

# Il vino nella società romana (maschile): la medicina, la 'cena', la sfera religiosa

Irene Sandei

["Ager Veleias", 3.14 (2008)]

Nella società romana, il vino, a partire dall'età arcaica, quando ancora era raro e poco utilizzato, in ragione della sua scarsità (essendo l'arboricoltura in genere limitata) era, e rimase anche in seguito, veicolo privilegiato del sacro [1].

Quello che cambiò fu invece il suo ruolo sul terreno dell'immanenza: divenne, infatti, a seguito di un graduale processo innescato dai mutamenti strutturali dovuti alle guerre puniche, che raggiunse il culmine in epoca imperiale, *alimentum*, parte integrante della dieta normale dell'uomo di qualsiasi ceto sociale (dagli *ordines* superiori fino ai *servi*).

Questo almeno per quanto concerne gli uomini, per i quali, come si ricava dalle fonti (*in primis* letterarie), è elemento centrale, vitale, 'codificante', impiegato, oltre che nell'ambito della *cena*, anche in quello della medicina e della sfera religiosa.

L'utilizzo del vino in campo medico è da ricondurre all'accostamento del vino al sangue e dunque alla vita, ben vivo ancora in epoca tarda, come mostra l'etimologia fornita da Isidoro tra VI e VII sec. d.C.: «*Vinum inde dictum quod eius potus venas sanguine cito repleat*» / «il vino è stato così chiamato in quanto, se bevuto, riempie velocemente le vene di sangue» [2].

«*Vita vinum est*», dunque, come già 'teorizzato' in toni espressionistici dal Trimalchione petroniano. Si tratta, è bene rimarcarlo, di una massima 'maschile', in quanto il rapporto della donna, o meglio della *matrona*, romana con il vino è molto più complesso, se non addirittura conflittuale e tabuizzato.

Anche il nesso uomo-vino, tuttavia, non è privo di ambiguità, e un'altra linea di pensiero accosta il vino al *venenum*, veleno, all'estremità opposta rispetto alla vita, alla morte: come scrisse ancora Isidoro, «*Veteres vinum venenum vocabant*» / «gli antichi conoscevano il vino come veleno», solo successivamente lo chiamarono *vinum*, quando scoprirono l'umore dei succhi velenosi e riservarono il nome *venenum* a questi ultimi.

Nelle fonti letterarie antiche emerge questa polarità *medicamentum* / *venenum*. Nel trattato di Catone il Censore (inizio II sec. a.C.) l'esposizione oscilla decisamente verso il polo positivo: rivolgendosi a un ipotetico *pater familias* responsabile della salute di moglie, figli e schiavi, l'agronomo elenca in modo ricco e dettagliato i possibili usi medicali del vino, impiegato in vari decotti, per ottenere effetti lassativi o diuretici, per curare la sciatica o le coliche, in caso di dissenteria, contro le tenie e i vermi, per la dispepsia e la ritenzione idrica [3].

Infine, un altro impiego del vino, nella sua variante di *acetum*, vino acidulo, è quello in abbinamento al cavolo, che Catone considera una vera e propria panacea di tutti i mali. L'uso più interessante è quello raccomandato per 'neutralizzare' il vino, prima o dopo il banchetto <sup>[4]</sup>.

Pur di tutt'altro tenore rispetto alle 'ricette' catoniane, indicazioni, o meglio celebrazioni, delle proprietà salutari del vino si trovano anche in Orazio (fine I sec. a.C.), il quale dedica ampio spazio alla preziosa bevanda nelle sue opere e mostra come, oltre ai benefici effetti sull'animo, dal vino derivi benessere anche per il fisico. Nei *Sermones*, come nei *Carmina*, il poeta di Venosa celebra il vino per le sue proprietà rilassanti, come rimedio nei confronti del freddo, e più in generale degli affanni e delle preoccupazioni, o ancora come corroborante <sup>[5]</sup>. Più nello specifico, il poeta dei piaceri semplici e quotidiani conosce bene le diverse qualità di vino e le loro specifiche e salutari proprietà, in particolare quelle del Cecubo, del vino di Cos e del Massico <sup>[6]</sup>.

La trattazione più sistematica del vino come *medicamentum* si trova nella mirabile opera enciclopedica di Plinio il Vecchio (seconda metà del I sec. d.C.), il quale dedica un intero libro – il XIV – alla vite e al vino e, nello specifico, in diversi luoghi – libri XX-XXVII: botanica medica – ne illustra le proprietà curative, attingendo dalle opere dei medici greci, *in primis* Ippocrate (V sec. a.C.). La situazione della medicina romana era mutata radicalmente tra la fine del I sec. a.C. e l'inizio del I sec. d.C., nella direzione di un maggior riconoscimento dei meriti professionali e dunque di una maggior dignità sociale e giuridica. Ciononostante la diffidenza di parte dell'élite romana nei confronti di un'arte ancora prevalentemente straniera, greca soprattutto, perdura, e Plinio il Vecchio sembra ancora rivolgersi, come Catone il Censore, all'unico vero medico di cui un romano possa davvero fidarsi: il *pater familias*.

L'enciclopedista afferma anzitutto che, da punto di vista medico, le vigne hanno un'importanza così grande, da essere esse stesse, senza altra aggiunta, una medicina col vino che danno <sup>[7]</sup>. L'ambiguità della bevanda non è tuttavia taciuta, la polarità *medicamentum / venenum* emerge, in particolare, in una singolare massima scritta dal saggio Androcide ad Alessandro Magno: «*vinum poturus, rex, memento bibere te sanguinem terrae. Cicuta hominis venenum est, cicutae vinum*» / «quando ti appresti a bere vino, o re, ricordati che bevi il sangue della terra; la cicuta è un veleno per l'uomo, il vino per la cicuta» <sup>[8]</sup>. Ecco da un lato l'assimilazione vino / sangue / vita; dall'altro, l'accostamento al veleno e alla morte.

Nell'antichità il sangue era ritenuto la sede della vita e dell'anima: la vita cessava con la fuoriuscita dell'ultimo fiotto di sangue dalla ferita. Come il sangue, anche il vino assume in sé la qualità, gli spiriti della terra da cui deriva, da lì l'assimilazione tra le due sostanze. Il vino, in quanto *sanguis terrae*, poi, partecipa della potenza divina che l'ha prodotto, come sostiene Pierre Noailles «*c'est d'abord un breuvage sacré et un remède, c'est à dire une boisson magique. Plus tard seulement, il devient une denrée de consommation*» <sup>[9]</sup>.

