

MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI
 SOPRINTENDENZA ARCHEOLOGICA DELLA TOSCANA
 SEZIONE DIDATTICA

L'ALIMENTAZIONE, LA CUCINA E ALTRE ATTIVITÀ DOMESTICHE

Le fonti letterarie conservateci che trattino questi soggetti risultano davvero scarse; le notizie che abbiamo ci sono infatti riportate da autori greci e latini, i quali - colpiti in modo negativo dal "lusso" dell'aristocrazia etrusca - non possono considerarsi una fonte attendibile, anche perché risultano di molto posteriori al periodo di fioritura della civiltà etrusca. Posidonio di Apamea, per esempio, racconta che gli Etruschi apparecchiavano le loro tavole "ben" due volte al giorno (!): del resto, anche i Greci consumavano due pasti al giorno, ma il pranzo era molto frugale.

Il dato archeologico, che in genere è così importante, nel caso dell'alimentazione non è direttamente determinante; infatti, solo recentemente gli scavi degli abitati sono stati affiancati da indagini

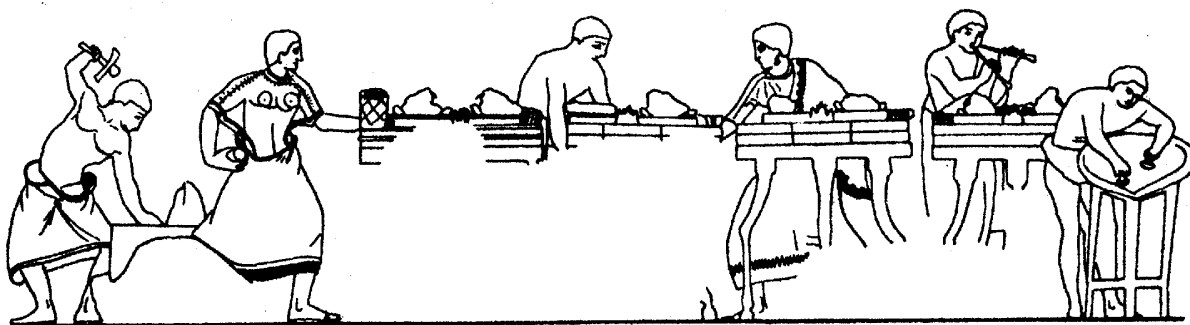


Fig. 1 - Affresco della "Tomba Golini I" o dei "Velii", di Orvieto (TR) (seconda metà del IV sec. a.C. circa): i servitori preparano il banchetto di cui alla fig. 2. Si noti come il lavoro sia accompagnato da un "flautista" (in realtà un aulete, cioè un suonatore di doppio aulos).

paleonutrizionali; oltre a ciò, relativamente rari risultano gli avanzi di pasto rinvenuti. Comunque, utili

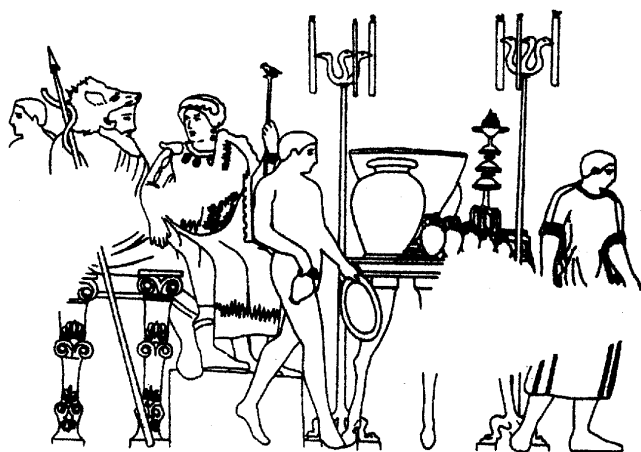


Fig. 2 - Affresco della "Tomba Golini I", Orvieto, con la presenza delle divinità etrusche dell'oltretomba: Aita e Phersipnai (Plutone e Persefone).

notizie possono essere dedotte dagli utensili ritrovati negli ambienti adibiti a cucina (v. *infra*), ma soprattutto dagli affreschi che decorano le pareti di alcune tombe, soprattutto quelli della “Tomba Golini I” di Orvieto (TR), che mostrano immagini relative alla preparazione del banchetto (figg. 1-2) (V. percorso di approfondimento D 2-3).

