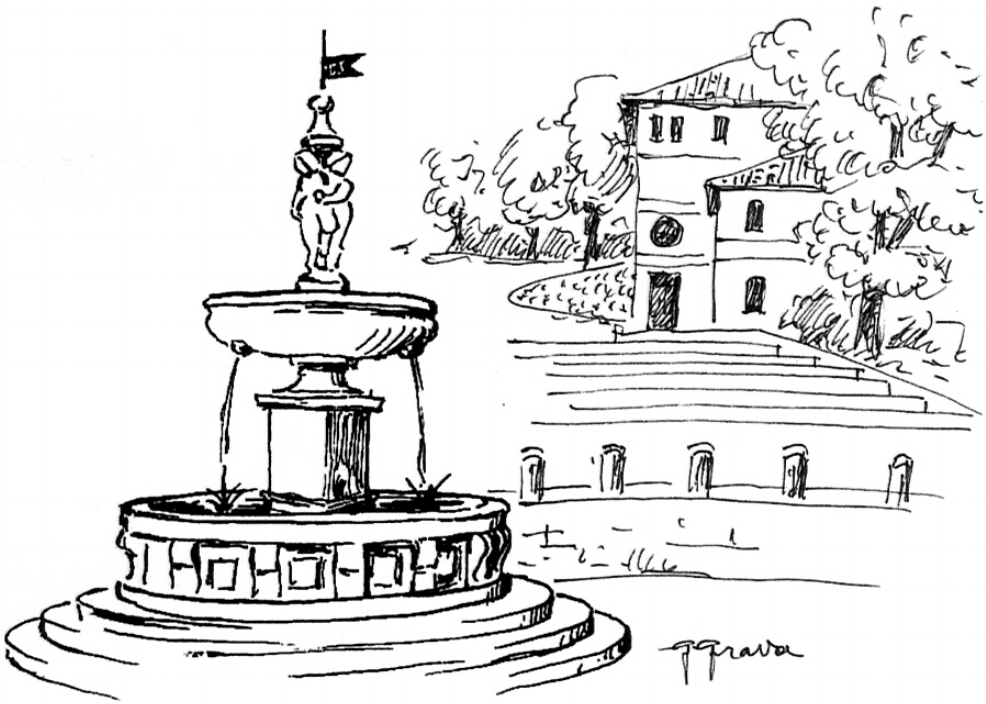
ESTRATTO della pubblicazione di
conferenza 13 marzo 2015 – relatore: Massimo Gusso
«La Cucina di Roma antica» (schede per la conferenza) pp. 133-142
[N.B.: le slides della conferenza, accluse in calce, non erano state pubblicate]

CIRCOLO VITTORIESE DI RICERCHE STORICHE
Vittorio Veneto



Quaderno n° 13 *(2017)*

Dieci Conferenze
(Dicembre 2011 – Dicembre 2016)

Circolo Vittoriese di Ricerche Storiche
Conferenza tenuta nella Biblioteca
Comunale il 13 marzo 2015 da:

Massimo Gusso

«La Cucina di Roma antica»
(appunti per la conferenza)

Spesso, quando si leggono e studiano saggi storici, sembra quasi che gli antichi fossero sempre nell'atteggiamento pensoso o bellicoso delle statue che li raffigurano, e che fossero indenni da altri pensieri, meno impegnativi, ma non meno necessari, come cibarsi o andare al bagno.
Da anni, per fortuna, studi storici e antropologici stanno rivalutando anche gli aspetti apparentemente marginali del vivere degli antichi, come cercheremo di fare anche noi in questa carrellata, senza pretese, che dovrà dare un'idea molto divulgativa dell'alimentazione romana antica.
Quando però parliamo di *Cucina di Roma antica* dobbiamo cercare di contestualizzare quel che diciamo, altrimenti rischiamo di non essere onesti con chi ci ascolta.
Roma antica è infatti un concetto che copre almeno un millennio di storia: pensate se parlassimo della *Cucina d'Europa*, senza contestualizzare, trascurando la scoperta dell'America, quando si verifica una vera e propria rivoluzione per l'arrivo di nuovi cibi, a stravolgere buona parte di quel che c'era prima.
Così come ci resta quasi impossibile immaginare, ora, una cucina che non preveda l'uso di pomodori, peperoni e patate, altrettanto accade per una cucina del periodo antico di cui in genere non sappiamo assolutamente niente.
Guardiamoci comunque dalla banalizzazione: e diamoci dei limiti temporali. Per parlare della cucina romana nel nostro incontro, io propongo all'incirca il I-II secolo dopo Cristo, cioè la cucina di epoca imperiale. È il tempo in cui vengono elaborate le più interessanti descrizioni che possediamo.
Altra precisazione necessaria: in moltissime circostanze del discutere di Storia (di cui anche l'alimentazione è parte), si finisce col parlare preva-

lentemente di coloro che hanno potuto lasciar tracce di sé, in quanto detentori della cultura e della sua trasmissione scritta, o rappresentata attraverso la produzione di oggetti, o con le forme dell'arte: ciò vale per la cucina e la sua storia.
Sappiamo relativamente poco della cucina dei poveri, per essere chiari. Sappiamo che era anch'essa povera e che era distinta, com'è intuibile tra quella degli abitanti (poveri) delle città e degli abitanti (poveri) della campagna.
I primi spesso dipendevano da elargizioni pubbliche, è proverbialmente nota l'espressione *panem et circenses*, gli altri avevano forse qualche possibilità di alimentazione maggiore, ma sempre limitata, considerando che la vita media in epoca imperiale è stata stimata in 25 anni.
Un libro del 2001, che si è occupato dei cosiddetti *fuggiaschi di Ercolano*, cioè di un gruppo umano, forse di schiavi, che, cercando di fuggire all'eruzione del Vesuvio si era rifugiato in un'area ai margini della città, sperando di fuggire via mare, ha mostrato scheletri di donne, uomini e bambini con alterazioni ossee e dentali che non sono indice di buona nutrizione né di esistenza priva di stress meccanici, che dovrebbero farci riflettere sulle condizioni di vita delle classi meno tutelate nel passato.
Parleremo quindi prevalentemente della cucina delle classi abbienti anche se capiterà qualche accenno al *cibo di tutti*, quali potevano essere considerati, ad es., il pane e il vino.

