

# CIBO E BANCHETTI

LETTERATURA  
LATINA

## Banchetti lussuosi e pasti quotidiani

Cosa mangiavano i latini? La celebre *cena Trimalchionis* offre un saggio di gastronomia iperbolica, certamente non alla portata di tutti. Anche la *Satira II*, 8 di **Orazio** descrive una cena luculliana offerta da Nasidieno, liberto arricchito molto simile a Trimalcione. Ma per sapere quali fossero davvero le abitudini alimentari tipiche dei Romani, è molto più utile consultare il *De re coquinaria* di **Apicio**, un vero e proprio ricettario dell'antichità.

ARCHEOLOGIA  
E ARTE

## Le testimonianze di Pompei

**Cibi conservati e cibi dipinti** Le **città sepolte dal Vesuvio** sono una preziosa fonte di informazioni per molti aspetti della vita privata romana, tra cui le abitudini alimentari: l'eruzione ha infatti carbonizzato e mineralizzato gli avanzi dell'ultimo pasto, le scorte di granaglie conservate in grandi orci nei magazzini e un'infornata di pane [►Fig. 1]. Attraverso questi reperti veniamo a sapere che il regime alimentare dei Romani non era tanto lontano da una **dieta mediterranea**. La base della piramide alimentare era costituita dai **cereali** (farro, orzo, miglio) e dai **prodotti dell'orto** (verdure, frutta fresca come uva e fichi, ma anche secca come noci, nocciole e pinoli); il moderato consumo di **carni** (perlopiù uccelli da cortile, ovini e suini) era compensato da un abbondante ricorso ai **legumi** e al **pesce** (nelle zone costiere).



Fig. 1 Pane carbonizzato, da Pompei. Napoli, Museo Archeologico Nazionale.

Altra fonte di documentazione è la **pittura parietale**, che fotografa la mensa dei benestanti, capaci di permettersi consumi di lusso: nelle pareti delle case di Pompei erano inseriti dei quadretti ad affresco raffiguranti delle nature morte in cui i pittori hanno riprodotto, spesso con notevole realismo, una grande varietà di cibi, scelti tra i più pregiati. Questi quadretti venivano chiamati **xénia**, vocabolo greco che indica i doni ospitali: all'abitudine del padrone di lasciare appetitose vivande nelle stanze degli ospiti, col tempo, si era infatti venuta a sostituire l'offerta simbolica di **cibi dipinti** (frutta fresca, uova, cacciagione contenuti entro vasellame prezioso, in vetro o in bronzo [►Fig. 2]).

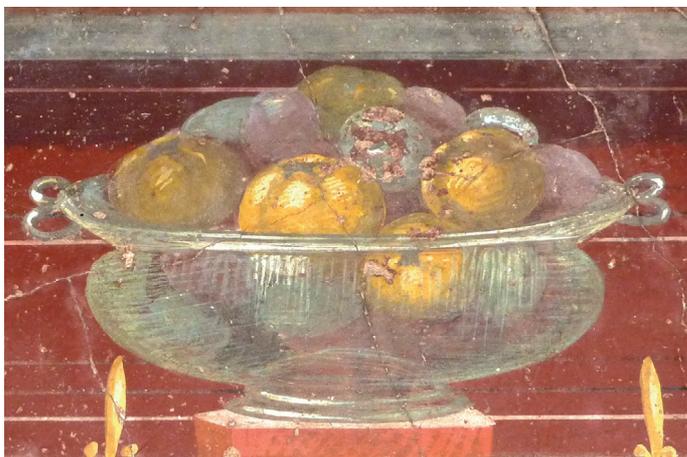


Fig. 2 Natura morta con calice in vetro contenente frutta. Da Oplontis, I secolo d.C., Napoli, Museo Archeologico Nazionale.



Fig. 3 Cucina in muratura della Casa dei Vettii a Pompei.



Fig. 4 Triclinio con letti e mensa in muratura. Pompei, Casa del Moralista.