Da un famoso brano dello storico Tito Livio (*Historiae* XXXVIII, 45) sappiamo che in Etruria si coltivavano copiosissime messi (in particolare grano e farro); esse dovevano costituire l’alimento-base sulla mensa di tutti i giorni, sia sotto forma di pani e focacce, che di minestre e zuppe. Dalla citata notizia di Livio, inoltre, possiamo indurre che i bovini fossero allevati non solo per la carne, ma anche perché necessari per il lavoro dei campi, soprattutto per l’aratura (v. D 2-6). Gli avanzi di pasto rinvenuti durante gli scavi ci testimoniano, d’altra parte, la presenza sulla tavola etrusca di altri animali domestici quali ovini, caprini e suini, in proporzioni diverse a seconda del tempo o luogo in cui ci si trovasse (**Dia 16**); altra fonte di alimentazione, inoltre, era la selvaggina (v. D 2-6), come ci testimoniano gli autori antichi e alcuni famosi affreschi (la citata “Tomba Golini I” di Orvieto o la “Tomba della Caccia e della Pesca” di Tarquinia - VT - ecc.).

Per quanto riguarda l’alimentazione ittica, ancora più rari risultano (dalla ricerca archeologica) gli avanzi di pasto, a causa della deperibilità degli scheletri dei pesci e del guscio dei molluschi; rimangono, comunque, come testimonianza archeologica, ami da pesca, aghi e pesi da rete (v. D 2-6).

Gli Etruschi dovevano conoscere diverse varietà ittiche diffuse nel Mediterraneo, come mostrano i cosiddetti “piatti da pesce” in cui appaiono raffigurate, sulla superficie esterna, numerose specie marine.

Il vino

Già nel VII secolo a.C. la vite e l’olivo erano coltivati intensivamente in Etruria ma, per quest’ultimo, la produzione non fu mai considerata importante dagli autori antichi; del vino etrusco, invece (anche se in senso talvolta negativo), scrivono sia Orazio che Marziale. Il vino bevuto nell’antichità era molto diverso da quello d’oggi: denso, fortemente aromatico, ad elevata gradazione alcolica. Il primo mosto ottenuto dalla vendemmia veniva in genere consumato subito, mentre il restante veniva versato in contenitori di terracotta con le pareti interne coperte di pece o di resina. Il liquido veniva lasciato riposare, schiumato per circa sei mesi e a primavera, infine, poteva essere filtrato e versato nelle anfore da trasporto. Il liquido così ottenuto non veniva bevuto schietto ma mescolato, all’interno di crateri (**Dia 17**), con acqua e miele, e travasato nelle coppe dei commensali, servendosi di attingitoi (**Dia 18**) e *sìmpula* (**Dia 19**). Sulla mensa, il vino era contenuto in brocche (**Dia 20**) e vasi a doppia ansa (*stàmnoi*) (**Dia 21**), mentre per l’acqua si utilizzavano spesso piccoli secchi, denominati *sìtule* (**Dia 22**).

Non potevano mancare, in una cucina ben attrezzata, i colini (Piano I, Sala XV, Vetrina B, invv. nn. 1395, 1396, 1496) (fig. 3 e **Dia 19**). Questi *instrumenta* sono presenti in tutta l’area mediterranea, dall’Egeo alla Gallia Meridionale, a iniziare dal VI secolo a.C. fino all’età romana imperiale. Gli esemplari più antichi (II millennio a.C.) sono stati trovati in Grecia, nell’isola cicladica di Santorino, realizzati in terracotta. Potevano essere ottenuti anche in altro materiale (argento, bronzo, rame, ceramica) e diver-

