

LUIGI ARATA

A PROPOSITO DI ALCUNI CEREALI VESTITI  
NELL'ANTICA GRECIA

Il presente lavoro concerne la presenza, l'utilizzo e le caratteristiche riconosciute ad alcune piante appartenenti alla famiglia dei cereali nel mondo greco. In particolare, si tratterà di definire nel modo più preciso possibile i confini di separazione tra quattro piante, *briza* (βρίζα), *típhe* (τίφη), *olyra* (ὄλυρα) e *zeiá* (ζειά)<sup>1</sup>.

Esse venivano riconosciute già dalla botanica greca come facenti parte di uno stesso raggruppamento di piante erbacee aventi caratteristiche alquanto simili. Come si vedrà in seguito, la difficoltà di distinguere piante non solo facenti parte della stessa famiglia, ma effettivamente dotate di qualità esterne e interne più che paragonabili si rifletterà anche nell'uso, spesso spregiudicato, di questi termini quasi fossero (come in realtà solo in parte sono) sinonimi<sup>2</sup>. D'altronde, lo stesso Plinio confessava che «le specie di grano non sono le stesse dovunque e là dove esse sono le stesse non portano sempre lo stesso nome» (*Naturalis Historia* 18, 19, 8).

Lo studioso francese A. Jardé, la cui opera fondamentale *Les céréales dans l'antiquité grecque* uscì a Parigi nel 1925, considerava

<sup>1</sup> Sull'argomento, si vedano anche Z. GANSINIEC, *Cereals in Early Archaic Greece*, «Archeologia», VIII, 1956, pp. 1-48; M. J. GARCÍA SOLER, *I cereali e il pane tra gli antichi greci*, in *Nel nome del pane: regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Atti del convegno "Nel nome del pane", Bolzano 3-6 giugno 1993, a cura di O. Longo e P. Scarpi, Bolzano, 1995, pp. 383-390.

<sup>2</sup> Costata che il quadro delle specie di cereali sia scoraggiante anche H.P. AMOURET-TI, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Paris, 1984, p. 33. La confusione tra frumenti vestiti doveva anche essere maggiore dopo la spulatura, quando le differenze tra specie diventano ancora più modeste: cfr. R. CIFERRI, *Frumento*, in *Enciclopedia Agraria Italiana*, IV, Roma, 1960, p. 1133.

uno studio di questo tipo poco più che una discussione teorica, in quanto osservava che l'agricoltura greca quasi non conosceva i cosiddetti grani vestiti alla cui famiglia le quattro piante che esamineremo appartengono<sup>3</sup>, cosicché poteva arrivare ad affermare che «dans une statistique de la production des céréales dans la Grèce classique, ils ne doivent figurer que pour mémoire»<sup>4</sup>.

Per la verità nella Grecia preistorica erano conosciute due delle tre varietà di grano vestito, il *Triticum monococcum* e il *Triticum dicoccum*, mentre per la terza, la spelta, non esistono tracce sufficientemente sicure<sup>5</sup>. I *Tritica*, infatti, sono presenti in Grecia fin dal neolitico e restano colture dominanti in tutta la antica età del bronzo, senza che una specie prevarichi sull'altra. Quanto alle loro origini, mentre il *Triticum monococcum* probabilmente è una pianta autoctona perlomeno nella sua varietà selvaggia, il *Triticum dicoccum* secondo i più sarebbe stato esportato dall'Oriente. La loro importanza resta comunque decisiva anche nel IV secolo a.C., ma sono predominanti soprattutto in zone periferiche rispetto al mondo greco, come l'Egitto e la Tracia, mentre nella Grecia continentale erano diventati cereali marginali, curiosità per viaggiatori (cfr. ad esempio Erodoto II, 36; Senofonte, *Anabasis* V, 4, 25)<sup>6</sup>.

Il *Triticum monococcum*, che si distingue dal *dicoccum* per via del fatto che presenta due chicchi per ogni glume facente parte della spiga (e per il fatto di possedere 14 cromosomi, invece dei 28 del *dicoccum* e dei 42 della spelta), cresce ancora spontaneamente in Anatolia, mentre il *dicoccum* è tipico dell'area del Medio Oriente.

<sup>3</sup> Il grano vestito presenta un rachide fragile che si spezza una volta battuto, cosicché parte dell'involucro resta attaccata al grano con più o meno forza (se la pianta non è coltivata, il rachide è ancora più fragile). Il grano nudo ha, invece, un rachide resistente, il che permette durante la battitura la fuoriuscita dei chicchi.

<sup>4</sup> A. JARDÉ, *Les céréales dans l'antiquité grecque*, Paris, 1925, p. 7. Per il ruolo fondamentale del grano nella dieta degli antichi Greci, cfr., invece, L. FOXHALL - H.A. FORBES, Σιτομετρεία. *The Role of Grain as a Staple Food in Classical Antiquity*, «Chiron», XII, 1982, pp. 41-90.

<sup>5</sup> Cfr. N. JASNY, *The Wheats of Classical Antiquity*, Baltimore, 1944, pp. 120-122 (in particolare p. 120 n. 42) e L.A. MORITZ, *Grain-mills and Flour in Classical Antiquity*, Oxford, 1958, p. XXII (secondo il quale la spelta fu nota all'area mediterranea solo dal I secolo d.C.); cfr. sul problema D. ZOHARY - M. HOPF, *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford<sup>3</sup>, 2000, p. 83 (sulle origini dei grani vestiti, si vedano anche le pp. 42-51); M. FELDMAN - F.G.H. LUPTON - T.E. MILLER, *Wheats*, in *Evolution of Crop Plants*, ed. by J. Smartt and E. W. Simmonds, Harlow, 1995, pp. 184-192.

<sup>6</sup> Cfr. M.C. AMOURETTI, *Le pain*, cit., p. 36.

Sono due specie, facilmente confuse con la spelta, molto resistenti alle malattie, soprattutto alla ruggine del grano; presentano, inoltre, il vantaggio che è abbastanza facile mietierle, tanto che in una sola ora di lavoro si poteva ottenere l'occorrente per il pasto di un'intera famiglia. All'inizio hanno bisogno di grandi quantità d'acqua, mentre di primavera preferiscono meno umidità.

Non è assolutamente facile riconoscere in ciascuno dei nomi greci la pianta corrispondente. Jardé, al riguardo, osserva che sarebbe tentante attribuire alle tre piante più citate, cioè *olyra*, *zeiá* e *tiphe*, ciascuna delle tre specie di grano vestito conosciute, cioè oltre ai due *Tritica* anche la spelta. In realtà, i dati che abbiamo a disposizione sono abbastanza vaghi e spesso in contraddizione l'uno con l'altro: non sarebbe del tutto inverosimile asserire che una stessa parola ha designato piante diverse a seconda degli autori che l'hanno utilizzata e a seconda dei tempi in cui è stata usata, anche se si deve ritenere che la terminologia si sia andata perfezionando e precisando col progresso della scienza botanica.

Un punto di partenza può essere il primo capitolo dell'ottavo libro della *Historia plantarum* di Teofrasto (VIII, 1, 1), in cui l'autore suddivide le piante erbacee in tre classi, due delle quali principali: la prima è quella delle piante *sitode* (σιτώδη), delle quali fanno parte oltre al grano e all'orzo anche la *tiphe*, la *zeiá* e tutte quelle che si possono definire simili al grano e all'orzo (*omoioopyra*, ὁμοίopyρα, e *omoiokritha*, ὁμοιόκριθα); la seconda è rappresentata dai legumi o *chedropá* (χεδροπά), tra cui le fave, i ceci, i piselli; e infine un raggruppamento più eterogeneo, in cui si trovano il miglio, il sesamo e altre piante "estive".

Plinio il Vecchio (*Naturalis Historia* XVIII, 7, 48) riprende questo passo, insistendo parimenti sulla distinzione tra *frumenta* e *legumina*, parallela a quella tra *sitode* e *chedropá*, cioè tra grani secchi e grani umidi, adombrata peraltro anche nell'*Economico* di Senofonte 5, 20, in quello aristotelico I, 1345 e nel lessico di Arpocrazione, *s.v. medimnos* (μέδιμνος).

La classificazione di Teofrasto dà già una prima indicazione: *tiphe* e *zeiá* sono considerati cereali abbastanza importanti da essere nominati in questo catalogo accanto al grano e all'orzo (anche se non sfuggono, quando si tratta di definirne l'identità, al confronto con i due parenti più importanti) e soprattutto distinti, forse con l'intenzione di creare

un parallelismo tra i sei termini della prima lista: il grano (*pyroi*, πυροί), la *típhe* (*típhai*, τίφαι) e le *omoioopyra* (ὁμοιόπυρα) da una parte; l'orzo (*kriithai*, κριθαί), la *zeiá* (*zeiai*, ζειαί) e le *omoioikriitha* (ὁμοιόκριθα) dall'altra, nell'implicito assunto che la vera differenza tra *típhe* e *zeiá* sia la maggiore o minore vicinanza rispetto al grano o all'orzo.

Ma partiamo dal cereale di cui meno si sa e le cui attestazioni sono innegabilmente scarse, la *briza*.

*briza* (βρίζα)

Eustazio (*Commentarii in Homeri Iliadem* I, 337; *Commentarii in Homeri Odysseam* I, 14) sostiene che nel dialetto eolico ad un *r* (ρ) iniziale si aggiunge un *b* (β) se nella sillaba successiva appaiono un *k* (κ) (*rhakos* ῥάκος/ *brakos* βράκος), un *d* (δ) (*rhodon* ῥόδον/ *brodon* βρόδον), un *z* (ζ) (*rhiza* ῥίζα/ *briza* βρίζα) oppure un *t* (τ) (*rhutér* ῥυτήρ/ *brutér* βρυτήρ). Evidentemente, *briza* (βρίζα) sta per *rhiza* (ρίζα), dunque, “radice” (parola corrispondente al latino *radex*). Come termine per indicare un cereale, sembra abbastanza strano, dato che degli altri non si utilizza certo la radice per i tipici usi alimentari.

In realtà, il cereale *briza* (βρίζα) non è connesso all'eolico *briza* (βρίζα), ma ad una radice indoeuropea (\**urg* > \**uriz*: è da sospettare un rapporto con la radice \**ureg* “pieno di succo”, che dà in latino, oltre a *racemus*, anche *frugum*, parola di ipotizzabile origine balcanica), che ritorna anche nel lituano *rugiai*, nell'inglese *rye* e nell'olandese *rogge* “segale”.

Solo sull'etimologia (non esistono, infatti, descrizioni accurate della *briza*) si basa la sua supposta identificazione con la segale. Eppure in questi casi l'etimologia non è dirimente, se pensiamo che la radice che dà *pyrós* in greco (πυρός) indica in lettone e lituano il grano invernale, mentre in slavone la spelta. Allo stesso modo, mentre *zeiai* (ζειαί) nel greco classico indica i “grani vestiti”, la stessa radice dà nel dialetto cretese *deai* (δηαί), che designa, invece, la spelta, così come accade in sanscrito e in latino. Secondo altri studiosi, del resto, *briza* indicherebbe una graziosa graminacea, detta tentennino o erba tremolina<sup>7</sup>.

<sup>7</sup> W. PRELLWITZ, *Etymologisches Wörterbuch der griechische Sprach*, Göttingen, 1892, s.v. ζειά/ πυρός; A. CARNOY, *Dictionnaire étymologique des noms grecs des plantes*, Lou-

La probabile appartenenza a un dialetto specifico e non così diffuso (tracce o macedone) spiega il poco congruo numero di citazioni e la difficoltà conseguente di dedurre notizie sufficienti a darne un quadro anche solo ipotetico. La provenienza dall'ambito macedone può forse indicare la zona in cui è presumibile avvenisse la coltivazione della *briza*.

Qualche notizia più precisa risulta da Galeno che sembra l'unico studioso nell'antichità a considerarne l'esistenza (evidentemente era una erbacea molto localizzata), differenziandola dalla *tiphe*, dalla *zeiá* e dall'*olyra*, all'interno del trattato *De alimentorum facultatibus*. Galeno a VI, 514-515 ricorda di aver chiesto durante una visita in Tracia e Macedonia come si chiamasse una pianta che era in tutto e per tutto simile alla *tiphe* asiatica che lui conosceva, non solo quanto alla spiga, ma anche quanto al suo intero aspetto. La popolazione autoctona gli rivelò che sia la pianta tutta quanta sia la sua cariosside si chiamavano da quelle parti *briza*<sup>8</sup>.

