IL GARUM

La squisita “pasta di pesce” che tanto piaceva agli abitanti di Pompei

Di Aniello Langella

Parte prima

IL GARUM
La squisita "pasta di pesce" che tanto piaceva agli abitanti di Pompei
Di Aniello Langella

Prima parte

Premessa
Introduzione
La storia del Garum a Pompei
Le vie del Garum
Il Garum nella Letteratura antica
Il Garum a Pompei

Seconda parte

La casa di Aulus Umbricius Scaurus

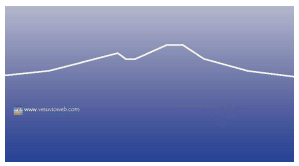
Terza parte

Come si preparava il garum
Dal Garum al Vasetto delle alici
Ingredienti e procedura

Quarta parte

Garum e Medicina. Un potenziale killer

La Direzione di www.vesuvioweb.com ringrazia
http://www.pompeiiinpictures.com/pompeiiinpictures/R0/names_s.htm
Per aver fornito autorizzazione a pubblicare le immagini relative alla casa e alla bottega di Aulus Umbricius Scaurus che viene trattata nella seconda parte.



IL GARUM : IL CONDIMENTO DELLA TAVOLA ROMANA

Viaggio storico tra l'archeologia e la gastronomia vesuviana.

Dal garum al vasett'alici

Premessa

Questo viaggio, storico e culturale nella terra del Vesuvio , vuole rappresentare una sorta di vademecum alla lettura dei testi, delle testimonianze e della storia di uno degli aspetti culturali che dominò l'economia di Pompei. Non è una ricerca archeologica, e né tanto meno si propone come lettura esaustiva dei testi antichi.
Il nostro è solo un contributo alla ricerca.

Come sottotitolo è stato proposto: "Dal garum al vasett'alici". Mi sono chiesto, in realtà cosa sia rimasto di questo prezioso alimento pompeiano nella Cultura Vesuviana attuale. Quali tracce siano ancora pervenute a noi. Un viaggio quindi a ritroso nel tempo alla ricerca delle radici culturali.

Plinio il Vecchio in Naturalis Historia, nel libro XXXI (93,94) così ci descrive il garum:

Aliud etiamnum liquoris exquisiti genus, quod garum vocavere, intestinis piscium ceterisque, quae abicienda essent, sale maceratis, ut sit illa putrescentium sanies. hoc olim conficiebatur ex pisce, quem Graeci garon vocabant, capite eius usto suffitu extrahi secundas monstrantes, nunc e scombro pisce laudatissimum in Carthaginis spartariae cetariis — sociorum id appellatur —, singulis milibus nummum permutantibus congios fere binos. nec liquor ullus paene praeter unguenta maiore in pretio esse coepit, nobilitatis etiam gentibus. scombros et Mauretania Baeticaeque etiam Carteia ex oceano intrantes capiunt, ad nihil aliud utiles. laudantur et Clazomenae garo Pompeique et Leptis, sicut muria Antipolis ac Thurii, iam vero et Delmatia.

"Dagli intestini dei pesci e dalle altre interiora che si dovrebbero buttare via, dopo averli fatti macerare col sale affinché ci sia quel tipico sangue marcio delle cose che imputridiscono, si ricavava anche un altro tipo di squisita salsa, che si chiamava "garo". Questa un tempo si otteneva dal pesce, che i Geci chiamavano garon: dalla testa di questo pesce, abbrucciacchiata con un suffumigio, si estraevano le parti che si mostravano opportune. Ora (si ricava) dallo sgombro (così è chiamato il più rinomato dei pesci nei vivai dei soci di Cartagine ricca di sparto, poiché se ne comprano quasi due congi per un migliaio di sesterzi). Quasi nessuna altra salsa, tranne gli unguenti, comincia ad avere un prezzo più alto, anche tra le famiglie nobili. La Mauritania ed anche la Carteia della Betica catturano gli sgombri che provengono dall'oceano, a niente altro utili. Clazomene, Pompei e Leptis sono apprezzate per il garo, così come Antipoli, Turi ed infine la Dalmazia per la salamoia."

Traduzione del Prof Giuseppe Giacco

Il garum era una salsa, un condimento, un esaltatore di gusto e sapidità (come qualcuno oggi direbbe), era la rappresentazione di una moda? Qualcosa ci suggerisce che il garum era tutto ciò. Ma se esaminiamo questo prodotto del Mediterraneo e lo vogliamo esaminare nella sua realtà pompeiana e strettamente legata alla terra vesuviana, dobbiamo aggiungere che il garum certamente rappresentò per la romanità una delle fonti di arricchimento più rappresentative. Economia fondata sullo scambio di prodotti ed economia basata sulla richiesta. Con questo virtuoso meccanismo di imprenditoria Pompei divenne nota in tutto il Mediterraneo.

Quanto sia stata importante questa industria, quanto si sia sviluppata e fin dove abbia esteso il suo dominio, sarà l'argomento di questo lavoro. Ci limiteremo tuttavia a parlarne nello stretto ambito vesuviano. Cercheremo inoltre di esaminare quali siano stati gli sviluppi di questa industria nel contesto cittadino e timidamente ci accosteremo ad esaminare alcuni prodotti odierni che potrebbero conservare le tracce, il ricordo di quell'antica profumata salsa di pesce.

