* («Se sarà salato, aggiungi un sestario di miele e mescola. Sigilla con la pece e lo avrai corretto»)[14]. Per il verbo *moueo* nel senso di 'mescolare, rigirare' si veda lo stesso Apic. 8, 1, 5 (§ 334 André):

> … si uolueris pinguius facere, obligas ius albo ouorum liquido, moues paulatim, aspergis piper tritum et inferes.
>
> … se vorrai rendere la salsa più densa, legala con albume d'uovo liquido; mescola un po'[15], cospargi di pepe macinato e servi.

[14] Cfr. la traduzione inglese di Grocock – Grainger (2006: 137): "If it is too salty you put in a pint of honey and stir it. You seal it with pitch and you have restored it. Fresh must also has the same effect". Non accettabile è invece la traduzione di Flower – Rosenbaum (1958: 49): "… stir and season with pitch". In maniera interessante Grocock e Grainger notano inoltre (p. 137, n. 2) che il *liquamen* avrebbe emanato cattivo odore, perché il recipiente in cui era contenuto non era chiuso ermeticamente, in quanto la salsa di pesce si ossida al contatto con l'aria.

[15] Qui *paulatim* sembra equivalere a *paulum*, come altrove nel latino tardo (soprattutto in traduzioni dal greco): cfr. *ThlL* 10/1: 824, 26-30, s.v.; André invece traduce: "remuez doucement".

II.

Nel settimo libro troviamo la seguente ricetta nella sezione *Dulcia domestica et melcae*:

> 7, 11, 8 (7, 13, 8 § 303 André):
> Oua sfongia ex lacte: oua quattuor, lactis eminam, olei unciam in se dissoluis, ita ut unum corpus facias. In patellam subtilem adicies olei modicum; facies ut bulliat, et adicies inpensam quam comparasti. Vna parte cum fuerit coctum[16], in disco uertes, melle perfundis, piper adspargis et inferes.
> sfongia V^2: sfhon- *E* fon- V^1 || quam EV^2: *om.* V^1 || comparasti *V*: para- *E* || uertes *EV*: -ses *Schuch*.
>
> Uova spugnose al latte: sbattere insieme quattro uova, un'emina di latte [c. 273 ml] e un'oncia di olio [c. 27 ml], in modo da farne un unico amalgama. Versare un po' d'olio in una padella 'sottile', portarlo a temperatura e versare il composto preparato in precedenza. Quando sarà cotto da una parte, girarlo su un piatto, cospargerlo di miele, spolverare di pepe e portare in tavola.

In primo luogo è da notare *sfongia*: si tratta di un aggettivo, ovviamente derivante da *spongia* ("spugna"), che si rinviene anche in Cassiod. *var.* 11, 38, 2 a proposito della pianta del papiro: *... nescio qua uacuitate plena et plenitudine uacua, bibula teneritudo, spongeum lignum* ("… piena di non so quale vacuità e vuota di pienezza, morbidezza che assorbe, legno spugnoso")[17]. Il problema principale è tuttavia

[16] La medesima (o simile) espressione con il part. al neutro si rinviene in Apic. 2, 1, 5; 4, 2, 4; 4, 2, 14; 4, 2, 24; 4, 2, 36 (ma *coctam EV*); 5, 3, 2; 7, 7, 1, e pure in Chiron 957. In tutti questi casi *coctum* si riferisce al preparato in generale; si veda anche Apic. 4, 2, 18: *coctum in patellam collocabis*.

[17] Mi corre l'obbligo incidentalmente di rimarcare come il sic. *sfincia*, una sorta di 'frittella' dolce, diffusa soprattutto nella Sicilia occidentale (cfr. anche *sfinciuni*, a Palermo sorta di focaccia molto morbida abbondantemente condita) derivi naturalmente dal lat. *spongia*, e non dall'arabo *asfanǵa* ("frittella"), come ad es. in Varvaro

in patellam subtilem. Tutti i traduttori rendono con un equivalente di "padella sottile" e, sembrerebbe, nel senso di "padella dal fondo sottile"[18]. Tuttavia, tale interpretazione non dà un senso accettabile: in primo luogo non si capirebbe il valore della specificazione; in secondo luogo, praticamente, si rischierebbe di far attaccare la frittata, pregiudicando inevitabilmente la buona riuscita del piatto[19]. Del resto, basta vedere un po' in giro sul web: i risultati di realizzazione di questa ricetta sono vari, ma quasi mai la frittata ha una consistenza 'spugnosa', nonostante siano spesso impiegate moderne padelle antiaderenti. In verità, è assai probabile che qui *subtilis* abbia un significato diverso. Apicio non impiega altrove l'aggettivo; nel trattato si trova invece due volte l'avverbio *subtiliter*:

