

Presentazione

È difficile immaginare un paesaggio senza alberi, piante, cespugli, erbe, fiori: anche se di tutti non si è in grado di conoscere i nomi e distinguerne le peculiarità, anche perché con l'alternarsi delle stagioni, nello stesso territorio, cambiano le caratteristiche della vegetazione.

Il mio studio si incentra su cosa producevano e mangiavano, valorizzando le risorse del proprio territorio, gli antichi romani, riportando ricette contenenti modalità di preparazione e conservazione degli alimenti, sui rinvenimenti vegetali nelle città vesuviane sepolte dall'eruzione del 79 d. C., cercando di ricollocare coltivazioni e vegetazione spontanea, seguirne le variazioni stagionali, intendendo meglio la funzione produttiva.

Affronterò, dunque, il tema della **"Filiera Enogastronomica e Agroalimentare a Pompei"**, elencando i prodotti agroalimentari tradizionali che si trovano, oggi giorno, sulle tavole dei campani, che vanno dai prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati alle paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria bevande, da carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni ai formaggi, dai pesci, molluschi e crostacei ai vini, bevande analcoliche, distillati e liquori.

Cos'è la filiera?

Per filiera s'intende la catena di passaggi produttivi esistenti dalla creazione della materia prima all'arrivo della merce su scaffale nel negozio, ovvero tutto il percorso che determina la produzione di un prodotto alimentare, quello che succede "dalla terra alla tavola"; è un processo che vede coinvolti tutti gli attori del sistema: agricoltori, produttori di mangimi e sementi, allevatori, industria di trasformazione, trasportatori e distributori, commercianti all'ingrosso e al dettaglio, fino al consumatore.

Sulla scorta dei ritrovamenti archeologici e delle indagini botaniche, in cinque aree degli scavi di Pompei (Casa della Nave Europa, alla Caupona del Gladiatore, Foro Boario, Oste Eusino e Casa della Fontana a Mosaico), dopo aver individuato i calchi delle radici della vite e sulle tracce degli antichi filari, furono messi a coltura vigneti: questo progetto sperimentale avviato da Annamaria Ciarallo, ricercatrice del Laboratorio di ricerche applicate SANP, e dalla Soprintendenza Archeologica di Pompei, fu affidato alla Mastroberardino (azienda vinicola fondata nel 1878), situata ad Atripalda, nell'avellinese.

Introduzione

Nei pressi di Napoli, nel 79 d. C., una violenta eruzione del Vesuvio seppellì un'estesa porzione di territorio e le città che in parte lo occupavano.

Qualche anno prima, nel 63, un catastrofico terremoto aveva distrutto gli stessi luoghi.

Quando la notizia dei drammatici avvenimenti giunse a Roma fu dato ordine, alla flotta ospitata a Miseno, di raggiungere i luoghi per prestare soccorso agli abitanti in fuga: a capo della flotta vi era Plinio il Vecchio, morto poi sulla spiaggia di Stabia. Non è facile stabilire quante persone morirono nella catastrofe: Pompei, la città più vasta, contava circa 15.000 abitanti, fu sepolta da materiale piroclastico, composto principalmente da ceneri e lapilli, che causarono lo sfondamento dei tetti.

Anche Ercolano subì gravi conseguenze e fu invasa da impetuosi temporali di acqua mista a cenere che precipitarono dalle pendici del vulcano. Le case furono invase dal fango.

L'imperatore Tito ordinò aiuti per i superstiti, ormai le città erano scomparse e i luoghi trasformati: il Vesuvio si era abbassato e nella caldera era nato un nuovo cono; il fiume Sarno aveva cambiato il suo corso, alcune valli si erano colmate e si erano alzate nuove colline.

Nei secoli a venire i luoghi ricominciarono ad essere frequentati e delle antiche città sepolte non rimase nulla.

Alla fine del '500, durante dei lavori di bonifica, si scorsero muri antichi che appartenevano alle antiche città sepolte. Nel 1738, dei coloni, scavando un pozzo ad Ercolano, ritrovarono oggetti di interesse artistico, come statue.

I primi interventi recuperarono elementi di pregio, solo successivamente furono riportati alla luce strutture murarie, piazze, botteghe ...

Proprio durante questi scavi furono rinvenute tracce e segni della vita quotidiana e dell'economia del tempo che dipendevano dalle piante e da ciò che ne derivava, dai profumi ai farmaci, dal cibo ai vestiti.

1 I trattati di agricoltura in letteratura

La letteratura del I sec. si è dedicata alle piante e alla produzione agricola in generale sotto punti di vista differenti: agronomico, enciclopedico, gastronomico, farmaceutico¹.

Molte informazioni ci pervengono indirettamente dai trattati di arte culinaria.

L'importanza dell'arte culinaria presso gli antichi è testimoniata da moltissimi trattati; per la maggior parte di essi siamo a conoscenza solo del titolo e del nome di chi li ha scritti.

Ci sono pervenute alcune opere per intero dedicate alla cucina antica e all'agronomia, come il "*De re rustica*" di Columella, il "*De re coquinaria*" di Apicio, "*I Deipnosophistai*" di Ateneo, che vedremo più avanti.

Anche i trattati di agronomia di Varrone, Catone e i testi di scienze naturali di Plinio il Vecchio sono ricchi di indicazioni uniche sui cibi, sulla loro preparazione e conservazione.²

Il "*Satyricon*" di Petronio, le "*Georgiche*" e il "*Moretum*" di Virgilio, le Odi e le Satire di Orazio, gli epigrammi di Marziale sono opere che descrivono banchetti sfarzosi con portate esotiche, cene domestiche sobrie, preparazione e presentazione dei cibi.

¹ Saltini 1984, pp. 7-138; Geymonat 1977, Vol. I.

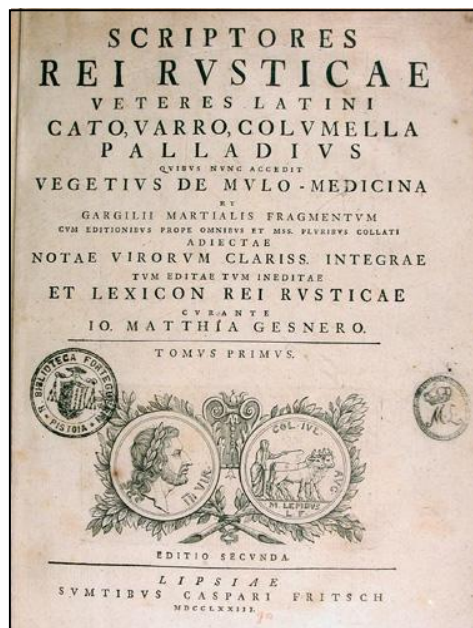
² Soprintendenza Archeologica di Pompei, "*Cibi e sapori da Pompei e dintorni*", Edizioni Flavius, Antiquarium di Boscoreale 3 febbraio - 26 giugno 2005, pag. 66.

1.1 Lucio Giuno Moderato Columella "De re rustica"

Lucio Giuno Moderato Columella, nato a Cadice (Spagna) e vissuto presumibilmente tra il I sec. a. C. e il I sec. d.C., scrisse il "*De re rustica*": opera formata da 12 libri riguardanti l'impianto della proprietà rurale (libro I), la semina (II), le piantagioni (III-IV), la coltura dell'olivo (V), il bestiame (VI-VII), gli animali da fattoria (VIII-IX), le colture orticole (X-XI) e i compiti della massaia (XII). L'opera nasce con la preoccupazione di diffondere cibi sempre più sofisticati.

Columella nel XII libro suggerisce ricette differenti da quelle di Apicio, ma non riporta la maggior parte delle ricette che Gaio Mazio³ ha raccolto con zelo.

Nell'opera troviamo la parola *liquamen* utilizzata per indicare un condimento grasso fatto con lardo fuso.⁴



³ Gaio Mazio: antico amico di Gaio Cesare, che descrisse l'arte dei cuochi e l'arte dei pastori.

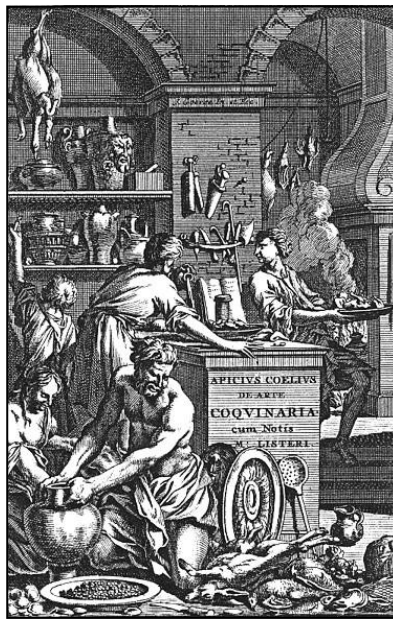
⁴ Eugenia Salza Prina Ricotti, "*L'arte del convito nella Roma antica*", L'Erma di Bretschneider, Roma, pag. 228.

1.2 Marco Gavio Apicio "De re coquinaria"

Tra i trattati specialistici troviamo il "*De re coquinaria*" di Apicio⁵, dedicato alla cucina, da cui si desumono notizie curiose sull'utilizzo dei vegetali nell'alimentazione dei ceti più facoltosi del tempo.

Tale opera descrive e riordina le ricette culinarie, tipiche degli antichi romani; è divisa in 10 libri.

Il I libro contiene vari consigli su come preparare un vino particolare, come rendere chiaro il vino nero, come conservare a lungo frutta aromatica, determinate verdure e carne, come distinguere il miele cattivo, come conservare le olive verdi da cui riuscire sempre a estrarre olio e come preparare salse per tartufi, ostriche ed altri alimenti. Il libro II⁶ tratta dell'utilizzo di carni macinate, l'utilizzo di cibi poveri ed erbe profumate. Nel libro III⁷ Apicio espone come conservare frutta, verdure, formaggio, legumi, farinacei. Il IV libro⁸ contiene ricette per salse, torte, piatti di verdure, antipasti, piatti con frutta cotta e formaggi. Il V⁹ è dedicato ai legumi e alle farine che si ottengono da essi. Nel VI libro spiega come cucinare cacciagione da piuma ed animali da cortile (struzzi, gru, fenicotteri, pavoni e pappagalli). Il VII libro¹⁰ delinea tutto ciò che gli ingordi ritenevano prelibato, come, ad esempio, fegato d'oca, prosciutti, cotenne. Il libro VIII tratta di quadrupedi che si cibavano di carni: cinghiale, capretto, agnello, maiale, lepore... I libri IX¹¹ e X¹² sono dedicati al pesce, ai molluschi e ai crostacei; Apicio suggerisce le salse per la loro preparazione.



⁵ A Marco Gavio Apicio, si deve la raccolta di ricette gastronomiche che costituisce il nucleo preponderante del "*De re coquinaria*". Apicio era un ricco romano di cui le fonti classiche hanno tramandato le stravaganze. Spreco gran parte del suo patrimonio in banchetti; addirittura preparò una nave per andare a prendere scampi grossi in Libia. Nel momento in cui si rese conto che gli restavano solo dieci milioni di sesterzi, si tolse la vita avvelenandosi per paura di morire di fame.

⁶ *Sarcoptes*.

⁷ *Cepuros*.

⁸ *Pandette*, dal greco "contenitore di ogni cosa".

⁹ Il libro dei legumi.

¹⁰ *Vivande prelibate*.

¹¹ *Il mare*.

¹² *Il pescatore*.

“(...) Tanto i medici prendono nome da Erasistrato, quanto i grammatici da Aristarco ed i cuochi da Apicio (...)”

(...) Apicio, autore di precetti sulle cene che scrisse un libro sulle salse (...)”¹³

(Tertulliano, *Apologetico*, 3, 6)

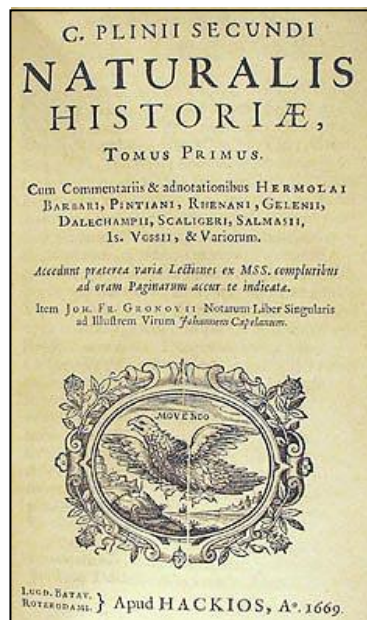
“(...) Apicio che per primo raccolse le ricette di cucina (...)”

(Isidoro, *Le origini*, 20, 1, 1)

¹³ *Ivi*, pag. 214.

1.3 Plinio "*Naturalis Historia*"

L'opera enciclopedica più moderna risulta essere la "*Naturalis Historia*" di Plinio che tratta delle conoscenze scientifiche e tecniche, del I secolo d.C., e pratiche relative, ad esempio, alla viticoltura.



È un'opera monumentale in 37 libri pubblicata probabilmente nel 77 d.C. con una dedica a Tito. L'indice era diviso in paragrafi, alla fine dell'indice di ogni libro era riportata la bibliografia, in quanto secondo l'autore era "un gesto generoso e pieno di nobile delicatezza confessare chi sono gli autori dai quali è stato profitto, anziché tacerli, come hanno fatto la maggior parte degli scrittori da me consultati"¹⁴.

Plinio, nella sua opera, rivolge un interesse particolare alle principali colture: cereali, viti ed olivi. Inoltre, conteneva il calendario agricolo - astronomico, analogo a quello di Columella, che guidava i lavori dei campi sul sorgere e sul calar degli astri.

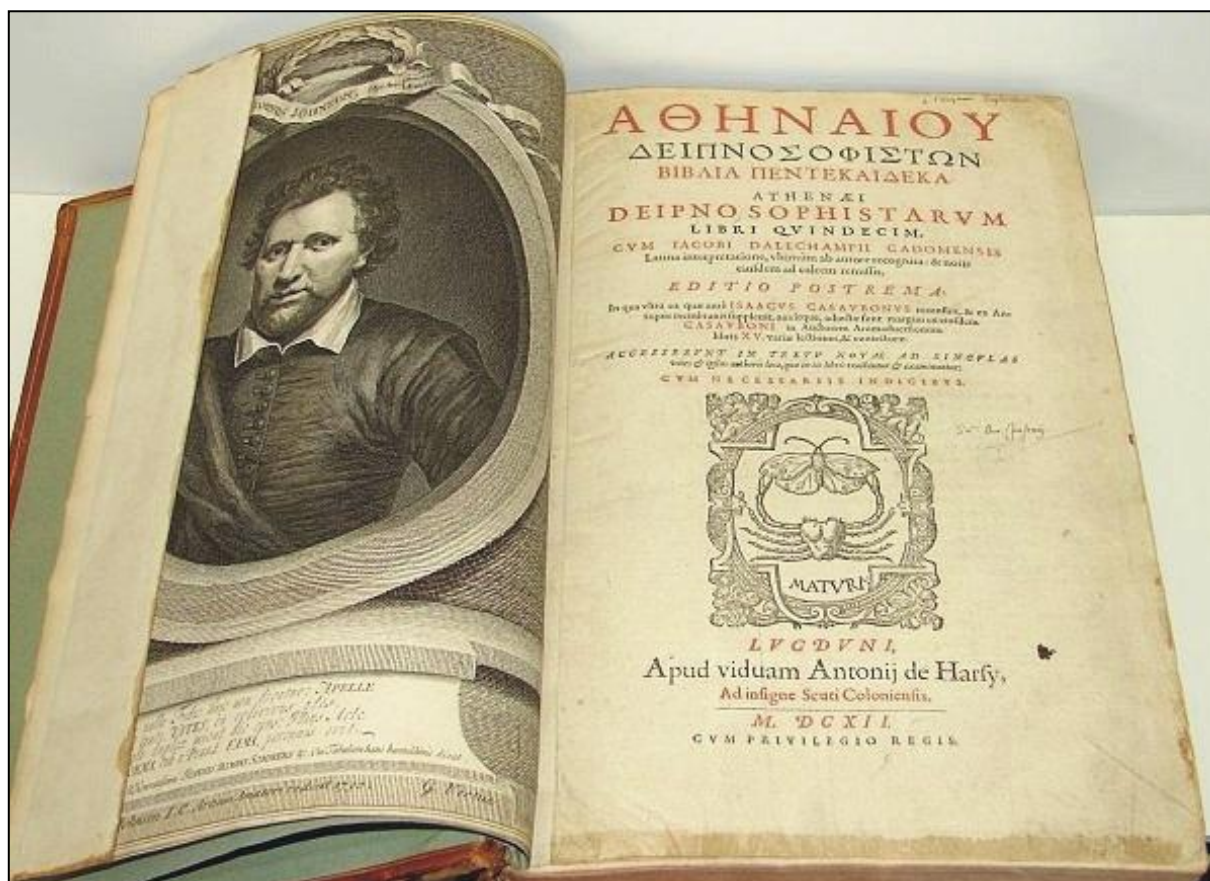
La lettura dell'opera è difficile a causa della mancanza di una terminologia chiara, soprattutto per quanto riguarda le piante, che solo in casi rari sono distinguibili istantaneamente. Tale difficoltà non è da attribuire solo a Plinio ma anche a scrittori, da lui riferiti, che davano spiegazioni poco chiare.