L'oscillazione tra il polo positivo (vita-sangue) e il polo negativo (veleno-morte) dipende dal *modus*, dalla misura: «*...prorsus ut iure dici possit neque viribus corporis utilis aliud neque voluptatibus perniciosius, si modus absit*» / «e si può dire a buon diritto che nient'altro è più utile a rinvigorire il corpo (del vino), ma anche più dannoso al suo benessere, se usato senza misura» <sup>[10]</sup>. Il bilancio è

comunque positivo: il vino è un 'ricostituente'; stimola l'appetito, attenua la tristezza e le preoccupazioni, è diuretico, riscalda e concilia il sonno; arresta il vomito; è una risorsa unica nelle malattie cardiache <sup>[11]</sup>.

E nella medicina ha notevoli qualità e impieghi anche il vino puro, normalmente bandito dal banchetto: è un antidoto contro la cicuta, il coriandolo, l'aconito, il vischio, ecc., e ancora contro il morso dei serpenti e le punture degli scorpioni, contro tutti i veleni che raffreddano; inoltre va bene per i gonfiori e i dolori gastrici, per la dissenteria, in caso di febbre e tosse.

Per le malattie cardiache va applicata una spugna imbevuta di *merum*, vino puro, *in mamma laeva*, sul seno sinistro; per questi casi è consigliato il vino bianco invecchiato <sup>[12]</sup>. Tuttavia nella somministrazione del vino come farmaco, Plinio il Vecchio consiglia di valutare caso per caso e raccomanda comunque prudenza. Soprattutto il vino va dato «*viro faciliior quam feminae*» / «a un uomo più facilmente che a una donna», e, in genere, «*adsuetis potius quam expertibus*» / «alle persone che vi sono abituate piuttosto che a quelle che non lo sono» <sup>[13]</sup>.

Quanto alle specifiche proprietà dei diversi tipi di vino, l'enciclopedista elenca nel dettaglio quelle del Falerno; dei vini albanì e di Sorrento; del vino di Segni; dei vini dolci – *diutissime*, e in parte ancora oggi, vini 'da donne' – meno inebrianti, ma più difficili da digerire; dei vini artificiali; del *mulsum*, vino mielato <sup>[14]</sup>.

La letteratura più specificamente medica abbonda di riferimenti al vino: a partire dal medico greco Ippocrate (V sec. a.C.) fondatore, nell'isola di Cos, della medicina classica, fino ai medici greci che soggiornarono a Roma Dioscoride (I sec. d.C.), il più celebre farmacologo dell'antichità e medico militare sotto l'imperatore Claudio, e Galeno (seconda metà del II sec. d.C.), medico presso la corte degli imperatori Marco Aurelio e Commodo, il più celebre dell'antichità dopo Ippocrate, per arrivare agli enciclopedisti romani A. Cornelio Celso e Scribonio Largo (prima metà del I sec. d.C.).

Nell'impossibilità di una trattazione sistematica di queste opere, si può osservare che, in generale, il vino, inteso come farmaco, si inserisce all'interno della teoria umorale ippocratica, fondata sui concetti di equilibrio o squilibrio delle sostanze – umori – di cui è costituito l'organismo (sangue, flegma, bile gialla, bile nera). L'attività terapeutica di maggior rilievo attribuita al vino era quella di accelerare i battiti cardiaci, veniva dunque indicato contro tutte le febbri; era somministrato anche per le malattie del petto, per le perdite di memoria e come eccitante del sistema nervoso <sup>[15]</sup>.

Celso (età tiberiana), ad esempio, attesta sia le proprietà curative che il vino e le sue varianti (*acetum* soprattutto) avevano di per sé – applicati localmente o ingeriti – , sia il loro uso per sciogliere le sostanze medicinali <sup>[16]</sup>.

Per quanto concerne i medici, André Tchernia fa notare come, soprattutto nel I secolo d.C., la loro influenza in termini di approvazione-promozione abbia influito sull'affermazione di certi vini a discapito di altri: l'apparizione di nuovi *grands crus* passò anzitutto per una preoccupazione, o un pretesto, di salubrità. Ad esempio, il *Setinum*, vino di Sezze, occupava una posizione di rilievo nella gerarchia del gusto della corte imperiale (a partire da Augusto), e dunque dell'intera società, perché più digeribile rispetto ad altri vini. Mentre il

*Surrentinum* acquistò fama perché veniva prescritto ai convalescenti in ragione della sua leggerezza e delle proprietà benefiche. E l'imperatore Tiberio, che lo considerava un vino scadente, attribuiva la sua immeritata fama a un accordo tra i medici <sup>[17]</sup>.

In generale alla 'buona società' vengono raccomandati vini meno corposi, più fluidi o più leggeri, e vini meno zuccherati, che meglio si adattano a un consumo sempre più abbondante, ormai quotidiano. Quanto al popolo, le preoccupazioni di salubrità sono molto meno attente: la plebe, di costituzione robusta, può bere ciò che vuole.

Mentre una raccomandazione valida per tutti i ceti sociali è quella di filtrare il vino prima di consumarlo, dal momento che il vino, all'inizio allo stato di mosto, ha preso forza durante la fermentazione <sup>[18]</sup>.

Per quanto concerne il ruolo del vino all'interno della *cena*, si può affermare che, pur nell'evoluzione dei costumi, la sua presenza rimane una costante delle *mensae* romane, da quella dell'austero Catone il Censore (fine III-II sec. a.C.) a quella del liberto godereccio Trimalchione (metà I sec. d.C.). Infatti, a partire dal II sec. a.C., in rapporto all'espansione delle colture arboree specializzate – vigneto e oliveto in particolare – all'interno dell'economia della *villa* e a seguito dell'aumento del potere d'acquisto della plebe, avviato dalle *frumentationes* graccane a prezzo ridotto (123 a.C.) e culminato nelle distribuzioni gratuite di grano – provvedimento del tribuno della plebe P. Clodio Pulcro, 58 a.C. –, cambiarono le abitudini alimentari: si affermò la coppia pane-vino e il consumo di vino divenne pressoché generalizzato in tutti i ceti <sup>[19]</sup>.