> 4, 2, 20 (§ 147 André):
> Patina de apua fricta: apuam lauas, oua confringes et cum apua commisces. Adicies liquamen, uinum, oleum, facies ut ferueat, et cum ferbuerit, mittes apuam. Cum duxerit, subtiliter uersas. Facies ut coloret, oenogarum simplex perfundes, piper asparges et inferes.
>
> Frittata di bianchetto. Lavare il bianchetto, sbattere le uova e amalgamarle con il bianchetto. Versare (nella padella) *liquamen*, vino e olio; portare a ebollizione, e quando bollirà, aggiungere il bianchetto.

(2014: 965-967). Si vedano in particolare la grafia *sfungia* per *spongia* (cfr. Forcellini 1864-1926: s.v.) e soprattutto Isid. *orig*. 20, 2, 16: *Spungia* [*sfungia* BKT] *panis aqua diutius malaxatus similam modicam accipit et fermentum modicum, et habet humectationis plus quam omnis panis; unde et spungiae* [*spungia* K *sphungie* T *sfungiae* B] *nomen accepit* (ed. Guillaumin).

[18] Marsili (1957: 121) traduce con "tegame sottile".

[19] Non a caso Baseggio (1852: 162, n. 7) proponeva di leggere *frictilem* (termine peraltro esclusivamente congetturale); Schuch (1867: 152) ipotizzava dal canto suo *fictilem*; la medesima correzione è avanzata dubitativamente in apparato da Brandt ms. Lo stesso Baseggio riferiva poi *in disco* alla frase successiva; Schuch leggeva invece *uerses*. Entrambi gli interventi erano probabilmente dovuti all'ignoranza della tecnica che si usa in questi casi.

> Quando si sarà rappreso, rigirarlo delicatamente. Fargli prendere colore, e cospargerlo con *oenogarum* semplice. Spolverare con pepe e portare in tavola.

> 4, 5, 3 (§ 177 André):
> Gustum de cucurbitis farsilibus: cucurbitas a latere subtiliter ad modum tessellae oblongae decidis et excauas et mittis in frigidam. […] Et cucurbitas supra scriptas non plene coctas ex ea impensa imples, de tessella sua recludis, surclas et coctas eximes et frigis.

> Antipasto di zucche ripiene. Tagliare le zucche di lato, delicatamente (?), in modo da ricavare dei tasselli rettangolari, svuotarle e metterle in acqua fredda […] e riempire le zucche sopra descritte, non completamente cotte, con quell'impasto; richiuderle con il proprio tassello; fermarle con degli stecchini; una volta cotte, toglierle dal fuoco e friggerle.

Come si può vedere, se in 4, 2, 20 *subtiliter* ha forse valore di "delicatamente" o "con cura"[20], nel secondo caso (4, 5, 3) l'interpretazione è più dubbia: André traduce "avec soin"; Gómez i Pallarès: "amb compte"; Flower – Rosenbaum e Grocock – Grainger rendono con "carefully"; ma Baseggio e Marsili con "sottilmente"[21]. Si consideri d'altra parte che nel latino tardo l'avverbio può avere anche valore di "un po', leggermente"[22].

Ma torniamo a *in patellam subtilem* di 7, 11, 8. Il sospetto – a mio parere più che fondato – è che qui l'aggettivo abbia più o meno il significato di "piccolo, stretto". Com'è noto, l'aggettivo *subtilis* in senso

[20] Baseggio (1852: 86) traduce: "con diligenza"; Marsili (1957: 97): "con cura"; Gómez i Pallarès (1990: 71): "amb compte"; Grocock – Grainger (2006: 189): "carefully".

[21] Baseggio (1852: 98); Marsili (1957: 102); André (1974: *ad loc.*); Gómez i Pallarès (1990: 79); Grocock – Grainger (2006: 201). Il significato di "accuratamente, con attenzione" è già noto sin dalle prime attestazioni: cfr. ad es. Cic. *ac.* 2, 120; si rinvia in generale a *OLD*: s.v. *subtiliter* 2.a.

