

Quaderni Leif

Semestrale del
Centro Interdipartimentale
di Studi su Pascal e il Seicento
(CESPES)

Cura e Vita



25/2025

CESPES
Università degli Studi di Catania

Direttore

MARIA VITA ROMEO

Coordinatore della redazione

MASSIMO VITTORIO

Redazione

CRISTIANO CALÌ, FRANCESCO P. LEONARDI,
MARIA ELENA A. LOMBARDO, SIMONA LORENZANO,
IVANA RANDAZZO, SALVATORE O. TOMASELLI,
FRANCESCO TRAVAGLIANTE

Comitato Scientifico

PAOLO AMODIO (Università «Federico II», Napoli)
MASSIMO BORGHESI (Università di Perugia)
HÉLÈNE BOUCHILLOUX (Université de Lorraine, Nancy)
RICCARDO CAPORALI (Università di Bologna)
VINCENT CARRAUD (Université Paris-Sorbonne)
MARGHERITA GUGLIELMINA CASSIA (Università di Catania)
DOMINIQUE DESCOTES (Université de Clermont Ferrand)
GÉRARD FERREYROLLES (Université Paris Sorbonne-Paris IV)
GIULIANO GASPARRI (Università di Urbino)
DENIS KAMBOUCHNER (Université Paris I Panthéon-Sorbonne)
GORDON MARINO (St. Olaf College, Minnesota USA)
DENIS MOREAU (Université de Nantes)
MICHAEL MORIARTY (University of Cambridge)
ADRIANO PESSINA (Università Cattolica di Milano)
GIUSEPPE PEZZINO (Università di Catania)

Direttore responsabile

GIOVANNI GIAMMONA

Direzione, redazione e amministrazione

Dipartimento di Scienze Umanistiche, Università di Catania.
Piazza Dante, 32 - 95124 Catania.
Tel. 095 7102343 - Email: quadernileifunct@gmail.com

Impaginazione:

emmme, grafica editoriale
di Pietro Marletta,
via Delle Gardenie 3, Belsito,
95045 Misterbianco (CT),
tel. 095 71 41 891,
e-mail: emmgrafed@tiscali.it

La rivista si avvale della procedura di valutazione e accettazione degli articoli *double blind peer review*

ISSN 1970-7401

Registrazione presso il Tribunale di Catania, n. 25/06, del 29 settembre 2006

Maria Vita Romeo	Editoriale	5
------------------	------------	---

AGORÀ

Margherita Guglielmina Cassia	Pianta dei defunti e cibo per i vivi in Grecia e a Roma: l'asfodelo tra religione e scienza	7
Ivana Randazzo	Cura ed estetica nello spazio ospedaliero	36
Jake Nicholas Brooks	L'etica della cura: una sintesi fra Joan Tronto e Simone Weil	43
Alessandro Ranalli	Per un'etica della cura: la pietà come il modo adeguato di trattare l'altro. In dialogo con María Zambrano	58
Giuseppe Sparacino	La cura come sfida etico-politica	68

COFFEE BREAK

Teresa Caporale	Ludwig Feuerbach e la storia dell'umanità come processo di dissoluzione del cristianesimo	80
Filippo Pianca	I meccanismi mitici dell'immaginario digitale. Una decostruzione critica	97

SPIGOLATURE

Luigi Alici	Recensione a: Nunzio Bombaci, <i>La persona, il prossimo, l'amico. Le figure dell'altro in Pedro Laín Entralgo</i>	118
Giuseppe Pezzino	Recensione a: Marcello Veneziani, <i>Senza eredi. Ritratti di maestri veri, presunti e controversi in un'epoca che li cancella</i>	122



Il medico Iapige cura Enea, assistito da Venere e da Ascanio
(I sec., Museo Archeologico Nazionale di Napoli).

Editoriale

NEL TESSUTO COMPLESSO dell'esperienza umana, la *cura* si configura come un principio fondativo sia nelle pratiche quotidiane, sia nella riflessione filosofica che da esse trae alimento. Essa attraversa le dimensioni dell'esistenza in forme molteplici e interdipendenti: dalla cura di sé alla cura dell'altro, dalle relazioni interpersonali alle strutture sociali, politiche e tecnologiche. In un tempo segnato da fragilità globali e crisi, l'etica della cura emerge con forza come orizzonte critico e normativo, in grado di orientare l'agire individuale e collettivo.

Come ci ricordano i grandi classici – tra cui Platone e Pascal – la cura è una sorta di iniziazione necessaria a cui tutti siamo chiamati: occorre avere cura di sé prima di impegnarsi nello studio e nel sapere, e avere cura di sé significa conoscere se stessi, conoscere la propria miseria e la propria grandezza, non certo per chiudersi in una torre d'avorio ad incensarsi o a biasimarsi, bensì per fare esperienza di se stessi e dell'altro attraverso quella vulnerabilità che ci accomuna e che ci rende responsabili della vita o della morte del nostro prossimo.

Questo numero di «Quaderni Leif», intitolato *Cura e Vita*, intende offrire uno spazio di riflessione aperto e interdisciplinare su un tema che interpella profondamente il nostro modo di abitare il mondo. La cura non è solo un gesto concreto o un atto di accudimento: è una modalità di relazione, un criterio di valore, una forma di responsabilità verso l'altro, umano e non umano. Essa sollecita una revisione delle gerarchie tradizionali tra autonomia e dipendenza, tra giustizia e compassione, tra tecnica e sensibilità, proponendo una nuova grammatica dell'etico e del politico.

Abbiamo invitato studiosi e ricercatori a contribuire a questa esplorazione, portando sguardi diversi e complementari su un concetto che attraversa discipline, culture e contesti. I contributi della sezione «Agorà» hanno indagato la cura come valore etico fondamentale, come pratica po-

litica, come campo di tensione tra innovazione tecnica e responsabilità morale, come categoria centrale nelle sfide della storia. L'intento è quello di costruire, attraverso prospettive teoriche e analisi concrete, un dialogo fertile e plurale su cosa significhi oggi prendersi cura – e lasciarsi curare – in un mondo in trasformazione.

Accanto alla sezione tematica «Agorà», la rivista ha accolto anche lavori a tema libero nella sezione «Coffee Break», selezionati con la consueta attenzione alla qualità e all'originalità dei contenuti. Nella sezione «Spigolature», invece, sono presenti due recensioni, al fine di offrire uno spunto utile sul panorama della ricerca che si svolge attorno a noi.

Con questo numero, «Quaderni Leif» rinnova il suo impegno nel promuovere il pensiero critico come forma di cura per la vita condivisa.

Maria Vita Romeo

MARGHERITA GUGLIELMINA CASSIA*

Pianta dei defunti e cibo per i vivi in Grecia e a Roma: l'asfodelo tra religione e scienza**

Abstract

The aim of this paper is to reflect on the relationship between humans and plants in the ancient world through the analysis of evidence relating to a very specific plant species, the asphodel, today identified as *Asphodelus ramosus L.*, widespread in much of the Mediterranean basin (Italy, Spain, Portugal, Corsica, Greece). Unlike other plants such as mallow, which is often mentioned in the sources together with our plant, the “sad” asphodel was not cultivated or traded, nor it is present in a cookbook such as the one attributed to Apicius, but remains, from Homer to Late Antiquity, constantly associated with the “pale” world of the Underworld and considered edible almost only by sages in search of asceticism (Pythagoreans or neo-Pythagoreans vegetarians such as Apollonius of Tyana) and possibly by farmers in times of famine. Also present in various medical recipes (Galen, Oribasius, Aetius Amidenus, Alexander of Tralles, Paulus Aegineta, *Hippiatrica*), the root of the plant, together with numerous other ingredients, was intended to cure various human and animal ailments, but, not possessing the excellent organoleptic virtues of, for example, mallow, it failed to become a commonly used “alternative” food. On the other hand, the already Hesiod’s combination of mallow-asphodel, by combining the laxative effects of the mucilage of the mallow with those of the alkaloids of the asphodel, could produce an “ecstatic” and “visionary” condition in particularly charismatic characters (Epimenides of Crete, Pythagoras).

Keywords: Asphodel, Food, Medicine, Theophrastus, Pliny, Plutarch, Galen.

Riassunto

Scopo del presente contributo è quello di riflettere sulla relazione fra uomini e piante nel mondo antico attraverso l’analisi delle testimonianze relative a una specie vegetale ben precisa, l’asfodelo, oggi identificato con l’*Asphodelus ramosus L.*, presente in buona

* Università degli Studi di Catania.

** Il presente contributo rientra nell’ambito del Progetto di Ricerca Interdipartimentale Interdisciplinare (PIA_no di inCEN_tivi per la RICERCA di Ateneo 2024-2026, Linea di intervento 1, Università degli Studi di Catania), intitolato “*Ager et Cibus*. Alimentazione, territorio, sostenibilità, salute; tra natura, cultura e tecnologia” (acronimo *A-Ci*) e coordinato dalla Prof.ssa Rosa Loredana Cardullo in qualità di *Personal Investigator* (PI) e dalla Prof.ssa Margherita Guglielmina Cassia in qualità di *Personal Investigator* Dipartimentale (PI_D).

parte del bacino del Mediterraneo (Italia, Spagna, Portogallo, Corsica, Grecia). A differenza di altri vegetali come la malva, spesso citata dalle fonti insieme alla nostra pianta, il “triste” asfodelo non fu oggetto di coltivazione né di compravendita né tanto meno è presente in un ricettario di cucina come quello attribuito ad Apicio, ma rimane, da Omero alla Tarda Antichità, costantemente associato al “pallido” mondo degli Inferi e ritenuto edibile quasi soltanto dai saggi in cerca di asceti (pitagorici o neopitagorici vegetariani come Apollonio di Tyana) ed eventualmente dai contadini in tempo di carestia. Presente pure in diverse ricette mediche (Galeno, Oribasio, Ezio Amideno, Alessandro di Tralles, Paolo Egineta, *Hippiatrica*), la radice della pianta, insieme a numerosi altri ingredienti, era destinata a curare svariate patologie degli uomini e degli animali, ma, non possedendo le eccellenti virtù organolettiche proprie, ad esempio, della malva, non riuscì a diventare in effetti un cibo “alternativo” comunemente diffuso. Il binomio, già esiodo, malva-asfodelo, d’altro canto, unendo insieme gli effetti lassativi della mucillagine della malva con quelli degli alcaloidi dell’asfodelo, poteva produrre una condizione “estatica” e “visionaria” in personaggi particolarmente carismatici (Epimenide di Creta, Pitagora).

Parole chiave: Asfodelo, alimentazione, medicina, Teofrasto, Plinio, Plutarco, Galeno.

L’AFFASCINANTE MA APPARENTEMENTE “immobile” mondo delle piante ha suscitato per lungo tempo scarso o nullo interesse in termini di “empatia relazionale”, dal momento che l’essere umano, in genere, è entrato più facilmente e più rapidamente in sintonia con gli animali che invece “si muovono” e interagiscono con lui: Karl J. Niklas ha scritto che «i manuali di biologia a malapena trattano le piante come elementi decorativi sull’albero della vita piuttosto che come forme di vita che hanno consentito a quell’albero di sopravvivere e crescere»¹ e, più recentemente, Emanuele Coccia ha osservato che «nessuno... sembra aver mai messo in discussione la superiorità della vita animale sulla vita vegetale e il diritto di vita e di morte della prima sulla seconda»².

E gli antichi Greci e Romani? Qual era il loro rapporto con le piante? Scopo del presente contributo è appunto quello di riflettere sulla relazio-

¹ K. J. NIKLAS, *Plant Evolution. An Introduction to the History of Life*, The University of Chicago Press, Chicago (Illinois)-London 2016, p. VIII: «biology textbooks sometimes begrudgingly treat plants as decorations on the tree of life rather than as the forms of life that allowed that tree to survive and grow» (la traduzione è di chi scrive).

² E. COCCIA, *La vita delle piante. Metafisica della mescolanza*, il Mulino, Bologna 2018, p. 3.

ne fra uomini e piante nel mondo antico attraverso l'analisi delle testimonianze relative a una specie vegetale ben precisa, l'asfodelo, oggi identificato con l'*Asphodelus ramosus* L. – genere appartenente alla famiglia delle *Asphodelaceae* Juss. – presente in buona parte del bacino del Mediterraneo (soprattutto negli odierni stati di Italia, Spagna, Portogallo, Corsica, Grecia), diffuso in aree collinari, pedemontane e pianeggianti, sia aride sia umide, e caratterizzato da foglie strette, spesse, a punta lunga, grigiastre e leggermente appiccicose, e da uno stelo centrale, alto e nudo, con una spiga di fiori bianco-giallastri pedicellati³. La pianta è particolarmente diffusa in Attica, con la sottospecie dell'*Asphodelus fistulosus* L., dove le foglie compaiono sia in inverno sia anche all'inizio della primavera e i fiori sbocciano spesso già a gennaio: le piante, gregarie, sono numerose, maestose, alte sino a un metro, con steli ricchi di fiori, visitati frequentemente dalle api (figg. 1-2)⁴.

