

**MUSEO ARCHEOLOGICO
REGIONALE *ANTONINO*
SALINAS – PALERMO**

Progetto didattico 2014-2015

I fase teorico-propedeutica

***Merchandising museale e
Cultural Heritage***

Cibarsi nell'antichità

Costanza Polizzi

- Approvvigionamento materie prime
- Preparazione dei cibi
- Conservazione dei cibi
- Trasporto derrate alimentari



Fonti letterarie



Fonti archeologiche

Le fonti greche scritte

Archestrato di Gela (IV sec. a.C.)

autore di un poemetto in esametri sull'arte culinaria, Ἡδυπάθεια (Hedypatheia),
variamente tradotto con

« Le delizie »

« Piaceri della tavola »

« Poema del buongustaio »

« Gastronomia »

I pochi frammenti pervenuti ci sono stati tramandati da **Atenèo** di Naucrati (III sec. d.C.), autore di *Deipnosofisti*, ossia sapienti a banchetto.

Archestrato racconta dei suoi lunghi viaggi alla ricerca delle migliori vivande e dei vini più pregiati. Tratta inoltre del pane e della selvaggina, della produzione e della conservazione del vino. Si sofferma molto sui pesci, indicandone le qualità migliori, i luoghi di provenienza, le specie più rinomate e le specifiche stagioni di pesca.

Le fonti archeologiche e iconografiche

- Documentazione della cultura materiale, ovvero i dati che si possono desumere dagli oggetti d'uso quotidiano e rituale-funerario e informazioni che si ricavano dai resti scheletrici che si rinvencono nel corso degli scavi archeologici
- Testimonianze storico-artistiche, costituite prevalentemente dalle rappresentazioni figurate sui vasi dipinti o su altri manufatti

L'approvvigionamento a Palermo: le fonti storiche

- Trattato sulle tecniche agrarie puniche scritto alla fine del IV sec. a.C. dal cartaginese **Magone** in lingua punica; l'originale è perduto ma si conservano alcuni frammenti tradotti in greco e in latino.

- **Diodoro Siculo** (I sec. a.C.), riferendosi al saccheggio compiuto nel territorio palermitano dallo stratega Ermocrate di Siracusa alla fine del V sec. a.C. (Bibl. Stor. XIII, 63, 4), testimonia una consistente presenza di bestiame domestico.
- La cospicua presenza di alberi è documentata dallo scrittore **Ateneo** (II sec. d.C.), che riportando le parole di Callia (IV-III sec. a.C.) definisce la città «tutta orto» e piena di alberi coltivati.

Le colture

- Specie autoctone (locali)
- Specie importate dall'area mediorientale

In analogia con altre zone del Mediterraneo si può ipotizzare la coltura di: olivo, vite, melo, pero, fico, susino, palma da dattero, melograno, cotogno, ciliegio, mandorlo, noce, carrubo, cedro [unico tra gli agrumi, poiché gli altri furono introdotti molti secoli più avanti dagli Arabi].

Gli alberi

Piccoli frutteti trovavano posto all'interno del tessuto urbano, nell'ambito di piccoli giardini; maggiori estensioni di alberi da frutto erano nell'area intorno alla città, probabilmente in associazione ad orti, in prossimità di fonti d'acqua. È ipotizzabile lo sviluppo, accanto a specie da frutto, di alberi ornamentali.

I cereali

La diffusione delle colture cerealicole è testimoniata dal rinvenimento in contesti archeologici di vari attrezzi agricoli in ferro quali zappe, vanghe e pale, falci e falcetti, roncole, così come la lavorazione dei cereali è documentata dal ritrovamento di macine in pietra lavica.

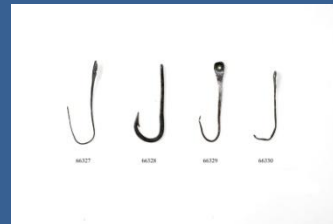
L'allevamento

È testimoniata la presenza di pascoli: buoi, pecore e capre erano utilizzati per latte, carne, lana.

Altre attività zootecniche erano rappresentate dall'allevamento dei suini e dall'apicoltura.

La pesca

La pratica della pesca, di mare e di fiume, è confermata, oltre che dalle fonti scritte, anche dal rinvenimento in contesti archeologici di ami da pesca in bronzo.



Sappiamo dell'esistenza di un artigianato conserviero del pesce: esso, salato o messo in gelatina, veniva esportato.

È provato anche il consumo di crostacei e molluschi (sono state rinvenute conchiglie trasformate in pendagli).

I piatti da pesce



Cratere a campana a figure rosse da Lipari con
scena del venditore di tonno (IV sec. a.C.)
Cefalù. Museo Mandralisca



La conservazione

Metodi di conservazione

- Salatura
- Essiccazione
- Affumicazione

Il pasto

Occorre distinguere tra il pasto quotidiano della popolazione comune modesto e frugale e il rito del banchetto come forma di socialità delle classi più abbienti in cui vi era una ricca abbondanza di portate.

Di norma venivano consumati tre pasti al giorno: colazione = ακράτισμα (*akràtisma*), pranzo = ἄριστον (*àriston*) e cena = δεῖπνον (*déipnon*).

Il pasto comune

Si mangiava una specie di polenta o focaccia di farina d'orzo e di farro impastata con acqua o vino o olio o miele, accompagnata da verdure sia coltivate sia spontanee (cavoli, cardi) e ortaggi o legumi (fave, ceci, lenticchie) o tuberi o radici e olive, formaggi (secchi e freschi come la ricotta o aromatizzati con timo, pinoli, mandorle); si consumavano anche carne e pesce, frutta e dolci al miele [lo zucchero era sconosciuto agli antichi].