Nel corso dei secoli l'opera è stata diverse volte ricopiata, tradotta, corretta, perfezionata; ciò nonostante le 187 piante delineate da Plinio, attualmente, fanno parte del lessico botanico-scientifico.

¹⁴ Plinio, in "*Dedicatoria*" della "*Naturalis Historia*".

1.4 Ateneo di Naucrati¹⁵ "Deipnosophistarum"

Altro trattato è "*Deipnosophistarum*"¹⁶ di Ateneo¹⁷, in 15 libri, che racconta di un banchetto tenuto a Roma presso il ricco erudito Larenzio. È una vera e propria enciclopedia culinaria in cui l'autore propone una conversazione irrealistica di banchetto in cui il cibo è il tema ed ogni ospite ha piena la memoria di citazioni classiche. Ateneo presenta il suo lavoro attraverso un metodo narrativo; finge sempre un incontro con un personaggio, Timocrate¹⁸, e racconta come si è svolto un banchetto organizzato dal romano Larenzio e in cui ha preso parte un gran numero di personaggi che avevano relazione con diversi campi del sapere. Medici, filosofi, poeti, musicisti, avvocati e grammatici dispiegano in tutto il testo una vasta conoscenza su tutti gli aspetti del banchetto come il cibo, le bevande, i cuochi, le poesie o i giochi dopo pranzo. Ogni azione dei personaggi è accompagnata da citazioni. Il complicato processo di trasmissione della letteratura greca fece scomparire molte delle opere prese in riferimento da Ateneo, così *Deipnosophistai* divenne un prezioso compendio gastro-poetico di nomi, luoghi e testi di cui altrimenti non avremmo nemmeno notizia.



¹⁵ Naucrati è situata nella regione del delta del Nilo vicino al ramo canopico del Nilo che ha preso il nome dalla città di Canopo, oggi Abukir.

¹⁶ *Sofisti a banchetto*.

¹⁷ Ateneo di Naucrati (II - III secolo d.C.): oratore ed uomo colto nacque in Egitto, a Naucrati, e visse fino al tempo dell'imperatore Commodo (180-192). Franco Volpi - "*Dizionario delle opere filosofiche*". Bruno Mondadori; Milano, 2000. Pag. 125.

¹⁸ Timocrate: discepolo di Epicuro.

2 I cibi consumati e le ricette da "L'arte del convito nella Roma antica"

Nel corso degli Scavi Archeologici effettuati a Pompei, sono stati ritrovati manufatti di età Romana che riportano modalità di preparazione e conservazione dei cibi della cucina degli antichi Romani.

Di seguito sono riportate citazioni di Orazio, Plauto ed altri e varie ricette di Catone, Cicerone, Marziale, Virrone, Giovenale.

"Parva suburbani munuscula mittimus horti: faucibus ova tuis, poma, Severe, gulae."

"Ti invio questi modesti doni dal mio orto fuori città: uova per la tua fame, o Severo, e mele per il tuo palato."

(Orazio, *Epigrammi*, VII, 49)

"Dà ordine di portar via quello, fa levare quella teglia, porta via il prosciutto, non ne prendo.

Togli quell'arrosto di maiale, questo grongo sarà ottimo anche freddo..."

(Plauto, *Miles Glorious*, III, I, 751 sgg.)

"Inoltre a sua disposizione la *villica* avrebbe sempre trovato, olio, vino di vario tipo, olive conservate, verdure fresche, insalate coltivate e selvatiche, rape e soprattutto cavoli: cavoli, cavoli, cavoli in abbondanza. Chiaramente poi nei banchetti offerti da Catone dovevano comparire tutte quelle pietanze delle quali egli ci dà le ricette: così farinate come la *puls punica* (ric. 10) (Catone, *ibid.*, 85), le minestre, le *amula*, (ric. 15) legate con amido, ossia creme che prendevano il sapore da quanto si aggiungeva loro (Catone, *ibid.*, 87) o addirittura quelle fatte col grano come quella da lui chiamata *granea trittcea* (ric. 14) (Catone, *ibid.*, 80), focacce come l'ottimo e tradizionale *libum* (ric. 2) (Catone, *ibid.*, 75), torte rustiche salate come la *scriblita* (ric. 5) (Catone, *ibid.*, 78), dolci come la torreggiante *placenta* (ric. 3) (Catone, *ibid.*, 76), o una delle sue varianti, la *spira* (ric. 4) (Catone, *ibid.*, 78) e la *spaerita* (ric. 12) (Catone, *ibid.*, 82), il morbido *savillum* (ric. 9) (Catone, *ibid.*, 84), gli squisiti leggerissimi *globi* (ric. 6) (Catone, *ibid.*, 79) o speciali frittelle come l'*encytus* (ric. 7) (Catone, *ibid.*, 80) dalle origini sprofondate nella notte dei tempi ed infine ancora budini cotti a vapore come l'*erneum* (ric. 8) (Catone, *ibid.*, 81)".¹⁹

"Vuoi mangiar bene - dice in sostanza Ofello - e allora cerca di avere molta fame. Datti da fare: va a caccia o a cavallo secondo l'uso romano o, se questo ti dà noia e preferisci la moda greca, gioca alla palla o tira il disco e voglio vedere se, stanco e sudato, starai poi a sofisticare su quanto ti verrà servito o se, avendo sete, ti rifiuterai di bere niente che non sia miele dell'Imetto stemperato nel Falerno. Te lo dico il: troverai meraviglioso pane secco e sale, perché, - come dice sempre Ofello:

*non in caro nidore voluta summa sed in te ipso est.*²⁰

¹⁹ Eugenia Salza Prina Ricotti, "L'arte del convito nella Roma antica", L'Erma di Bretschneider, Roma, pag. 41.

²⁰ "Il massimo piacere non si trova nel profumo di cibi costosi ma in te stesso".

(...) mentre se sei tutto flaccido e biancastro per gli stravizi non ti faranno gola neanche le ostriche, o i pesci prelibati e persino i francolini di passo ti lasceranno indifferente.

Ma l'uomo, - dice Ofello – non fa sempre ciò che è sensato. Ad esempio se gli si dà la scelta tra mangiare un pavone: o una gallina si getterà sul pavone e perché poi? Le loro carni sono identiche. Ma il pavone costa caro, ti dirà *veneat auro*, si vende a peso d'oro ed ha piume bellissime. (...) cosa mai ti induce a dichiarare che una spigola è buona pescata alla foce di un fiume non può starle a paro?"²¹.

"Questo maiale non è stato sventrato! Mi si porti subito qui il cuoco!"²²

"Marziale (...) lo vediamo bere Falerno ghiacciato servito da ben due di questi schiavi e la neve usata per gelare il vino è quella estiva, come precisa il poeta: quella neve che durante l'inverno veniva trasportata a dorso di mulo giù dai monti e stivata in speciali depositi sotterranei dove si conservava per tutto il periodo caldo.

Versa due sestanti di Falerno, Callisto
e tu, Alcimo, scioglici le nevi estive
la mia chioma stilli madida per troppo amomo
e le tempie mi siano cariche di ghirlande di rose.
Così ci comandavano di vivere i vicini Mausolei
Insegnandoci che anche gli dei possono morire."

(Marziale, V, 64)

"Mi versi vino di Veio quando tu bevi Massico.
Preferisco annusare la tua coppa che bere la mia".

(Marziale, III, 49)

"Se ti tormenta l'idea di cenar solo a casa tua, (il triste domicenio)
Toranio, potresti far la fame con me.
Non ti mancheranno, se suoli prendere l'aperitivo,
la vile lattuga della Cappadocia, ed i pesanti porri (ricc. 64, 65, 66)
e il tonno salato nascosto sa uova sode spaccate in due.
(...) nella nera padella, il verde broccoletto
che proprio ora ha abbandonato il gelido orto,
e la bianca polenta (ricc. 67 e 68) gravata dalle salsicce
e la pallida fava con il roseo lardo.
Se vuoi i doni della seconda mensa (il *dessert*)
ti si serviranno uve passe,
pere che portano il nome dei Siri
coltivate dalla dotta Napoli
e castagne arrostiti a fuoco lento:

²¹ *Ivi*, pag. 110.

²² *Ivi*, pag. 138.

il vino lo nobiliterai bevendolo.
 Dopo ciò se per caso ti smuoverà
 Bacco, come accade, l'appetito
 ti soccorreranno le nobili olive,
 appena colte dai rami piceni
 e il cece bollente e il tiepido lupino.
 Piccola è la cena, chi può negarlo? (...)”²³

(Marziale, V, 78)

I rochi volatili del cortile, e le uova delle galline,
 i fichi di Chio²⁴ biondi per il dolce calore
 e l'ispido piccolo della belante capretta,
 le olive colte prima dell'inverno,
 gli ortaggi bianchi di gelida brina,
 (...)”²⁵

(Marziale, VII, 31)

“Se a me il tordo si ingrassasse con l'oliva picena,
 o tendessi le mie reti nella selva sabina,
 o potessi allo scattar di una canna sollevare la preda leggera
 o catturare grassi uccelli con la pania
 te ne farei un dono festivo, caro parente,
 né ti anteporrei il fratello o l'avo”.²⁶

(Marziale, XI, 54)

“(...) La fattoressa mi ha recato la malva lassativa
 e le varie ricchezze prodotte dall'orto.
 Tra queste la larga lattuga, e il porro sottile,
 né manca la menta che torna a gola o l'erba che eccita all'amore(la ruchetta).
 Uova sode affettate contornano lo sgombro profumato di ruta²⁷
 e vi sarà una poppa di scrofa (ricc. 69-70) inzuppata di sale di tonno.
 Questo è l'antipasto: sulla mensa verrà poi appoggiata una cenetta,
 un capretto rapito alla crudele gola del lupo,
 e briciole (ric. 71) che non richiedono il coltello dello scalco

²³ *Ivi*, pagg. 160-161.

²⁴ Isola greca dell'Egeo orientale.

²⁵ *Ivi*, pag. 162.

²⁶ *Ivi*, pag. 163.

²⁷ Si presenta come un grosso cespuglio graveolente con foglie piccole azzurrine e fiori gialli, e può raggiungere i 90 cm di altezza. Ha odore forte e sapore amaro che può non piacere a tutti. I Romani ne facevano grande uso e la introdussero in molti paesi conquistati, tra cui la Gran Bretagna. Della ruta si adoperano soltanto le foglie. Fresca la si ha nell'Italia Settentrionale, mentre è quasi impossibile riuscire a procurarsene nell'Italia Centrale e Meridionale, dove la si deve comprare secca dagli erboristi.

e la fava dei fabbri e le cime di rapa;
 un pollo ed un prosciutto che ha già sopravvissuto tre cene
 saranno aggiunti. Saziati offrirò dolci mele
 e vino senza feccia da una boccia nomentana
 anteriore al secondo consolato di Frontino.
 Si scherzerà senza fiele e senza dover temere l'indomani
 Per la propria libertà e niente verrà detto di ciò che è meglio sia taciuto:
 il mio convitato discuta dei verdi e degli azzurri,
 né ci spingano le libagioni a commettere reati".

(Marziale, X, 48)

"(...) Appena mi tolgo i sandali subito viene portato
 un gran libro tra la lattuga e l'ossigaro:
 un altro vien letto con la prima portata
 e ce n'è un terzo prima ancora della seconda
 e si recita un quarto ed un quinto libro.
 Persino se tu mi servissi altrettante volte cinghiale
 esso mi verrebbe a noia.
 Se non ti deciderai a gettare agli sgombri i tuoi scellerati poemi
 cenerai ormai solo a casa tua, Ligurino"²⁸.

(Marziale, III, 50)

"Non meno anticipati gli sono poi gli avari dei quali egli presenta una vera collezione non risparmiando loro le frecciate. Così incontriamo l'Atreo Cecilio, degno di essere incluso tra gli Atridi, benché i suoi banchetti non possano certamente esser definiti cruenti ed egli non affetti bambini ma, più modestamente, zucche:

L'Atreo Cecilio zucche
 come Tieste i figli
 taglia in mille pezzi.

All'inizio queste avrai per antipasto (ricc. 74 e 75)

queste per prima portata e seconda,
 queste saranno la tua terza portata,
 queste ti prepareranno la tarda riunione postprandiale.

Con esse il pasticciere farà insipide torte,
 con esse foggerà mille pasticcini
 ed i datteri che si mangiano a teatro.

Da esse proverrà lo stufato misto del cuoco
 e ti sembrerà proprio che vi siano fave miste a lenticchie;
 si imiteranno funghi e salsicce
 coda di tonno e acciughine (ric. 76).

Su di esse il cellario sperimenterà la sua arte

²⁸ Ivi, pag. 174.

per condirle. Astuto, con un sapore diverso
 e involgerà in foglie di ruta queste Capelliane.
 Così empiranno vassoietti e vassoi,
 leggere scodelle e fonde bacinelle.
 Questo Cecilio chiama ricco, questo gli sembra elegante:
 apparecchiare tante portate con un solo asse”²⁹.

(Marziale, XI, 31)

“Cecilio ovviamente non è il solo avaro di Roma, ma ognuno risolve il problema a modo suo. Così ne troviamo un altro, Mancino, che anche lui cerca di non spendere troppo:

Due volte trenta fummo da te invitati, Mancino,
 e non ci fu servito altro che un cinghiale;
 non quelle uve tardive conservate
 o quelle melimele che sfidano la dolcezza dei favi;
 non quelle pere che pendono legate da una lunga ginestra
 o quei chicchi di melograno che imitano le effimere rose;
 la contadina sassina non mandò i conici formaggi
 né giunse l’oliva degli orci piceni:
 un nudo cinghiale, ma piccolissimo, quale
 anche un nano disarmato avrebbe potuto abbattere.
 Niente ci fu dato poi: non ci fu altro che stare a guardare:
 così suole l’arena apparecchiarci un cinghiale.
 Dopo di ciò che mai più ti sia servito cinghiale
 ma tu che, come Caridemo, sia servito ad un cinghiale”.³⁰

(Marziale, I, 43)

“C’è anche chi, addirittura, non serve neanche cinghiale e, dopo aver promesso al poeta di offrirgliene uno, cerca di ingannarlo servendogli un maiale (Marziale, VIII, 22). E non basta! Oltre agli avari ci sono poi i pervertiti che mangiano cose disgustose e quindi le offrono ai loro invitati. Incontriamo così Betico:

Non ti piace né la triglia né il tordo, Betico,
 né la lepre, né mai ti è gradito il cinghiale;
 non gusti le focacce (*liba*), né le fette quadre di placenta;
 e la Libia e la Fisia non ti inviano i loro volatili:
 capperi e cipolla affogata in putrido *altec*
 e la polpa di un infido prosciutto divori,
 ti piacciono le alacce e la sorra (fetta di tonno salato) dalla candida pelle;
 bevi vini resinati, sfuggi il Falerno.
 Non so quale sia il vizio segreto del tuo stomaco
 Ma lo sospetto: perché altrimenti, Betico, mangeresti carogne?”³¹

²⁹ *Ibidem*, pag. 174.