Introduzione

A Pompei la scoperta del Foro e dei monumenti che su di esso si affacciano ha mostrato al mondo dell'archeologia come era strutturata la parte preponderante dell'economia della città. Qui si affacciavano i templi i luoghi pubblici della giustizia e dell'amministrazione. Qui i segni evidenti nell'edificio di Eumachia di una importante attività commerciale. Lungo i portici sicuramente si incontravano gli imprenditori dell'epoca e qui si scambiavano idee e progetti che avrebbero poi fatto della città uno dei più importanti centri commerciali del golfo. Ma la vera strada, il vero luogo dove il commercio, quello minuto, semplice ma operoso, prendeva forma era la via, cosiddetta dell'Abbondanza. Questa era una sorta di grande foro commerciale alternativo. Viandanti di ogni razza, commercianti locali ed anche avventori la frequentavano. Negozi traboccanti di delizie. Abitazioni che aprivano la porta su uno spaccato di vita cittadina e di operosità che all'alba del 1° secolo abbracciava in maniera globale quasi tutto il mondo della cultura del mediterraneo. Pompei potrebbe essere definita una piccola metropoli dalle mille connotazioni politiche. Una fucina di sperimentazioni culturali. Questa era Pompei in quei giorni prima della catastrofe.
Il ritmo della vita quotidiana, quello della gente semplice era scandito dagli stessi ritmi della biologia. Si andava a letto e ci si svegliava in base all'alternarsi delle fasi circadiane, così di mangiava quando lo dettava lo stomaco. Pompei in quel secolo pullulava di termopoli e di veri e propri punti di ristoro. Strategicamente collocati ai crocicchi delle strade di fronte ad importanti edifici pubblici, le botteghe dell'alimentazione urbana sfoggiavano ogni giorno le loro livree di effluvi pronte ad appagare i desideri delle masse. Si accedeva al primo pasto verso le otto del mattino. Questa sorta di colazione, si chiamava JENTACULUM. Ma poi durante tutta la giornata, le attrezzate "botteghe alimentari", sfornavano ogni sorta di prodigio culinario.

La storia del Garum a Pompei

A Pompei come del resto nell'intero territorio dell'impero non si usava tè, caffè, zucchero (alimenti che non erano stati ancora importati) per cui la colazione consisteva in pane inzuppato nel vino oppure accompagnato da formaggio, latte, frutta, miele, olive anche se molti si accontentavano di un po' d'acqua. Alla prima colazione o meglio definito pasto seguiva verso il mezzogiorno il PRANDIUM che era molto veloce e si consumava nel volgo, senza sedersi. Si potevano utilizzare solitamente uova, pesce, verdura e frutta, mentre da bere c'era vino allungato con acqua oppure solo acqua. Seguiva infine la CENA che era il pasto più completo e cominciava verso metà pomeriggio dopo essere andati alle terme. I poveri dovevano accontentarsi di una minestra, mentre i ricchi si potevano concedere antipasti e molte portate.
La cena in particolare doveva terminare, secondo una regola comune prima che la notte fosse inoltrata. Ma io penso che le mense di molti ricchi pompeiani restavano imbandite anche durante tutta la notte, specie se consideriamo la frequente usanza dei banchetti, delle feste e anche delle celebrazioni.
Come sappiamo da numerosissimi riscontri archeologici e bibliografici, la cena si svolgeva quasi sempre in una parte della casa chiamata triclinium, che prendeva il nome dai letti su cui i convitati si sedevano e si sdraiavano per mangiare. Il mangiare distesi, sembra fosse un vero e proprio onore.
Agli schiavi non era concesso e se accadeva era solo per ordine o volere del padrone. Intorno ad un tavolo quadrato erano disposti tre letti, ricoperti da cuscini, coperte e materassi.

I commensali giacevano sul letto appoggiandosi con il gomito sinistro. Un maggiordomo annunciava il nome degli invitati e gli assegnava il posto nel triclinio. Poiché i romani mangiavano con le mani (le posate erano: stuzzicadenti, cucchiai, coltelli), c'erano degli schiavi che versavano acqua fresca sulle mani dei commensali stessi. Igiene? Vezzo? Una sorta quasi di rituale a mio avviso. Una funzione simile all'abluzione. Gli ospiti portavano sempre un fazzoletto che stendevano sulle coperte per non farle sporcare o per portare via qualche avanzo. Dopo aver terminato il pasto vero e proprio e dopo un bagno caldo gli invitati si recavano in un'altra stanza, per bere un po' di vino. I maggiordomi presenziavano durante i pasti e rifornivano gli ospiti di pane e di vino. Il vino spesso era tuttavia molto forte e quindi veniva mescolato assieme ad acqua fredda o neve. Dopo cena nelle occasioni più impegnative e importanti, c'era la commissatio, che consisteva in una sorta di libagione collettiva utilizzando coppe di vino vuotate d'un fiato. Spesso il padrone di casa invitava molta gente solo per vanità e non trattava gli ospiti allo stesso modo. Stando alle scoperte bibliografiche, sembra che la cena non poteva essere considerata completa senza la partecipazione dei buffoni, di musici, di artisti e anche poeti. Sarebbe lungo descrivere qui in questa occasione l'intero menù di una tavola pompeiana. Trattare separatamente tutte le pietanze e stabilirne le modalità di cottura. Abbiamo voluto accennare al "rito" alimentare tipico pompeiano ed anche romano, solo per introduzione al nostro argomento. Forse anche perché è sempre simpatico parlare di queste antiche usanze che nella sostanza, non sono molto dissimile da quelle odierne.

Il sapore delle pietanze, il gusto e spesso la fragranza dei prodotti da tavola avevano bisogno di condimenti così decisi e forti come il Garum?

La risposta è chiaramente: si!

Non sapremo mai tuttavia, quando nacque e soprattutto dove iniziò il rito magico della preparazione del garum. Forse lo scopriremo man mano che ci accosteremo a questo argomento così affascinate e così nostro. All'interno di questo nostro viaggio tra i gusti ed i sapori della Terra Vesuviana tracceremo, pur sempre con le dovute cautele una strada che ci conduca fino ai nostri giorni. Cercheremo così di scoprire cosa è rimasto oggi di quell'antico uso, di quell'antico liquore fetido e maleodorante che tanto allettava la romanità. Per questo abbiamo voluto un sottotitolo che richiami con forza il nesso ed anche la relazione che si crea tra il garum e l'attuale conserva di alici: "*u vasett'alici*".