Dei romani antichi a tavola abbiamo l'idea di gente distesa su qualcosa di simile a dei divani che si servivano da dei tavoli o tavolini, e certamente questa specie di attrezzatura richiedeva stanze adeguate, ampie anche per consentire il servizio e, nei casi di maggior lusso, dotate di tavoli rotanti per consentire l'accesso alle vivande, da parte degli ospiti, spostando il piano del tavolo, e persino dotate in qualche raro caso persino di rubinetti individuali per avere acqua calda e fredda.
Certe case potevano allestire sale da pranzo nei giardini sotto porticati e pergole.
La parola *Triclinium* che indica abitualmente la sala da pranzo dei romani benestanti, significava "letto a tre posti", cioè ciascuno dei "letti da tavola" poteva ospitare fino a tre ospiti distesi diagonalmente.
Il numero dei triclini dipendeva dalla dimensione della stanza. In genere erano almeno tre, per una decina di ospiti dato che talora le donne sedevano su degli sgabelli, a lato dei triclini.
Occorreva molto personale di servizio, sia in cucina che in sala, indice della onerosità degli inviti, a sua volta indice dello *status symbol*, diremmo oggi, del padrone di casa.

RICCHI E POVERI

Sappiamo da due graffiti parietali trovati a Pompei che per una modestissima alimentazione e per soddisfare le necessità quotidiane di un cittadino di modesta condizione la spesa fosse di 8 assi al giorno a persona (2 sesterzi). Una famiglia modesta di quattro persone aveva bisogno – per sopravvivere – di 2/3 mila sesterzi all'anno (per comprare regolarmente un po' di pane, di formaggio, di legumi e di vino mediocre), mentre, per avere un tenore di vita decoroso, di sesterzi ne servivano 20 mila. Per mantenere le case più lussuose e il tenore di vita che ci è tramandato in celebri storie come il *Satyricon* di Petronio, di sesterzi ne servivano milioni.

Mangiare a casa propria, per chi la possedeva, magari modestissima, significava nutrirsi di pane e acqua (e di qualche frutto): possedere un focolare era già un lusso.

Mangiare fuori casa, per persone di modesta condizione significava – parliamo della vita cittadina – rivolgersi agli ambulanti chiamati *Lixae*, che avevano bancarelle dove si trovava carne di pollo cotta, salsicce, biscotti, dolciumi, frutta secca, e bevande (queste in particolare si trovavano anche in apposite botteghe in muratura dette *Thermopolia*, le antenate delle nostre osterie).

Più su stavano le *tabernae* e le *popinae*, dove si poteva anche giocare, fare affari, e trovare a pagamento anche compagnia femminile.

Procurarsi un invito a cena significava talvolta, per un individuo di pochi mezzi, sfamarsi per qualche giorno anche perché era uso portarsi via gli avanzi.
Precisato che per far cucina, oltre al denaro e un tetto sulla testa, occorrevano **acqua**, **fuoco** e **sale**, e già l'accesso a questi elementari beni primari non era da tutti, veniamo infine a una veloce descrizione di alcuni degli alimenti di base della alimentazione dei romani.

PANE

I frumenti adoperati furono il farro e le diverse varietà di grani duri e teneri. Le granaglie erano trattate con le macine e poi le farine setacciate. Il lievito era prodotto da mosti di uve al tempo della vendemmia.
I panettieri sostituirono ben presto – ovviamente nelle città – la originaria panificazione domestica e commercializzarono il prodotto di cui ci è restato anche qualche esemplare.

La pasta da pane opportunamente lavorata, poteva dar luogo a *qualcosa di assai simile alla base della pizza contemporanea* e ce ne sono attestazioni molto antiche[1].

VINO

Prodotto importantissimo ma di qualità che ora ci apparirebbe terribilmente scadente, o quanto meno piena di difetti intollerabili, con quasi insolubili problemi di conservazione, tanto è vero che il vino, alla fine, veniva servito mescolato ad acqua calda o fredda a seconda delle necessità, anche cinque parti d'acqua per una di vino, e veniva sorbito servendosi di coppe larghe, sperando che i depositi si adagiassero sul fondo.

Dobbiamo immaginare il vino da bersi a tavola come un prodotto instabile, che poteva essere raramente buono, spesso mediocre, altrettanto spesso, pessimo, ma che trovava un uso in cucina come ingrediente di varie ricette, ovvero, mescolato al miele, poteva diventare una sorta di dessert.

ALTRE BEVANDE

Ciò che restava dall'esaurimento delle vinacce veniva utilizzato dai romani che ne ricavavano una bevanda detta *lora*, una sorta di vinello destinato al consumo degli schiavi e dei lavoratori, ed era perciò detto *vinum operarium*.

Poteva esservi aggiunto un po' di mosto per migliorarne la qualità, ovvero aggiungere aceto o acqua salsa, per renderlo più dissetante.

OLIO

L'olio che si otteneva dalla torchiatura era in genere assai denso e siccome c'era sempre il rischio che si rapprendesse e irrancidisse, occorreva tenere

[1] Un riferimento si può trovare nell'Eneide di Virgilio; vd. A. Marzo Magno, *Il Genio del Gusto*, Garzanti, Milano 2014, p. 14: il termine pizza potrebbe derivare dal greco "pita", che indica un pane di grano.

caldo l'ambiente dove lo si lavorava e quindi l'olio aveva spesso odore di fumo e si conservava per poco tempo. Occorreva quindi salarlo, ovvero conservare il più possibile le olive e trarne di volta in volta olio fresco, secondo la necessità.
Comunque l'olio rappresentò il principale condimento d'epoca imperiale come mostra l'enorme discarica romana del Monte Testaccio ancora visibile con i resti ordinatamente ammonticchiati di almeno venticinque milioni di anfore olearie, che infatti non potevano essere utilizzate una seconda volta, pena il sicuro deterioramento del prodotto.