³⁰ *Ivi*, pag. 175.

(Marziale, III, 77)

"(...) Marziale (...) osserva anche i convitati ed il meno che si può dire è che a quell'epoca a Roma anche questi, in fatto di buone maniere non scherzavano: ad esempio prendiamo Ceciliano, il quale non sembra un convitato desiderabile:

Qualsiasi cosa venga servita tu spazzoli via:
 poppa di scrofa e orecchio di maiale,
 un francolino da dividersi tra due persone,
 mezza triglia, una spigola intera,
 il fianco di una murena,
 la coscia di un pollo
 e un piccione che goccia della sua propria spelta.
 Quando poi hai raccolto tutto ciò nell'unto tovagliolo
 lo dai allo schiavo perché te lo porti a casa:
 e noi restiamo coricati senza più aver niente da fare.
 Se hai un po' di pudore rendici la cena:
 non ti ho invitato anche per domani, Ceciliano."³²

(Marziale, II, 37)

"Infatti, anche se era uso comune nelle cene romane di lasciare che i convitati raccogliessero gli avanzi nei loro tovaglioli per portarseli a casa, Ceciliano approfitta troppo dell'invito di Marziale e si provvede addirittura della cena per l'indomani: egli non si perita affatto di lasciar tutti, compreso il padrone di casa, digiuni pur di soddisfare la sua ingordigia.

Santra, una altra macchietta di Marziale, fa lo stesso ma con ben altro scopo:

Niente è più miserabile e goloso di Santra
 quando occorre ad una buona cena il cui invito
 catturò con giorni e notti di fatica,
 tre volte richiede i testicoli di cinghiale, e quattro il lombo,
 e tutte e due le cosce della lepre e le due spalle.
 Non arrossisce a spergiurare per un tordo
 e ad arraffare le livide valve delle ostriche.
 Con pezzi di placenta unge la sudicia mappa;
 e vi colloca anche le uve conservate nelle olle,
 qualche chicco di melograno,
 l'indecorosa pelle di una vulva mezza svuotata,
 il fico con la goccia e il delicato boleto.
 Ma, poiché la mappa sta per rompersi per i troppo furti,
 nasconde nel tepore del suo seno gli spondili rosicchiati
 e il petto di una tortora di cui ha divorato il capo.
 Né si vergogna di raccogliere allungando la mano

³¹ *Ibidem*, pag. 175.

³² *Ivi*, pagg. 175-176

Gli avanzi che si gettano ai cani.

Alla sua gola poi non basta la roba da mangiare:

con vino già mescolato riempie una boccia che tiene ai piedi.

Quando infine ha portato tutto questo a casa salendo duecento gradini

chiude a chiave il bottino nella sua dispensa

e l'indomani questo goloso ecco la vende".³³

(Marziale, VII, 20)

"(...) Marziale si trovò nuovamente solo, (...). Fortunatamente a Bibilis egli aveva una ricca ammiratrice, Marcella, alla quale sapeva di potersi appoggiare. Plinio il Giovane, che gli era amico e che sempre lo aveva protetto, fu ben felice di venirgli in aiuto e finanziò il ritorno del poeta nella sua patria (Plinio il Giovane, *Lettere ai familiari*, III, 21). Qui la buona matrona lo accolse a braccia aperte e gli donò una bella proprietà terriera nella quale stabilirsi e vivere comodamente:

(...)

quell'anguilla domestica che nuota nello specchio di acqua,

quei volatili che appaiati abitano nella candida torre

sono i doni della padrona: tornato dopo sette lustri

questa casa e questo piccolo regno mi ha dato Marcella.

Se a me Nausicaa offerisse i patrii giardini

Potrei rispondere ad Alcino: "Preferisco i miei!"³⁴

(Marziale, XII, 31)

OSTREA UT DIU DURENT³⁵

"Levale con aceto oppure lava con aceto un vasetto impeciato e metti le ostriche."

(*De re coquinaria*, I, IX, 2)

³³ *Ivi*, pag. 176.

³⁴ *Ivi*, pag. 178.

³⁵ Modo di conservare le ostriche.

2.1 Gli ingredienti e i condimenti

“COME FAR DURARE UN’ONCIA DI LASER³⁶ PER MOLTO TEMPO:

riponi in un largo boccale di vetro laser e pinoli e, quando ne avrai bisogno, schiaccia una ventina di pinoli: sarai meravigliato del sapore che daranno ai cibi; rimetti poi altrettanti pinoli nel vaso.”³⁷

(*De re coquinaria*, I, X)

“Sul modo di fare il garo

1. Si gettano in un recipiente interiora di pesci alle quali si aggiungono pescetti piccoli e soprattutto aterine, piccole triglie, menole, acciughe badando soltanto che siano tutte ugualmente piccole e si fanno salare al sole rimestandole frequentemente.
2. Quando il calore avrà maturato la salamoia si raccoglie il garo da qui nel seguente modo: si pone una cesta grande e fittamente intrecciata dentro il recipiente rigurgitante dei suddetti pesci ed il garo scorrerà nel cesto. Così si filtra e si raccoglie la parte migliore del garo. La parte solida restante è l'*allex*.
3. I Bitini³⁸ invece (...) prendono le più belle menole piccole e grandi ed anche acciughe, sauri o sgombri o pesci adatti ad essere salati, mischiano il tutto e lo pongono in una madia per fare il pane dove, secondo il loro costume, impastano la farina. Poi per ogni modio (otto litri) di pesce aggiungono due sestanti italici (un litro) di sale, lo mescolano amalgamandolo ai pesci da salare e, dopo averli lasciati riposare per una notte li pongono in un vaso di ceramica senza coperchio e lo mettono al sole per due o tre mesi mescolandolo di tanto in tanto con un bastone. Quindi, raccolto il garo, lo ripongono chiudendolo con un coperchio.
4. Alcuni aggiungono alla mistura anche vino vecchio nella misura di due sestanti per ogni sestante di pesce.
5. Se invece si ha bisogno di usare subito il garo, cioè farlo senza tenerlo per tanto tempo al sole ma cuocendolo rapidamente, si fa così: si prende acqua di mare concentrata in modo che un uovo posto in essa galleggi (se affonda non vi è ancora abbastanza sale); si pongono poi il pesce e l'acqua marina in una pentola nuova, si aggiunge origano e si mette il recipiente sopra un fuoco bastante finché il miscuglio non sia cotto, cioè finché non si sia abbastanza ridotto di volume... Poi si passa due od anche tre volte il liquore per un colino e si continua a passarlo fino a che non scende puro. Soltanto allora lo si ripone in un recipiente chiuso con un coperchio.
6. Ma il miglior garo, quello che si chiama il fiore del garo, si fa così: si prendono le interiora dei tonni con le loro branchie, il siero ed il sangue e vi si sparge sopra bastante sale e, lasciato

³⁶ Ingrediente scomparso. Il silfio più famoso e più ricercato nell'antichità, quello cirenaico, una pianta selvatica che cresceva nella steppa africana, scomparve addirittura già ai tempi di Nerone. Durante il regno di questo imperatore se ne trovò ancora un ultimo e prezioso esemplare che gli venne mandato in dono e, dato che il silfio non si poteva coltivare, tutto finì lì. Ci si rivolse al prodotto di una pianta analoga che cresceva in Afghanistan e Pakistan ed il cui prodotto viene ancor oggi largamente impiegato nelle cucine orientali. Si tratta dell'assafetida che usata in dosi minime da un gradevole sapore agliato alle vivande.

³⁷ *Ivi*, pagg. 222-223.

³⁸ Furono una tribù della Tracia.

tutto questo in un vaso per due mesi ed anche più, si fora il recipiente e si raccoglie il garo, il migliore di tutti i gari.”³⁹

(Geoponiche, 20, 46, 1 e sgg.)

SUL MODO DI FARE IL GARO

“Si prendono pesci a carni grasse: salmoni, anguille, alose, sardine... e con questi pesci, erbe aromatiche seccate e sale si fa la seguente preparazione: si sceglie un vaso solido e ben stagno della capacità di 26-35 litri e si fa in fondo al vaso uno strato di erbe secche molto aromatiche, coltivate e selvatiche: aneto, coriandolo, finocchio, sedano, santoreggia⁴⁰, sclarea, ruta, menta, mentuccia, levistico⁴¹, puleggio, serpolino, origano, betonica, argemone. Poi si fa uno strato di pesce, intero se è piccolo, tagliato a dadi altrimenti. Al di sopra si aggiunge uno strato di sale spesso due dita. Si riempie il vaso fino in cima alternando questi tre strati di erbe, pesci e sale e si chiude con un coperchio lasciandolo così per sette giorni. In seguito per venti giorni consecutivi si mescola questo miscuglio fino in fondo. Alla fine di questo tempo si raccoglie il liquore che ne scola.”⁴²

(Gargillo Marziale, 62)

(...) Esiste poi un'altra specie di liquido ricercato che si chiama il *garum*⁴³: si fanno macerare nel sale interiora di pesce ed altre sue parti che normalmente vengono scartate, così che il famoso *garum* non è altro che il marciume (*sanies*) di cose putrefatte. Un tempo esso veniva fatto con un pesce che i Greci chiamavano *garan* (...); ora lo si fa con lo sgombro, ottimo pesce, nelle vasche per la confezione del *garum* di Cartagine Spartaria⁴⁴ e questo lo chiamano il Consorzio. Questo *garum* costa mille sesterzi⁴⁵ per due congi⁴⁶ e non vi è altro che il profumo che lo batte nel prezzo; (...) La Mauritania da una parte e Carteia⁴⁷ catturano gli sgombri quando entrano arrivando dall'Oceano non servono a nient'altro. Sono anche nominate per il *garum* Clazomene, Pompei e Leptis, così come lo sono Antipoli e Turii per la loro *muria* e adesso si può aggiungervi anche la Dalmazia.

L'*altec* non è che lo scarto del *garum* e consiste in una feccia mal colata e grossolana. Si cominciò a farla artigianalmente da parte di privati usando quei pescetti che normalmente vengono gettati via e che noi chiamiamo *apua*, mentre i Greci li chiamano *aphien*: questo perché tali pescetti⁴⁸ nascono dalla pioggia. (...)

³⁹ *Ivi*, pagg. 223-224.

⁴⁰ Pianta annuale bassa (30 cm), slanciata eretta con steli sottili e foglie strette e lunghe circa 2 cm. Il suo aroma è simile a quello del timo, ma più amaro e molto penetrante.

⁴¹ Presente col nome di *ligusticum* in quasi tutte le ricette del *De re coquinaria*. Oggi, non si sa perché, non viene più coltivato. Esiste però negli orti botanici e nei vivai. Se ne trovano persino le bustine con i semi e si può piantarlo in vasi sul proprio balcone. Esso ha un sapore gradevole che è un misto tra quello del sedano e quello del prezzemolo, odori che lo hanno soppiantato.

⁴² *Ivi*, pag. 224.

⁴³ Plinio ne parla alla fine del capitolo che riguarda le saline e i vari tipi di sale.

⁴⁴ Luogo in cui cresceva lo sparto.

⁴⁵ Il sesterzio era una moneta romana.

⁴⁶ Sei litri.

⁴⁷ Vicino Gibilterra.

⁴⁸ Si tratta delle sardine.

Il *garum* viene considerato un lusso e se ne moltiplicano i tipi all'infinito: ad esempio ne esiste uno che ha il colore ed il sapore del vino mielato, talmente liquido e di così grato sapore che lo si può anche bere. Ne esiste uno riservato alle superstiziose pratiche degli ebrei ed alle loro cerimonie religiose: esso viene confezionato soltanto con pesci squamosi. Così pure l'*altec* oggi viene prodotto con ostriche, ricci di mare, ortiche di mare, fegati di triglie ed altri innumerevoli tipo di molluschi che vengono messi a putrefarsi nel sale (...).⁴⁹

(Plinio il Vecchio, *Ibid.*, XXXI, 93)

ALICI SALATE

“Per conservare le acciughe occorre prendere un bariletto di legno e disporre di acciughe belle, freschissime ed il più possibile uguali come dimensioni. Dopo averle pulite, sventrate e decapitate si dispone in fondo ad un bariletto uno strato di pesci alto cinque o sei centimetri e lo si copre con uno strato di sale marino grosso spesso due dita, poi si continua ad alternare strati di pesce e di sale fino a riempire tutto il bariletto, facendo in modo di terminare con uno strato di sale nel quale si sia previamente mescolata polvere di mattone nella proporzione del dieci per cento. Fatto ciò si copre il bariletto con un coperchio di legno forato in centro e si procede a preparare una soluzione satura di sale marino, per ottenere la quale si possono seguire vari metodi tra i quali non ultimi quelli che si sono sempre usati fin dai tempi di Catone (Catone, *ibid.*, LXXXVIII) o anche, volendo accelerare il processo, facendo bollire la soluzione fino a raggiungere la sua completa saturazione. È evidente che in questo caso la si deve poi raffreddare prima dell'impiego. Si versa poi questa salamoia nel bariletto attraverso il foro e lo si riempie bene continuando ed aggiungere il liquido fino a che non lo si vedrà affiorare in superficie. Allora si pone un mattone sul foro e si espone il bariletto al sole lasciandovelo per il tempo necessario alla salagione delle alici. Si potrà essere sicuri che questa è completata quando, alzando il mattone, si potrà vedere dal foro che nella salamoia si sono formate tante bollicine. Si tappa allora il bariletto e lo si mette in dispensa.”⁵⁰

“(...) assaggia. Se è insipido aggiungi *liquamen*⁵¹, se è salato un po' di miele (...)”

(*De re coquinaria*, IV, II, 25)

SALE

Per ottenere sale bianco e raffinato si utilizzava una grossa anfora e le si tagliava il collo in modo da avere un contenitore capiente e dall'imboccatura larga; poi la si riempiva di acqua pura e la si metteva al sole. In essa veniva sospeso un panierino pieno di sale grosso di salina, ricco di impurità. (...) man mano che questo sale si scioglieva, si riempiva di nuovo il panierino scuotendolo ogni tanto per semplificare la soluzione. Quest'operazione veniva effettuata diverse volte in un giorno (...) fino a due giorni dopo che il sale aveva smesso di sciogliersi nell'acqua: questo capitava quando la salamoia era satura. Si poteva verificare che essa fosse giunta al punto

⁴⁹ *Ivi*, pagg. 224-225.

⁵⁰ *Ivi*, pagg. 227-228.

⁵¹ In latino con questo nome viene definita una salamoia ed essa poteva venir aromatizzata con le più diverse sostanze. Così a volte viene chiamato *liquamen* il *garum*, salamoia di pesce, e sempre nel campo del *liquamen* troviamo quello di pere di cui dà la ricetta Varrone. In realtà quando nelle ricette antiche si trova la parola *liquamen* la si può tranquillamente sostituire con sale. Il sapore non varierà molto, ma, se si vuole essere puristi, si può comprare una bottiglia di nuocnam. Oggi è possibile trovarlo nei negozi specializzati in cibi esotici.

giusto di concentrazione mettendo a bagno un pesciolino secco (menola) o un uovo: se venivano a galla essa era pronta (*ea muria erit*) e la si poteva utilizzare come salamoia per condire le carni e conservare il formaggio o i pesci.