Generalizzazione non significa però omogeneità: all'élite arricchita ed ellenizzata, a seguito delle guerre di conquista del II secolo a.C., si addicono i 'tre grandi della repubblica': Cecubo, Falerno e Albano – vini con denominazione di origine, prodotti tra Lazio e Campania. La plebe beve invece vini più ordinari, come la *posca*, vino inacetito, il primo stadio della trasformazione del vino in aceto, allungato con acqua, consumato anche in ambiente militare, oltre che nelle *popinae* (taverne), *cauponiae* (osterie con alloggio), *thermopolia* (tavole calde) dai più poveri.

Mentre gli schiavi, come testimoniano le razioni distribuite da Catone il Censore <sup>[20]</sup>, consumano *lora*, vinello inacidito, ottenuto facendo passare acqua sulle vinacce dopo la spremitura. Di questa gerarchia tra i *grands crus* e i vini ordinari si può avere un'idea in particolare da due fonti: l'iscrizione della *taberna* (mescita) di Hedone a Pompei (79 d.C.) – in cui figurano tre categorie: il vino ordinario a un asse, un vino migliore a due assi, il Falerno a quattro assi – e l'«*edictum de pretiis*» di Diocleziano (301 d.C.) <sup>[21]</sup>.

Il rapporto tra il vino più ordinario e il vino di più alta qualità, in entrambi i casi, è di circa 1:4; un altro dato interessante è che il prezzo del vino ordinario, tra I e IV secolo d.C., è basso, equivalente o inferiore a quello del pane, tra 1 asse e 1 asse e mezzo, secondo la qualità e il periodo <sup>[22]</sup>.

Le *cenae* degli uomini appartenenti ai ceti più ricchi – senatorio, equestre e libertino – sono, naturalmente, le più attestate nelle fonti letterarie. Mentre per avere un'idea dei pasti consumati dai ceti subalterni è indispensabile integrare le attestazioni letterarie con l'apporto dell'epigrafia.

La *cena* è, per gli appartenenti all'aristocrazia, ma pure per chi si accosta al suo stile di vita per i suoi meriti intellettuali (come i poeti Orazio, *libertino patre natus*, e il provinciale Marziale) o per chi questa aristocrazia si ingegna di imitare, dopo averla uguagliata in ricchezza (Trimalchione, vivido *exemplum* del rampante *ordo libertinus*), il momento centrale della giornata, e un complicato cerimoniale di grande importanza sociale. La sua suddivisione interna prevede: *gustatio*, antipasto, *primae mensae*, cena vera e propria, *secundae mensae*, dessert, *comissatio* o *epidipnis*, 'brindisi finale' <sup>[23]</sup>.

Il vino, diluito con acqua – simbolo del simposio, mentre il vino puro, oltre all'uso medicale, era propriamente destinato alle libagioni sacrificali (come si vedrà *infra*) – era presente in tutte e quattro le fasi, a partire dalla *gustatio*, in cui solitamente si serviva del *mulsum*, vino addolcito con miele, *lene* / leggero; ma la 'parte del leone' la faceva, naturalmente, nel dopocena.

Il 'rituale' della *comissatio*, come si ricava da uno dei migliori interpreti dello 'spirito del convivio', il poeta Orazio (fine I sec. a.C.), si svolgeva sempre sotto la sorveglianza vigile di un *rex convivii* o *magister* o *arbiter bibendi*, sorteggiato spesso coi dadi, l'equivalente del simposiarca greco, che decideva le proporzioni acqua-vino, la quantità che se ne poteva bere, l'ordine da seguire nel versare il vino ai convitati <sup>[24]</sup>.

I due versi forse più noti del poeta «*nunc est bibendum*» <sup>[25]</sup> e «*carpe diem*» <sup>[26]</sup> si inseriscono in una cornice simposiale, accomunati dall'invito a godere, con moderazione, dei beni della vita, nella consapevolezza della sua brevità. In compagnia degli amici, dei pari, o dell'amica del momento.

Questo secondo filone, in cui all'atmosfera conviviale si associa la presenza femminile, è quello percorso dai poeti elegiaci Tibullo e Propertio (seconda metà I sec. a.C.) e Ovidio (I sec. a.C. – I sec. d.C.), i quali celebrano il banchetto in quanto luogo favorevole agli incontri amorosi: «*est aliquid praeter vina quod inde petas*» / «e qualcos'altro ci potrai trovare, oltre al buon vino», ammicca Ovidio <sup>[27]</sup>. E in particolare esaltano il vino, il principale alleato del seduttore: «*vina parant animos faciuntque caloribus aptos; cura fugit multo diluiturque mero*» <sup>[28]</sup> oppure supremo *remedium amoris*, rimedio ai tormenti della passione amorosa <sup>[29]</sup>.

Come si è detto *supra*, l'utilizzo del vino raggiunge in epoca imperiale il suo acme e la sua massima diffusione, anche nei ceti subalterni (grazie al prezzo basso e, in particolare, dopo il 275 d.C. grazie alle distribuzioni gratuite istituite da Aureliano) e anche tra gli schiavi (già dall'inizio del II sec. a.C.: razioni distribuite da Catone il Censore).

Ma è soprattutto tra i ceti più abbienti (quasi gli unici ad avere testimonianza nelle fonti) che si passa dall'uso all'abuso. Tra gli aneddoti riferiti da Svetonio, tra I e II sec. d.C., sul 'malcostume' degli imperatori ce n'è uno piuttosto divertente, secondo cui l'eccessiva passione di Tiberio per il vino aveva fatto sì che i suoi *tria nomina* fossero stati trasformati dai suoi soldati da «*Claudius Tiberius Nero*» in «*Caldius Biberius Mero*», *id est*: 'Ubriaco che beve vino caldo e vino puro' <sup>[30]</sup>.

E Plinio il Vecchio dà notizia delle usuali pratiche escogitate per bere sempre di più: anzitutto filtrare il vino per diminuirne la gradazione alcolica, poi inventarsi nuovi metodi per provocare la sete, come assumere dei *venena*, veleni (cicuta,

polvere di pietra pomice, ...), in misura non letale – la paura della morte inciterebbe a bere –, fare saune da cui si esce quasi esanimi, provocare ripetutamente il vomito, rotolarsi nel fango, gonfiare il petto, rovesciare la testa all'indietro <sup>[31]</sup>. Il quadro più vivido di una *cena* di età imperiale, al tempo stesso fedele all' 'etichetta' e decisamente sopra le righe, è quello che emerge dal *Satyricon* di Petronio <sup>[32]</sup>. Si tratta di una *cena* caricaturale da liberti arricchiti ma è permeata da un vivido realismo che offre importanti indizi per ricostruire il quadro 'conviviale' di quell'epoca.

