

T38

Appendix Vergiliana Moretum

La giornata di un contadino

Il poemetto descrive con un distaccato sorriso l'inizio di giornata di un rozzo coltivatore. La cura del narratore per i minimi particolari (la discesa dal letto, l'accensione del fuoco, ecc.) riporta alla poetica alessandrina, e vi sono alcune possibili reminiscenze dell'*Ecale* di Callimaco. Ma il gioco narrativo si sviluppa principalmente attorno alla sproporzione tra il linguaggio altisonante e l'umiltà del contenuto. Un pezzo di bravura a parte è costituito dalla digressione sull'orto: in essa i singoli ortaggi sono descritti nella maniera più arguta, giocando sui loro nomi e descrivendoli con tratti umanizzanti. Lo stile è lontanissimo da quello virgiliano: alcune consonanze col gusto descrittivo delle *Metamorfosi* ovidiane fanno propendere per una datazione ad esse posteriore e vicina.

Già la notte aveva percorso dieci ore invernali
 e l'uccello che sveglia aveva annunciato col suo canto il giorno,
 quando Simulo, rustico coltivatore di un piccolo campo,
 temendo un triste digiuno nel giorno che stava arrivando,
 solleva il corpo, scivolato pian piano dal povero letto,
 e con mano sollecita esplora le tenebre inerti,
 cercando il focolare, e finalmente lo avverte al bruciore.
 Restava del ciocco arso un tizzone minuscolo,
 e la cenere velava il bagliore della brace nascosta;
 abbassa la testa e vi accosta il lume curvo
 in avanti, e spinge col ferro lo stoppino senza
 più olio, e con fitti soffi ridesta il fuoco languente.
 Quando finalmente, ma a stento, ha ripreso la fiamma,
 si allontana schermendo con la mano il lume dall'aria,
 e apre con la chiave la dispensa chiusa,
 e guarda: c'era sparso per terra un mucchietto di grano,
 da cui tira fuori quanto stava nel misurino
 che tiene sedici libbre di peso. Poi si allontana,
 passa alla macina e posa il lume fedele
 sulla piccola mensa, fissata alla parete
 per quell'uso; poi libera le due braccia
 dalla veste e, cingendo la pelle di una capra villosa,
 spazza con la coda le pietre e la macina.
 Poi chiama le mani all'opera, spartendo tra loro
 i compiti: la sinistra d'appoggio, la destra è intenta alla fatica.
 Fa girare la mola accelerandola; macinata dal rapido
 urto delle pietre scorre giù Cerere¹ –
 talvolta la sinistra subentra alla sorella stanca
 e cambia il turno. Ora intona canzoni rustiche
 e con la rozza voce allevia la sua fatica;
 ora chiama Scibale, che era la sola custode,
 di stirpe africana, testimoniava la patria in tutta
 la sua figura, i capelli crespi, le labbra tumide, il colore scuro;
 larga di petto, coi seni cadenti, il ventre compresso,

1. **Cerere**: dea dell'agricoltura e in particolare del grano.

le gambe esili, il piede largo.
 La chiama e le ordina di mettere al fuoco la legna da ardere
 e di riscaldare l'acqua fredda alla fiamma.
 Giunto alla fine il lavoro di macina,
 trasferisce di là nel setaccio con la mano la farina sparsa
 e la scuote: rimangono in cima le scorie,
 si deposita al fondo, filtrata attraverso i fori,
 Cerere ripulita. La raccoglie subito
 sulla tavola liscia e vi versa sopra acqua tiepida;
 impasta, mescolandole, acqua e farina, e rigira
 la mistura indurita dalla mano e resa compatta dal liquido,
 e ogni tanto cosparge i grumi di sale; spiana la pasta
 e con le mani la dilata a formare un cerchio,
 e vi traccia a distanze uguali i quadranti.
 Poi la mette sul focolare, dove Scibale aveva
 pulito prima il luogo, e la copre con le terracotte e vi ammuccia
 sopra il fuoco. Mentre Vesta e Vulcano² compiono i rispettivi
 lavori, Simulo ha tempo libero ma non sta in ozio:
 si cerca altro da fare e, perché da sola
 Cerere non dispiaccia al palato, procura il companatico.
 Gli uncini accanto al focolare non erano
 carichi di prosciutti e zamponi essiccati col sale,
 ma pendeva un formaggio attraversato a metà da una corda,
 e un vecchio mazzo di aneto legato insieme:
 è questa l'altra risorsa del nostro provvido eroe.
 Vicino alla capanna c'era un orto protetto da pochi
 vimini e dalla canna riutilizzata con il suo esile fusto:
 piccolo di estensione, ma fertile di erbe varie.
 Non mancava niente di quello che occorre a un povero
 e talvolta il ricco chiedeva il di più al povero.
 [...]