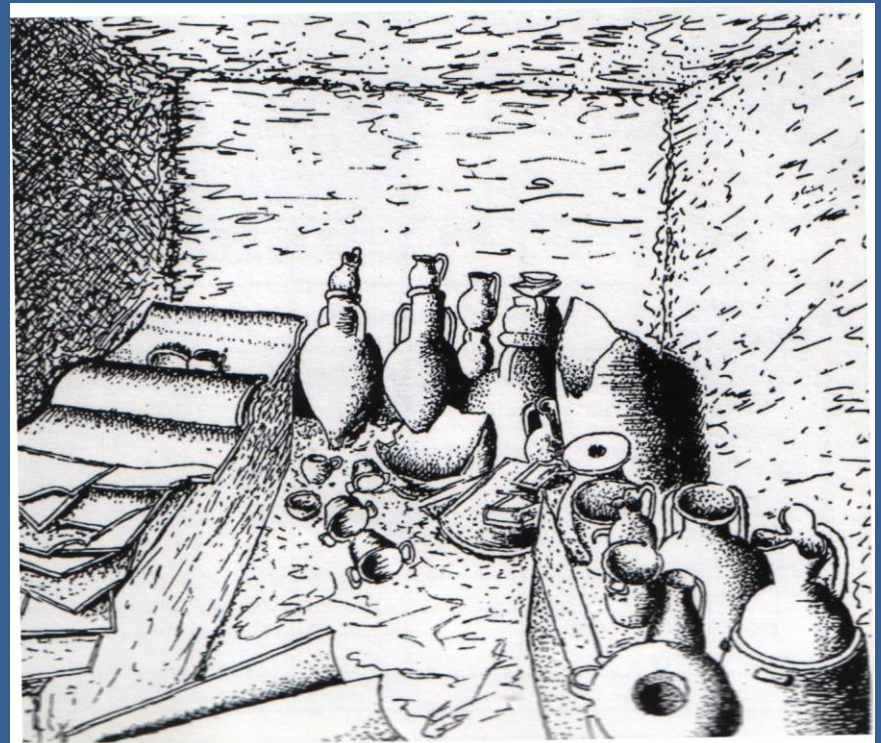
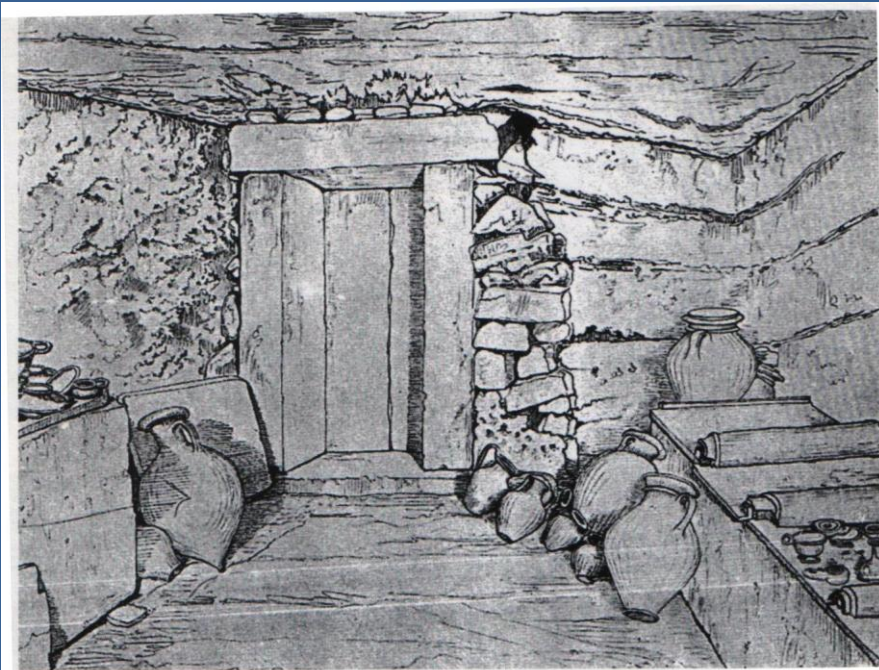
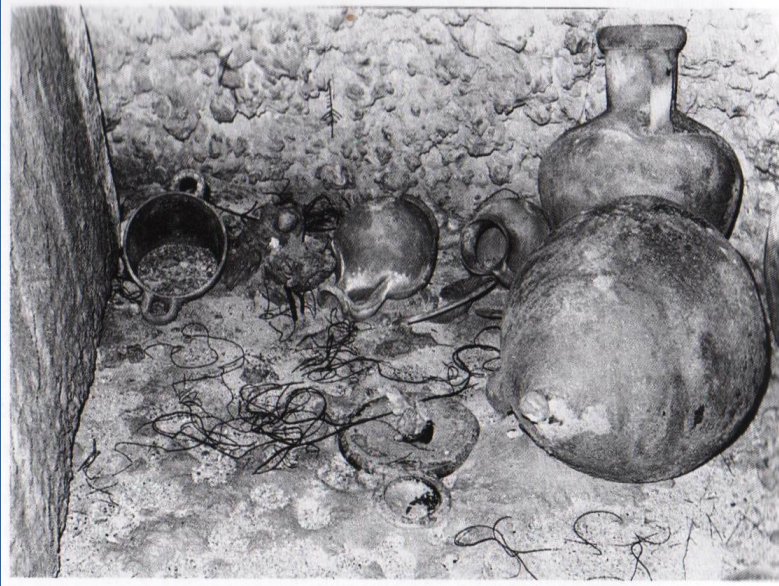
Palermo: la documentazione archeologica.

A La città antica **B** La necropoli punica



Palermo - Planimetria generale.

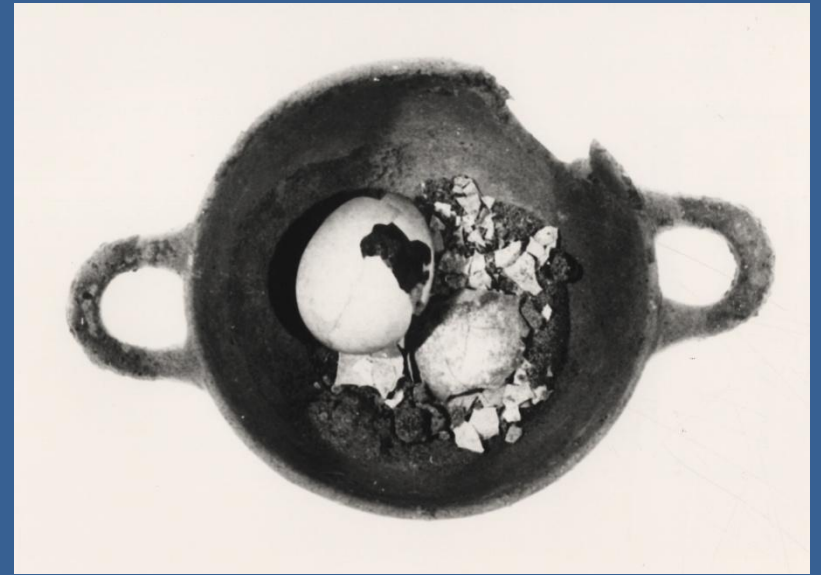
Le tombe



I resti di pasto

In alcune delle tombe della necropoli punica di Palermo i resti di ovicaprini, conchiglie marine, volatili, pesci e lumache sono probabilmente da interpretare come residui di pasti funebri, ovvero riti religiosi in onore del defunto.