Una volta ottenuta la salamoia si passa all'isolamento del sale puro. (...) metteva la salamoia in recipienti larghi e bassi (*labella*) o in teglie (*patina*) e la si collocava al sole tenendola fino a che tutta l'acqua non fosse evaporata ed il sale non si fosse compattato. (...) tutti i giorni che Dio metteva in terra quando c'era sole si lasciavano le teglie esposte ai suoi raggi, mentre quando cadeva la notte o il tempo era coperto, le teglie venivano riposte in casa.⁵²

(Catone, *ibid.*, 88)

DE LIQUAMINE EMENDANDO

"Per correggere il *liquamen* qualora prendesse cattivo odore. Affumica con alloro e cipresso il vaso che lo conteneva dopo averlo svuotato e posto capovolto. Rimettivi poi il *liquamen* che avrai accuratamente ventilato. Se è troppo salato aggiungivi un sestario⁵³ ed agitalo con fascetti di lavanda e lo avrai rimediato. Puoi pure addolcirlo con mosto recente."⁵⁴

(Columella, XII, LII, 16)

FUNGI FARNEI:

"*Elix, calidi, exsiccati in garo, piper accipiuntur; ita ut piper cum liquamine ter...*"⁵⁵

Funghi del frassino:

"Cotti nell'acqua, caldi, seccati si mettono in *garum* e pepe, ossia pestando pepe nel *garum*."⁵⁶

Ma nella nota relativa scrive:

"(...) Il est en tout cas étonnant que *garum* soit repris dans la même phrase par *liquamen*

ovvero: è sorprendente che *garum* sia ripreso nella stessa frase da *liquamen*.

E sarebbe strano se la ricetta venisse tradotta in quest'altro modo:

Funghi del frassino:

"Lessati, caldi e ben scolati si condiscono con *garum* e pepe, come pure con pepe pestato e *liquamen*."⁵⁷

(*De re coquinaria*, VII, XV, 1)

⁵² *Ivi*, pagg. 229-230.

⁵³ Circa mezzo chilo di miele.

⁵⁴ *Ivi*, pag. 230

⁵⁵ Il verbo *terere* è monco, perciò l'interpretazione può mutare. Andrè nel suo già citato *Apicius*, p. 84, ric. 310, lo completa come *teras*.

⁵⁶ *Ivi*, pag. 231

⁵⁷ Può darsi che in questa ricetta *garum* e *liquamen* siano due componenti differenti, anche se entrambi utilizzati per insaporire i funghi. Pagg. 231-232

2.2 I dolcificanti

“Secondo il grado di riduzione della quantità di mosto che si raggiungeva si otteneva:

1. *Caroenum*, mosto ridotto di un terzo del suo volume;
2. *Defrutum*⁵⁸ (o *defritum*), ridotto tra la metà ed un terzo del volume iniziale;
3. *Sapa*, mosto ridotto ad un terzo del suo volume iniziale.”⁵⁹

(Columella, *Ibid.*, XII, XX, 1)

Si aveva poi la *mella* che si otteneva dai frammenti di cera dei favi già spremuti due volte che si lasciavano in infusione in acqua cisternina o piovana. Dopo si strizzava via molto bene l’acqua da questa cera e si metteva a bollire il liquido così ottenuto in un recipiente di piombo schiumandolo continuamente per toglierne tutte le impurità fino a che non avesse raggiunto la medesima consistenza del *defrutum* o della *sapa*.⁶⁰

(Columella, *Ibid.*, XII, XI)

“Vi era poi l’*aqua mulsa* o acqua di miele che si otteneva mischiando una parte di miele a due parti di acqua piovana lasciata depositare per molti anni travasandola di tanto in tanto, naturalmente sempre in recipienti scrupolosamente puliti. Altri che volevano ottenere un liquido meno dolce mettevano quattro parti di acqua per ogni parte di miele e, posto il liquido in un recipiente, lo sigillavano con gesso e lo lasciavano al sole per quaranta giorni durante la canicola. Infine lo riponevano nel solaio in un punto dove arrivasse il fumo.”⁶¹

(Columella, *Ibid.*, XII, XII)

Dalla frutta si ottenevano altri dolcificanti: la frutta si faceva cuocere con miele o *defrutum* come ad esempio le mele cotogne

(Tertulliano, *Ibid.*, XII, XLIII)

o i fichi.

(*Ibid.*, XII, XLIII)

⁵⁸ Mosto fatto bollire fino a ridurlo alla metà o ad un terzo del suo volume. Era usato come dolcificante al posto del miele ed era molto più economico di questo.

⁵⁹ *Ivi*, pag. 235.

⁶⁰ *Ibidem*, pag. 235.

⁶¹ *Ivi*, pag. 236.

2.3 Il pane

PANIS DEPISTICIUS

“Prendere una madia ben pulita. Mettervi la farina ed aggiungere acqua un po’ per volta; impastare molto bene fino ad avere una pasta liscia ed omogenea. Quando la si è ben lavorata le si dà la forma e la si cuoce sotto un testo.”⁶²

(Catone, *De re rustica*, XII, XLIII)

⁶² *Ibidem*, pag. 236.

2.4 Cena rustica

LIBUM

“Sciogliere bene nella madia due libbre⁶³ di formaggio fresco. Quando è ridotto come una crema si aggiunge da una libbra, 327 g, a mezza libbra, 160 g, di fior di farina setacciata, secondo che si voglia un *libum* più o meno leggero, e si impasta bene il formaggio. Quindi si unisce un uovo intero. Si dà all’impasto la forma di un pane leggermente appiattito e si pone sotto il *testum* su un letto di foglie aromatiche badando che il focolare sia ben caldo. Si lascia poi che il *libum* cuocia bene e lentamente fino a che sia asciutto e ben dorato.”⁶⁴

(Catone, *Ibid.*, LXXV)

PLACENTA

Ci vogliono due libbre (circa 650 g) di farina di grano per la crosta, più quattro libbre (circa 1.300 g) di farina e due libbre (circa 650 g) di *alica* per le *tracta*. Il suggerimento di Catone è quello di preparare prima le *tracta*. La prima operazione da compiere è mettere l’*alica* in acqua e lasciarla in essa finché non diventi molle, la si pone in una madia, la si fa asciugare al punto giusto e si dà inizio all’impasto. Quando si sarà ridotta ad una massa omogenea si aggiungeranno le quattro libbre di farina. Fatta la pasta la si spianerà per poi tirare le sfoglie, successivamente da appoggiare su un graticcio per farle asciugare. Quando sono asciutte si strofinano con un panno intriso di olio per ungerle bene; si scalda il focolare e si mettono a cuocere le *tractae*. Poi si prendono le due libbre di farina, si amalgamano con acqua e si tira una sfoglia sottilissima e la si pone da parte. Si prendono quattordici libbre (circa 4.600 g) di formaggio fresco di pecora, non acido e immerso in acqua cambiandogli l’acqua per almeno tre volte; lo si sgocciola e lo si preme con forza nelle mani. Dopo aver rimosso tutta l’acqua lo si pone nella madia dove viene sciolto per renderlo omogeneo, passandolo, poi, con un setaccio. Si aggiungono quattro libbre e mezzo (scarsi 1.500 g) di miele e si mischia con molta cura. Dopodiché si passa a montare il dolce prendendo una teglia piana e quadrata e la si copre con foglie di alloro unte di olio; su di esse si pone la sfoglia sottile di farina lasciandola scendere in modo uguali; sopra di essa si colloca una delle *tractae* cotte che deve avere le stesse dimensioni della teglia e la si spalma con il composto di formaggio e miele, si pone di nuovo un’altra *tracta* e uno strato di formaggio e miele e così via. Il tutto deve terminare con una *tracta*. Per concludere si alza la sfoglia che penzola e tutto il dolce si chiude in essa come se fosse un tovagliolo. Avendo fatto riscaldare bene il focolare, si pone la placenta e la si copre con il testo⁶⁵, a sua volta coperto nella brace. Quando è ben dorato e croccante, lo si toglie e lo si spalma di miele.⁶⁶

(Catone, *Ibid.*, LXXVI)

⁶³ Circa 650 grammi.

⁶⁴ *Ivi*, pag. 237.

⁶⁵ Il *testum* era l’antenato del forno a campana o forno di campagna.

⁶⁶ *Ivi*, pagg. 238-239.

ALICA

“L’*alica* si ricava dalla *zea*⁶⁷, che si usava chiamare anche seme. I chicchi vengono decorticati in un mortaio di legno perché la durezza della pietra non li rovini ed il pestello viene fatto maneggiare agli schiavi incatenati ai quali, come si sa, questo lavoro serve da castigo. L’estremità di questo pestello è di ferro. Una volta eliminata la buccia, si frantuma il chicco sbucciato usando la stessa attrezzatura. Così si ottengono tre tipi di *alica*: quello fine, quello medio e quello grosso che con più precisione viene chiamata *aphaerema*. Però l’*alica* a questo punto non ha ancora raggiunto il candore per cui va tanto famosa, anche se è già da preferirsi a quella alessandrina. Per ottenere ciò, strano a dirsi, essa viene mescolata con una creta che la impregna del suo colore e la fa diventare tenera. Tale creta si cava da un colle chiamato Leucogeo⁶⁸ sito tra Napoli e Pozzuoli, e vi è un decreto di Augusto per il quale viene ordinato che si paghino⁶⁹ duecentomila sesterzi annui ai Napoletani, traendoli dal suo patrimonio personale e l’imperatore giustificava questa spesa dichiarando che secondo i Campani non era possibile fare una buona *alica* senza questo minerale. Nella stessa collina si trova anche zolfo e da essa sgorga una fonte termale che serve per schiarire la vista, guarire le piaghe e rinforzare i denti.

In Africa si fa un sostituto dell’*alica* con una *zea* imbastardita che cresce in questa regione. Essa presenta spighe più larghe e più nere ed ha un gambo più corto. La si pesta nel mortaio con sabbia e nonostante questo si fa molta fatica a staccarne la buccia; quando si è finito, il prodotto si è ridotto della metà; a questo punto si cosparge questa *alica* bastarda con il quarto del suo peso di gesso e quando si è ben incorporato il tutto si passa il miscuglio in un setaccio. Quella che resta sul setaccio si chiama *excepticia*⁷⁰ ed è la più grossa. Quella che è passata viene nuovamente setacciata con un setaccio più fine e quella che resta su di esso si chiama *secundaria*⁷¹; in ultimo si chiama *cribaria*⁷² quella che resta su un setaccio tanto fine da non lasciar passare che i grani di sabbia.

C’è ancora un’altra ricetta per fare un sostituto dell’*alica*: si scelgono i chicchi più grossi e, più bianchi del grano e dopo averli portati a mezza cottura in un’olla, si fanno poi seccare al sole. Poi dopo averli leggermente spruzzati di acqua si macinano con la mola. La *zea* dà una farinata migliore di quella che si ottiene dal grano; del resto questa non è che una contraffazione dell’*alica* vera e ad essa si dà il candore con latte bollito invece che con la creta speciale.⁷³

(Plinio il Vecchio, *Storia naturale*, XVIII, XXIX, 112 e sgg.)

SPIRA

“La *spira* si fa così. Secondo la grandezza desiderata si prendono gli ingredienti nelle stesse proporzioni che vengono impiegate per la confezione della *placenta*, ma si dà al dolce una forma diversa. Si pone una *tracta* sulla sfoglia esterna, la si spalma con molto miele e la si arrotola come

⁶⁷ Tipo di grano duro.

⁶⁸ Terra bianca.

⁶⁹ Per l’affitto.

⁷⁰ Residuo.

⁷¹ Seconda qualità.

⁷² Stacciata.

⁷³ *Ivi*, pag. 240.

se fosse una corda e così si fa con tutte le *tractes*. Infine si pongono sulla sfoglia esterna una per volta in modo da coprirla tutta. Per il resto si fa tutto quello che si è già detto per la placenta.⁷⁴

(Catone, *Ibid.*, 77)

SCRIBLITA

È una placenta salata, ovvero una sorta di torta rustica fatta con il formaggio. Per poterla mettere in pratica bisogna seguire la ricetta della *placenta*. Si confezionano, poi, le *tractae* seccate, impregnate di olio e messe al forno; si fa la sfoglia esterna sottile e soffice e poi si mette a bagno il formaggio, sostituendo l'acqua per almeno tre volte; dopodiché si pressa il formaggio e lo si impasta per renderlo omogeneo e lo si passa al setaccio. Si prende la teglia quadrata e si pone tutto qui dentro coprendola con foglie di alloro unte di olio e appoggiando su queste la sfoglia sottile lasciata cadere, da tutte le parti, allo stesso modo. Concludendo si posa sopra una prima *tracta* poi uno strato di formaggio e si continua in questo modo. Il tutto viene inserito nella sfoglia e si mette ad abbrustolire tutto sotto il testo.⁷⁵

(Catone, *Ibid.*, 78)

GLOBI

Occorrono formaggio fresco ed alica della stessa quantità. Si deve mettere il formaggio in acqua, poi rimuovere quest'ultima spremendolo, scioglierlo e setacciarlo per assicurarsi un composto più fine. L'*alica* deve essere messa a bagno e poi asciugata. Questi due ingredienti vanno amalgamati nella madia, dopodiché, con questo impasto, si creano tante palline e si pongono nello strutto bollente per friggerle. Poi si fanno scolare dal grasso, si passano nel miele e si ricoprono con semi di papavero.⁷⁶

(Catone, *Ibid.*, 79)

ENCYTUS

L'impasto è uguale a quello dei *globi*; si prende un recipiente conico bucato sul fondo in cui si pone la pasta e la si forza a passare dal foro facendola cascare nella padella tanto da creare una spirale. Quando il dolce da una parte diventa dorato, lo si capovolge con delicatezza adoperando due bastoncini; una volta cotto lo si scola, quando asciutto lo si spalma con miele e si copre di semi di papavero.⁷⁷

(Catone, *Ibid.*, 80)

ERNEUS

Anche questo dolce si fa come la placenta con la differenza che questo impasto viene messo all'interno di una concolina⁷⁸, quest'ultima viene inserita in un contenitore di terracotta; infine, il tutto veniva posto in un calderone di acqua bollente e si faceva cuocere sul fuoco. A cottura

⁷⁴ *Ivi*, pag. 244.

⁷⁵ *Ivi*, pag. 245.

⁷⁶ *Ibidem*, pag. 245.

⁷⁷ *Ivi*, pag. 246.

⁷⁸ Forma da *charlotte*.

ultimata il contenitore di terracotta, probabilmente attaccato prima di immergerlo nell'acqua⁷⁹, veniva estratto. Catone suggerisce di rompere il contenitore, tirar fuori il dolce e servirlo.⁸⁰

(Catone, *Ibid.*, 81)

SAVILLUM

Si amalgama la farina (200 g.) con formaggio (1 kg) messo a bagno, premuto, impastato e setacciato, miele (100 g.) ed un uovo intero. L'impasto deve essere posto in un *alveus* ben unto e si fa cuocere in forno. Una volta cotto lo si sforna, lo si spalma con abbondante miele, si ricopre con semi di papavero e lo si ripone nel forno per farlo glassare. Il suggerimento che Catone dà è quello di servire tale dolce con *catilli*⁸¹ *eligulae*^{82 83}.

(Catone, *Ibid.*, 84)

⁷⁹ Per evitare che l'acqua bagnasse il dolce.

⁸⁰ *Ivi*, pag. 247.

⁸¹ Scodelle.

⁸² Cucchiari.

⁸³ *Ivi*, pag. 248.

2.5 Cena con la *familia* di Catone

PULS PUNICA

L'*alica* (400 g.) si deve bagnare in acqua e si pone in un *alveum* assieme al formaggio fresco (1.200 kg), miele (200 g.) ed un uovo. Il tutto si amalgama e lo si mette in una pentola nuova a bollire.⁸⁴

(Catone, *Ibid.*, 85)

*TISANAM BARRICAM*⁸⁵

“Tieni a bagno ceci, lenticchie e piselli (secchi). Schiaccia orzo perlato e fallo bollire con questi legumi. Quando saranno cotti a sufficienza, versaci bastante olio e tagliuzzaci sopra porri freschi, coriandolo verde, aneto, finocchiella, bieta, malva, cime di cavolo e trita abbastanza seme di finocchio selvatico, origano, silfio e levistico. Dopo che avrai tritato queste verdure insaporisci con *liquamen* versandolo sui legumi e rimescolando bene. Infine tagliuzza finemente (sul minestrone) cime di cavoli.”⁸⁶

(*De re coquinaria, Ibid.*, IV, IV,2)

⁸⁴ *Ibidem*, pag. 248.

⁸⁵ Minestrone di verdure.

⁸⁶ *Ivi*, pag. 249.