Per la verità, alcune testimonianze antiche documentano la presenza dell'asfodelo anche in area nordafricana. Lo storico di V secolo a.C. Erodoto di Alicarnasso riferisce che l'etnia berbera dei Nasamoni viveva in «abitazioni fatte di steli di asfodelo intrecciati a giunchi, le quali possono essere trasportate»⁵. In occasione della spedizione siracusana in Africa (310-307 a.C.) organizzata da Agatocle contro Cartagine, il figlio del tiranno siracusano, Arcagato, il quale, «dopo averne espugnata un'altra [i.e. città], chiamata Fellingine, costrinse all'obbedienza coloro che abitano la ter-

³ TEOFRASTO, *Storia delle piante*, libro I, 10, 7; VII, 9, 3; VII, 13, 1; DIOSCORIDE, *De materia medica*, libro II, 199; PAUSANIA IL PERIEGETA, *Periegesi della Grecia*, libro X, 38, 2. Sull'etimologia del fitonimo cfr. P. WAGLER, s.v. Ἀσφόδελος, in «Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft», II, 2, Alfred Drukenmüller, Stuttgart 1896, coll. 1730-1753, part. col. 1730; ROYAL BOTANIC GARDENS, Kew, *Plants of the World Online* <<https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:24018-1>>, consultato l'11 gennaio 2025.

⁴ ARISTOTELE, *Storia degli animali*, libro IX, 40, 627a A. I. BEKKER; COLUMELLA, *De re rustica*, libro IX, 4, 4; RUTILIO TAURO EMILIANO PALLADIO, *Opus agriculturae*, libro I, 37, 2. Cfr. P. WAGLER, s.v. Ἀσφόδελος, cit., col. 1731. Ancor oggi in Sicilia e Sardegna si produce e commercializza un miele ricavato dai fiori dell'asfodelo.

⁵ ERODOTO, *Storie*, libro IV, 190: οἰκήματα δὲ σύμπληκτα ἐξ ἀνθηρίων ἐνειρμένων περὶ σχοίνους ἐστὶ, καὶ ταῦτα περιφορητά, trad. it. (con modifiche) A. Fraschetti, *Erodoto. Le storie. Volume IV. Libro IV. La Scizia e la Libia*, Fondazione Lorenzo Valla, Arnoldo Mondadori Editore, Milano 1993, p. 203. Come si può notare, il fusto della pianta (ἀνθήριος) presenta una denominazione diversa rispetto alla pianta complessivamente intesa (ἀσφόδελος): vd. *infra*.



Fig. 1 - *Asphodelus ramosus* L. <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>>.



Fig. 2 - *Asphodelus* <<https://ntziferis.blogspot.com/2014/01/asphodelus.html>>.

ra contigua, detti Asfodelodi (Ἀσφοδελώδεις), in quanto simili agli Etiopi per l'incarnato» (t.d.A.)⁶. Quanto al poleonimo di Cirene (Κυρήνη), esso potrebbe essere di origine libica e significare “città degli asfodeli”, dal termine κύρα attestato dal medico d'età neroniana Dioscoride Pedanio e utilizzato dai Libici per indicare appunto l'“asfodelo”, che cresceva abbondantemente nella zona⁷. Alla fine del II secolo d.C. Ateneo di Naucrati

⁶ DIODORO SICULO, *Biblioteca storica*, libro XX, 57, 5: εἶθ' ἑτέραν ἐκπολιορκήσας, τὴν ὀνομαζομένην Φελλίνην, ἠνάγκασε πιθαρχεῖν τοὺς τὴν ἐξῆς χώραν νεμομένους, τοὺς καλουμένους Ἀσφοδελώδεις, ὄντας τῷ χρώματι παραπλησίους τοῖς Αἰθίοψι.

⁷ DIOSCORIDE, *De materia medica*, libro II, 165. Cfr. V. BERTOLDI, Κυρήνη, in «Annuaire de l'Institut de Philologie et d'Histoire Orientales et Slaves de l'Université Libre de Bruxelles» (= *Mélanges Emile Boisacq*, vol. 1), V, 1937, pp. 47-63.

ne *I dotti a banchetto* riporta una notizia sostanzialmente analoga a quella erodotea, laddove racconta che, secondo lo storico di V secolo a.C. Ellanico di Lesbo, «certi Numidi di Libia... hanno abitazioni fatte con steli di asfodelo, piccole, appena sufficienti a fare ombra, che si portano dietro ovunque si spostino»⁸.

Asphodelum de clarissimis herbarum: la testimonianza di Plinio il Vecchio

Anche se effettivamente la pianta viene menzionata da numerose fonti, tuttavia la descrizione più completa pervenutaci è offerta da Plinio il Vecchio, famoso enciclopedista d'età flavia, che, in due passi fondamentali della celeberrima *Storia naturale*, recupera i dati delle testimonianze precedenti, integrandoli, rettificandoli, incrementandoli e offrendo, così, un quadro particolarmente dettagliato delle caratteristiche tassonomiche e delle molteplici destinazioni d'uso dell'asfodelo:

ceterae eiusdem generis folio differunt: asphodelus oblongum et angustum habet, scilla latum et tractabile, gladiolus simile nomini. Asphodelus manditur et semine tosto et bulbo, set hoc in cinere tosto, dein sale et oleo addito, praeterea tuso cum ficis, praecipua voluptate, ut videtur Hesiodo. Tradunt et ante portas villarum satum remedio esse contra veneficiorum noxiam. Asphodeli mentionem et Homerus fecit. Radix eius napis modicis similis est, neque alia numerosior LXXX simul acervatis saepe bulbis. Theophrastus et fere Graeci princepsque Pythagors caulem eius cubitalem et saepe duum cubitorum, foliis porri silvestris, anthericum vocavere, radicem vero, id est bulbos, asphodelum. Nostri illud albucum vocant et asphodelum hastulam regiam, caulis acinosi, ac duo genera faciunt.

“Le altre piante di questa categoria differiscono nelle foglie: quelle dell'asfodelo sono oblunghe e strette, quelle della scilla larghe e tenere; il gladiolo le ha conformi al proprio nome. Dell'asfodelo si mangiano sia i semi, abbrustoliti, sia il bulbo: quest'ultimo, arrostito nella cenere e poi condito con sale e olio; è inoltre particolarmente gustoso, a giudizio di Esiodo [*Le opere e i giorni*, 41], pe-

⁸ ATENEO, *I dotti a banchetto*, libro XI, 6, 462a-b:... Λιβύων τῶν Νομάδων τινές... οἰκίας ἔχουσιν ἐξ ἀνθηρικοῦ πεποιημένας μικρὰς ὅσον σκιάς ἕνεκα, ἃς καὶ περιφέρουσιν ὅπου ἂν πορεύωνται (= *FGrHist* 4, F 67), trad. it. A. MARCHIORI, *Ateneo. I deipnosofisti. I dotti a banchetto. Prima traduzione italiana commentata su progetto di Luciano Canfora. Volume II. Libri VI-XI*, Salerno Editrice, Roma 2001, p. 1134.

stato insieme con i fichi. Dicono anche che seminarlo davanti alla porta delle fattorie è un rimedio contro i sortilegi maligni. Anche Omero menziona l'asfodelo [*Odisea*, libro XI, 539 e 573; XXIV, 13]. La sua radice è simile a un navone di piccole dimensioni ed è costituita da un gran numero di bulbi, più che ogni altra pianta: spesso ve ne sono 80 raggruppati insieme. Teofrasto [*Storia delle piante*, libro VII, 13, 2] e gli autori greci in genere, Pitagora in testa, hanno chiamato 'antherico' lo stelo, alto un cubito (e spesso anche due) [1 cubito = 44 cm], che presenta foglie simili a quelle del porro selvatico, mentre indicavano con 'asfodelo' la radice, vale a dire l'insieme di bulbi. Da noi la radice viene chiamata 'albuco', mentre si dà il nome di *hastula regia* [i.e. 'bacchetta regale', 'scettro'] all'asfodelo, dallo stelo ricco di bacche, e si distinguono due specie della pianta"⁹.

Asphodelum de clarissimis herbarum, ut quod heroion aliqui appellaverint, Hesiodus et in silvestres nasci dixit, Dionysius marem ac feminam esse. Defectis corporibus et phthisicis constat bulbos eius cum tisana decoctos aptissimos dari, panemque ex his cum farina subactis saluberrimum esse. Nicander et contra serpentes ac scorpiones vel caulem, quem anthericum vocavimus, vel semen vel bulbos dedit in vino tribus drachmis substravitque somno contra hos metus. Datur et contra venenata marina et contra scolopendras terrestres. Cocleae mire in Campania caulem eum persequuntur et sugendo arefaciunt. Folia quoque inlinuntur venenatorum vulneribus ex vino. Bulbi nervis articulisque cum polenta tunsii inlinuntur. Prodest et concisis ex aceto lichenas fricare, item ulceribus putrescentibus ex aqua inponere, mammarum quoque et testium inflammationibus. Decocti in faece vini oculorum epiphoris supposito linteolo medentur. Fere in quocumque morbo magis decoctis utuntur, item ad tibiarum taetra ulcera rimasque corporum quacumque in parte farina arefactorum. Autumno autem colliguntur, cum plurimum valent. Sucus quoque ex tuis expressus aut decoctis utilis fit corporis dolori cum melle, idem odorem corporis iucundum affectantibus cum iri arida et salis exiguo. Folia et supra dictis medentur et strumis, panis, ulceribus in facie decocta in vino. Cinis et radice alopecias emendat et rimas pedum sedisque, decoctae radice in oleo sucus perniones et ambusta et gravitatem aurium; infunditur a contraria aure in dolore dentium. Prodest et urinae pota modice radix et menstruis et lateris doloribus, item ruptis, convulsis, tussibus, drachmae pondere in vino pota. Eadem et vomitiones adiuvat commanducata. Semine sumpto turbatur venter. Chrysermus et parotidas in vino decocta radice curavit, item strumas admixta cachry ex vino. Quidam aiunt, si inposita radice pars eius in fumo suspendatur quartoque die solvatur, una cum radice arescere strumam. Dio-

⁹ PLINIO IL VECCHIO, *Storia naturale*, libro XXI, 68, 108-109, trad. it. (con modifiche) A. M. COTROZZI, *Plinio. Storia naturale. III. Botanica. 2. Libri 20-27*, Einaudi, Torino 1985, p. 217.

cles ad podagras utroque modo, cocta crudaque, usus est, ad perniones decocta ex oleo; dedit et suffusis felle in vino et hydropicis. Venerem quoque concitari cum vino et melle perunctis aut bibentibus tradidere. Xenocrates et lichenas, psoras, lepras radice in aceto decocta tolli dicit, item suco cum hyoscyamo et pice liquida alarum quoque et feminum vitia; et capillum crispiolem fieri, raso prius cpan, si radice ea fricetur, Simos lapides renium in vino decocta potaque eximi. Hippocrates semine ad impetus lienis dari censet. Iumentorum quoque ulcera ac scabiem radix inlita aut decoctae sucus ad pilum reducit. Mures eadem fugantur, caverna praeclusa moriuntur.