Piattello e coppetta con resti di pasto (uova)
Frammento di statuetta di terracotta con
rappresentazione di cibi (pesci?)



I contenitori per alimenti

Si possono dividere in base

alla funzione:

- Vasi per versare
- Vasi per bere
- Vasi per contenere
- Vasi per mescolare

alla forma:

- Forme aperte (per solidi)
- Forme chiuse (per liquidi)

I servizi da tavola erano generalmente in terracotta, non decorati, ovvero a vernice nera, cioè rivestiti da uno strato di colore nero su tutta la superficie; i più pregiati erano decorati con la tecnica, tipicamente greca, delle figure nere e rosse; solo i più ricchi potevano permettersi suppellettili in metallo prezioso (dall'età romana in poi il vasellame da tavola lussuoso sarà in vetro).

Tipologia forme ceramiche greche

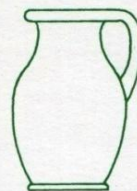
Vasi per versare



oinochòe corinzia



oinochòe attica



olpe attica



olpe corinzia



lékythos



lékythos



aryballos
piriforme



aryballos
globulare



alàbastron

Vasi per bere



kàntharos



skýphos



kylix



kýlix

Tipologia forme ceramiche greche

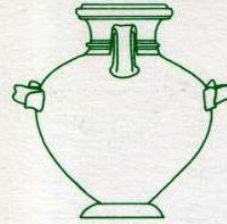
Vasi per contenere



anfora



pelike



hydria

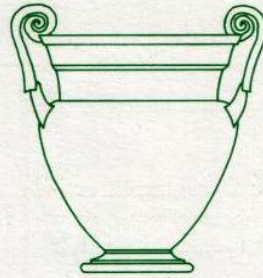


pîsside



lekane

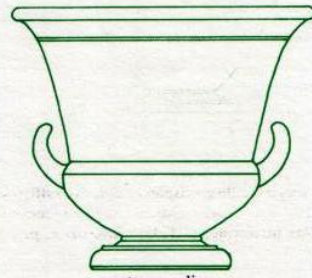
Vasi per mescolare



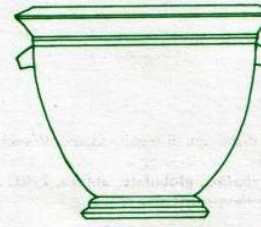
cratere a volute



cratere a colonnette

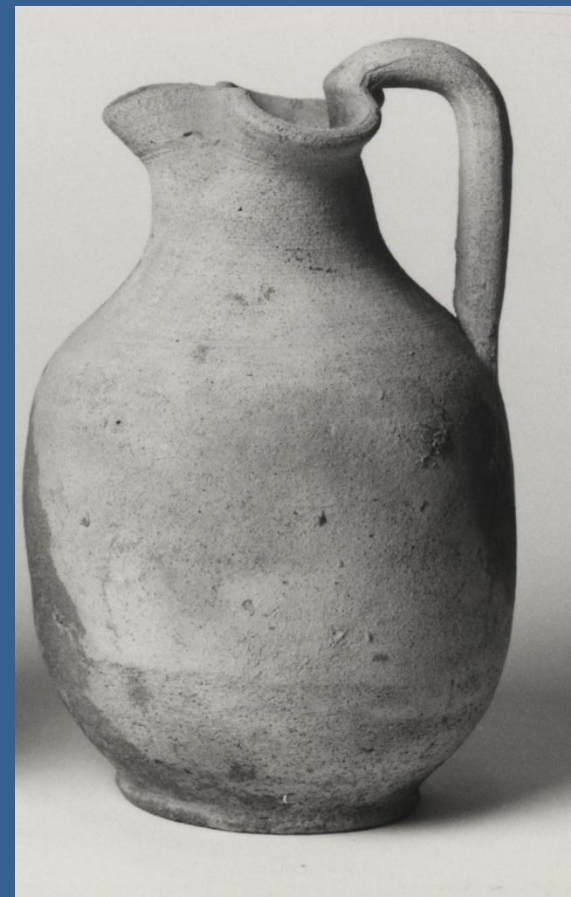
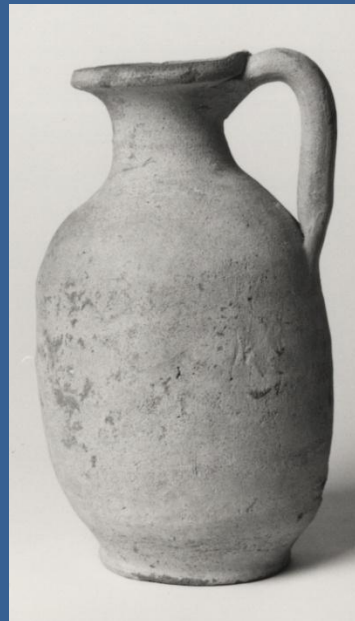
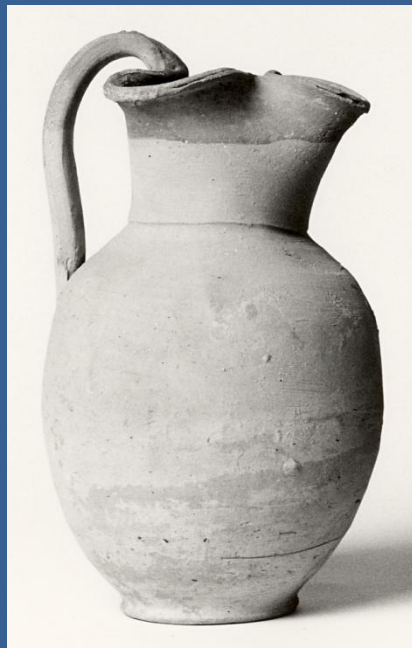
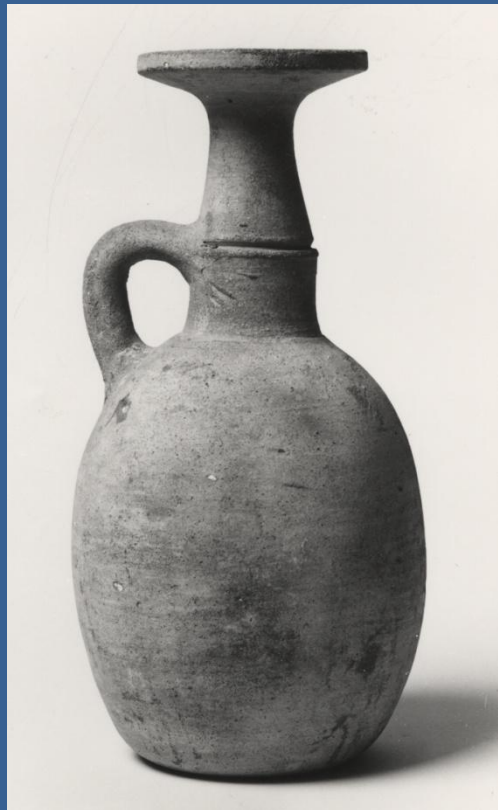