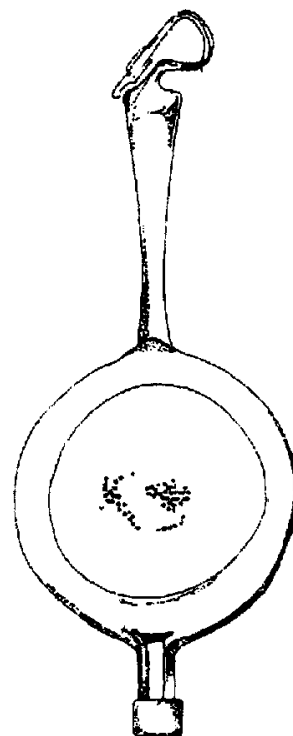


Fig. 3 - Colino; datazione: fine IV-metà III sec. a.C., inv. 1396.

se risultano le varianti della forma a seconda dell'uso. Alcuni colini appaiono provvisti di un imbuto (nome latino *infundibulum*) (**Dia 23**), collegato al colino stesso, altri ne sono privi (invv. nn. 1395, 1396), altri infine si denotano semplicemente per un "bulbo" ricavato al centro della vasca (inv. n. 1496). Alcuni di essi rivelano, sul lato opposto al manico, un sostegno rettangolare orizzontale (fig. 3) destinato a reggere il colino stesso sull'imboccatura del vaso in cui veniva versato il liquido; in un secondo momento, il *colum* poteva essere lasciato appeso all'orlo del recipiente, pure tramite questa sorta di gancio. I colini provvisti di imbuto venivano usati per filtrare il vino e altri liquidi in tipi di recipiente contraddistinti da strette imboccature.

Fornelli, stoviglie e altri utensili per la cucina

Gli Etruschi, di solito, non avevano, all'interno delle loro abitazioni, un vano adibito a cucina quale lo intendiamo oggi; spesso si cuoceva all'aperto, ma comunque esistevano sistemi di cottura che utilizzavano dei particolari "fornelli". Ne esistono sostanzialmente di tre tipi, provvisti ognuno di relative varianti (fig. 4): il tipo più antico è di forma cilindrica (Tipo I A-D) e munito sulla superficie superiore di una piastra forata e, sulla parte inferiore, di un'apertura per l'alimentazione del fuoco; verso la fine del VII sec. a.C. compare un secondo fornello semicilindrico (Tipo II B), a forma di ferro d cavallo, con tre parti sporgenti verso l'interno per sostenere la pentola (Museo Archeologico di Firenze, Sezione Topografica, Sala di Roselle) (**Dia 24**); c'è infine un ultimo modello (Tipo III A-B), simile a una piccola botte aperta - nella parte superiore - per appoggiarvi il recipiente per la cottura e, in quella inferiore, per il carico del combustibile. Il secondo tipo era già conosciuto nella Magna Grecia e doveva risultare migliore del primo modello, in quanto permetteva una cottura più veloce (**Dia 25**).

In diverse zone dell'Etruria, per esempio a Poggio Civitate, Murlo (SI), sono state trovate specie di campane di terracotta provviste di un'ansa alla sommità, sotto le quali venivano posti i cibi da cuocere; intorno veniva messa la brace per consentire la cottura, simile dunque a quella *sub testo* dei Romani.

Altri utensili per cuocere i cibi sono gli spiedi (in greco *obelòi*), usati per arrostitire la carne. Li troviamo talvolta conservati nelle tombe,



Fig. 5 - Graffione.

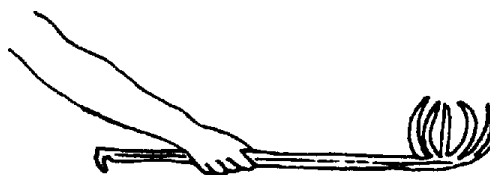


Fig. 6 - Particolare di un vaso attico a figure rosse conservato ai Musei di Berlino.

forgiati in bronzo o ferro, lunghi anche 1 m e associati a graffioni (**Dia 26**) (Piano I, sala XV, vetrine A e B, invv. nn. 2676, 1171, 1172 - figg. 5-6).

Quest'ultimo tipo di strumento ha più volte attirato l'attenzione degli studiosi, che hanno tentato

di definirne l'uso. Prevalgono oggi due interpretazioni: la prima tende a identificare questo oggetto con un porta-fiaccole, i cui rebbi sarebbero stati destinati a sostenere materiale combustibile; la seconda, avvalorata anche da fonti letterarie (strumenti simili sono infatti descritti, con tale uso, dalle testimonianze romane, contraddistinti dal nome latinizzato di *hàrpago*), lo considera un utensile domestico, anzi culinario, usato per infilzare e cuocere pezzi di carne, recuperarli dai calderoni e togliere pietanze "dal fuoco". Nel medioevo (Dante, *Inferno* XXI, vv. 55-57), per es., si usavano uncini per impedire che i cibi in cottura venissero a galla.