Il garum inteso come salsa di accompagnamento ai cibi della tavola romana è sicuramente nel nome un'invenzione tutta nostrana. Cercheremo prima di iniziare il nostro viaggio, di darne una definizione. Il garum è un condimento delle pietanze, dei cibi. Era una salsa di di pesce (ed interiora degli stessi) che aveva la funzione di dare o accentuare la sapidità del cibo. Il garum aveva ancora la funzione di vero condimento e di pasto allo stesso tempo. Non a caso se questa salsa, addizionata come spalmatura al pane diveniva pasto. E se assieme, poi si aggiungeva un bicchiere di vino si poteva parlare tranquillamente di pasto.

Il mare del golfo del Vesuvio, era ricco di pesci. I doni di quel pelago meraviglioso erano tanti. Bastava una rete e la barca non tornava mai vuota. Quanto fosse diffusa la pesca e quanto grande fosse l'industria del mare, lo dimostrano innumerevoli testimonianze. Ercolano e Pompei furono certamente porti molto importanti nel golfo. Pompei ebbe un porto sicuramente ampio e sicuro per i venti di tramontana. Non è stata trovata alcuna testimonianza di tale struttura, ma sappiamo indirettamente che moltissime erano le imbarcazioni che arrivavano e che partivano. Immense ricchezze commerciali venivano caricate al foro per essere trasportate con i carri oltre la Porta Marina. I prodotti della terra e delle industrie di tutta la plaga vesuviana, venivano imbarcati per raggiungere anche mete lontane.

Anfora con resti di garum. Urceo fittile con garum. Museo di Boscoreale.
All'interno delle anfore presenti i resti del pesce, con spine, lische e residui triturati delle teste del pesce.
Foto. A. Langella 2006

Ma al porto di Pompei arrivavano anche mercanzie da ogni luogo del Mediterraneo Abbiamo ampie prove di questi traffici commerciali che venivano regolati dalle esigenze di mercato. In epoca romana la liberazione del commercio andava pari passo con le regole di politica interna ed estera. Non a caso durante tutto il primo secolo le città dell'area vesuviana avevano perso definitivamente qualsiasi schema difensivo militare e le stesse mura perimetrali erano quasi sparite da un punto di vista strettamente militare. Fu grazie a queste circostanze politiche ed all'allargamento dei confini dell'impero che una città come Pompei potè espandere la propria economia su tutte le coste del Mediterraneo. Presso il Museo Archeologico di Boscoreale sono esposti alcuni esempi di anfore per il trasporto del vino, dell'olio e del garum. La differente morfologia delle anfore, i bolli di fabbrica e le iscrizioni dei contenuti ci fanno comprendere come questi prodotti tipici dell'industria locale venissero trasportati attraverso il mare anche a terre lontanissime.
Il garum di Pompei era servito sulle tavole delle ricche dimore da Leptis Magna a Sidone, da Argo a Tarros, da Gibilterra a Cipro. Un commercio fiorentissimo che connotava rotte e guidava l'economia verso prodotti tipici e oggettivamente validi.

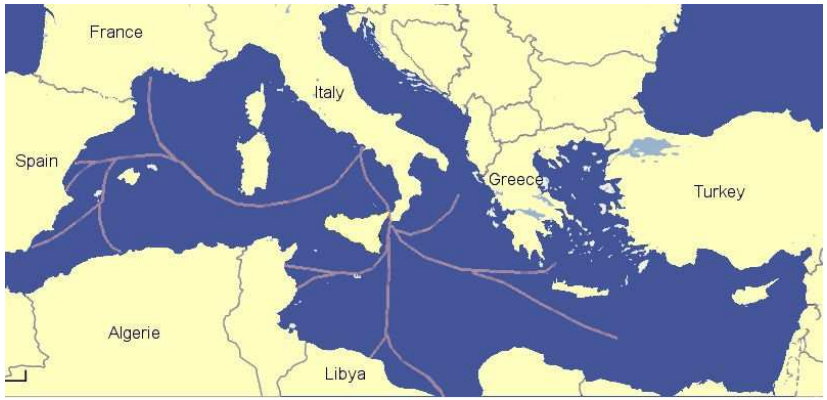
La nostra salsa aveva probabilmente un gusto acidulo ed odoroso di mare. Un forte carattere la distingueva, soprattutto se associata a pietanze quali le cacciagione, i crostacei, ed anche le stesse zuppe di pesce. Nella lingua greca oggi alcuni tipi di pesci piccoli e saporiti e le stesse alici si definiscono con il termine "gavros" ossia ΓΑΥΡΟΣ. Possiamo pensare quindi che le stesse radici gastronomiche di questo condimento, già esistevano tra i popoli del bacino orientale del Mediterraneo. Lo stesso sale ad esempio, utilizzato come conservante naturale delle proteine era noto nel mondo egizio, dove veniva utilizzato miscelato ad altre sostanze per formare il natron. Con il termine garum si designava quel particolare condimento ottenuto dalla macerazione e dall'auto digestione enzimatica di alcune varietà di pesci. Il sale che veniva aggiunto aveva la funzione di conservante. Le sostanze proteiche degradate dagli stessi enzimi presenti nelle interiora del pesce avevano la funzione di creare aminoacidi liberi, grassi polinsaturi e lipidi essenziali.

