

ZOOTEKNODISSEA

IX secolo a.C.

Professor Giovanni Ballarini

La cura degli animali nasce con il loro allevamento. Questo inizia con la “transizione neolitica” ma la prima, precisa documentazione scritta di come si allevava nell’antichità si trova nell’Odissea. In questo poema non si parla di “cura degli animali”, ma se ne descrive il modo di allevarli con una precisione che merita un accurato riesame come se il problema omerico fosse un “manuale d’allevamento di maiali e pecore”.

Premesse

“Per il letterato ed il filosofo - ha scritto Antonio Saltini (1984) - la civiltà europea inizia il proprio corso con i versi dell’Iliade e dell’Odissea: panorama mai uguagliato dell’universo delle passioni umane, creazioni di una fantasia prodigiosa che intesse l’afflato poetico all’incanto dell’avventura, i due poemi costituiscono un documento inestimabile degli usi sociali e politici dei popoli mediterranei all’alba del primo millennio avanti Cristo, delle arti e delle tecniche, dell’impiego d’attrezzi e suppellettili, delle pratiche nautiche, delle abitudini alimentari”. Quindi l’Iliade e l’Odissea non sono solo testi letterati, ma anche documenti storici e quasi manuali pratici: una concezione non nuova e oltre un secolo fa Schliemann, prendendo in mano i due libri come fossero “manuali turistici”, scoprì Troia e le Tombe degli Atridi con i loro tesori (o almeno così Lui credette).

L’Iliade e soprattutto l’Odissea possono anche essere considerati “manuali d’agricoltura e d’allevamento degli animali”. Qualche tentativo è già stato fatto ed il più recente e fruttuoso è senza dubbio quello d’Antonio Saltini per quanto riguarda l’allevamento dei maiali allevati nell’Isola d’Itaca: i porci destinati alla mensa dei Proci, tanto per intenderci. Quello dell’allevamento dei maiali nel mondo omerico è certamente un argomento “minore”, ma non per questo trascurabile per le implicazioni che comporta. L’allevamento dei maiali non è però l’unico allevamento al quale l’Odissea dedica attenzione. Anche quello ovi-caprino ed in particolare la produzione dei formaggi è oggetto di una serie di cenni molto interessanti, quando si parla di Ciclopi ed in particolare di Polifemo ed è stato recentemente considerato, seppure in modo rapido, da Di Corato (1981).

La domesticazione animale inizia circa diecimila anni avanti Cristo, ma su quest’evento dovremo ritornare, e inoltre ricerche sono state eseguite per conoscerne le motivazioni. Non altrettanto approfondita è stata la ricerca delle *tecnologie* che necessariamente hanno accompagnato la domesticazione e note come “zootecnologia” o più brevemente “zootecnica”.

Non è qui la sede più opportuna per approfondire l’esame delle “*paleo-zootecnie*” e della loro incidenza sull’alimentazione umana, ma è necessario rilevare lo strettissimo collegamento che esiste tra domesticazione e tecnologia d’allevamento.

Nella presente esposizione esamineremo il livello delle *tecnologie d’allevamento* dei suini e degli ovi-caprini nel mondo omerico ed in particolare nell’*Odissea*, non trascurando le *tecnologie di trasformazione degli alimenti d’origine animale* ed in particolare del latte ovi-caprino e della carne di maiale. Da qui il titolo di “Zooteknodissea”.

L’esposizione è suddivisa in due capitoli: “*I porci dei Proci*” ed il “*Caseificio di Polifemo*”, rispettivamente dedicati all’allevamento suino ed ovi-caprino. Nell’analisi abbiamo usato la traduzione dell’Odissea recentemente compiuta da Rosa Calzecchi Onesti (1963), integrata da quella più recente di G. Aurelio Privitera.

Abbiamo accennato a Schliemann. E’ però opportuno notare che nella nostra analisi, pur non trascurando alcuni aspetti geografici (che invece avevano affascinato Schliemann), riteniamo più interessanti gli aspetti strutturali e tecnologici degli allevamenti. Non vogliamo assolutamente entrare

nella discussione tuttora viva se l'isola dell'Odissea fosse l'odierna Itaca (Symeonoglou, 1988): in altri termini, non ci deve tanto interessare dove fossero situati la porcilaia d'Eumeo o l'ovile di Polifemo, quanto *come* fossero stati progettati, strutturati e costruiti. Infatti, per motivi poetici si poteva situare un allevamento da una parte o dall'altra, ma non descrivere un allevamento "irrazionale" per chi ascoltava. Soprattutto perché il pubblico aveva certamente una buona conoscenza degli allevamenti, forse più che delle attività di guerra. Per lo stesso motivo non abbiamo preso in considerazione altre situazioni del poema omerico in cui sono citati i maiali (ad es. quelli della maga Circe) o gli ovi-caprini.

I PORCI DEI PROCI

Le porcilaie d'Eumeo

Sbarcato in una cala deserta, Odisseo sale fino all'allevamento di maiali e si accorge che il fedele Eumeo in sua assenza ha costruito un nuovo porcile. Vediamo la descrizione dell'allevamento nella traduzione di Rosa Calzetti Onesti (Libro XIV – vv. 5 –20): "E lo trovò nell'atrio seduto dove il recinto eccelso aveva innalzato, in un punto scoperto, bello e grande, in cerchio; e questo il porcaio l'aveva fatto di suo, per i porci del padrone lontano, senz'ordine della regina e del vecchio Laerte, con pietre di cava; e sopra l'aveva cinto di spino. Fuori aveva disposto dei pali in cerchio, in fila continua, spessi e serrati, squadrandone tronchi di quercia; dentro il recinto aveva fatto dodici chiusi, uno vicino all'altro, stalle di scrofe; in ciascuno cinquanta scrofe, che in terra si sdraiano, stavano chiuse le femmine madri: i maschi stavano fuori la notte, in numero molto minore, che divorando se li finivano i pretendenti divini: mandava loro il porcaio sempre il più bello dei maiali da ingrasso: questi circa trecentosessanta".

Nella traduzione di G. Aurelio Privitera vi sono differenze, alcune delle quali importanti per quanto dovremo successivamente discutere. In luogo di "pietre di cava" Privitera dice "trascinando massi". Invece di "fuori aveva disposto dei pali in cerchio, in fila continua" Privitera recita "fuori aveva disposto ai due lati una fila di pali solidi e fitti".

Si tratta di un allevamento di suini a sistema semistabulato e Saltini (1984) fa rilevare che "un impianto d'allevamento delle dimensioni di quello allestito da Eumeo presuppone, infatti, una pratica d'allevamento consolidata e sicura, una forma di conduzione del branco che ha già lasciato alle proprie spalle il pascolo brado, la prima forma di sfruttamento dei maiali, espressione e conseguenza di un'economia primitiva e di una vita selvaggia". D'altra parte alcuni dettagli sono così precisi e pertinenti che nessuna fantasia avrebbe potuto fare: senza dubbio erano tecnologie ben note allo scrittore dell'Odissea e, chiunque sia stato, non era certamente all'oscuro della realtà e "cieco" sui particolari.

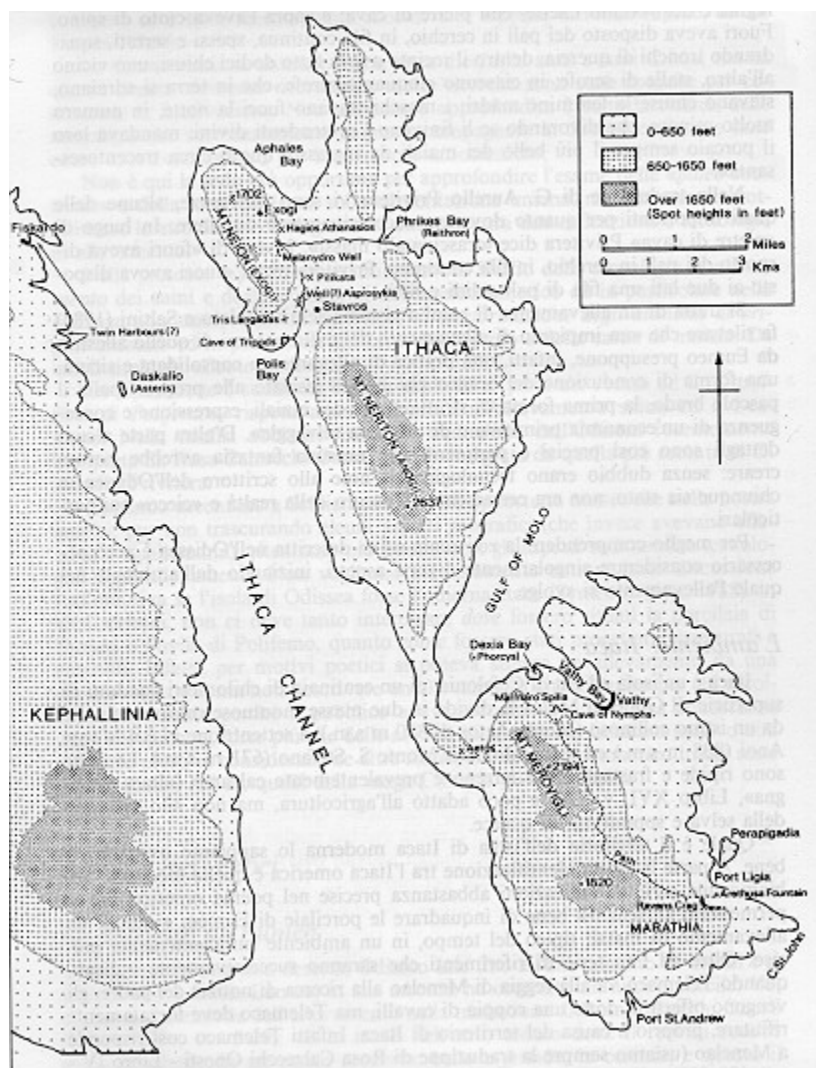
Per meglio comprendere la zootecnia suina descritta nell'Odissea è però necessario considerare singolarmente diversi aspetti, iniziando dall'ambiente nel quale l'allevamento si svolge.