Tra gli *instrumenta domestica* vanno anche annoverate le "teglie" (simili nella forma alle odierne padelle) (**Dia 27**) (Piano I, Sala XV, vetrina A, ripiano in basso, invv. nn. 1460, 1461), alcune del tipo monoansato, in bronzo. Si tratta di utensili domestici adibiti a contenere i cibi in fase di cottura e chiamati anche *pàtere* o *bacinelle* (vedi «*Notizie degli Scavi*», 1971, p. 74, figg. 24-25), di cui esistono diverse varianti a seconda del modo in cui risultino forgiati orlo e ansa. La medesima classe di recipiente si trova replicata, nel corso del III secolo a.C., nella cosiddetta "Ceramica a Vernice Nera" di produzione volterrana, che ispira le sue forme a prototipi di vasi in metallo, ottenendo così contenitori a un costo inferiore di quello raggiunto dagli originali.

Un altro oggetto d'uso domestico che compare tra le suppellettili da cucina è la grattugia (Piano I, Sala XV, vetrina A, invv. nn. 811, 812), in genere ricavata in bronzo, ma talvolta anche in metallo pregiato (fig. 7). Il termine latino *ràdula* è usato da Columella (*De re rust.* XII, 15, 5) per un oggetto che doveva servire a raschiare la vecchia pegola dai vasi, prima di spalmarvela nuovamente. Non siamo certi, tuttavia, che si tratti del medesimo oggetto, in quanto Columella non lo descrive. Omero già la menziona (*Iliade* XI, 638), usata per grattugiare il formaggio; era infatti usata per fare il *kykèion*, bevanda composta da vino forte, orzo, miele e formaggio grattugiato, bevuta dagli eroi omerici (Ateneo, I, 30b). Non sappiamo se anche gli Etruschi avessero una bevanda simile.

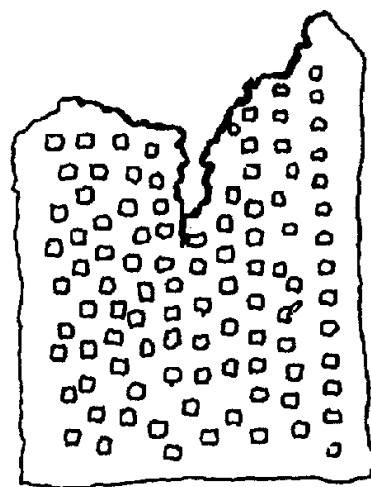


Fig. 7 - Grattugia inv. 811.

