

Ceramica

Nell'antichità il vaso non era un semplice oggetto utile nella vita quotidiana, ma era anche merce di scambio. Il lavoro del vasaio, inizialmente era collegato alle stagioni e dunque si limitava a quei periodi in cui non si dovevano svolgere i lavori di semina o raccolta (fig 1).



Fig. 1

Nella pre e protostoria creare oggetti ceramici aveva un valore rituale e sacro in quanto l'artigiano riusciva a creare dall'argilla informe delle cose utili alla comunità riuscendo a domare il potere del fuoco, ciò aveva dunque anche un significato sacro.

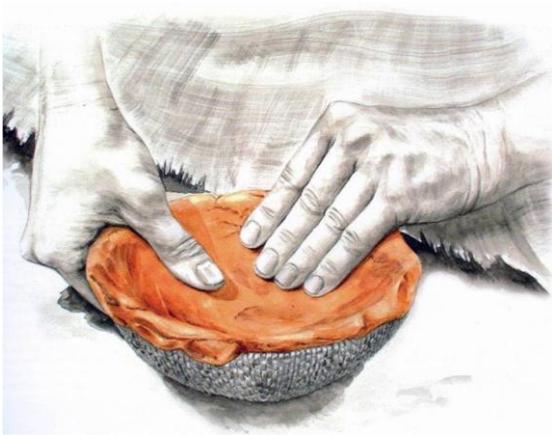
Con il passare del tempo questa tecnica diviene patrimonio comune e nascono le prime officine ceramiche, dotate anche di nuove "tecnologie" come il tornio a mano. Pian piano nascono anche le prime produzioni artigianali ad ampio raggio grazie anche a innovative tecniche di lavorazione e di cottura.

Per l'estrazione servono pala e/o zappa lo scavo è a cielo aperto e l'operaio raccoglie le zolle in ceste o sacchi.

In epoca pre e protostorica il vasaio usava l'argilla così come l'aveva trovata in natura se non con una depurazione sommaria e ammorbidendo le zolle con acqua e passando così direttamente alla modellazione.

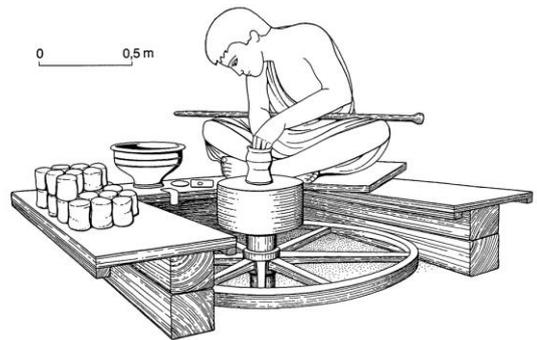
In epoca storica invece si pose maggior attenzione alla granulometria dell'argilla in quanto il prodotto finito non doveva essere solamente funzionale ma anche gradevole alla vista. Dopo la raccolta dunque si procedeva alla depurazione tramite decantazione in vasche o setacciatura, così da ottenere argille fini ed omogenee difficilmente reperibili così in natura.

Si procedeva dunque alla modellazione oggi chiamata foggatura a mano, a tornio o da matrice. La modellazione a mano è chiamata così in quanto non venivano utilizzati attrezzi particolari (figg. 2 – 3).



Figg. 2 - 3

Oppure si lavorava l'argilla con il tornio (figg. 4 – 5).