cratere a calice



cratere a campana

Forme chiuse - vasi per versare



Forme aperte – vasi per contenere



Il *guttus* (vasetto-biberon)



A testimonianza del consumo del latte da parte dei bambini è documentata la presenza di questi vasetti-poppatoi provvisti di beccuccio

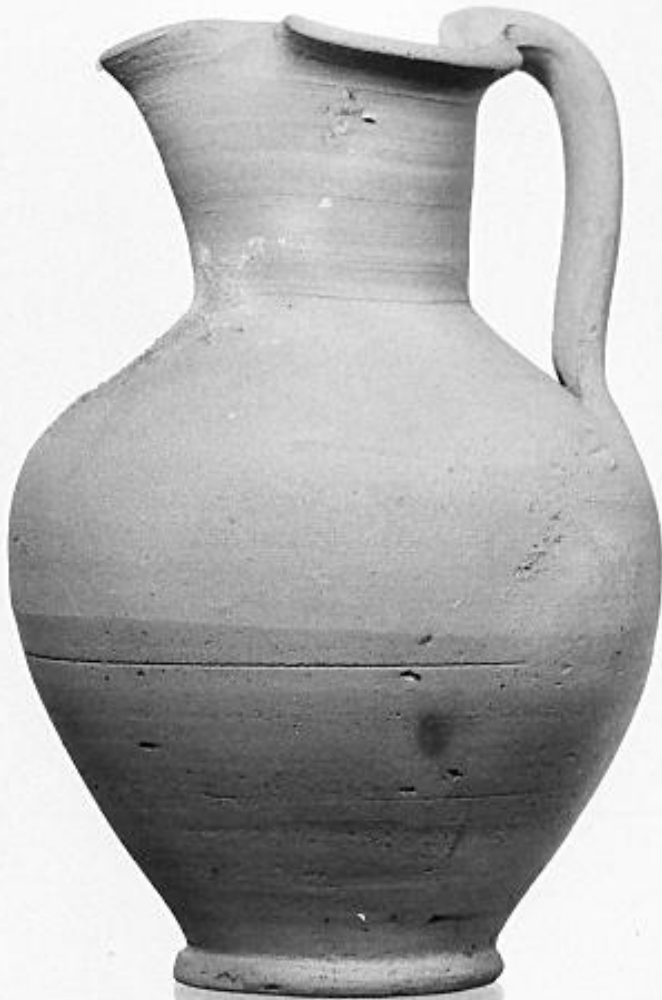
La ceramica comune da cucina

Si può dividere in base alla sua destinazione:

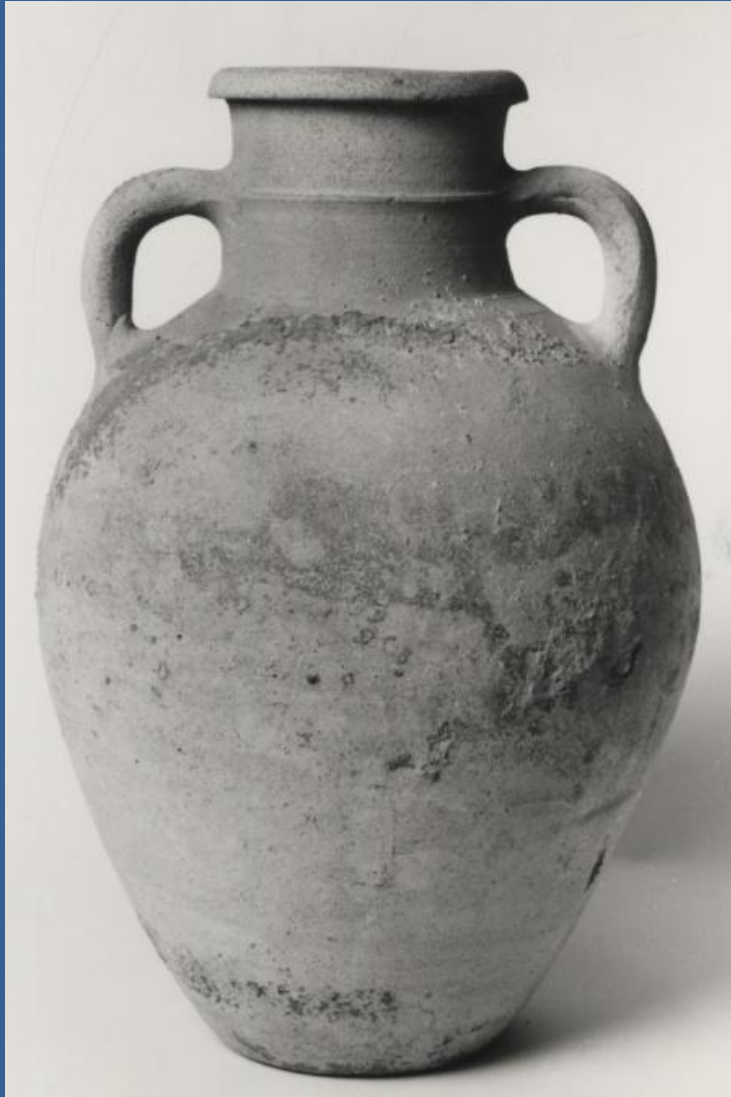
- **da mensa** per servire in tavola le pietanze e il vino;
- **da dispensa** per conservare gli alimenti.