Il condimento dei romani quindi aveva sapore ed anche valore energetico. Poteva costituire un vero rimedio alla inappetenza data le caratteristiche organolettiche ed allo stesso tempo gratificare molti palati da quelli più semplici a quelli più esigenti. Ebbe tanto successo nel mondo romano che l'economia mossa da questo commercio raggiunse livelli considerevoli.

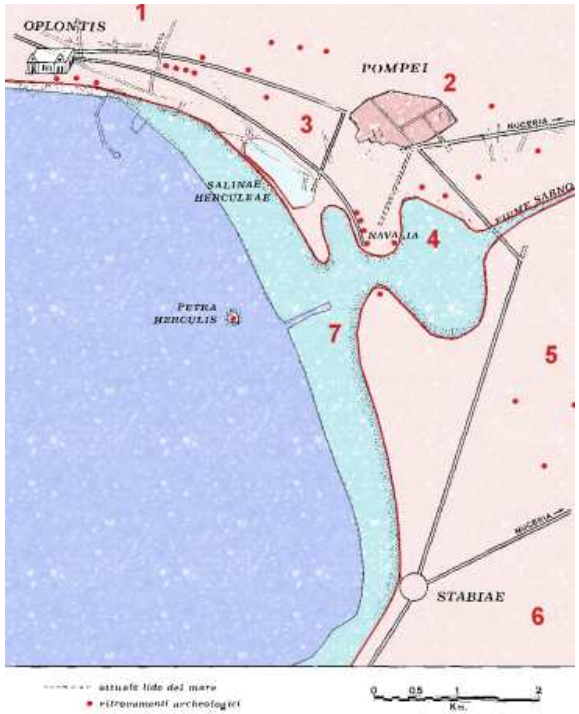
Le vie del garum

Lungo le coste del Mediterraneo esistevano vere e proprie officine per la preparazione del prezioso condimento. Alcune avevano raggiunto alti livelli di industrializzazione. Vicinissime al mare erano costruite per avere a disposizione degli spazi ampi e liberi per la essiccazione e per la promozione della putrefazione al sole. Accanto a queste vasche una serie di ambienti di stoccaggio del materiale maturo. Ovviamente non mancavano i depositi delle anfore che dovevano contenere il prezioso prodotto. Abbiamo notizie certe della presenza di industrie di produzione del garum nella penisola Iberica sul versante mediterraneo, in Libia, in Tunisia. Da queste terre ed in particolare dalla Spagna giungeva un particolare garum profumato e dolciastro che era molto richiesto sulle tavole della Roma Imperiale. Il garum di Pompei restava tuttavia sempre il migliore ed il più richiesto. Sembra avesse un profumo assolutamente unico e sembra ancora secondo taluni, che indicesse ed incrementasse il desiderio e la libido. Forse la terra del Vesuvio così decantata nei carmina amorosi aveva anche il potere di connotare le pietanze ed i cibi.

Un esempio di industria del garum la possiamo osservare negli scavi di Baelo Claudia. Qui l'impianto dell'edificio lungo la costa e proprio nei pressi della spiaggia, venne concepito per ottenere il massimo della produttività. Nell'immagine accanto tratta da Google Hearth si nota l'area dello scavo archeologico e la zona a mare dove esisteva la famosa industria.



Esistevano degli ambienti porticati (3), aree esposte al sole (1) e vere vasche (2) per il deposito del pesce. Supponiamo che il ciclo di lavorazione prevedesse differenti passaggi tra un contenitore interrato e l'altro, fino al raggiungimento del liquido definitivo da porre in anfora e poi da destinare alle aree portuali.
Ma la costa del Mediterraneo tutta era costellata di officine più o meno importanti. Dall'Asia minore alla Grecia, dalle coste della Siria all'Egitto, dalla Libia alla Spagna ed oltre ancora le Colonne di Ercole, in pieno oceano. Le rotte del garum si incrociavano con navi onerarie che solcavano i mari ogni anno e raggiungevano anche in inverno i porti ospitali. A Pompei come abbiamo accennato esisteva un porto assai importante. Gli scavi attuali ed i riscontri archeologici e geologici hanno condotto alla individuazione di un'area compresa tra la foce del Sarno e l'area delle antiche Saline di Ercole.
A tal proposito riportiamo tratta da "Il pagus marittimo di Pompei" di Carlo Malandrino, una piantina nella quale viene segnata l'area del porto della città.
La cartina mostra l'area archeologica di Pompei. Sul versante ovest Oplonti. Accanto e più nei pressi della città di Pompei (2) le Saline di Ercole (3). La città aveva il porto (4) nei pressi del Sarno, molto verosimilmente e sfruttava proprio il corso d'acqua per consentire l'accesso delle navi più nell'entroterra.
Dall'area delle saline proveniva il materiale primo per la conservazione, dal mare il pescato abbondante garantiva un eccellente rifornimento. Le vicine industrie per la produzione delle anfore (5) fornivano i contenitori fittili per il trasporto. Da qui le rotte più importanti che abbiamo segnato nella seguente carta. Le rotte delle navi ed i loro approdi sono stati desunti dal rinvenimento nei vari luoghi di approdo delle stesse anfore che recavano il nome dell'area di produzione e questa era Pompei.



Il garum nella letteratura antica

Nel “De re coquinaria” , (L’arte culinaria) di Apicio, compare costantemente, ora il garum ora il liquamen, tradotti indistintamente come salsa di pesce. Questa osservazione ci indice a riflettere sulle possibili differenze tra garum e liquamen. Ci induce inoltre a pensare che potessero esistere delle varianti gastronomiche del prezioso condimento. Per questo motivo ancora oggi si leggono poco chiare illustrazioni e definizioni di questo antico prodotto.

Dobbiamo “ascoltare” un po’ tutti gli autori antichi e da essi estrapolare quelle notizie che possono farci chiarezza. Tra la bibliografia consultata proviamo a leggere questa singolare ricetta di Gargilio Marziale, vissuto intorno al 250 d.C.