LATTE E LATTICINI (FORMAGGI)
Meno conosciuto e usato di quel che si pensi il latte di mucca, mentre il latte di pecora o di capra (e persino quello di asina e di cavalla) avevano estimatori soprattutto nelle aree agricole in quanto nelle città il latte entrava a far parte della alimentazione solo attraverso i prodotti caseari.
Il latte infatti, per la difficoltà di conservarlo, veniva subito lavorato dopo la mungitura e coagulato in una maniera che a noi fa un po' ribrezzo in quanto si usava il succo di fichi rigurgitati da giovani ruminanti non ancora svezzati, il caglio era filtrato e il formaggio posto nelle forme veniva poi essiccato al sole, salato, ed eventualmente affumicato o aromatizzato con erbe, soprattutto timo.

I CIBI (in genere)
Troviamo nella cucina romana carni (fresche o anche salate, tipo il nostro prosciutto), pesci, crostacei, frutti di mare, frutta e verdure, uova e miele. E troviamo le pentole e i pentoloni e persino delle frasi da brigata di cucina (come nella *Cista Prenestina*), che potrebbero oggi concludersi tutte con il tradizionale SÍ CHEF!

Ma prima di passare ad una rassegna per generi dobbiamo parlare di una salsa particolare che era strategica nella cucina romana, il *Garum*.

GARUM
Si tratta di un prodotto che veniva utilizzato per ogni tipo di ricetta contenente carne o pesce, frutta o verdura, ingredienti dolci o salati. Era, in sostanza, il prodotto terminale della decomposizione di pesci messi a macerare in apposite ceste, alternati a strati di erbe aromatiche e sale: anche qui la cosa fa un po' ribrezzo, ma poi vedremo che l'apparente schifezza nasconde accortezze da modernissimi cuochi scientifici.
Parliamo, per quello di migliore qualità, di un prodotto molto costoso, da *gran gourmet*, realizzato da aziende specializzate che lo commercializzavano

in speciali anfore, con grandi profitti, e facevano di questa produzione una vera e propria industria. Il garum migliore si faceva con piccoli pezzi di pesce (e non con residui di scarto di altre lavorazioni), specie con gli sgombri, e veniva prodotto in Spagna, tra le attuali Tarragona e Cartagena ed aveva anche un marchio, *garum sociorum*, cioè prodotto dalla *società dei cavalieri*.

Veniamo alla ragione scientifica per cui l'apparente repellenza della produzione dava una salsa tanto richiesta: la disintegrazione spontanea delle cellule morte (autolisi), dovuta alla attività degli enzimi e alla lisina aminoacida, è infatti capace di esercitare un'azione dissolvente e distruttiva su alcuni germi e di fatto impedisce l'imputridimento del prodotto.
Ancora oggi si produce una sorta di garum, la cosiddetta colatura di alici e, soprattutto in estremo Oriente, si ha una salsa particolare molto richiesta, come il *nuoc-mam* indocinese.

SILFIO

Il silfio (silphion) era una pianta selvatica quasi mitica nella cucina romana, presto estinta, appartenuta probabilmente al genere *Ferula* (famiglia *Apiaceae* o *Ombrellifere*). Cresceva in una ristretta area costiera, di circa 200 per 60 km, in Cirenaica (attuale Libia). Il silfio è considerato in genere come una specie estinta di "finocchio gigante": il prodotto ricercato era rappresentato da una resina ricavata dalla pianta (detta *laser* o *laserpicium*, che era il nome dato correntemente alla spezia). Il succo della resina aromatica di silfio veniva utilizzato per le salse in virtù del suo aroma pungente.
Si vendeva al prezzo dell'argento, scrisse Plinio, ed era estinta all'età di Nerone essendo stati vani i tentativi di coltivarla.

ALTRE SPEZIE

Lo **zafferano** (*crocus sativus*) arrivava addirittura dal Kurdistan; il **pepe** (*piper*), apprezzatissimo e usato quasi su tutto; lo **zenzero** (*zingiber*), pianta

originaria dell'India; il **nardo** (*nardum*) di cui si usavano sia le foglie che la spiga**; il chiodo di garofano** (*carjophillum*), dal Sud est asiatico; **papavero** (*papaver*), **aneto** (*anethum graveolens*), pianta usata per salse speciali, e poi usatissimi alloro, mirto, anice, coriandolo, cumino…

LE CARNI

La **carne di maiale** è la tipica carne contadina in quanto una famiglia allevava il proprio maiale e poi si serviva delle sue carni che si potevano conservare tutto l'anno.
Per qualche periodo la carne di allevamenti di maiali più cospicui fu utilizzata per distribuzioni alle popolazioni urbane.
La **carne di lepre**, quattro volte più cara di quella di coniglio, derivava dalla caccia ma anche dagli allevamenti (*leporaria*).
Quella del **cinghiale**, era la carne più richiesta e più pagata, dato che richiedeva un'attività venatoria piuttosto complessa e pericolosa.
Analogamente venivano cacciati i **montoni** selvaggi.
Prelibatezza suprema era considerata la **carne di ghiro**.
I poveri animaletti venivano allevati dentro giare di terracotta (*gliraria*) e nutriti con ghiande e castagne, per essere poi arrostiti al miele.
La **carne dei volatili** riguardava il pollame comune, galline, galli, ma anche **le oche**, il cui ingrasso a base di fichi dava luogo ad una suprema prelibatezza, tale da aver prodotto una rivoluzione semantica ed aver dato il nome alla nostra stessa ghiandola epatica.
A seconda delle stagioni era gradita la **carne delle anatre** e quella delle **quaglie**, dei colombi, dei celebri beccafichi, e persino quella delle gru e dei **fenicotteri** (per la cui cottura Apicio fornisce una apposita ricetta).