Vi erano inoltre specifici grandi contenitori in argilla per lo “stoccaggio” di grandi quantità di cereali, riserve per la stagione invernale, i *dolii* o *pithoi*, che potevano anche essere interrati in appositi locali destinati a magazzini all’interno delle abitazioni private o di edifici pubblici.

Ceramiche da mensa
(*oinochoe*, brocca)



Ceramiche da dispensa (anforette)



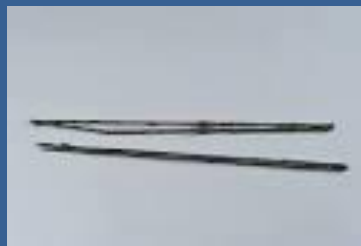
Ceramica da “stoccaggio” (*pithoi*)



Per la preparazione dei cibi si annoverano anche mortai e pestelli, sovente provvisti di beccucci- versatoi per favorire la fuoriuscita della miscela, realizzati talvolta in pietra.



Per alcuni tipi di cottura venivano utilizzati anche spiedi metallici.



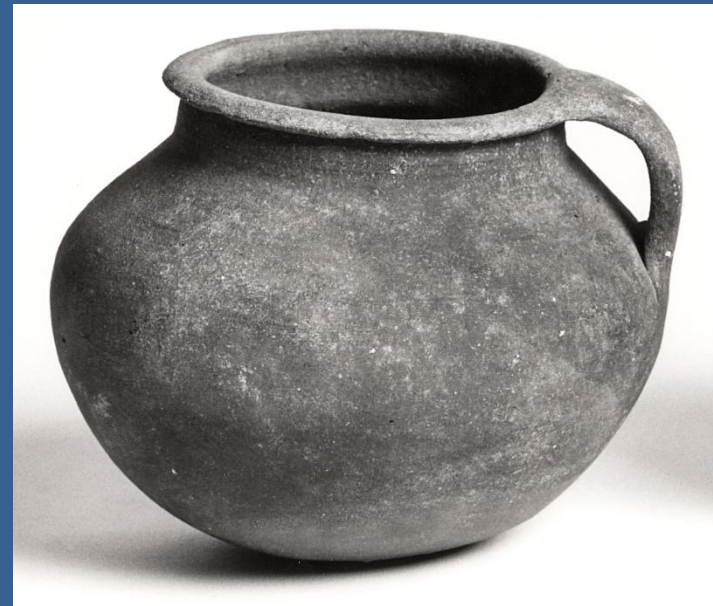
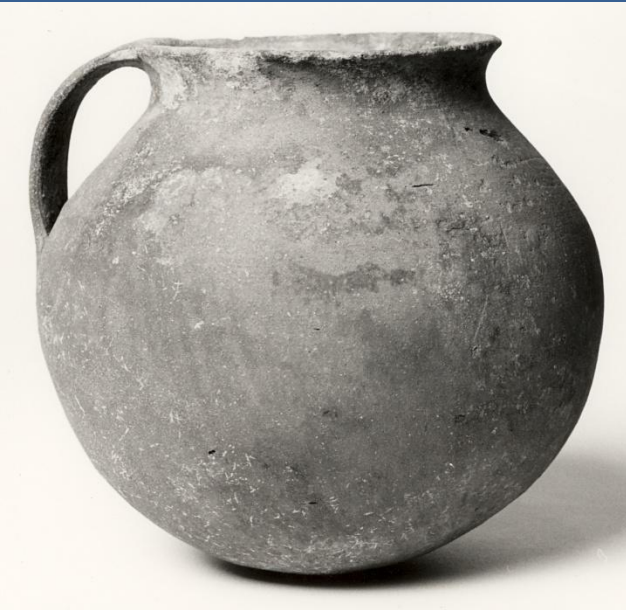
La ceramica da fuoco

Nell'ambito dei corredi funerari delle tombe che comprendevano oggetti di vario tipo, sono state in alcuni casi ritrovate forme ceramiche da fuoco (pignatte troncoconiche, tegami a fondo arrotondato con coperchio, olle, ciotole, pentole, teglie), acrome (cioè prive di decorazione), con tracce di bruciato, a dimostrazione dell'uso di cucinare le pietanze durante i pasti funebri.