L'ambiente. Itaca

Itaca è un'isola ad Est di Cefalonia, di un centinaio di chilometri quadrati di superficie. Il Golfo di Molos la divide in due masse montuose calcaree, riunite da un istmo collinoso (Monte Aetos di 380 m s. m.): a settentrione vi è il Monte Anoi (808 m s. m.) ed a meridione il Monte S. Stefano (671 m s. m.). Le coste sono ripide e frastagliate. Il terreno è prevalentemente calcareo ("Itaca petrigna", Libro XVI, v. 124) e poco adatto all'agricoltura, ma non allo sviluppo della selva e soprattutto di querce.

Quale è il territorio dell'isola d'Itaca moderna lo sappiamo ovviamente bene. A parte l'esatta identificazione tra l'Itaca omerica e quella moderna, abbiamo una serie d'indicazioni abbastanza precise nel poema omerico che ci permettono abbastanza bene di inquadrare le porcilaie d'Eumeo, e quindi un allevamento di maiali tipico del tempo, in un ambiente sufficientemente preciso. Oltre ad una serie di riferimenti che saranno successivamente indicati, quando Telemaco va alla reggia di

Menelao alla ricerca di notizie del padre, gli sono offerti in dono una coppia di cavalli, ma Telemaco deve forzatamente rifiutare, proprio a causa del territorio d'Itaca. Infatti Telemaco così risponde a Menelao (usiamo sempre la traduzione di Rosa Calzecchi Onesti Libro IV - vv. 600-608): “Il dono che mi vuoi dare sia un oggetto: i



cavalli non potrei portarmeli in Itaca: a le dunque li lascerò a grande onore: tu regni sulla pianura larga, dove il trifoglio, il cipero è molto, la biada, la spelta e l’orzo bianco, che cresce abbondante. Ma in Itaca non strade larghe con prati: capre alleva, eppure è più cara di terra che nutra cavalli. Nessun’isola è buona per carri o ricca di prati di quante poggian sul mare: Itaca meno di tutte”. Nel libro XIII (-. 404410) Atena indica ad Ulisse: “va a cercare il porcaio, che custodisce i tuoi porci... Lo troverai tra le scrofe, seduto: pascolano quelle presso la Roccia del Corvo e sopra la fonte Aretusa, mangiando ghianda abbondante e bevendo acqua bruna, cosa che ai porci nutron grasso fiorente”.

La descrizione che Telemaco fa d’Itaca, la citazione delle capre e l’indicazione d’Atena sono più che sufficienti per avere la sicurezza di che tipo di vegetazione fosse allora presente e come le querce potessero alimentare più di un migliaio di maiali. Anche considerando soltanto una cinquantina di chilometri quadrati di bosco, un chilometro quadrato produce ghiande in abbondanza per ben più di venti maiali. Anche i maiali della Maga Circe sono alimentati con ghiande di leccio e di quercia e corniole (Libro X, v. 242). Infatti una grossa quercia ogni anno può produrre trecento chilogrammi di ghianda.

Una notazione è in ogni caso necessaria: perché Telemaco fa riferimento alle capre e non anche ai maiali? È facile intuire che qui si tratta di un'esemplificazione atta a caratterizzare il territorio e che quindi le capre erano più che sufficienti allo scopo e ben più tipiche che non i maiali, di più facile adattabilità ai più diversi ambienti. Infatti al Libro XIV, vv. 103-104, è precisato come ad Itaca "vasti branchi di capre, undici in tutto, in fondo all'isola vivono, le guardano uomini fidi". Sempre ad Itaca sono presenti bovini e ovini (Libro IV - v. 320).

Nonostante che Eumeo vanti una gran ricchezza di greggi di diverse specie animali sul continente (Libro XIV, vv. 100 e segg.) ha costruito in Itaca una nuova porcilaia "verso le selve" (Libro XIV, v. 2) "in un punto scoperto, bello e grande" (vv. 6 e 7), sfruttando quindi la vicinanza delle querce e l'acqua della già citata fonte, e forse la lontananza della reggia.

Il numero dei maiali

Per meglio comprendere il tipo d'allevamento è bene partire dai maiali all'ingrasso, circa trecentosessanta, maschi e che giorno e notte scorrazzavano liberi nei boschi. Il numero coincide con quello dei giorni dell'anno. Indica la possibilità di inviare, ogni giorno, un maiale alla mensa della reggia, dove erano arrostiti per i Proci? I porci grassi (Libro XIV - v. 81) erano portati alla reggia a piccoli gruppi, ad esempio di tre, com'è riportato nel libro XX, vv. 162-164) pascolando lungo il cammino od un maiale per volta (Libro XIV, v. 26-188).

Sull'età di macellazione dei maiali si va dai 9 anni (Libro X - v. 390), a maiali già anziani e con lunghe zanne (Libro XIV - vv. 414-417) e di cinque anni (Libro XIV - v. 419). Ogni giorno ai Proci Eumeo inviava un capo (XIV, v. 105-106).

Il numero dei maiali da macello deve essere confrontato con quello delle scrofe. Il conto è facile: cinquanta scrofe per ognuno dei dodici recinti fa seicento scrofe. Considerando un parto l'anno (una parte delle scrofe sono certamente giovani da rimonta, l'accrescimento è lento, ecc.) ed un numero limitato di suinetti svezzati (cinque per parto) nell'allevamento d'Eumeo vi dovrebbe essere almeno 1.800 suinetti per anno. I maschi sono circa 900. Eumeo sembra denunciare una fornitura alla reggia di soltanto 360 maiali maschi da macello: ne mancano quindi 540. La giustificazione d'Eumeo è facile quando ci ricorda che i maschi sono "in numero molto minore, che divorando se li finivano i pretendenti divini". Ma vi era anche un'elevata macellazione di suinetti da latte.

Nel libro XIV (vv. 73-80) Eumeo uccide per Ulisse due porchetti, dicendo (vv. 80-81) "questa è roba da servi, porchetti. I porci ingrassati se li divorano i pretendenti". La macellazione dei giovani è una pratica che nell'area mediterranea è sempre esistita, nei maiali come negli ovini e caprini: il "porcittu" sardo, l'agnello ed il capretto da latte sono i più classici esempi di un'abitudine che ha salde radici culturali, ancorate all'insufficiente alimentazione disponibile per l'ingrasso di tutti gli animali nati. La voracità dei Proci era elevata e certamente enfatizzata da Eumeo (in questo non doveva discostarsi da ogni altro allevatore costretto a "pagare" tasse in natura od in denaro), ma vi era certamente una "macellazione" d'animali che sfuggiva ai Proci. Conoscendo la situazione dei Proci che avevano invaso la reggia, il comportamento d'Eumeo non è da giudicare severamente, anzi è un indice di fedeltà all'antico padrone.

Se consideriamo le femmine, si deve ammettere che ogni anno vi era la produzione di circa 900 femmine, certamente un numero molto superiore a quello necessario a rimpiazzare le scrofe riproduttrici anziane.

E in ogni caso nota la predilezione che gli antichi avevano per la macellazione delle scrofe: le ricette di preparazione gastronomiche a base di mammelle o di vulva di scrofa lo comprova. Inoltre una certa quantità di giovanissimi suinetti femmine, da latte, era macellata, come si è detto per i maschi. Quindi una non piccola quantità di femmine forniva carni che ~ a quanto risulta - non arrivava alla reggia dove banchettavano i Proci. Comunque non si comprende chi mangiasse le carni delle scrofe: i Proci prediligevano i maschi, i suinetti erano "roba da servi".

D'altra parte, se tutte le carni fossero andate in pasto ai Proci, perché Eumeo, di sua spontanea volontà, avrebbe impiantato un nuovo grande allevamento? Certamente un guadagno suo e della sua gente vi doveva essere.

Si possono però ritenere non corretti i numeri indicati dall'Odissea. E' quello che, ad esempio, pensa Saltini (1984). Il numero degli animali gli suggerisce più di un dubbio sulla possibilità dei querceti d'Itaca di fornire tanta ghianda, quanta sarebbe necessaria ad alimentare l'allevamento di seicento scrofe, migliaia di suinetti e trecentosessanta maiali all'ingrasso. Escludendo la possibilità di "importazione" via mare d'alimenti per i maiali, Saltini ipotizza che nel numero di maiali d'Eumeo dovesse, quindi, riconoscersi un'espressione dell'uso d'Omero di ingigantire le ricchezze dei principi che dominano i primi poemi. Ma perché infirmare quanto Omero riporta? Se si ammette un'elevata macellazione di suinetti allo svezzamento, rimangono un migliaio di maiali presenti (scrofe, poche scrofette da rimonta e maiali da ingrasso) da alimentare con i prodotti dell'isola. Inoltre i maiali al pascolo non si alimentano solo di ghiande, ma anche d'erbe, bulbi di graminacee (ad es. *Poa bulbosa*), leguminose selvatiche (in particolare *Trifolium subteraneum*). Non è infine da trascurare che nell'area mediterranea ancora oggi si allevano maiali al pascolo e che ogni ettaro può nutrire: 140 suinetti svezzati di circa 15 kg cadauno; oppure 65 suini "magroni" di 20-40 kg cadauno; od infine 20 maiali adulti di 70-100 kg di peso vivo.