Figg. 4 - 5

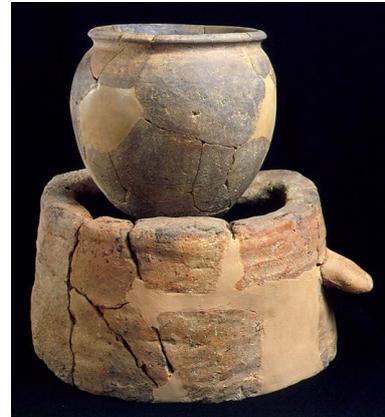
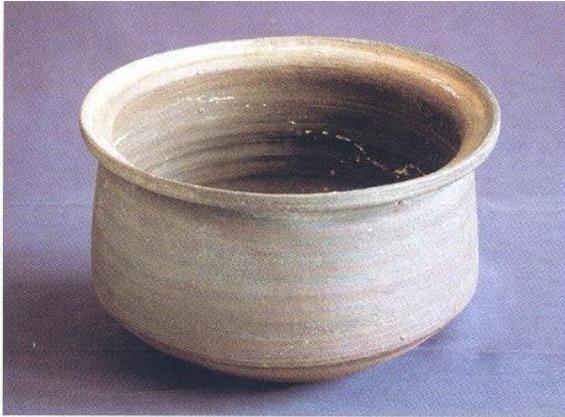
A foggatura terminata il vaso deve essere posto ad essiccare così da perdere l'acqua in eccesso. Solo dopo vengono applicati eventuali rivestimenti e si può dunque passare alla cottura.

Nel modo antico i vari contenitori e utensili utilizzati per le attività quotidiane erano 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 e da mensa in ceramica, quelli maggiormente diffusi, erano spesso poco curato, ma ciò non ne precludeva l'ottima resistenza e la durata nel tempo.

La batteria da cucina

Era formata da pentole, *olla*, e tegami, con i relativi coperchi e dai *clibani*.

La **pentola** era 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* (fig. 6 - 7).



Figg. 6 - 7

L'**olla** era principalmente usata nella dispensa o anche sulla mensa, (gli autori antichi inoltre, attribuisco all'*olla* anche usi diversi come, ad esempio, quello di contenitore di provviste, come frutta, frutta secca ed olio); era spesso utilizzata anche in cucina per la bollitura di liquidi e in alcuni casi anche di cibi (in particolare dei legumi) o della *puls* (polenta di frumento) (fig. 8).



Fig. 8

I **piatti** e i **tegami** erano chiamati *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 o nelle *ollae*, poi la cottura veniva poi terminata in questi pignatte 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, come il moderno antiaderente.

Il ***clibanus*** era un utensile molto particolare utilizzato per effettuare 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 (fig. 9).



Fig. 9

La ceramica da mensa: il servizio da tavola

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 (fig. 10);

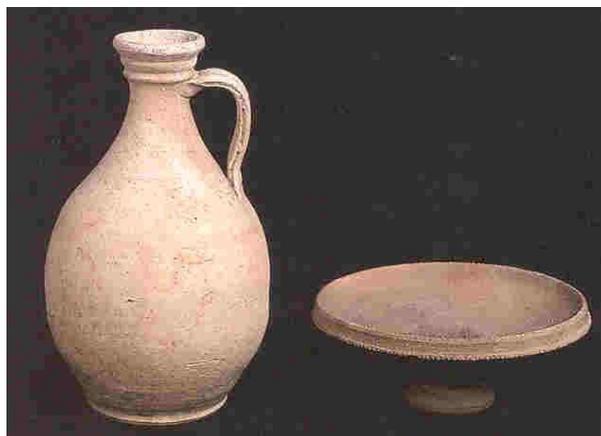


Fig. 10

sopradipinta con una vernice nera (ceramica a vernice nera) (fig 11);



Fig. 11

rivestita da una vernice vetrificata rossa (ceramica sigillata, chiamata così per la presenza del *sigillum*, il bollo) (fig 12).



Fig. 12

Ceramica da dispensa e trasporto.

Per conservare granaglie, olio, vino, salse, frutta e carne secca, erano utilizzati *dolia* anfore olle 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 interrati 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 (fig. 13).



Fig. 13

Le anfore

Solitamente erano utilizzati al 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 erano provviste di puntale così da essere meglio incastrate nelle navi durante il trasporto (fig. 14).



Fig. 14

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.

Alcune forme, in particolare i cosiddetti unguentari (fig. 15), erano utilizzate per contenere cosmetici come profumi o trucchi.



Fig. 15

Esistevano anche utensili in ceramica creati per la filatura, tessitura e il cucito, rispettivamente fuseruole (fig. 16), pesi da telaio (fig. 17) ed aghi.



Fig. 16



Fig. 17

La ceramica è un materiale fragile, spesso, quando un oggetto si rompeva veniva riparato tramite la “cucitura” (fig. 18).



Fig. 18