

la rivista di **en**gramma
marzo **2023**

200

Festa!

|

La Rivista di Engramma
200

La Rivista di
Engramma

200

marzo 2023

Festa!

a cura di Anna Ghiraldini, Chiara Velicogna
e Christian Toson

I

direttore

monica centanni

redazione

sara agnoletto, maddalena bassani,
asia benedetti, maria bergamo, elisa bizzotto,
emily verla bovino, giacomo calandra di roccolino,
olivia sara carli, concetta cataldo,
giacomo confortin, giorgiomaria cornelio,
silvia de laude, francesca romana dell'aglio,
simona dolari, emma filipponi, anna ghiraldini,
ilaria grippa, laura leuzzi, vittoria magnoler,
michela maguolo, ada naval,
alessandra pedersoli, marina pellanda,
filippo perfetti, daniele pisani, stefania rimini,
daniela sacco, cesare sartori, antonella sbrilli,
massimo stella, ianick takaes de oliveira,
elizabeth enrica thomson, christian toson,
chiara velicogna, giulia zanon

comitato scientifico

janie anderson, barbara baert, anna beltrametti,
lorenzo braccesi, maria grazia ciani, victoria cirlot,
fernanda de maio, georges didi-huberman,
alberto ferlenga, kurt w. forster, nadia fusini,
maurizio harari, fabrizio lollini, natalia mazour,
salvatore settis, elisabetta terragni, oliver taplin,
piermario vescovo, marina vicelja

La Rivista di Engramma

a peer-reviewed journal

200 marzo 2023

www.engramma.it

sede legale

Engramma

Castello 6634 | 30122 Venezia

edizioni@engramma.it

redazione

Centro studi classicA luav

San Polo 2468 | 30125 Venezia

+39 041 257 14 61

©2023

edizioni**engramma**

ISBN carta 979-12-55650-14-0

ISBN digitale 979-12-55650-15-7

ISSN 2974-5535

finito di stampare giugno 2023

Si dichiara che i contenuti del presente volume sono la versione a stampa totalmente corrispondente alla versione online della Rivista, disponibile in open access all'indirizzo: <http://www.engramma.it/eOS/index.php?issue=200> e ciò a valere ad ogni effetto di legge. L'editore dichiara di avere posto in essere le dovute attività di ricerca delle titolarità dei diritti sui contenuti qui pubblicati e di aver impegnato ogni ragionevole sforzo per tale finalità, come richiesto dalla prassi e dalle normative di settore.

Sommario

- 9 *Festa!*
a cura di Anna Ghiraldini, Christian Toson, Chiara Velicogna
- 15 *ἀλαλάζοντας (Mc. 5.38), un grido di festa?*
Damiano Acciarino
- 23 *F.I.E.S.T.A.*
Giuseppe Allegri
- 31 *I festeggiamenti nel periodo medio-bizantino*
Danae Antonakou
- 39 *Festa*
Gaia Aprea
- 41 *Cum festinatione*
Barbara Baert
- 53 *AES+F, The Feast of Trimalchio (2009-2010)*
Giuseppe Barbieri, Silvia Burini
- 63 *Serio ludere*
Maddalena Bassani
- 67 *Il Mediterraneo tra III e IV secolo d.C. e la danza delle culture incrociate*
Anna Beltrametti
- 77 *Lutto sfrenato*
Guglielmo Bilancioni
- 95 *Quando fare festa è politico: βωμολοχία, ebbrezza e vita inimitabile in Marco Antonio*
Barbara Biscotti
- 103 *Aubade, contro il Sole guastafeste*
versione e nota di Elisa Bizzotto
- 107 *Sandy Show, ovvero: Quando gli architetti erano scalzi*
Renato Bocchi

