

Il culto domestico in epoca romana

A Roma, il sacrificio è un atto compiuto da una comunità (piccola come la famiglia o grande come lo stesso Stato) che si rivolge agli dei e ad altre figure divine anche domestiche come *lari* o *penati*. L'offerta è rappresentata solitamente da un alimento.

Il concetto di sacrificio implica il nutrire la divinità, ed è percepito come un pasto divino al quale fa seguito un pasto umano. Questo rito prevede un'eliminazione parziale o totale di quanto è stato sacrificato.

Parte del sacrificio sono le fumigazioni e le libagioni, che consistono le prime nel gettare tra le fiamme le offerte affinché il loro fumo arrivi agli dei, le seconde nell'espore al fuoco e poi versare su un altare degli aromi, dei profumi o dei liquidi.

Il culto nel mondo romano era distinto in due sfere fondamentali: *sacra publica* e *privata*, come pubblici e privati erano gli dei.

I riti sacri erano compiuti per varie e diverse motivazioni: per la festa annuale della divinità, per riparare ad un atto commesso contro la volontà divina, per propiziarsi il ritorno da un viaggio, per la nascita di un bambino, per una vittoria, per il benessere fisico e materiale.

Il sacrificio è un "canale di comunicazione" tra gli uomini e le divinità. Con l'offerta si manda un messaggio agli dei ed essi rispondono attraverso le vittime, con segnali che i sacerdoti possono decifrare attraverso atti divinatori che fanno parte della pratica sacrificale.

La parte finale del sacrificio, il banchetto, è un mezzo per consolidare l'unione interna al gruppo riunito a celebrare l'atto religioso e quella del gruppo con la divinità stessa. I sacrifici dovevano essere compiuti secondo leggi rigorosissime.

Nel culto domestico il capo famiglia era l'officiante principale, spesso assistito dai familiari o dai servi. Egli presiedeva alle offerte e ai sacrifici e recitava le preghiere.

Il culto richiedeva necessariamente una suppellettile sacra. Sacra era considerata, d'altronde, anche la mensa domestica, consacrata dai riti quotidiani o straordinari che vi si compivano. La mensa, come il focolare, raccoglieva anticamente i familiari, i clienti, liberi e ospiti, dinnanzi alle immagini dei Lari (antenati defunti) ed era ornata dai vasi sacri.

La mensa romana non era mai lasciata sgombra perché essa era ritenuta sacra e nulla di sacro poteva rimanere vuoto; anche gli appartenenti alle classi sociali più basse non lasciavano mai vuota la mensa, anche se questa poteva essere "adornata" solo da semplici vasi in terracotta.

Tra gli utensili sacri gli autori antichi ricordano l'*acerra*, dove era conservato l'incenso ed altre sostanze aromatiche, il *praefericulum* per le libagioni, il *guttus*, una brocca con lungo e stretto becco tubolare per versare, utilizzati per le libagioni, il *calix* per bere; l'*aspergillum*, aspersionario per le lustrazioni.

Ceramica da cucina

La batteria da cucina di epoca romana era spesso composta di utensili in ceramica, materiale economico e facilmente reperibile. Il vasellame metallico, di lusso, era più resistente e molto costoso quindi era diffuso solamente tra le famiglie benestanti. L'aspetto del vasellame da cucina in ceramica, quello maggiormente diffuso, era poco curato e rifinito spesso rozzamente, ma ciò non ne precludeva l'ottima resistenza e la durata nel tempo.

La ceramica da cucina deve essere di buona manifattura, le argille utilizzate devono resistere agli *choc* termici.

Tegami

Le fonti antiche chiamano questi utensili come *patina*, *patena*, *patella*, *patenula*. Essi erano usati in cucina per la cottura di cibi, quali carne, pesce o verdure e servivano inoltre a preparare pietanze più elaborate, le quali venivano in un primo tempo bollite nel *caccabus* (pentole) o nelle *ollae* (vasi), poi la cottura veniva poi terminata nei tegami, aggiungendo spezie, aromi e salse.