L'edilizia zootecnica

L'allevamento di maiali d'Eumeo che nell'Odissea è descritto in Itaca (vedi Libro XIV) è definibile come "*sistema semistabulato*". I maschi da ingrasso sono liberi giorno e notte. Le femmine invece stanno nel porcile di notte, mentre di giorno pascolano nei boschi di querce. Questo modo d'allevamento delle scrofe si ricava dal testo quando per la notte (e non per il giorno) si fa la contrapposizione tra i maschi e le femmine. E, inoltre, un sistema di conduzione dell'allevamento ben noto e che trova una serie di conferme storiche ed etologiche. Prima di approfondire quest'aspetto e' però utile considerare brevemente la porcilaia.

La nuova porcilaia è stata costruita in un "punto scoperto, bello e grande" (vv. 6-7), "verso le selve" (v. 2) e com'è riferito nel Libro XIII (vv. 404-410) "sopra la fonte Aretusa" dove gli animali possono mangiare ghianda abbondante e bere acqua bruna "cosa che al porci nutron grasso fiorento".

La porcilaia è costituita da un recinto circolare di pietra, quasi certamente "a secco". Secondo la traduzione della Calzecchi Onesti si tratta di "pietre di cava" ma erano più o meno squadrate? In quest'ultima ipotesi vi sarebbe stato un lavoro non indifferente, probabilmente non giustificato dalla destinazione a porcile della costruzione. Nella traduzione di G. Aurelio Privitera in luogo di "pietre di cava" si dice "trascinando dei massi": quindi un muro a secco costruito con pietre raccolte più o meno vicino, con un sistema largamente diffuso fin quasi ai giorni nostri in tutta l'area mediterranea, soprattutto per la custodia e la stabulazione degli animali, ma anche per l'abitazione degli uomini. Ovviamente in quest'ultimo caso lo spessore del muro dovrebbe essere stato nettamente superiore. Alla sommità del muro erano posti dei rami spinosi, certamente per impedire l'uscita dei maiali, più che l'entrata di estranei, animali od uomini. Chi ha familiarità con il comportamento dei maiali - anche nei moderni allevamenti - sa che il maiale, per la sua curiosità è spinto ad appoggiare gli arti anteriori sui muri divisorii e da qui "guardare fuori"; facilmente poi i maiali scavalcano i muri, soprattutto se non sono molto alti. Una cortina di rami spinosi posti sulla sommità del muro è quindi un ingegnoso sistema per scoraggiare i maiali ad uscire e per proteggere, indirettamente, il muro dalle attività "demolitrici" dei maiali stessi.

Al di fuori del muro vi erano dei tronchi di quercia in fila continua. Come erano disposti? A questo riguardo non è facile avere un'idea esatta e sono possibili almeno due interpretazioni.

Secondo la traduzione della Calzecchi Onesti si può ritenere che appoggiati all'esterno del muro vi fosse una fila continua di tronchi di quercia, che sopravanzavano il muro. Questi pali davano un'ulteriore protezione al muro, impedendo che crollasse sotto la spinta che le scrofe potevano esercitare dall'interno verso l'esterno. Inoltre essendo più alti potevano impedire che le scrofe rovesciassero la barriera di rami spinosi. Infine la barriera di pali costituiva una difesa da intrusi. Da non sottovalutare che i pali, infissi profondamente nel terreno, impedivano che le scrofe, scavando sotto il muro, potessero aprirsi un varco verso l'esterno. Ad una simile interpretazione si oppone,

almeno in parte, la complessità costruttiva che non trova inoltre riscontro nelle costruzioni di recinti per animali, maiali compresi, che sono rimasti in uso per moltissimi tempi nell'area mediterranea.

G. Aurelio Privitera invece interpreta il testo omerico come segue: il costruttore “ fuori aveva disposto ai due lati una fila di pali solidi e fitti”. Quindi ai lati del recinto di pietra ve n'erano altri delimitati da pali infissi nel terreno. Quest'interpretazione è certamente più coerente con il quadro generale che ci stiamo facendo delle Porcilaie di Eumeo, anche perché questi recinti potevano servire per il ricovero durante la notte dei giovani porcellini già svezzati e non ancora sessualmente maturi. A questo proposito è opportuno rilevare che nel Libro XIV (vv. 410-413) è detto “intanto arrivarono le scrofe ed i porcai: subito chiusero negli stalletti le bestie a dormire e fu un grugnire infinito di scrofe nei chiusi”. Una distinzione tra “stalletti” e “chiusi” (almeno secondo l'interpretazione della Calzecchi Onesti) avvalorata l'ipotesi di una loro differenza e quindi il secondo del due scherni di costruzione zootecnica. A questo proposito è inoltre da rilevare la possibile analogia con il sistema di stabulazione delle pecore e capre. Come vedremo successivamente a proposito del Caseificio di Polifemo, questi aveva allestito un ricovero per le pecore (in una grotta) davanti al quale vi era un recinto (o chiuso) fatto di blocchi di pietra e lunghi tronchi di pino.

Il recinto di pietra aveva una forma circolare che a parità di lunghezza del perimetro offre la maggiore superficie interna disponibile? Quale era la dimensione del recinto?

Considerando seicento scrofe - ovviamente di taglia inferiore di quelle moderne - lo spazio necessario a che potessero stare sdraiate - particolare che Omero ci fornisce - è da uno a un metro e mezzo quadrato. Il recinto doveva avere un diametro da trenta a quaranta metri, comprendendo lo spazio occupato dai muri interni, certamente di pietra, che dividevano l'intero recinto in dodici chiusi. Esisteva uno spazio centrale comunicante con un corridoio comune, per il quale le scrofe potevano raggiungere la porta che metteva il recinto in comunicazione con l'esterno? E' probabile.

Il recinto circolare “bello e grande” era completato da un atrio (v. 5) e da un portico (v. 34). Nell'atrio si svolgevano lavori (ad esempio, Eumeo vi fabbricava i calzari di cuoio) e probabilmente sostavano cani da guardia, usati forse anche da gregge. L'atrio era inoltre più “interno” del portico: infatti Eumeo, quando i cani si dirigono verso Ulisse, dall'atrio “si slanciò, per il portico: il cuoio gli cadde di mano”. Come era disposto il portico e soprattutto quanto era grande? Dalla descrizione omerica non si può sapere, anche se è possibile una “ipotesi” come quella della Figura 1, nella quale sono anche illustrate le due possibili interpretazioni sulla disposizione dei pali esterni al recinto di pietra.

L'atrio ed il relativo portico non costituivano comunque l'abitazione di

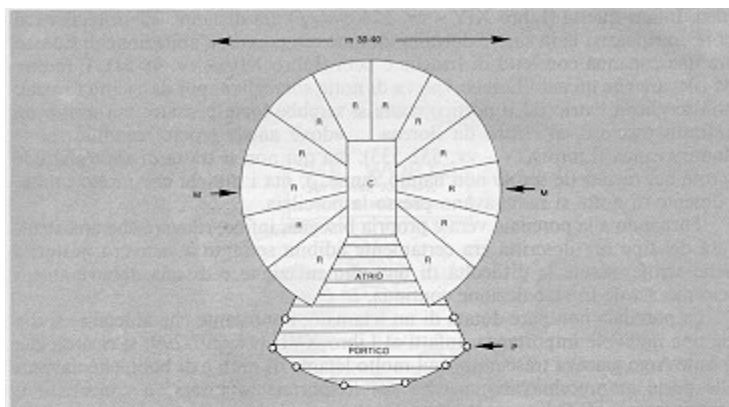


Fig. 1/A - Ipotesi della «nuova» porcilaia di Eumeo (Pianta)

- R - Recinti per scrofe
- C - Corridoio di entrata e uscita delle scrofe dai recinti
- A - Atrio coperto e delimitato ai lati dai muri di pietra dei parchetti del recinto e probabilmente coperto
- P - Portico coperto antistante all'atrio
- M - Muro di pietra
- P - Pali di sostegno del portico

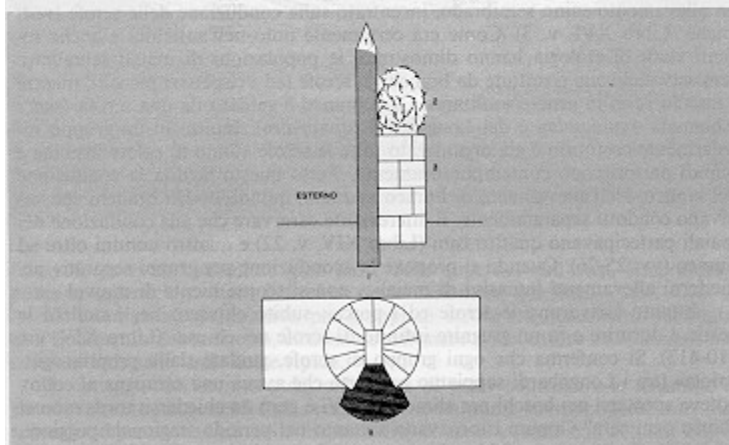


Fig. 1/B - I - Schema del muro di cinta (in Sezione): 1 - pali; 2 - rami spinosi; 3 - muro di pietra (ipotesi sec. Calzecchi Onesti).
 II - Schema dell'allevamento con i recinti esterni di pali (sec. Privitera).