- 115 *Festa di confine!*
Giampiero Borgia
- 117 *Banchetti Reali in Scenari Virtuali*
Federico Boschetti
- 121 *Dove andiamo a ballare questa sera?*
Maria Stella Bottai
- 125 *The Party. Microstoria ed eterogenesi di un classico della house music*
Guglielmo Bottin
- 151 *Divagazioni foscoliane*
Lorenzo Braccesi
- 155 *I luoghi delle feste, dall'architettura alla città*
Michele Caja
- 159 *La festa di Kronos*
Alberto Camerotto
- 167 *New York 1929, New Year's Eve*
Alessandro Canevari
- 177 *San Giovanni Battista, l'eroe solare signore delle acque*
Franco Cardini
- 183 *Una festa finita male*
Alberto Giorgio Cassani
- 197 *La festa delle Antesterie, gli Uccelli di Aristofane e il satiro con lo sgabello*
Concetta Cataldo
- 213 *Notte di Hermes*
Monica Centanni
- 223 *La millenaria Festa dei Gigli di Nola*
Mario Cesarano
- 237 *Virgilio bugiardo a fin di bene nell'Inferno dantesco*
Gioachino Chiarini
- 239 *La Festa attraverso le forme intermedie della danza fra la vita e l'arte*
Claudia Cieri Via
- 251 *Que la fête commence*
Victoria Cirlot
- 253 *Que la fête commence*
Victoria Cirlot
- 255 *Lasciare la festa*
Giorgiomaria Cornelio

- 259 *Musica sotto l'albero*
Massimo Crispi
- 291 *Una fiesta en el País Vasco*
Kosme de Barañano
- 305 *Quando l'artista si fa la festa da solo*
Silvia De Laude
- 319 *Una festa logica o la logica della festa*
Federico Della Puppa
- 325 *La festa inaugurale del traforo del San Gottardo*
Fernanda De Maio
- 333 *Analogie. A partire da Un dimanche après-midi à l'île de la Grande Jatte di Georges Seurat*
Gabriella De Marco
- 349 *La festa come teatro di guerra*
Christian Di Domenico
- 353 *Le parole della festa e il silenzio dell'arte*
Massimo Donà
- 369 *"Sfiorare pericolosamente il diverso"*
Alessandro Fambrini
- 375 *Masca eris et ridebis semper*
Ernesto L. Francalanci
- 387 *Zeigen und Erzählen*
Dorothee Gelhard
- 397 *Ai margini della festa*
Anna Ghiraldini
- 405 *"Mixed up in this amazing fecundity"*
Laura Giovannelli
- 419 *Ἐλαφος. Intorno alle focacce rituali connesse alle feste in onore di Artemide e alla caccia al cervo*
Roberto Indovina
- 425 *Der Grundriss von Castel del Monte und der Silberne Schnitt**
Karl Kiem
- 441 *La pianta di Castel del Monte e la sezione argentea**
Karl Kiem, traduzione di Giacomo Calandra di Roccolino

Ἐλαφος. Intorno alle focacce rituali connesse alle feste in onore di Artemide e alla caccia al cervo

Roberto Indovina

ἔλαφος πλακοῦς ὁ τοῖς Ἐλαφηβολίοις ἀναπλασσομένης
διὰ σταπιῶς καὶ μέλιτος καὶ σεσάμου.

elaphos ('cervo'): una focaccia preparata per le *Elaphebolia*
con farina di farro, miele e sesamo.
Athen. *Deipn.* XIV, 646e

Tra le fonti pervenute fino a noi sui festeggiamenti in onore di Artemide cacciatrice di cervi, le poche briciole di informazioni rimaste relative a un particolare tipo di focaccia – i cui ingredienti sono registrati da Ateneo di Naucrati – sembrano essere il punto di partenza per provare, quanto meno ipoteticamente, a immaginare l'atmosfera e i prodotti che erano preparati in Attica in concomitanza con il sesto giorno del mese di Elaphebolione (Ferrari 2018, 81). Il nome del nono mese del calendario attico deriva proprio dall'epiteto di Artemide legato al suo animale prediletto, il cervo, con cui si identificano le celebrazioni (Simon 1983, 73).