I PESCI

Il pesce entrò tardi nella alimentazione romana anche se in seguito divenne un elemento importantissimo della loro cucina, al punto di prevedere per i più ricchi, che avevano ville nei pressi del mare, la costruzione di piscine, collegate con il mare, e che dall'etimologia si vedono derivare dal pesce (*piscis*), da utilizzarsi come allevamenti di pesce sempre fresco e disponibile.
Nella tarda Repubblica romana, un gruppo di ricchi ex politici ritiratisi a vita privata, tra cui Lucullo, leggendario buon gustaio, venivano definiti *piscinarii* per i loro lussuosi allevamenti domestici.
Tra i pesci a maggior consumo si trova la **murena**, mangiata alla griglia o bollita, il grongo, il tonno, l'orata, il muggine, lo sgombro e la triglia.
Ovviamente non potevano mancare i frutti di mare, le ostriche, le aragoste, gli scampi, le seppie, i calamari e i polpi

FRUTTA E VERDURA

I romani mangiavano **frutta** di parecchi tipi, fichi, pere, prugne, mele, pesche (originarie dalla Persia), uva, melograni (che venivano dai territori ex cartaginesi), ciliegie. Le albicocche si vendevano al mercato a prezzi carissimi.

Si trovavano cedri e limoni e anche i meloni, di origine africana, e ovviamente, sempre della stessa origine, i datteri.

L'alimento **verdura** era costituito da legumi, fave e ceci, che si potevano comporre in pastoni nutrienti, ma anche da lattuga, bieta, cetrioli e vari tipi di radici, oltre ai funghi, molto rappresentati nelle raffigurazioni artistiche.

Cipolle e aglio erano, come ora, molto utili ad insaporire i piatti. Il concetto di verdura come accompagnamento di piatti principali non era comunque analogo al nostro.

DOLCI E DESSERT

Il dolce più elementare è **pane e fichi**, più volte rappresentato negli affreschi.

Così come le combinazioni di fichi, datteri e miele.

Esistevano tuttavia ricette per composizioni simili a focacce, oltre a misteriosi dolci di bell'aspetto (addirittura simili a torte) quali la celebre **Cassata di Poppea** che troviamo raffigurata in una villa appartenuta alla moglie di Nerone.

TAVOLA E SERVIZI

Più ricca era la dimora, più ricca la tavola. Si sono trovati servizi e posaterie che non sfigurerebbero ancor oggi. Certamente si mangiava con le mani, al massimo con cucchiai, per liquidi o cibi adatti.

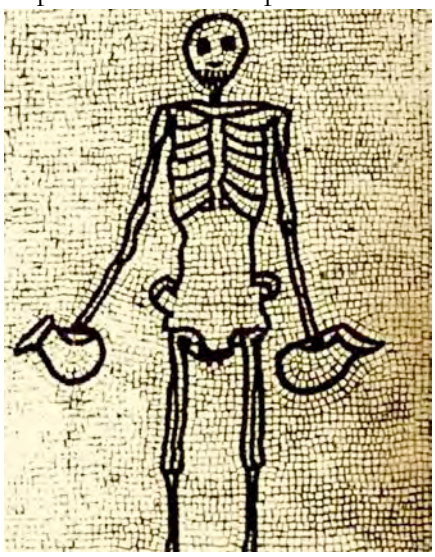
Non esisteva la forchetta[2] e il coltello era destinato al personale (i cuochi, ovviamente e gli scalchi, in particolare) che preparavano le porzioni.

ALTRE PARTICOLARITÀ (il "pavimento non spazzato") e **LA BREVITÀ DELLA VITA** (gli scheletri "conviviali")

Più ricca era la dimora, più ricche le decorazioni: in particolare ai pavi-

[2] La forchetta farà la sua prima apparizione ufficiale in Italia e in Occidente solo nell'anno 1004, legata alla raffinatezza di una principessa bizantina, sposata a Giovanni Orseolo, figlio del doge veneziano; vd. A. Marzo Magno, *Il Genio del Gusto*, cit., p. 27: non a caso il termine veneziano per chiamare questa posata è *pirón*, che viene direttamente dal verbo greco, πειράω (*peiráo*) "infilzare".

menti delle sale da pranzo era affidato il compito di gridare all'opulenza del padrone ospitante, da qui la moda della raffigurazione a mosaico del "pavimento non spazzato" che doveva dare l'idea della ricchezza e dell'abbondanza delle vivande.



Non si faceva a tempo a distendersi a tavola, che si ricominciava senza nemmeno spazzare il pavimento…

Era il tempo in cui si rifletteva sulla brevità della vita, anche in casa dei ricchi, da qui l'uso di portare in tavola dei piccoli scheletri snodabili da passarsi tra gli ospiti per ricordarsi che era bene godere del momento consapevoli che poi tutto sarebbe finito, ovvero decorare i pavimenti con le cosiddette *Larvae conviviales*, "scheletri da cena", per tenere sempre sotto gli occhi la propria mortalità.