Le pignatte Il tegame



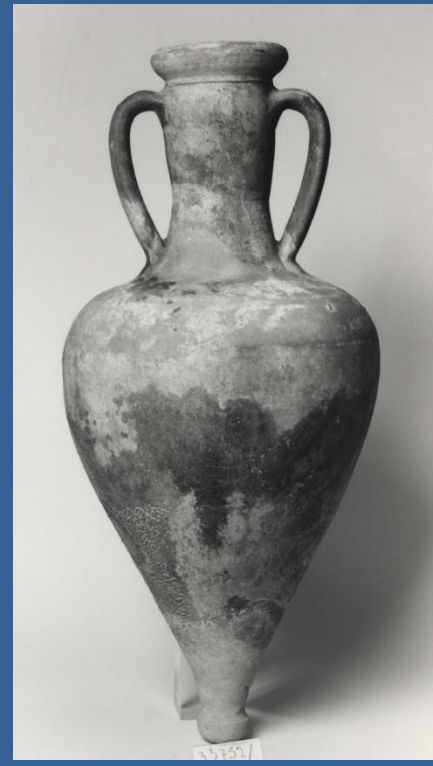
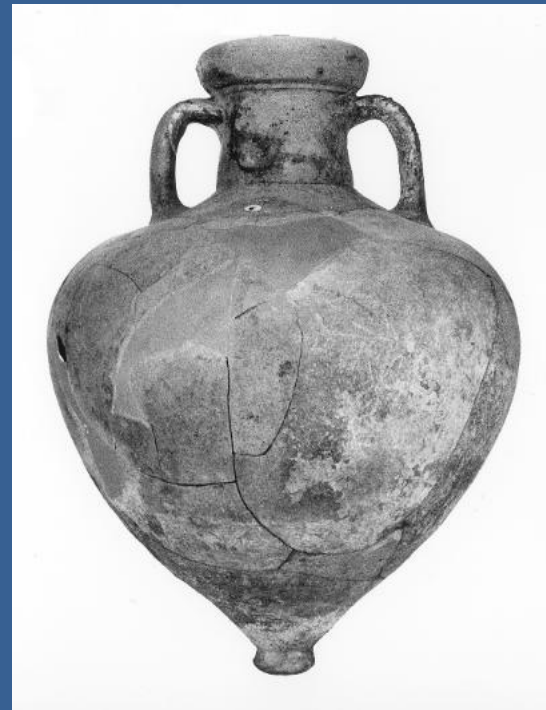
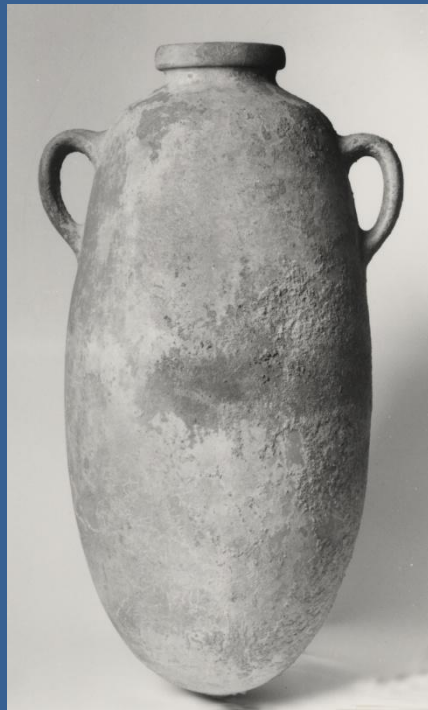
Le olle



Il trasporto

Numerose le anfore da trasporto rinvenute nella necropoli. Avevano una funzione commerciale: servivano infatti originariamente al trasporto via mare del vino, dell'olio e di alimenti solidi.

Le anfore da trasporto di produzione punica e greca



Il banchetto

Il banchetto era nel mondo greco (così come poi presso i Romani) uno dei momenti più importanti della vita sociale degli ambienti aristocratici.

Era organizzato in occasione di cerimonie religiose, matrimoni, celebrazioni di vittorie o semplicemente come momento di incontro tra amici.

In alcuni casi i banchetti erano addirittura pubblici, a spese dello stato.

Il banchetto aveva anche una valenza funeraria, infatti si facevano libagioni (in latino *libare* significa versare qualche goccia di vino a terra come offerta agli dei) sulle tombe in onore dei defunti.

Era riservato a un numero limitato di uomini; le uniche presenze femminili erano rappresentate da etere, cioè fanciulle che si esibivano danzando, suonando e intrattenendo gli ospiti.

La stanza della casa destinata al banchetto, che veniva adornata con bende, corone e talvolta maschere teatrali appese alle pareti, era l'*andron*, cioè la stanza riservata agli uomini, all'interno della quale erano generalmente tre letti (*klinai*, da cui il termine latino *triclinium*), sui quali i convitati, in numero di due o tre per ciascuno, si semisdraiavano con il braccio sinistro poggiato su molti cuscini. Prima di entrare nella sala, i convitati si toglievano i mantelli e le scarpe e i servi lavavano loro i piedi.

Il banchetto si articolava in più fasi:
nella prima parte che iniziava al tramonto,
detta *syndeipnon* (da
syn=insieme+*deipnon*=pranzo) davanti alle
klinai si collocavano dei bassi tavolini
rettangolari (*trapezai*) sui quali venivano
poggiate le pietanze già tagliate in pezzi che si
mangiavano con le mani (non si usavano né
tovaglie, né posate) e non si beveva vino;

seguiva il **simposio** che poteva protrarsi fino all'alba, durante il quale invece veniva servito il vino, accompagnandolo con cibi stuzzicanti e piccanti (per indurre ulteriormente il bere), formaggi, frutta secca ed esotica come mandorle, noci, fichi, datteri.

I banchettanti si cingevano il capo di bende, fiori e corone, si intonavano canti conviviali detti *skolia*, al suono del doppio flauto e della cetra o lira, si danzava e ci si intratteneva con giochi, battute, indovinelli e altri passatempi, si conversava e si dibatteva di questioni filosofiche (*Symposion* di Platone, V-IV sec. a.C., *Convito* di Senofonte, V-IV sec. a.C., *Symposiaca* di Plutarco, I-II sec. d.C.); si esibivano anche attori, buffoni, giocolieri, acrobati.

Il κότταβος

Molto in voga in occasione dei simposi era il *kòttabos* gioco di abilità, secondo Anacreonte, di origine sicula, che nella versione più comune consisteva nel gareggiare a lanciare dalla coppa con la quale si beveva (*kylix*) uno spruzzo di vino su un piatto poggiato sopra un sostegno e a seconda del suono che produceva se ne traevano presagi d'amore. Al vincitore spettava un premio che era rappresentato da leccornie o dal diritto di scegliere una delle fanciulle presenti.



Il consumo del vino

L'importanza della viticoltura nel mondo greco d'Occidente è nota anche dalla monetazione: alcune *poleis* (città-stato greche) di Sicilia infatti, come per es. Naxos, coniarono dal VI sec. a.C. monete con la raffigurazione della testa di Dioniso al dritto e del grappolo d'uva al rovescio.