Nonostante l'originaria importanza della festività, data l'associazione diretta con *Elaphebolion*, corrispondente al periodo compreso tra marzo e aprile del calendario giuliano (giorni che coincidono con la pubblicazione del numero 200 di *Engramma* che ospita questo contributo), è probabile che le celebrazioni con il passare del tempo fossero state ridotte a un ruolo marginale nell'intenso calendario di festività ateniesi (Parke 1977, 125); forse anche a seguito dell'istituzione delle Dionisie, dalla metà del VI sec. a.C., con le quali si diede inizio alla grande stagione delle rappresentazioni teatrali ad Atene.

Con il termine *Elaphebolia* si registrano ricorrenze analoghe in altre aree della Grecia (Léger 2017, 4-8): elemento comune doveva essere il sacrificio di un cervo. Com'è noto, ad Atene l'usanza di immolare cervi in epoca classica è sostituita con l'offerta di cibo rituale: gli *elaphoi* (Segarra Crespo 1991, 199-244; García Soler 2014, 230), focacce modellate a immagine e a imitazione dei cervidi, sono dei *pelanoi* ovvero una



1 | *Pelike* attica a figure rosse attribuita al pittore di Herakles, proveniente da S. Agata de Goti, British Museum of London (inv. 1867, 0508.1340), 410-400 a.C. Lato A: Artemide *Elaphebolos* che attacca un cervo con una torcia, una Nike alata, Apollo e una figura maschile drappeggiata, ai lati, entrambi con scettro.

poliglia costituita da un impasto più o meno liquido, gettato inizialmente nel fuoco come offerta sacrificale e bruciato o versato come libagione, successivamente cotto e preparato in forma di torte o frittelle e quindi verosimilmente offerto al consumo (Jameson 1956, 55-60; cfr. Detienne, Vernant 1979).

La ragione di tale sostituzione tra animale sacrificale e cibo rituale non andrebbe collegata alla disponibilità economica delle famiglie offerenti, quanto piuttosto alla difficoltà effettiva di procurarsi esemplari di questa specie animale in seguito a una battuta di caccia (Larson 2017, 48-62). Si potrebbe supporre infatti, come proposto da Herbert William Parke, che l'espansione della polis e lo sviluppo dell'edilizia, oltre che delle zone destinate all'agricoltura, avessero costretto i branchi di ruminanti a spostarsi oltre le colline ateniesi, almeno a partire dal IV secolo a.C. (Parke 1977, 125; un contributo all'indagine sulla presenza in Grecia dei mammiferi *Dama Dama L.* è stato portato avanti da ricerche archeologiche in ambito zoologico: Yannouli, Trantalidou 1999, 247-281; Bodson 2014, 556-578).

Dall'analisi dei frammenti della commedia attica antica e di mezzo si evince che la preparazione di questi pasticcini avveniva attraverso l'utilizzo di ingredienti che provenivano dall'Egitto, quali la farina di spelta e i semi di sesamo (Sofia 2007, 178). Ateneo, nel XIV libro dei *Deipnosophisti*, conferma la notizia stilando un elenco di prodotti di pasticceria e di ingredienti attinenti a ricette simili.

Durante le *Elaphebolia* Artemide era invocata come cacciatrice di cervi: dall'epiclesi Ἐλαφηβόλος che racchiude il significato di 'assassina', inoltre, deriverebbe il ricordo di una vittoria da parte degli abitanti di Iampoli, nella Focide, contro i Tessali (Hdt. VIII, 28) e che era celebrata nel santuario dedicato ad Artemide, i cui resti sono confermati dalle descrizioni di Pausania (Paus. X, 35, 7). Questo evento, oltre a testimoniare il culto in quell'area, ben si coniuga con il binomio festa e guerra, *heorté* e *pòlemos*.