L'inchiesta partiva, in realtà, dalla curiosità di Galeno riguardo a una lunga testimonianza riguardante la *zeiá* tratta dal libro di Mnesiteo, una delle fonti che il medico di Pergamo usava per orientarsi all'interno di questa terminologia tanto complicata. Mnesiteo, infatti, sosteneva che la *zeiá* (ma su questo passo occorrerà ritornare quando si esamineranno tutte le fonti sulla *zeiá*) fosse una pianta coltivata in regioni fredde e desolate. Galeno, sempre molto cauto nell'uso delle fonti, aggiungeva che non aveva potuto verificare in alcun modo questa notizia personalmente, giacché non poteva certo setacciare tutte le regioni a clima meno mite alla ricerca della *zeiá*, e che inoltre non aveva ricevuto notizie di seconda mano neppure da chi aveva potuto visitare quelle lande. La conclusione del medico è che forse il termine *zeiá* fosse solo greco, mentre le popolazioni barbare chiamavano pianta e cariosside con un nome diverso. A riprova di questo tentativo di spiegazione, si viene a parlare della *briza*, questa sorta di cereale poco pregiato prodotto da due regioni non certo ricche di possibilità agricole come la Tracia e la Macedonia.

Si potrebbe, allora, ipotizzare che la *briza* e la *zeiá* siano la stessa

---

vain, 1959, s.v. βρίζα; P. CHANTRAINE, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, Paris, 1999, s.v. βρίζα.

<sup>8</sup> Nessun dubbio sul nome dato che Galeno ne dà l'intera sillabazione, affrettandosi ad aggiungere che la parola è declinabile (VI, 514).

pianta: ciò non comporterebbe molte obiezioni, sennonché Galeno, che ha visto la *briza* con i suoi stessi occhi, l'ha trovata molto simile alla *tiphe* asiatica (una pianta che cresce, quindi, in condizioni climatiche diverse)<sup>9</sup>. Ciononostante, il pane che viene fatto con la *briza* sembra avere caratteristiche simili a quello fatto con la *zeidá*: è poco digeribile e poco nutriente, perlomeno rispetto a quello fatto con il frumento e anche a quello fatto con un altro cereale che Galeno cita nello stesso ambito, lo *zeopyron* (ζεόπυρον)<sup>10</sup>. Il termine *zeopyron* è ancora più raro di *briza*, aparendo in solo cinque circostanze, per ben quattro volte proprio in questo passo di Galeno e in un'occasione in Oribasio, *Collectiones medicae* I, 1, 15, che epitoma proprio Galeno.

È nelle regioni più fredde della Bitinia che viene coltivata questa pianta<sup>11</sup>, il cui nome ne indica la natura, a mezzo tra la *zeidá* e il grano, quasi fosse un incrocio tra queste due piante. Per ben tre volte Galeno (VI, 515-516) ripete che il pane confezionato con lo *zeopyron* è tanto migliore di quello di *briza* quanto è peggiore di quello di grano puro. Anche questa aggiunta farebbe pensare a una coincidenza tra la *briza* e la *zeidá*, dato che prima si afferma che lo *zeopyron* resta qualitativamente a mezzo tra *zeidá* e grano e subito dopo che il pane di *zeopyron* si pone a un livello medio tra quello macedone e trace e quello di grano (*pyrinos*, πύρινος).

Comunque sia, è possibile dire che, come anche lo *zeopyron*, sicuramente la *briza*, se non del tutto equivalente alla *zeidá*, perlomeno ne costituiva una “variante” locale.

*tiphe* (τίφη = *Triticum monococcum*)

Questo termine non ha solo significato botanico o meglio non possiede un solo significato botanico. Infatti, può significare anche “blatta”

<sup>9</sup> Se Mnesiteo avesse aggiunto che il pane di *zeidá* è di colore nero, Galeno sostiene che avrebbe creduto che *briza* e *zeidá* fossero la stessa pianta.

<sup>10</sup> Secondo A. SCHULZ, *Beiträge zur Kenntnis der Geschichte der Spelzweisen im Altertum*, in *Abhandlungen der naturforschenden Gesellschaft zu Halle a.d.S.* VI, 1918, pp. 9-14 sarebbe la spelta, tipica delle regioni fredde. Per N. JASNY, *The Wheats*, cit., pp. 135-136, poiché il pane di *zeopyron* (ζεόπυρον) è secondo Galeno di colore nero, esso sarebbe una varietà di *olyra* «which, according to Galen, yielded poorer bread than that from better einkorn».

<sup>11</sup> Galeno specifica le città in cui l'ha vista coltivare: Nicea, Prusa, Crassopoli, Claudiopoli, Eliopoli, Dorile in Frigia.

o “ragno acquatico” (come, ad esempio, in Suda, θ 515, v 234). Con questo significato appare anche negli *Acarnesi* aristofanei ai vv. 920 e 925. Sono qui possibili tre interpretazioni: *típhe* secondo alcuni rappresenterebbe un ragno acquatico, secondo altri una varietà di canna, secondo altri ancora sarebbe la paglia proveniente dalla *típhe*.

A confermare la seconda ipotesi contribuisce un passo degli *Aetia physica* di Plutarco 912a dove è criticata una teoria di un certo Laitos (Λαῖτος), del quale null'altro si sa: costui sostiene che alberi e pianticelle traggono maggiore nutrimento dalla pioggia che dall'acqua usata per irrigare, perché la pioggia crea passaggi nella terra tali da raggiungere con meno difficoltà le radici. A contestarlo, l'autore osserva che «anche le piante della palude, la *típhe* e il giunco e lo stramonio» (καὶ τὰ λιμναῖα φυτά, τίφη καὶ φλέως καὶ θρύον) non crescono se non piove nella stagione giusta<sup>12</sup>. *típhe* è così avvicinata a due varietà di giunco e con ogni probabilità indica non un cereale, ma una pianta acquatica, una sorta di canna (cfr. Esichio, τ 1003 «e la *típhe* nelle acque stagnanti»<sup>13</sup>).

Quanto all'etimologia, non è possibile postulare un rapporto con il sostantivo *típhos*, *típhous* (τίφος, τίφους) che indica “terreno incolto” (come in Licofrone, *Alessandra* 267). Secondo Carnoy, *Dictionnaire*, cit., s.v. sarebbe da notare una parentela con la parola latina *stipula* “paglia, stoppia”, la cui radice indoeuropea è \*steib-, \*stip-.

In composizione, *típhe* appare solo nell'aggettivo *típhinos* (τίφινος), le cui sette occorrenze nella letteratura greca sono limitate a Galeno (e Oribasio): in sei di questi casi *típhinos* (τίφινος) appare in concorrenza con *olyrinos* (ὀλύρινος) a indicare il pane fatto di *típhe* vs. quello fatto di *olyra*. Come avviene anche per la *zeiá*, *típhe* dà il nome a una città di mare non molto grande, Tifa appunto, citata da Pausania nella sua *Graeciae descriptio* IX, 32, 4.

Più numerose di quelle riguardanti *briza*, le testimonianze su *ti-*

<sup>12</sup> Manoscritti più recenti correggono in τύφη, una pianta acquatica utile alla riempitura, detta in latino *tormentum* e citata ad es. in Teofrasto, *Historia plantarum* I, 5, 3 e IV, 10, 5. Confusione tra *típhe* (τίφη) e *typhē* (τύφη) fa anche il *De alimentis* X, 18, dove appare un elenco di alimenti che producono cattivi umori (visto anche in *De cibis* XIV, 20 e Aezio, *Iatrica* II, 267, oltre che in Oribasio, *Collectiones medicae* III, 31, 1; *Synopsis ad Eustathium filium* IV, 31, 1; *Libri ad Eunapium* I, 47, 1), ma con, tra le altre piccole differenze, *typhē* (τύφη) al posto di *típhe* (τίφη).

<sup>13</sup> καὶ τίφη ἐν τοῖς ἔλεσι.

*phe* mostrano una qualche confusione, come se a un certo punto della tradizione botanica la *tiphe* non fosse stata più riconosciuta come una pianta indipendente. Ad esempio, Esichio, τ 1003 glossa *tiphai* (τίφαι) con *olyrai* (ὀλύραι).

È sospetta pure l'unica occorrenza di *tiphe* nel *Corpus Hippocraticum*, nel trattato *De diaeta* VI, 542, 4: «la *tiphe*, la *zeiá* più leggere del grano» (τίφη, ζειά [θLittré: στρυγίς M<sup>14</sup>] κουφότερα πυρῶν). La lezione alternativa del manoscritto M è incomprensibile; tuttavia, anche quella di θ presenta una difficoltà che fa sorgere qualche dubbio: *tiphe* e *zeiá* non sono collegate da nessun funzionale, mentre nel periodo precedente l'autore unisce un'altra coppia di alimenti con καί («fior di farina e farina grossa» σεμίδαλιν καὶ χόνδρον VI, 542; e poco più sopra cfr. anche «farina abburrattata e bevuta in acqua» ἄλητον καθαρὸν καὶ πινόμενον VI, 540). Inoltre, secondo la testimonianza di Galeno VI, 511, nel trattato *De diaeta* non appariva neppure il nome della *zeiá*. Non è improbabile, dunque, che *zeiá* sia una glossa interpolata nel testo (e come tale dovrebbe essere espunta), glossa che Galeno non conosceva o che, comunque, entrò nel testo in tempi più recenti rispetto a quest'ultimo. Se ciò fosse vero, allora si dovrebbe pensare che tra le due piante alla fine fossero state cancellate le differenze di partenza, tanto che dire *zeiá* voleva ormai dire *tiphe* e viceversa e ciò spiegherebbe perché *tiphe* appaia solo ed esclusivamente in testi scientifici (ma non mai a sostituire *zeiá*).

Lo stesso Mnesiteo non vede differenza tra *tiphe* e *olyra*. Galeno VI, 512.517-518<sup>15</sup> spiega questo fatto ricordando che entrambe sono tipiche colture asiatiche, in particolar modo della regione sopra Pergamo, dove la *tiphe* è usata negli ambienti rustici come prodotto con cui confezionare il pane, a differenza della città dove è portato il grano.

Secondo il resoconto di Teofrasto, la *tiphe* presenta caratteristiche strutturali simili al grano e all'orzo. È interessante notare che, quando Teofrasto deve fare il nome di un cereale “minore”, faccia quasi

<sup>14</sup> Wilamowitz congetturava in questo punto *otryghe* (ὄτρύγη), citato come cibo per l'animo da Archiloco fr.184; in realtà, si tratta di un'erba (cfr. Esichio, *s.v.*).

<sup>15</sup> La testimonianza dettagliata di Galeno prova che la τίφη fosse rilevante in Asia Minore, come probabilmente nella Grecia continentale, dato che Teofrasto, che vive ad Atene, la menziona spesso. Del resto, essa è ancora oggi tipica della Tracia (N. JASNY, *The Wheats*, cit., p. 11).

sempre quello della *tiphe*, meno di frequente quello dell'*olyra* e solo in certi casi quello della *zeiá*. Evidentemente, la *tiphe* era la pianta più pregiata; ciononostante, a un certo punto della tradizione essa fu confusa con l'*olyra*, tanto da far dire a Mnesiteo che *tiphe* e *olyra* sono la stessa pianta con due nomi diversi.

Ma vediamo qui di seguito quali caratteri, secondo il resoconto di Teofrasto, avvicinano la *tiphe* ai due cereali più importanti:

- la molteplicità delle radici (*Historia plantarum* I, 6, 5);
- il fatto di produrre radici e foglie a partire da tutte e due le estremità della cariosside (*Historia plantarum* VIII, 2, 1);
- la maturazione in circa quaranta giorni dopo la fioritura (*Historia plantarum* VIII, 2, 6);
- il fatto di presentare molte “tuniche”, cioè di essere *polylopos* (πολύλοπος) (come la cariosside del grano, non però quello dell'orzo che è nudo; vedremo qui di seguito quanto la *tiphe* assomigli soprattutto al grano) (*Historia plantarum* VIII, 4, 1)<sup>16</sup>.