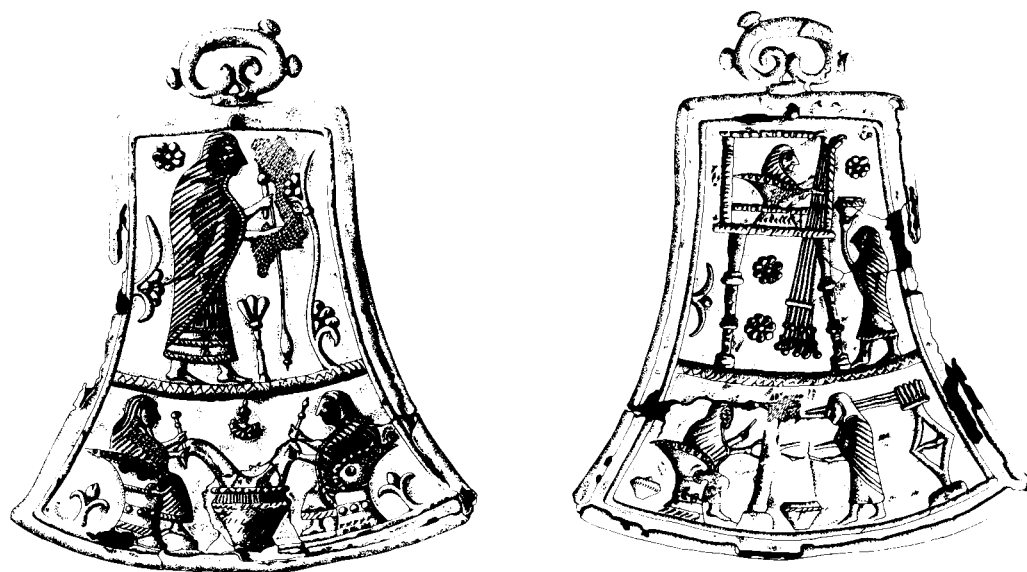


Fig. 8 - Tintinnabulo in bronzo, da Bologna. Da *Dizionario della civiltà etrusca*, a cura di M. CRISTOFANI, Firenze 1985, p. 1, figg. 1-2, s.v. "abbigliamento" (B. ADEMBRI).

La filatura e la tessitura

A parte la preparazione e la cottura dei cibi, le attività domestiche peculiari della donna etrusca (anche di elevato ceto sociale) erano la filatura e la tessitura della lana e delle fibre vegetali (lino). Già in epoca villanoviana, i corredi delle tombe femminili contengono frequentemente rocchetti e fuseruole di ceramica e, talvolta, fusi di bronzo (**Dia 28**). L'attività della tessitura, del resto, è documentata negli scavi degli abitati da numerosi pesi da telaio, di norma realizzati in terracotta in forma troncopiramidale (**Dia 29**), oppure costituiti da semplici ciottoli (il telaio vero e proprio era invece interamente di legno).

Alcune antiche scene figurate, per esempio sul tintinnàbulo di bronzo di Bologna (VII sec. a.C.), riproducono le diverse fasi di lavorazione delle fibre tessili, in particolare della lana (fig. 8).

Dopo essere stata cardata, cioè pulita e pettinata, quest'ultima veniva attorcigliata in fili grezzi e poi filata con il fuso (in legno, osso o bronzo) (fig. 9); il filo così ottenuto, avvolto sui rocchetti, era quindi utilizzato per la tessitura, eseguita per lo più mediante telai verticali, nei quali i fili erano tenuti in tensione, a gruppi, dagli appositi pesi.



Fig. 9 - Filatrice greca: il filo ottenuto viene deposto in un cesto.

GLOSSARIO



Fig. 10 - Fuseruola d'impasto.

Aulète (o *aulèta*; gr. *auletés*) - Il vocabolo indica il suonatore di *aulós* (strumento a fiato tipo oboe).

Colum - Termine latino usato per indicare colatoio, straccio, filtro.

Columella, Gaio Iunio Moderato - Scrittore latino originario di Cádiz e contemporaneo di Seneca (I sec. d.C.), si occupò di esporre la scienza dell'agricoltura (*De re rustica*).

Cratère - Grande vaso dalla bocca piuttosto larga, utilizzato per mescolare il vino con l'acqua.

Fuseruola - Elemento (spesso in ceramica o in impasto) utilizzato per fissare la lana sul fuso (fig. 10).

Hàrpago - Termine latino che deriva dal greco *arpàg(h)e*, che veniva usato per indicare un'asta ad uncino. L'asta era attaccata a una catena e munita di sopra di un uncino in ferro. Nelle commedie di Plauto ha, non a caso, il significato di "ladrone". Oggigiorno il termine è anche usato, con convenzione etruscologica, per designare i "graffioni".

Instrumentum - Vocabolo latino per indicare arredo, suppellettile, arnese.

Marziale, Marco Valerio - Poeta latino nato in Spagna orientale (a Bilbilis) nel 39-40 d.C., morì nella sua patria di origine nel 102 d.C. Scrisse dodici libri di epigrammi.

Obelòs - Parola greca per indicare spiedo (da cui deriva il nostro vocabolo obelisco).

Orazio, (Quinto Orazio Flacco) - Scrittore e poeta latino nato a Venosa nel 65 a.C., amico di Mecenate, morì poco dopo di lui nell'8 a.C. Tra le sue opere principali le *Epistole*, due libri di *Satire* e varie poesie, *Epodi* e *Odi*.

Pegola - Sost., sinonimo di pece.