Secondo il mito, il culto di Artemide sarebbe stato importato in Attica da Ifigenia e Oreste:

ὄταν δ' Ἀθήνας τὰς θεοδμήτους μόλις, / χῶρός τις ἔστιν Ἀθίδος πρὸς ἐσχάτοις / ὄροισι, γείτων
δειράδος Καρυστίας, / ἱερός· Ἀλάς νιν οὐμός ὀνομάζει λεώς. / ἐνταῦθα τεύξας ναὸν ἴδρυσαι
βρέτας, / ἐπώνυμον γῆς Ταυρικῆς πόνων τε σῶν, / οὐς ἐξεμόχθεις περιπολῶν καθ' Ἑλλάδα /
οἴστροις Ἐρινύων. Ἄρτεμιν δὲ νιν βροτοὶ / τὸ λοιπὸν ὑμνήσουσι Ταυροπόλον θεάν. / νόμον τε θεῆς
τόνδ' ὅταν ἐορτάζῃ λεώς, / τῆς σῆς σφαγῆς ἄποιν' ἐπισχέτω ξίφος / δέρηι πρὸς ἀνδρὸς αἰμά τ'
ἐξανιέντω, / ὅσας ἕκατι θεὰ θ' ὅπως τιμὰς ἔχη.

Una volta raggiunta Atene, la città fondata dagli immortali, c'è agli estremi limiti dell'Attica, di fronte alle cime di Caristo, un luogo sacro: il mio popolo lo chiama Alai. Ad Alai erigerai un tempio e vi porrai la statua, dandole un nome che rievochi la terra Taurica, le sofferenze da te patite vagando per la Grecia sotto l'assillo delle Erinni. Così in futuro i mortali leveranno inni per Artemide, la dea Tauropola. E imponi questo rito: quando il popolo ne celebra la festa, a risarcimento del tuo sacrificio non consumato, l'officiante avvicini un coltello alla gola di un uomo, ne faccia sprizzare gocce di sangue, a manifestazione di pietà e di onore verso la dea (Eur. *IT.* 1449-1461; trad. di U. Albin).

Nell'*Ifigenia in Tauride* di Euripide è ravvisabile una traccia del momento del passaggio e dello scambio culturale tra il sacrificio di una donna con quello di una cerva: di quest'ultima, in quanto animale offerto alla divinità, si consumano le carni che garantiscono la 'comunione' materiale del cibo sacro (Loucas-Durie 1988, 151-162).

Nel mondo religioso greco il sacrificio cruento corre parallelo all'offerta di cibo rituale e tale doppio binario è confermato dall'iconografia che propone vari tipi di riproduzione delle modalità con cui si svolgevano i culti (Alroth 1992, 9-46; Simon [1969] 2021, 177), anche attraverso l'offerta di focacce e quindi senza spargimento di sangue. L'utilizzo di alimenti e di prodotti della panificazione rappresenta dunque un buon esempio di surrogato simbolico della primitiva forma cruenta del sacrificio (Burkert 1983, 1-82; Bevan 1985, 101; Kearns 2011, 89-103).

L'offerta di vivande particolari – solitamente focacce o dolci – collegate a determinati riti si registra almeno in un altro caso: un dolce chiamato *amphiphon* era donato ad Artemide in occasione delle processioni ad Atene presso i templi a lei dedicati (Filocoro, *FGrHist* 328 F 86b; Jacoby, *FGrHist*, IIIb I, 370) e, a quanto testimonia Ateneo, prevedeva anche una decorazione di candeline accese (Athen. *Deipn.* XIV, 644e). La produzione degli *amphiphontes* sarebbe avvenuta con cadenza mensile: chissà se le nostre torte di compleanno non abbiano qualche remota ascendenza con i dolci predisposti per le cerimonie in onore di Artemide, che – sarà bene ricordare qui – è anche la dea che presiede alle nascite.