Il vino è presente fin a subito: prima di cena Trimalchione, come era abitudine tra i suoi contemporanei, si trova nel suo *balneum*, stanza da bagno, e il Falerno, il più prestigioso dei vini italici, non è che l'aperitivo <sup>[33]</sup>. Per tutta la *cena* il vino scorre a fiumi, a partire dalla *gustatio* quando è servito, come di norma, del *mulsum*, ed è impiegato anche in usi non consueti – stravaganti ostentazioni di ricchezza – come quello di sciacquare le mani dei commensali <sup>[34]</sup>.

Al termine della *gustatio* entrano in scena anfore recanti l'etichetta: «*Falernum Opimianum annorum centum*» (un vino che si affermò all'epoca di Caio Gracco, sotto il consolato di L. Opimio [121 a.C.]: un'altra esagerazione tanto ricercata quanto inverosimile) e con esse la pregnante filosofia di Trimalchione: «*diutius vivit vinum quam homuncio. Quare tangomenas faciamus. Vita vinum est*» / «il vino dura di più dell'omuncolo. Ma allora inzuppiamoci le budella. È la vita, il vino» <sup>[35]</sup>. Per rendere ancora più chiare le sue parole, l'esuberante anfitrione estrae uno scheletrino conviviale, un *usus* tipico dell'età imperiale, che assume il significato di un tangibile esorcismo contro la paura della morte, insieme al cibo – mangiare significa essere vivi – e soprattutto al vino, simbolo della vita stessa <sup>[36]</sup>.

Dalla *cena Trimalchionis* si ricava un'altra abitudine conviviale: in una sorta di anticipazione del dessert (*secundae mensae*) vengono serviti focacce e frutti coperti di zafferano, ingrediente tipico delle cerimonie cultuali, cosicché i commensali si alzano in piedi brindando alla salute dell'imperatore; tale uso, introdotto già dall'epoca di Augusto, prevedeva che in tutti i banchetti, sia privati che pubblici, di regola durante le *secundae mensae*, si brindasse alla salute dell'imperatore (*veneratio*), senza dimenticare l'esercito <sup>[37]</sup>. Poi, smaltita la sbornia nel *balneum*, i convitati di Trimalchione si spostano in un'altra sala per la *comissatio* finale, com'era consuetudine nelle case dei più ricchi <sup>[38]</sup>.

Altra preziosa fonte per gli usi – e gli abusi – conviviali di epoca imperiale sono gli epigrammi di Marziale (seconda metà I sec. d.C.), che ci offrono un quadro ricco in particolare della *comissatio*, la parte più 'greca' e disinibita della *cena*, in cui Bacco infuria e ci si cosparge di profumi, ci si corona di fiori, in una folla di musicisti, cantanti, danzatrici, saltimbanchi, buffoni, mimi, fino a notte inoltrata <sup>[39]</sup>. Il poeta ci dà anche informazioni più tecniche sulle abitudini conviviali, come quella, diffusa tra i ceti superiori, di filtrare il vino con il *colum nivarium*, un vaso di bronzo fornito di fori che veniva riempito di neve, sulla quale si versava il vino; mentre tra gli *humiliores* si usava, allo stesso scopo, il più rudimentale *saccus nivarius*, sacchetto di tela <sup>[40]</sup>.

Quanto ai differenti modi di bere durante la *comissatio*, Marziale testimonia l'uso di brindare alla salute di qualcuno/a, versando nella coppa tanti *cyathi*, mestoli,

quante erano le lettere del suo nome – ciò era detto *bibere nomen, bibere ad litteras* o *ad numerum* <sup>[41]</sup>.

Per quanto concerne le *umbrae*, clienti, parassiti, amasii – 'corredo' degli aristocratici – che, ai margini, partecipavano alle loro favolose *cenae*, le fonti sono soprattutto i poeti Marziale, egli stesso *cliens*, seppur di condizione privilegiata, e Giovenale (fine I sec. d.C.). Per chi non disponeva di mezzi propri, l'unica possibilità di cenare era quella di procurarsi un invito a casa d'altri; chi vi riusciva, a seguito, generalmente, di infinite 'peregrinazioni', si ritrovava ai piedi dei letti triclinari e a dover fare i conti con l'*habitus* dei 'due pesi due misure': cibi, vini e perfino coppieri diversificati tra *patroni* e *clientes* <sup>[42]</sup>.

Mentre per quanto riguarda il consumo di vino nel quotidiano degli *humiliores* che disponevano di mezzi sufficienti per non essere ridotti a *umbrae*, le fonti da cui possiamo attingere, concentrate tra la fine della repubblica e il primo impero, sono, da una parte, le *parve cenae* narrate dai poeti Orazio, Marziale e Giovenale <sup>[43]</sup>, che, al di là dell'ostentazione di sobrietà come moda letteraria, possono fornire dati sulle abitudini alimentari dei ceti medio-bassi; dall'altra le epigrafi.

Il dato inconfutabile che emerge è la costante presenza del vino: anche chi vive nell'essenzialità dispone di una *mensa vinaria*, pure all'interno di un *triste domicenium*, di una modesta cena a casa propria, l'ospite non può essere privato del vino, e perfino l'avarò non rinuncia alla bevanda, seppure della qualità più scadente.

Le fonti epigrafiche confermano e integrano le testimonianze letterarie. L'iscrizione di Isernia – datata tra il I e il II sec. d.C. – è una delle migliori attestazioni del consumo medio di vino e del suo prezzo in relazione alle altre 'necessità vitali' dell'uomo romano 'comune' del periodo imperiale <sup>[44]</sup>. Il vino infatti, nella quantità di mezzo litro, compare in un elenco di 'beni di prima necessità' (che comprende pane, companatico, compagnia femminile e fieno per il mulo) contrattati da un *caupo*, oste, e un viandante. Mentre delle altre 'merci' è indicato il prezzo, quello del mezzo litro di vino non compare, lasciando presupporre che, in quanto parte essenziale di un pasto, insieme al pane, fosse fisso e conosciuto da tutti: un asse circa.

Altre due epigrafi forniscono i dati relativi agli acquisti alimentari di famiglie pompeiane: il vino compare sempre (accanto al pane, al companatico, all'olio, al formaggio ...) a prezzo basso: tra un asse e tre assi. I due elenchi alimentari presentano qualche errore di scrittura, ad es. *casium* per *caseum*, formaggio; *purmentarium* per *pulmentarium*, companatico, indice di uno *status* non elevato <sup>[45]</sup>.