2.6 Ricette varie di Catone

SPAERITA

Dolce eseguito con gli stessi componenti della *placenta*, montato con le *tracta* e l'impasto di formaggio e miele; si formano sfere grosse che devono essere sistemate sulla sfoglia, poi si avvolgono in esse e per concludere si cuoce il dolce come una *placenta* normale.⁸⁷

(Catone, *Ibid.*, 82)

MUSTACEI

“Si prende un modio di farina e la si bagna con mosto. Si aggiunge anice, cumino, lardo (800 g.), formaggio (400 g.) e la scorza di un ramoscello di alloro ben grattata. Si impasta bene tutto fino ad avere un impasto omogeneo e si formano i mostaccioli che si fanno cuocere al forno su foglie di alloro.”⁸⁸

(Catone, *Ibid.*, 121)

GRANEA TRITICEA

“Si prende grano pulito (200 g.), lo si lava e si toglie la buccia pestandolo in un mortaio, poi lo si risciacqua e si mette in una pentola con acqua. Quando è cotto gli si aggiunge latte fino a che non fa una schiuma grassa.”⁸⁹

(Catone, *Ibid.*, 86)

AMULUM

Catone descrive come ottenere l'amido dal grano; l'amido lo faceva bollire con il latte.⁹⁰

(Catone, *Ibid.*, 87)

⁸⁷ *Ibidem*, pag. 249.

⁸⁸ *Ibidem*, pag. 249.

⁸⁹ *Ivi*, pag. 250.

⁹⁰ *Ibidem*, pag. 250.

2.7 Cena vegetariana di Cicerone

MALVAS

“La malva appena spuntata si serve con eleogaro fatto con *liquamen*, olio e aceto. Quelle già grandi con enogaro, pepe, *liquamen*, *caroenum* o vino dolce.”⁹¹

(*De re coquinaria*, III, VIII)

BETAS

“Tagliuzza finemente porro, coriandolo, cumino (...) uva passa e farina e getta tutto sulle coste di bieta. Lascia che il sugo si leghi poi servile con *liquamen*, olio ed aceto.”⁹²

(*De re coquinaria*, III, XI, 1)

ALITER BETAS ELIXAS

“La bieta lessa si serve bene con senape, un po' di olio ed aceto.”⁹³

(*De re coquinaria*, III, XI, 2)

⁹¹ *Ivi*, pag. 251.

⁹² *Ibidem*, pag. 251.

⁹³ *Ibidem*, pag. 251.

2.8 Ricette varie

IN POLIPO⁹⁴

“Servilo con pepe, *liquamen* e *laser*.”⁹⁵

(*De re coquinaria*, XI, V)

PATELLAM TIROTARICAM EX QUOCUMQUE SALSO VOLUERIS⁹⁶

“Cuocete nell’olio il pesce salato, spinatelo e aggiungete cervella già cotta, polpa di pesce cotto, fegatelli di pollo, uova dure, formaggio fresco sbollentato e fate rosolare tutto in padella. Tritate pepe, levistico, origano, bacche di ruta, diluite con vino mielato⁹⁷ e olio. Versate tutto nella padella e fate amalgamare a fuoco lento legando il tutto con uova crude. Impattate decorando la portata, cospargetela di cumino e servite.”⁹⁸

(*De re coquinaria*, IV, II, 17)

PATINAM APICIANAM SIC FACIES⁹⁹

“Prendete pezzi di poppa di trota già cotti, polpa di pesce, di pollo, beccafichi o petti di tordi cotti e qualsiasi cosa abbiate di buono, tagliate tutto questo a pezzetti eccetto i beccafichi. Tritate pepe, levistico, bagnate con *liquamen*, vino, secco e vino dolce, mettete tutto questo in un polso netto affinché bolla e legate la salsa con amido. Già prima avrete gettato in questa salsa tutte le carni che avete tagliuzzate e ve le avrete fatte bollire. Dopo che tutto si sarà ben cotto, toglietelo dal fuoco con il suo sugo e dopo avervi aggiunto pepe in chicchi e pinoli versate questa salsa a mestolate in una teglia nella quale alternerete strati formati da sfoglie di pasta a mestolate di sugo. Per ogni sfoglia che metterete altrettanti mestoli di salsa dovrete aggiungere. Alla fine bucherellate l’ultima sfoglia con una cannuccia e ponetela sul pasticcio. Spolverizzate di pepe. Prima di gettare nel polso netto le carni tagliuzzate dovrete ricordarvi di mescolarle con le uova sciolte nell’olio per legare con esse la salsa. Vedere qui sotto quale sia la forma che la teglia deve avere.”¹⁰⁰

(*De re coquinaria*, IV, II, 14)

PATINA COTIDIANA

“Si prendono pezzetti di poppa di scrofa, resti di pesce, carne di pollo e si taglia tutto a dadini. Preparata una teglia di bronzo, si sbattono alcune uova in una terrina e si pestano nel mortaio pepe e levistico bagnandoli con *liquamen*, vino secco e vino dolce ed un po’ di olio. Si mette tutto, eccetto le uova e le carni, in una pentolina e si fa bollire (la salsa). Quando alzerà il bollire la si lega con le uova e si aggiungono le carni tagliuzzate. Si prende adesso una sfoglia di pasta, si foderà con essa il fondo della teglia e la si copre completamente con una ramaiolata di sugo ed un

⁹⁴ Il polpo di Cicerone.

⁹⁵ *Ivi*, pag. 252.

⁹⁶ Il tirotarico di Peto.

⁹⁷ *Mulsum*.

⁹⁸ *Ibidem*, pag. 252.

⁹⁹ La cena solitaria di Orazio.

¹⁰⁰ *Ivi*, pag. 253.

po' di olio, poi si aggiunge sopra un'altra sfoglia e le si versa sopra altro sugo abbondante e per quante sfoglie si aggiungono, tante ramaiolate di salsa si versano sopra. Si termina con una sfoglia di pasta che si bucherella tutta con una cannuccia. Si sforma sopra un vassoio e si serve cosparsa di pepe."¹⁰¹

(*De re coquinaria*, IV, II, 15)

HAEDUS SIVE AGNUS CRUDUS¹⁰²

"Si condisce con olio, pepe e lo si strofina ben forte spolverizzandolo esternamente con sale puro e con molto seme di coriandolo. Poi si mette al forno e si serve arrostito."¹⁰³

(*De re coquinaria*, VIII, VI, 8)

PISAM SIVE FABAM VITELLIANAM

"Cuoci piselli o anche fave. Dopo averle schiumate, gettavi dentro porro, coriandolo e fiori di malva. Mentre cuoceranno trita pepe, levistico, origano, semi di finocchio; bagna con *liquamen* e vino, butta tutto nella pentola ed aggiungi olio. Quando avrà di nuovo rialzato il bollore rimescola bene. Condisci con olio verde e servi."¹⁰⁴

(*De re coquinaria*, V, III, 9)

LARIDI COCTURA

"Coperto d'acqua cuocili con molto aneto. Condiscilo con un po' di olio e sale."¹⁰⁵

(*De re coquinaria*, VIII, XI)

AMULATUM ALITER¹⁰⁶

"Fa un brodo con carcassa di pollo e metti nella pentola porro, aneto e sale. Quando saranno cotti aggiungi pepe e seme di sedano; poi riduci in poltiglia riso fatto precedentemente bollire e allunga con *liquamen* e vino passito o anche *defritum*. Mescola bene, servi con polpettine."¹⁰⁷

(*De re coquinaria*, II, II, 9)

SALSE DI CATIO¹⁰⁸

"La semplice si fa con olio privo di qualsiasi acidità al quale si mescolano vino puro e salamoia, di quella che si fabbricava a Bisanzio. A questa si possono aggiungere erbe tritate, zafferano di Corycos e poi vi si versa olio di Venafro."¹⁰⁹

(Orazio, *Satire*, II, IV, 64-69)

RAPAS SIVE NAPOS¹¹⁰

¹⁰¹ *Ivi*, pagg. 253-254.

¹⁰² Cena campagnola di Orazio - agnello a crudo.

¹⁰³ *Ivi*, pag. 255.

¹⁰⁴ *Ibidem*, pag. 255.

¹⁰⁵ *Ibidem*, pag. 255.

¹⁰⁶ La minestrina di riso dell'avaro.

¹⁰⁷ *Ivi*, pag. 256.

¹⁰⁸ Le salse del gastronomo tronfio.

¹⁰⁹ *Ibidem*, pag. 256.

¹¹⁰ I contorni al cinghiale di Nasidieno.

“Lessate si spremono, poi si trita molto cumino, un po’ di ruta e assafetida; miele, aceto, *liquamen*, *defritum* ed un po’ di olio. Si fanno bollire e si servono.”¹¹¹

(*De re coquinaria*, III, XIII, 1)

ALITER RAPAS SIVE NAPOS

“Si lessano, e si servono condite con olio e, volendo si aggiunge anche aceto.”¹¹²

(*De re coquinaria*, III, XIII, 2)

LACTUCAS

“Si servono con *oxyporum* e aceto e, se piace, pochissimo *liquamen*.”¹¹³

(*De re coquinaria*, III, XVIII, 2)

RAFANOS

“Il rafano si serve con *piperatum* e cioè con pepe macinato mischiato con *liquamen*.”¹¹⁴

(*De re coquinaria*, III, XIV)

CAROTAE SEU PASTINACAE

“Fritte si servono con enogaro; o anche si condiscono con sale, olio puro ed aceto; oppure le carote lesse e tagliate a fettine si fanno insaporire in un cuminato ed un po’ di olio e così si servono. Come *cuminatum* si usa quello che si fa per i molluschi (pepe, levistico, prezzemolo, menta secca, foglia di nardo, malobatro, un po’ più di cumino, miele, aceto e *liquamen*).”

(*De re coquinaria*, III, XXI, 1)

PESCE LESSO¹¹⁵

“Dopo aver pulito il pesce mettetelo nella pescera con seme di [...], acqua, aneto verde e lo stesso pesce. Quando sarà cotto si serve con aceto.”¹¹⁶

(*De re coquinaria*, X, I, 5)

SALSA PER MURENA DI NASIDIENO (OENOGARUM DI NASIDIENO)

“Questa salsa si fa così: olio di Venafro della prima spremitura, *garum* fatto con il succo dei pesci spagnoli, vino vecchio di cinque anni, ma che sia quello prodotto da questa parte del mare quando lo si debba cuocere; pepe bianco e non manchi poi l’aceto fatto con le uve di Methymne. Io per primo ho imposto di aggiungervi la verde ruca e l’*enula amara*.”¹¹⁷

(Orazio, *Satire*, II, VIII, 45-52)

¹¹¹ *Ibidem*, pag. 256.

¹¹² *Ivi*, pag. 257.

¹¹³ *Ibidem*, pag. 257.

¹¹⁴ *Ibidem*, pag. 257.

¹¹⁵ Il banchetto di Nasidieno.

¹¹⁶ *Ibidem*, pag. 257.

¹¹⁷ *Ivi*, pag. 258.

SALSA PER MURENA DI CURTILLUS

"[...] con uova di ricci di mare spaccati in due e con il loro liquido che è molto migliore di qualsiasi salamoia."¹¹⁸

(Orazio, *Satire*, II, VIII, 52-53)

GHIRI¹¹⁹

"[...] farcite i ghiri con polpette di maiale e la loro stessa carne tritata con pepe, *laser*, pinoli ed un po' di *liquamen*. Ricucirli bene e metterli in un tegame di coccio a cuocere o in forno o sotto un clibano."¹²⁰

(*De re coquinaria*, VIII, IX)

CECE ARIETINO¹²¹

"Fritto si mangia condito con *oenogarum* e pepe."

(*De re coquinaria*, V, VIII, 2)

OENOGARUM

"*Oenogarum simplex: liquamen*, olio e vino puro."

(*ibid.*, III, IV, 4)

"*Oenogarum* per legumi: [...] trita pepe e levistico e pestali bene, versaci sopra *liquamen* e vino, rettifica il sapore con un po' di olio e porta all'ebollizione. Quando bollirà lega la salsa con amido."

(*ibid.*, IV, V, 1; 3)

MANZO ALLA BRACE

"Per cuocere la carne la si esponeva direttamente al fuoco e si considerava *assa*, cioè arrosto, *quod id ab igni adsudescit*, cioè quella che si lasciava trasudare ed asciugarsi al calore delle braci: quindi allo spiedo o alla griglia."¹²²

(Varrone, *De lingua latina*, 109)

MANZO AL FORNO¹²³

Si arrostitisce al forno, si cosparge di sale e si serve con miele.¹²⁴

(*De re coquinaria*, VII, V, 1)

ROGNONI

Si dividono quasi completamente in due lasciandoli uniti da un lato in modo che si possano aprire ben spianati senza dividersi in due pezzi. Si spolverizzano con pepe macinato, pinoli, coriandolo tritato fino e semi di finocchio selvatico. Poi si rinchiudono, si cuciono e si involtano con rete di

¹¹⁸ *Ibidem*, pag. 258.

¹¹⁹ Cena di Trimalcione: la *gustatio*.

¹²⁰ *Ibidem*, pag. 258.

¹²¹ Cena di Trimalcione: il fercolo dello Zodiaco.

¹²² *Ivi*, pag. 261.

¹²³ Roast beef.

¹²⁴ *Ibidem*, pag. 261.

maiale. Per concludere si condiscono, in una padella, con olio e *liquamen* e si finiscono di cuocere nel clibano o sulla griglia.¹²⁵

(*De re coquinaria*, VII, VIII)

SALSE PER VULVA ARROSTO

“Servila con *laser* cirenaico o partico sciolto in aceto e *liquamen*.”

(*ibid.*, 1)

“Pepe, seme di sedano, menta secca, radice di *laser*, miele, aceto e *liquamen*.”

(*ibid.*, 2)

“Servi con pepe, *liquamen* e *laser* partico.”

(*ibid.*, 3)

“Servi con pepe, *liquamen* ed un po’ di vino dolce.”¹²⁶

(*ibid.*, 4)

ARAGOSTA ALLA GRIGLIA

“Si spaccano in due le aragoste lasciandole nel loro guscio come si usa normalmente fare e si bagnano con *coriandratum* o con *piperatum*. Poi si cuociono sulla griglia. Ogni volta che si asciugano si bagnano con la salsa per non farle incartapecorire. Si continua così fino a che non siano ben cotte.”¹²⁷

(*De re coquinaria*, IX, I, 2)

PIPERATUM

“[...] mettere in un pentolino vino dolce, pepe, un po’ di ruta legata a fascetto, vino secco e mischiar bene.”¹²⁸

(*De re coquinaria*, VII, X)

PIPERATUM

“[...] trita pepe, levistico e bagna con vino passito per dare il dolce. Fai bollire in una casseruola. Quando bolle agita con un ramo di ruta e lega con amido.”¹²⁹

(*De re coquinaria*, IV, II, 21)

OCA LESSA

“Oca bollita calda con salsa apiciana. Trita pepe, levistico, seme di coriandolo, menta, ruta, versaci *liquamen* ed un po’ di olio e rimescola bene. Asciuga con un tovagliolo pulito l’oca lessa ancora bollente. Versale sopra la salsa e servi.”¹³⁰

(*De re coquinaria*, VI, VIII)

¹²⁵ *Ibidem*, pag. 261.

¹²⁶ *Ivi*, pagg. 262-263.

¹²⁷ *Ivi*, pag. 263.

¹²⁸ *Ibidem*, pag. 263.

¹²⁹ *Ibidem*, pag. 263.

¹³⁰ *Ivi*, pag. 264.