“Si usino pesci grassi come sardine e sgombri cui vanno aggiunti, in porzione di 1/3, interiora di pesci vari. Bisogna avere a disposizione una vasca ben impeciata, della capacità di una trentina di litri. Sul fondo della stessa vasca fare un altro strato di erbe aromatiche disseccate e dal sapore forte come aneto, coriandolo, finocchio, sedano, menta, pepe, zafferano, origano. Su questo fondo disporre le interiora e i pesci piccoli interi, mentre quelli più grossi vanno tagliati a pezzetti. Sopra si stende uno strato di sale alto due dita. Ripetere gli strati fino all’orlo del recipiente. Lasciare riposare al sale per sette giorni. Per altri giorni mescolare di sovente. Alla fine si ottiene un liquido piuttosto denso che è appunto il garum. Esso si conserverà a lungo.”

Durante l'impero di Costantino Porfirogenico (940 circa) vennero scritti in greco i libri delle Geoponiche (20, 46, 1 e segg.), di cui contenuti riguardavano il mondo agricolo e le fatiche per ottenere i migliori raccolti. Ci sfuggono molti dettagli di questa importante opera bizantina. Gli autori, le fonti, il luogo della stesura, la committenza se vi fu, l'anno preciso di scrittura. Quest'opera costituisce ancora oggi una miniera infinita di notizie bibliografiche e rappresenta per gli studiosi uno spunto importantissimo per svolgere nuove ricerche. In questi testi troviamo un preciso riferimento al garum ed in particolare troviamo una sorta di ricetta. Leggiamola assieme:

"Gettare in un recipiente interiora di pesci e pescetti piccoli fatti salare al sole e mescolarli frequentemente; una volta ottenuta la salamoia filtrare tutto in una cesta, dove rimane la parte solida, l'allec. Alcuni aggiungono anche vino vecchio nella misura di due sestanti per ogni sestante di pesce. Se si ha bisogno di usare subito il garum senza tenerlo tanto al sole, si cuoce rapidamente mettendo il pesce in acqua di mare concentrata in modo che un uovo vi galleggi, fino a quando non sia ridotto abbastanza di volume, quindi si cola. Ma il fiore del garum si ottiene con le interiora, il sangue ed il siero dei tonni sopra cui si sparge sale e si fa macerare per due mesi".

Abbiamo appreso da questo testo che lo stesso garum veniva chiamato anche "allec", ossia, essendo in uso presso altri popoli del Mediterraneo, aveva un altro nome identificativo. Abbiamo compreso che la macerazione dei pesci avveniva al sole e che il composto doveva essere rimestato frequentemente, poi scolato e conservata solo in pasta. L'ultimo riferimento per noi importante è quello relativo al tonno, alle sue interiora al sangue ed al siero.
Questo passo delle Geoponiche (che testualmente vorrebbe dire "opera scritta sulla natura con sofferenza") ci introduce alla comprensione della vera natura del garum che come vedremo non era solo un condimento e non era affatto un'invenzione romana, bensì una elaborazione. L'ingegno romano ancora una volta aveva fatto un grandioso bottino culturale.

Veniamo ora al grande Plinio il Vecchio, l'autore della Naturalis Historia.
Plinio vissuto intorno al I secolo D.C. parlando del garum ci informa delle sue qualità quale salsa da condimento e lo definisce come "liquor exquisitus" che viene ricavato dalla macerazione di intestini di pesci. Si sofferma poi nel descrivere alcuni tipi di garum che provenivano dalle tante città del mediterraneo e tra queste ci ricorda Leptis Magna, Clazomene (nell'odierna Turchia nei pressi di Smirne). Tra le varie qualità di garum la migliore per Plinio era il "*sociorum*", ottenuto dalla fermentazione degli sgombri e proveniente dalla Spagna da una società di Cartagine che esportava soprattutto in Italia. Questo prodotto era costosissimo. Plinio inoltre ci informa dell'esistenza di forme di garum ottenute sempre dal pesce ma senza l'aggiunta di aromi e questi erano il "*gari flos*" ed ancora il "*garum castimoniale*".
Questa sostanza veniva usata anche in medicina contro la scabbia degli ovini, le ustioni recenti, i morsi dei cani e del coccodrillo, per guarire le ulcere, la dissenteria e i malanni delle orecchie. Il sedimento non lavorato e non filtrato del garum è l'allex.
In altri autori ritroviamo l'uso del termine garum, usato con sfumature diverse di significato.

Ma non tutti gli autori antichi la vedevano allo stesso modo. Non tutti ebbero forse un buon approccio con il mondo gastronomico delle nobili tavole dove circolavano le specialissime salse iberiche e pompeiane. Tra questi integralisti della tavola vale la pena ricordare il sommo Seneca che a proposito del nostro garum nell'Epistola XV 95 - 25 così scrive:

Quid? tu illos boletos, voluptarium venenum, nihil occulti operis iudicas facere, etiam si praesentanei non fuerunt? Quid? tu illam aestivam nivem non putas callum iocineribus obducere? Quid? illa ostrea, inertissimam carnem caeno saginatam, nihil existimas limosae gravitatis inferre? Quid? illud sociorum garum, pretiosam malorum piscium saniem, non credis urere salsa tabe praecordia? Quid? illa purulenta et quae tantum non ex ipso igne in os transferuntur iudicas sine noxa in ipsis visceribus extingui? Quam foedi itaque pestilentesque ructus sunt, quantum fastidium sui exhalantibus crapulam veterem! scias putrescere sumpta, non concoqui.