Ludus etymologicus

Per chiudere questo contributo, pubblicato nel numero di Engramma a tema "Festa!", provo a suggerire una inedita etimologia che assocerebbe il nome di Artemide alle sue focacce rituali. Il nome Ἄρτεμις potrebbe derivare dall'unione dei termini ἄρτος ('torta o focaccia') e μίδης ('insetto che dilania il grano'): la dea sarebbe assimilata, nel suo stesso nome, a un parassita che dilania il frumento, ma al fine positivo di produrre il pane. E, sempre in ambito culinario, il nome della dea potrebbe essere connesso anche al sostantivo ἄρταμος 'macellaio' (da cui per ampliamento semantico quello di 'cuoco'). Quest'ultimo paragrafo, tuttavia, è da leggere come nient'altro che un gioco pseudoetimologico, come libera e fantasiosa invenzione di nesi – un gioco che segue la pista che Platone ci ha indicato nel *Cratilo*.



2 | Particolare del mosaico di Costantine, Willaya, 300 d.C. circa. Tre Amazzoni si dirigono verso la statuetta di Diana/Artemide posizionata in un'edicola: la prima figura alla sua destra depone una gazzella sull'altare; la seconda porta la mano destra in alto in direzione delle labbra, con pollice e indice uniti; la terza trasporta un vassoio pieno di offerte alimentari.

Riferimenti bibliografici

Alroth 1992

B. Alroth, *Changing Modes in the Representation of Cult Images*, in R. Hägg, *The Iconography of Greek Cult in the Archaic and Classical Periods: Proceedings of the First International Seminar on Ancient Greek Cult*, Liège 1992, 9-46.

Bevan 1985

E. Bevan, *Representations of Animals in Sanctuaries of Artemis and of other Olympian Deities*, Edinburgh 1985.

Bodson 2014

L. Bodson, *Zoological knowledge in Ancient Greece and Rome*, in G.L. Campbell (ed.), *The Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Oxford 2014, 556-578.

Burkert [1972] 1983

W. Burkert, *Homo Necans: The Anthropology of Ancient Greek Sacrificial Ritual and Myth* [*Homo necans: Interpretationen Altgriechischer Opferriten und Mythen*, Berlin 1972], Berkeley-Los Angeles 1983.

Detienne, Vernant 1979

M. Detienne, J.P. Vernant, *La cuisine du sacrifice en pays grecque*, Paris 1979.

Ferrari 2018

A. Ferrari, *Dizionario di mitología greca e latina*, Milano 2018.

García Soler 2014

M. García Soler, *Panes y pasteles en el ritual griego*, in Á. Martínez Fernández, B. Ortega Villaro, H. Velasco López, H. Zamora Salamanca (eds.), *Ágalma. Ofrenda desde la Filología Clásica a Manuel García Teijeiro*, Valladolid 2014, 905-910.

Jameson 1956

M.H. Jameson, *The Vowing of a Pelanos*, "The American Journal of Philology" 77 (1956), 55-60.

Kearns 2011

E. Kearns, Ὁ λιβανωτὸς εὐσεβὲς καὶ τὸ πόπανον: *the rationale of cakes and bloodless offerings in Greek sacrifice*, in V. Pirenne-Delforge, F. Prescendi, *Nourrir les dieux ? Sacrifice et représentation du divin*, Liège 2011, 89-103.

Larson 2017

J. Larson, *Venison for Artemis? The Problem of Deer Sacrifice*, in S. Hitch, I. Rutherford (eds.), *Animal Sacrifice in the Ancient Greek World*, Cambridge 2017, 48-62.

Léger 2017

R.M. Léger, *Artemis and Her Cult*, Oxford 2017.

Loucas-Durie 1988

É. Loucas-Durie, *Simulacre humain et offrande rituelle*, "Kernos" 1 (1988), 151-162.

Parke 1977

H.W. Parke, *Festivals of the Athenians*, London 1977.