Eumeo. Infatti questa (Libro XIV - vv. 524 e segg.) era distante: “Non piaceva al porcaio riposarsi là in casa e dormire lontano dai porci”. L’abitazione di Eumeo era una capanna con letto di frasche e pelli (Libro XIV - vv. 48-51). E inoltre da rilevare che quando Eumeo voleva di notte sorvegliare più da vicino i maiali non sceglieva l’atrio od il portico come si sarebbe forse pensato, ma “sotto un anfratto roccioso, al riparo da Borea” “dove anche i porci candide zanne dominavano” (Libro XIV - vv. 532-533): ma qui non si tratta di sorvegliare le scrofe nei recinti (le scrofe non hanno zanne), ma i maschi che molto probabilmente di notte si radunavano presso la porcilaia.

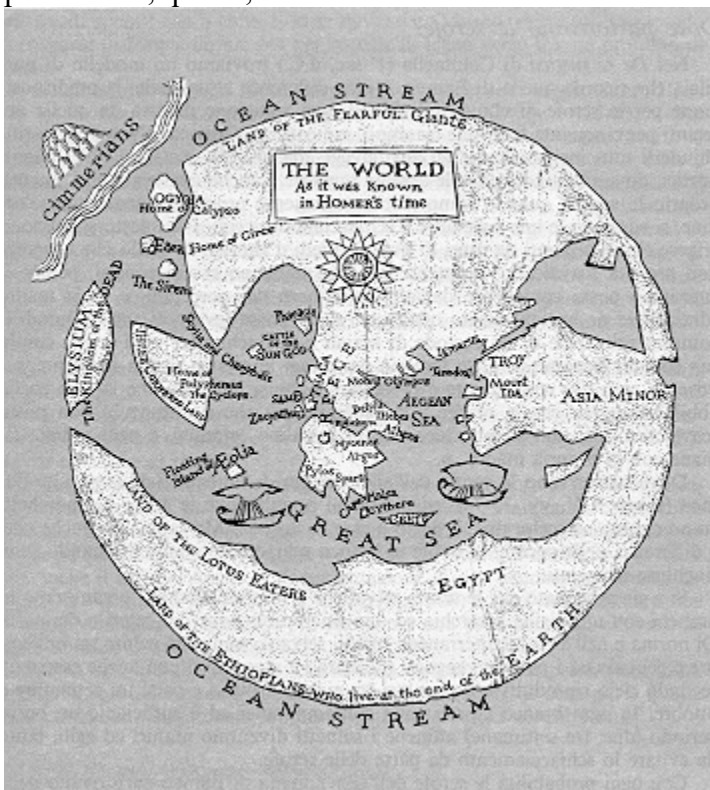
Tornando alla porcilaia vera e propria bisogna, infine, rilevare che una struttura del tipo ora descritta era certamente adibita soltanto a ricovero notturno delle scrofe, stante le difficoltà di un’alimentazione e di un’abbeverata di seicento scrofe in stabulazione continua.

La porcilaia non pare dotata di un letamaio, nonostante che al letame si dia già una notevole importanza. Infatti al Libro XVII (vv. 297-299) si ricorda che il cane Argo giaceva trascurato “sul molto letame di muli e di buoi, che davanti alle porte ammicchiavano, perché poi lo portassero i servi a conciliare il gran terreno di Odisseo”. Anche questo particolare conferma che la porcilaia di Eumeo era destinata soltanto a ricoverare di notte una parte di animali (soprattutto le scrofe) e forse non per tutto l’anno, secondo la tecnica di un allevamento “semibrado” o “semistabulato”.

Condizione dell’allevamento

Quanto siamo andati esponendo indica chiaramente che Eumeo conduceva un allevamento suino semibrado, incentrato sulla conduzione delle scrofe (vedi anche: Libro XVI, v. 3). Come era certamente noto nell'antichità e anche recenti studi di etologia hanno dimostrato, le popolazioni di maiali selvatici e semiselvatici sono costituite da branchi di scrofe (ed i rispettivi piccoli), mentre i maschi sono in genere "solitari". Ogni branco è guidato da una scrofa *leader* (chiamata "guidaiola" e dal Longobardi *sonopair*). Inoltre in un gruppo regolarmente costituito e già organizzato tutte le scrofe vanno in calore insieme e quindi partoriscono contemporaneamente. Tutto questo facilita la conduzione del branco. Nell'allevamento di Eumeo vi erano, quindi, dodici branchi che erano condotti separatamente. E interessante osservare che alla conduzione dei maiali partecipavano quattro cani (Libro XIV, v. 22) e quattro uomini oltre ad Eumeo (vv. 25-26). Quando si propone la "conduzione per gruppi separati" nei moderni allevamenti intensivi di maiali non si scopre niente di nuovo!

"Intanto arrivarono le scrofe ed i porcai; subito chiusero negli stalletti le bestie a dormire e fu un grugnire infinito di scrofe nel chiuso" (Libro XIV, vv. 410-413). Si conferma che ogni gruppo di scrofe, guidato dalla propria "guidaiola" (tra i Longobardi sappiamo per certo che aveva una campana al collo), poteva spostarsi nei boschi per alimentarsi. Vi è però da chiedersi: tornavano al chiuso ogni sera? Oppure ritornavano soltanto nel periodo stagionale peggiore, o quando vi erano i parti? Non è questa una domanda senza significato, perché dal tipo di risposta possiamo avere dei dati relativi all'ampiezza di bosco sfruttabile. Certamente la seconda condizione è da ritenere più probabile e, quindi,



le scrofe potevano pascolare gran parte della superficie dell'isola. Ricordiamo come la superficie di Itaca è di circa cento chilometri quadrati.

L'alimentazione pascolativa per gruppi di scrofe era certamente facilitata dall'isolamento del territorio, circondato dal mare e ben difeso da eventuali incursioni ladresche dalle coste ripide. Il vantaggio del recinto e dei chiusi era di poter controllare le femmine e poter prelevare i lattinzoli e gli svezzati per evitare una sovrappopolazione, ma soprattutto per avere una facile disponibilità di carne come è detto al Libro XIV, vv. 73-80. D'altra parte la presenza delle femmine costituiva un

importante richiamo per ‘maschi, che potevano quindi essere facilmente catturati al momento di giusto sviluppo ed ingrossamento.

Dove partorivano le scrofe?

Nel *De re rustica* di Columella (I° sec. d.C.) troviamo un modello di porcilaia che ricorda quella di Eumeo. Unica differenza sostanziale: la predisposizione per le scrofe di chiusi individuali, una soluzione diversa da quella dei recinti per cinquanta femmine ciascuno, indicati nell’*Odissea*. “Non si deve rinchiuderli tutti insieme come gli altri greggi, ma bisogna costruire celle lungo i portici, dove rinchiudere quelle appena sgravate e anche quelle gestanti. Infatti, proprio le scrofe, quando siano rinchiusse insieme promiscuamente e senz’ordine, si sdraiano le une sulle altre e schiacciano i piccoli. Per questo si debbono erigere chiusi separati da muri di quattro piedi d’altezza, in modo che la scrofa non provi a scavalcare i tramezzi: ma non debbono essere coperti, perché il guardiano possa controllare dall’alto il numero dei porcellini, e se la madre sdraiandosi ne ha schiacciato qualcuno, glielo possa levare di sotto. Quindi il compito principale di un custode di maiali è di rinchiudere ogni scrofa con la sua covata. Siccome peraltro fare ciò nei greggi numerosi risulta impegno gravoso, la cosa più conveniente è fabbricare i chiusi in modo che la loro soglia abbia un’altezza che la madre può superare, ma che il lattonzolo non possa scavalcare: così non s’introduce nessun maialino estraneo, e ogni nidiata rimane con la propria madre”.

Dove partorivano le scrofe dell’allevamento di Eumeo? Sappiamo che Eumeo (Libro XIV, vv. 73-74) “si diresse ai porcili dove le stirpi dei porchetti erano chiuse; ne scelse due, li portò a casa, li uccise”. Ma sappiamo anche che, a differenza delle pecore, le scrofe in branco schiacciano i suinetti quando sono rinchiusse in recinti.

Si è già accennato che le scrofe selvatiche e semiselvatiche si organizzano in branchi con una rigida gerarchia ed una sincronizzazione dei calori e dei parti. Di norma e nell’area mediterranea i maiali selvatici vanno in calore tra novembre e gennaio ed i parti avvengono tra marzo e maggio; vi può anche essere un secondo ciclo riproduttivo con calori tra giugno e luglio e parti tra settembre e ottobre. In ogni branco i parti sono contemporanei ed è sufficiente un breve periodo (due, tre settimane) affinché i suinetti diventino maturi ed agili, tanto da evitare lo schiacciamento da parte delle scrofe.

Con ogni probabilità le scrofe dell’allevamento di Eumeo partorivano nella selva nei periodi stagionali più adatti e le scrofe erano ricondotte nei recinti quando i suinetti erano già sufficientemente cresciuti. Questo rientra perfettamente in un sistema di allevamento “*semibrado*” o “*semi-stabulato*” cui si è già accennato a proposito dell’edilizia zootecnica:

Evidentemente siamo ad un livello organizzativo e tecnologico più arretrato di quello descritto da Columella, ma molto simile a quello che si è continuato a seguire nella pianura padana fin ben oltre l’anno mille dopo Cristo.

Macellazione ed uso delle carni.

I suinetti (Libro XIV, vv. 73-78) sono cotti allo spiedo dopo essere stati scottati. Infatti Eumeo “si diresse ai porcili dove le stirpi dei porchetti erano chiuse; ne scelse due, li portò a casa, li uccise, li scottò, li fece a pezzi e li infilzò negli spiedi e, cotti che li ebbe, li mise davanti a Odisseo, caldi, sui loro spiedi, e li cosparsse di bianca farina; poi nel boccale di legno versò il vino profumo di miele”.