Questi dati confermano la diffusione, per il I sec. d.C., del vino come *alimentum* di massa; una prova del radicamento dell'abitudine al suo consumo in tutti i ceti fino alla tarda antichità viene dall'alimentazione monastica: nella *Regula* di Benedetto da Norcia (inizio VI sec. d.C.) il consumo della bevanda è ordinariamente previsto <sup>[46]</sup>.

Un'ulteriore conferma di questa generalizzazione del consumo di vino in tutti gli strati sociali ci viene dalle iscrizioni funerarie, le quali danno un'idea

dell'importanza rivestita dal vino tra i piaceri della vita, che si manifestano, per contrasto e quasi come rivincita, proprio nel momento della morte. Un'iscrizione datata al I sec. d.C. <sup>[47]</sup> recita: «*vita brevis, spes fragīlis, ven]ite accensust, dum lucet, bibamus sodales.*» / «la vita è breve, lo spirito fragile, venite, finché le lampade sono accese, beviamo, amici». Se non fossero incisi su una coppa dal vasaio pannonico Acone Acasto, potrebbero essere confusi con versi di Orazio o di Marziale ...

Un'altra, voluta da un *tabellarius*, corriere, cartaginese, datata tra I e II sec. d.C. <sup>[48]</sup>, sentenza: «... *potionis calices perduxī libenter; / multa iuventutis feci, quia sum moriturus. / Quisquis sapis, iuvenis, vivo tibi pone sepulchrum*»: «... ho bevuto con piacere e mi son goduto la giovinezza, perché tanto si deve morire. Giovane, se hai giudizio, preparati la tomba da vivo». Un'eco del Trimalchione petroniano ...

Questa visione della vita, che la morte in qualche modo rende più chiara, non conosce differenze di *status*, come mostrano altre due epigrafi.

La prima è un epitaffio urbano <sup>[49]</sup> che *Merope Caes(aris serva)*, Merope schiava imperiale di origine greca, dedica al *contubernal*, compagno, Ti. Claudio Secondo, liberto imperiale (i *tria nomina*, senza patronimico, sono propri dei liberti, specie nel I sec. d.C.). L'invocazione *D(is) M(anibus)* fa datare l'epigrafe dopo il 30 ca. d.C. La parte più interessante è una sorta di proverbio 'maschile' che Merope ha fatto incidere, e che ricorre anche altrove nel mondo romano: «*balnea vina Venus / corrumpunt corpora / nostra, set vitam faciunt / b(alnea) v(ina) V(enus)*» / «i bagni, il vino, il sesso corrompono i nostri corpi: ma sono la vita i bagni, il vino e il sesso». L'unione dei tre piaceri è tradizionale. I medici ne proibivano gli eccessi ai malati.

La seconda è il cosiddetto "epitaffio del *bon viveur*" trovato nella necropoli di Ostia, molto più tardo (datato III-IV sec. d.C.), ma permeato di una 'filosofia' simile <sup>[50]</sup>: «*Vixi Lucrinis (ostreis), potabi saepe Falernum, / balnia, vina, Venus mecum senuere per annos. / Hec ego si potui, sit mihi terra lebis*» / «vissi ad ostriche del lago Lucrino, bevvi spesso Falerno. I bagni, il vino, il sesso hanno accompagnato i miei anni fino alla vecchiaia. Se è vero che ho vissuto così, la terra sia per me leggera».

C. Domizio Primo, non altrimenti attestato nelle fonti, dati i numerosi volgarismi presenti nel suo epitaffio (es. *balnia* per *balnea*, *lebis* per *levis*, ...), era probabilmente di non elevata condizione, anche se dice di aver vissuto ad ostriche. Per questo è probabile che il Falerno l'abbia più immaginato che assaggiato, e tuttavia, almeno 'idealmente' – e forse ironicamente – proclama, ancora nel III-IV secolo d.C., la sua appartenenza alla schiera epicurea, tracciando una *liaison* col poeta Orazio, vissuto in epoca augustea, che, ironicamente, si proclamava «*Epicuri de grege porcum*» <sup>[51]</sup>.

Per quanto concerne la sfera religiosa, l'elaborazione di una cultura (e di un culto) della vite e del vino sembra avere radici molto profonde, che probabilmente risalgono a una fase 'indoeuropea comune'. Oltre alla parentela tra i vocaboli che designano il vino nelle parlate europee e caucasiche (il greco «*oinos*», l'armeno «*ghini*», il georgiano «*gvino*», l'etiope «*wain*», il celtico «*gwinién*» o «*gwid*», il latino «*vinum*», il francese «*vin*», l'italiano «*vino*», l'inglese «*wine*», il tedesco «*wein*», ...) è possibile individuare analogie anche



tra il Sôma vedico, lo Spandaramet armeno, il Sabazios trace e frigio, il Moloch siriano, il Noè biblico, l'Osiris egizio, l'Ammon libico, l'Orotal arabo, il Dioniso greco e il Bacco latino <sup>[52]</sup>.

A Roma un giorno all'anno appartiene a Dioniso / Bacco, identificato dai Romani col dio italico della fertilità e del vino Libero: il 17 marzo, riservato alle feste dette *Liberalia*, rito di passaggio per i figli maschi (i «*liberi*») che, a sedici anni, abbandonavano la veste infantile e la *bullâ*, medaglione apotropaico che portavano al collo, per indossare la toga virile / *toga libera*.

Nonostante vi sia una certa ambiguità nel consacrare proprio a Dioniso, che i Greci immaginavano vestito da donna, il giorno in cui i giovani romani cominciarono a vestirsi da uomini, l'accento è posto sul concetto di 'libertà' di cui Dioniso / Bacco / Libero è portatore e di cui i giovani si appropriano divenendo *cives*; il dio Libero è inoltre, per il suo aspetto, un adolescente – come i giovani che entrano a far parte della *civitas* – e al tempo stesso è *Liber pater* – come i padri che promuovono questo ingresso <sup>[53]</sup>.

Tre sono inoltre le festività connesse al vino: *Vinalia rustica* (19-20 agosto), vendemmia primizia eseguita dal *flamen dialis*; *Meditrinalia* (11 ottobre) chiusura della vendemmia, con accentuazione del valore terapeutico del vino, etimologicamente accostabile a *venenum*, pozione medicamentosa; *Vinalia priora* (23 aprile) fine del processo di vinificazione e immissione al consumo di vino <sup>[54]</sup>.