CENNI BIBLIOGRAFICI

• J. André (ed.-cur.), *Apicius, l'Art Culinaire*, Les Belles Lettres, Paris 1974

• Apicio, *La Cucina di Roma*, versione di Paolo Buzzi, Veronelli Editore, Milano 1957

• E. Botte, *Salaisons et sauces de poissons en Italie du Sud et en Sicilie durant l'Antiquité*, Collection du Centre Jean Bérard, Naples 2009

• R.I. Curtis, *Garum and Salsamenta*, Studies in Ancient Medecine, 3, 1991

• A. Dosi-G. Pisani Sartorio, *Ars Culinaria*, Donzelli, Roma 2012

• O. Longo, *Tecniche di vinificazione nel mondo greco-romano*, «Quaderni di Storia», 57, 2003, pp. 197-214

• O. Longo, *Il pane e il sale. 150 anni e più di Italia divisa*, «Quaderni di Storia», 73, 2011, pp. 33-49

• E. Salza Prina Ricotti, *L'arte del convito nella Roma antica*, L'Erma di Bretschneider, Roma 1983

• E. Salza Prina Ricotti, *Le più antiche ricette del mondo e come eseguirle*, «Archeo», 8, 1999, 1, pp. 4-97

Massimo Gusso

La Cucina della Roma antica

ACQUA PUBBLICA

Tipico acquedotto romano

Fontana pubblica
Pompei

ACQUA NELLE ABITAZIONI PRIVATE

Tubo in piombo di adduzione dell'acqua
di epoca imperiale
Roma, Antiquarium del Palatino

Rubinetto in bronzo proveniente dalla Casa dei Mesii a Vaison-la-Romaine (Francia). Età imperiale.

Il Pane

Forno del pane e macine per grano I sec. a.C.
Pompei (scavi)

Forno del pane in un mosaico da Saint-Roman-en-Gal
Regione Rodano-Alpi (III secolo d.C.), Musée Gallo-Romain

Bassorilievi con attività di panificazione, Roma, Porta Maggiore
dal sepolcro del fornaio *Marco Virgilio Eurisace 30 a.C. ca.*

Bottega del panettiere,
Casa di *Iulia Felix*, Pompei
(I secolo d.C.)
attualmente a Napoli
Museo Archeologico
Nazionale

Forma di pane, originale,
carbonizzato, Pompei
(79 d.C.)

Il Vino

Mosaico romano con pigiatura delle uve (indicante il mese di Settembre)
III sec. d.C. (Sousse Museum – Tunisia)

Pittura parietale romana con
putti che servono il vino
I sec. a.C. Pompei
Casa dei Vettii

Mosaico romano con servo che versa
il vino in un recipiente
Vienna, Kunsthistorisches Museum

Metodo romano di conservazione del vino a mezzo di giare di terracotta semi-interrate

Pompei

Thermopolium (letteralmente spaccio di bevande calde)
Locale dove si sorbiva il vino o altre sue combinazioni
Pompei (scavi)

L’Olio

Mosaico romano III sec. d.C.
Spremitura dell’olio in un frantoio
Saint-Romain-en-Gal, Francia

Anfora romana
per OLIO

II sec. a.C.

Murcia - Spagna

Il “monte” Testaccio è costituito da cocci di anfore scartate dal limitrofo insediamento porto sulla sponda del Tevere; ha un perimetro di 700 mt. circa, un'altezza massima di 45 mt. e una superficie di circa 22.000 metri quadrati e si ritiene che possa ospitare i resti accatastati di circa 25 milioni di anfore.

Grazie alle datazioni ed alle indicazioni commerciali reperibili sui frammenti dei cocci, è possibile stimare la data degli scarichi compresa fra il 140 d.C. e la metà del III secolo.
La maggior parte delle anfore accatastate, i 4/3 del totale dei frammenti, è costituita da anfore olearie betiche (la Betica era provincia romana situata nell'attuale Andalusia).

Il cosiddetto Monte Testaccio (“dei cocci”) a Roma

Latte e formaggi

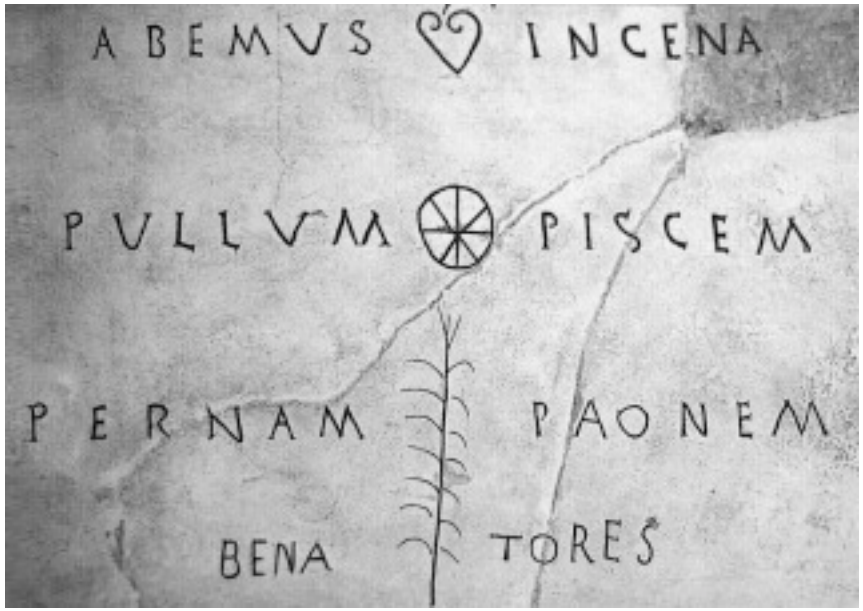
Pressa per formaggio (Cheese press) di epoca Romana da cui si può dedurre la forma
dalla località Lower Halstow, Kent, Inghilterra
(collection of the British Museum, London)

Scena di mungitura di latte caprino
Bassorilievo romano

SELEZIONE DI CIBI DELLA CUCINA ROMANA
Da sinistra a destra: pollame, pesce, datteri, poi seppie, costacei, altro pesce e asparagi

Mosaico dalla Villa di Tor Marancia, Roma (II secolo d.C.) con ingrandimento a destra della figura centrale – attualmente ai Musei Vaticani, Galleria dei Candelabri

Vasi, pollame e uova



Menu
Pompei (I sec. d.C.)