I maiali adulti sono invece arrostiti nel cortile della reggia (Libro II, v. 300). La tecnica di preparazione è descritta nel Libro XIV (vv. 425-438): “Poi accoppò il porco con un pezzo di quercia, che non aveva spaccato; la vita lo abbandonò. Lo scannarono, lo scottarono gli altri, lo squartarono subito; offriva i bocconi il porcaio, primizia di tutte le membra, su grasso abbondante, e li buttava sul fuoco, spargendo fior di farina: il resto lo fecero a pezzi, li infilzarono su spiedi, l’arrostito con cura: poi tutto ritrassero e gettavano i pezzi in mucchio sui deschi. Il porcaio s’alzò a fare le parti, che in cuor ben sapeva giustizia: in sette divise tutto facendo le parti: la prima alle Ninfe e ad

Ermete figlio di Maia offerse, invocandoli; distribuì altre a tutti, ma porse ad Odisseo, dono d'onore, le lunghe ariste del porco candide zanne, e rallegrò il cuore del sire".

Nell'Odissea non vi è cenno di cottura in acqua (tesso), d'altronde praticata nell'antico Egitto, o di insaccati di maiale anche se al Libro XVIII (vv. 44-45) si citano "budelli di capra sul fuoco, che per cena abbiamo preparato, riempiendoli di grasso e di sangue". Si tratta di sangue e di grasso di capra o di altri animali ed anche di maiale?

D'altra parte l'esistenza di "consERVE di carne" o "insaccati" (come oggi intesi) caratterizzati da un certo grado di fermentazione, è alquanto controversa anche per l'antico Egitto, per il quale abbiamo una abbondante documentazione relativa all'alimentazione e nel quale - seppure ad intervalli di tempo - si mangiava anche il maiale. Anche la documentazione di una "cucina egiziana" ridisegnata da Wilkinson (1878, vol. 2, p. 32, Fig. 300) è oggi interpretata anche come una "fabbrica di candele" più che come una produzione di alimenti in budelli animali (Darby e coll., 1977).

Bisogna arrivare alle opere letterarie della Grecia classica per trovare citati prosciutti e insaccati, come nelle commedie di Aristofane. D'altra parte queste preparazioni sono largamente rappresentate nella Roma repubblicana.

Un tipo di allevamento celtico?

Diodoro Siculo, che nel I° secolo a.C. lavorò ad una amplissima storia universale cui diede il titolo di *Biblioteca Storica*, parla ampiamente dei Celti e dei loro costumi. Tra questi si sofferma anche su quelli alimentari e soprattutto sui banchetti e festini dei guerrieri, quando i più valorosi sono onorati con le parti più prelibate. E nel più bello del suo racconto Diodoro si interrompe per citare, inaspettatamente, un verso del settimo canto dell'Iliade: "Ad Aiace egli diede in premio un lungo filetto". Una semplice reminiscenza culturale, oppure Diodoro ha notato una strana concordanza di costumi tra Achei e Celti?

Non è certamente questa la sede per un esame storico delle origini greche, ma è interessante notare che il tipo di allevamento semibrado dei maiali è più caratteristico dei popoli nordici - in senso generale, Celti - che non di quelli mediterranei. Siamo inoltre in una società che viveva più di allevamento che di agricoltura. Come afferma Schachermeyr sembra che a popoli di questo tipo fosse negato anche il nome di Achei. Essi entravano in contatto con i loro cugini solo quando d'estate tenevano il bestiame nei monti immediatamente prossimi alle pianure degli stati micenei. Qualche volta i montanari potevano passare al servizio delle corti micenee: un riflesso di queste vicende è probabilmente conservato nella figura di Eracle.

Nella situazione ora delineata e che si riferisce a circa il 1500 a.C. i Greci del Nord erano separati dal mondo miceneo per la loro vita economica particolare e derivata più da influssi del Nord Europa e dell'Est Europeo, che non del Mediterraneo. La posizione di Itaca era però da considerare particolare, in quanto sotto l'influsso del Nord (Celti), di cui è molto significativo il tipo di allevamento semibrado del maiale, ma aperta anche agli influssi del Sud (Achei) con agricoltura sviluppata, allevamenti dei ruminanti ed anche uso degli equini (muli).

Queste considerazioni confermano che la descrizione data nell'Odissea dell'allevamento suino ad Itaca non è solo poesia, ma è solidamente ancorata a dati coerenti con il momento in cui il poema era cantato. Tuttavia questo non ci permette di datare i fatti per il semplice motivo che si tratta di un tipo di allevamento - quello semibrado del maiale - che ritroviamo più o meno simile ancora nel Medioevo e nel dominio Longobardo.

Ma allora Ulisse era Acheo? Il tipo di società itacese da cui proveniva porterebbe ad escluderlo. Se così fosse, anche la lotta tra i Proci che volevano impossessarsi dell'isola e la strenua difesa di Penelope, Telemaco e del popolo, rappresentato dal porcaro Eumeo, dovrebbe essere vista come una lotta tra il Nord allevatore di capre e suini semibradi, ed il Sud agricoltore ed allevatore di animali stabulati e soprattutto del cavallo.

Ma questo è un problema troppo grande per questa sede. Un fatto è però certo: i Proci ogni giorno si mangiavano - secondo i nostri calcoli - almeno un maiale apprezzando moltissimo una tale gastronomia. Se così fosse, come tutta l'Iliade gira attorno alla guerra di Troia scatenata da un fatto

amoroso, l'Odissea potrebbe essere incentrata sul ritorno di Ulisse ad Itaca perché solo nella sua isola ricordava le pregiate carni dei maiali allevati nei boschi di querce. Sulla base delle predilezioni del Proci, non vi dovrebbero essere dubbi.

IL CASEIFICIO DI POLIFEMO

La pastorizia è largamente citata nell'Odissea, ma il quadro zootecnico più completo e dettagliato lo troviamo nel Libro IX, a proposito di Polifemo, uno dei Ciclopi, popolo che non coltiva la terra (vv. 109-1 IO), non pratica il mare (vv. 125-129) ed esercita soltanto la pastorizia con pecore e capre (v. 184). Attraverso Polifemo abbiamo una serie di informazioni che ci mettono al corrente dello sviluppo raggiunto dalla zootecnia pastorale omerica.

Animali e alimentazione

Sono allevati ovini e caprini (v. 184; 220; 226 ed altri) destinati soprattutto alla produzione del latte (vedi oltre) e con ogni probabilità anche di lana di color scuro ("viola") (v. 426). Non vi sono indicazioni che nella situazione descritta si eseguisse la tosatura della lana, che peraltro era largamente praticata per la filatura e la tessitura. In modo analogo non vi sono indicazioni per un uso alimentare delle carni degli animali allevati. Abbiamo quindi a che fare con ovini e caprini con una "prevalente" attitudine alla produzione di latte, o soltanto di una "fase di allevamento al pascolo" in cui si sfrutta il latte, mentre la carne e la lana era utilizzata in altra "fase"? Se fosse vera la prima ipotesi avremmo un tipo di allevamento altamente specializzato e quindi di tipo "moderno". Anche la seconda ipotesi necessita di una organizzazione abbastanza "moderna" dell'allevamento.

Di che razza erano le pecore e le capre allevate da Polifemo? È specificato (vv. 425-426) "montoni ben grassi, dal vello fortissimo, belli e grandi, e aveano lana color di viola", ma non sappiamo altro. Chiedersi di che razza erano le pecore e le capre di Polifemo non è superfluo perché, come riferisce Di Corato (1981), dai documenti relativi alla III dinastia di Ur, cioè la Mesopotamia del XXI secolo a.C., si desume che l'allevamento ovino aveva già le sue razze: la pecora di razza pregiata *alum*; la "pecora di montagna" che si ritiene fosse simile al muflone; la pecora *uligi* a vello nero; la "pecora pascolata ad erba"; la "pecora a coda grassa" nelle due varietà a vello bianco e nero, raffigurata anche nello "stendardo di Ur". Una variante della "pecora a coda grassa" era la "pecora a coda grassa degli altipiani che assieme alla pecora *alum* formava oggetto di importanti commerci nell'area mediorientale. La particolare attenzione al deposito di grasso fa ritenere che fossero privilegiate le "razze da carne" (come diremmo oggi), ma soprattutto a "duplice attitudine" (carne e lana); non è escluso che esistessero anche pecore a duplice attitudine (latte e lana) accanto alle capre da latte.

Unico tipo di alimentazione del gregge di Polifemo è il pascolo. Gli animali vi sono condotti di mattina per rientrare di sera (vv. 217-447 e segg.). L'abbeverata è nei fiumi (v. 450). Non I è alcun accenno alla raccolta di foraggio e neppure di transumanza, che tuttavia non è esclusa dall'uso della grotta (vedi oltre), che potrebbe rappresentare solo un ricovero stagionale con la presenza dei giovani agnelli e capretti in scala di età, che per certi aspetti potrebbe far ipotizzare anche un tipo di allevamento semistanziale.

Strutture zootecniche

Le strutture fisse dell'allevamento ovi-caprino descritte nel Libro IX dell'Odissea sono le seguenti.

Una *stalla*, in parte ricavata da una grotta, con l'entrata ombreggiata da lauri (vv. 182-184). Nella grotta destinata a stalla una parte è suddivisa in *box* tramite steccati. Questi *box* sono destinati ai giovani animali: agnelli e capretti di diversa età fino a quelli ancora a latte. Nel restante spazio della grotta destinato a stalla, dove abbonda il letame (v. 329), di notte sono ricoverati le pecore e le capre da mungere (v. 238) e talvolta (vv. 330 e 339) anche i maschi (v. 444).