Buon dio, a quanti uomini dà da fare un solo ventre! Ma come? Credi che quei funghi, voluttuoso veleno, non abbiano un effetto nascosto, anche se non istantaneo? Non pensi che quel ghiaccio d'estate produca un indurimento del fegato? E che le ostriche, carne inerte ingrassata nella melma, trasmettano la loro limacciosa pesantezza? E quella salsa che viene dalle province, preziosa poltiglia di pesci guasti, non credi che bruci le viscere col suo piccante marciume? E quella carne purulenta che passa dal fuoco alla bocca secondo te si raffredda nello stomaco senza provocare danni? Eruttano in maniera disgustosa e pestilenziale; che nausea di se stessi provano a mandar fuori i miasmi della crapula del giorno prima! Il cibo non lo assimilano: marcisce.

A considerare le parole che scrive Seneca si direbbe che il suo stomaco doveva proprio esser malconcio per criticare in così feroce maniera queste delizie della tavola romana. Ma comunque la pensiamo queste sono le parole del sommo e dobbiamo accettarle per quel che sono.

Diamo ora una sbirciata agli scritti di un altro grande della latinità. Lucio Giunio Moderato Columella vissuto a Roma dal 4 al 70 d.C. è di diversa opinione da Seneca. Dissente fortemente e ci enuncia un giudizio di merito tutt'altro che malevolo nei confronti della salsa di pesce. In De re Rustica 6 – 34 vediamo il garum che assurge quasi a medicamento omnia malis tanto che si ritiene utile nell'usarlo contro una " pestifera labes". Una malattia che contagiava le cavalle e in pochi giorni le conduceva alla morte. Columella aggiunge che la cura andava fatta versando nelle narici dell'animale una dose di garum pari a quattro sestari o un congio a seconda le dimensioni del capo, pari a circa 2 e 3 litri. Povero animale, trattato con rinoclisma putrescente. Povere le tasche del padrone se il garum era un sociorum.

Petronio nel Satyricon (36 – 3) a proposito della tavola di Trimalcione ci descrive l'entrata di una portata che ha tutta la coreografia del trionfo e dell'eccessivo. Un vassoio dalle dimensioni inusuali nel quale è adagiata in bella mostra una lepre ad imitazione di Pegaso, e agli angoli quattro statuette di Marsia, dai cui otricelli scorre una salsa di garum e pepe su pesci posti in una canaletta in pose tali da sembrare vivi e nuotare nel mare.
Se in Columella abbiamo visto la salsa piscea utilizzata come rimedio di malattia qui la stessa salsa o una mistura simile assurge a composizione scenica e sembra fluida così come quella che scendeva nelle narici dell'animale. Indirettamente quindi abbiamo la conferme che in talune occasioni il garum non era sempre spalmabile come crema, ma anche reso fluido.

Ma il vero portento letterario che si mostra quasi come trattato culinario lo troviamo nel De re coquinaria, attribuito a Marcus Gavius Apicius. Qui l'autore tratta del garum come ingrediente indispensabile nella preparazione di ben 20 ricette. Una particolare cura Apicio mette nel documentare le procedure di cottura e di condimento. La sua non è una ricerca ma una strategia di gratificazione, un modo di come gratificare il palato attraverso i cibi migliori. La raccolta di ricette a base di garum è un vero spaccato della vita romana, una sorta di guida semplice alle cose semplici della vita. Certo che il nostro Apicio doveva essere un vero buongustaio. Seguiamolo in alcuni consigli culinari che commenteremo assieme.

Ius in pisce elixo. Piper, ligusticum, cuminum, cepulam, origanum, nucleos, careotam, mel, acetum, liquamen, sinapi, oleum modice, ius calidum si velis, uvam passam. (De re coquinaria , 435)

Salsa per pesce lesso. Pepe, ligustico, cumino, cipollina, origano, gherigli di noce, carota, miele, aceto, garum, senape, olio con moderazione, brodo caldo se si vuole, uva passa.

Aliter in pisce elixo. Teres piper, ligusticum, coriandolum viridem, satureiam, cepam, ovorum vitella cocta, passum, acetum, oleum et liquamen. De re coquinaria , 436

Salsa per pesce lesso in altra maniera. Triterai pepe, ligustico, coriandolo verde, santoreggia, cipolla, tuorli cotti delle uova, vino d'uva passa, olio e garum.

Olus molle ex olivastro. Coctum ex aqua nitrata expressum concides minutum et teres piper, ligusticum, satureiam siccam cum cepa sicca, liquamen, oleum et vinum. De re coquinaria , 103

Purée di legumi neri. Cotto nell'acqua salata schiacciato taglierai in pezzi e triterai il pepe, il ligustico, la santoreggia secca con la cipolla secca, il garum, l'olio e il vino.

Aliter olus molle. Apium coques ex aqua nitrata exprimes et concides minutatim. In mortario teres piper, ligusticum, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. Coques in pultario, et sic apium commisces. De re coquinaria ,104

Il purée di legumi in un altro modo. Cuocerai il sedano nell'acqua salata, lo schiaccerai e lo taglierai a pezzettini. Nel mortaio triterai il pepe, il ligustico, l'origano, la cipolla, il vino, il garum e l'olio. Cuocerai nel vaso di terracotta e così unirai il sedano.

Ius diabotanon in pisce frixo. Piscem quemlibet curas, lavas, friges. Teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, origanum, rutam, fricabis, suffundes acetum, adicies careotam, mel, defritum, oleum, liquamen temperabis, refundes in caccabum, facies ut ferueat. Cum ferbuerit, piscem frictum perfundes, piper asperges et inferes. (De re coquinaria , 434)

Salsa vegetale per pesce fritto. Prepara, lava e friggi il pesce che desideri. Triterai e sminuzzerai del pepe, cumino, seme di coriandolo, radice di silfio , origano, ruta, verserai dell'aceto, aggiungerai una carota, miele, vino cotto, olio, garum, mescolerai e verserai nella pentola e lo farai finché bolla. Quando sarà bollito, bagnerai il pesce fritto, spargerai del pepe e lo servirai.