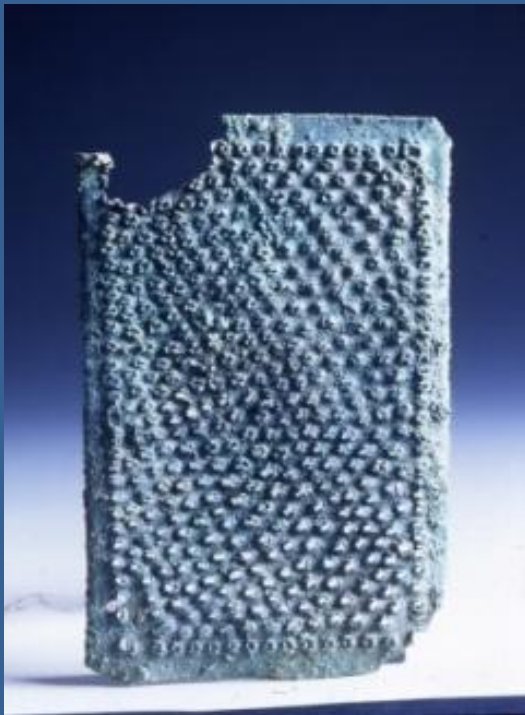
Nel mondo greco il vino, che raggiungeva una gradazione alcolica piuttosto alta, intorno ai 14-16°, veniva inizialmente bevuto puro (ἄκρατος), uso questo che venne poi considerato rozzo e barbaro, poiché portava i commensali ad ubriacarsi con facilità, tanto che per es. le leggi di Zaleuco in vigore dal VII sec. a.C. nella colonia magnogreca di Locri (nell'attuale Calabria) lo punivano addirittura con la pena di morte; invalse così l'abitudine di consumarlo allungato con acqua, anche di mare.

Dai convitati veniva eletto colui che avrebbe guidato il banchetto, il **simposiarca**, che decideva, tra l'altro, le proporzioni di acqua e vino (3 parti di acqua e 2 di vino oppure 2 e 1).

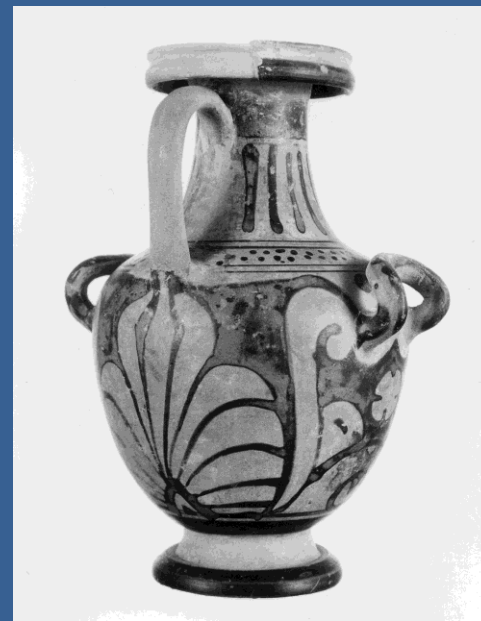
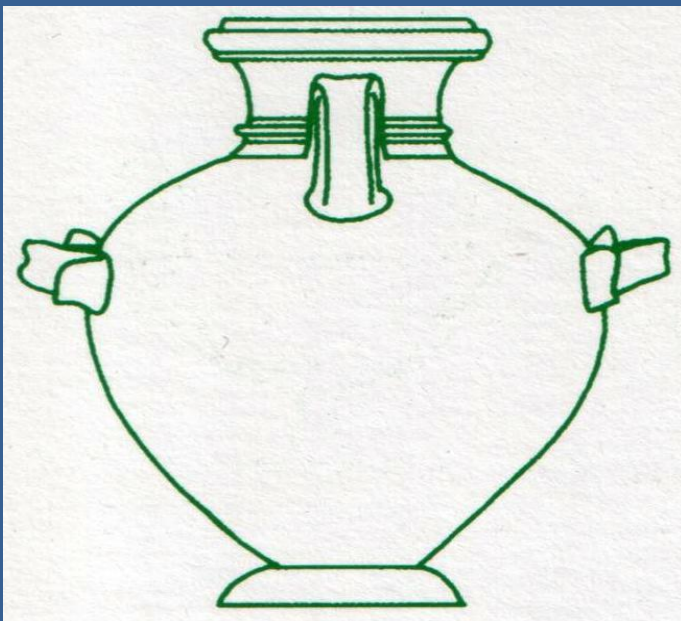
D'inverno la diluizione avveniva con acqua calda e il vino veniva così bevuto tiepido, d'estate invece con acqua fredda o addirittura veniva aggiunta neve (a questo specifico scopo esisteva un vaso dalla curiosa forma, chiamato *psykter* che si immergeva pieno d'acqua all'interno dei crateri per mantenerne fresco il contenuto).



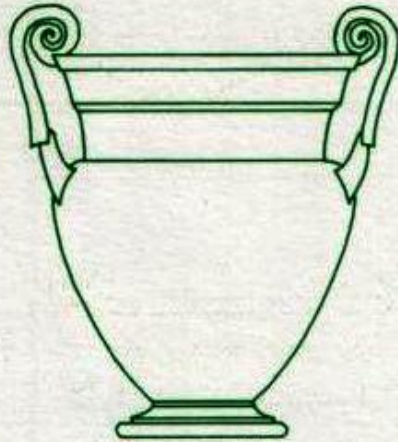
Oltre ad essere diluito, il vino veniva aromatizzato con miele, cannella, zafferano, foglie di rosa, o formaggio (il che spiegherebbe la presenza di grattugie di bronzo all'interno di alcuni corredi funerari legati alla dimensione del pasto funebre).



L'acqua era contenuta in una specie di anfora a tre anse (manici) chiamata *hydria* e la miscela avveniva entro uno specifico recipiente chiamato **cratere** (del quale esistono quattro varianti), provvisto di una larga imboccatura alla quale si attingeva direttamente tramite la coppa ovvero con l'aiuto di appositi mestoli.