Davanti alla stalla vi è *un recinto (o chiuso)* fatto con un alto muro di blocchi di pietra e lunghi tronchi di pino, probabilmente ombreggiato da querce (vv. 184-186). Qui sono ricoverate di notte le greggi ed in particolare i maschi (ed anche le femmine non in lattazione?). Non vi sono indicazioni sulle caratteristiche delle porte del recinto, mentre una pietra serve a chiudere la porta dell'antro che funge da stalla.

Mungitura

E' praticata la doppia mungitura, mattina e sera, in stalla. Non vi è una mungitura differenziata tra pecore e capre. La mungitura è eseguita in presenza del redo (vv. 244-245; 303-304; 342-343) e successivamente - è quanto mai probabile - il redo si alimenta di una parte del latte che è lasciato in mammella. Non risulta che nella stalla sia introdotto foraggio (ma solo legna - v. 234), per questo i giovani sono nutriti a latte e ne risulta una ridotta disponibilità. Infatti, il latte della sera (più abbondante perché pecore e capre hanno pascolato) serve per i redi e per la nutrizione del pastore Polifemo, con una eccedenza che serve alla produzione di formaggio. Al mattino il latte è sufficiente soltanto per i redi ed il pastore.

Produzione casearia

Le "attrezzature" casearie sono costituite da: secchi e vasi per la mungitura (v. 228); boccali per contenere il siero residuo dalla coagulazione del latte (v. 223); canestrelli intrecciati per raccogliere la cagliata (v. 247); gratteggiati per la maturazione del formaggio (v. 219).

Il formaggio è preparato con il latte intero, con ogni probabilità misto ovi-caprino della sola mungitura della sera. Non è indicato il sistema per ottenere la cagliata (caglio animale o, più probabilmente, vegetale?). Non pare inoltre che almeno nella prima fase di preparazione del formaggio sia utilizzato il calore (vv. 250-251) che invece, anche attraverso la affumicatura, partecipa certamente alla sua maturazione. Non vi sono elementi in merito alla dimensione delle forme, durata della maturazione ecc. Si tratta molto probabilmente di un formaggio affumicato: uso di gratteggiati per la maturazione (v. 219) e raccolta di legna da ardere nella grotta (v. 234). Si tratta, inoltre, di formaggio stagionato. Ai tempi omerici era ben noto 'l formaggio stagionato e "da grattugia". Vi sono, infatti, diverse testimonianze rese da Omero, in relazione al formaggio soprattutto di capra, più che a quello di pecora. Una riguarda Macaone ferito alla spalla destra. Nestore infatti gli consiglia: "Siedi, bevi e gratta del formaggio di capra nel vino e mangia molto cipolla, perché ti stimoli a bere". In altra parte è detto: "La bionda Ecamede versa a Nestore e a Macaone una bevanda ristoratrice fatta con farine, vino e formaggio".

Se la descrizione della produzione del formaggio contenuta nell'Odissea è la prima documentazione scritta che possediamo, non è però la prima segnalazione relativa alla produzione del formaggio nell'antichità. Le origini della produzione del formaggio, soprattutto ovi-caprino, sono state esaminate e discusse recentemente da Di Corato (1981), Ballarini (1985) e Dancer (1984). La più antica testimonianza di fabbricazione del formaggio risale ai Sumeri, che già nel 3000 circa avanti Cristo conoscevano la tecnica di coagulazione del latte e sapevano sfruttare le proprietà delle cagliate per la preparazione di rudimentali formaggi. I formaggi erano però quasi certamente preceduti dai "latte acidi", la cui comparsa si può approssimativamente porre a circa 10.000 anni avanti Cristo (Ballarini, 1985).

Per una corretta valutazione del significato "tecnologico" della produzione del latte acido e formaggio, non bisogna dimenticare che una cosa è avere una capra od una pecora "domestica", ed un'altra cosa è avere un animale "da latte". Come ha fatto notare Fales, questo comporta che il processo di domesticazione sia altamente sviluppato ed abbia consentito la attivazione manuale del riflesso della eiezione del latte nella femmina, anche senza la presenza del redo (che invece è ancora presente nell'allevamento di Polifemo). In tutti i casi, il prelievo artificiale del latte si prolunga per un periodo di tempo superiore a quello fisiologico e spesso anche ad uno svezzamento precoce dei redi. Tutto questo provoca complicati problemi di pascoli, regolazione del periodo dei parti, momenti di macellazione, ecc.

Il “caseificio di Polifemo” è molto rudimentale ed è opportuno confrontarlo con quanto Columella riporta a proposito della produzione del latte ovi-caprino nel I° secolo d.C., quindi dopo circa mille anni. Columella infatti nel Libro VII del *De re rustica* fornisce un quadro sintetico, ma completo della tecnologia casearia riguardante la ovinicoltura. Il latte “viene generalmente rappreso con caglio di agnello o di capretto, anche se è possibile farlo cagliare col fiore di cardo campestre o con fiore del cartamo, e anche con lattice di fico... Il secchio della mungitura, quando sia stato riempito di latte, deve essere conservato ad un modico calore: non si deve tuttavia accostarlo al fuoco, come vorrebbero alcuni, ma deve essere posto non lontano dal fuoco, e appena il liquido si sarà rappreso dovrà essere trasferito in cestelli, panieri o forme: è infatti essenziale che il siero possa scolare immediatamente ed essere separato dalla materia solida. E’ per questo che i contadini non aspettano nemmeno che il liquido stilli poco a poco per forza naturale, ma appena il cacio è un poco solidificato, vi pongono sopra dei pesi, per i quali il siero venga espulso: poi, quando è tolto dalle forme o dai panieri dovrà essere collocato in un ambiente fresco e oscuro, perché non possa guastarsi, su tavole il più pulite possibile, e cosparso di sale tritato, affinché trasudi il proprio umore acido; e come è indurito ancor di più viene pressato con forza, affinché acquisti consistenza; poi di nuovo è sfregato con sale torrefatto, e ancora compresso si lava con acqua dolce, e si dispone all’ombra su graticci fatti appositamente, in modo che nessuna forma tocchi l’altra e possa asciugarsi gradatamente... E’ così che potrà riuscire privo di fistole, non troppo salato né troppo asciutto: tre vizi dei quali il primo si verifica quando non sia compresso abbastanza, il secondo quando sia impregnato di troppo sale, il terzo quando sia riarso dal sale”.

Un confronto anche sommario del “caseificio di Polifemo” con quello di Columella mostra una notevole sovrapposibilità di elementi, ma anche una sensibile evoluzione tecnologica. Ovviamente bisogna anche ammettere che da un testo poetico non si può pretendere una precisione ed una completezza richiesta da un testo scientifico quale è appunto il *De re rustica* di Columella.

Chi mangiava gli agnelli, i capretti ed il formaggio?

Nella Odissea non è specificato se il tipo di allevamento descritto è di tipo stanziale o solo stagionale (periodo dei parti). Questo non è molto importante per i fini che si propone la esposizione poetica e neppure ai fini di un giudizio del tipo di zootecnia.

La produzione di formaggio ha tutti i caratteri di essere una attività marginale indirizzata ad utilizzare la eccedenza del latte della mungitura della sera, e forse solo per il breve periodo dei parti. Comunque mancano parecchie informazioni: come sono svezzati i giovani agnelli e capretti e soprattutto quelli più anziani tenuti in stalla?

Non vi è alcuna indicazione che venga portato in stalla del foraggio. Come viene utilizzato il siero di latte residuo dalla produzione di formaggio (v. 222) e ancora presente il giorno successivo alla mungitura? Questo siero, indubbiamente acido, serve come “innesto” per la produzione di formaggio o per la alimentazione del pastore e/o degli agnelli e capretti?

Il fatto che sussistano *per noi* questi interrogativi non vuol dire che sussistessero anche per gli “ascoltatori” del poema omerico, in quanto le mancanze rilevate potevano benissimo venir “integrate” dalla comune conoscenza pastorale. La precisa indicazione di molti particolari permette tuttavia di concludere che le conoscenze di zootecnica ovicaprina dell’Autore dell’Odissea sono abbastanza precise e dimostrano tecnologie già sviluppate e stabilizzate.

A noi però piacerebbe sapere: da chi venivano mangiati gli agnelli e capretti allevati dal pastore Polifemo? Pare infatti che il pastore Polifemo si cibi soltanto di latte (oltre che dei compagni di Ulisse): nel modello di riferimento “reale” che certamente sottostà alla leggenda e poesia, è molto probabile che gli agnelli, capretti, servissero ad una produzione di agnelloni (anche castrati?) e di pecore da macello da vendere ad altri: agricoltori, cittadini.

Che fine faceva il formaggio? Serviva al pastore come alimento nei periodi in cui le pecore e capre non producevano latte, oppure venivano fatto oggetto di commercio? Probabilmente vi erano entrambe le utilizzazioni, note ovviamente agli “ascoltatori” dei poemi omerici, ma noi non ne abbiamo conferma e tanto meno specificazioni sulle quantità prodotte e utilizzate per i due scopi citati.