Una testimonianza di Galeno dà comunque da pensare su quale sia il cereale al quale la *tiphe* è più vicina, se l'orzo o il grano. Infatti, egli così si esprime in *De alimentorum facultatibus* VI, 520 (poi in Oribasio, *Collectiones medicae* I, 1, 15): «anche molti altri semi sono paragonabili a quelli di cui s'è parlato, tuttavia non hanno esattamente la stessa specie, alcuni stanno a metà tra l'orzo e la *tiphe*, altri tra l'*olyra* e la *tiphe*, o tra il grano e l'*olyra*; alcune specie sono vicinissime alla natura dell'*olyra*, altre a quella dell'orzo o della *tiphe* o del grano...»<sup>17</sup>.

Da come Galeno dispone i quattro termini (orzo grano *vs.* *tiphe olyra*), sembra di poter dire che la *tiphe* e l'*olyra* siano come due termini medi (per così dire degli stati di trasformazione nel passaggio) tra orzo e grano, con la *tiphe* leggermente più vicina all'orzo e l'*olyra* meno diversa dal grano, tanto da poter disegnare uno schema di corrispondenza simile a questo:

<sup>16</sup> In realtà, Teofrasto in questo contesto cita anche l'*olyra* e l'avena (*bromos* [βρόμος] *ci.* Scaliger *ex Plinio* XVIII, 61 *et G.*: *kromos* [κρόμος] PM; *krokos* [κρόκος] Ald.; *bromos* [βρόμος] *anonymae emendationes*). *Polylopos* (πολύλοπος) è congettura felicissima di Salmasius, mentre l'Aldina ha *polylobon* (πολύλοβον).

<sup>17</sup> πολλὰ δὲ καὶ ἄλλα σπέρματα παραπλήσια μὲν, οὐκ ἀκριβῶς δὲ ταῦτὸν εἶδος ἔχοντα τοῖς εἰρημένοις ἐστί, τὰ μὲν ἐν τῷ μεταξύ κριθῆς τε καὶ τίφης, τὰ δὲ ὀλύρας τε καὶ τίφης, ἢ μεταξύ πυροῦ τε καὶ τῆς ὀλύρας, ἔνια δ' ἐγγυτάτω τῆς φύσεώς ἐστι, τὰ μὲν ὀλύρας, τὰ δὲ κριθῆς, ἢ τίφης ἢ πυροῦ...

orzo- *tiphe*- *olyra*- grano

Nel trattato *De rebus boni malique suci* VI, 791, Galeno, inoltre, avvicina ancora la *tiphe* all'orzo, affermando che il succo di quest'ultimo è migliore sia di quello della prima sia di quello del miglio.

In realtà, altri particolari provenienti dallo stesso Galeno portano a conclusioni se non opposte, almeno non del tutto coincidenti con questa: sembra, infatti, che la *tiphe* avesse notevoli concordanze con il grano (già sopra si è detto che le loro due cariossidi, a differenza di quella dell'orzo, sono *polylopa*, πολύλοπα), così in gran numero da far pensare a qualcuno che l'unica differenza sostanziale fosse la variabile grandezza della cariosside.

Ecco questi altri caratteri che permettono un più stretto paragone tra *tiphe* e grano:

- il colore fulvo (anche se quello della *tiphe* lo è di più), e quindi anche una simile capacità di generare nel corpo caldo o freddo (dato che, come ricorda prima Galeno, si dovrebbe dedurre proprio dal colore, oltre che dal gusto e dall'uso esterno, tale caratteristica) (Galeno VI, 521- 522);
- l'uso di mangiare entrambi i cereali con il sale (Galeno VI, 519, anzi, dice di aver provato personalmente il grano col sale).

A queste considerazioni si aggiunge la testimonianza del trattato *De diaeta* II VI, 542, il cui autore sostiene che le preparazioni con la *tiphe* hanno caratteristiche «uguali a quelle a base di grano» (ὁμοίως τοῖς ἐκ τῶν πυρῶν), anche se sono più lassative.

In realtà, più di ogni altra cosa sembra dirimente a proposito un uso linguistico specifico, testimoniato secondo Galeno VI, 522 (poi in Oribasio, *Collectiones medicae* I, 1, 14) in Omero, per cui la *tiphe* è sostituita dal grano. In un luogo iliadico dell'ottavo libro (VIII, 188), infatti, Ettore direbbe ai suoi cavalli: «(scilicet Andromaca) a voi vicini ha messo il grano dolcissimo» (ὕμῖν μὲν προτέροισι μελίφρονα πυρὸν ἔθηκεν)<sup>18</sup>.

Ma, poiché il grano vero e proprio non sarebbe un alimento senza effetti dannosi su quegli animali, si pensa che la parola *pyrós* (πυρός) indichi la *tiphe*. Galeno, infatti, conclude: «qualcuno potrebbe chia-

<sup>18</sup> *etheka* (ἔθηκα) secondo il testo di Galeno, ma soggetto del verbo non è Ettore, ma Andromaca.

mare in modo convincente la *typhe* piccolo grano, simile ad esso sia per il colore sia per la compattezza sia per le sue qualità riscaldanti» (οὐκ ἀπιθάνως γ' ἄν τις ὀνομάζοι πυρὸν μικρὸν τὴν τίφη, καὶ τῆ χροιά καὶ τῆ πυκνότητι καὶ τῆ θερμότητι τῆς δυνάμεως ἐοικυῖαν αὐτοῖς).

Galeno si riferisce, com'è ovvio, quasi esclusivamente a caratteri esterni (a parte il potere calorifico, che, però, come si è visto prima, è strettamente legato al colore), perché ha in mente molte differenze sul piano dell'uso della *tiphe* rispetto a quello del grano, tali che non consentirebbero uno scambio tra i due termini se non in ambito poetico, come accade in Omero. Del resto, i poemi omerici non sono certo testi scientifici: un'inesattezza come questa può essere scusata se si tiene conto del fatto che i cavalli appartengono a uno dei principali eroi dell'*epos* e che il poeta desidera farne degli animali *sui generis*, quasi umanizzandoli, tant'è che subito dopo aggiunge, ciò che ancora è sembrato più strano anche ai commentatori moderni che spesso non hanno indulto di fronte all'espunzione: «versando del vino da bere, quando la voglia vi preme» (οἶνόν τ' ἐγκεράσασα πιεῖν, ὅτε θυμὸς ἀνώγοι).

La grande somiglianza con la cariosside del grano ne spiega anche la buona qualità, celebrata soprattutto da Galeno, in particolare a paragone della *zeiá*, un cereale invece di bassissimo profilo, cui certe popolazioni sono abituate perché non ne possono fare a meno. Galeno VI, 513<sup>19</sup> ricorda a proposito la testimonianza di Mnesiteo, che giudica la *tiphe* la migliore delle piante della famiglia, per il fatto di essere sia abbastanza nutriente sia abbastanza digeribile. Il problema è che Mnesiteo non riconosce differenze di sorta tra *tiphe* e *olyra* e tocca allo stesso Galeno VI, 518-519 (poi in Oribasio, *Collectiones medicae* I, 8, 6; I, 13, 1-2) contestare questa classifica di qualità: infatti, subito dopo il pane di grano, il migliore è quello *olyrinós* (ὀλύρινος), sempre che l'*olyra* sia di buona qualità, e solo in terza posizione troviamo il *tiphinós* (τίφινος). Galeno, però, precisa che, nel caso in cui l'*olyra* non fosse buona, allora il pane di *tiphe* è migliore (nutriente quasi quanto il pane di farine varie di grano, cioè il *pyrinós synkomistós*, πύρινος

<sup>19</sup> In Ateneo, *Deipnosophistae* III, 83, 31 il passo è riportato sotto forma di discorso indiretto: si aggiunge all'inizio che il pane è più digeribile della focaccia e che quello di *tiphe* è il più nutriente.

συγκομιστός), soprattutto se è fresco. Infatti, data la sua massa particolarmente duttile, quest'ultimo raffreddandosi si addensa sempre di più, a tal punto che con il tempo (anche solo un paio di giorni) a chi se ne nutre sembra di avere dentro lo stomaco una palla di fango.

A riprova del fatto che, anche se non pregiato come quello *pyrinos* (πύρινος), il pane di *tiphe* è gradevole e digeribile, si ricorda che, finché è caldo, cioè subito dopo averlo tolto dal forno, lo si mangia con il formaggio *oxygalaktinon* (ὀξυγαλάκτινον<sup>20</sup>, cioè una varietà di formaggio fatta con latte acido). Interessante che Galeno annoti quest'utilizzo che sembra tipico solo della città con l'intento di dimostrare inconfutabilmente che il pane *tiphinos* non solo è nutriente, ma anche piacevole, buono quindi non solo sul piano della salute, ma anche su quello del gusto. La *zeiá*, ad esempio, non viene mai consumata in città, come risulterà dall'esame delle testimonianze al riguardo.

Gli altri usi del pane *tiphinos* sono, invece, prettamente rustici (Galeno VI, 519): quando è di tre o quattro giorni, lo si consuma solo in campagna (ormai non solo è meno buono di prima, ma anche più difficile da digerire). La *tiphe* bollita può essere mangiata come *apothermon* (ἀπόθερμον, termine indicato da Galeno come "dialettale"), dopo avervi posto sopra la cosiddetta sapa (cioè il vino o il mosto cotto), che Galeno VI, 523 chiama *epsema* (ἔψημα), altri invece *siraion* (σίραιον)<sup>21</sup>.

Mentre della *briza* non è attestato nessun uso farmaceutico, e nonostante solo in un caso (già citato) la *tiphe* sia ricordata nel *Corpus Hippocraticum*, altre fonti, ma più tarde, ricordano come quest'ultima e i suoi preparati servissero come medicinali. Del resto, lo stesso Galeno VI, 519 annota, oltre alle già viste osservazioni sul valore nutritivo della *tiphe*, anche il minore effetto lassativo che ha sull'organismo umano il pane *tiphinos* rispetto a quello di orzo, anche se non allo stesso livello di quello di miglio.

Il pane di *tiphe* è indicato sempre da Galeno VIII, 184 (Aezio, *Iatrica* II, 246; Oribasio, *Collectiones medicae* III, 9, 2; *id.*, *Synopsis ad Eustathium filium* IV, 8, 2; *id.*, *Libri ad Eunapium* IX, 25, 2) come un alimento capace di evacuare la bile nera, anche se i "melancolici" mi-

<sup>20</sup> Cfr. Ctesia fr. 22, Plutarco *Artaxerses* 3 (in latino *oxygala* appare anche in Columella XII, 7-8 ecc.).

<sup>21</sup> Così era consumata anche l'avena (=Oribasio, *Collectiones medicae* I, 14, 2).

gliori restano le lenticchie e poi il pane *pityrites* (πιτυρίτης), cioè quello pieno di crusca. Galeno si esprime esattamente in questi termini: «e quelli fatti con la *tiphe* e con semi di cattiva qualità che alcuni popoli usano come grano» (si richiama, poi, a un suo passo, peraltro già qui considerato). Così, egli conferma l'idea che, comunque fosse, la cariosside di *tiphe* non era considerata la migliore, ma solo la “migliore delle peggiori”, un sostituto “locale” del grano, per popoli bisognosi o, come s'è visto prima, per coloro che, pur abitando in regioni ricche, vivevano nelle ristrettezze della campagna e dei lavori agricoli.

Il medico Alessandro Tralliano cita in quattro occasioni la *tiphe* e solo in due di queste in alternativa alla *zeia* o all'*olyra*: in *Therapeutica* II, 213 a un malato che sputa materiale purulento di aspetto bilioso (ancora una volta appare il legame tra la *tiphe* e la bile, che ne è evacuata), si consiglia una dieta molto leggera, se è possibile un decotto d'orzo mondato e uno di avena. D'altra parte, se il paziente è troppo debole, occorre una pozione meno forte, a base di alica (cioè farina di spelta) o di *tiphe* o di *zeia*<sup>22</sup>. In realtà, il medico aggiunge che, se nessuna di queste preparazioni sembra andare bene poiché al ventre sono causati dolori, allora si dovrà ricorrere a un decotto di mandorle, anche mescolato a uno dei decotti già nominati. Alessandro conferma, così, ciò che anche il *De diaeta* pensava, e cioè che la *tiphe* fosse un alimento più leggero rispetto al grano e che leggere fossero allo stesso modo le preparazioni a base di *tiphe*.