[22] Cfr. Oribas. *syn.* 9, 37 p. 340, 2 *Aa*: *purgare autem non spisse sed subtiliter* (*purgare autem non frequenter sed tenui* La); *syn.* 1, 1 p. 801, 23 *La*: *et appareat* [scil. *corpus*] *subrubicundum subtiliter* (*et apparescat rubor suptilis* Aa; gr. ἐπανθήσειέ τε ἔρευθος εὐανθές); cfr. anche Arnaldi (1939-1964: s.v.).

proprio significa “tenue, sottile”, o anche “affilato”. Nei casi però in cui esso è riferito a cose concrete di una certa consistenza (con l’eccezione quindi di polveri, corpuscoli o tessuti – quando ovviamente indica l’impalpabilità o il piccolo spessore – o di lame o punte – quando si riferisce all’acuminatezza), ne caratterizza sostanzialmente il piccolo diametro. Si vedano ad es. Plin. *nat*. 16, 168: *characian* [scil. *harundinem*] *uocabant crassiorem firmioremque, ploci<m>on uero subtiliorem*; Mart. 11, 100, 1-2: *Habere amicam nolo, Flacce, subtilem*, / *cuius lacertos anuli mei cingant*; *Itin. Anton. Plac.* rec. A 23, 5: *pedem pulchrum, modicum, subtilem* (dell’immagine di Gesù, che sarebbe stata dipinta quand’era ancora vivente); Veg. *mil.* 4, 46, 3: *Asser dicitur, cum trabes subtilis ac longa ad similitudinem antemnae pendet in malo utroque capite ferrato*[23]. Ma il caso più interessante ai nostri fini è quello di Chiron 545, dove a proposito di un cavallo con una frattura alla mascella si prescrive di fasciare accuratamente la parte e poi, quando si tratta di togliere la fasciatura e di farlo mangiare, si raccomanda:

> cum solueris ad curandum, facito eum locum contineas manu, et furfurem, ordei farinam mixtam, ei in confino subtili offeras, et sinito manducet. Quamdiu manducauerit, manus tibi a loco non discedat.
> cum *B Oder*: eum *M* || solueris *M*: sulphure *B*, *a* B^2 *deletum* || ad curandum — furfurem *om. B* || solueris ad curandum facito cum colum continges (-ges *deletum*) neas manum et furfurem hordei *mg. add.* B^2 || eum locum *Oder Bücheler*: cum colum *M* || manu *Oder*: -um *M* || confino *M*: consnio *B ut uidetur* confino *corr.* B^2 cofino *Oder*[24].
>
> Quando scioglierai (il bendaggio) per curarlo, fa’ in modo di tenere ferma quella parte con la mano, e dagli una miscela di crusca e farina d’orzo in un piccolo cesto, e lascia che mangi. Finché mangerà, la tua mano non abbandoni la parte.

[23] Si tratta di un’arma da utilizzare negli scontri navali, per colpire i marinai della nave avversaria: essa non consiste quindi in una tavola, ma in un travicello di piccola sezione; su *asser*, genericamente “trave, asse, palo” cfr. *ThlL* 2: 862, 29 – 863, 15 s.v.

[24] Il testo è stato da me costituito: *B* = Basel, Universitätsbibliothek, D III 34, a. 1495; *M* = München, Bayerische Staatsbibliothek, *CLM* 243, XV sec. Per la forma *confinus* per *cophinus* cfr. *MLW* 2, 1865, 67 s.v.

Probabilmente il cavallo malato doveva mangiare in un cesto di piccolo diametro, in maniera tale che non muovesse troppo la testa e chi apportava la cura potesse più facilmente tenere ferma con la mano la parte fratturata. Di tale luogo della *Mulomedicina Chironis* abbiamo pure la riscrittura nei *Digesta artis mulomedicinalis* di Vegezio, che tuttavia sembra non aver compreso il significato di *subtili*, dal momento che omette di riportare l'aggettivo o un suo equivalente (2, 33, 2):