DOMESTICAZIONE, ZOOTECCNOLOGIE E ALIMENTAZIONE UMANA

Aspetti tecnologici della domesticazione

Sotto l'influenza di V. Gordon Childe e della nozione di "rivoluzione neolitica" da lui introdotta, il termine neolitico - come fanno recentemente osservare Ammerman e Cavalli sforza (1986) - è stato ridefinito e applicato a siti che mostrano economie di sussistenza basate sull'agricoltura e per gli archeologi la espressione combina in sé un insieme di significati economici, tecnologici e cronologici. Tuttavia, la situazione non è così chiara ed univoca come potrebbe apparire ed oggi viene prodotto il termine di "*transizione neolitica*" per il passaggio dalla caccia e dalla raccolta alla produzione del cibo, ed il termine di "*mesolitico*" con riferimento a siti con economie di sussistenza basate su caccia, raccolta e pesca (Ammerman e Cavalli sforza, 1986). D'altra parte la comparsa di economie neolitiche non significa un passaggio ad un modo di vita basato esclusivamente sull'agricoltura e l'allevamento del bestiame, in quanto la caccia e la raccolta continuano ad avere la loro importanza per lunghissimi periodi ed anche tra le popolazioni rurali dell'Europa meridionale fino ai tempi storici.

Lo sviluppo preistorico dell'agricoltura ed allevamento del bestiame è stato recentemente analizzato da Barker (1985). Già circa 6000 anni a.C., siti archeologici distribuiti tra l'Iran e la Grecia documentano sistemi ben progrediti di produzione di cibo, fondati sulla coltivazione di frumento ed orzo, e sull'allevamento di pecore, capre, maiali e bovini. Se la domesticazione delle piante è stata oggetto da oltre un secolo di ricerche ed ipotesi, non diversamente è avvenuto per la domesticazione animale, ma non si ha tuttora un quadro coerente e soprattutto mancano numerose tessere del mosaico. Pur essendo le sue domesticazioni - quella vegetale e quella animale - strettamente connesse, non è sempre chiaro se siano state contestuali o la prima abbia preceduto la seconda. Comunque, la domesticazione animale sembra differenziarsi da quella delle piante per l'iniziale tendenza a concentrarsi su una sola specie od al massimo due, in un dato sito, e questo suggerisce l'ipotesi che un solo animale sarebbe bastato inizialmente per soddisfare le esigenze di carne e di altri prodotti animali.

Come fanno rilevare Menard e Sauvageot e Di Corato (1981), i primordi della civiltà ellenica presentano un quadro agricolo sostanzialmente non dissimile da quello che caratterizza le altre grandi culture del periodo, presenti ed operanti nell'area del mediterraneo orientale. L'agricoltura si divideva tra la coltivazione dei campi e la pastorizia, con largo predominio di quest'ultima; si trattava - di una "pastorizia ovicaprina", ma anche di una "pastorizia suina". I primi rilevanti insediamenti umani in Grecia risalgono al periodo neolitico ed originarono da stirpi agricole che, secondo Ammerman e Cavalli Sforza (1986), provenivano dalla Mesopotamia portando con sé tradizioni, costumi ed organizzazione sociale loro propri. Dunque, esisteva un grande rispetto della pastorizia. Lo confermano i primi "re" greci, per non parlare di alcuni personaggi mitologici: il semidio Aristeo, figlio di Apollo e di Cirene, apprese dalle ninfe la sottile arte della cagliatura del latte e della produzione del formaggio e trasferì tale arte al genere umano, divenendo anche padre dell'agricoltura in Sicilia e Sardegna. Inoltre i re pastori non disdegnavano di guidare esse stessi i loro greggi. La sacralità attribuita alla figura del pastore inizierà a decadere con il nascere e l'estendersi del potere della città e con mutare della cultura e dell'organizzazione sociale. Quando la civiltà greca cominciò la sua grande fioritura, il pastore non fu più re, ma un semplice lavoratore agricolo.

La pastorizia greca doveva inoltre fare i conti con le condizioni ambientali. A differenza delle aree mesopotamiche, la conformazione geologica della Grecia (e della Sicilia), presentando una prevalenza di aree montane, per lo più aride e sassose, indusse il pastore ellenico a privilegiare la capra, ma anche il maiale, quest'ultimo soprattutto nelle regioni del Nord, dove più forte era l'influenza "celtica". La pecora tuttavia non scomparve mai, soprattutto perché la produzione di lana era di tutto rilievo, anzi lo sviluppo della città stimolò la produzione di lana e le tecnologie derivate dalla sua tintura, filatura e tessitura.

All'inizio del periodo storico e con le descrizioni omeriche ci troviamo quindi di fronte a sistemi di allevamento animale già molto avanzati. Se, infatti, confrontiamo l'allevamento suino descritto nell'Odissea e quello descritto da Columella, o la produzione del formaggio ovi-caprino di Polifemo e quello riportato da Columella, è facile riscontrare come vi siano differenze significative, ma abbastanza limitate.

Si può anche dire che non molto, dopo Columella, sia stato fatto fino alla "rivoluzione zootecnica industriale" del XIX e XX secolo. Gran parte del cammino "zootecnico" è stato quindi compiuto in era preistorica e successivamente - almeno per l'allevamento ovi-caprino ed in minor grado per quello suino - vi è stato un progresso più lento.

Tuttavia, è da rilevare che se i motivi della domesticazione animale (come pure le abitudini alimentari: vedi a questo ultimo riguardo alle recenti analisi di Pernigotti, 1985; Vattuone, 1985; Sassatelli, 1985; Neri, 1985; Ballarini, 1985; Barker, 1985 ed altri) sono stati oggetto di analisi anche approfondite, non altrettanto è avvenuto per le tecnologie di allevamento (*zootecnie*), nei loro molteplici aspetti, non ultimo quello delle strutture edilizie (*"edilizia zootecnica"*).

Si potrebbe a questo riguardo ritenere che, trattandosi di strutture edilizie spesso "fragili" (legno, frasche, ecc.), non ne sono rimaste tracce, ma questo non avviene per le strutture più stabili in pietra, anche se utilizzate transitoriamente. Analisi in questo senso, come recentemente ha discusso anche Barker (1985), non mancano profonde incertezze interpretative sull'uso di strutture edilizie da alcuni riportate a recinti per animali, da altri a granai, abitazioni e così via.

Una più dettagliata ricerca degli aspetti "edilizi" potrebbe portare un non scarso contributo alla conoscenza di come si sono evolute le tecnologie di allevamento animale. In modo analogo per quanto concerne la trasformazione di taluni prodotti di origine animale, come la lavorazione del latte e la produzione dei formaggi.

Continuare nella ricerca di "allevamenti" e "caseifici" preistorici ci pare di un certo interesse per riempire il "vuoto" tra l'inizio della domesticazione e la comparsa delle prime testimonianze scritte.

Domesticazione ed alimentazione umana

La zootecnia descritta nell'Odissea è senza dubbio capace di fornire apprezzabili quantità di alimento, soprattutto di carne suina.

Considerando il rapporto tra gli animali allevati (seicento scrofe con l'ingrasso dei relativi prodotti) e degli uomini (cinque uomini, compreso Eumeo) vi è da rimanere quasi stupiti. Un allevamento moderno di seicento scrofe, con ingrasso dei loro prodotti fino al peso di circa centocinquanta chilogrammi, una unità di allevamento abbastanza diffusa nella pianura padana, non ha mai meno di una decina di addetti. E' pur vero che si tratta di un complesso di quasi diecimila maiali, che bisogna provvedere alla loro alimentazione, agli spostamenti degli animali nei diversi reparti, esecuzione di una somma di interventi che una volta non erano pensabili. Si può però dire che ai tempi omerici si era raggiunta una favorevolissima produttività aziendale.

Nelle condizioni illustrate per l'allevamento suino, ma anche per quello ovino vi è un ottimo sfruttamento delle risorse del territorio, altrimenti non utilizzabile per la alimentazione dell'uomo, senza far ricorso all'agricoltura.

In particolare non vi è "competizione" tra uomo ed animali allevati nei riguardi degli alimenti. E' questa una constatazione di estremo interesse, soprattutto se riferita ad una situazione di transizione tra la raccolta e l'allevamento, e capace di "convincere" chiunque sul vantaggio delle tecniche di allevamento proposte dalla "*transizione neolitica*".

Senza entrare a discutere perché e come si è giunti alla domesticazione animale, consta che le tecnologie di allevamento sviluppate nell'area mediterranea e riferite nell'Odissea, sono altamente redditizie per quanto riguarda lo sfruttamento del territorio e della mano d'opera. E' stato sottolineato che nelle civiltà di raccoglitori basta relativamente poco tempo per la raccolta del cibo; si può anche dire che l'allevamento del maiale secondo il metodo "semibrado" abbisogna di un lavoro umano molto limitato in rapporto all'alimento prodotto.

Per quanto riguarda la produzione di formaggio non è da sottovalutare la possibilità di conservare l'alimento e di commercializzarlo al momento più opportuno.

Già in tempi omerici l'allevamento ovi-caprino era, quindi, arrivato ad un grado di produttività che mantenne per moltissimo tempo. Cicerone nel *De Officiis* riferisce che Catone venne un giorno interrogato su quale fosse da ritenersi il più proficuo di tutti gli investimenti e rispose "*bene pascere*" ossia l'allevamento pastorizio. Alla richiesta di indicare quale investimento fosse il secondo posto, la risposta fu "*satis bene pascere*". Al terzo posto venne poi il "*male pascere*" e la risposta "*arare*" venne data solo per il quarto posto negli investimenti più proficui.

Maschio o femmina?

Ancora nel campo delle ipotesi è se la coltivazione dei vegetali e l'allevamento degli animali inizialmente siano state attività "maschili" o "femminili".