La caratteristica di essere un alimento riscaldante, che abbiamo visto essere ricordata da Galeno, fa sì che in un caso di discrasia dovuta al freddo, Alessandro (*Therapeutica* II, 249) la consigli assieme ad altri alimenti che producono in chi se ne ciba calore: tra i *sitodea* (σιτώδεα), egli ricorda giustappunto la farina, il *poltos* (πόλτος, “polta”, “polenta”), l'alicca mescolata a vino, e tre piante che riguardano questo studio, la *tiphe*, l'*olyra* (che Alessandro menziona solo in questo passo) e la *zeia*<sup>23</sup>.

<sup>22</sup> Sulle tecniche impiegate per trasformare i prodotti agricoli in farina, cfr. J. CZARNIECKA, *La technique de la production des aliments d'origine végétale dans le bassin de la mer Égée jusqu'aux premiers siècles de notre ère*, «Archeologia», x, 1958, pp. 62-99. Più specificamente sulla macinatura e sull'importanza archeologica delle macine in Attica, Corinzia e Argolide, cfr. C. N. RUNNELS, P. M. MURRAY, *Milling in Ancient Greece*, «Archaeology», xxxvi, 6, 1983, pp. 62-75.

<sup>23</sup> L'editore pensa che *zea* (ζέα) sia una glossa per *olyra* (ὄλυρα); in realtà sembrerebbe più sensato pensare che *olyra* (ὄλυρα), *hapax* in Alessandro, sia una glossa per *tiphe* (τίφη), dato che *zea* (ζέα) era sicuramente nota al medico.

Come alimento riscaldante, la *tiphe* è esclusa dalla dieta di chi ha una malattia derivante dall'eccesso di calore, come in *Therapeutica* II, 403 dove si tratta di un'epatite («non dare mai l'alica né il grano acerbo o la *tiphe*, ma tra gli alimenti preferire la tisana di orzo e il pane e le verdure dette prima»)<sup>24</sup>.

Particolarmente interessante l'ultima occorrenza del termine in Alessandro (*Therapeutica* II, 407): si parla di una dissenteria connessa a epatite dovuta ancora al freddo. Il medico non solo consiglia più o meno gli stessi alimenti di cui sopra, ma aggiunge una sua esperienza personale: avendo da curare un uomo le cui viscere e il cui stomaco erano stati colti da freddo, migliorò di molto la sua situazione dandogli del vino aromatizzato (*conditon*, κονδίτον) con pane di *tiphe*.

Fin da Aristotele è, inoltre, attestato un uso della *tiphe* nel campo della medicina veterinaria: nella *Historia animalium* 603b lo Stagirita sostiene che tale cereale è utilissimo per eliminare le cisti ai maiali. Questa è oltretutto la prima attestazione in ordine di tempo della parola, che sembra essere usata correntemente solo a partire dall'età alessandrina e in particolare dagli studiosi di botanica della cerchia peripatetica.

Anche gli *Hippiatrica Parisina* (22, 2) conoscono la *tiphe* come elemento di preparati farmaceutici: in una bevanda da somministrare ai giumenti contro una malattia chiamata *malandra*, tra i tanti ingredienti (anche cerealicoli) che vanno pestati insieme per farne lievito, c'è anche la *tiphe*, oltre al fior di farina, all'avena, alla *zeiá*, all'orzo e al miglio.

*olyra* (ὄλυρα<sup>25</sup> = *Triticum dicoccum*)

Etimologicamente affine a *he elymos* (ἡ ἔλυμος, “miglio, panico”, ma al maschile “involucro, guaina”), deriva dal verbo *eilyo* (εἰλύω,

<sup>24</sup> μηδέποτε δίδοναι τὸν ἄλικα μηδὲ χῖδρον ἢ τίφην, ἀλλὰ πάντων τῶν ἐδεσμάτων προτιμᾶν τὴν πισάνην καὶ τὸν ἄρτον καὶ τὰ προσειρημένα λάχανα. Alcuni manoscritti leggono, invece che τίφη, τῦφον.

<sup>25</sup> Che la parola sia proparossitona è attestato in ben quattro occasioni da Erodiano: *De prosodia catholica* 262, 4. 535, 21; *Περὶ διχρόνων* 11, 12; *Περὶ μονήρους λέξεως* 923, 28.

corrispondente al latino *volvo*, “io mi giro”), probabilmente perché, proprio come l'*elymos*, la sua apparenza è quella di un guscio, di una guaina (del resto, come la *tiphe* e l'avena, Teofrasto *Historia plantarum* VIII, 4, 1 la definisce *polylopos*). Secondo Chantraine, *Dictionnaire*, cit., s.v. potrebbe anche non essere una parola indoeuropea, ma un termine di sostrato. Non si può, comunque, stabilire nessun rapporto di parentela con il fico selvatico o *olynthos* (ὄλυθος).

A parte il già citato *olyrinos* (ὄλύρινος), appare in composizione anche in *olyrokopos* (ὄλυρόκοπος, “che macina l'*olyra*”; ad es. in OGI 729, 4, epigrafe del III a.C., dove l'aggettivo secondo Moritz sarebbe indizio del fatto che la macinazione dell'*olyra* fosse un processo distinto da quello ordinario del grano)<sup>26</sup>, *olyrokrithon* (ὄλυρόκριθον, “mescolanza di *olyra* e orzo”, termine attestato solo dai papiri)<sup>27</sup> e infine *olyrites* (ὄλυρίτης). Quest'ultima parola compare solo in autori cristiani per via di un passo dei *Settanta*, tratto da *Regnorum III (Regnum I in textu Masoretico)* XIX, 6, 2, dove si racconta che sul monte Oreb all'infelice Elia che vorrebbe morire è offerto da un angelo, assieme a un po' d'acqua, del pane di *olyra*, che gli restituisce tutte le forze; le altre quattro attestazioni sono in Gregorio Nisseno, *In Basilium fratrem* 15, 14- 16, 17; Origene, *Fragmenta in librum primum Regnorum (in catenis)* 20, 6; Giovanni Crisostomo, *Synopsis scripturae sacrae* (opera spuria) 56, 350, 37. *Olyrithes* sostituisce *olyrinos*, probabilmente per analogia con altri aggettivi indicanti una qualità del pane come *chondrites* (χονδρίτης, “di farina grossolana”).

L'*olyra* è anche la prima delle quattro parole qui prese in esame ad apparire nel corso della letteratura greca, dato che è conosciuta dal poeta dell'*Iliade* come cibo per cavalli.

Nel quinto libro, avviene il duello a distanza tra Diomede e Pandaro: questi, arciere formidabile, mira all'avversario, lo colpisce, ma il Tidide non è neppure scalfito e torna in battaglia. Davanti all'accaduto, Pandaro si scusa con Enea: evidentemente, Diomede è stato aiutato da qualche potenza divina. Poi, si lamenta del fatto di essere rimasto senza carro, quando nel palazzo di Licaone ne possiede ben undici nuovi fiammanti, ciascuno trainato da una coppia di cavalli

<sup>26</sup> L.A. MORITZ, *Grain-mills*, cit., p. 218d.

<sup>27</sup> Es. P. Hib.

«nutriti con l'orzo bianco e l'*olyra*» (κρῖ λευκὸν ἐρεπτόμενοι καὶ ὀλύρας, *Ilias* V, 196).

Nell'ottavo libro, i Troiani sono descritti mentre prendono posizione dopo un giorno di battaglia proficuo: gli uomini stanno vicini ai fuochi, esausti; invece i cavalli «rimasticavano l'orzo bianco e l'*olyra*, ritti ai carri» (κρῖ λευκὸν ἐρεπτόμενοι καὶ ὀλύρας ἑσταότες παρ' ὄχεσφιν, *Ilias* VIII, 564-565). È evidente che ci troviamo di fronte a una complessa frase formulare, probabilmente invenzione dello stesso poeta (piuttosto che tradizionale), utilizzata per definire i cavalli dei Troiani in un momento di riposo.

Già i filologi antichi informavano che *kri leukón* (κρῖ λευκόν) sta per *krimnon leukón* (κρῖνον λευκόν, “farina di orzo grossolana, di colore bianco”), dato che *kri* (κρῖ) deve esser inteso come apocope di *krimnon* (κρῖνον), esattamente come *dò* (δῶ) sta per *doma* (δῶμα) o *kare* (κάρη) per *karenon* (κάρηνον).

In realtà in più di un caso, parlando di alimenti per animali, si citano uno dopo l'altro l'*olyra* e l'orzo.

Vediamo qualcuna di queste testimonianze: la declamazione 31 di Libanio (XXXI, 1, 15) racconta la storia di un avaro che, piuttosto che dividere il tesoro che ha trovato con la città, preferisce morire. A riprova della sua avarizia, gli scappa detto che il migliore asino è quello che, pur essendo caricato di ogni tipo di masserizia, non chiede né orzo né *olyra*, ma si accontenta di pula ed erbetta da brucare. Nella declamazione 33, sempre Libanio avvicina ancora *olyra* e orzo come prodotti della pace e non della guerra, che al confronto produce frutti splendidi.

Nel *Chronicon breve* di Giorgio Monaco (110, 808), si racconta che la terra dei Maurusi non produce né grano né vino né olio e quindi quella povera gente si deve cibare di orzo e *olyra*, “come animali senza parola” (ὡς ἄλογα ζῶα). Di un altro popolo altrettanto sfortunato, parla lo stesso Procopio nel *De bellis* IV, 6, 13: anch'essi hanno solo orzo e *olyra* e dunque «non mangiano nulla di diverso dagli altri animali» (οὐδὲν ἀλλοιότερον ἢ τὰ ἄλλα ζῶα ἐσθίουσι).

Del resto altre fonti testimoniano la somiglianza che c'è tra orzo e *olyra*. Tutta un'importante tradizione scoliastica<sup>28</sup> ricorda che le prime «offerte sacrificali» (le cosiddette *prothymata*, προθύματα) erano costi-

<sup>28</sup> Suda, π 2448; *Scoli al Pluto di Aristofane* 600b (si aggiungono anche le *zeiai*), 661.

tuite da *olyra* oppure orzo o anche incenso. Secondo Esichio, o 660, poi, per alcuni popoli non ci sarebbe differenza tra *olyra* e orzo. Alcuni scoli iliadici (V, 196; VIII, 564) catalogano l'*olyra* come «seme simile a orzo» (σπέρμα κριθῶδες). Tuttavia, anche la scienza riconosce certe analogie che sembrerebbero confermare ciò che si è detto riguardo alla differenza tra *olyra* e *tiphe* (quest'ultima più vicina al grano che all'orzo): per cominciare, il colore è simile, se non uguale, a quello dell'orzo secondo Galeno VI, 522 (cfr. Esichio, o 660).

Il medico di età imperiale (XII, 88) conferma che l'*olyra* è una pianta analoga all'orzo, anche se la definisce come una specie intermedia tra il grano e l'orzo, sia come cibo sia come farmaco, con il che non solo ribadisce la difficoltà di distinguere queste piante, ora più vicine a uno dei due poli, ora meno distanti dall'altro, ma anche evidenzia che di questo cereale si faceva uso farmaceutico, ciò che, invece, non è quasi ricostruibile a partire dalle fonti a noi disponibili, a meno di non evidenziare più del giusto un luogo di Alessandro già menzionato (e peraltro sospetto) (*Therapeutica* II, 249) e due semplici indicazioni degli *Hippiatrica Berolinensia*, dove si consiglia l'uso di *olyra* macinata bagnata col nitrato potassico, in alternativa appunto a farina di orzo.