ABEMUS IN CENA
PULLUM PISCEM
PERNAM PAONEM
BENATORES

Traduzione

Per cena offriamo:
pollo, pesce
prosciutto, pavone
cacciagione

Trascrizione corretta

(h)abemus in cena
pullum, piscem
pernam, pa(v)onem
(v)~~b~~enatores
(=venationes)

La cosiddetta *Cista Prenestina*, una sorta di pentolone da cucina (III sec. a.C.) da Preneste (Palestrina), che ha una serie di iscrizioni che illustrano un dialogo tra cuochi. Ad esempio vi si possono leggere, in latino un po' arcaico:

CONFICE PISCEM: prepara il pesce!

COFECI: l'ho preparato

COEPI ALIA: ho cominciato a farne degli altri

FIERI POROD: portane ancora!

MESCI SANE: mescola bene!

ASOM FERO: porto l'arrosto

Una salsa strategica: il *Garum*

Mosaico rappresentante un cesto per la colatura del garum

Anfore per la conservazione e commercializzazione del garum

Interpretazioni moderne e attuale del garum romano: la italiana **colatura di alici** e il vietnamita **Nuoc Mam**

Una spezia estinta: il *Silfio*

Il silfio (silphion) era una pianta ormai estinta, appartenuta probabilmente al genere *Ferula* (famiglia *Apiaceae* o *Ombrellifere*). Cresceva in una ristretta area costiera, di circa 200 per 60 km, in Cirenaica (attuale Libia). È considerato in genere come una specie estinta di "finocchio gigante": il prodotto di valore era rappresentato da una resina ricavata dalla pianta (detta *laser* o *laserpicium*, che era un altro nome dato alla spezia).

Monete della città di Cirene con la rappresentazione della piante di silfio (silphion)

La Carne: maiali, montoni, lepri, cinghiali, ghiri

Scena di caccia con lepre e cinghiale
Mosaico da Hadrumetum (Africa Romana) III sec. d.C. (Tunisi, Museo del Bardo)

Mosaico con Cinghiale e funghi
Mosaico da Toragnola (Roma) ora ai Musei Vaticani

Stele funeraria
di un macellaio-salumaio
II sec. d.C.

da *Concordia Sagittaria*,
ora a Portogruaro
Museo Nazionale Concordiese

Il prosciutto qui rappresentato è forse una delle poche preparazioni della Cucina Romana Antica che sono sopravvissute fino a noi

Scena di caccia con montone
Mosaico da Thysdrus (Africa Romana) III sec. d.C. (Tunisi, Museo del Bardo)

Glirarium

Contenitore cilindrico fittile forato sulle pareti e dotato di coperchio, utilizzato per l'allevamento dei ghiri

Museo di Boscoreale

La Carne: I Volatili

Gatto che ruba una quaglia e volatili con pesci e crostacei – Mosaico pavimentale da Pompei, Casa del Fauno(I sec. d.C.) ora a Napoli, Museo Archeologico Nazionale

Volatili e funghi in una pittura parietale da Ercolano (I sec. d.C.)
ora a Napoli, Museo Archeologico Nazionale

Scena di caccia con fenicottero catturato
Mosaico (Africa Romana) II sec. d.C. (Tunisi, Museo del Bardo)

Cucina romana ed etimologia italiana

Un'etimologia importantissima per la definizione di un organo vitale, il **Fegato**, ci viene direttamente dalla pratica dell'antica Cucina romana.
La parola che indicava il fegato, in latino, era **iecur**, di antica origine etrusca: se ne è persa ogni traccia.
L'attuale italiano **Fegato**, viene da un cibo, il cosiddetto **iecur ficatum**, cioè "fegato (dell'oca nutrita) coi fichi", forse qualcosa di simile al **fois gras**.
Il piatto doveva avere avuto un notevole successo e una altrettanto notevole diffusione.
L'aggettivo ebbe il totale sopravvento sul sostantivo e in tal modo **ficatum** è diventato il nostro **Fegato**.

Volatili e murene in una pittura parietale da Ercolano (I sec. d.C.)
ora a Napoli, Museo Archeologico Nazionale

Il Pesce

Mosaico con pesci di varie stazze e tipologie
Dalla casa del Fauno, Pompei, (I sec. d.C.) ora a Napoli, Museo Archeologico Nazionale

Piscina artificiale per l'allevamento dei pesci: Villa di Tiberio a Sperlonga

Mosaico con pesci di varie tipologie e una aragosta che lotta con un polpo

Da una casa di Pompei, (I sec. d.C.) ora a Napoli, Museo Archeologico Nazionale

La Frutta e la Verdura

Pesche e caraffa di vetro
Pittura parietale da Ercolano, Casa dei Cervi (I sec. d.C.) ora a Napoli, Museo Archeologico Nazionale

Canestro di fichi, triclinio 14 parete nord

Cesto velato con frutta e fiaccola, *oecus* 23 parete est

Coppa di vetro con prugne, mele cotogne
e altri pomi , *oecus* 23 parete est

Dalla Villa di Poppea ad Oplontis
(Torre Annunziata) I secolo d.C.