“L’asfodelo è tra le piante più illustri, tanto che alcuni l’hanno chiamato ‘pianta degli eroi’. Esiodo ha detto che nasce anche nei boschi, Dionisio [scrittore di medicina non meglio identificato] che esiste una varietà maschile e una femminile. Si sa che i bulbi, bolliti con la tisana d’orzo, si somministrano con buoni risultati in caso di debolezza o di tisi e che il pane ottenuto attraverso l’impasto con la farina è molto salutare. Nicandro [*Rimedi contro i veleni animali*, 534-536] ne ha anche prescritto, contro i serpenti e gli scorpioni, il gambo (che abbiamo chiamato ‘anterico’: PLINIO, *Storia naturale*, libro XXI, 68, 109) o il seme o i bulbi, nel vino in dose di tre dracme [1 dracma = 4,36 g], e ha prescritto di metterli sotto al capezzale per difesa contro questi pericoli. L’asfodelo è indicato anche contro gli animali marini velenosi e contro le scolopendre di terra. In Campania le chiocciole ricercano in modo straordinario quel gambo e lo fanno seccare a furia di succhiarlo. Anche le foglie, immerse nel vino, si applicano sulle ferite prodotte da animali velenosi. Con i bulbi pestati nella farinata d’orzo si fanno impiastri per i tendini e le articolazioni. Giova anche, contro i licheni, fare frizioni con questi bulbi spezzettati nell’aceto e ugualmente applicarli con l’acqua sulle ulcere putrescenti e anche sulle infiammazioni delle mammelle e dei testicoli. Bolliti nella feccia del vino e messi su una pezzuola curano le lacrimazioni. In quasi tutti i generi di malattie si impiegano di preferenza cotti, come anche seccati e ridotti in farina contro le piaghe ripugnanti degli stinchi e contro le screpolature di qualunque parte del corpo. Si raccolgono in autunno, quando hanno la massima efficacia. Anche il succo che si ricava dai bulbi pestati o bolliti, preso con miele, riesce utile contro i dolori del corpo; lo stesso succo, con iris seccata e un po’ di sale, è utile per chi aspira ad avere un buon odore. Le foglie curano le malattie sopra indicate e, cotte nel vino, la scrofolosi, i *pani* [ascessi] e le ulcerazioni del viso. La cenere della radice guarisce l’alopecia e le ragadi dei piedi e dell’ano; il succo della radice bollita nell’olio cura i geloni, le ustioni e la sordità; in caso di mal di denti, lo si instilla nell’orecchio opposto. La radice, presa in pozione in quantità moderata, fa bene anche per l’urina, il mestruo e in caso di pleurite; e ugualmente per fratture, slogature, tossi, bevuta nel vino in dose di una dracma. Ancora la radice, masticata, facilita il vomito. Il

seme, ingerito, mette in movimento l'intestino. Crisermo [medico non meglio identificato] ha curato anche gli orecchioni con la radice bollita nel vino e la scrofolosi mescolandovi della *cachrys* in vino. Alcuni dicono che, se si applica la radice sulle scrofole, poi se ne appende una parte tenendola esposta al fumo e la si stacca al quarto giorno, le scrofole seccano insieme con la radice. Diocle [di Caristo, medico del IV secolo a.C.] l'ha usata contro la gotta in tutti e due i modi, cruda e cotta, contro i geloni bollita nell'olio; l'ha somministrata anche nel vino contro i travasi di bile e l'idropisia. Dicono anche che, con vino e miele, in frizione o in pozione, abbia effetto afrodisiaco. Senocrate [di Afrodizia, medico vissuto sotto Augusto o Tiberio] afferma che la radice, bollita nell'aceto, elimina anche i licheni, la scabbia e le dermatiti scagliose, e inoltre che il succo, con il giusquiamo e la pece liquida, elimina il cattivo odore delle ascelle e delle cosce, e che, se prima ci si rade il capo e poi lo si friziona con quella radice, anche i capelli ricrescono più crespi. Simo [medico non meglio identificato] afferma che, bollita nel vino e presa in pozione, fa espellere i calcoli renali. Ippocrate [*Affezioni interne*, 30] ritiene che se ne debbano somministrare i semi contro gli attacchi di milza. La radice in impiastro o il decotto fanno ricrescere il pelo nelle parti ulcerate o scabbiose dei giumenti. Ancora la radice fa scappare i topi, che muoiono se si sigillano con essa le loro tane¹⁰.

Riassumendo, dal libro XXI della *Storia naturale* apprendiamo che, secondo Esiodo, l'asfodelo sarebbe stato particolarmente gustoso se pestato insieme ai fichi e, seminato davanti agli ingressi delle dimore rurali, avrebbe rappresentato un deterrente contro i sortilegi maligni; della pianta, menzionata anche da Omero, sarebbero stati inoltre commestibili i semi arrostiti e il bulbo cotto nella cenere e poi condito con sale e olio. Nel libro XXII il naturalista, oltre a ricordare nuovamente Esiodo, il quale avrebbe scritto che l'asfodelo "nasce anche nei boschi", ne elenca poi molte virtù terapeutiche: avrebbe funzionato come antiveleno e rimedio contro le pustole e le piaghe, facilitato la motilità intestinale, posseduto un effetto afrodisiaco e, sotto forma di impiastro, consentito la ricrescita del pelo sulle ulcere dei giumenti.

Tuttavia questa mole di dati offerta dall'opera pliniana, ancorché preziosa, richiede indubbiamente alcuni approfondimenti e numerose precisazioni.

¹⁰ PLINIO, *Storia naturale*, libro XXII, 32, 67-72, trad. it. (con modifiche) A. M. COTROZZI, *Plinio. Storia naturale. III. Botanica*, 2, cit., pp. 299-303.

L'asfodelo e la religione: pianta dei morti e degli dèi

L'asfodelo è una delle piante più note dell'*Odissea*, dove viene citata in tre occorrenze sempre in connessione con l'oltretomba. Omero racconta infatti che Achille, ormai defunto, dopo il dialogo con Odisseo, si allontana attraversando un prato di asfodeli e che il gigante Orione continua a cacciare gli animali attraverso la medesima distesa di piante; pure le ombre dei Proci uccisi da Odisseo, guidate da Hermes, ben presto giungono sul prato di asfodeli, dove risiedono i morti. Com'è tipico nel genere letterario della poesia epica, per indicare il movimento delle anime "per il prato asfodelo" si fa ricorso sempre alla stessa perifrasi *κατ' ἀσφοδελὸν λειμῶνα*¹¹. Molto si è discusso sulle motivazioni della presenza nel mondo infernale omerico proprio di questo "pallido" vegetale¹² e sul significato del termine ossitono *ἀσφοδελός* (aggettivo), invece del più frequente *ἀσφόδελος* (sostantivo): secondo il grammatico Elio Erodiano (II-III secolo d.C.) e gli *scholia* ad Omero si sarebbe trattato di una corruzione del testo da emendare in *σφοδελόν*, "pieno di cenere", attribuito decisamente più confacente all'oltretomba¹³. Quanto all'etimologia del termine

¹¹ Omero, *Odissea*, libro XI, 539; XI, 572; XXIV, 13, trad. it. R. CALZECCHI ONESTI, *Omero. Odissea*, Einaudi, Torino 1989 (1963), pp. 321; 323; 655; cfr. O. NAZARI, *Dialetto omerico. Grammatica e vocabolario*, Loescher, Torino 1961, p. 118 sull'uso esclusivo del termine come aggettivo nell'epica omerica; *Diccionario Griego-Español*, s.vv. *ἀσφόδελος* e *ἀσφοδελός*, -όν, rispettivamente sostantivo e attributo <<http://dgc.cchs.csic.es/xdgc/ἀσφόδελος>; <http://dgc.cchs.csic.es/xdgc/ἀσφοδελός>>, consultati il 18 gennaio 2025. Sulla presenza del prato di asfodeli in Omero e nelle altre culture antiche si veda R. FALBO, *Visioni dell'oltretomba nella produzione letteraria greca tra età arcaica ed età classica. Una definizione d'ambiente in un percorso tra generi*, PhD Diss. L'Aquila 2021-2022, pp. 30-31.

¹² Secondo V. D. MACCHIORO, *La catabasi orfica*, in «Classical Philology», XXIII, 1928, pp. 239-249, nel libro XI dell'*Odissea* sarebbero confluiti due racconti, quello dell'esorcismo praticato da Odisseo, il quale evoca le ombre, consente loro di bere il sangue delle vittime sacrificate e di parlare con lui, e quello relativo alla visione dell'aldilà: il primo sarebbe davvero "omerico", mentre il secondo, di origine orfica, sarebbe stato interpolato quando il testo dell'*Odissea* venne fissato per iscritto ad Atene sotto Pisistrato nel VI secolo a.C.

¹³ ERODIANO, *Sulla prosodia dell'Odissea*, libro III, 2, p. 152 A. LENZ, *Grammatici Graeci*, Teubner, Leipzig 1870; *Scholia in Homeri Odysseam*, libro XI, 539 W. DINDORF, *Scholia Graeca in Homeri Odysseam*, Oxford University Press, Oxford 1855. Negli *Ἀττικὰ ὀνόματα* il retore ELIO DIONISIO (Alpha, 191*, H. ERBSE, *Untersuchungen zu den attizistischen Lexika*, Akademie Verlag, Berlin 1950), fiorito sotto Adriano, ricorda l'asfodelo insieme alla malva per motivi di accentua-

e alla sua connessione con il mondo dei morti non vi è un parere concorde fra gli studiosi moderni: vi è stato chi ha inteso il fitonimo come “valle di ciò che non è stato ridotto in cenere” (da *a* = “non” + *sfodos* = “cenere” + *elos* = “valle”), sulla base della resistenza agli incendi degli organi sotterranei dell’asfodelo¹⁴, chi ha pensato alla risemantizzazione di un fitonimo pre-ellenico (la cui forma esatta rimane sconosciuta) dal radicale greco “sphod-” indicante la forza e la violenza¹⁵, chi ha preferito ipotizzare un significato connesso con il rito dell’incinerazione dei defunti¹⁶, chi ha ipotizzato l’esistenza di due mondi ultraterreni – ossia l’Ade, con i suoi “campi di cenere”, e i Campi Elisi, con la loro luce e gli asfodeli – che, nel tempo, si sarebbero sovrapposti, determinando così l’utilizzo di un’espressione unica per entrambi i casi¹⁷, chi, concentrando l’attenzione sulle piante di Persefone e Kore, ha ritenuto improbabile la corruzione del testo omerico e concluso che «il poeta abbia voluto espressamente riferirsi alla pian-

zione e con specifico riferimento all’*Odissea* e a Esiodo: <ἀσφόδελος> προπαροξυτόνως ἀναγνωστέον· ὄυδ’ ὅσον ἐν μαλάχῃ τε καὶ ἀσφοδέλω μέγ’ ὄνειαρ’ [ESIODO, *Le opere e i giorni*, 41]· τὸν δὲ τόπον, ἐν ᾧ φύεται, ὄξυτονήτεον, ὡς καὶ παρ’ Ὀμήρῳ [*Odisea*, libro XI, 539 e 573; libro XXIV, 13]· ‘κατ’ ἀσφοδέλων λειμώνα’.

¹⁴ S. PIGNATTI, *Flora d’Italia*, vol. 3, Edagricole, Bologna 1982, p. 346, nr. 898, s.v. *Asphodelus L.-Asfodelo*.

¹⁵ M. BIRAUD, *Usages de l’asphodèle et étymologies d’asphodelos*, in AA. VV., *Les phytonymes grecs et latins*. Actes du colloque international tenu à Nice les 14, 15 et 16 mai 1992 à la Faculté Lettres, Arts et Sciences Humaines Université de Nice-Sophia Antipolis, Université de Nice Sophia Antipolis, Nice 1993, pp. 35-46.

¹⁶ S. AMIGUES, *La “prairie d’asphodèle” de l’Odyssée et de l’Hymne homérique à Hermès*, in «Revue de philologie, de littérature et d’histoire anciennes», LXXVI, 1, 2002, pp. 7-14, in part. pp. 9-10.

¹⁷ S. REECE, *Homer’s Asphodel Meadow*, in «Greek, Roman and Byzantine Studies», XLVII, 2007, pp. 389-400. Sulla topografia omerica dell’aldilà cfr. anche E. KUESTER, *Pflanzendarstellungen auf griechischen Unterweltbildern*, in «Forschungen und Fortschritte», VIII, 1932, pp. 377-378; A. DIHLE, *Totenglaube und Seelenvorstellung im 7. Jahrhundert vor Christus*, in *Jenseitsvorstellungen in Antike und Christentum. Gedenkschrift für Alfred Stuiber*, a cura di E. Dassmann-K. Thraede-J. Engemann, Aschendorff Verlag, Münster 1982, pp. 9-20, in part. p. 15; E. GÖRGEMANN, *Henseitsfurcht und Jenseits Hoffnung bei den Griechen (von Homer bis Synesius)*, in AA. VV., *Zeit und Ewigkeit. Antikes Denken im Spannungsfeld zwischen irdischer Begrenztheit und Jenseitsvorstellung*, De Gruyter, Stuttgart 1988, pp. 26-66, in part. pp. 37-39; I. MÄNNLEIN-ROBERT, *Vom Mythos zum Logos? Hadesfahrten und Jenseitsreisen bei den Griechen*, in *Unterwelten. Modelle und Transformationen*, a cura di J. Hamm-J. Robert, Königshausen & Neuman, Würzburg 2014, pp. 29-57, in part. pp. 33-36.

ta»¹⁸, chi, infine, ha sottolineato la volontà dello stesso Omero di contrapporre ai floridi prati della Grecia le “morte” distese dell’oltretomba¹⁹.

Non solo Elio Erodiano e gli *scholia* a Omero, ma anche il *Lessico* bizantino della Suda (X secolo d.C.) collegano esplicitamente il “prato asfodelio” con Persefone²⁰. Il costante rimando all’aldilà e alle sue divinità è confermato anche da un *pinax* fittile del V secolo a.C. proveniente da un’area santuariale di Locri Epizefiri (in provincia di Reggio Calabria) raffigurante due dèi in trono, rispettivamente Ade, che tiene nella mano destra una *phiale* e nella sinistra l’asfodelo fiorito, e la sua sposa Persefone con un gallo nella destra e spighe di grano nella sinistra (fig. 3)²¹.