Ma, in realtà, le cose sono ancora più complicate: *olyra* è la glossa esemplificante *tiphe* in Esichio, τ 1003, tanto per cominciare. Ma non basta: Erodoto II, 36, 11<sup>29</sup>, parlando del regime alimentare degli Egizi, racconta che essi fanno il loro pane non con il grano o l'orzo, ma con un'*olyra* «che alcuni chiamano *zeiás* (ζειάς)». Del resto, lo stesso lessico galenico, *Linguarum seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio*, a XIX, 102, spiega *zeiás* (ζειάς) con *olyras* (ὀλύρας). Un altro lessico pseudogalenico, le *Lexeis botanon* (Λέξεις βοτάνων), a 391, 6, avvicina *olyra* a *zea* (ζέα) e ad una parola rara, la *sikalis* (σίκαλις), probabilmente un'altra pianta. Sulla stessa lunghezza d'onda è Esichio nel cui lessico a ζ 91 si legge: «*zeiá*. Alcuni dicono che sia una qualità di grano, altri dicono che sia l'*olyra*» (ζειά οἱ μὲν σίτου εἶδος. οἱ δὲ τὰς ὀλύρας) e a o 660: «*olyra*... *zeiá*, per alcuni *zea*» (ὄλυρα... ζειάν, τινὲς ζέαν).

A rendere le cose ancora più difficili, il trattato *De attenuante*

<sup>29</sup> Citato da Eroziario 96; Eustazio, *Commentarii in Homeri Iliadem* 4, 400. Per Esichio il pane *olyrinós* (ὀλύρινος) si chiama *kyllastis* (κυλλᾶστις), ma cfr. Erodoto II, 77.

*victu* 41-43, attribuito a Galeno (ma che davvero non sembra molto d'accordo con la testimonianza, che parrebbe più autorevole, del *De alimentorum facultatibus*) esclude esista una terza pianta oltre all'*olyra* e alla *tiphe* e aggiunge che quindi ad una delle due gli antichi davano il nome di *zeiá*. A questo riguardo, si rammenta anche la posizione di Mnesiteo che pensava che la *zeiá* fosse un alimento diverso dalla *tiphe*, che, invece, identificava con l'*olyra*. Questa *zeiá*, o una specie anche più scadente, sarebbe quella che i contemporanei dell'autore chiamavano *tiphe*.

Il discorso è più preciso nel *De alimentorum facultatibus* (VI, 516-517), dove non solo *tiphe* e *olyra* sono ritenute due piante diverse, ma anche si specifica che *zeiá* non è un sinonimo di *tiphe*, ma la denominazione di una pianta diversa e autonoma dalla *tiphe*. Ciò è confermato da Teofrasto, *Historia plantarum* VIII, 9, 2, che distingue *zeiá*, *olyra* e *tiphe*, e da Dioscoride, *De materia medica* II, 88-90, che sostiene che l'*olyra* sia della stessa famiglia della *zeiá*, ma non certo che esse siano la stessa e identica pianta.

Come si è potuto notare, l'*olyra* è considerato un cereale di secondaria importanza, anzi di scarsissima qualità, anche se questo giudizio, che sembra più "popolare", dovrà essere parzialmente rivisto sulla base di quello "scientifico".

L'*olyra* era un alimento per animali, del resto, ed era utilizzato da popoli alle prese con territori poveri o difficili da coltivare. A quelli già menzionati, se ne può aggiungere uno citato da Demostene nell'orazione *De Chersoneso* 45, 4<sup>30</sup>. L'oratore si scaglia contro i suoi concittadini che, di fronte alle mire espansionistiche di Filippo, re di Macedonia, sono inattivi e quasi condiscendenti. Vero è che, dice Demostene, ora come ora Filippo vuole conquistare solo la Tracia, ma non è possibile che in futuro ciò non gli serva per aprirsi la strada verso Atene, solo perché preferisce a questa bella città, piena di ricchezze e fiorente per il suo commercio, «passare l'inverno nella fossa dei condannati per il miglio e l'*olyra* nei depositi dei Traci» (ὕπερ... τῶν μελίνων καὶ τῶν ὀλύρων τῶν ἐν τοῖς Θρακίσις σιροῖς ἐν τῷ βαράθρῳ χειμάζειν). L'oratore vuole evidenziare, così, che la Tracia non è un territorio ricco, interessante per le sue risorse agricole, ma

<sup>30</sup> Il passo è riutilizzato nell'orazione spuria *Philippica IV* 16, 5 (cfr. anche Teopompo fr.2b 115F 349, 6).

notevole solo per la sua posizione strategica, perché, solo occupandolo, la Macedonia può farsi strada in un secondo tempo all'interno della Grecia. L'*olyra*, come anche il miglio, è svalutata nell'idea di mostrare la povertà di questa terra, incapace di produrre cereali migliori, come invece l'Attica.

Si osservi, però, che l'*olyra* non era una pianta "locale" (come la *briza*), ma era ad esempio abbondantissima in tutta l'Asia minore, come ricorda il *De attenuante victu* 41. Non basta: il fatto che fosse così diffusa anche in regioni climaticamente diverse, come la fredda Tracia e la più temperata Asia, fa pensare che essa avesse una certa resistenza alle condizioni climatiche.

Negli autori cristiani (che conoscono anche la *zeidá*, però), l'*olyra* è considerata come il parente povero del grano. Nel *Vangelo dei Settanta*, essa appare in due occasioni: la prima occorrenza è in *Eso-do* IX, 32, dove serve soprattutto per definire la cronologia della conclusione della settima piaga dell'Egitto, la grandine. Si dice che, quando Mosè fermò la grandine, erano già stati percossi lino e orzo, perché l'orzo era in spiga, il lino in fiore, mentre non lo erano stati grano e *olyra*, essendo queste piante tardive. L'*olyra* ricompare nel libro di *Ezechiele* IV, 9, dove si predice che, durante l'assedio di Nabucodonosor del 588-587 a.C., il popolo di Gerusalemme dovrà fare di necessità virtù e prepararsi un pane fatto con frumento, orzo, fave, lenticchie, miglio e *olyra*, così da cibarsene per tutti i 390 giorni che «se ne starà sul fianco». Teodoreto, commentando questo passo (*Interpretatio in Ezechielem* 81, 860), esplicita il fatto che quello descritto è un pane da poveri, perché non fatto di solo grano, ma di molti altri ingredienti peggiori.

Sullo stesso tono Gregorio Nisseno (*Antirrheticus adversus Apollinarium* 227) che, volendo fare un discorso generale su come la quantità non sia un'unità di misura utile al giudizio rispetto al metro della qualità, sostiene che persino il frumento è la stessa cosa dell'*olyra*, se su una bilancia, al posto di un moggio di grano, si pone una quantità uguale dell'altra cariosside, con questo confermando il giudizio non certo lusinghiero su quest'ultimo cereale.

Una parziale rivalutazione è rintracciabile nel *De ebrietate* di Filone di Alessandria XI, 5, 3 (*Vat. fr.* 210v), dove è osservato che i costumi delle nazioni sono sempre diversi e che alcuni dei più importanti popoli della terra non si nutrono di grano, ma di orzo (come molti

Libici), di *olyra* e di riso (come gli Indiani). Nell'*Homilia de semente*, attribuita ad Atanasio (28, 148), l'autore si lascia andare a una divagazione agricola, dicendo che, sebbene la pioggia abbia una sola «forma» (*monoieidés*, μονοειδής), i frutti che produce hanno più forme (*polyeideis*, πολυειδεῖς): «ed essa produce il grano, ed anche la fava e il miglio e l'*olyra*» (καὶ σῖτον μὲν ἐργάζεται, κύαμον δὲ καὶ κέγγρον καὶ ὄλυραν). È interessante che Atanasio (o chi per lui) avvicini il grano all'*olyra*, sebbene d'altra parte li metta in contrasto con la semplice struttura *mèn... dé* (μὲν... δέ; si osservi, per inciso, che ancora una volta l'*olyra* è associata al miglio, come in Demostene e nei *Settanta*, il che potrebbe far pensare che fossero coltivati insieme).

Si è già detto che, sebbene tutti questi giudizi siano così poco lusinghieri, l'*olyra* è decisamente il cereale, tra quelli qui considerati, migliore e il più somigliante al grano. Molti medici, tra cui il Galeno del *De attenuante victu* 41, Aezio, *Iatrica* II, 253, 14, l'anonimo autore del *De alimentis* 10, 18, nonché Oribasio (*Collectiones medicae* III, 16, 8, *Synopsis ad Eustathium filium* IV, 15, 8, *Libri ad Eunapium* I, 33, 6), sostengono che l'*olyra* è una via di mezzo tra il grano, da una parte, e la *tiphe* e l'avena, dall'altra: tanto è peggiore del grano, quanto è migliore degli altri due cereali.

Galeno ribadisce il giudizio anche nel *De alimentorum facultatibus* (VI, 518; poi in Oribasio, *Collectiones medicae* I, 8, 6 e I, 13, 1), dove sostiene che il pane *olyrinos* è decisamente il migliore rispetto a quello *tiphinos* (sul passo già si è detto parlando della *tiphe*) e anche a quello, di conseguenza, di *zeiá*. Sulla base di quanto si è qui ricordato, possiamo stabilire una classifica dei nostri cereali per quanto riguarda la maggiore o minore “bontà” (*euchymia*, εὐχυμία):

1. grano e orzo
2. *olyra*
3. *tiphe* (e avena)
4. *zeiá* e *briza*<sup>31</sup>,

ma va messo in conto che, in condizioni particolari, la *tiphe* può essere più nutriente e salutare dell'*olyra*, poiché in realtà ciò che im-

<sup>31</sup> Solo Dioscoride, *De materia medica*, II, 91 crede che l'*olyra* sia meno nutriente rispetto alla *zeiá*. N. JASNY, *The Wheats*, cit., p. 127 valorizza forse eccessivamente questa testimonianza.

porta è anche la qualità della materia prima usata, la lavorazione del prodotto, addirittura il suo stato di conservazione. Del resto, Oribasio (*Collectiones medicae* XIV, 62, 1) pone l'*olyra* assieme all'orzo tra gli alimenti più digeribili.

Con l'*olyra* non si produce solo del pane, ma anche il cosiddetto *tragos* (τράγος, così almeno secondo Galeno VI, 519-520, ripreso da Oribasio, *Collectiones medicae* I, 13, 6; IV, 1, 1-2), una specie di polenta ottenuta dalla migliore *olyra*, scorticata come si deve. Molti la usavano bollita, aggiungendovi in seguito sapa o vino dolce o vino misto a miele; alcuni vi lasciavano gonfiare delle pigne o delle noci, già macerate in acqua.

Inoltre, l'*olyra* è mescolata a latte per produrre la *amolgaie maza* (ἀμολγαίη μάζα), una pagnotta di cui parla Esiodo nelle *Opere e i giorni* 588: così almeno si deduce dalla testimonianza di Callistrato p. 323 R. Schmidt citata dai relativi scoli esiodici (590b).

Non è attestato un consistente uso medico dell'*olyra*, ma in almeno una occasione essa è utilizzata in campo veterinario, per la precisione per curare quegli stessi cavalli per i quali è anche un nutrimento così prezioso. Negli *Hippiatrica Berolinensia* 37, 1-3, infatti, si citano una dopo l'altra due elaborate terapie contro una malattia chiamata *chordapsós* (χορδαψός), cioè "il morbo che colpisce gli intestini". Prima, si cita una lettera di Apsirto all'Asclepiade figlio di Meidias Clazomenio, poi gli stessi rimedi suggeriti da Apsirto sono ripresi in forma pressoché simile, con il solo passaggio dallo stile epistolare a quello del trattato medico, e attribuiti questa volta a Ierocle. Tra gli altri trattamenti, dopo aver bagnato l'animale in acqua calda, si consiglia di fargli mangiare del fieno verde oppure dell'orzo bollito o della farina d'orzo<sup>32</sup> oppure ancora delle *olyrai* (ὀλύραι) macinate e bagnate col nitrato di potassio.

Nell'Egitto tolemaico, il termine *olyra* subì un parziale riadattamento e finì per indicare un'altra graminacea, ancora non identificata anche perché, fino allo studio della Cadell sul vocabolario egizio dell'agricoltura, si riteneva che non esistessero differenze con l'*olyra* greca. Del resto, da quello che risulta dalla lettura dei papiri, le caratteristiche delle due *olyrai* sono praticamente uguali: l'*olyra* egizia è,

<sup>32</sup> Sul ruolo di questo prodotto nell'alimentazione dei Greci, cfr. L. GALLO, *Alimentazione e classi sociali. Una nota su orzo e frumento in Grecia*, in *Opus* II, 1983, pp. 449-472.

infatti, un cereale rustico di valore nettamente inferiore a quello del grano e dell'orzo, dopo i quali è costantemente citato nei rapporti amministrativi e nei resoconti agricoli (cfr. ad es. *P. Lille* 37; *P. Hib.* 85...); era utilizzato anche per nutrire animali domestici (vitelli in *P. Cair. Zen.* 59165-255 a.C.; cavalli in *P. Hib.* 118-250 a.C.; vitelli, maiali e cavalli in *P. Teb.* 857-162 a.C.; polli in *O. Mattha* 258, primo secolo a.C.) e come prodotto di sussistenza per le classi meno agiate.