*MULLOS ANETATOS SIC FACIES*¹³¹

“Squama il pesce, lavallo e aggiustalo in una teglia, aggiungi l’olio, *liquamen*, un fascetto di odori composto di porri e coriandolo verde legati assieme e fallo cuocere così. A parte metti nel mortaio pepe e tritalo finemente aggiungendo olio ed un po’ di aceto, mescola poi con vino secco e un po’ di vino dolce. Metti tutto questo in un pentolino e ponilo sul fuoco affinché bolla. Infine lega la salsa con amido e versala sulla teglia dei pesci, poi spolverizza di pepe e servi.”¹³²

(*De re coquinaria, Excerpta, 14*)

TRIGLIE

“Squamale, lavale e sistemale in una teglia. Aggiungi l’olio, *liquamen*, ed un fascetto di porri e coriandoli verdi legati assieme, poi metti tutto sul fuoco perché cuocia. A parte trita, pepe, levistico, origano, allunga con il sugo di cottura, aggiusta il sapore con vino passito e metti la salsa a bollire in un pentolino. Quando bolle lega la salsa con amido e versala nel tegame, spolverizza con pepe e servi.”¹³³

(*De re coquinaria, Excerpta, 15*)

LEPOREM (PIPERE) SICCO SPARSUM

“Si marina prima come si fa per il capretto tarpeiano¹³⁴. Prima di cuocerla si sistema legata e bagnata con la sua stessa marinata e si mette in forno. Si bagna di frequente con la seguente salsa: pepe (15 g.), ruta, cipolla, santoreggia, quattro datteri, uva passa fatta tostare e colorare su un fornello, vino, olio, *liquamen* e *caroenum*.”¹³⁵

(*De re coquinaria, VIII, VIII, 12*)

APER ITA CONDITUR

“Si asciuga bene il cinghiale, lo si cosparge di sale e cumino e lo si lascia così per 24 ore. Il giorno dopo lo si cuoce al forno. Quando è cotto lo si serve con la seguente salsa: pepe pestato, salsa per cinghiali, miele, *liquamen*, careno e passito.”¹³⁶

(*De re coquinaria, VIII, I, 1*)

SALSA PER CINGHIALI

“[...] pepe, cumino fritto, seme di sedano, menta, timo, santoreggia, cartamo, ossia falso zafferano¹³⁷, mandorle e pinoli tostati, miele, vino, mezzo bicchiere scarso di *liquamen* e poco olio.”¹³⁸

(*De re coquinaria, VIII, I, 4*)

¹³¹ Triglie anetate.

¹³² *Ibidem*, pag. 264.

¹³³ *Ivi*, pagg. 264-265.

¹³⁴ *De re coquinaria*, VIII, VI, 9: pepe, santoreggia, ruta, cipolla ed un po’ di timo tritati e sciolti nel *liquamen*.

¹³⁵ *Ivi*, pag. 265.

¹³⁶ *Ivi*, pag. 266.

¹³⁷ *Cneci flos*.

¹³⁸ *Ibidem*, pag. 266.

*PORCELLUM HORTOLANUM*¹³⁹

“Per fare il porcello all’ortolana si disossa il porcello dalla parte della gola in modo da farne come un otre. Poi si riempie con polpettine di pollo, con tordi, con beccafichi, polpette della sua stessa carne, luganighe, datteri snocciolati, lampacioni affumicati, lumache tolte dal loro guscio, malve, biette, porri, sedano, cavoletti lessi, coriandolo, pepe in grani, pinoli. A tutto questo si aggiungono 15 uova e *liquamen* pepato [...]; poi si ricuce il maiale, lo si fa rosolare e si finisce di cuocere nel forno. Intanto si prepara la seguente salsa: pepe macinato, ruta, *liquamen*, vino dolce, miele e poco olio; si fa bollire e si lega con amido. Infine si pratica un adeguato numero di incisioni sul dorso del maiale e lo si bagna bene con la salsa.”¹⁴⁰

(*De re coquinaria*, VIII, VII, 14)

MAIALE FARCITO LESSO

“Vuotate il maialetto e fatelo rosolare. Tritate pepe, levistico, origano, bagnate con *liquamen*, prendete quante cervella cotta bastino, così pure sbattete uova come per frittata ed aggiungeteci *liquamen*, infine tagliate a pezzi salsicce cotte intere. Adesso prendete il maialetto rosolato lavatelo tutto con *liquamen*, farcitelo, cucitelo ed infine, dopo averlo rinchiuso in una sporta, immergetelo in un calderone di acqua bollente. Quando sarà cotto asciugatelo e servitelo senza pepe.”¹⁴¹

(*De re coquinaria*, VIII, VII, 4)

DULCIA DOMESTICA

“Snocciolate datteri e farci teli con noci, con pinoli o anche con pepe macinato. Salateli all’esterno e frigeteli nel miele.”¹⁴²

(*De re coquinaria*, VIII, XIII, 1)

ALITER DULCIA

“Preso del pane bianco lo si rompe a grossi pezzi che si fanno imbevare nel latte poi si friggono in padella, si inzuppano di miele e si servono caldi.”¹⁴³

(*De re coquinaria*, VII, XIII, 3)

“Pepe, pinoli, miele e ruta tutti pestati insieme nel mortaio; si diluisce poi con vino passito e si cuoce in un impasto fatto con *tracta* e latte. Si addensa bene il composto con qualche uovo e si fa alzare il bollore. Infine¹⁴⁴ vi si versa sopra miele, si spolverizza con pepe e si serve.”¹⁴⁵

(*De re coquinaria*, VII, XIII, 5)

“Si prende semolino e lo si cuoce in acqua bollente in modo da ottenere una polenta molto dura, poi la si versa su un piatto largo e ve la si stende sopra. Quando sarà fredda si taglia a rombi, la si

¹³⁹ Cena di Trimalcione.

¹⁴⁰ *Ivi*, pag. 267.

¹⁴¹ *Ibidem*, pag. 267.

¹⁴² *Ivi*, pag. 268.

¹⁴³ *Ibidem*, pag. 268.

¹⁴⁴ Quando sarà freddo.

¹⁴⁵ *Ibidem*, pag. 268.

frigge in olio di buona qualità, si scola bene, si inzuppa di miele, si spolverizza con pepe e si serve. Viene meglio se invece dell'acqua si usa latte."¹⁴⁶

(*De re coquinaria*, VII, XIII, 6)

TIROPATINAM

"Si prende latte nella quantità necessaria per la forma da usare. Si stempera miele nel latte in modi da addolcirlo bene e si aggiungono cinque uova per ogni mezzo litro di latte o tre uova per ogni quarto di litro. Si sciolgono accuratamente queste uova nel latte in modo da avere un composto molto omogeneo e si filtra tutto attraverso un colino facendolo cadere nello stampo; poi si cuoce a fuoco lento. Quando sarà rappreso si spolverizza di pepe e si serve."¹⁴⁷

(*De re coquinaria*, VII, XIII, 7)

OVA SFONGIA EX LACTE

"Si sciolgono quattro uova in mezzo litro di latte e trenta grammi di olio amalgamandoli bene. In una padella sottile si mette pochissimo olio, lo si riscalda fortemente e vi si versa il composto preparato. Quando la crêpe sarà cotta la si fa scivolare su un piatto, si bagna con miele, si spolverizza con pepe e si serve."¹⁴⁸

(*De re coquinaria*, VII, XIII, 8)

CASSATA DI OPLONTIS

Occorrono ricotta di pecora, di pinoli, noci sgusciate, albicocche secche, cedro, uva passita, datteri snocciolati ed interi, miele, fichi canditi. Per il decoro esterno del dolce (brodo rosso) servono tuorli d'uovo, farina di mandorle, succo di lampone e mettere la ricotta di pecora in un recipiente e con una frusta renderla più cremosa possibile dopodiché aggiungervi pian piano il miele ed incorporarlo alla ricotta. Sminuzzare i frutti secchi e canditi in piccoli pezzi ed aggiungerli al composto di ricotta e miele. Predisporre lo stampo rotondo cingendolo con la sfoglia rossa che avremmo preparato nel frattempo impastando il rosso d'uovo alla farina di mandorla e aggiungendovi il rosso dei lamponi: versare il composto all'interno dello stampo rendendolo uniforme, decorare al centro con i frutti indicati per il decoro. Mettere in frigorifero a 0 gradi per circa 2 ore.

VENTREM PORCINUM

"Si vuota bene e lo si lava con aceto e sale e poi con acqua. Fatto ciò si riempie di una farcia composta di carne di maiale tritata, di tre cervella¹⁴⁹ spellate e enervate, di uova crude, di pinoli e pepe in grani, il tutto legato in una salsa che si fa tritando pepe, levistico, silfio, anice, zenzero, poca ruta, *liquamen* della migliore qualità ed un po' di olio. Si farcisce il ventriglio [...] che non sia troppo pieno per far sì che non abbia a scoppiare cuocendo. Lo si chiude bene da tutte e due le parti servendosi di uno spiedino e lo si butta in una pentola di acqua bollente. Dopo un po' lo si estrae dalla casseruola e lo si buca con un grosso ago perché non si debba rompere. Quando sarà

¹⁴⁶ *Ibidem*, pag. 268.

¹⁴⁷ *Ibidem*, pag. 268.

¹⁴⁸ *Ivi*, pag. 270.

¹⁴⁹ Cervella di maiale.

a mezza cottura si scola il ventriglio e lo si appende a colorare al fumo. Si finisce poi di cuocerlo in un tegame con *liquamen*, vino ed un po' di olio. Infine lo si affetta con un coltello e si serve con altro *liquamen* e levistico."¹⁵⁰

(*De re coquinaria*, VII, VII, 1)

LUMACHE PASCIUTE COL LATTE

"Prendere le lumache, pulirle bene e toglier loro la membrana affinché possano uscire dal guscio. Mettere in un recipiente il primo giorno latte e sale, i giorni seguenti soltanto latte e farle spurgare ripulendo ogni ora la superficie del liquido con una schiumarola. Quando le lumache saranno tanto pasciute da non potersi ritirare nel loro guscio [...] farle friggere nell'olio. Bagnare con *oenogarum*. Si possono anche far ingrassare con una farinata."¹⁵¹

(*De re coquinaria*, VII, XVIII, 1)

CONSERVA DI RAPE

"Scegliere le rape più rotonde che si possano trovare e pulirle bene se per caso fossero sporche; infine pelarle con un coltello affilato. Poi [...], si incidono con due tagli incrociati usando un coltello fatto a falce, ma facendo molta attenzione a non tagliarle fino in fondo. [...] si cospargono le rape di sale, che non deve essere troppo fino e che si fa penetrare bene nelle incisioni, e si aggiustano in un recipiente dove, dopo averle ulteriormente cosparse di sale, si lasciano stare per tre giorni facendo loro buttar fuori tutta l'acqua e l'amaro. Dopo il terzo giorno si assaggia la parte centrale di una rapa per vedere se hanno assorbito bene il sale. [...] se ne sono ben impregnate si tirano fuori tutte le rape e si risciacquano nella loro stessa acqua alla quale, qualora il liquido non sembri sufficiente, si può aggiungere un po' di salamoia. [...] si sistemano questi tuberi in un paniere di vimini di forma quadrata, costruito solidamente, ma non però fittamente intrecciato e si posa sopra di esse un asse che non appoggi sugli orli della cesta, [...]. Si carica quest'asse con grossi pesi e si lasciano così le rape a seccare per tutta la notte e per tutto il giorno dopo. Passato questo tempo si compongono le rape in un contenitore di ceramica reso impermeabile con pece, o in un'albanella di vetro e vi si versa sopra una marinata di aceto e senape, coprendole completamente con il liquido."¹⁵²

(Columella, *ibid.*, XII, LVI)

MOSTARDA

"[...] nettare e setacciare i semi di senape, poi lavarli con acqua fredda. Quando saranno ben puliti si lasciano a mollo per due ore. Poi si scolano, si strizzano tra le mani, si mettono in un mortaio nuovo o almeno molto ben pulito e si pestano con il pestello. Quando i semi saranno stati ben pestati, si prende questa poltiglia e si schiaccia tra le mani tenendole ben piatte. Dopo averla compressa si praticano dei solchi sulla massa pigiata e vi si pongono su pochi carboni ardenti; in seguito vi si versa sopra acqua fredda mista a salnitro: ciò toglierà ad essa tutto l'amaro ed il colore pallido. [...] si inclina il mortaio e si fa scolare via tutto il liquido. Si bagna subito la poltiglia

¹⁵⁰ *Ivi*, pag. 272.

¹⁵¹ *Ibidem*, pag. 273.

¹⁵² *Ivi*, pag. 273-274.

con aceto bianco e forte, si rimescola accuratamente con il pestello. Il liquido che così si ottiene è ottimo per conservare le rape.

Se però si vuole preparare senape da servire agli ospiti come condimento nelle cene allora, dopo aver seguito il procedimento descritto fino al punto nel quale si è scolata via tutta l'acqua e salnitro e si è liberata la senape dal sapore amaro, si aggiungono pinoli freschissimi e mandorle e si schiacciano bene con la senape amalgamandole ad essa con l'aiuto di aceto. [...]¹⁵³

(Columella, *ibid.*, XII, LVII)

PERNA

"Dopo aver lessato bene un prosciutto con moltissimi fichi e tre foglie di alloro, si toglie la sua cotenna e si incide tutta la sua superficie con tagli trasversali che si intersecano nelle due direzioni in modo da creare tanti rombi. Poi si strofina bene tutto il prosciutto con miele facendolo penetrare profondamente in questi tagli. Fatto ciò si impasta un bel po' di farina con olio in modo da fare una pasta che si stende col mattarello e si avvolge attorno al prosciutto quasi per riformargli la cotenna (si mette in forno) e quando la crosta sarà cotta e dorata si sforna il prosciutto e così com'è si serve."¹⁵⁴

(*De re coquinaria*, VII, IX, 1)

¹⁵³ *Ivi*, pag. 274.

¹⁵⁴ *Ivi*, pagg. 274-275.

2.9 Marziale - Cena con Toranio

PORROS

"[...] involtati in foglie di cavolo si fanno cuocere sotto la cenere, si condiscono con olio, *liquamen* e vino puro e si servono."¹⁵⁵

(*De re coquinaria*, III, X, 2)

ALITER PORROS

"[...] se sono lessati in acqua, mischia una buona quantità di fave non ancora condite alla salsa con la quale li mangerete."¹⁵⁶

(*De re coquinaria*, III, X, 4)

PULTES IULIANAE

"[...] fa ammolare *alica* ben pulita, mettila a cuocere e quando bolle aggiungi olio. Fa cuocere lentamente e [...] dovrai tener la pentola su un sostegno per non fare attaccare la polenta. Quando si sarà ben addensata, prendi due cervella già cotte ed un quarto di chilo di carne tritata come per farne polpette. Mischia bene questa carne con la cervella e mettila in un tegame. Poi trita pepe, levistico, seme di finocchio, diluisci con *liquamen* ed un po' di vino e versa questo sugo sulla carne e la cervella. Quando tutto sarà ben cotto e le carni si saranno ben amalgamate con il sugo condisci la polenta di *alica* con questa salsa aggiungendola poco a poco e schiacciandola insieme per darle l'aspetto di una crema."¹⁵⁷

(*De re coquinaria*, V, I, 1)

PULTES CUM IURE

"[...] si può condire la polenta con una salsa di vino. Si cuociono nel vino pezzi di carne e con questo sugo si condisce poi la polenta di *alica* o di semolino. Si serve accompagnata da braciole di maiale sempre cotte in una salsa di vino."¹⁵⁸

(*De re coquinaria*, V, I, 2)

ALITER OFELLAS¹⁵⁹

"[...] si fanno ben rosolare in un tegame fino a che non siano ben colorite. Si prende un mezzo bicchiere scarso di buon *liquamen* e lo si diluisce con mezzo bicchiere di acqua, un mezzo bicchiere di olio ed un mezzo bicchiere di aceto. Si versano tutti assieme nel tegame di coccio delle braciole che si finiscono di cuocere in questo sugo e (quando poi questo si è ristretto) si servono."¹⁶⁰

(*De re coquinaria*, VII, IV, 4)

¹⁵⁵ *Ivi*, pag. 276.

¹⁵⁶ *Ibidem*, pag. 276.

¹⁵⁷ *Ibidem*, pagg. 276-277.

¹⁵⁸ *Ivi*, pag. 278.

¹⁵⁹ Cena di Marziale con l'amico.

¹⁶⁰ *Ibidem*, pag. 279.