La paternità di quest'ultima festa, analoga alle *Antesterie* di Atene, di febbraio/marzo, in cui si celebrava l'immissione al consumo di vino nuovo, è 'contesa' tra Giove e Venere, in quanto il vino era tecnicamente un *venenum*, una pozione che poteva avere effetti collaterali, come l'ebbrezza, l'innamoramento prodotto da filtri d'amore, il maleficio dovuto a pozioni magiche, o addirittura la morte – 'arti' ritenute tipicamente femminili, praticate da temute maghe e fattucchiere – e Venere, protettrice degli orti, era appunto la dea dei filtri d'amore (*Venus* ha tra l'altro la stessa radice di *venenum*).

A lei dovevano essere dedicati, come si ricava da diverse fonti, i *Vinalia rustica* del 19 agosto <sup>[55]</sup>, mentre per quanto concerne i *Vinalia priora*, Varrone si preoccupa di sottolineare che tale festività appartiene a Giove, non a Venere. Tale dialettica è probabilmente dovuta al fatto che il vino, 'naturalmente' appartenente alla sfera di Venere, è condotto sotto il segno di Giove, il dio garante della padronanza di sé, dunque riscattato 'culturalmente' e sottratto al 'pericoloso' ambito femminile dell'amore e dei veleni <sup>[56]</sup>.

Tra le due festività, a metà del ciclo del vino, si collocano i *Meditrinalia*, la cui etimologia è ricondotta, da Varrone, a *mederi*, curare, in quanto il vino era celebrato nella sua accezione di farmaco, ma neanche in questo caso l'attribuzione a Giove è priva di controversie, giacché i *Meditrinalia* sono anzitutto ricondotti a *Meditrina*, la dea delle guarigioni <sup>[57]</sup>.

Oltre che in queste solenni festività, il vino ha una parte importante nelle libagioni, che spesso accompagnano e propiziano un sacrificio, il misterioso rituale che consente di accedere al sacro, in cui gli uomini condividono un prodotto della terra con gli dei o con i defunti (*libare*: prendere una parte di qualcosa). Le bevande fermentate, *in primis* il vino, sono le più indicate per le

libagioni, in quanto l'ebbrezza che procurano somiglia a una trasformazione magica e dà accesso a uno stato prossimo al sacro.

Il vino impiegato per questo scopo, come testimoniano le fonti antiche, è il *temetum*, *vinum merum*, vino puro, la cui importanza nella società romana (in particolare arcaica) è enorme, proprio in quanto *medium* della relazione tra gli uomini e gli dei (da cui la donna è esclusa)<sup>[58]</sup>. Come attestano le fonti antiche, le libagioni erano frequenti e quelle ai Lari, numi tutelari della casa, erano quotidiane, in occasione dei pasti: non mancano neppure alla tavola di Trimalchione, in cui le divinità protettrici della casa, come prevede la ritualità della *cena*, vengono portati in tavola durante le *secundae mensae*, accompagnati da una *patera vini*, una tazza di vino, e da preghiere: si tratta di divinità dai nomi 'parlanti' che rispecchiano la 'filosofia' del padrone di casa – *Cerdo*, *Felicio*, *Lucro* / Procaccione, Fortunatone, Guadagnone<sup>[59]</sup>.

I richiami al sacro, anche se non proprio 'ortodossi', sono frequenti per tutta la *cena*, dalle *primae mensae* – in cui il ricco liberto inscena una sorta di epifania del dio Bacco: un *puer*, schiavetto, incoronato con tralci di vite e di edera, che offre uva<sup>[60]</sup> –, fino all'ultima parte, in cui il suo 'zelo religioso' si muta decisamente in superstizione. Al canto del gallo, segno malaugurante, in quanto simbolo al contempo della luce solare e della malattia-morte (poiché sacro al dio della medicina Esculapio), Trimalchione ordina di spargere vino sotto la tavola e di versarne anche sulla lucerna: questo *usus* può essere interpretato come il tentativo di contrastare l'«*omen*», il presagio, negativo, provocato dall'aver anche solo nominato la parola incendio, a tavola<sup>[61]</sup>.

Il fatto che sotto la tavola del liberto si versi vino invece di acqua è in linea con l'ostentazione di ricchezza che accompagna tutta la *cena*, mentre il secondo gesto può essere visto come ulteriore tentativo di trasformare l'*omen* negativo del canto del gallo – morte – in positivo, attraverso una doppia simbologia della vita: le lucerne e il vino. Il versare vino potrebbe essere visto anche come atto apotropaico nei confronti della morte (un uso mediterraneo ancora vivo), una libagione per l'anima del defunto che Trimalchione ipotizza esserci nelle vicinanze.

Ecco di nuovo il vino – simbolo e veicolo di vita – intersecare di nuovo, al polo opposto, la morte: era infatti un rito beneaugurante versarlo sulle ossa dei defunti, gesto che il liberto non manca di inscenare, ordinando di portare in tavola i paramenti funebri e un'anfora del vino che è stata messa da parte per lavare/purificare le sue ossa dopo il rogo<sup>[62]</sup>. Lo spettacolo diventa veramente macabro, o semplicemente «la cena si palesa nella sua vera natura», quando il liberto, facendo versare il vino nel recipiente apposito, dice ai convitati di far finta di essere invitati al banchetto per il suo funerale<sup>[63]</sup>.

Attraverso la sbornia triste di Trimalchione, possiamo dunque ad illustrare l'impiego del vino nelle cerimonie funebri. Oltre ai corredi vinari che ornano le tombe, riflesso ideale della vita abbandonata e auspicio della sua continuità nell'aldilà, il vino era concretamente impiegato nelle liturgie funebri: spruzzato sul rogo o sui resti della combustione (*ossa*), allontanava i cattivi presagi e le vestigia della morte (la presenza, nelle stele funerarie, dell'*infundibulum*, sorta di imbuto per versare il vino, conferma questo *usus*); oppure versato sul

terreno, solitamente in una fessura o in una fossa più grande, era il simbolo del legame con le entità sotterranee.

Il vino era libato non solo il giorno del funerale, ma anche in occasione del compleanno del defunto e di particolari festività, come i *Rosalia*, festività delle rose, associate al mistero della morte, in cui il banchetto aveva una parte fondamentale<sup>[64]</sup>. Il vino era versato sulla tomba, alla salute del defunto: «*amici bibite et mi propinate*» si legge sull'epigrafe del liberto tardo-imperiale Ti. Claudius Adiutor<sup>[65]</sup>.