> Cum solueris ad curandum, manu quae ante composueris contineto; furfurem et farinam hordei mixtam in confino ad manducandum dabis, ita ut quamdiu manducat, manus tua a loco, quem continet, non recedat.
> *deest in L* || cum solueris *Eζπ*: et cum s- γ consolueris *WF* || ad curandum *om.* γ || composueris *WFζπ*: po- *E om.* γ || contineto *WεB*: teneto *A* || mixtam *Wγε B*: -xta π *Lomm. om*. *A* || confino *ego ex Chirone*: consmo *W* cophino *γFζπ* cophy- *E* chofino *U* || ad *WUεζπ*: aut ad *P* || ita *WγFπ*: *om*. *Eζ* || tua *γεζπ*: tuas *W* || a loco *WγEπ* (aloco *γE*): ad loco *F* ad locum *ζ*[25].

> Quando scioglierai (il bendaggio) per curarlo, tieni ferme con la mano le parti che avrai prima rimesso a posto; dagli da mangiare una miscela di crusca e farina d'orzo in un cesto, facendo in modo che, finché mangia, la tua mano non lasci la parte che sta tenendo ferma.

Ristabilito così l'esatto valore dell'aggettivo *subtilis* nella nostra ricetta, avremo finalmente una frittata ben spessa di vere uova soffici e 'spugnose'[26].

[25] Il testo è stato da me costituito. Per le sigle dei testimoni si rinvia a Ortoleva (1999: XLI-XLII), con l'avvertenza che *Ven.* equivale ora a *E*.

[26] Mi è stata fatta notare una certa analogia con il cosiddetto *ciccio pancake*, un *pancake* alto e soffice, di recente diffusione in Italia, per la cui realizzazione si richiede un pentolino di diametro molto piccolo (di solito 14,00 cm).

III.

Ancora nel settimo libro si rinviene una ricetta per purgare e cucinare le chiocciole.

> 7, 16, 1 (7, 18, 1 § 323 André)
> Cocleas lacte pastas. Accipies cocleas, sfongizabis[27], membranam tolles, ut possint prodire. Adicies in uas lac et sale uno die, ceteris diebus [in] lac per se, et omni hora mundabis stercus. Cum pastae fuerint, ut non possint se retrahere <…> et ex[28] oleo friges. Mittes oenogarum. Similiter et pulte pasci possunt.
> sfongizabis *ed. Ven.*: fong- *EV* spong- *Hummelberger* || sale *EV*: -lem *ed. pr. dett.* || lac *Schuch*: in lac *EV* || omni hora *M*[29]: ommora *EV* || *lacunam ind. André;* extrahes *add. Grocock – Grainger ex dett.* || pulte *Hummelberger*: pulpas *EV* pulpa *Giarratano – Vollmer* pultae *Milham*.
>
> Chiocciole nutrite con il latte. Prendere delle chiocciole, pulirle, togliere la membrana affinché possano uscire. Aggiungere nel recipiente latte e sale per un giorno; nei giorni successivi solo latte, e ogni ora rimuovere gli escrementi[30]. Quando saranno ingrassate, in modo che non possano più ritirarsi nel guscio <…> e friggerle nell'olio. Aggiungere *oenogarum*. Allo stesso modo possono nutrirsi anche con ***.

In primo luogo bisogna notare come *EV* riportino *sale* (accolto da André, Gómez i Pallarès e Grocock – Grainger); la correzione *salem*, che si rinviene già nell'*editio princeps* e in alcuni apografi[31], è riproposta da Giarratano – Vollmer (e poi recepita dalla Milham). Anche se *sale* per *sal* è qualche volta attestato nel latino arcaico[32], è da rimarcare

[27] Su questo verbo in Apicio si veda in particolare Marchese (1987: 60-63).
[28] Alcuni editori (Giarratano – Vollmer, Brandt ms., Milham, André, Gómez i Pallarès) segnalano in apparato che in *E* si leggerebbe solo *ex*. Non è affatto vero: sia *E* che *V* tramandano *et ex.*
[29] München, Bayerische Staatsbibliothek, *CLM* 756.
[30] Per *mundo* nel senso di "rimuovere pulendo", proprio del latino tardo, cfr. *ThlL* 8: 1629, 37-43, s.v., dove è segnalato anche il nostro passo.
[31] La lezione è tràdita, tra i mss. che ho potuto consultare, dal Vat. lat. 6803 (*J*; f. 90^{v}) e dal Par. lat. 8209 (*P*; f. 82).
[32] Enn. *ann.* 385; Fab. Pict. *iur.* 9; Cato *agr.* 145 e 162.