I Dolci

Pane e fichi
in una pittura parietale da Ercolano
(I sec. d.C.) ora a Napoli, Museo
Archeologico Nazionale

Fichi, datteri, e coppa di miele
Pittura parietale da Ercolano,
Casa dei Cervi (I sec. d.C.)
ora a Napoli,
Museo Archeologico Nazionale

La cosiddetta “Cassata” servita su un tavolinetto

Decorazione parietale

Dalla Villa di Poppea ad Oplontis (Torre Annunziata) I secolo d.C.
oecus 23, parete ovest

Scritta in mosaico all’ingresso di casa: “Have” (Salve!)
da Pompei (pavimento della Casa del Fauno)

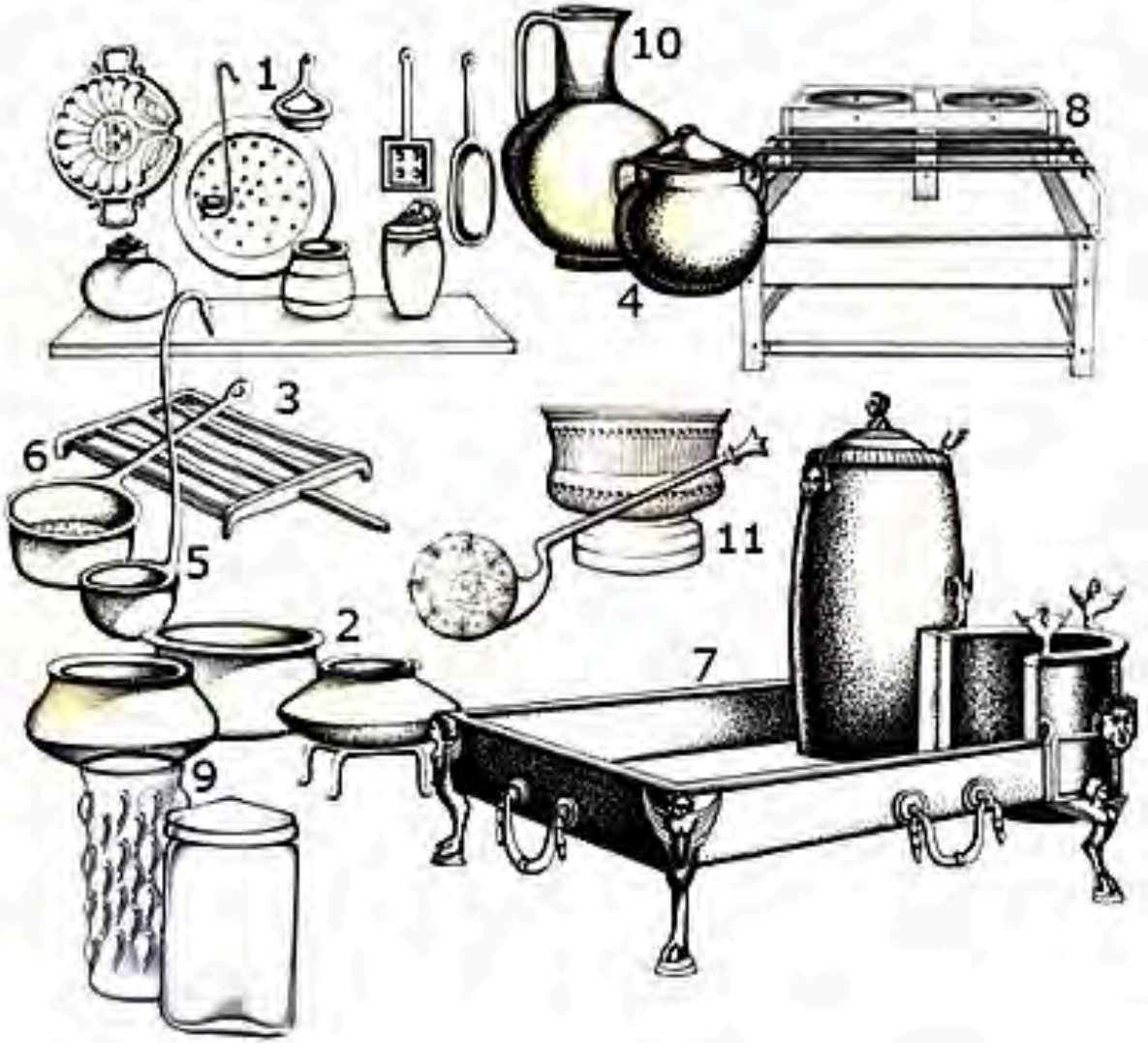
La tavola

Servizio da tavola in argento, pittura parietale, Pompei
(I secolo d.C.)

Servizi e arredi da tavola in
argento, ritrovamenti a Pompei
(I secolo d.C.)
ora a Napoli,
Museo Archeologico Nazionale

1. Tavolinetto di bronzo a tre gambe
2. Vasi di ceramica rossa smaltata a vetro
3. Tazza di argento
4. Piatto d'argento
5. Piatto d'argento
6. Posate d'argento
7. Ciotola di bronzo
8. Brocca di vetro
9. Coppa di vetro
10. Coppa di vetro
11. Ciotola d'ambra
12. Coppa di ceramica
13. Cratere d'argento
14. Brocca di ceramica rossa smaltata a vetro
15. Brocca d'argento
16. Vaso di vetro bianco e azzurro lavorato in rilievo
17. Brocca di bronzo da vino

1. Batteria da cucina di bronzo
2. Recipiente di bronzo
3. Graticola
4. Pentola di terracotta con coperchio
5. Mestolo di bronzo
6. Colino di bronzo
7. Bracere usato come calidario
8. Fornello portatile
9. Vasi di vetro per conserve
10. Boccale di terracotta
11. Zuppiera e ramaiolo



Particolarità decorative delle sale da pranzo dei ricchi

Particolare di scena di natura morta rappresentante il “pavimento non spazzato” (*Asarotos Oikos*) – tipica delle case ricche – da Roma – ora ai Musei Vaticani