Segarra Crespo 1991

D. Segarra Crespo, *El sacrificio de víctimas modeladas*, "Gerión" 9 (1991), 199-244.

Simon 1983

E. Simon, *Festivals of Attica. An Archeological Commentary*, Madison 1983.

Simon [1969] 2021

E. Simon, *The Gods of the Greeks* [*Die Götter der Griechen*, München 1969], Madison 2021.

Sofia 2007

A. Sofia, *Prodotti egizi ad Atene. Testimonianze nella commedia antica e di mezzo*, "Aegyptus" 87 (2007), 143-180.

Yannouli, Trantalidou 1999

E. Yannouli, K. Trantalidou, *The Fallow deer (Dama dama L. 1758) in Greece. Archaeological Presence and Representation*, in N. Benecke (ed.), *The Holocene history of the European Vertebrate Fauna. Modern Aspects of Research*, 6 (1999), 247-281.

English abstract

The article discusses the customary celebration of the *Elaphebolia* in honor of the goddess of hunting, Artemis, and the practice of offering a small cake called *elaphos*, shaped like a deer. In the past, the festivals involved sacrificing deers, later replaced by offering ritual food. According to a brief report, which incorporates findings from archaeological and zoological research, the substitution of sacrificial animals with ritual food might have occurred due to the scarcity of deers in the region and attempts to shed light on the significance of the performance.

keywords | Elaphebolia; Artemis; deers; elaphoi; sacrifices; ritual food.



la rivista di **engramma**

marzo **2023**

200 • Festa! I

a cura di Anna Ghiraldini, Christian Toson e Chiara Velicogna

numero speciale con contributi di Architettura, Archeologia, Letterature, Estetica e arti visive, Antropologia e storia della cultura, Digital Humanities, Teatro, di:

Damiano Acciarino, Giuseppe Allegri, Danae Antonakou, Gaia Aprea, Barbara Baert, Kosme de Barañano, Giuseppe Barbieri, Silvia Burini, Maddalena Bassani, Anna Beltrametti, Guglielmo Bilancioni, Barbara Biscotti, Elisa Bizzotto, Renato Bocchi, Giampiero Borgia, Federico Boschetti, Maria Stella Bottai, Guglielmo Bottin, Lorenzo Braccesi, Giacomo Calandra di Roccolino, Michele Giovanni Caja, Alberto Camerotto, Alessandro Canevari, Franco Cardini, Alberto Giorgio Cassani, Concetta Cataldo, Monica Centanni, Mario Cesarano, Gioachino Chiarini, Claudia Cieri Via, Victoria Cirlot, Giorgiomaria Cornelio, Massimo Crispi, Silvia De Laude, Federico Della Puppa, Fernanda De Maio, Gabriella De Marco, Christian Di Domenico, Massimo Donà, Alessandro Fambrini, Ernesto L. Francalanci, Dorothee Gelhard, Anna Ghiraldini, Laura Giovannelli, Roberto Indovina, Vincenzo Latina, Delphine Lauritzen, Frederick Lauritzen, Fabrizio Lollini, Angelo Maggi, Giancarlo Magnano San Lio, Alessandra Magni, Michela Maguolo, Roberto Masiero, Arturo Mazzarella, Patrizia Montini Zimolo, Lucia Nadin, Peppe Nanni, Elena Nonveiller, Giuseppe Palazzolo, Enrico Palma, Bogdana Paskaleva, Filippo Perfetti, Margherita Piccichè, Susanna Piscicella, Alessandro Poggio, Ludovico Rebaudo, Stefania Rimini, Antonella Sbrilli, Alessando Scafi, Marco Scotti, Massimo Stella, Oliver Taplin, Gabriella Tassinari, Gregorio Tenti, Stefano Tomassini, Giulia Torello-Hill, Christian Toson, Francesco Trentini, Flavia Vaccher, Gabriele Vacis, Herman, Van Bergeijk, Chiara Velicogna, Silvia Veroli, Piermario Vescovo, Alessandro Zaccuri, Paolo Zanenga, Flavia Zelli

e, nella sezione “Che festa sarebbe senza di voi?”: Sergio Bertelli, Giuseppe Cengiarotti, Paolo Morachiello, Sergio Polano, Lionello Puppi, Mario Torelli, Martin Warnke