Alcuni piatti o tegami presentano una verniciatura della vasca in rosso; questa aveva lo scopo pratico di evitare che i cibi si attaccassero. I tegami possono essere posti direttamente sulla fiamma oppure essere utilizzati come contenitori da forno. Molto spesso la cottura nei piatti o sui tegami era effettuata con il *clibanus*.

Pentole

La pentola è un contenitore caratterizzato da una grande apertura, la quale spesso presenta un orlo "a tesa", pareti profonde, fondo apodo. Veniva utilizzata in cucina per la cottura di cibi, ma anche per la preparazione di sostanze medicinali. L'appellativo usato in epoca romana per indicare questo particolare utensile da cucina era *caccabus*, che poteva essere sia in terracotta che in metallo. Il *caccabus* veniva utilizzato ponendolo direttamente sulla brace. Alcuni esemplari potevano presentare sul fondo tre piedi applicati, per porli sul fuoco, altri esemplari avevano un fondo concavo e per porli sulla fiamma era necessario un sostegno.

Coperchi e clibani

Il *clibanus* ha forma simile ad un grande coperchio ma era utilizzato, non solo di coprire le casseruole, ma anche quella di cuocere i cibi. Con questo contenitore si effettuava una cottura *sub testum*: gli alimenti, soprattutto il pane, venivano sistemati sotto la calotta del *clibanus* e il listello che corre al suo esterno serviva a contenere dei carboni accesi.

Il servizio da tavola di epoca romana

Era composto da piatti e scodelle, brocche, bottiglie e bicchieri.

Il servizio da tavola poteva essere più o meno pregiato: poteva essere rozzo, la cosiddetta ceramica comune, o rivestito da una vernice rossa brillante chiamata terra sigillata dal termine latino *sigillatus* significa “decorato da piccole figure rilievo”.

Il servizio di bicchieri in epoca romana, come oggi, era caratterizzato da una moltitudine di forme ed era composto da coppe, boccali e bicchieri. Alcuni di questi erano di buona qualità: avevano delle pareti molto sottili ed erano variamente decorati da qui il nome di “ceramica a pareti sottili” attribuito a questo tipo di recipienti.

Lo spessore di questi bicchieri, infatti, andava da 5 a meno di 0,5 millimetri. I più sottili sono chiamati “a guscio d’uovo” a causa del loro ridottissimo spessore delle pareti.

I vasi utilizzati o mangiare per bere erano ricoperti da un leggero rivestimento di argilla finissima depurata (ingobbio) che, a seconda delle modalità di cottura, poteva assumere diverse colorazioni.

Ceramica da dispensa e trasporto

Per conservare granaglie, olio, vino, salse, frutta e carne secca, erano utilizzati *dolia*, anfore, olle (piccoli vasi), in rapporto alla quantità di cibo da custodire.

I *dolia*

Sono molto simili come forma alle *ollae* ma le dimensioni sono nettamente maggiori, questi potevano essere interrate in cantina così da avere un giusto grado di temperatura e umidità per una migliore conservazione solitamente contenevano cibi solidi, ma in alcuni casi sono stati anche ritrovati anche grandi contenitori che contenevano liquidi.

Le anfore

Solitamente erano utilizzate per il trasporto e rotte quando arrivavano a destinazione (un esempio è il monte testaccio a Roma che è un accumulo di frammenti di anfore e non un colle naturale!), molte anfore inoltre erano provviste di puntale, così da essere meglio incastrate nelle navi durante il trasporto.

In alcuni casi, comunque, queste venivano vendute insieme al solo contenuto. Sono conosciute anfore da vino, da olio e per il trasporto del *garum* la famosissima salsa di pesce utilizzata in tutto il mondo romano.

Nelle anfore erano spesso presenti iscrizioni: bolli, impresso nell’argilla prima della cottura e serviva a determinare l’officina che aveva prodotto il contenitore; i *tituli picti* (iscrizioni dipinte) o i graffiti, erano posti dopo la cottura e potevano indicare o il contenuto, o il peso o l’approvazioni dei controlli delle autorità.