come nei restanti casi nel *De re coquinaria* sia sempre impiegata l'usuale forma *sal*[33]. Non è poi chiaro se *adicies* si riferisca alle chiocciole, come intendono Gómez i Pallarès e Grocock – Grainger[34], o al latte e al sale, come fanno Baseggio, Marsili, Flower – Rosenbaum e André[35]. Nel primo caso si dovrebbe forse supporre un uso di *adicio* con doppio accusativo, come altrove accade in Apicio ad es. con *perfundo*[36]. Riferendo invece *adicies* agli ingredienti, il secondo *in*, che si rinviene subito dopo, andrebbe espunto, come fa Schuch (seguito da Giarratano – Vollmer, Flower – Rosenbaum, Milham e André). Tutto considerato, mi sembra tuttavia più verosimile che *adicies* abbia come secondo oggetto un sottinteso *cocleas*[37].

Inoltre, André ritiene che vi sia una lacuna dopo *retrahere* (così anche la Milham, sulla base della prima edizione di André), perché il successivo periodo difficilmente potrebbe iniziare con *et*[38]. Anche Grocock – Grainger sono dell'idea che sia caduto qualcosa e integrano <*extrahes*> sulla base di alcuni codici deteriori. Non escluderei tuttavia che qui ci troviamo di fronte a un caso di *et* quasi pleonastico o sovrabbondante, come talvolta si rinviene, soprattutto nel latino tardo, dopo una

[33] Per il singolare si vedano: 1, 26; 2, 2, 9; 3, 9, 1; 4, 4, 1; 5, 1, 3; 5, 5, 1; 6, 2, 1; 6, 6, 1; 6, 8, 13; 7, 14, 6; 8, 1, 1; 8, 6, 8; 8, 7, 2; 8, 8, 7; 9, 10, 10; 10, 1, 4.

[34] Gómez i Pallarès (1990: 110): "Els poses en un recipient amb llet i sal"; Grocock – Grainger (2006: 257): "Put them in a pot with milk and salt for the first day".

[35] Baseggio (1852: 168); Marsili (1957: 123); Flower – Rosenbaum (1958: 177); André (1974: *ad loc.*).

[36] 6, 8, 13: *pullum … uersabis in lance, quem perfundis ius tale*. Cfr. Svennung (1935: 226-230); Svennung (1936: 19); Hofmann – Szantyr (1965: 44-45); *ThlL* 10/1: 1424, 64 – 1425, 7, s.v.

[37] Si consideri del resto poco più avanti (7, 16, 4) *uiuentes* [scil. *cocleas*] *in lac siligineum infundes; ubi pastae fuerint, coques*, dove chiaramente sono le chiocciole a essere versate in un contenitore pieno di cibo (per *pasco* nel senso di "ingrassare", in riferimento ad animali, cfr. *ThlL* 10/1: 594, 39-54, s.v. *pasco*, *pascor*). Cfr. anche il commento di André (1974: 196).

[38] Cfr. pure il commento di André (1974: 196), dove si propongono *exempli gratia* le integrazioni *lauas* o *exsiccabis*, o ancora *elixas* (quest'ultima ritenuta più probabile).

subordinata[39]. Il senso sarebbe dunque semplicemente: "Quando saranno ingrassate … friggerle nell'olio".

Infine, il problema testuale più importante, quello dell'ultimo periodo, dove si indica un cibo alternativo per ingrassare e spurgare le lumache. La tradizione ha *pulpas*, che Giarratano – Vollmer correggono in *pulpa*[40]. Hummelberger aveva invece emendato più decisamente in *pulte*[41]; tale emendazione è accolta da Baseggio, André, Gómez i Pallarès e Grocock – Grainger (la Milham stampa un difficilmente comprensibile *pultae*). Solo Marsili manteneva il tràdito *pulpas*, ma traduceva in modo del tutto insoddisfacente[42]. Flower – Rosenbaum appongono invece una *crux*[43]. Tuttavia, è sfuggito a tutti che *pulpa*, nel latino

[39] Cfr. *ThlL* 5/2: 896, 51-84 – 897, 1-8 (con bibliografia). Fra i vari esempi si vedano Pomp. *gramm.* V 300, 30: *quae cum multa sint schemata, et re uera tres libri sunt ingentissimi de hac re* (fuorviante l'interpunzione in Zago 2017: *ad loc.*); Cassian. *conl*. 9, 23, 1: *si enim oramus ne permittamur temptari, et unde erit in nobis uirtus constantiae conprobanda secundum illam sententiam…?* Un interessante confronto fra molte attestazioni di quest'uso in latino (da considerare però con cautela) e analoghe occorrenze nelle lingue romanze in Sorrento (1950: 44-55).