Una distinzione tra maschio e femmina precisa è sempre difficile, ogni cultura interpreta in modo diverso tale rapporto e vi è da chiedersi quale fosse questo rapporto nelle società che iniziarono e svilupparono i processi di domesticazione vegetale e animale. Purtroppo siamo ancora nel regno delle ipotesi. Non bisogna inoltre dimenticare che anche la "scala" di produzione sembra modificare il rapporto maschile - femminile. E' noto che molto spesso - anche se non necessariamente - le attività di "piccola scala" sono prevalentemente condotte da donne, mentre quelle di "grande scala" da uomini. Tipici gli esempi dell'orto (femminile) e del campo (maschile), o dell'allevamento di piccole specie da cortile (femminile) e di grandi specie da stalla (maschile).

Nell'Odissea le attività zootecniche descritte sono tutte maschili e non vi è alcun accenno di donne. D'altra parte siamo già a livelli di allevamenti "industriali" ben sviluppati e quindi una eventuale fase femminile potrebbe benissimo essere stata superata.

L'aspetto di una zootecnia "maschile" della Odissea ha una particolare importanza nei riferimenti di una tesi che è stata avanzata nell'ambito della spinosa e spesso tediosa "questione omerica". Dapprima sostenuta da Samuel Butler e poi avallata da Robert Graves è la ipotesi che il cantore di Ulisse fosse una poetessa. Butler nel suo libro "*La donna che fu l'autrice dell'Odissea*" sostenne che a scrivere il poema fu una giovane nobile siciliana della provincia di Erice, che volle riprodursi nel personaggio di Nausicaa, e l'ipotesi venne ripresa da Graves nel suo libro *I miti greci*. Diversi sono gli "indizi" che vengono portati a favore della "ipotesi", e tra questi il fatto che nell'Odissea, mentre si riscontra una approfondita conoscenza della vita domestica, del tutto superficiale sarebbe la conoscenza della navigazione, delle arti marziali, della pastorizia, queste ultime attività propriamente maschili.

Quanto siamo andati esponendo contrasta fortemente con l'affermazione che nella Odissea vi sia una conoscenza del tutto superficiale delle tecnologie di allevamento di animali come i maiali e gli ovicapri, attività propriamente maschili. Proprio per questi allevamenti sono invece riportati dettagli (anche "costruttivi" come quelli delle porcilaie di Eumeo) che solo un "addetto ai lavori", e quindi un uomo, probabilmente non cieco, poteva conoscere.

Zootecnologie ed industrie alimentari

Un esame anche artificiale delle tecnologie di trasformazioni alimentari dell'allevamento ovi-caprino e suino riportate dall'Odissea, indica uno stato di avanzamento limitato, anche se maggiore per il primo che non per il secondo.

Una già impostata e abbastanza sviluppata industria casearia è certamente da riferire ad una lunga storia della domesticazione ovicaprina, della scoperta di poter mungere questi animali (come i bovini) in presenza di redo, e della possibilità di conservare il latte tramite acidificazione e cagliata (Ballarini, 1985). Non è inoltre da sottovalutare che, quando la ricerca scientifica ha incominciato a studiare i rendimenti energetici della trasformazione dell'alimento fornito agli animali in alimento utilizzabile dall'uomo, il latte si è dimostrato il mezzo più redditizio.

Per quanto riguarda l'allevamento del maiale per finalità alimentari umane, è da considerare quale era la utilizzazione della carne di maiali nella transizione neolitica. Come risulta dalla Tabella

n. 2, già nel 6000 avanti Cristo in Grecia insulare e continentale i maiali rappresentavano dal 9 al 17% degli animali da carne. Il passaggio da una “raccolta” più o meno organizzata ad un allevamento “semibrado” e molto più produttivo, si inserisce, quindi, in un orientamento culturale già ampiamente consolidato. Non vi è, però, alcun chiaro cenno di “preparazioni alimentari” di carne di maiale, anche se è noto che nel mondo greco si sarebbero poi preparati prosciutti di maiale (*Colia*) (Vattuone, 1985), salsicce, insaccati, ecc.

Tab. 2 - Composizione dei resti di animali trovati presso siti neolitici anche in Europa. Datazione al radiocarbonio non calibrate ed approssimate al quarto di millennio più vicino. Per i maiali sono accomunate le forme selvatiche e quelle domestiche (da Ammerman e Cavalli Sforza, 1986).

SITO	Data	Bovini %	Pecore Capre %	Maiali %	Cani %	Altri %
Argissa (Grecia)	6000	4	83	9	1	3
Cnosso (Grecia)	6000	16	65	17	2	1
Anza (Jugoslavia)	5250	10	78	8	1	1
Gyalaret (Ungheria)	5000	13	29	10	2	46
Jean Cros (Francia)	4500	11	35	27	1	26
Brzée Zujawski (Polonia)	4250	54	8	1	1	36

CONCLUSIONI

In linea di massima i termini *coltura* e *cultura* sono equivalenti, tuttavia si tende ad usare il termine *cultura* per l'insieme di cognizione che uno possiede o per il complesso della vita intellettuale e sociale di un popolo in una determinata epoca ed area geografica. Si utilizza invece il termine *coltura* per la coltivazione delle piante ed il complesso dei lavori campestri, ma anche per l'allevamento degli animali, delle cellule e dei batteri; da qui i termini, ad esempio, di *ovinicoltura*, *suinicoltura*, ecc.

Se è indubbio che esistono una ovinicoltura ed una suinicoltura che considerano l'allevamento dei suini e dei maiali in tutti i loro numerosissimi aspetti, esiste anche una vastissima serie di problemi che, pur investendo ovi-caprini e maiali, sono anche di tipo “culturale”. In questo senso va interpretata la presente analisi dell'Odissea in chiave di tecnologia di allevamento suino ed ovicaprino.

I risultati che sono stati ottenuti indicano che non era impossibile prendere in mano il poema omerico come se fosse un “manuale di allevamento” e ricavarne una serie di notizie non solo tra loro coerenti, ma anche utili alla conoscenza della evoluzione delle tecnologie di allevamento di animali da reddito - ed in particolare di animali produttori di alimenti pregiati, carne e latticini - all'alba dell'era storica.

La coerenza del quadro ottenuto indica, come è già stato fatto notare, un lungo lavoro precedente, che sarebbe utile indagare attraverso tecniche appropriate, con la finalità di meglio precisare le “*paleotecniche*” dell'allevamento animale, e quindi conoscere la *paleozootecnia* che ha accompagnato lo sviluppo dell'allevamento animale.

BIBLIOGRAFIA

- AMMERMAN A. J., CAVALLI SFORZA L. - *La transizione neolitica e la genetica di popolazioni in Europa*. Boringhieri, Torino, 1986.
- BALLARINI G. - *Radici antiche del formaggio grana e suo uso nella cucina tradizionale padana*. Atti Convegno L'Alimentazione nell'Antichità, Parma 2 - 3 Maggio 1985.

- BARKER G. - *Prehistoric farming in Europe*. Cambridge Univ. Press. Cambridge, 1985.
- DANCER J. B. (BALLARINI GIOVANNI) - *Il Triangolo Culinario*, Calderini, Bologna, 1984.
- DARBY W. J., GHALIOUNGUS P., GRIVETTI L. - *Food: The Gift of Osiris*. Academic Press, London, 1977 (p. 156).
- DI CORATO R. - *C'era una volta il Pecu*. Il Vergaro, fasc. 9, p. 10, 1981 - fasc. 10, p. 22, 1982.
- DIODORUS SICULUS (1968) - *Olfather* C.H. (a cura di) London.
- ESIODO - *Le Opere e i Giorni*. Biblioteca Universale Rizzoli, Milano, 1958.
- FALES M. - Cit. Dancer, 1984.
- FAURE P. - *La vie quotidienne en Crète au temps de Minos*. Hachette, Paris, 1973.
- FAURE P. - *Ulisse il cretese*. Salerno Editrice, Roma, 1985.
- MENARD R. - *Le travail dans l'antiquité*. Paris (s.d.).
- NERI V. - *L'alimentazione povera nell'Italia romana*. Atti Convegno L'Alimentazione nell'Antichità, Parma, 2 - 3 Maggio 1985.
- OMERO - *Odissea*. Trad. a cura di Rosa Calzecchi Onesti. G. Einaudi, Torino, 1963.
- OMERO - *Odissea*. Trad. a cura di G. Aurelio Privitera. Fondazione Lorenzo Valla, A. Mondadori, Milano.
- PERNIGOTTI S. - *Tra alimentazione e religione nell'antico Egitto: un animale "maledetto"*. Atti Convegno L'Alimentazione nell'Antichità, Parma 2 - 3 Maggio 1985.
- SALTINI A. (1984). - *Storia delle Scienze Agrarie. Dalle Origini al Rinascimento*. Edagricole - Bologna 1984.
- SASSATELLI G. - *Cibo, alimentazione e banchetto presso gli etruschi*. Atti Convegno L'Alimentazione nell'Antichità, Parma 2 - 3 Maggio 1985.
- SCHACHERMEYR F. (1970) - *Origine ed elementi costitutivi della storia greca in: I Propilei*. Vol. III, A. Mondadori, Milano.
- SYMEONOGLOU S. (1988) - *The Island of Odysseus. Did Homer know Ithaca, or only Imagine it?*. *The Sciences*, 28, fasc. 6, p. 33.
- VATTUONE R. - *Aspetti dell'alimentazione nel mondo greco*. Atti Convegno L'Alimentazione nell'Antichità, Parma 2 - 3 Maggio 1985.
- WILKINSON J. D. - *The Manners and Customs of the Ancient Egyptians*. John Murray, London, 1878.