Un’iscrizione vascolare italiota del IV secolo a.C. reca un testo riferito a Edipo – ma connesso con il *Peplo*, antologia di epigrammi pseudo-aristotelica –, pervenutoci tramite il commento dell’erudito del XII secolo d.C. Eustazio di Tessalonica all’*Odisea*, sotto forma di epitaffio “parlante”, nel quale asfodelo e malva sono specie accomunate in quanto piante che crescono sulle tombe²².

¹⁸ L. FABBRI, *Le piante di Kore-Persefone in Grecia, Magna Grecia e Sicilia*, in *Dei e piante nell’antica Grecia. I. Riflessioni metodologiche, Efesto, Demetra in Grecia, Magna Grecia e Sicilia, Kore-Persefone, Ecate, Apollo, Afrodite*, a cura di G. Arrigoni, Sestante Edizioni, Bergamo 2018, pp. 221-285, in part. pp. 267.

¹⁹ W. BROCKLISS, *Homeric Imagery and the Natural Environment*, Center for Hellenic Studies, Washington (DC) 2019, pp. 346-363.

²⁰ SUDA, *Lexicon*, A 4299, s.v. Ἀσφόμελος: ... Περσεφόνης καὶ χθονίων ἱερόν. Καὶ Ῥοῖοι τὴν Κόρην καὶ τὴν Ἀρτεμὶν ἀσφόμελω στέφουσι, “[l’asfodelo] (è) sacro a Persefone e alle (divinità) sotterranee. E i Rodii adornano sia Kore sia Artemide con l’asfodelo” (t.d.A.).

²¹ Si vedano A. HEUBECK, *Omero. Odisea. III. Libri IX-XII*, Mondadori, Milano 2003, p. 301; M. MARCONI, *Gli asfodeli alle soglie dell’Ade*, in *Da Circe a Morgana. Scritti di Momolina Marconi*, a cura di A. De Nardis, Venexia, Roma 2009, pp. 120-124; L. FABBRI, *Le piante di Kore-Persefone*, cit., pp. 242; pp. 252-253, a proposito del legame esistente fra la raffigurazione delle divinità sui *pinakes* e i riti nuziali locali; 265-269.

²² ARISTOTELE, *Frammenti*, 66 V. ROSE, *Aristotelis qui ferebantur librorum fragmenta*, Teubner, Leipzig 1886 = EUSTAZIO, *Commentarii ad Homeri Odysseam*, libro XI, 538, vol. 1, p. 433 G. STALLBAUM, *Eustathii archiepiscopi Thessalonicensis commentarii ad Homeri Odysseam*, Weigel, Leipzig 1825: νότω μὲν μαλάκην καὶ ἀσφόμελον πολύριζον, / κόλπῳ δὲ τὸν δεινα ἔχω; E. COUGNY, *Epigrammatum anthologia Palatina cum Planudeis et appendice nova*, vol. 3, Didot, Paris 1890, 2, 120 = G. KAIBEL, *Epigrammata Graeca ex lapidibus conlecta*, nr. 1135 = *Supplementum Epigraphicum Graecum*, vol. XL, 855, 1: νότω [μὲν] μολάκην τε καὶ ἀσφόμελ[ε]λον πολύριζον / κόλπῳ δ’ Οἰδιπόδαν Δαίου [υ]ῖον ἔχω. Anche in Giappone una sottospecie particolare, l’*Asphodelus Asiaticus* Hawkins, viene piantata proprio sulle sepolture: P. WAGLER, s.v. Ἀσφόμελος, cit., col. 1733.



Fig. 3 - *pinax* dal santuario della Mannella a Locri Epizefiri (Museo Archeologico Nazionale di Reggio Calabria: <<https://www.famedisud.it/ade-e-persefone-i-misteriosi-signori-delladila-in-mostra-a-reggio-calabria/>>).

L'irriverente, anzi caustico, Luciano di Samosata, vissuto nel II secolo d.C., testimonia come ancora in età imperiale il prato di asfodeli continuasse a essere interpretato come il luogo su cui riposano le anime dei morti²³; lo scrittore siriano, pur associando la pianta ai defunti, chiarisce che costoro se ne nutrono e non necessitano di offerte da parte dei vivi, poiché l'oltretomba è ricco di semi, grano e, naturalmente, asfodeli²⁴. Luciano, tuttavia, non connette questa pianta unicamente con il mondo dei trapassati: ne *La storia vera* racconta infatti che Radamanto, sovrano dell'isola dei Beati, avrebbe fatto imbarcare ben cinquanta eroi su una nave costruita interamente con asfodeli per inseguire i rapitori della bella Elena²⁵.

Che questa pianta non fosse connessa soltanto con le divinità degli Inferi risulta confermato anche da altri dati: l'asfodelo, insieme alla malva (*Malva sylvestris* L.), era offerto in sacrificio anche ad Apollo nel tempio di Delo²⁶; da Teocrito, inoltre, sappiamo che Ino, Autonoe e Agave, sorelle di Semele, avrebbero eretto altari per Dioniso e sua madre, la stessa Semele, con foglie di quercia, edera e, appunto, asfodelo²⁷.

²³ LUCIANO, *Menippo o la negromanzia*, II: due personaggi superano il fiume infero e si trovano in un amplissimo prato di asfodeli dove fluttuano le ombre; *L'amante della menzogna*, 24: i morti riposano su distese di asfodelo.

²⁴ LUCIANO, *Il tragitto o il tiranno*, 2; *Il lutto*, 19.

²⁵ ID., *Storia vera*, libro II, 26.

²⁶ P. WAGLER, s.v. Ἀσφόδελος, cit., col. 1732; I. CHIRIASSI, *Elementi di culture precereali nei miti e riti greci*, Pubblicazioni dell'Ateneo, Roma 1968, pp. 115-116; G. CACCIA, *Note sull'importanza culturale dell'asfodelo*, in «Sandalion», XVI-XVII, 1993-1994, pp. 5-14; N. BROUT, *La mauve ou l'asphodèle ou Comment manger pour s'élever au-dessus de la condition humaine*, in «Dialogues d'histoire ancienne», XXIX, 2, 2003, pp. 97-108, in part. p. 102: «la mauve et l'asphodèle apparaissent en particulier en relation avec le culte d'Apollon Génétôr à Délos. Elles sont également associées à des hommes 'divins', Pythagore et Épiménide, les sources établissant d'ailleurs des ponts entre ces deux personnages et entre Pythagore et le culte délien»; cfr. M. CASTOLDI, *Le piante di Apollo, nell'iconografia e nell'evidenza archeologica*, in G. Arrigoni (a cura di), *Dei e piante nell'antica Grecia. I. Riflessioni metodologiche, Efesto, Demetra in Grecia, Magna Grecia e Sicilia, Kore-Persefone, Ecate, Apollo, Afrodite*, Sestante Edizioni, Bergamo 2018, pp. 303-327, in part. p. 320; D. RAÏOS, *Du μῶλον de l'«Odyssee» à la mauve de Lucien: l'art parodique d'un sophiste protéiforme*, in *Des dieux et des plantes: monde végétal et religion en Grèce ancienne*, a cura di A. Gartzou-Tatti-A. Zografou, Presses universitaires de Liège, Liège 2019, pp. 233-248, in part. p. 242 e nota 51.

²⁷ TEOCRITO, *Idilli*, XXVI, 4.

La pianta, dunque, non era univocamente considerata una specie “funeraria” come testimonia il fatto che essa non soltanto avrebbe offerto un rimedio contro i sortilegi funesti e svariate patologie, ma anche avrebbe costituito un sistema di prevenzione contro specie particolarmente “infestanti” e/o velenose, quali topi, serpenti, scorpioni²⁸. Non a caso Teocrito indica una funzione particolare della pianta, ossia quella di poter essere intrecciata con i giunchi per catturare le cavallette²⁹. Inoltre, poiché gli insetti evitavano l'asfodelo, esso si rivelava particolarmente adatto come miscela per la lettiera degli ovili; le sue radici, gettate negli abbeveratoi, proteggevano i suini dalla peste, così come, mescolate al mangime dei maiali, erano ritenute in grado di far guarire gli animali ammalati³⁰. L'asfodelo veniva inoltre considerato cibo per capre dal comico di V secolo a.C. Eupoli³¹.

Alimentazione e medicina: nutrirsi e curarsi con l'asfodelo

Come si è visto, Plinio il Vecchio, oltre che a Omero, fa riferimento a un altro “pilastro” della poesia greca arcaica, Esiodo. Quest'ultimo, ne *Le opere e i giorni*, si rivolge in effetti agli uomini stolti che non sanno “quanta grande utilità risieda nella malva e nell'asfodelo” (ὄσον ἐν μαλάχῃ τε καὶ ἀσφοδέλω μὲγ' ὄνειρα)³². Se si riflette sul fatto che l'asfodelo presenta fiori biancastri mentre quelli della malva sono rosacei, è possibile pensare a un

²⁸ NICANDRO, *Rimedi contro i veleni animali*, 73; 534; DIOSCORIDE, *De materia medica*, libro II, 199; PLINIO, *Storia naturale*, libro XXI, 68, 108; XXII, 32, 67-72; XXVI, 147. Cfr. P. Wagler, s.v. Ασφόδελος, cit., col. 1733.

²⁹ TEOCRITO, *Idilli*, I, 52. Cfr. J. KWAPISZ, “Linking together Rushes and Stalks of Asphodel”: the Forms of Theocritean Poetry, in P. Kyriakou-E. Sistakou-A. Rengakos (eds.), *Brill's Companion to Theocritus*, Brill, Leiden-Boston (Mass.) 2021, pp. 105-127, in part. pp. 122-123. Tale utilizzo trova testimonianza ancor oggi in Sardegna, dove si realizzano ceste di varie dimensioni chiamati “corbule”: <<https://www.sardegnaturismo.it/it/arte-dellintreccio-mani-abili-e-segreti-secolari#:~:text=Le%20corbule%2C%20come%20comunemente%20sono,in%20degli%20osteli%20dell'asfodelo%20,consultato%20il%2013%20gennaio%202025>>.

³⁰ CASSIANO BASSO, *Geoponica*, libro XVIII, 2, 5; XIX, 6, 13; XIX 7, 3.

³¹ EUPOLI, *Frammenti*, 14 T. Kock, *Comicorum Atticorum fragmenta*, vol. 1, Teubner, Leipzig 1880, in PLUTARCO, *Le questioni conviviali*, 4, 3, dove la pianta è chiamata ἀνθήρικος.

³² ESIODO, *Le opere e i giorni*, 41, trad. it. (con modifiche) C. CASSANMAGNAGO, *Esiodo. Tutte le opere e i frammenti*, Bompiani, Milano 2009, p. 181.

intenzionale accostamento da parte del poeta di Ascra tra la “pallida” morte e la “colorita” vita degli esseri umani; inoltre, Esiodo, che invita a evitare l’inutile discordia e le liti distruttive, lodando malva e asfodelo, esorta di fatto gli uomini a vivere in modo semplice, “secondo natura”: pur essendo piante “umili”, entrambe sono tuttavia alimenti “speciali” che crescevano spontaneamente nella perduta età dell’oro, ossia prima che l’uomo fosse costretto ad affaticarsi nei campi per piantare e far crescere i cereali, ed erano comuni nelle campagne, alla portata di tutti e agevolmente edibili dopo una semplice cottura³³.

Anche il grande botanico Teofrasto, allievo di Aristotele, ricorda come tutte le parti dell’asfodelo fossero commestibili e come in effetti già Esiodo ne avesse elogiato l’utilità nell’alimentazione umana:

πολλὰ δὲ εἰς τροφήν παρέχεται χρήσιμα· καὶ γὰρ ὁ ἀνθήρικος ἐδώδιμος σταθευόμενος καὶ τὸ σπέρμα φρυγόμενον καὶ πάντων δὲ μάλιστα ἢ ρίζα κοπτομένη μετὰ σύκου καὶ πλείστην ὄνησιν ἔχει καθ’ Ἡσίοδον.

“(La pianta) possiede molteplici usi alimentari: infatti anche il gambo (è) edibile fritto, il seme arrostito e soprattutto la radice, sminuzzata insieme ai fichi, arca, secondo Esiodo, moltissimo giovamento” (t.d.A.)³⁴.

Come si può notare, anche in questo caso, il fusto – ἀνθήρικος, “barba di spiga”, “spiga” – possiede un nome specifico rispetto all’intera pianta³⁵; inoltre, lo scienziato e filosofo di Ereso spiega come pure la radice – che si compone di piccoli e numerosi tuberi allungati simili a ghiande, dal sa-

³³ Cfr. S. AMIGUES, *L’exploitation du monde végétal en Grèce classique et hellénistique. Essai de synthèse*, in «Topoi», XV, 1, 2007, pp. 75-125, in part. p. 77: «ces deux plantes prises comme exemples-types d’une nourriture à la portée de tous, dont seuls des gens cupides pouvaient méconnaître la valeur, étaient consommées couramment et non pas seulement en cas de disette».