[40] Seguiti da Brandt ms.; Schuch (1867: 156-157), invece, leggeva *ex pulpa sapa* ("mosto cotto") sulla base del confronto con Varro *rust*. 3, 14, 5: *sapa et farri*, e Plin. *nat.* 9, 174: *sapa et farre aliisque generibus* (sempre a proposito del modo di ingrassare le chiocciole).

[41] Hummelberger (1542: f. 112): «Legendum pulte, hoc est, farre in puluerem et farinam redacto et in pultis modum cum lacte aut sapa potissimum, ut aliqui facere solebant, confecto» (segue il summenzionato riferimento a Varrone).

[42] Marsili (1957: 123): «Similmente si può pascere (di ciò) anche le loro polpe». E poi in nota (p. 183) commentava: «sott. *homines.* Oppure sogg. "le chiocciole" […] *pulpas* acc. = nom. (le loro polpe)». D'altro canto André (1974: 196) riteneva *pulte* l'unica correzione accettabile. Grocock – Grainger (2006: 257, n. 2) pensavano inoltre che *pulpa*, "polpa", riferito di solito alla carne, difficilmente possa costituire il cibo da dare alle chiocciole.

[43] Flower – Rosenbaum (1958: 176); in nota inoltre si propone dubitativamente *sapa* (cfr. *supra*, n. 40).

tardo, può significare "mollica di pane"[44]. Del resto pure al giorno d'oggi le lumache vengono fatte spurgare con tale alimento[45]. Per quanto infine riguarda la forma in accusativo plurale, che – come si è visto – Giarratano – Vollmer correggevano in ablativo singolare (*pulpa*), si consideri che il verbo *pascor* può essere costruito con oggetto espresso anche quando significa propriamente "mangiare"[46].

Università di Catania
Dipartimento di Scienze Umanistiche
ortoleva@unict.it

BIBLIOGRAFIA

Accademia Italiana della Cucina
2002 *La cucina del Bel Paese*, Touring Club Italiano, Milano.

André, J.
1965 Apicius, *L'art culinaire*, Texte établi, traduit et commenté par J. André, Klincksieck, Paris.

1974 Apicius, *L'art culinaire*, Texte établi, traduit et commenté par J. André, Les Belles Lettres, Paris.

[44] Si vedano le due attestazioni che riporta il *ThlL* 10/2: 2599, 41-43, s.v.: Garg. Mart. *med.* 42, 14: [scil. *mala decocta*] *cum pulpa, id est molli panis,* […] *conteruntur*; Plin. *phys. Bamb. exc.* 188: *sinapi tritum cum pulpa panis in modum cataplasmae frequenter inpone* (contro il morso del toporagno). Si consideri inoltre che anche in sardo (log. e camp.) *pulpa* o *purpa* può significare "mollica di pane" (Wagner 1960-1964: s.v. *pulpa* o *purpa*).
[45] Cfr. ad es. Accademia Italiana della Cucina (2002: 583).
[46] Cfr. *ThlL* 10/1: 601, 56-71, s.v. *pasco*, *pascor*; tra gli esempi riportati nella voce si vedano in special modo Verg. *Aen*. 2, 471: *coluber mala gramina pastus* e Marcell. *med*. 1, 85: *cocleae matutinum rorem pascenti*.

Arnaldi, F. (ed.)
1939-1964 (2001[2]) *Latinitatis Italicae medii aevi inde ab a. CDLXXVI usque ad a. MXXII lexicon imperfectum*, Union académique internationale, Bruxelles.

Baseggio, G.
1852 *Celio Apicio, Delle vivande e condimenti ovvero dell'arte della cucina*, volgarizzamento con annotazioni di G. Baseggio, Antonelli, Venezia.

Brandt, E.
1927 *Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apicius-Frage*, in «Philologus», Supplementband 19/3, pp. 1-164.