Non tutte le ragioni indicate dalla Cadell per contestare l'identificazione della *olyra* egizia con l'*olyra* greca sono condivisibili; ciononostante, si deve ritenere che esse siano due piante diverse: dapprima, la studiosa cita il passo di Erodoto di cui si è già parlato, II, 36, 10, per dimostrare che qui l'*olyra* viene contrapposta al grano e all'orzo e che quindi «l'*olyra* d'Égypte était une céréale complètement différente de celles que l'on cultivait en Grèce»<sup>33</sup>. In realtà, dal fatto che Erodoto distingua il grano e l'orzo dall'*olyra*, non si può dedurre che quest'ultima fosse una pianta completamente diversa, al massimo che era diversa, forse una varietà con alcune caratteristiche esterne che la rendevano dissimile, ma non più di questo. Anzi, il fatto che Erodoto nello stesso ambito citi anche la *zeiá* dovrebbe far pensare che su questo punto non ci fossero neppure al tempo idee molto chiare.

In secondo luogo, la Cadell solleva la difficoltà del termine *pi-stikion* (πιστίκιον), apparso nel IV secolo d.C. e riconosciuto dagli studiosi come un sinonimo di *olyra*, quando in realtà l'*olyra* era già scomparsa dal primo secolo a.C. per essere sostituita dal grano.

In terzo luogo, come si è già avuto modo di dire, l'*olyra* si presentava nei vari documenti agricoli come un cereale ben distinto dopo grano e orzo (cfr. *P. Teb.* 1; *P. Hib.* 212; *P. Sorb.* 56; *SB* 8244...). Poiché le varietà di grano e di orzo non mancavano in Egitto, ma non erano segnalate nei conteggi, *olyra* doveva essere qualcosa di diverso. La Cadell aggiunge anche che «il serait déraisonnable de croire qu'un sitologue de village... ait pu établir une distinction entre le *Triticum durum* e le *Triticum dicoccum*, distinction qui reflète un souci tout moderne et qui n'est vraisemblable que sous la plume d'un botaniste de métier»<sup>34</sup>. In realtà, tali distinzioni non appaiono così difficoltose: tra l'altro lo stesso Galeno è testimone del fatto che gente che lavorava

<sup>33</sup> H. CADELL, *Le vocabulaire de l'agriculture d'après les papyrus grecs d'Égypte: problèmes et voies de recherche*, «American Studies in Papyrology», VII, 1970, pp. 69-76, soprattutto p. 73.

<sup>34</sup> *Ivi*, p. 74.

nel settore era capace di distinguere varietà da varietà, come del resto è capace oggidi qualunque buon contadino. Non è neppure pensabile che l'*olyra* venisse confusa con la saggina quando ancora la sua coltura era dominante. È, invece, probabilissimo che una volta scomparsa quasi completamente la coltivazione dell'*olyra*, cioè all'incirca durante il periodo del Basso Impero, il termine fosse riutilizzato<sup>35</sup>.

L'ipotesi della Cadell è che l'*olyra* sia il sorgo o saggina, graminaea coltivata ai nostri giorni come foraggio fresco e per i semi utili come becchime, oltre che per fabbricare scope e spazzole con le sue infiorescenze. Infatti, nella versione copta dei *Settanta*, *bote* (arabo *al-doura*) traduce il greco *olyra*. Ma possiamo essere veramente sicuri che il copto, il greco-egizio e l'arabo denotassero con la stessa radice lo stesso cereale? Gli esempi raccolti in questo studio mostrano che fidarsi in questo campo dell'etimologia, o ancor peggio, come nel caso della Cadell, solo di essa, è sicuramente sbagliato. D'altronde, le fonti non offrono altri appigli per una sicura attribuzione.

Più recentemente, il problema è stato affrontato su basi diverse da D.W. Rathbone, che conclude, partendo dalla bassissima densità dell'*olyra* egizia ricostruibile sulla base di alcuni dati disponibili nel *P. Oxy.* 3455, che questa pianta fosse un tipo non migliorato di avena<sup>36</sup>.

*zeiá* (ζειά o ζέα<sup>37</sup> = *Triticum dicoccum*)<sup>38</sup>

Due etimologie sono proposte da Erodiano, *De ortographia* 515, 2: *zeiá* può derivare, come sembrerebbe più naturale, da *zen* (ζην, "vivere"), poiché è un frutto che dà la vita, è come il "pane quotidiano",

<sup>35</sup> A. JARDÉ, *Les céréales*, cit., p. 7 n. 3; M.C. AMOURETTI, *Le pain*, cit., p. 36 n. 25.

<sup>36</sup> W.A. RATHBONE, *The Weight and Measurement of Egyptian Grains*, in *ZPE* LIII, 1983, pp. 265-275.

<sup>37</sup> Cfr. Eustazio, *Commentarii in Homeri Iliadem* III, 420. La variante minoritaria *zea* (ζέα), fors'anche originaria rispetto a *zeiá* (ζειά), appare nel greco tardo o su materiale papiroaceo ed è poi ripresa anche dagli agronomi latini. La maggior parte delle attestazioni di ζέα infatti proviene da Dioscoride e Dionigi di Alicarnasso.

<sup>38</sup> Sia *zeiá* sia *olyra* indicherebbero il *Triticum dicoccum*. Secondo A. SCHULZ, cit., pp. 8ss. l'esistenza di due nomi va spiegata col fatto che uno è di origine ionica, l'altro eolico. Aggiungeva pure che il *Triticum dicoccum* in Egitto fu chiamato *olyra* perché vi erano emigrati Greci dalla parte ionica dell'Asia Minore. In realtà, *zeiá* e *olyra* potrebbero essere due varietà antiche della stessa pianta (N. JASNY, *The Wheats*, cit., pp. 129-133). Secondo N. JASNY, *The Wheats*, cit., p. 131, che sottovaluta la testimonianza di Teofrasto e in parte anche quella di Galeno, l'*olyra* sarebbe stata delle due la peggiore.

oppure da *zeein* (ζέειν, “bollire”, probabilmente per via di una delle sue utilizzazioni). È quindi probabile che il nome originario della pianta fosse *zea* (ζέα) e poi, come dice Erodiano, per “pleonasma” sia nato *zeiá* (ζειά). *En passant*, occorre osservare che il nome proprio *Zea* (Ζέα) è diffuso ad Atene, dove secondo una sospetta glossa di Esichio indicherebbe la divinità degli Inferi Ecate (forse perché connessa con il ciclo “agricolo”) e anche uno dei tre porti del Pireo, per via del fatto che vi si commerciava in *zeiai* (ζειαί).

Gli studiosi moderni insistono sul rapporto della parola con il sanscrito *yavā*, con l'avestico *yavā* “cereali, orzo” (maschile), con il lituano *javai* “cereali” (plurale; al singolare *javas*). Secondo Chantaine, *Dictionnaire*, cit., s.v. sarebbe avvenuto un passaggio dal tema in *e/o* del sanscrito alla flessione in *a* per analogia con *olyrai* (ὀλύραι) e *krithai* (κριθαί). In realtà, la trasformazione del tema \*ze- in *zeiá* potrebbe essere spiegato anche con un allungamento metrico.

Gli antichi lessicografi ricordano, poi, un rapporto del termine con l'aggettivo a due uscite *zeidoros* (ζειδωρος), detto quasi esclusivamente della terra (cfr. *Ilias* II, 548; Esiodo, *Opera et dies* 117.235). Ci si interroga, come ad esempio Eustazio (*Commentarii in Homeri Iliadem* IV, 400), se la prima parte del composto derivi da *zen* (ζην) o da *zeiá* (ζειά); in realtà una soluzione vale l'altra. Sembra che l'aggettivo alludesse a un racconto mitico su Eretteo, mitico re dell'Attica, nutrito da Atena sottoterra e perciò “figlio della terra che produce *zeiá*” (τόκος ζειδώρου ἀρούρης, *Commentarii in Homeri Iliadem* I, 435). Alla regione di Atene fu quindi regalato il primo frutto, appunto la *zeiá*, donde *zeidoros*<sup>39</sup>. Era, perciò, con la *zeiá* che si dovevano iniziare i sacrifici, come ricorda Dionigi di Alicarnasso in *Antiquitates Romanae* II, 25, 2 e VII, 72, 16, uso che, poi, sarà ripreso dai Romani<sup>40</sup>. Anche Demetra, divinità legata al ciclo agricolo, viene definita *Zeidoros*<sup>41</sup>. A partire da queste testimonianze sembrerebbe abbastanza provata l'antichità della coltura della *zeiá*, peraltro confermata da dati archeologici concernenti tombe egizie predinastiche<sup>42</sup>.

Altri termini in cui appare in composizione *zeiá*, sono *zeopyron*

<sup>39</sup> Cfr. Erodiano, Περὶ παθῶν 252, 6; *Partitiones* 41, 5-6.

<sup>40</sup> Attestato un altro uso rituale connesso con la ζειά in Ateneo, *Deipnosophistae* XI, 56, 23.

<sup>41</sup> L. PRELLER, *Griechische Mythologie*, vol. I, Berlin, 1894, p. 600.

<sup>42</sup> A. JARDÉ, *Les céréales*, cit., p. 5 n. 4.

(ζεόπυρον), di cui abbiamo già detto a proposito della *briza*, *fusizoos* (φυσίζοος, “che fa crescere il grano, fertile”; ad es. *Ilias* III, 243; XXI, 63; *Odyssea* XI, 301; Erodoto I, 67 come epiteto della “terra” o *aia*, αἶα), *zenós* o *zeinós* (ζηνός = ζεινός, “fatto con la farina di *zeiá*”, attestato solo su papiro). In un'epigrafe di Lesbo (IG XII 2, 74) appare anche il nome di una città, *Oisezeia* (Οἰσέζεια), che potrebbe essere imparentata con la pianta.

Rispetto agli altri termini di cui si è parlato, è decisamente il più diffuso: la parola, infatti, ha una esistenza più facile. Citata non solo dagli scienziati, ma anche nel linguaggio comune, fin dai poemi omerici, non si atrofizza come succede all'*olyra*, che, per esempio, in Dioscoride diventa «una pianta della stessa famiglia della *zeiá*» (mentre sembra fosse proprio il contrario). Tanta fortuna ha che potrebbe anche valere come termine indicante l'intera categoria dei grani vestiti, con un valore simile a quello che in latino riveste la parola *far*<sup>43</sup>. Per esempio, Dioscoride mostra di conoscere due *zeiai* (ζειαί): una semplice, che corrisponderebbe al *Tritirum monococcum*; l'altra doppia, che parrebbe corrispondere al *Triticum dicoccum* (oltre che eventualmente alla spelta)<sup>44</sup>. Ciononostante, non è affatto semplice identificare volta per volta se *zeiá* indica una pianta specifica oppure una categoria di piante. Si può, però, ipotizzare che abbastanza spesso la *tiphe*, che, come s'è notato, appare solo in contesti scientifici, sia stata identificata con la *zeiá*.

La vitalità di quest'ultima probabilmente sta nel fatto di essere una pianta di scarso valore, per cui piante più o meno di qualità, ma ad essa superiori, come la *tiphe* e l'*olyra*, potevano essere indicate con questo termine che sembrava poterle contenere tutte. Difficile, viceversa, sarebbe stato indicare la *zeiá*, dato il suo scarso livello qualitativo, con *tiphe* o *olyra*.

La diffusione della *zeiá* è provata anche dalla presenza del termine nella commedia antica: non la ritroviamo in contesti che possano offrire particolari spunti di commento, ma solo in tre frammenti attribuiti ad Eupoli (fr.14), Ferecrate (fr.186) e Aristofane (fr.452).

Se delle altre piante non abbiamo testimonianze sicure riguardo

<sup>43</sup> R. CIFERRI, *Fumento*, cit., p. 1133.