³⁴ TEOFRASTO, *Storia delle piante*, libro VII, 13, 3. Secondo S. AMIGUES, *L’exploitation du monde végétal*, cit., p. 77, la pianta potrebbe essere identificata con l’*Asphodelus aestivus* Brot. (= *Asphodelus microcarpus* Viv.); contra J. ANDRÉ, *Lexique des termes de botanique en latin*, Klincksieck, Paris 1956, s.v. *Asphodelus*, p. 44.

³⁵ Lo stelo e il fiore dell’asfodelo vengono chiamati anche ἀνθηρικόν ο ἀνθήρικος oppure ἀνθηρίσκος; TEOFRASTO, *Storia delle piante*, libro VII, 13, 2; *Scholia in Nicandri theriaka*, 534 A. Cruignola, Istituto Editoriale Cisalpino, Milano 1971; DIOSCORIDE, *De materia medica*, libro II, 199. Cfr. P. WAGLER, s.v. Ἀσφόδελος, cit., col. 1731; J.-M. VERPOORTEN, *Les noms grecs et latins de l’asphodèle*, in «L’Antiquité classique», XXXI, 1-2, 1962, pp. 111-129, in part. pp. 115-117 sui fitonimi greci, latini e moderni dell’asfodelo connessi con le caratteristiche botaniche della pianta.

pore pungente e contenenti amido e pectina³⁶ – possa servire a preparare un ottimo piatto se mescolato con i fichi (*Ficus carica* L.). Gli studi moderni hanno tuttavia riscontrato nell'asfodelo giallo (*Asphodeline lutea* [L.] *Rchb.*) la presenza di alcaloidi tossici, responsabili di problemi intestinali per uomini e animali, vomito, diarrea e letargia, tutti disturbi che necessitano di un pronto intervento medico soprattutto in caso di ingestione da parte di bambini o di piccoli animali. I tubercoli dell'asfodelo bianco, invece, sono effettivamente commestibili e contengono carboidrati, utili anche per la panificazione³⁷.

Suzanne Amigues ha messo in evidenza un cambiamento di prospettiva nelle fonti a proposito di asfodelo, malva e sedano (*Apium graveolens* L.): se in un primo momento i testi forniscono valutazioni positive delle tre piante, successivamente sembrano sconsigliarne l'uso, poiché, con il passaggio dell'uomo a una dieta "carnea", questi alimenti di origine vegetale vengono preferibilmente lasciati ai poveri³⁸ o ai saggi, desiderosi di condurre un'esistenza semplice e sana³⁹.

Quanto al primo caso, ossia quello dell'uso alimentare per i ceti non abbienti, così ha scritto Alberto Jori: «in tempi di carestia, il popolino si

³⁶ TEOFRASTO, *Storia delle piante*, libro I, 6, 7; VII, 9, 4, sulle radici carnose a forma di ghianda; VII, 12, 1, sulla bontà delle radici. Cfr. P. WAGLER, *s.v.* Ἀσφόδελος, cit., coll. 1731-1732.

³⁷ S. I. MAGALINI-S. MACALUSO-C. SANDRONI-C. ADDARIO, *Sindromi tossiche da principi di origine vegetale*, in «Caleidoscopio», XCVI, 1995, pp. 3-48, in part. p. 22. Cfr. *Forum Acta Plantarum* <<https://www.actaplantarum.org/forum/viewtopic.php?t=1027>; <https://www.actaplantarum.org/forum/viewtopic.php?t=8485>>, consultati il 19 gennaio 2025.

³⁸ Come testimoniato anche da ARISTOFANE, *La ricchezza*, 543-544, a proposito della malva che per l'indigente costituisce un succedaneo del "pane":... σιτείσθαι δ' ἀντί μὲν ἄρτων / μαλάχης πτόρθους, ἀντί δὲ μάζης φυλλεῖ' ἰσχνῶν ῥαφανίδων... Cfr. *Scholia in Aristophanem*, in *Plutum* 544 F. DÜBNER, Paris 1877: <μαλάχης πτόρθους>: Μολόχης κλάδους. Da notare che sempre negli *Scholia* a *La ricchezza* si ricorda il v. 41 di Esiodo come commento ai vv. 253-254 (ὦ πολλὰ δὴ τῷ δεσπότῃ ταυτὸν θύμον φαγόντες, / ἄνδρες φίλοι καὶ δημόται καὶ τοῦ πονεῖν ἔρασταί) dello scrittore comico: *Scholia in Aristophanem*, *Scholia in Plutum* 253bis F. DÜBNER, Paris 1877 (<οὐδ' ὅσον ἐν μαλάχῃ τε καὶ ἀσφοδέλῳ μέγ' ὄνειαρ>. Ἀντί τοῦ, ὦ δίκαιοι, τὰ εὐτελεῖ θέλοντες ἐσθίειν διὰ τὸ μὴ ἐθέλειν ἀδικεῖν· ἅμα δὲ καὶ τὸ τραχὺ (καὶ ἄκαρπον) τῆς γῆς διαβάλλει); *Jo. Tzetzae commentarii in Aristophanem* 253 L. MASSA POSITANO, Groningen 1960 (τινὲς δὲ φασιν ὅτι παρῳδῆται ἐκ τῶν Ἡσιόδου. 'οὐδ' ὅσον ἐν μαλάχῃ τε καὶ ἀσφοδέλῳ μέγ' ὄνειαρ'. Ἡ ἀντί τοῦ 'ὦ δίκαιοι' – πρὸς τὸν χορὸν τῶν γερόντων ὁ θεράπων φησί 'τὰ εὐτελεῖ θέλοντες ἐσθίειν διὰ τὸ μὴ ἐθέλειν ἀδικεῖν').

³⁹ Cfr. S. AMIGUES, *Les plantes du ramassage dans l'alimentation gréco-romaine*, in «Pallas», LXIV, 2004, pp. 169-182, in part. pp. 171-175.

cibava anche di bulbi, il cui sapore era spesso amaro, per cui anche in tal caso era necessario l'impiego di una procedura particolare per temperarne il gusto. Tra i bulbi, possiamo menzionare quelli di gladiolo che, mescolati alla farina, venivano usati per fabbricare il pane, nonché quelli dell'asfodelo, mangiati con olio e sale dopo essere stati cotti sotto la cenere»⁴⁰.

Nel secondo caso, ovvero quello concernente l'asfodelo in quanto cibo dei sapienti, merita invece un'attenta analisi la testimonianza offerta da Plutarco, il quale ne *Il simposio dei sette sapienti* fa dire a uno dei convitati che Epimenide di Creta⁴¹ avrebbe imparato da Esiodo l'uso di piante come l'asfodelo e la malva, alimenti fondamentali nella dieta del filosofo:

ὁ δὲ Σόλων ἔφη θαυμάζειν τὸν Ἄρδαλον εἰ τὸν νόμον οὐκ ἀνέγνωκε τῆς διαίτης τοῦ ἀνδρὸς ἐν τοῖς ἔπεσι τοῖς Ἡσιόδου γεγραμμένον· ἐκεῖνος γάρ ἐστιν ὁ πρῶτος Ἐπιμενίδῃ σπέρματα τῆς τροφῆς ταύτης παρασχῶν καὶ ζητεῖν ὁ διδάξας ὅσον ἐν μαλάχῃ τε καὶ ἀσφοδέλῳ μέγ' ὄνειρα'. 'Οἷε γάρ', ὁ Περίανδρος εἶπε, 'τὸν Ἡσιόδον ἐννοῆσαι τι τοιοῦτον; οὐκ ἐπαινήτην ὄντα φειδοῦς αἰεὶ, καὶ πρὸς τὰ λιτότατα τῶν ὄψων ὡς ἥδιστα παρακαλεῖν ἡμᾶς; ἀγαθὴ μὲν γὰρ ἡ μαλάχη βρωθῆναι, γλυκύς δ' ὁ ἀνθέρικος· τὰ δ' ἄλιμα ταῦτα καὶ ἄδιψα φάρμακα μᾶλλον ἢ σιτία πυνθάνομαι καὶ μέλι καὶ τυρόν τινα βαρβαρικὸν δέχεσθαι καὶ σπέρματα πάμπολλα τῶν οὐκ εὐπορίστων. Πῶς οὖν ἐώμεν Ἡσιόδῳ τὸ πηδάλιον μὲν ὑπὲρ καπνοῦ κείμενον ἔργα βοῶν δ' ἀπόλοιτο καὶ ἡμιόνων ταλαεργῶν, εἰ τοσαύτης δεήσει παρασκευῆς; θαυμάζω δὲ σου τὸν ξένον, ὦ Σόλων, εἰ Δηλίους ἔναγχος ποιησάμενος τὸν μέγαν καθαρμὸν οὐχ ἰστόρησε παρ' αὐτοῖς εἰς τὸ ἱερὸν κομιζόμενα τῆς πρώτης ὑπομνήματα τροφῆς καὶ δείγματα μετ' ἄλλων εὐτελών καὶ αὐτοφυῶν μαλάχην καὶ ἀνθέρικον, ὧν εἰκὸς ἐστί καὶ τὸν Ἡσιόδον προξενεῖν ἡμῖν τὴν λιτότητα καὶ τὴν ἀφέλειαν'. 'Οὐ ταῦτ' ἔφη, 'μόνον' ὁ Ἀνάχαρσις, 'ἀλλὰ καὶ πρὸς ὑγίειαν ἐν τοῖς μάλιστα τῶν λαχάνων ἐκάτερον ἐπαινεῖται'. Καὶ ὁ Κλεόδωρος ὄρθως ἔφη, 'λέγεις. Ἰατρικὸς γὰρ Ἡσιόδος, ὡς δῆλός ἐστιν οὐκ ἀμελῶς οὐδ' ἀπίεως περὶ διαίτης καὶ κράσεως οἴνου καὶ ἀρετῆς ὕδατος καὶ λουτροῦ καὶ γυναικῶν διαλεγό-

⁴⁰ A. JORI, *La cultura alimentare e l'arte gastronomica dei Romani. Contributo alla filosofia dell'alimentazione e alla storia culturale del mondo mediterraneo*, Accademia Nazionale Virgiliana di Scienze Lettere e Arti, Mantova 2016, p. 65; cfr. J. ANDRÉ, *L'alimentazione e la cucina nell'antica Roma*, LEG, Gorizia 2016 (ed. orig. [2009]). *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles Lettres, Paris 2009), p. 24.

⁴¹ Per quanto l'argomento esuli dal *focus* del presente saggio, va comunque sottolineata in questa sede la centralità della figura di Epimenide sia in relazione a Esiodo e all'orfismo sia in connessione con la "nascita del pensiero storico" e con la "profezia sul passato": su questi temi si rinvia alle pagine fondamentali di S. MAZZARINO, *Il pensiero storico classico*, vol. 1, Laterza, Roma-Bari 1965-1966 (rist. 1990), pp. 5; 25-26; 49-51; 265; 478; 532-533, nota 28; 539-540, nota 67; ID., *Il pensiero storico classico*, vol. 2, Laterza, Roma-Bari 1965-1966 (rist. 1990), pp. 348-349.

μενος καὶ συνουσίας καιροῦ καὶ βρεφῶν καθίσεως. Ἄλλ' Ἡσιόδου μὲν ἐμοὶ δοκεῖ δικαιότερον Αἰσωπος αὐτὸν ἀποφαίνειν μαθητὴν ἢ Ἐπιμενίδης· τοῦτω γὰρ ἀρχὴν τῆς καλῆς ταύτης καὶ ποικίλης καὶ πολυγλώσσου σοφίας ὁ πρὸς τὴν ἀηδόνα λόγος τοῦ ἱέρακος παρέσχηκεν. Ἐγὼ δ' ἂν ἠδέως ἀκούσαιμι Σόλωνος· εἰκὸς γὰρ αὐτὸν πετύσθαι, πολὺν χρόνον Ἀθῆνησιν Ἐπιμενίδη συγγενόμενον, ὃ τι δὴ παθῶν ἢ σοφιζόμενος ἐπὶ τοιαύτην ἤλθε διαίταν'.