L'uso del vino nella sfera del sacro (fino al confine della magia) e più in generale, come si vedrà a breve, nella ritualità anche 'laica' è dovuto, ancora una volta, all'equiparazione del vino al sangue, ma anche all'archetipo che associa il vino alla verità. A sostegno della prima tesi 'milita' la convinzione, supportata dai medici, come si è visto *supra*, che il vino diventi sangue più in fretta di ogni altro alimento o bevanda e che, dunque, abbia la stessa costituzione del sangue. In base a credenze molto antiche e 'primitive', ai Romani e ai Greci il vino, come il sangue, sembra essere sede e veicolo del principio misterioso della vita: «*ayant la même puissance, les mêmes propriétés, il remplace le sang dans les rites d'alliance*»<sup>[66]</sup>.

Sia con il sangue che con il vino, l'uomo è trasformato in figlio della divinità, perciò le religioni del sangue si affiancano alle religioni del vino, accomunate dallo stesso senso del sacro e dagli stessi misteri; in rapporto alla conoscenza-verità, si può notare la forza propulsiva del vino, che permette, passando dalla sobrietà all'ebbrezza, di avere accesso al mistero, sia a livello super-umano, trascendente, che sub-umano, animale e vegetale – come nel caso delle religioni misteriche<sup>[67]</sup>.

Anche su un terreno più 'laico', si diceva, il vino ha un ruolo di primo piano: il sangue sembra usato, prima da solo e poi mescolato al vino, nei riti di alleanza e in occasione di congiure<sup>[68]</sup>.

Una prova tangibile di quest'uso presso i Romani è l'antico e rarissimo termine *assaratum*: «*assaratum apud antiquos dicebatur genus quoddam potionis ex vino et sanguine temperatum, quod Latini prisci sanguinem assyr vocarent*» / «era chiamato *assaratum*, presso gli antichi, un tipo di pozione derivante dal vino mischiato al sangue, poiché gli antichi Latini chiamavano *assyr* il sangue»<sup>[69]</sup>. Anche Catilina, così, avrebbe cercato di legare maggiormente a sé i congiurati con l'uso di sangue umano misto a vino<sup>[70]</sup>.

## NOTE

1: vd. I. Sandei, «*Vita vinum est*». *Il controverso rapporto donna-vino a Roma tra I sec. a.C. e I sec. d.C.*, Diss. (rel. N. Criniti), Parma, 2008.

2: Isidoro, *Etymologiae sive Origines*, XX, 3, 2.

3: vd. Catone il Censore, *De agricultura*, rispettivamente 114; 115; 122; 123; 126; 127.

- 4: *ibidem*, 156.
- 5: vd., rispettivamente, Orazio, *Sermones*, II, 1, 7-9 e II, 3, 3; *Carmina*, I, 9, 5-8; III, 21.
- 6: vd., rispettivamente, Orazio, *Carmina*, II, 14, 25-28; *Sermones*, II, 4, 29; *ibidem*, II, 7, 21: cfr. A. Luisi, *Il vino nei poeti augustei*, "Paideia", 60 (2005), 160s.
- 7: Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*, XIV, 3, 19.
- 8: *ibidem*, XIV, 37, 240.
- 9: P. Noailles, *Les tabous du mariage dans le droit primitif des Romains*, in *Fas et Ius, études de droit romain*, Paris, 1948, 20.
- 10: Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*, XIV, 7, 58.
- 11: vd. *ibidem*, rispettivamente XXIII, 22, 37-38; XXIII, 25, 50.
- 12: *ibidem*, XXIII, 23, 43-44.
- 13: *ibidem*, XXIII, 25, 51.
- 14: vd. *ibidem*, rispettivamente XXIII, 20, 34-35; XXIII, 21, 35; XIV, 8, 65 e XXIII, 21, 36; XXIII, 22, 38; XIV, 18, 98-99; XXII, 53, 113-114.
- 15: C. Menini, *Il vino nella storia della medicina*, in *Il ruolo del vino nell'alimentazione dell'uomo e nella terapia medica*, Bologna, 1982, 16-17.
- 16: vd. Celso, *De medicina*, rispettivamente V, 1, 1-2; V, 26, 21; IV, 6; V, 17, 2.
- 17: Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*, XIV, 8, 61-64: cfr. A. Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine*, Rome, 1986, 203ss.
- 18: Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*, XXIII, 24, 25.
- 19: Plinio il Vecchio, *ibidem*, XVIII, 19, 83: cfr. J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1961, 64; G. Pucci, *I consumi alimentari*, in *Storia di Roma*, IV, curr. E. Gabba - A. Schiavone, Torino, 1989, 374-377; A. Tchernia, *Le vin de l'Italie ...*, 59s.
- 20: Catone il Censore, *De agricultura*, 57.
- 21: vd., rispettivamente, *CIL* IV, 1679 = *CLE* 931 e *Edictum Diocletiani de pretiis rerum venalium*, ed. Th. Mommsen, 2, 1-10.
- 22: S. Mrozek, *Prix et rémunération dans l'occident romain (31 av. n.è.-250 de n.è.)*, Gdańsk, 1975, 15 ss.; cfr. V. Neri, *L'alimentazione povera nell'Italia romana*, in *L'alimentazione nell'antichità*, Parma, 1985, 248.
- 23: *Coena*, in *DAGR*, I<sup>2</sup>, 1276ss.
- 24: Orazio, *Carmina*, II, 7, 25 e I, 4, 18.
- 25: «ora bisogna bere»: Orazio, *Carmina*, I, 37, 1; vd. anche *ibidem*, II, 7, 4ss. (invito a bere al commilitone di Filippi Pompeo Varo) e I, 9 (invito a mescere vino all'amico Teliarco); *ibidem*, IV, 12 (invito al poeta Virgilio); *ibidem*, III, 8 e 29 (invito a Mecenate). Cfr. P. Fedeli, *Vino*, in *Enciclopedia Oraziana*, II, Roma, 1997, 264.

