

qualità diverso, dei convitati<sup>33</sup>, i quali, avendo stomaci ormai provati, sono tendenzialmente dei degustatori. Un manipolo di cuochi scelti al lavoro per signori ben pasciuti di letture: un bel quadro di sazietà ed élitismo culturale, non c'è che dire<sup>34</sup>. Tenendo presente questo fatto, potrà risultare interessante leggere, di contro, un altro proemio: quello che più di un secolo prima **Sedulio** aveva anteposto al suo *Carmen paschale*, adattamento di parti dei quattro Vangeli in cinque libri di esametri virgiliani<sup>35</sup>.

*Paschales quicumque dapes conviva requiris,  
dignatus nostris accubitare toris,  
pone supercilium si te cognoscis amicum,  
ne quaeras opus hic codicis artificis.  
Sed modicas contentus adi solennia mensae,  
plusque libens animo, quam satiare cibo.  
At si magnarum caperis dulcedine rerum,  
divitiasque magis deliciosus amas,  
nobilium nitidis doctorum vescere coenis,  
quorum multiplices nec numerantur opes.  
Illic invenies, quidquid mare nutrit edendum,  
quidquid terra creat, quidquid ad astra volat.  
Cerea gemmatis flavescunt mella canistris,  
collucent suis aurea vasa favis.  
At nos exiguum de paupere carpsimus horto,  
rubra quod appositum testa ministrat, olus.*

Al banchetto pasquale, che da convitato richiedi,  
degnandoti d'un posto alla nostra mensa,  
deponi l'aggrotto, se ti conosci amico:  
non cercare l'opera di un libro preparato con arte.  
Accostati invece, contento, alla solennità di una  
[mensa modesta,  
volendo saziarti più d'anima che di vivanda.  
Ma se sei preso dal dolce delle cose grandi,  
e il tuo fino palato ama le ricchezze,  
abbuffati alle cene sontuose dei nobili dotti,  
di cui non si contano le infinite risorse.  
Lì troverai da mangiare ciò che il mare nutre  
ciò che la terra crea, ciò che vola alle stelle.  
La pasta del miele imbondisce nei canestri gemmati,  
le coppe d'oro rilucono dei loro favi.  
Noi invece da un povero orto abbiamo spiccato  
[un po' di verdura,  
servita sul rosso di un coccio.

[trad. Gianfranco Agosti]

I colori e gli odori delle pietanze, la carnalità dell'appetito, sono rapportati all'abbondanza delle grandi biblioteche, alla varietà alimentare di una cultura cui si riconosce sì una grandezza, ma non senza farne trasparire la sostanziale empietà. Ad essa Sedulio risponde non solo contrapponendo, com'era ovvio, la sacra essenzialità della mensa cristiana e del suo pane<sup>36</sup>, ma anche richiamandosi alla tradizione, già ellenistica (si pensi all'*Ecale* di Callimaco) delle mense "modeste ma sincere"<sup>37</sup>, eticamente superiori, a cui invitare i veri amici. Una specie di antigastronomia letteraria dunque, dietro la quale si intravede una poetica della *simplicitas* cristiana (e poco importa se talora più programmatica che praticata). Significativo, anzi emblematico, il fatto che la riscrittura esametrica di Sedulio sia motivata dalla verità divina di quello che in sostanza è un solo libro - il Nuovo Testamento e il Vecchio nella misura in cui è prefigurazione di questo -, laddove il lusso culturale pagano si identifichi innanzitutto con la molteplicità dei libri, oltre che con la loro ricercatezza formale.

Agazia sapeva di aver a che fare con convitati assai competenti, e quindi anche un poco stucchi, cuochi loro stessi, come Paolo Silenziario; Sedulio, invece, era fiero di imbandire cose semplici, che non richiedevano le competenze di un *maître*. La "società gastronomica", con i suoi cuochi superspecialisti e logorroici, si rivela in effetti particolarmente adatta per parlare della scrittura in termini di contrapposizione fra competenti e incompetenti, pubblico di "bocca buona" e pubblico di cultori-autori. **Marziale** (9.81) affonda da par suo in un *punctum dolens*.

*Lector et auditor nostros probat, Aule, libellos,  
sed quidam exactos esse poeta negat.  
non nimium curo: nam cenae fercula nostrae  
malim convivis quam placuisse cocis.*

Chi legge e ascolta, Aulo, i miei libelli,  
Li approva. Ma qualche poeta  
Mendosi li trova. Io non gli dò ascolto:  
Dei miei pranzi le portate  
Piacciono agli ospiti, non ai cuochi.

[trad. Guido Ceronetti]

La polemica fra addetti, di tradizione già allora plurisecolare, è qui risolta, come spesso in Marziale, con una virata verso il pubblico, chiamato ad essere garante del fatto che il prodotto, comunque sia stato