SUMEN PLENUM

"[...] si trita pepe, carvi, uova di riccio salate, la si cuce e la si fa cuocere. Si mangia con *allec* e mostarda."¹⁶¹

(*De re coquinaria*, VII, II, 2)

SUMEN

"[...] lessa la poppa di scrofa, infilzala con spiedini di canna e cuocila in forno o sulla graticola. Lascia rosolare. A parte trita pepe e levistico, diluisci con *liquamen*, vino secco e vino dolce, lega con amido e versa sulla poppa di scrofa."¹⁶²

(*De re coquinaria*, VII, II, 1)

*BOLETOS ALITER*¹⁶³

"I loro gambi si servono con *liquamen* oppure con sale."¹⁶⁴

(*De re coquinaria*, VII, XV, 5)

"[...] affetta i gambi in una padella nuova ed aggiungici poi pepe, levistico, un niente di miele; condisci con *liquamen* e versaci sopra un filo di olio."¹⁶⁵

(*De re coquinaria*, VII, XV, 6)

TURTURES

"[...] spaccale in due e preparale con cura: trita pepe, *laser* e bagna con *liquamen*; metti le tortore ad insaporirsi in questa marinata. Poi arrostitiscile."¹⁶⁶

(*De re coquinaria*, Exc., 30)

GUSTUM DE CUCURBITIS

"[...] disponi con bel modo in una teglia zucche cotte e poi strizzate. Metti nel mortaio pepe, cumino, pochissimo silfio, poca ruta; sciogli con *liquamen* ed aceto, aggiungici un po' di *defritum* per dare il colore e versa questa salsa nel tegame. Quando le zucche avranno rialzato il bollore due o tre volte, toglile dal fuoco, spolverizza di pepe e servi."¹⁶⁷

(*De re coquinaria*, III, IV, 1)

GUSTUM DE CUCURBITIS FARSILIBUS

"[...] incidere con cura un coperchio rettangolare sul fianco degli zucchini, scavarli e metterli in acqua fredda. [...] si tritano pepe, levistico, origano e cervella cotte, si diluisce con *liquamen*, si sciolgono dentro uova crude e si mischia tutto bene in modo da avere un impasto omogeneo. Farcire gli zucchini descritti prima ed ancora mezzi crudi, rinchiuderli bene con il loro coperchio

¹⁶¹ *Ibidem*, pag. 278.

¹⁶² *Ibidem*, pag. 278.

¹⁶³ Cena di Marziale con i patroni.

¹⁶⁴ *Ibidem*, pag. 279.

¹⁶⁵ *Ibidem*, pag. 279.

¹⁶⁶ *Ibidem*, pag. 279.

¹⁶⁷ *Ivi*, pag. 280.

fissandolo con uno spiedino, farli finire di cuocere; poi scolarli e friggerli. A parte si prepara il seguente *oenogarum*: si trita bene pepe, levistico, si bagnano con vino e *liquamen*, si insaporisce questa salsa con vino passito e si condisce con olio; si mette poi tutto questo in un polso netto e si fa bollire. Quando bollerà si lega con amido e si versa la salsa sopra gli zucchini, si spolverizzano di pepe e si versano.”¹⁶⁸

(*De re coquinaria*, IV, V, 3)

ACCIUGHE DI NICOMEDE

“Ho studiato sotto Soteride¹⁶⁹, quello che quando Nicomede si era trovato d’inverno a dodici giorni di cammino dal mare e gli venne voglia di acciughe, gliene servì, per Giove! Al punto che tutti si meravigliarono ed esclamarono: Ma com’è possibile? Prese una rapa femmina e la tagliò a fette sottili ed allungate, imitando la forma delle acciughe in modo tale che c’era da sbagliarsi; poi le fece bollire e vi versò sopra olio con una sapiente dose di sale, le spolverizzò di semi di papavero, in dose di duemila ed ecco che nel cuore della Siria la voglia di acciughe fu cavata.”¹⁷⁰

(Ateneo, *Deipnosophisti*, I, XIII, 5-6)

¹⁶⁸ *Ibidem*, pag. 280.

¹⁶⁹ Parla il cuoco di Eufonio, il comico.

¹⁷⁰ *Ivi*, pag. 281.

2.10 Cena di Virrone

TUBERA

"[...] gratta i tartufi, lessali, salali ed infilzali con uno spiedino. Falli arrostitire leggermente. In un polso netto metti olio, *liquamen*, *caroenum*, vino, pepe e miele. Quando avrà bollito lega questa salsa con amido. Togli i tartufi dagli spiedini e servili."¹⁷¹

(*De re coquinaria*, VII, XVI, 1)

ALITER TUBERA

"[...] lessali, spolverizzali di sale dopo averli infilzati in uno spiedino e falli arrostitire leggermente. In un polso netto metti *liquamen*, olio verde, *caroenum*, poco vino, pepe macinato, poco miele e fa bollire. Quando bollirà lega con amido e pungi bene i tartufi per far loro assorbire il condimento. Se però lo preferisci, avvolgi i tartufi in rete di maiale e così accomodati arrostitiscili e servili."¹⁷²

(*De re coquinaria*, VII, XVI, 2)

¹⁷¹ *Ibidem*, pag. 281.

¹⁷² *Ibidem*, pag. 281.

2.11 La cena di Giovenale a Tivoli

AGNUS SIMPLEX

"[...] taglia l'agnello a pezzi dopo averlo scuoiato, lavalo bene e gettalo nel tegame. Aggiungici olio, *liquamen*, vino, porro, coriandolo tagliuzzato grossolanamente con un coltello. Quando alzerà il bollore rimescolalo più di frequente [...] servilo."¹⁷³

(*De re coquinaria, Exc., 27*)

ALITER HAEDUM SIVE AGNUM ASSUM

"pepe (15 g.), asaro (7.5 g.), pochissimo zenzero, prezzemolo (7.5 g.), un niente di assafetida, *liquamen* (un quarto di litro circa) della migliore qualità e mezzo bicchiere di olio."¹⁷⁴

(*De re coquinaria, VIII, VI, 5*)

PATINA DE ASPARAGIS

"Metti in un mortaio i pezzi di gambo degli asparagi che si scartano, pestali, diluisci con vino e passali al setaccio, trita pepe, levistico, coriandolo verde, santoreggia e cipolla; sciogli con vino, *liquamen* ed olio. Metti questo passato in una teglia unta e, se vuoi, scioglisci dentro uova sul fuoco perché si leghi. Quando sarà legato cospargilo di pepe e servi."¹⁷⁵

(*De re coquinaria, IV, II, 6*)

OFELLAS OSTIENSES

"[...] taglia il pezzo di lombo di maiale fino alla pelle lasciando questa intera. Trita poi pepe, levistico, aneto, cumino, silfio, una bacca di alloro, bagna con *liquamen* e mescola bene tutto. Versa questa marinata sulle braciolate sistemate in una teglia rettangolare. Quando si saranno insaporite in essa per due o tre giorni, tirale fuori ed infilzale con due spiedi per ricomporre il pezzo di carne poi mettilo a cuocere nel forno. Quando saranno ben cotte finisci di tagliare le braciolate che avevi inciso e separale l'una dall'altra. Trita poi pepe, levistico, bagna con *liquamen* ed un po' di vino dolce perché sia abboccato. Quando questa salsa bollirà, legala con amido, condisci le braciolate e servile."¹⁷⁶

(*De re coquinaria, VII, IV, 1*)

¹⁷³ *Ivi*, pag. 282.

¹⁷⁴ *Ibidem*, pag. 282.

¹⁷⁵ *Ivi*, pag. 283.

¹⁷⁶ *Ibidem*, pag. 283.

2.12 Conserve di Catone

OLIVE VERDI

“Metodo per condire le olive verdi. Prima che diventino nere si schiacciano e si gettano in acqua. Si cambia spesso l’acqua. Dopo, quando avranno macerato abbastanza, si strizzano e si buttano nell’aceto aggiungendovi olio ed un quarto di chilo di sale per ogni 8 litri di olive. Si prepara un condimento fatto di finocchio e lentisco lasciati in infusione nell’aceto in un altro recipiente. Se li vuole mischiare assieme bisogna adoperarle subito. Si mettono ben pressate in un recipiente di ceramica. Quando si vogliono usare si prelevano con mani ben asciutte.”¹⁷⁷

(Catone, *De re rustica*, CXVII)

“Per condire olive verdi da usare subito dopo la vendemmia, aggiungi mosto ed aceto in parti uguali e per il resto fa tutto come prima.”¹⁷⁸

(Catone, *ibid.*, CXVIII)

EPITYRUM

“Fa in questo modo l’*epityrum* di olive bianche e nere. Leva i noccioli dalle olive sia bianche che nere e accomodale così: tagliale tutte a pezzetti ed aggiungici olio, aceto, coriandolo, cumino, finocchio, ruta e menta. Riponile in un orciolo e coprile bene con olio. Usale così.”¹⁷⁹

(Catone, *ibid.*, CXIX)

¹⁷⁷ *Ivi*, pag. g. 283-284.

¹⁷⁸ *Ivi*, pag. 284.

¹⁷⁹ *Ibidem*, pag. 284.

2.13 Le olive dei Romani

OLIVE BIANCHE IN SALAMOIA:

“Scegli olive di Pausia o quelle chiamate regie e bada che non siano macchiate e che siano ancora verdi. Poi presa un’anfora da vino metti sul fondo uno strato di finocchio secco mischiandovi seme di lentisco e di finocchio. Quando poi avrai riempito fino al collo l’anfora di olive versaci una salamoia forte e, fatto un tappo con foglie di canna, spingi bene in fondo queste olive e aggiungi l’altra salamoia fino ad empirne completamente l’anfora. Questa oliva di per sé non è gradevole, ma è quella più adatta per essere lavorata e condita in quelle preparazioni molto ricercate nei banchetti più sontuosi. Quando se ne ha bisogno si prelevano le olive dall’anfora e si rompono mischiandole poi con qualsiasi condimento si desideri servirle. I più tritano assieme erba cipollina con ruta, sedano tenero e menta e mischiano questo trito alle olive rotte; dopo vi aggiungono poco aceto pepato, un nonnulla di miele o di vino mielato e, versatoci sopra olio verde, le servono poi accompagnate da un fascetto di sedano fresco.”¹⁸⁰

(Columella, *ibid.*, XII, XLIX, 4)

OLIVE NERE

Erano olive raccolte ad inizio inverno, in belle giornate di sole: si mettevano sotto sale e qui si lasciavano per più di un mese. Successivamente si ripulivano dal sale e si riponevano all’interno di albanelle di ceramica pressandole sul fondo mediante un fascetto di finocchio selvatico secco. Infine si versava sopra *defrutum*, *sapa*, oppure una marinata composta da tre parti di *defrutum* o miele ed una di aceto fino a coprirle interamente.

(Columella, *ibid.*, XII, L)

ORCHITAE NIGRAE

“Le grosse olive (orcites) nere normalmente si conservano molto bene se vengono coperte con sale dopo averle ben fatte asciugare e lasciate stare così per cinque giorni; poi, dopo aver scosso via il sale, si mettono per altri due giorni a seccare al sole.”

(Varrone, *De re rustica*, L, 1)

PASTA DI OLIVE NERE CONDITA

“Dopo aver colto olive molto mature in una bella giornata di sole si fanno asciugare all’ombra su una pagliarella e si lasciano così per un giorno. Poi si mettono in un fiscole nuovo e si tengono tutta la notte sotto pressa. Il giorno dopo si gettano in una macina ben pulita tenuta larga e si sfrantuma la polpa badando però di non rompere i noccioli. Si prende poi questa polpa e la si mescola con sale torrefatto tritato fino amalgamando tutto bene con i seguenti aromi; carvi¹⁸¹, cumino, seme di finocchio selvatico ed anice egiziano. Si mette un quarto di chilo di sale per ogni otto litri di olive e poi si versa olio su questo impasto e si continua ad aggiungere olio tutte le volte che esso si asciuga.

¹⁸⁰ *Ivi*, pagg. 284-285.

¹⁸¹ Kümmel.

Si può benissimo fare questo impasto di olive nere tralasciando la prima parte dell'operazione: [...]. È meglio quindi iniziare dalle normali olive nere comprate dal salumaio ed aggiungere gli aromi. Il sale in questo caso non è necessario perché le olive sono già salate. Si copre poi con olio."¹⁸²

(Columella, *ibid.*, LI, 1 e 2)

INULAE CURATIO

"Per fare la conserva di enula si strappa la radice dalla terra nel mese di ottobre quando è al suo momento di maggior maturazione e si strofina bene con uno straccio di lino ruvido o anche con un tessuto di crine in modo da togliere ogni granello di sabbia. Poi la si gratta superficialmente con un coltellino molto affilato, si spaccano in due le radici più grosse e si tagliano tutte a pezzetti della lunghezza di un dito. Fatto ciò si buttano in un recipiente di bronzo pieno di aceto fino ad esser sicuri che siano ben cotte. Dopo si fanno asciugare bene per tre giorni mettendole però all'ombra e, passato questo tempo, si compongono in un recipiente di ceramica previamente impeciato; infine si coprono con passito o con *defrutum* in modo che niente sporga dal liquido. Si pone sopra uno strato di rametti di origano che tenga l'enula pressata giù e si tappa il vaso con un pezzo di pelle ben tesa e legata."¹⁸³

(Columella, *De re rustica*, XII, LVIII)

MORETUM

"Prendere circa mezzo chilo di pecorino o altro formaggio a pasta dura e pestarlo con quattro spicchi di aglio sbollentati, un gambo di sedano, qualche foglia di ruta, un po' di foglie fresche di coriandolo o, in mancanza di questo, di prezzemolo e sale. Si riduce tutto ad una sola massa poi si aggiunge un paio di cucchiariate di olio di oliva goccia a goccia come per una maionese. Si termina insaporendo con un po' di aceto."¹⁸⁴

(Pseudovirgilio)

FORMAGGIO CONDITO

"Si mette nel mortaio santoreggia, menta, ruta, coriandolo verde, sedano, erba cipollina o, in mancanza di questo, cipolla fresca, una foglia di lattuga ed un po' di ruchetta, timo verde o nipitella o anche mentuccia, formaggio fresco ed anche formaggio salato: si riduce tutto ad un impasto uniforme, poi vi si mischia un po' di aceto e pepe tritato. Si pone il miscuglio in una concolina e si copre di olio."¹⁸⁵

(Columella, *De re rustica*, XII, LIX)

¹⁸² *Ivi*, pagg. 286-287.

¹⁸³ *Ivi*, pag. 287.

¹⁸⁴ *Ivi*, pag. 289.

¹⁸⁵ *Ivi*, pag. 290.

FORMAGGIO CONDITO 2

"Alle erbe sopraddette si aggiungono alcune noci ben pulite in dose che si ritenga giusta, si condisce con aceto pepato e si copre di olio."¹⁸⁶

(Columella, *De re rustica*, XII, LIX)

FORMAGGIO CONDITO 3

"Sempre con queste erbe si aggiunge sesamo leggermente abbrustolito e si pesta tutto. Poi si condisce con aceto pepato e si copre con olio."¹⁸⁷

(Columella, *De re rustica*, XII, LIX)

FORMAGGIO CONDITO 4

"Prendete formaggio, tagliatelo a pezzetti e pestatelo bene con pinoli se ne avete molti e se no con nocciole abbrustolite e spellate, o anche con mandorle: versatevi sopra aceto pepato e, dopo averlo impiattato in una concalina, olio. Se non si hanno a disposizione erbe fresche si può usare mentuccia, timo, origano e santoreggia secchi. Si pestano col formaggio e poi si condisce il miscuglio con aceto pepato e olio. Se lo si fa con erbe secche e non le si ha tutte a disposizione, si può sempre usare uno solo di questi odori e con esso insaporire il formaggio."¹⁸⁸

(Columella, *De re rustica*, XII, LIX)

¹⁸⁶ *Ibidem*, pag. 290.

¹⁸⁷ *Ibidem*, pag. 290.

¹⁸⁸ *Ibidem*, pag. 290.