Pullum elixum ex iure suo. Teres piper, cuminum, timi modium, feniculi semen, mentam, rutam, laseris radicem; suffundes acetum, adicies careotam, et teres, mellae, aceto, liquamine et oleo temperavis. Pullum refrigeratum et siccatum mittes, quem perfusum inferes. (De re coquinaria , 243)

Pollo cotto nel suo sugo. Triterai il pepe, il cumino, una manciata di timo, seme di finocchio, menta, ruta, radice di silicio ; versa l'aceto, metti e trita una carota con miele, aceto, garum e olio. Metterai il pollo raffreddato e asciugato, che servirai bagnato.

Ova frixa. Oenogarata. Ova elixa. Liquamine ,oleo,mero vel ex liquamine,pipere,lasere. In ovis apalis Piper, ligusticum,nucleos infusos.Suffunde mel, acetum, liquamine temperabis. (De re coquinaria ,327-328-329)

Uova fritte. Con salsa di garum e vino. Uova sode con salsa di liquamen ,olio,puro o derivato da liquamen, pepe e silicio . Per le uova bazzotte. Pepe, ligustico, gherigli di noci. Aggiungi miele e aceto,stempererai con liquamen.

Haedum sive agnum Parthicum. Mittes in furnum. Teres piper, rutam, cepam, satureiam, damascena enucleata,laseris modicum, vinum, liquamen et oleum. Fervens colluitur in disco, ex aceto sumitur. (De re coquinaria , 365)

Capretto o agnello partico. Lo metterai nel forno. Triterai pepe, ruta, cipolla, santoreggia, prugne di Damasco snocciolate, un po' di silicio vino, liquamen e olio. Ancora bollente si bagna sul piatto con l'aceto e si mangia.

Patina de piris. Pira elixa et purgata e medio teres cum pipere, cumino, passo, liquamine , oleo modico. Ovis missis patinam facies, piper super asperges et inferes. De re coquinaria , 162

Torta di pere. Triterai pere lessate ripulite al centro con pepe,cumino,miele,vino passito, garum e un po' d'olio. Dopo avervi aggiunto uova, farai una torta,la cospargerai di pepe e la servirai.

Porcellum oenococtum. Porcellum praeduras, orna. Adice in caccabum oleum, liquamen, vinum, aquam; obliga fasciculum porri, coriandri; media coctura colora defruto. Adice in mortarium piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem. Frica, suffunde liquamen, ius de suo sibi; vino et passo tempera; obliga amulo, porcellum compositum in patina perfunde, piper asparge et infer. (De re coquinaria,377)

Maiale in salsa di vino. Prepara e lascia insaporire il maiale. Aggiungi in una pentola olio, garum, vino, acqua, aggiungi un manciata di porri, di coriandolo; colora a metà cottura con vino. Metti in un mortaio pepe, ligustro, cumino, origano, seme di sedano, radice di silicio. Trita e versa il garum , il grasso colato dal maiale stesso, aggiungi il vino e il passito; amalgama con farina, metti il porcello ben preparato in una padella, cospargi il pepe.

Molto interessante in tutte queste ricette la varietà di garum utilizzato. L'oenogarum ossia il garum mescolato al vino. L'hidrogarum, quando viene diluito con l'acqua. Un altro particolare che va a mio avviso sottolineato è l'utilizzo del garum nel dare sapore ai calamari ed i pesciolini triturati e fritti.
Marco Terenzio Varrone definisce questo condimento "salamoia di pesce alla quale era stato aggiunto succo di pere". Ed aggiunge che aveva spesso un odore ed un sapore nauseabondo.

Lucio Quinzio Cincinnato, scrive a riguardo, lodandone le caratteristiche ed il sapore soprattutto: "Una salsa molto "incompresa".

Il garum a Pompei

La città di Pompei come abbiamo accennato nelle premesse durante il periodo immediatamente precedente l'eruzione del 79 d.C. godeva di una pax aristocratica che le aveva consentito di aprire le proprie porte commerciali a moltissimi paesi del Mediterraneo. Fu sicuramente questo contatto attraverso il mare che fornì ai ricchi "imprenditori", lo spunto di creare un vero e proprio commercio legato alla pesca e alla lavorazione del pesce. Le conquiste dell'impero comunque avevano allargato le conoscenze e Roma, saggia e potente aveva potuto assunto come proprie le varie usanze ed anche le varie culture. Valga a solo titolo di esempio il fatto che a Pompei esisteva un culto dedicato a Iside, regina dell'olimpo egizio.

Per questo e sicuramente per altri importanti motivi, il garum, assunto in città come signore della tavola non può essere definito un'invenzione romana e né tanto meno pompeiana.
Si deve tuttavia all' officina di Aulus Umbricius Scaurus il merito di aver fondato a Pompei la prima vera industria del garum.
Prima di entrare nella sua officina e prima di curiosare tra le sue cose diamo un'occhiata a quelle che sono le iscrizioni pervenuteci: i graffiti.

Qualche iscrizione murale e su anfora ci aiuterà a capire meglio. I riferimenti sono tratti dal CIL.