Flower, B. – Rosenbaum, E.
1958 *Apicius. The Roman Cookery Book*, A critical translation of *The Art of Cooking*, for use in the study and the kitchen, G. G. Harrap, London.

Forcellini, E.
1864-1926[4] *Lexicon totius Latinitatis, ab Ae. Forcellini seminarii Patavini alumno lucubratum, deinde a Io. Furlanetto emendatum et auctum, nunc vero curantibus F. Corradini et Io. Perin emendatius et auctius melioremque in formam redactum*, 6 voll., Typis Seminarii, Patavii (= rist. an. Patavii 1940, con appendici).

Giarratano, C. – Vollmer, Fr.
1922 *Apicii librorum X qui dicuntur De re coquinaria quae extant*, ediderunt C. Giarratano et Fr. Vollmer, B.G. Teubner, Lipsiae.

Gómez i Pallarès, J.
1990 Apici, *L'Art de la cuina*, text revisat i traduït per J. Gómez i Pallarès, Fundació Bernat Metge, Barcelona.

1996 *La transmisión textual del* De re coquinaria *de Apicio: último estado de la cuestión*, in «Fortunatae», 8, pp. 173-189.

Grainger, S.
2014 Garum, liquamen, *and* muria: *A new approach to the problem of definition*, in Botte, E. – Leitch, V. (edd.), *Fish & Ships. Production et commerce des salsamenta durant l'Antiquité, Actes de l'atelier doctoral (Rome, 18-22 juin 2012)*, Publications du Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, pp. 37-45.

2018 Garum *and* liquamen*, what's in a name?*, in «Journal of Maritime Archaeology», 13, pp. 247-261.

Grocock, Ch. – Grainger, S.
2006 *Apicius*, A Critical Edition with an Introduction and an English Translation…, by Ch. Grocock and S. Grainger, Prospect Books, Totnes.

Hofmann, J.B. – Szantyr, A.
1965 *Lateinische Syntax und Stilistik*, C.H. Beck, München.

Hummelberger, G.
1542 *In hoc opere contenta. Apicii Caelii De opsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri X, item G. Humelbergii ... annotationes*, In officina Froschoviana, Tiguri.

Marchese, F.
1987 *Aspetti della lingua tecnica di Apicio*, in «Atti e Memorie dell'Accademia Toscana di Scienze e Lettere La Colombaria», 52, n.s. 38, pp. 9-102.

Marsili, A.
1957 Apicius, *De re coquinaria*, edizione critica, traduzione italiana e note a cura di A. Marsili, C. Cursi, Pisa.

Milham, M.E.
1967 *Toward a stemma and* fortuna *of Apicius*, in «Italia Medioevale e Umanistica», 10, pp. 259-320.

1969 *Apicii decem libri qui dicuntur De re coquinaria et excerpta a Vinidario conscripta*, edidit M.E. Milham, B.G. Teubner, Leipzig.

Ortoleva, V.
1999 *Publii Vegeti Renati Digesta artis mulomedicinalis, liber primus*, introduzione, testo critico e commentario a cura di V. Ortoleva, Dipartimento di Studi antichi e tardoantichi, Catania.

Reynolds, L.D.
1983 *Apicius*, in Reynolds, L.D. (ed.), *Texts and Transmission. A Survey of the Latin Classics*, Clarendon Press, Oxford, pp. 13-14.

Schuch, C.Th.
1867 *Apici Caeli De re coquinaria libri decem*, C. Winter, Heidelbergae.

Sorrento, L.
1950[2] *Sintassi romanza. Ricerche e prospettive*, Cisalpino, Varese – Milano.

Svennung, J.
1935 *Untersuchungen zu Palladius und zur lateinischen Fach- und Volkssprache*, Almqvist & Wiksells, Uppsala *et al.*

1936 *De locis non nullis Apicianis*, in «Eranos», 34, pp. 14-24.

Varvaro, A.
2014 *Vocabolario storico-etimologico del siciliano: VSES*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Palermo – ELiPhi, Éditions de linguistique et de philologie, Strasbourg.

Wagner, M.L.
1960-1964 *Dizionario etimologico sardo*, 3 voll., C. Winter, Heidelberg.

Zago, A.
2017 *Pompeii Commentum in Artis Donati partem tertiam*, 2 voll., Weidmann, Hildesheim.