“Solone rilevò di essere sorpreso per Ardalo, se non aveva letto la regola dello stile di vita di quest'uomo scritta nei versi di Esiodo; quello infatti è il primo a proporre a Epimenide le basi di questa alimentazione e quello che insegnò a cercare ‘che grande bene è contenuto nella malva e nell'asfodelo’ [ESIODO, *Le opere e i giorni*, 41]. ‘Credi allora’, disse Periandro, ‘che Esiodo abbia pensato una cosa del genere? E che ci inviti, lui che sempre loda la frugalità, a considerare i piatti più semplici come i più piacevoli? La malva infatti è buona da mangiare e l'asfodelo è dolce: io invece sento dire che questi rimedi che tolgono la fame e la sete, farmaci più che cibi, contengono miele e qualche formaggio barbaro e molti semi di quelli non facili da procurare. Come dunque possiamo concedere a Esiodo ‘il timone collocato sul fumo’ [ESIODO, *Le opere e i giorni*, 45] e che ‘languirebbero i lavori dei buoi e dei muli capaci di sopportare la fatica’ [ESIODO, *Le opere e i giorni*, 46], se sarà necessaria una preparazione di tale portata? Mi meraviglio che il tuo ospite, Solone, quando recentemente fece la grande purificazione per i Delii, non abbia registrato che presso di loro venivano portati al tempio, come ricordi ed esempi delle prime forme di nutrimento, insieme ad altri cibi modesti e spontanei, la malva e l'asfodelo, di cui è naturale che anche Esiodo raccomandi a noi la genuinità e la semplicità’. ‘Non solo queste’, disse Anacarsi, ‘ma entrambe, tra le verdure, sono annoverate tra quelle che contribuiscono alla salute’. E Cleodoro commentò: ‘dici bene, infatti Esiodo ha conoscenze mediche, poiché è evidente che non parla senza cura ed esperienza dello stile di vita, della miscela del vino, delle virtù dell'acqua, del bagno, delle donne, del momento giusto per accoppiarsi, del modo in cui i bambini devono stare seduti, ma mi pare che Esopo sia più a buon diritto discepolo di Esiodo che di Epimenide; a questo infatti la favola dello sparviero e dell'usignolo [ESOPO, *Favole*, 165, vol. 2, p. 191 A. Hausrath-H. Hunger, *Corpus fabularum Aesopicarum*, Leipzig 1956] fornì il punto di partenza di questa bella, variegata sapienza, che si esprime in diverse lingue. Io ascolterei volentieri Solone; è ovvio infatti che egli, che è stato per molto tempo ad Atene con Epimenide, abbia appreso da quale esperienza o ragionamento sofisticato sia arrivato a tale regime di vita”⁴².

⁴² PLUTARCO, *Il simposio dei sette sapienti*, 14, 157F-158B, p. 412 F. C. BABBITT, *Plutarch's Moralia*, vol. 2, Loeb Classical Library, Cambridge (Mass.)-London 1928 (rist. 1962), trad. it. (con modifiche) E. LELLI-G. PISANI, *Plutarco. Tutti i Moralia. Prima traduzione italiana completa*, Bom-

Plutarco inoltre attribuisce a Epimenide l'utilizzo di malva e asfodelo all'interno di "piatti" di sua creazione piuttosto elaborati e di complessa realizzazione e li definisce "farmaci piuttosto che semplici alimenti" (φάρμακα μᾶλλον ἢ σιτία): la ricetta non poteva comporsi esclusivamente delle diffusissime piante di malva e asfodelo, ma doveva rimanere misteriosa e segreta, poiché all'uomo comune non era consentito accostarsi agevolmente alla divinità. Anche Ateneo di Naucrati ricorda che, secondo Ermippo di Smirne (II-III secolo d.C.: vd. anche *infra*), la malva, insieme ad altri ingredienti non menzionati, è presente in una particolare varietà di alimento ἄλιμος ("che inibisce la fame") e ἄδιψος ("che toglie la sete")⁴³.

Il medesimo verso esiodico ricorre ancora in un'altra opera plutarchea, *Sul volto che appare sulla luna*, dove si ribadisce come Epimenide, mettendo in pratica i dettami di Esiodo, fosse riuscito a dimostrare che l'uomo poteva sostentarsi con quantità davvero esigue di cibo:

καὶ ἄστομοι μὲν ἄνθρωποι καὶ ὄσμαις τρεφόμενοι μὴ ἔστωσαν, εἰ † μὴ ... μὴ δοκοῦσι, τὴν δ' ἄλιμον, ἧς ἡμῖν αὐτὸς ἐξηγεῖτο δύναμιν, ἠνίξαστο μὲν Ἡσίοδος εἰπὼν 'οὐδ' ὄσον ἐν μαλάχῃ τε καὶ ἀσφοδέλω μέγ' ὄνειαρ', ἔργω δ' ἐμφανῆ παρέσχεν Ἐπιμενίδης, διδάξας ὅτι μικρῶ πάντ' ἄσιν ἢ φύσις ὑπεκκαύματι ζωपुरεῖ καὶ συνέχει τὸ ζῶον, ἂν ὄσον ἐλαίας μέγεθος λάβῃ, μηδεμίας ἔτι τροφῆς δεόμενον. Τοὺς δ' ἐπὶ τῆς σελήνης, εἴπερ εἰσὶν, εὐσταλεῖς εἶναι τοῖς σώμασι καὶ διαρκεῖς ὑπὸ τῶν τυχόντων τρέφεσθαι πιθανόν ἐστι.

"Che anche non esistano gli uomini senza bocca che si nutrono di odori *** ma all'*alimos*, le cui virtù egli stesso⁴⁴ cercò di illustrare, Esiodo [*op.* 41] fece un'al-

piani, Firenze-Milano 2017, p. 287. Cfr. PLUTARCO, *Frammenti*, 26, *Scholia in Hesiodi opera et dies*, 41, p. 108 F. H. SANDBACH, *Plutarch's Moralia*, vol. 15, Harvard University Press, Cambridge (Mass.)-London 1969 (rist. 1987). Sulle possibili connessioni fra Esiodo, Parmenide ed Epimenide si vedano M. PATERA, *Les usages rituels d'une plante médicinale: à propos de la scille*, in *Des dieux et des plantes*, cit., pp. 201-219, in part. pp. 208-209; T. MACKENZIE, *Hesiod, the Presocratic Poets, Aristeas, Epimenides and the Gold Tablets: Genre and Narrative*, in *Hesiod and the Beginnings of Greek Philosophy*, a cura di L. Iribarren- H. Koning, Brill, Leiden-Boston (Mass.) 2022, pp. 81-103, in part. pp. 90-92.

⁴³ ATENEIO, *I dotti a banchetto*, libro II, 52, 58d-f.

⁴⁴ Forse si tratta di Megastene, ambasciatore e storico del IV-III a.C., citato poco prima nel testo plutarcheo: E. LELLI-G. PISANI, *Plutarco. Tutti i Moralia. Prima traduzione italiana completa*, cit., p. 288I, nota 51. PLINIO IL VECCHIO in *Storia naturale*, libro XXII, 73, 33, aveva preso posizione contro l'identificazione dell'*alimos* con l'asfodelo di Esiodo, poiché esisterebbe una pianta a sé stante denominata appunto "alimos": *asphodelum ab Hesiodo quidam halimon appellari existimaverunt, quod falsum arbitror; est enim suo nomine halimon, non parvi et ipsum erroris inter auctores*.

lusione dicendo: 'né quanto grande vantaggio vi è nell'asfodelo e nella malva' ed Epimenide [EPIMENIDE, *Testimonia*, 5 H. DIELS-W. KRANZ, *Die Fragmente der Vorsokratiker*, vol. I, Berlin 1951] lo ha reso evidente nei fatti mostrando che assolutamente con poco combustibile la natura accende e sostiene l'essere vivente che non necessita di alcun ulteriore nutrimento se può averne la quantità pari a un'oliva. È plausibile che quanti vivono sulla luna, se esistono, abbiano corpi magri e siano in grado di nutrirsi con qualsiasi cosa capiti di trovare"⁴⁵.

La "dieta" – intesa nel senso più ampio del termine come stile di vita complessivo, fatto, oltre che di una corretta alimentazione, anche di attività fisica e riposo – con Plutarco torna ad avere una componente marcatamente filosofica più che terapeutica: lo scrittore critica la *σαρκοφαγία* difesa dagli Stoici, i quali non prevedono alcuna tutela giuridica degli animali nel loro rapporto con gli uomini, e propone un regime alimentare in cui la carne venga consumata con moderazione⁴⁶. Come ha scritto Paolo Scarpi, i filosofi orfici e pitagorici, scegliendo il vegetarianismo,

aspiravano a guadagnare una perfezione sovrumana... Da ciò discende la ricerca di un cibo perfetto, grazie al quale essi avrebbero potuto mangiare come gli dèi, oltrepassando la tirannia del corpo. È un cibo che può essere identificato con la malva e con la radice dell'asfodelo, cioè due piante commestibili pre-ce-realicole. In questo modo orfici e pitagorici andavano oltre i limiti della vita umana 'coltivata'⁴⁷.

⁴⁵ PLUTARCO, *Sul volto che appare sulla luna*, 25, 940c.

⁴⁶ P. FABRINI, *Alcune considerazioni sul vegetarianismo nell'antichità classica*, in *La medicina greco-romana. Dodici conferenze. Scienza e tecnologia nel mondo greco-romano*, a cura di E. Volterrani, La Limonaia, Pisa 2002, pp. 53-70, in part. pp. 61-64.

⁴⁷ P. SCARPI, *Interdizioni alimentari, confini e tassonomie nelle pratiche di culto delle religioni del mondo classico*, in «Food & History», VI, 2, 2008, pp. 47-56, in part. p. 55; cfr. L. BERTELLI, *I sogni della fame: dal mito all'utopia gastronomica*, in *Homo edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, a cura di O. Longo-P. Scarpi, Diapress, Milano 1989, pp. 103-114, in part. p. 110; P. SCARPI, *Il grande sonno di Epimenide: ovvero vivere sulla linea di confine*, in *Epimenide cretese*, a cura di E. Federico-A. Visconti, Luciano Editore, Napoli 2001, pp. 25-35, in part. pp. 34-35; J.C. CAPRIGLIONE, *La malva e l'asfodelo*, in *Epimenide cretese*, cit., pp. 37-51; P. FABRINI, *Alcune considerazioni sul vegetarianismo nell'antichità classica*, in *La medicina greco-romana. Dodici conferenze*, cit., pp. 53-70, in part. p. 69: «il vegetarianismo permette... di caratterizzare un modo di vita che si oppone a quello degli uomini comuni»; N. BROUT, *La mauve ou l'asphodèle*, cit., pp. 105-108; J. SCHEID, *Les offrandes végétales dans les rites sacrificiels des Romains*, in *Nourrir les dieux? Sacrifice et représentation du divin*, a cura di V. Pirenne-Delforge-F. Prescendi, Presses universitaires de Liège, Liège 2011, pp. 105-115, in part. p. 114.

Porfirio nella *Vita di Pitagora* afferma che il celebre filosofo e matematico avrebbe scritto un trattato sulla scilla (pianta della famiglia delle *Liliaceae*) e che, per entrare nei santuari, avrebbe usato un cibo ἄλιμος (“che inibisce la fame”) e ἄδιψος (“che toglie la sete”), al cui interno erano presenti anche l’asfodelo e la malva⁴⁸.

Da Aulo Gellio si apprende che Plutarco aveva scritto un *Commento* a Esiodo in almeno quattro libri⁴⁹, non pervenuto ma tramandato grazie allo ὑπόμνημα εἰς τὰ Ἡσιόδου Ἔργα καὶ Ἡμέρας di Proclo⁵⁰, il quale, a sua volta, è confluito negli *scholia* all’opera esiodica. Proprio in questi ultimi viene più volte chiosato il nostro verso:

«οὐδ’ ὅσον ἐν μαλάχῃ»: τὰ εὐτελέστατα τῶν βροτῶν παρέλαβεν ἀφ’ ὧν τρέφεσθαι δυνατόν, τὴν μαλάχην καὶ τὸν ἀσφοδέλον· καὶ γὰρ ἐκ τούτων χυλὸν ἐσκεύαζον εἰς βρώσιν. Ἐκ τούτου οὖν πολὺ τὸ ὄφελος καὶ πλεόν ἢ <τὸ ἐκ> τῶν πολυτελεστάτων βρωμάτων ἀπὸ ἀδικίας συλλεγομένων, ἢ τὸ ἐκ τοῦ ῥάστου βίου λέγει. Ἴσως δὲ καὶ ἀφ’ ἱστορίας τούτου λέγει <***>. Ἑρμιππος [frg. 15a F. WEHRLI, *Die Schule des Aristoteles. Hermippos der Kallimacheer*, AG Schwabe Verlag, Basel-Stuttgart 1974, p.