- 26: «cogli l'attimo»: Orazio, *Carmina*, I, 11, 8, motivo caro al poeta, vd. ad es. *Sermones*, II, 6, 196s., *Carmina*, I, 4, 14; II, 16, 17s.; III, 8, 27; IV, 7, 7s.
- 27: Ovidio, *Ars amatoria*, I, 230.
- 28: «il vino dispone gli animi all'amore e li rende adatti alla passione: sfumano i pensieri, nel molto vino ogni affanno si stempra» (Ovidio, *Ars amatoria*, I, 237s.): cfr. E. Pianezzola, *In vino veritas? Le strategie della seduzione*, in *Homo Edens II, Storie del vino*, Milano, 1991, 145.
- 29: Tibullo, *Elegiae*, I, 2, 1-4; Propertio, *Elegiae*, III, 17, 9-10.
- 30: Svetonio, *Tiberius*, XLII, 2.
- 31: Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*, XIV, 28, 138-140.
- 32: vd. L. Magnani, *Paura della morte, angoscia della vita di gente comune in Petronio*, in *Gli affanni del vivere e del morire. Schiavi, soldati, donne, bambini nella Roma imperiale*, II ed., cur. N. Criniti, Brescia, 1997, 131-148 → Ead., *Angoscia della morte e paure esistenziali in Petronio*, "Ager Veleias", 3.01 (2008), 1-20 [<http://www.veleia.it>].
- 33: Petronio, *Satyricon*, 28, 3.
- 34: *ibidem*, 34, 1-4.
- 35: *ibidem*, 34, 7.
- 36: vd. L. Magnani, *Paura della morte...*, 134s.
- 37: Petronio, *Satyricon*, 60, 7; cfr. Ovidio, *Fasti*, II, 637: vd. *Comissatio*, in *DAGR*, I<sup>2</sup>, 1373.
- 38: Petronio, *Satyricon*, 72-73.
- 39: Marziale, *Epigrammata*, X, 20, 18: vd. *Comissatio*, in *DAGR* I<sup>2</sup>, 1374.
- 40: Marziale, *Epigrammata*, XIV, 103 e 104.
- 41: *ibidem*, I, 71; IX, 93, 3-4; XI, 36, 7-8.
- 42: Marziale, *Epigrammata*, II, 14; III, 60; III, 23; Giovenale, *Saturae*, V, 24-56.
- 43: Orazio, *Sermones*, I, 6, 116-118; II, 2, 123; II, 6, 67; Marziale, *Epigrammata*, I, 18; V, 78, 16; X, 49; XIV, 104; Giovenale, *Saturae*, XI, 159-160.
- 44: *CIL* IX, 2689 = *ILS* 7478: cfr. E. Terenziani, «L. Calidi Erotice, titolo manebis in aevum». *Storia di un'epigrafe controversa [CIL IX, 2689]*, "Ager Veleias", 3.09 (2008), 1-9 [<http://www.veleia.it>].
- 45: *CIL* IV, 5380 e 8566.
- 46: *Regula Sancti Benedicti*, XL, 3-6: cfr. V. Neri, *L'alimentazione povera...*, 248.
- 47: *CIL* III, 12013.3 = *ILS* 8607.
- 48: *CIL* VIII, 1027 *Add.* = *ILS* 1710 *Add.* = *CLE* 484: cfr. N. Criniti, *Parole di pietra: morte e "memoria" nell'Italia antica*, "Ager Veleias", 2.07 (2007), 1-19 [<http://www.veleia.it>].

- 49: *CIL* VI, 15258 = *ILS* 8157.
- 50: *CIL* XIV, 914 = *CLE* 1318.
- 51: Orazio, *Epistulae*, I, 4, 16.
- 52: R. Billiard, *La vigne dans l'antiquité*, Lyon, 1913 = Marseille, 1997, 32ss.
- 53: Ovidio, *Fasti*, III, 771: vd. D. Sabbatucci, *La religione di Roma antica. Dal calendario festivo all'ordine cosmico*, Milano, 1988, 104ss.
- 54: Varrone, *De lingua latina*, VI, 16 e 21; Ovidio, *Fasti*, IV, 863.
- 55: Varrone, *ibidem*, I, 1, 6; Plutarco, *Questioni romane*, 45.
- 56: Varrone, *De re rustica*, VI, 16; vd. D. Sabbatucci, *La religione ...*, 134.
- 57: Varrone, *De lingua latina*, VI, 21: vd. *Meditrinalia*, in *LTL*, III, 205.
- 58: Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*, XIV, 23, 119: cfr. M. Gras, *Vin et société à Rome et dans le Latium à l'époque archaïque*, in *Modes de contacts et processus de transformation dans les sociétés anciennes*, Pise-Rome, 1983, 1072.
- 59: Petronio, *Satyricon*, 60, 8.
- 60: *ibidem*, 41, 6.
- 61: *ibidem*, 74; Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*, XXVIII, 5, 26.
- 62: Petronio, *Satyricon*, 77, 7.
- 63: *ibidem*, 78, 4: cfr. L. Magnani, *Paura della morte...*, 145.
- 64: *Rosalia*, in *DAGR*, IV<sup>2</sup>, 895; C. M. Lucarini, *Nota sui termini 'propin' e 'propinatio' in CIL V, 4449, ib. V, 5272, Marziale e Petronio, "Minima Epigraphica et Papyrologica"*, VII-VIII (2004-2005), 290.
- 65: *CIL* VI, 37556.
- 66: P. Noailles, *Les tabous du mariage ...*, 20.
- 67: M. Bacchiega, *Il pasto sacro*, Foggia, 1997, 165.
- 68: L. Minieri, «*Vini usus feminis ignotus*», "Labeo", 28 (1982), 154.
- 69: *Assiratum*, in *LTL*, I, 356: vd. *Assaratum*, in A. Ernout - A. Meillet, *Dictionnaire étymologique de la langue latine*, Paris, 2001.
- 70: Sallustio, *De coniuratione Catilinae*, XXII, 1-2; Plutarco, *Cicerone*, 10, 4; Cassio Dione, *Storia romana*, 37, 30, 3. Il medesimo timore di queste 'misure' si trova nelle polemiche anti-cristiane dei primi secoli: cfr. Tertulliano, *Apologeticum*, IX, 9.

© – Copyright — Tutti i contributi pubblicati in <http://www.veleia.it> sono di proprietà dei singoli autori di volta in volta indicati. Ogni riproduzione integrale o parziale, non configurantesi come esplicita citazione tratta dal sito stesso, è vietata e tutelata dal diritto d'autore secondo la legge vigente. La proprietà del sito appartiene al Gruppo di Ricerca Veleiate, prof. Nicola Criniti, Università degli Studi di Parma.