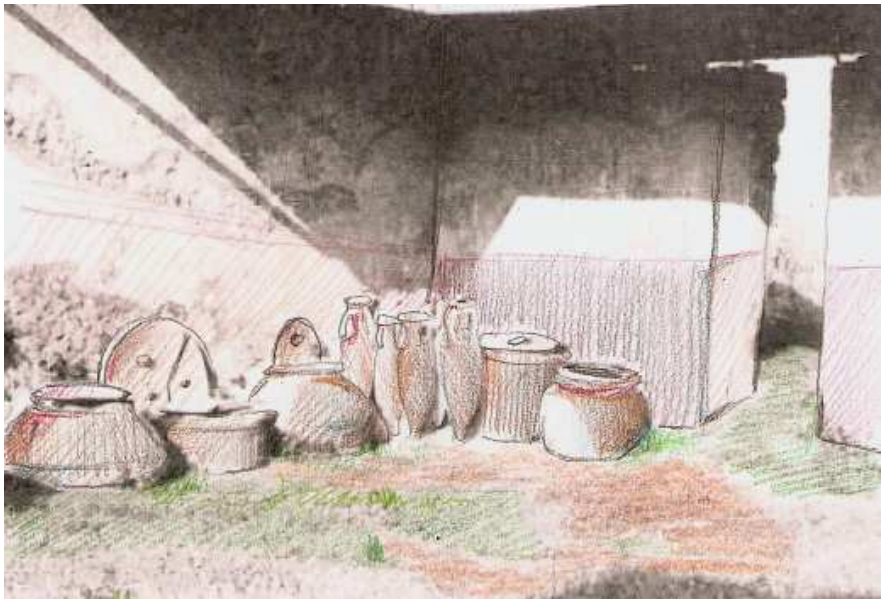
GARVM FLOS SCOMBRI SCAVRI EX OFFICINA NINHTI
Fiore di garum degli sgombri prodotto da Scaurus. Nell'officina di Ninhtus
CIL IV, 5692

(GARVM) SOC(IORVM) AIIIA C C(ORNELI) H(ERMEROTIS)
Garum di alici. Invecchiato tre anni. Prodotto da Gaius Calpurnius Placidus.
CIL IV, 5651

HALLEX OPTVMA
Hallex di prima scelta
CIL IV, 5717

GAR(VM) CAST(VM) SCOMBRI [AB VMBRICIA] FORTUNATA
Garum Cittadino di Sgombro Prodotto da (Umbricia) Fortunata
CIL IV, 5662.

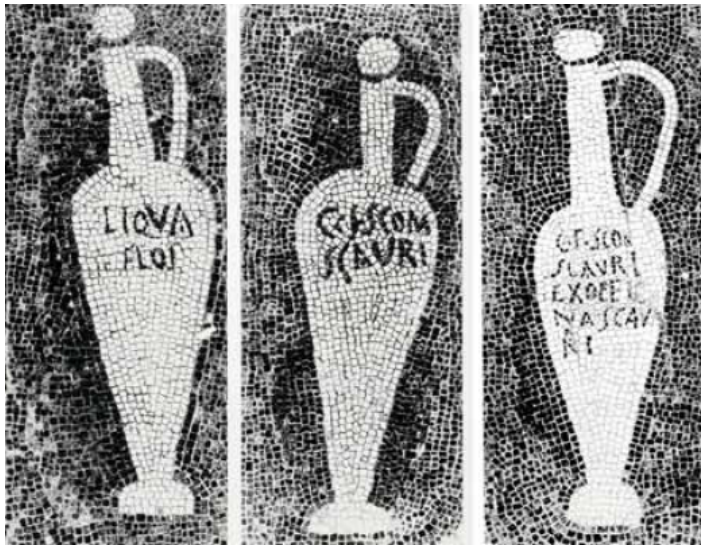
GAR(VM) F(LOS) FLOS MVREN(AE) SALVSTI
Fiore di garum di murena. Prodotto da Salustus.
CIL IV, 5673



L'angolo dell'Officina di Aulus Umbricius Scaurus

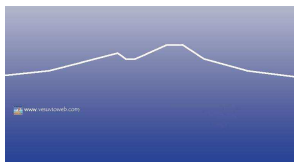
Da queste iscrizione giunte dopo duemila anni alla nostra lettura dobbiamo però formulare alcune considerazioni. Che Aulo Umbricio Scauro fosse stato a Pompei il grande artefice del garum, sembra ormai un fatto accreditato. Ma evidentemente esistevano in città altre officine. Leggiamo infatti di un Salustus (che sembra sia stato anche un gladiatore). Ma poi si fa menzione ad un certo Gaius Calpurnius Placidus. Ed ancora una parte del garum di Scauro venne prodotto nell'officina di Ninhtus. Appare evidente che la produzione primaria, sia stata quasi un'esclusiva del nostro Umbricio, ma poi evidentemente, andando bene gli affari, si vennero a stuzzicare gli appetiti di altri imprenditori che seguirono le orme del maestro.

A Pompei Umbricio aveva una sua casa con annessa officina di produzione del garum, che si trova nella Insula Occidentalis, Regio VII (12 – 8). In un ambiente relativamente grande si trovano seminterrato sei dolia. Da questo ambiente poi si accede alla bottega che comunica direttamente con la strada. Accanto ai dolia dove veniva posto il composto furono rinvenute delle anfore adatte al trasporto della salsa. Nell'atrio della casa gli archeologi rinvennero un mosaico che riproduce quattro anfore affusolate e con una sola ansa. Nella bottega si possono seguire un po' le fasi della lavorazione. Dalla preparazione dei piccoli pesci (alici) e dei pezzi di sgombro, alla fase di fermentazione. Poi al sole si rimestava il prodotto fino ad ottenere una crema alla quale si aggiungeva sale ed erbe aromatiche. Si otteneva così un composto che si divideva in due parti ben distinte. Il liquido detto il flos, ossia il fiore del garum, ed il residuo più consistente e pastoso che veniva detto allex. Questa era la pasta da usare come companatico e condimento solido delle pietanze.



La bottega e l'officina del garum di Umbricio

Fine della prima parte

www.vesuvioweb.com

2007 ©