⁴⁸ PORFIRIO, *Vita di Pitagora*, 34: τὰ γε μὴν πλείστα ὁπότε θεῶν ἀδύτοις ἐγκαταδύσεσθαι μέλλοι καὶ ἐνταῦθα χρόνου τινὸς ἐνδιατρίψειν, ἀλίμοις ἐχρήτο καὶ ἀδίψοις τροφαῖς, τὴν μὲν ἄλιμον συντιθεῖς ἐκ μήκωνος σπέρματος καὶ σησάμου καὶ φλοιοῦ σκίλλης πλυθείσης ἀκριβῶς ἔστ’ ἂν τοῦ περι αὐτὴν ὁποῦ καθαρθεῖη, καὶ ἀσφοδέλων ἀνθερίκων καὶ μαλάχης φύλλων καὶ ἀλφίτων καὶ κριθῶν καὶ ἐρεβίνθων, ἅπερ κατ’ ἴσον πάντα σταθμὸν κοπέντα μέλιτι ἀνέδευεν Ἵμηττίω· τὴν δ’ ἄδιψον ἐκ σικύων σπέρματος καὶ ἀσταφίδος λιπαρᾶς, ἐξέλων αὐτῆς τὰ γίγαρτα, καὶ ἀνθους κορίου καὶ μαλάχης ὁμοίως σπέρματος καὶ ἀνδράχνης καὶ τυροῦ κνήστεως καὶ ἀλεύρου πάλης καὶ γάλακτος λίπους, ἅπερ πάντα ἀνεμίγνυ μέλιτι νησιωτικῶ, “ma nella maggior parte dei casi, quando aveva intenzione di andare giù nei santuari degli dèi e di trascorrere lì un certo tempo, [Pitagora] usava cibi che smorzavano la fame e la sete, i primi mettendoli insieme da semi di papavero, sesamo, corcecia di cipolla lavata accuratamente finché fosse stata pulita del succo, steli di asfodeli, foglie di malva, farina d’orzo, ceci, tutti ingredienti che, tagliati in eguali proporzioni, bagnava con miele dell’Imetto. I cibi che smorzavano la sete, invece, li metteva insieme da semi di cocomeri, uva passa profumata, togliendone gli acini, fiore di coriandro, ugualmente semi di malva, fragola selvatica, formaggio grattugiato, fior di farina di frumento, grasso di latte, il tutto mescolato con miele delle isole”, trad. it. G. BERTAGNI, *Porfirio. Vita di Pitagora*, p. 7, <<http://www.gianfrancobertagni.it/Discipline/filosofiaantica.htm>>, consultato il 25 gennaio 2025. Sul vegetarianismo in Porfirio cfr. da ultimo A. TIMOTIN, *Porphyre sur le végétarisme, les sacrifices et l’âge d’or*, in «ARYS», XXII, 2024, pp. 237-260.

⁴⁹ AULO GELLIO, *Notti attiche*, libro XX, 8, 7:... *quod apud Plutarchum in quarto in Hesiodum commentario legi...*

⁵⁰ SUDA, *Lexicon*, Π 2473, s.v. <Πρόκλος> ὁ Λύκιος. Sulla tradizione esegetica relativa a Esiodo e sulla distinzione del materiale plutarco da quello procliano cfr. F. GUADAGNO, *Studi su Erodoro di Eraclea Pontica*, PhD Diss. Università di Napoli “Federico II”, 2014, pp. 191-194.

14] γὰρ ἐν τῷ <Περὶ> τῶν ἑπτὰ σοφῶν περὶ τῆς ἀλίμου βρώσεως λέγει – μέμνηται δὲ ταύτης τῆς ἀλίμου καὶ Ἡρόδωρος [FHG II 33, 19; FGGrHist I 31 F 1] ἐν τῷ πέμπτῳ τοῦ καθ' Ἡρακλέα λόγου καὶ Πλάτων ἐν <τῷ> τρίτῳ [677 d-e] τῶν Νόμων – Ἐπιμενίδην, φησί, μικρόν τι ἐδεσμάτιον προσφερόμενον ὧδε ὄλην διατελεῖν τὴν ἡμέραν ἄσιτον καὶ ἄποτον· ἦν δ' ἐξ ἀσφοδέλου καὶ μαλάχης ὅπερ αὐτὸν ἄλιμον καὶ ἄδιψον ἔποιε. “né quanto nella malva: presenta gli (alimenti) più vili per i mortali dai quali possono essere nutriti, la malva e l'asfodelo; e infatti da quelli si prepara un decotto di piante da mangiare. Da questo dice dunque che (si trae) un grande giovamento ancora più (utile) sia dei cibi costosissimi ottenuti con l'ingiustizia sia di quello (proveniente) dalla vita facilissima. Allo stesso modo anche dice questo dall'esperienza della storia ***. Ermippo (di Smirne) infatti nel suo *Sui sette sapienti* parla del cibo ‘che toglie la fame’; ricorda infatti questo alimento ‘che toglie la fame’ anche Erodoro nel quinto libro della sua *Storia di Eracle* e Platone nel terzo libro de *Le leggi* [677d-e]. (Ermippo) dice che Epimenide, prendendo con sé un poco di cibo, rimase così tutta la giornata senza mangiare e senza bere; componeva questo (alimento) dall'asfodelo e dalla malva come (cibo) che ‘toglie la fame’ ed elimina la sete”.

<ἐν μαλάχῃ τε καὶ ἀσφοδέλῳ>: τῷ φυσικῷ λόγῳ ἐπιπλέκει τὸ μυθῶδες ὅτι τὴν ὠφέλειαν τὴν ἐκ τῆς μαλάχης ἀγροοῦσιν.

“nella malva e nell'asfodelo: nel discorso sulla natura [Esiodo] combina il racconto (dicendo che) ignorano l'utilità derivante dalla malva”.

<ἐν μαλάχῃ τε καὶ ἀσφοδέλῳ>: ἐν τοῖς εὐτελέσι λαχάνοις πλείων ἢ ὠφέλεια ἢ μετὰ δικαίου ἢ <ἐν> τοῖς ἐξ ἀδικίας πολυτελέσιν· ἢ μᾶλλον αἰνίττεται τὴν ἄλιμον βρώσιν ἣν κατασκευάζοντες διαρκοῦσιν ἀσιτοῦντες, ἦτις ἐκ τῶν λαχάνων τούτων ἐστί· ἢ τὸν ῥᾶστον βίον καὶ ὀλιγαρκῆ λέγει, ἢ ὅτι τὰ οὐδαμινὰ σὺν δικαιοσύνῃ πολυτελεῖ εἰσι.

“nella malva e nell'asfodelo: nelle verdure economiche (si ottiene) un'utilità maggiore con la giustizia di quella che si trova nei cibi costosi ottenuti in modo ingiusto; oppure piuttosto parla in modo oscuro dell' (alimento) che toglie la fame a chi la mangia oppure fornisce sufficiente alimento per non avere appetito, (cibo) che è costituito da queste verdure; oppure parla di una vita leggerissima e che si accontenta di poco, oppure (dice) che le cose di nessun pregio tramite la giustizia diventano preziose”⁵¹.

⁵¹ *Scholia in Hesiodi opera et dies*, 41*; 41a-b, pp. 23-24 A. PERTUSI, *Scholia vetera in Hesiodi opera et dies*, Vita e Pensiero, Milano 1955, trad. it. (con modifiche) C. CASSANMAGNAGO, *Esiodo*, cit., p. 619. Sulla provenienza degli scolii dal filosofo neoplatonico Proclo di Costantinopoli, che «s'ispirava in buona parte al commento scritto da Plutarco di Cheronea sul poema del suo compatriota Esiodo», cfr. ID., *Esiodo*, cit., p. 593; F. GUADAGNO, *Studi su Erodoro di Eraclea Pontica*, cit., pp. 191-202.

La particolare alimentazione di Epimenide a base di cibo ἄλιμος, ossia soppressore della fame, permette al sapiente di acquisire uno statuto specifico e unico, a metà fra il mondo umano e quello divino, in bilico, cioè, fra gli uomini che hanno bisogno di mangiare e gli dèi che non necessitano di cibo: a questo proposito il grecista e antropologo irlandese Eric Robertson Dodds aveva assimilato Epimenide al tipo dello sciamano nordico come Abari, che si nutriva esclusivamente di un preparato vegetale, mentre lo storico delle religioni e antropologo belga Marcel Detienne aveva posto in stretta correlazione proprio la malva e l'asfodelo con i cibi "estatici" di Epimenide e Pitagora⁵².

È significativo che, in occasione del processo subito da Apollonio di Tyana, accusato da Domiziano di aver fatto a pezzi un fanciullo per propiziarsi gli dèi e di aver cospirato contro l'imperatore, il mago e taumaturgo nella sua lunga arringa difensiva esclami: "e mi trovo sotto accusa, o dèi, perché mi nutro di asfodelo, di frutta secca, di leccornie pure" (ἀσφοδέλου δέ, ὧ θεοί, καὶ τραγημάτων καὶ καθαρᾶς ὄψοφαγίας γραφήν φεύγω)⁵³.

Insomma, l'asfodelo non sembrerebbe essere tanto (o comunque non solamente) un cibo "da poveri", quanto piuttosto un alimento prezioso per gli uomini sapienti, i quali, nutrendosene, possono persino superare la propria condizione mortale e avvicinarsi al divino⁵⁴.

⁵² E. R. DODDS, *I Greci e l'Irrazionale*, La Nuova Italia, Firenze 1973 (ed. orig. *The Greeks and the Irrational*, University of California Press, Berkeley-Los Angeles-London 1963), pp. 174-185; 203, nota 2; M. DETIENNE, *I giardini di Adone*, Raffaello Cortina Editore, Torino 1975 (ed. orig. *Les Jardins d'Adonis. La mythologie des parfums et des aromates en Grèce*, Gallimard, Paris 1972), pp. 57-58. Cfr. anche L. BREGLIA, *Osservazioni sulla Teogonia di Epimenide*, in *Epimenide cretese*, cit., pp. 281-313, in part. p. 284, la quale ha sottolineato l'aspetto sapienziale delle scelte alimentari di Epimenide; F. GUADAGNO, *Studi su Erodoro di Eraclea Pontica*, cit., pp. 197-199; A. BRAVI, *Il cibo a rovescio o l'orizzonte simbolico degli aromi nello spazio funebre. Riflessioni sui Giardini di Adone di Marcel Detienne alla luce di uno specchio etrusco con Atunis e Turan dalla tomba 52 della necropoli dell'Ex Consorzio ad Amelia*, in *L'alimentazione fra passato e presente. Archeologia, storia, filologia*, a cura di M. Cassia, Quasar, Roma 2023, pp. 39-48, in part. p. 45 su Epimenide di Creta, allievo di Pitagora e seguace di un regime alimentare etero e privo di elementi a base di carne.

⁵³ FILOSTRATO, *Vita di Apollonio di Tyana*, libro VIII, 7, trad. it. D. DEL CORNO, *Filostrato. Vita di Apollonio di Tyana*, Adelphi, Milano 1978, p. 362.

⁵⁴ Cfr. N. BROUT, *La mauve ou l'asphodèle*, cit., pp. 98-101.

A fronte di questa esegesi delle opere plutarchee, va però sottolineato che nella medesima epoca degli imperatori adottivi, ma molto più giovani di Plutarco, vivono la loro intera esistenza Artemidoro di Daldi e Galeno di Pergamo, “figli” di quell’età degli Antonini che vide al potere un imperatore-filosofo come lo stoico Marco Aurelio. Nella visione “scientifica” e “tassonomica” di un “interprete dei sogni” quale fu Artemidoro⁵⁵, però, sognare l’asfodelo significa la morte per gli ammalati, in quanto pianta connessa con le distese dell’aldilà:

ἀσφόδελος τῇ σκίλλῃ κατὰ τὰ αὐτὰ καὶ ὡσαύτως ἀποβαίνει, μόνους δὲ τοὺς νοσοῦντας ἀναιρεῖ, ὡς πολλάκις ἐτήρησα. τὴν δὲ αἰτίαν σαφῶς μὲν εἰπεῖν οὐκ ἔχω, εἰκὸς δὲ [εἰπεῖν] ὅτι νενομίσται τὸ ἐν Ἄιδου πεδῖον ἀσφοδέλων εἶναι πλήρες.

“L’asfodelo produce gli stessi esiti e agisce nella stessa maniera della scilla; e conduce a morte soltanto gli ammalati, come ho sovente osservato. Non posso dirne con sicurezza la causa, ma verosimilmente ciò accade perché si crede che i campi dell’oltretomba siano pieni di asfodeli”⁵⁶.

L’ὄνειροκρίτης, dunque, si tiene ben lontano dall’individuare nell’asfodelo simbologie rinvianti all’Ade e alle divinità del mondo dei morti, ma “razionalizza” la credenza diffusa nell’immaginario collettivo per offrire al sognante una spiegazione credibile della sua “visione” notturna.