3 Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano

La presenza e la quantità dei resti botanici in uno scavo archeologico dipendono da diversi fattori, ma principalmente dalle caratteristiche pedologiche che ne hanno permesso o meno la conservazione. I fenomeni che sembrano maggiormente influenzare il tipo e la quantità di resti sono la presenza di acqua, o di soluzioni arricchite di ioni, e una combustione in ambiente poco ossigenato; la continua presenza della falda o l'estrema aridità permettono la conservazione dei vegetali anche non combusti, mentre la combustione parziale consente la conservazione, a lungo termine, del materiale botanico, sia in siti umidi che in quelli asciutti.¹⁸⁹

Tra le aree archeologiche, quelle del territorio vesuviano rappresentano un caso eccezionale per la prosperità di reperti botanici. I resti sono stati ritrovati nei depositi, nei granai, nelle botteghe e nelle case delle città sepolte, stivati in vari contenitori, all'interno di piatti e pentole pronti per essere consumati. Dove si svolgevano attività agricole, i resti botanici provengono dalle colture in atto sul piano antico di coltivazione del 79 d. C.: si tratta di tracce lasciate dalle radici nel terreno, di semi di frutti non raccolti, di segni di foglie nella cinerite dell'eruzione del 79.

I vegetali ritrovati e custoditi nei depositi archeologici della Soprintendenza Archeologica di Pompei e del Museo Archeologico Nazionale di Napoli sono già stati oggetto di studi archeobotanici: significativi in merito sono i lavori di Wittmack, Meyer, Jashemski, Ricciardi e Aprile. Tali studiosi hanno definito delle specie botaniche presenti, in epoca romana, nell'area vesuviana; Wilhelmina Jashemski ha intensamente lavorato, in tale campo, negli scavi di Pompei, Oplontis (l'attuale Torre Annunziata) e Boscoreale studiando, servendosi di tecnologie moderne, le sistemazioni di piantagioni, orti e giardini. Ha analizzato i reperti vegetali scoperti nella zona vesuviana sepolti dall'eruzione del 79 d.C.¹⁹⁰

¹⁸⁹ Michele Borgongino, *"Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni"*, L'erma di Bretschneider, Roma 2006, pag. 7.

L. Castelletti, *"Legni e carboni in archeologia"*, in T. Cannoni e A. Molinari (a cura di), *"Scienze in Archeologia"*, Il ciclo di Lezioni sulla Ricerca applicata in archeologia, Certosa di Pontignano (Siena) 7-9 novembre 1988, 1990, pagg. 321-94.

U. Willerding, *"Präsenz, Erhaltung und Repräsentanz von Pflanzenresten in archäologischem Fundgut"*, in W. Van Zeist, K. Wasylkova, K. e E. Behre, *"Progress in Old World Palaeoethnobotany"*, Rotterdam 1991, pagg. 25-51.

¹⁹⁰ Solo episodicamente vennero eseguiti i calchi di radici nei giardini pompeiani: per esempio nel giardino della Casa del Moralista o nella Palestra di Pompei. M. Borgongino, *"Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni"*, L'erma di Bretschneider, Roma 2006, pag. 7.

3.1 Storia delle collezioni dei reperti vegetali

Gli scavi archeologici nell'area vesuviana ebbero inizio quando, nello scavare un pozzo artesiano in una sua proprietà in riva al mare, il Principe d'Elboeuf scopre, per caso, i resti del teatro dell'antica Ercolano (1710 - 1711). Gli scavi proseguirono fino al 1716, precisamente fino a quando il Governo Austriaco lo impedì al principe. Nel 1738 il nuovo Re, Carlo di Borbone, dopo una visita a Portici, rimase attratto dallo splendore del luogo e ordinò la realizzazione di una villa reale. L'ingegnere Roque Joaquin de Alcubierre fu incaricato di eseguire i rilievi della zona dove doveva ergersi la villa reale e indicò al ministro Bernardo Tanucci che durante le operazioni aveva notato i resti dell'antica Ercolano; di conseguenza, il Re fece proseguire i lavori anche per gli scavi archeologici.

I numerosi ritrovamenti furono posti nelle stanze del vecchio Palazzo Caramanico, proprietà del Principe di Caramanico Don Giacomo d'Aquino e acquistato dal Re nel 1746 ed inserito nelle nuove costruzioni della villa reale per poi divenire sede del Museo Ercolanese. Il Museo Ercolanese fu inaugurato nel 1758, costituito da ben cinque stanze al primo piano; fu, più tardi, ampliato e le stanze da cinque divennero dodici, poi da dodici a quattordici e da quattordici a diciotto.

I reperti dagli scavi venivano portati al Palazzo Caramanico o in uno dei depositi, come testimonia un documento del 24 dicembre del 1740.

L'allestimento delle sale del Palazzo Caramanico e la sistemazione dei reperti è stata ricomposta, di recente, da Agnes Allroggen - Bedel dopo aver esaminato una serie di descrizioni fatte da stimati visitatori del Museo e da questi ultimi pubblicate. Sulla base di queste descrizioni Agnes Allroggen - Bedel ricostruì una guida del museo da cui risulta che i reperti vegetali carbonizzati erano collocati nella stanza 10 del palazzo.

Mentre le collezioni si ampliavano, si pensò ad un trasferimento del Museo, così nel 1788 all'architetto Ferdinando Fuga fu commissionato di riorganizzare il Palazzo degli Studi Vecchi di Napoli per ospitare musei reali ed accademie.

Nel 1799, in seguito alla rivoluzione partenopea e all'avanzare dell'esercito francese, Ferdinando IV dovette fuggire a Palermo con la famiglia reale portandosi i tesori più preziosi e solo dal Museo Ercolanese partirono 60 casse piene di antichità, tra cui i vegetali carbonizzati.

I reperti archeologici vennero elencati in diverse occasioni in opportuni inventari, qualcuno andato perduto durante la seconda guerra mondiale.

Uno degli inventari depositati presso l'Archivio Storico della Soprintendenza ai Beni Archeologici delle province di Napoli e Caserta è rilevante per l'analisi dei reperti carbonizzati.¹⁹¹ Questo inventario, compilato come verbale di ricognizione della consistenza delle singole collezioni presenti nel Museo, riporta per ogni reperto il numero di inventario generale, numero di Gabinetto e numero di provenienza. A questo inventario¹⁹² si allegò un'integrazione per quei reperti che arrivavano al Museo dai nuovi scavi: tale inventario contiene per ogni reperto

¹⁹¹ Inventario datato 20 febbraio 1820 (*Reg. n.4, Inventario del Museo: statue in marmo, bronzi figurati, oggetti osceni, oggetti preziosi, colori e produzioni naturali*) quando era soprintendente degli scavi e direttore del Museo Michele Arditi, Ministero della Pubblica Istruzione.

¹⁹² (*Reg. n.7, Supplemento all'inventario del gabinetto degli oggetti preziosi de' vetri, degli oggetti riservati dei bronzi minuti e vasi così detti etruschi*).

l'indicazione della data del verbale di immissione al Museo. All'integrazione fu aggiunta un'ulteriore appendice¹⁹³.

Con il tempo, l'insieme dei reperti vegetali carbonizzati, definiti "commestibili", è stato oggetto di una successiva reinventariazione, quando alla direzione del Museo subentrò il Principe di Sangiorgio, Domenico Spinelli¹⁹⁴. Quest'ultimo inventario¹⁹⁵ fa riferimento al vecchio numero assegnato per ogni singolo reperto.

Mentre gli scavi dell'area vesuviana avanzavano, i materiali preziosi venivano inviati al Museo, diventato Museo Nazionale di Napoli, ed erano catalogati in un volume che costituiva un supplemento dell'inventario¹⁹⁶. I materiali che giungevano al Museo erano accompagnati da un elenco (Notamento delle spedizioni) di cui si custodiscono due copie, una presso la direzione degli Scavi di Pompei e l'altra presso la Soprintendenza ai Beni Archeologici delle province di Napoli e Caserta. Con la formazione dell'Antiquarium Pompeiano nel 1861, diversi materiali vegetali furono tenuti a Pompei e sono sprovvisti di dati di scavo.

Durante la direzione di Giuseppe Fiorelli al Museo Archeologico Nazionale di Napoli, i reperti vegetali vennero immessi nel nuovo inventario generale corrente con il relativo numero inventariale precedente, definito "Antico inventario dei commestibili". Non sempre i dati riportati dai precedenti inventari vennero registrati in modo esatto; ricordiamo, inoltre, che granaglie e frutta furono rimosse dai contenitori originali, forse per esigenze museali, perdendo in tal modo dati scientifici.

¹⁹³ (Reg. n.7, Appendice al supplemento dell'inventario del gabinetto degli oggetti preziosi presentato a 13 ottobre 1823 e propriamente nel volume de' supplementi diversi nel quale il numero d'ordine di dati oggetti preziosi terminava al n.99).

¹⁹⁴ Domenico Maria Orlando Spinelli, Principe di Sangiorgio, fu Direttore Generale dei Musei e Soprintendente degli scavi del Regno dal 11 maggio 1850 fino al 10 aprile 1863, tranne che per il breve periodo del 1860 nel quale Garibaldi diede l'incarico ad Alessandro Dumas.

¹⁹⁵ (Reg. n.98, *Inventario delle collezioni degli oggetti preziosi: ori, argento, commestibili etc.*), datato 30 ottobre 1852.

¹⁹⁶ (Reg. n.137bis, *Supplemento all'inventario degli oggetti preziosi, contenente la indicazione degli oggetti immessivi dopo il dì 17 gennaio 1852 a tutto il 31 luglio 1854. Conchiglie, commestibili carbonizzati, colori ed altre sostanze*).

3.2 La frutta in epoca romana: evidenze archeologiche e letterarie

Le specie arboree da frutto oggi rappresentano colture di alto reddito, ad elevato impiego tecnologico e assorbimento di manodopera altamente qualificata. Queste caratteristiche attribuiscono al settore frutticolo un elevato valore economico e il quadro della frutticoltura romana quasi certamente potrebbe essere simile al comparto frutticolo attuale.

Il grado di specializzazione raggiunto dalla frutticoltura in epoca romana è dovuto all'introduzione di tecniche agricole avanzate e della pratica dell'innesto, inventato in Asia Orientale per la moltiplicazione degli agrumi. Le evidenze archeologiche di frutta e frutteti specializzati, i resti archeologici di età romana di natura vegetale rinvenuti nell'area vesuviana forniscono un esaustivo quadro della frutta coltivata e conservata nel territorio vesuviano.

Sulle pendici del Vesuvio e su gran parte della piana circostante l'antica Pompei si segnalano numerosi vigneti e, nel suburbio a sud-est di Pompei, il ritrovamento di alberi da frutta disposti a filare e resti di un pescheto con impianto a quinconce, di pertinenza di aziende agricole romane. Le evidenze archeologiche accomunate a tracce di coltivazione e i resti archeobotanici individuerebbero, almeno per l'area orientale di Pompei antica, un indirizzo produttivo delle aziende romane diverso da quello vitivinicolo¹⁹⁷.

La frutta, sia fresca sia quella conservata, aveva un fiorente mercato¹⁹⁸.

Le testimonianze iconografiche delle specie frutticole, soprattutto le nature morte, comparate con quanto è stato trasmesso dalle fonti, contribuiscono alla conoscenza delle varietà di frutta note già in epoca romana.

Gli studi botanici sui dipinti di natura morta delle aree archeologiche vesuviane furono eseguiti, nell'Ottocento, da Orazio Comes¹⁹⁹, il quale ha considerato la pittura pompeiana come "fonte primaria per la conoscenza di realtà a carattere scientifico, quali le piante note e coltivate in antico".

Negli anni 1964 - 65 il Prof. Domenico Casella²⁰⁰, in collaborazione con gli archeologici della Soprintendenza, analizzò la frutta nei dipinti di "nature morte" pompeiani. Tale studio si concretizzò nel decorare una sala della Facoltà di Agraria nella Reggia Borbonica di Portici; sala dalle pareti decorate che raffigurano dipinti antichi, particolari di frutta, a mosaici, e frutti carbonizzati²⁰¹: i dipinti riproducevano esattamente frutta e alberi presenti negli antichi luoghi di Pompei, Ercolano, Oplontis e Stabia.

Fico

Fra le specie di alberi da frutto il fico vanta le più antiche origini. Veniva coltivato nelle regioni mediterranee orientali dell'Europa, dell'Africa e dell'Asia sud-occidentale. Esso vive ora spontaneamente sui ruderi e sulle rocce. La sua zona di origine viene individuata da alcuni

¹⁹⁷ Si presume ci sia stata una probabile crisi del settore vitivinicolo nel 1 secolo d.C.

¹⁹⁸ Come attestano i ritrovamenti in molte botteghe della città di Pompei ed Ercolano di frutta contenuta in contenitori fittili.

¹⁹⁹ Orazio Comes: Professore della Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Portici.

²⁰⁰ Domenico Casella: Direttore dell'Istituto di Coltivazione Arboree della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli "Federico II".

²⁰¹ La riproduzione pittorica fu affidata al pittore Giuseppe Romano che già lavorava presso la Facoltà come tecnico della raffigurazione pittorica di frutta e di altri elementi botanici.

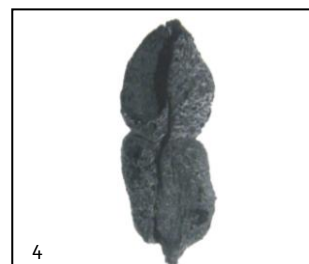
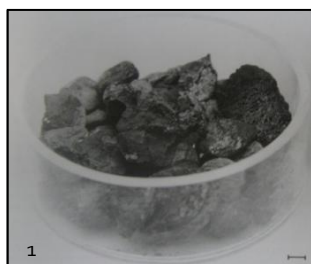
nell'area boscosa della Transcaucasia, da altri nell'area mediterranea. Il fico era conosciuto e coltivato dai Sumeri, poi dagli Assiri, gradito dai Cretesi. Durante la civiltà ellenica la coltivazione²⁰² divenne evoluta tanto da alimentare una corrente di esportazione di fichi essiccati. Si racconta che Catone il Censore inducesse il senato romano a scontrarsi nella Terza Guerra Punica esibendo ai senatori un fico fresco e mettendo in risalto la freschezza di questo frutto affermò: *"questo frutto è stato colto a Cartagine, e or son tre giorni esso era presso alle mura di Cartagine sulla pianta. Ecco dunque quanto vicino alle porte di Roma è il nemico"*. Buone sono le osservazioni teofrastee sugli effetti della caprificazione: un fico che è stato sottoposto alla caprificazione è riconoscibile per essere rosso e multicolore e resistente, mentre quello che non è stato caprificato è bianco e malaticcio. Teofrasto riferisce, inoltre, che la varietà nera di fico selvatico che cresce sui dirupi è gradita per la caprificazione che va eseguita sugli alberi che ne hanno bisogno, dopo la pioggia; svela, inoltre, che i fichi selvatici sono più numerosi nei luoghi polverosi. Per Plinio la presenza di molta polvere rende non necessaria la caprificazione²⁰³.

I ritrovamenti di fichi sono cospicui, consistente è anche la riproduzione nella pittura: le nature morte vesuviane sono ricche di fichi e le varietà maggiormente disegnate sono Troiano rossi, Lardaro, Molosso, Dottato e Natalina. I fichi rappresentavano un alimento base della dieta romana, se lo si accompagnava al pane si faceva un pasto completo.

La grande quantità di fichi ritrovati si attribuisce alla produzione del 79 d.C.

I fichi venivano, di solito, conservati in anfore e anforischi di terracotta o di vetro²⁰⁴ e si potevano conservare essiccati, interi o tagliati a metà. I fichi tagliati a metà erano chiamati anche con il nome di fichi accoppiati e venivano messi ad essiccare tagliati in due, al termine dell'essiccazione si addossavano due frutti per far corrispondere le parti tagliate ottenendo una specie di otto. Tale sistema è attualmente utilizzato nel sud Italia con l'aggiunta di aromi.

I frutti rinvenuti dimostrano che erano conservati essiccati senza aggiungere niente, invece, i fichi all'interno di anforischi di vetro suggellato erano conservati nel miele.



²⁰² Citata per primo da Archiloco nel VII sec. a.C.

²⁰³ Antica tecnica per ottenere fichi più grossi e saporiti mediante impollinazione della pianta con polline di caprifico.

²⁰⁴ Come suggerito da Catone.