<sup>44</sup> M.C. AMOURETTI, *Le pain*, cit., pp. 36, 282.

alla varietà cui esse corrispondono, non è così per la *zeiá* che in due occasioni è detta “farro”: da Dionigi di Alicarnasso (*Antiquitates Romanae* II, 25, 2: «del farro che noi chiamiamo *zea* (ζέα)») e da Galeno XIII, 257 («di farro, che essi chiamano *zea* (ζέα)»). Come si vedrà, la descrizione alquanto accurata che della *zeiá* dà Teofrasto coincide perlomeno in parte con quella a noi nota del *Triticum dicoccum* (ossia del farro).

La prima attestazione del termine è nell’*Odissea*, dove appare citata come alimento per cavalli in connessione con il *kri leukón* (κρί λευκόν), come accade in *Iliade* all’*olyra*. Ciò ha fatto concludere qualche studioso che la *zeiá* fosse in Omero sinonimo di *olyra*: impossibile dedurlo sulla base di un confronto tra due passi totalmente distinti; inoltre, si dovrebbe pensare, ciò che nemmeno è immaginabile, che l’autore dell’*Odissea* sia lo stesso dell’*Iliade*. D’altronde, in *Iliade* si vede operante un modulo formulare che lega *olyra* a *kri* (κρί); come subito sarà osservato, ciò non succede affatto in *Odissea*.

I due passi dove ricorre *zeiá* appartengono al quarto libro, dove si narra l’accoglienza di Menelao e di tutta la città di Sparta al povero Telemaco che vi giunge, chiedendo notizie del padre Ulisse. A IV, 41, Etroneo su comando di Menelao chiama i conservi per staccare dal giogo i cavalli ansanti, li fa mettere alla mangiatoia e qui: «gettarono loro la *zeiá*, vi mescolarono l’orzo bianco» (πάρ δ’ἔβαλον ζειάς, ἀνὰ δὲ κρί λευκὸν ἔμιξαν)<sup>45</sup>.

A IV, 604, Menelao cerca di trattenere Telemaco altri undici o dodici giorni e gli promette in cambio di congedarlo con doni di ospitalità, tre destrieri e un cocchio, oltre che una tazza in cui fare libagioni agli dei. Il figlio di Ulisse non può fermarsi, però, e domanda al generoso ospite di donargli solo un piccolo regalo e di tenere presso di sé i destrieri. Lui, infatti, è signore di grandi campagne, ove fioriscono il loto, il cipero, «e il grano e la *zeiá* e l’orzo bianco che nasce in gran copia» (πυροί τε ζειαί τε ἰδ’εὐρυφυῆς κρί λευκόν)<sup>46</sup>; a Itaca invece non si trovano né larghe carriere per far correre i cavalli

<sup>45</sup> Cfr. Eustazio, *Commentarii in Homeri Odysseam* I, 144.

<sup>46</sup> Chiaramente *kri* (κρί) qui sta per *krihé* (κριθή) e non per *krimnon* (κρίμνον). L’orzo è detto *euryphyés* (εὐρυφυῆς) perché ha solo due serie di cariossidi che risultano più spaziate tra loro rispetto a quelle di altri cereali.

né prati aperti, poiché l'isola è piccola e come tale è più adatta a fare da nutrice a caprette che a destrieri.

È chiaro, insomma, che non c'è in questo caso un modulo formulare come avviene in *Iliade*, dove il verbo *ereptomai* (ἐρέπτομαι, “mi cibo”) si presenta connesso a *olyra* e a *kri leukón*. Non solo: i due contesti odissiaci sono diversi, in un caso alcuni servi danno da mangiare a cavalli, nel secondo si enumerano alcune piante di cui la terra spartana è ricca, ma con ogni probabilità non si vuole solo insistere sul fatto che esse sono utili all'allevamento equino, ma anche sul fatto che sono colture estese e che Sparta presenta proprio tutto lo spazio necessario per i cavalli. Inoltre, nel secondo caso *kri* (κρί) non può che significare orzo, mentre nel primo è *krimnon* (κρίμνον), la farina d'orzo.

Se *olyra* appare in *Iliade* come cibo per i cavalli accoppiata al *krimnon*, mentre in *Odissea* il suo posto è preso dalla *zeiá*, evidentemente un rapporto tra i due cereali ci deve essere, ma non da ciò si oserà dedurre che nei poemi omerici essi erano considerati sinonimi.

Anche la *zeiá* sembra a differenza della *tiphe* propendere di più per una vicinanza all'orzo. Alcune fonti la definiscono “un tipo di orzo” (Erodiano, *De prosodia catholica* 285, 9; Suda, ζ 43; *Scoli all'Anabasi di Senofonte*, V, 4, 27); addirittura Erodiano in *Sull'ortografia* 515, 2 asserisce che la *zeiá* non indichi solo un tipo di orzo, ma anzi la pianta stessa dell'orzo.

Galeno (XI, 880; poi in Aezio, *Iatrica* I, 152) molto più semplicemente osserva che per qualità la *zeiá* si pone tra il grano e l'orzo. Ma ancor più che sugli altri cereali, Galeno (cfr. VI, 510-514) non sembra avere granché le idee chiare sulla *zeiá*: del resto, alcune delle sue fonti al riguardo erano pressoché elusive (il che può essere spia di quanto questa operazione di distinzione tra specie di cereali sia alquanto scivolosa), alcune addirittura completamente. Diocle, ad esempio, scrisse in modo molto sintetico, a sentire Galeno, sui cereali e quindi anche sulla *zeiá* che forse (lo si vedrà tra poco) non considerò neppure. Filotimo, invece, più prolisso al riguardo, non ricorda neppure le *zeiai* (ζειται). Non parliamo del *De diaeta*, che, dopo essersi diffuso su legumi e carne, quando si tratta di parlare di cereali meno importanti del grano, si trincerava dietro un'unica ed abbastanza insignificante frase.

Tornando a Diocle, Galeno cita un passo dal primo libro degli *Hy-*

*gieina ad Pleistarchum*, nel quale questi descriverebbe le varie capacità dei cibi: «dopo l'orzo e il grano seguono per virtù soprattutto tra le altre piante l'*olyra*, la *tiphe*, la *zeiá*, le diverse qualità di miglio» (μετὰ δὲ τὰς κριθὰς καὶ τοὺς πυροὺς ἐπόμενα ταῖς ἀρεταῖς ἐστὶ μάλιστα τῶν ἄλλων ὀλύραι, τίφαι, ζειαί, μέλινος, κέγχρος). D'altronde, Galeno, non alieno a queste annotazioni, aggiunge che in alcuni manoscritti *zeiai* (ζειαί) manca e che la cosa accade (e stavolta in tutta la tradizione), quando Diocle ripete l'elenco parlando non più di virtù, ma di utilizzi: «dopo l'orzo e il grano seguono per i loro impieghi soprattutto tra le altre piante l'*olyra*, la *tiphe*, le diverse qualità di miglio» (μετὰ δὲ τὰς κριθὰς καὶ τοὺς πυροὺς ἐπόμενα ταῖς χρειαῖς ἐστὶ μάλιστα τῶν ἄλλων ὀλύραι, τίφαι, μέλινος, κέγχρος).

Sembra che il testo di Diocle abbia subito lo stesso “involgarimento” del trattato ippocratico *De diaeta* nel quale (come abbiamo notato) con ogni probabilità, là dove si parlava di *tiphe*, si aggiunge in seguito un riferimento alla *zeiá*. Evidentemente, la *tiphe* era poco nota, forse meno diffusa, decisamente confusa (come accade in Mnesiteo) con l'*olyra* e quindi facile era glossarla con *zeiá* (mentre, in realtà, tra le due piante c'era qualche differenza).

Mnesiteo è forse l'unica fonte ricca di notizie sulla *zeiá* che Galeno abbia sottomano: egli conferma la classifica dei cereali migliori che abbiamo sopra stilata, se si esclude il particolare (certo non indifferente) che per lui *tiphe* e *olyra* erano la stessa cosa e se si aggiunge che sullo stesso livello della *zeiá* metteva anche *kenchroi* (κέγχροι) e *melinai* (μέλιναι), citati peraltro seppure non in questo ordine da Diocle.

Mnesiteo, secondo quanto ne deduce Galeno, sembra parlare di una specie, chiamandola *zeiá*, coltivata in luoghi freddi: eppure il medico di Pergamo non è in grado di confermare né di smentire e la sua conclusione è che forse questa cariosside era chiamata così dai Greci, non dai barbari. Nel *De attenuante victu* 42, commentando lo stesso passo di Mnesiteo, egli formula l'ipotesi che la *zeiá* di Mnesiteo sia quella che lui chiama *tiphe* o una specie leggermente più scadente. Aggiunge poi (ma in contraddizione con se stesso, a dire il vero) che in Grecia *zeiá* indicava per gli antichi o l'*olyra* o la *tiphe*, perché non esisteva un terzo tipo oltre a esse<sup>47</sup>.

Tornando a Mnesiteo, egli sostiene che il pane fatto di *zeiai*

<sup>47</sup> In realtà concedendo che Mnesiteo si potesse riferire a una varietà scadente della *tiphe*, anche Galeno ammette l'esistenza di una terza specie di cereale secondario.

(ζειαί) sembra non sia né buono né salutare, neppure se mangiato in piccole quantità, poiché troppo pesante e difficile da digerire, in quanto possiede una natura “membranosa”. Ciononostante, gli abitanti dei luoghi freddi erano necessitati a farne uso e a seminarla, perché essa è resistente alle basse temperature, e così in un modo o nell'altro ci si abituavano.

I dati di Mnesiteo sulla *zeiá* sono confermati da Teofrasto che nell'*Historia plantarum* VIII, 9, 2 dà alcune indicazioni utili sulla struttura e sulla forza di questa pianta: tra le piante *omoioopyra* (ὁμοιόπυρα) e *omoioikritha* (ὁμοιόκριθα), secondo il botanico aristotelico, la *zeiá* è la più resistente e quella che maggiormente dà frutto, per via del fatto che presenta molte radici profonde e molti steli (κάλαμοι; sulla forza della cariosside della *zeiá* si pronuncia anche Eusebio nel *Commentarius in Isaiam* I, 94, dove distingue piante deboli e piccole come il melanzio e il cumino, da quelle più importanti come il grano, l'orzo, il miglio e per ultima la *zea*). Ad essa molto vicina è l'avena, che presenta, appunto, svariate radici e steli. Secondo Teofrasto, invece, più deboli sono l'*olyra* e la *tiphe*, che di tutte è la pianta più leggera, quella che cioè richiede, avendo un unico sottile stelo, un terreno leggero, non grasso e buono come la *zeiá*. Sempre secondo Teofrasto, *tiphe* e *zeiá* sarebbero le più simili al grano, mentre l'*aigilops* (αἰγίλωψ, un'altra pianta che presenta molti steli e radici e appartiene alla stessa famiglia) e l'avena sono le più selvatiche. Quanto alla vicinanza o meno al grano di *olyra* e avena, non appare nessuna osservazione.

La robustezza della *zeiá*, la sua resistenza al freddo e la facilità a tallire farebbero propendere per l'ipotesi, indicata qui sopra, che questa pianta fosse il *Triticum dicoccum*. Non rientrerebbe in questo quadro, invece, la necessità che la *zeiá* ha di terreni molto ubertosi, carattere che sarebbe più proprio della spelta<sup>48</sup>.

Come sosteneva pure Mnesiteo, la *zeiá* è una pianta resistente, la più forte del gruppo dei cereali; rispetto al medico, Teofrasto, però (ed è fonte sicuramente più autorevole), pensa che alla *zeiá* abbisogni un suolo piuttosto fertile, per cui essa risulta sfruttare moltissimo la terra (per poi rendere un frutto molto leggero e, inoltre, ben accetto a tutti

<sup>48</sup> A. JARDÉ, *Les céréales*, cit., p. 6 nn. 3, 4, 8.

gli animali; molto probabilmente perciò si deve ritenere che non fosse eccessivamente amato dagli uomini). Ciò è in aperta discordanza con alcune testimonianze che, assieme a quella di Mnesiteo, descrivono la *zeiá* come alimento di popoli le cui terre sono poco fertili.