Se, però, secondo il “filone” interpretativo del binomio malva-asfodelo, questi cibi “semplici” sono in grado di sostenere un filosofo come Epimenide al punto da renderlo poco o per nulla dipendente dal cibo “spontaneamente” prodotto dalla terra, anche Galeno in effetti, nel trattato *Sulle proprietà degli alimenti* – opera redatta dal medico durante il suo secondo soggiorno romano (o prima della morte di Marco Aurelio, fra il 169 e il 180, o sotto il regno del figlio Commodo, intorno al 182)⁵⁷ – ri-

⁵⁵ Cfr. G. ARENA, *Pensare e sognare in un’epoca d’angoscia: l’età degli Antonini fra neuroscienze e psicoanalisi*, in *L’invenzione della realtà. Scienza, mito e immaginario nel dialogo tra psiche e mondo oggettivo. Una prospettiva filosofica in omaggio a Francesco Coniglione*, a cura di E. Coco, Edizioni ETS, Pisa 2022, pp. 467-495; G. ARENA, *Fra retorica della “verità” e analisi dell’inconscio: politica e onirromantica nell’età degli Antonini*, in «Hormos», n.s. XV, 2023, pp. 248-276; M. CASSIA, *Fra incubatio e onirromantica: Asclepio in Artemidoro di Daldi*, in c.d.s.

⁵⁶ ARTEMIDORO, *L’interpretazione dei sogni*, libro III, 50, trad. it. (con modifiche) D. DEL CORNO, *Artemidoro. Il libro dei sogni*. Adelphi Edizioni, Milano 1975, pp. 64-65; 196.

⁵⁷ J. ILBERG, *Über die Schriftstelleret des Klaudios Galenos. III*, in «Rheinisches Museum für Philologie», LI, 1896, pp. 165-196, in part. p. 195; K. BARDONG, *Beiträge zur Hippokrates- und Ga-*

porta il verso esiodeo quando parla dell'asfodelo (e non della malva), tuttavia "razionalizzando" l'uso dell'amaro asfodelo, circoscrivendone l'"ambito d'applicazione" ai soli periodi di carestia (διὰ λιμόν) e restringendone la "fascia di consumatori" ai contadini (ἀγροίκους τινάς) sulla base della propria esperienza personale. Il medico invero considera la pianta a malapena edibile:

«περὶ ἀσφοδέλου». Τῆ τῆς σκίλλης ῥίζη παραπλησία πῶς ἐστὶν ἢ τοῦ ἀσφοδέλου κατὰ μέγεθος καὶ σχῆμα καὶ πικρότητα. Σκευαζομένη μέντοι, καθάπερ οἱ θέρμοι, τὸ πλείστον τῆς πικρότητος ἀποτίθεται καὶ ταύτη τῆς σκίλλης διαφέρει. Δυσέκνιπτος γάρ ἐστι παντελῶς ἢ ἐκείνης ποιότης. Ἡσίοδος μὲν οὖν ἔοικεν ἐπαινεῖν τὸν ἀσφοδέλον ἐν οἷς φησιν. 'οὐδ' ὄσον ἐν μαλάχῃ τε καὶ ἀσφοδέλῳ μέγ' ὄνειαρ'. Ἐγὼ δ' οἶδα διὰ λιμόν ἀγροίκους τινὰς ἐψήσεσσι τε πλείοσι καὶ ἀποβρέξεσιν ἐν ὕδατι γλυκεῖ μόλις αὐτὴν ἐδώδιμον ἐργασαμένους· ἢ γε μὴν δύναμις καὶ ταύτης τῆς ῥίζης ἐστὶν ἐκφρακτική τε καὶ λεπτυντική καθάπερ καὶ ἢ τοῦ δράκοντιοῦ. Διὸ καὶ τὸν ἀσπάραγον αὐτοῦ τοῖς ἰκτεριώδεσι διδῶσσι τινες ὡς μέγιστον ἴαμα.

“L'asfodelo. La radice dell'asfodelo è simile alla radice della scilla quanto a grandezza, forma e amarezza. Tuttavia, quando viene cucinata come i lupini, essa perde gran parte della sua amarezza, a differenza della scilla. Esiodo utilizza le seguenti parole per elogiare l'asfodelo: ‘non v’è maggiore utilità di quella della malva e dell'asfodelo’. So per certo che in caso di penuria di cibo alcuni contadini cercano in tutti i modi di rendere commestibile l'asfodelo, facendolo bollire e mettendolo a mollo nell'acqua dolce. Certamente, la sua radice ha proprietà lassative e attenuanti, proprio come la radice della dragontea. Pertanto, alcuni utilizzano i suoi germogli come rimedio per l'itterizia”⁵⁸.

lenforschung, in «Nachrichten der Akademie der Wissenschaften in Göttingen, phil.-hist. Klasse», I, 1942, pp. 577-640, in part. p. 639. Secondo P. N. Singer, *Galen. Selected Works*, Oxford University Press, Oxford 1997, p. LI, l'opera sarebbe stata scritta intorno al 180 d.C.

⁵⁸ GALENO, *De alimentorum facultatibus*, libro II, 65, vol. VI, pp. 651-652 C. G. KÜHN, *Car. Cnoblochii*, Lipsiae 1823, trad. it. A. JORI, *La cultura alimentare*, cit., p. 499. Il bulbo dell'asfodelo veniva a volte mescolato con la farina di cereali nel procedimento di panificazione, poiché era ricco di saccarosio: cfr. J. ANDRÉ, *L'alimentazione e la cucina nell'antica Roma*, LEG, Gorizia 2016 (ed. orig. *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles Lettres, Paris 2009), pp. 24; 48, nota 89; D. GOUREVITCH, *Le nourrisson et sa nourrice: étude de quelques cas pédiatriques chez Galien*, in «Revue de philosophie ancienne», XIX, 2, 2001, pp. 63-76, in part. p. 67. Epimenide viene ricordato per il suo profondissimo sonno in GALENO, *Sul movimento muscolare*, libro II, 4, volume IV, pp. 439-440 C. G. KÜHN, *Car. Cnoblochii*, Lipsiae 1822: εἰ δὲ μοι τὸν μεθύοντα λέγεις, καὶ μὴδ' ὅπου γῆς ἐστὶν εἰδῶτα, καὶ τὸν ὑπὸ ῥαθυμίας Ἐπιμενίδου βαθύτερον κοιμῶμενον, οὗτοι καὶ πρὶν κοιμᾶσθαι πλησίον ἀναισθησίας ἦσαν.

Tuttavia, se per scopi alimentari l'asfodelo è considerato un cibo “d'emergenza”, quanto agli impieghi terapeutici, invece, le virtù della pianta vengono ricordate anche nella trattatistica medica galenica e post-galenica e veterinaria concernente la composizione di medicamenti utili a curare svariate patologie⁵⁹.

Considerazioni conclusive

A differenza di altri vegetali come la malva, spesso citata dalle fonti insieme alla nostra pianta, il “triste” asfodelo non fu oggetto di coltivazione né di compravendita né tanto meno è presente in un ricettario di cucina come quello attribuito ad Apicio, ma rimane, da Omero alla Tarda Antichità, costantemente associato al “pallido” mondo degli Inferi e ritenuto edibile quasi soltanto dai saggi in cerca di ascesi (pitagorici o neopitagorici vegetariani come Apollonio di Tyana) ed eventualmente dai contadini in tempo di carestia. Presente pure in diverse ricette mediche (Galeno, Oribasio, Ezio Amideno, Alessandro di Tralles, Paolo Egineta, *Hippiatrica*), la radice della pianta, insieme a numerosi altri ingredienti, era destinata a curare svariate patologie degli uomini e degli animali, ma, non possedendo le eccellenti virtù organolettiche proprie, ad esempio, della malva, non riuscì a diventare in effetti un cibo “alternati-

⁵⁹ GALENO, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, libro IV, 23, vol. XI, p. 703; libro VI, 71, vol. XI, p. 842 C. G. KÜHN, Car. Cnoblochii, Lipsiae 1826; *De compositione medicamentorum secundum locos*, libro I, 3, vol. XII, p. 445; libro III, 1, vol. XII, p. 656; libro IV, 8, vol. XII, p. 791; libro V, 3, vol. XII, p. 831; libro V, 3, vol. XII, p. 833; libro V, 3, vol. XII, p. 835; libro V, 3, vol. XII, p. 836 C. G. KÜHN, Car. Cnoblochii, Lipsiae 1826. ORIBASIO, *Collectiones medicae*, libro II, 21; III, 24; IV, 1; XI, A; XI, F; XII, N; XIV, 7; XIV, 14; XIV, 23; XIV, 33; XIV, 48; XIV, 58; XIV, 60; XIV, 62; XV, 1; *Eclogae medicamentorum*, 78, 4; 123, 5; *Synopsis ad Eustathium filium*, libro II, 2; II, 13; II, 22; II, 34; II, 47; II, 50; III, 220; IV, 23; V, 26; VII, 45; *Libri ad Eunapium*, libro II, 1; II, 3; II, 5; II, 15; II, 23; III, 56. EZIO AMIDENO, *Iatricorum libri, I proem.*; I, 54; II, 198; II, 209; II, 218; II, 225; II, 232; II, 235; III, 154; VI, 55; VI, 61; VI, 80; VIII, 16; VIII, 35; XI, 5; XII, *proem.*; XII, 48; XII, 53; XII, 63; XIII, 23; XVI, 37; XVI, 52. ALESSANDRO DI TRALLES, *Therapeutica*, vol. 1, pp. 443; 445; vol. 2, p. 77 T. Puschmann, Braumüller, Wien 1878-1879. PAOLO EGINETA, *Epitomae medicae libri septem*, libro I, 30; III, 23; III, 54; III, 79; IV, 2; V, 1; V, 9; V, 13; V, 15; V, 17; V, 18; VII, 3; VII, 17; VII, 22; VII, 25. *Hippiatrica Berolinensia*, 30, 5; 42, 1; 42, 2; 42, 7; 52, 2; 52, 6; 58, 2; 86, 4; 130, 181. *Hippiatrica Parisina*, 214. *Hippiatrica Cantabrigiensia*, 57; 71; 80. *Excerpta Lugdunensia*, 20; 194.

vo” comunemente diffuso. Il binomio, già esiodeo, malva-asfodelo, d’altro canto, unendo insieme gli effetti lassativi della mucillagine della malva con quelli degli alcaloidi dell’asfodelo, poteva produrre una condizione “estatica” e “visionaria” in personaggi particolarmente carismatici.

Proprio questo binomio non scompare nella prima età imperiale, ma viene recuperato da Plutarco in alcuni passi dei *Moralia* e posto in correlazione con la figura di Epimenide di Creta, il quale delle due piante avrebbe fatto gli ingredienti di base della dieta del filosofo, “farmaci piuttosto che alimenti”, dunque cibo per il corpo ma soprattutto nutrimento per l’anima. Su questa linea di pensiero ispirata al vegetarianismo di ascendenza orfico-pitagorica si troverà poi anche Porfirio, il quale, nelle due piante commestibili pre-cerealicole, individuerà alimenti “soppressori” della fame (ἄλιμοι) e della sete (ἄδιψοι), capaci di conferire a sapienti come lo stesso Epimenide ma anche Pitagora persino i tratti di sciamani, di figure quasi indipendenti dal cibo e proprio per questo intermedie fra l’umano e il divino, insomma personaggi il cui alimento sarebbe stato costituito da cibi “estatici” connessi con una società primordiale, arcaica, non ancora contaminata dalla civiltà più evoluta, fondata invece sulle specie coltivate.

Rispetto a Plutarco, che muore in piena età adrianea, Artemidoro e Galeno, la cui attività si distende nell’epoca degli Antonini, spogliano l’asfodelo di qualunque plusvalenza “magico-filosofica” e lo ricollocano in una prospettiva di esegesi razionalista, l’uno nella sua veste di “scienziato dell’inconscio”, l’altro nel suo ruolo di archiatra imperiale e professionista indiscusso della *ιατρικὴ τέχνη*, il quale, pur conoscendo bene il binomio esiodeo, gli sottrae completamente quell’aura di sacralità conferitale da Plutarco e si sofferma piuttosto sugli usi alimentari e soprattutto sulle virtù terapeutiche dell’asfodelo. Nella medesima età antonina anche due esponenti della letteratura erudita come Luciano e Ateneo procedono a una parziale “demitizzazione” dell’asfodelo, l’uno attraverso l’irriverente accostamento della pianta oltre che al mondo dei trapassati anche a quello dell’isola dei Beati, l’altro tramite il rinvio agli steli della pianta destinati alla costruzione di leggere abitazioni presso talune etnie nordafricane.

I secoli della Tarda Antichità, infine, sembrano sostanzialmente perpetuare nella trattatistica medica – la quale spesso recupera, ma talora rie-

labora, aggiunge, precisa, innova le conoscenze mediche pregresse – il ricordo delle virtù terapeutiche dell'asfodelo, che probabilmente continuava a essere ricercato e consumato nella sua funzione non tanto di alimento quanto soprattutto di medicamento.