"Piatto da pesce" - Locuzione usata per indicare una particolare forma di piatto - sviluppatasi in Grecia - che presenta al centro una depressione emisferica, forse utilizzata per contenere salse da gustare con il pesce.

Posidonio di Apamea - Filosofo e scienziato greco (135-50 a.C.), originario della città siriana di Apamea. Suo maestro fu lo stoico Panèzio. Delle sue opere ci sono pervenuti ventitré titoli e una serie di frammenti.

Simpulum - Termine latino per indicare il ramaiolo, solitamente in bronzo.

Situla - Termine latino per indicare il secchiello per l'acqua.

Stàmnos - Vaso dalle alte spalle e dal collo molto basso, con due anse orizzontali.

Testum - Parola latina usata per indicare il coperchio di terracotta. La locuzione "Sub testo" alludeva alla cottura sotto coperchio.

Tintinnàbulo - Pendaglio bronzeo di destinazione non chiara, con raffigurazioni a basso rilievo.

BIBLIOGRAFIA

Sull'alimentazione e la cucina:

L'alimentazione nel mondo antico. Gli Etruschi, Roma 1987.

Sulla filatura e la tessitura:

L'abitato etrusco dell'Accesa. Il quartiere B, a cura di G. CAMPOREALE, Roma 1997.

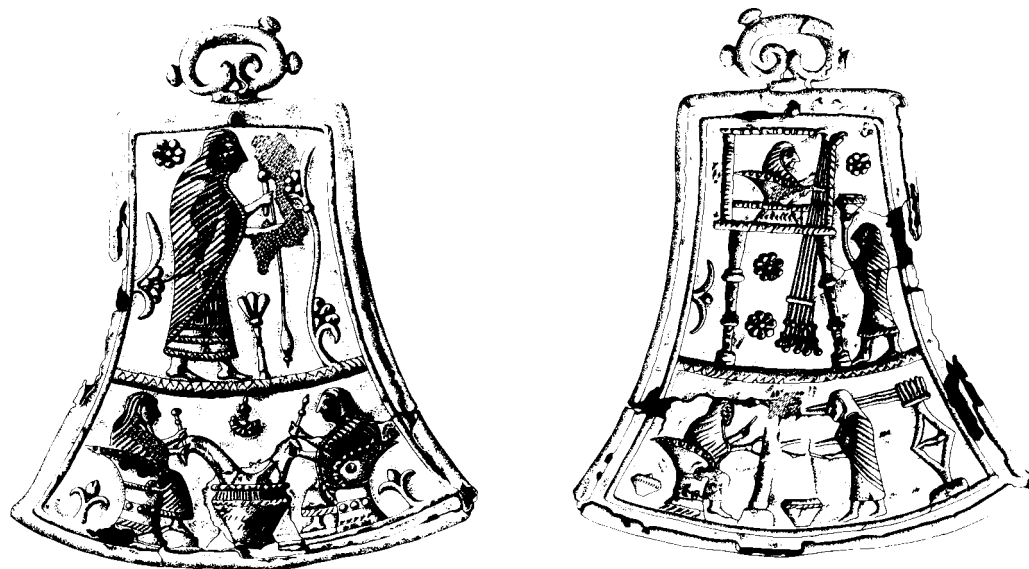
Sulle occupazioni domestiche in genere:

G. CAMPOREALE, *Vita privata*, in «Rasenna», Milano 1986, pp. 241-308: 269-281.

Ciclostilato a cura della Sezione Didattica della Soprintendenza Archeologica della Toscana, via della Pergola 65, Firenze

Scheda di verifica n. 1

LA TESSITURA



Tinnabulo in bronzo, da Bologna. Da Dizionario della civiltà etrusca, a cura di M. CRISTOFANI, Firenze 1985, p. 1, figg. 1-2, s.v. "abbigliamento" (B. ADEMBRI).

a) Osserva il disegno qui riprodotto. Quali operazioni stanno eseguendo le donne raffigurate?

.....

.....

.....

b) Riesci a riconoscere e a descrivere alcuni degli oggetti che esse stanno utilizzando?

.....

.....

.....

c) Quali di essi sono stati rinvenuti negli scavi archeologici?

.....

.....

.....