se qualche volta le piogge o il giorno di festa lo trattenevano
 inoperoso nella capanna, se veniva a mancare il lavoro all'aratro,
 allora si dedicava all'orto. Sapeva disporre
 le varie piante e affidare i semi alla terra nel suo segreto,
 e deviare opportunamente i rivoli attorno.
 Qui c'era il cavolo, là prosperavano le biete allargandosi,
 il romice rigoglioso, le malve, gli eleni,
 qui la pastinaca e i porri, quelli che prendono nome
 dal capo, e la lattuga, gradito intervallo alle nobili
 pietanze, e cresce acuminato il ravenello
 e la zucca che scende pesante nel largo ventre.
 Non è roba del padrone (chi è più tirato di lui?),
 ma destinata al mercato, e ogni otto giorni
 portava a spalla in città la merce da vendere;

2. **Vesta e Vulcano:** divinità connesse al fuoco.

poi tornava con le spalle leggere, ma carico di denaro,
 mai accompagnato da merce presa al mercato
 di città: la sua fame la saziano la cipolla rossa,
 i porri tagliati dall'orto, il crescione che al morso
 fa contrarre il volto, la cicoria e la rucola che ridesta Venere pigra³.
 Anche allora era entrato nell'orto con un pensiero
 simile e dapprima, scavata la terra col dito
 lievemente, ne toglie quattro capi d'aglio con le radici
 spesse, e i gracili ciuffi dell'apio e la ruta rigida,
 e i coriandoli che tremano sullo stelo esile.
 Dopo il raccolto, siede accanto all'allegro fuoco,
 e ad alta voce chiede il mortaio alla serva.
 Stacca ad uno ad uno i capi d'aglio dal corpo nodoso,
 toglie la superficie esterna e sparge per terra
 i rifiuti e li butta via, bagna d'acqua
 la testa e la butta giù nella cavità della pietra.
 Vi sparge sopra grani di sale e, sciolto il sale,
 vi aggiunge il formaggio duro e le erbe già dette;
 con la sinistra fissa il mortaio sotto l'inguine rivestito di pelle,
 con la destra pesta dapprima l'aglio fragrante,
 poi trita tutto insieme mescolandone il succo.
 Mentre gira la mano, a poco a poco i singoli ingredienti
 perdono i loro caratteri, il colore diventa uno solo di molti,
 non tutto verde, perché fanno contrasto i pezzetti di cacio,
 né candido come il latte, perché variato da tante erbe.
 Spesso l'acre odore gli colpisce le narici aperte
 e maledice il pranzo con il viso camuso;
 spesso asciuga col dorso della mano gli occhi
 lacrimanti, e dice insolenze al fumo incolpevole.
 Il lavoro avanzava, il pestello non andava più a sbalzi
 ma più regolare, a giri lenti.
 Versa sopra gocce dell'ulivo di Pallade⁴
 e l'aroma di pochissimo aceto,
 di nuovo mescola il tutto e lo rigira.
 Infine passa due dita attorno al mortaio, e
 unisce la materia sparsa in un globo rotondo,
 che ha il nome e la forma di un perfetto moreto.
 Intanto anche Scibale, premurosa, estrae il pane,
 e lui lo riceve in mano, lieto e, cacciato il timore
 della fame, ormai sicuro per quel giorno, Simulo cinge
 le gambe coi gambali e, coperto dal berrettino,
 mette i docili giovenchi sotto le cinghie del giogo,
 li porta nei campi e affonda nel suolo l'aratro.

3. e la rucola... Venere pigra: la rucola era considerata una pianta afrodisiaca dagli antichi.

4. Versa... di Pallade: l'olio, ricavato dall'olivo sacro ad Atena.