Strabone, infatti, parlando del litorale dove vivono gli Iapadi, sostiene che quella terra è poverissima e che gli abitanti si nutrono soprattutto di *zeiá* e miglio (*Geographica* VII, 5, 4). Allo stesso modo, raccontando della spedizione del romano Gallo per arrivare da Aretas, ricorda che questi dovette trascorrere trenta giorni in un paese che offriva solo *zeiai* (ζειαί), poche palme e burro al posto dell'olio (*Geographica* XVI, 4, 24). Dionigi di Alicarnasso racconta come le offerte agli dei presso i Romani fossero semplici, poco costose e di uso quotidiano; tra di esse, mette pure le *zei* (ζεαί, *Antiquitates Romanae* II, 23, 5). Parlando di un'ambasceria a Tirrenia, ricorda che i Romani se ne tornarono a casa quasi a mani vuote, solo con miglio e *zea* (ζέα, *Antiquitates Romanae* VII, 12, 3). Intendendo elogiare il grande spirito di sacrificio del popolo romano, Dionigi menziona anche un'usanza antica per cui a un uomo che si fosse particolarmente distinto in battaglia per i suoi atti di valore era data in premio una razione giornaliera di vino e *zea* (ζέα): il caso che è citato è quello dell'ex console Marco Manilio distintosi nella difesa del Campidoglio contro i Galli (*Antiquitates Romanae* XIII, 8, 3; cfr. anche Giovanni Laurenzio Lido, *De magistratibus populi Romani* 74, 16).

In realtà, sembra che si possa dedurre dallo stesso Strabone (*Geographica* V, 4, 3) che la *zeiá* fosse coltivata anche in terre fertilissime, ad esempio in Campania, dove era seminato al suo tempo molto grano e dove sarebbero esistite alcune piane in cui si facevano successivamente in uno stesso anno due colture di *zeiá* e una terza di miglio, in alcuni casi anche una quarta di legumi. Anche la terra tirrenica è considerata dal geografo fertile, ma, poiché è troppo montagnosa, gli abitanti si accontentavano di più *zeiá* che grano (*Geographica* V, 2, 10). Dione Crisostomo, per magnificare la fertilità della terra di Celene di Frigia, cita la descrizione di Sparta che Telemaco fa nell'*Odissea*, dove tra le altre colture appare anche quella della *zeiá* (*Orationes* 35, 13).

Un altro dato che può sorprendere in Teofrasto è la supposta somiglianza della *zeiá* con il grano. D'altra parte, questo dato si spiega soprattutto con il fatto che è possibile, secondo la sua testimonianza,

tramite un processo “artificiale” riuscire a produrre un mutamento sulle cariossidi della *zeiá*, come anche della *tiphe*, in modo da farle diventare cariossidi di grano. Su questa mutazione che avviene come una combinazione di spontaneità della natura e obbligazione dovuta all'azione dell'uomo, Teofrasto torna spesso e soprattutto nel trattato *Cause delle piante* (*Historia plantarum* II, 4, 1; *Causae plantarum* VIII, 8, 3): occorre per tre anni frantumare in un mortaio la cariosside di *tiphe* e *zeiá* e al terzo anno si otterrà la pianta di grano (mentre non avviene il contrario, cioè il grano non muta, arrestandosi il suo sviluppo, in *tiphe* e *zeiá*). Questo cambiamento assomiglia molto, nell'idea del botanico, a quello operato sulla cariosside quando la si mette a mollo in una soluzione di soda per aumentarne la trattabilità o quando la si bagna in miele e latte per renderla più dolce (*Causae plantarum* V, 6, 12; IV, 4, 5).

Ma c'è un altro mutamento che è naturale e che fa pensare che la *zeiá* sia una pianta più “selvatica” di quanto sembri a prima vista (*Causae plantarum* IV, 4, 5; IV, 5, 2): anche se molto forte, essa può corrompersi, per via della sua struttura e per il fatto di essere seminata in una stagione piovosa e stare molto tempo sotto terra, come tutte le altre piante cerealiformi. Grano e orzo mutano in loglio, o *aira* (αἶρα), ad esempio, mentre la *tiphe* è troppo debole per sopravvivere e la sua corruzione è completa come per le piante seminate di primavera. La *zeiá*, dal canto suo, muta in qualcosa di più vicino, cioè in avena, che, come si diceva prima, ha in comune con essa la gran quantità di radici e steli e anche di membrane (*Causae plantarum* IV, 6, 3)<sup>49</sup>.

Una testimonianza a se stante sulla *zeiá* è in Dioscoride Pedanio, che ne fa il perno su cui ruota tutta una sezione della sua *De materia medica*, in particolare i capitoli da 89 a 96 del secondo libro: è, infatti, sulla base della *zea* (ζέα; Dioscoride usa questa denominazione, invece del più diffuso *zeiá*)<sup>50</sup> che si definiscono *krimnon* (κρίμνον), *olyra*, *athera* (ἀθήρα), *tragos* (τράγος) e *chondros* (χόνδρος), nonché in parte anche *amyilon* (ἄμυλον). È interessante, poi, che nel terzo

<sup>49</sup> Teofrasto nota anche alcune somiglianze con il riso (cfr. *Historia plantarum* IV, 4, 10; Strabone, *Geographica* XV, 1, 18).

<sup>50</sup> Ricordiamo che Dioscoride distingue due *zeiai*, quella *haplè* (ἀπλή) o semplice da quella *dikokkos* (δίκοκκος), cioè con due cariossidi, che viene identificata con il *Triticum dicoccum* in genere oppure con una varietà del *Triticum monococcum* con doppio chicco.

libro Dioscoride ricorra in due casi a somiglianze con la *zea* per descrivere il rosmarino o *libanotis* (λιβανωτίς) e la falaride o *phaleris* (φαληρίς, Dioscoride Pedanio, *De materia medica* III, 74.142, ripreso da Oribasio, *Collectiones medicae* XII φ 3).

Se Dioscoride si limita nell'ultimo caso a dire che la *phaleris* presenta dei piccoli steli e delle foglie uguali a quelli della *zea* (e una cariosside della grandezza di quella del miglio), riguardo alla *libanotis* osserva che da alcuni è chiamata *zea* oppure *kampsanema* (καμπσάνεμα, cioè "che si piega al vento"). Ciò consente di ipotizzare che al tempo di Dioscoride il termine *zea* (ζέα) avesse occupato alcuni campi che prima erano stati appannaggio di altre piante. E con ciò si spiegherebbe anche lo strano slittamento di *krimnon* (Dioscoride, *De materia medica* II, 90; ma si vedano anche Galeno, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* XII, 45; Aezio, *Iatrica* I, 228; Paolo, *Epitome medica* VII, 3, 10) che, benché sia sicuro rappresenti la farina d'orzo (anche per ragioni etimologiche), secondo Dioscoride sarebbe la parte più grassa della farina proveniente dalla triturazione di *zea* e grano, dalla quale sarebbe tratto il *poltos* (πόλτος, corrispondente al latino *puls*), una specie di polenta, la cui versione più liquida sarebbe l'*athera*.

Quest'ultima, infatti, si prepara con la *zea* tritata finemente e bollita come un *poltarion* (πολτάριον) umido, che è adatto all'alimentazione dei bambini e con cui si possono fare pure cataplasmi (Dioscoride, *De materia medica* II, 92, ripreso da Paolo, *Epitome medica* VII, 3, 1). In effetti, Paolo nella sua *Epitome medica* VII, 3, 6 sostiene che la *zeiá* sia adatta a fare impiastri.

Tornando al *krimnon*, Dioscoride a *De materia medica* II, 90 lo definisce abbastanza nutriente e ben digeribile, in questo confermando caratteristiche della *zeiá* sostenute dall'anonimo autore del trattato *De differentia alimentorum ad Ptolemaeum* 498 e da Dioscoride stesso (*De materia medica* II, 89, ripreso da Oribasio, *Collectiones medicae* XI ζ 11). Inoltre, il *krimnon* è anche astringente, soprattutto quello che viene dalla *zea* torrefatta: la *zea* in se stessa arresta i flussi del ventre, sempre secondo gli stessi due.

In realtà, si deve ritenere che questi termini indicanti genericamente polenta, minestra, bollito ecc. potessero essere fatti con tutti i cereali: ciò spiegherebbe perché il *tragos*, che Galeno VI, 519-520 dice fatto con l'*olyra*, secondo Dioscoride, *De materia medica* II, 93 (si vedano, poi, Oribasio, *Collectiones medicae* XII τ 15 e Paolo, *Epi-*

*tome medica* VII, 3, 19) è confezionato con la *zea* ed è difficile da digerire, emolliente per lo stomaco, ma non molto nutriente.

Gli utilizzi in medicina della *zeiá* sono molteplici, a quanto sembra dalle molte testimonianze pervenuteci. A parte i già ricordati passi di Alessandro (*Therapeutica* II, 213.249), è Dioscoride che asserisce che il *chondros* fatto con la *zea*, bollito in aceto, toglie la lebbra, guarisce le unghie lebbrose, cura le fistole lacrimali ancora all'inizio e da ultimo anche le dissenterie dolorose (*De materia medica* II, 96). Del resto, negli *Euporista* II, 51, 2-3 di Dioscoride, appaiono a breve distanza due ricette che servono per i malati di stomaco e chi soffre di dissenteria e in cui si usa la *zeiá*, tra altri ingredienti (da sottolineare che nella seconda si dice che deve essere mangiato del *poltos* fatto «con diverse varietà di miglio oppure *zeiá* o farina grossolana abbrustolita o riso»<sup>51</sup>).

La *zeiá*, inoltre, ha le stesse proprietà di scaldare o raffreddare del grano (Paolo, *Epitome medica* VII, 3, 6) e soprattutto è una sostanza molto essiccante, capace di assalire l'umore (*De differentia alimentorum ad Ptolemaeum* 498, Paolo, *Epitome medica* VII, 3, 6): così funziona in una ricetta galenica nel *De compositione medicamentorum secundum locos* XIII, 257 (è un farmaco che Asclepiade attribuisce a Marcella e che aiuta gli idropici), negli *Euporista* di Dioscoride II, 30 (contro vomiti di lunga durata) e in alcune ricette del *Corpus Hippocraticum*, dove è bene ricordare che è l'unico o quasi (a parte una sola citazione di *tiphe*) di questi cereali ad essere menzionato.

Stranamente è usato solo in contesti ginecologici per pazienti che presentano problemi di abbondanza di flussi mestruali: al capitolo 110 di *De morbis muliebribus* II (VIII, 236), in presenza di un flusso sanguinolento, si dice che, se l'evacuazione è sempre abbondante e accompagnata da una forte febbre, occorrono alcuni passati, tra cui è indicato quello di *zeiá*, ritenuto perciò un forte astringente.

Come cataplasma è usata invece, ridotta in farina, in tre altre occasioni: in due in unione con fichi selvatici e foglie di olivo, a curare un flusso ancora di colorazione rossa (*De morbis muliebribus* VIII, 244.246). La terza occorrenza (nel capitolo 114, *De morbis muliebribus*, VIII, 254) è leggermente diversa, perché alle *zeiai* è aggiunto un poco d'aceto e dello zolfo. Tali cataplasmi sembrano, a dire il vero,

<sup>51</sup> ἐξ ἐλύμου ἢ κέγγρου ἢ ζειᾶς ἢ χόνδρου πεφωγμένου ἢ ὀρύζης.

più efficaci del bollito, dato che al capitolo 113 esso è raccomandato solo quando la paziente presenta minori perdite di sangue e meno durevoli.

In controtendenza appare una ricetta del trattato *De superfetatione* VIII, 506, in cui a una donna vergine che non ha evacuazioni mestruali tra le altre terapie è anche predisposta una fumigazione a base di mirra e incenso mescolati con farina di *zeiá*. In realtà, il passo presenta qualche difficoltà testuale e probabilmente al posto di *zeas* (ζέαζ, e non *zeias*, ζειάζ, come in tutti gli altri passi del *Corpus Hippocraticum*) si dovrà leggere *zesas* (ζέσαζ), che è lezione dei due manoscritti M e Vb (mentre Va e l'editore Littré leggono *zeas*, ζέαζ).

Per finire, così come accade per l'*olyra*, anche la *zeiá* è utilizzata in veterinaria come cibo adatto alle cavalle pregne, sempre che manchi il pascolo, in alternativa al fieno (*Hippiatrica. Fragmenta Anatolii* 5, 8).