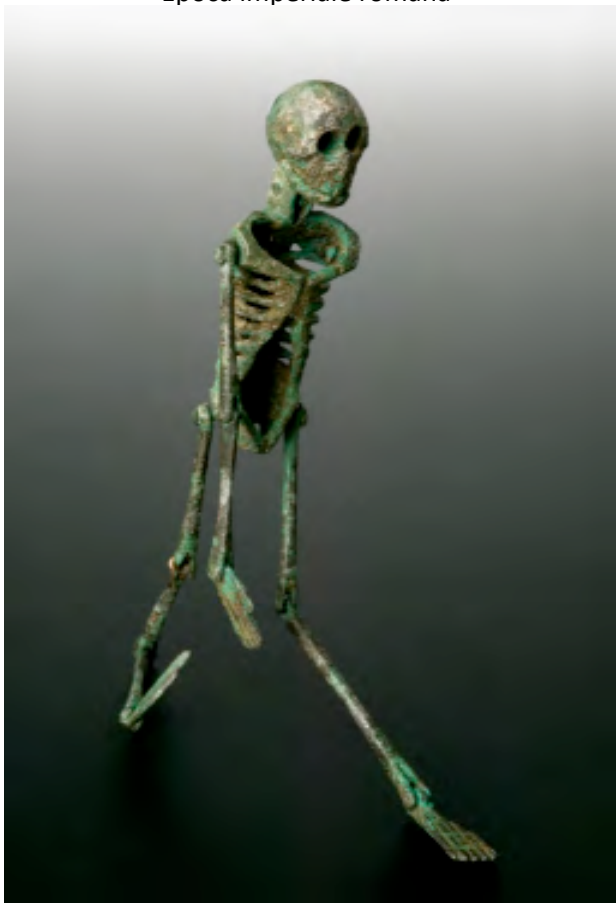
Altra scena di natura morta rappresentante il “pavimento non spazzato” (*Asarotos Oikos*) – tipica delle case ricche – da Roma – ora ai Musei Vaticani

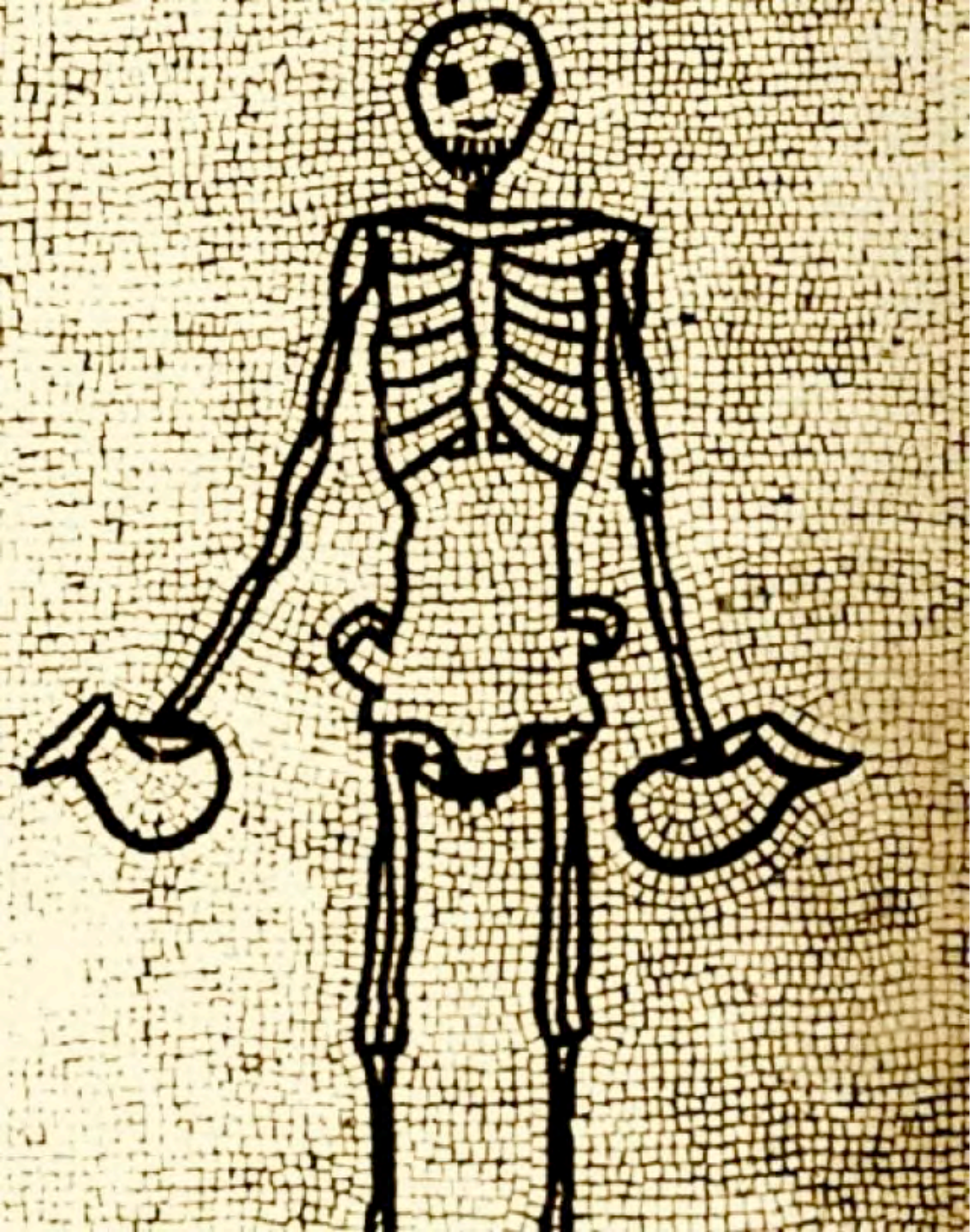
LARVA CONVIVIALIS
(scheletro da cena)

Mosaico da Roma, un pavimento della Villa dei Quintili

La scritta (in greco) recita:
"Conosci te stesso"

Science Museum London:
Scheletro articolato (110 mm)
Epoca imperiale romana





LARVA CONVIVIALIS
(scheletro da cena)

con l’aspetto del coppiere

Mosaico pavimentale di epoca romana