I crateri



cratere a volute



cratere a colonnette



cratere a calice



cratere a campana

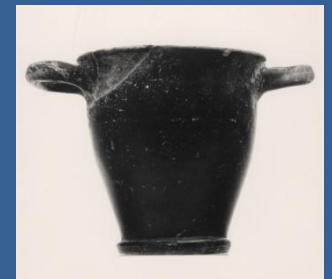
Le forme ceramiche legate all'alimentazione più diffuse in ambito funerario

Nei corredi della necropoli punica di Palermo la forma più diffusa è la *kylix* nelle sue diverse varianti tipologiche: è la coppa utilizzata per bere il vino; la sua scarsa profondità serviva per far sprigionare meglio l'aroma e per permettere un più rapido deposito delle impurità.

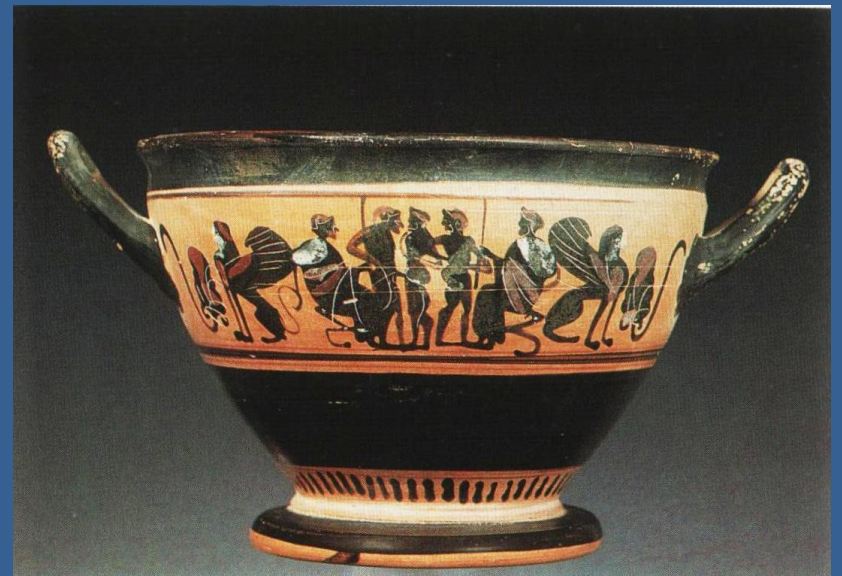
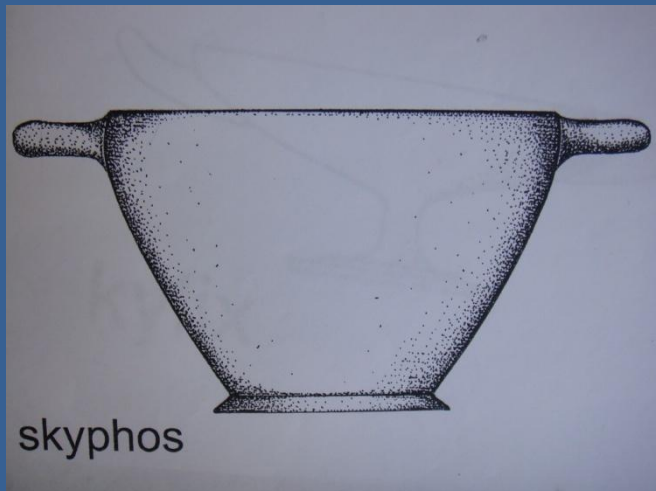
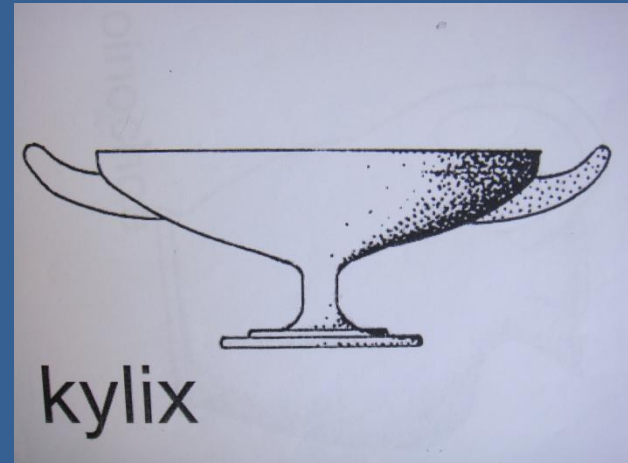
Le coppe più antiche si datano all'incirca alla metà del VI sec. a.C. Si tratta di vasi figurati o interamente verniciati di nero di importazione attica e perciò considerati all'epoca beni di lusso e simboli dello *status* sociale del defunto.



Tra la fine del VI e gli inizi del V sec. a.C. alla *kylix* si associa o si sostituisce lo *skyphos*.



La *kylix* e lo *skyphos*



La componente religiosa

Uno dei dodici principali dei Greci era Dioniso (Bacco, per i Romani), dio del vino e dell'ebbrezza, che con il suo seguito di personaggi mitologici femminili e maschili, rispettivamente Satiri e Menadi, era protagonista del κῶμος (kòmos), una sfrenata danza che i giovani compivano lungo le vie cittadine dopo un simposio, con canti e suoni di flauti.

Cratere a colonnette a figure rosse con scena dionisiaca (470-460 a.C.) da Monte Adranone (Sambuca di Sicilia - AG)



Vittorio Fazio (fotografia)

Scene di κῶμος su crateri attici a figure rosse



All'alimentazione nella Grecia antica sono legate due figure:

quella del medico, che prescriveva norme dietetiche ed esaminava le proprietà digestive, l'efficacia medicamentosa dei preparati a base di piante e gli effetti afrodisiaci dei singoli alimenti

e

quella del cuoco, che è socialmente rilevante, al punto che ai cuochi venivano assegnate corone d'oro e altri onori.

Sappiamo che alcuni di essi scrissero libri di ricette che non ci sono però pervenuti. Il ricettario più antico che conosciamo è stato scritto nel I sec. d.C. da **Apicio** e ci è giunto in una versione più tarda, risalente al IV sec.; insieme al coevo *Satyricon* di Petronio, dove è descritto il famoso banchetto di Trimalcione, è la principale fonte latina scritta sull'argomento.