**La cucina** Non tutte le abitazioni pompeiane disponevano di stanze apposite per cucinare: probabilmente un **braciere portatile** era sufficiente nella maggior parte dei casi; negli altri, un piccolo ambiente era dotato di un semplice bancone in muratura sopra il quale si accendeva il fuoco e si appoggiavano i **treppiedi in ferro** che facevano da supporto a pentole e casseruole in coccio o in bronzo [►Fig. 3].

**Il banchetto** A parte i due veloci pasti del mattino, ovvero una colazione (**ientaculum**) e un piatto freddo consumato in piedi a mezzogiorno (**prandium**), per i Romani il pasto principale era la **cena**, che iniziava nel tardo pomeriggio e che, in caso di ospiti, poteva protrarsi per molte ore: si trattava infatti di un'importante occasione per consolidare le relazioni sociali mediante l'allestimento di fastosi banchetti, in cui la ricchezza delle portate gareggiava con la raffinatezza dell'ambiente.

Anche le case pompeiane di media estensione, infatti, non rinunciavano all'ambiente riservato alla convivialità, il **triclinium**: il termine deriva dal greco *tréis*, («tre») e *klinai* («letti»), a testimonianza dell'origine greca della consuetudine (adottata dai Romani a partire dal II secolo a.C.) di **cenare sdraiati** su tre letti posti intorno alla mensa. Ogni letto, che poteva essere in legno o in muratura, era capace di ospitare tre persone distese su un fianco e rivolte verso il centro della sala [►Fig. 4]. Le case più ricche potevano ostentare anche più sale tricliniarie: in estate chi poteva permetterselo cenava all'aperto, sotto una pergola o in padiglioni rallegrati da fontane e cascatelle.

Lo svolgimento del banchetto ci è noto tanto dai resoconti letterari (Orazio, Petronio, Marziale e Giovenale tra tutti) quanto



Fig. 5 Triclinio con letti e mensa in muratura. Pompei, Casa del Moralista.



dai documenti iconografici: uomini e donne appaiono distesi su letti coperti da materassi e cuscini ricamati, in atto di bere da coppe di vetro o d'argento in cui servetti versano vino. L'atteggiamento è quello della tranquilla conversazione [►Fig. 5] o dell'aperto amoreggiamento: gli uomini sono spesso nudi dalla vita in su, le donne indossano vesti leggere [►Fig. 6] e non mancano **musicisti** che rallegrano la serata. ■

◀ Fig. 6 Scena di banchetto. Pompei, Casa dei Casti Amanti.

## E ORA TOCCA A TE

Verso l'Esame di Stato

1. **ARTE** Osserva le figure 5 e 6, due affreschi pompeiani in cui vengono riprodotte scene di banchetti, e individua, nell'una o nell'altra figura, i seguenti elementi:
  - servetto aiuta un commensale a slacciarsi i sandali
  - servitore sostiene un commensale probabilmente ubriaco
  - due coppie di amanti sui letti triclinari
  - ospite d'onore col capo velato
  - inserviente sostiene una commensale ubriaca
  - inserviente di colore
  - servizio di vasi da vino
2. **LETTERATURA** Confronta tra loro i brani di Orazio qui riportati e quello di Petronio (T1): quali elementi comuni trovi nella descrizione del banchetto? Quali differenti? Che ritratto della società romana ne emerge? Elabora la tua risposta in un testo argomentativo, mettendo a confronto i testi anche con gli affreschi riportati nella scheda.

Orazio (*Satire II, 8*)

«Ti sei divertito alla cena di Nasidieno, quel riccone? Ieri ti cercavo per invitarti a m'hanno detto ch'eri là a bere sin dal mezzogiorno» [...] «Come antipasto, cinghiale lucano: [...]. Sparrecchiata questa portata, un valletto in veste succinta deterse con uno straccio di porpora il piano d'acero della mensa e un altro raccolse tutti i rifiuti che, caduti a terra, avrebbero potuto disgustare gli ospiti. [...] Mangiavamo uccelli, frutti di mare, pesci che nascondevano un gusto diverso da quello consueto [...]. Avresti dovuto vedere allora come in ogni letto si bisbigliassero, nel segreto dell'orecchio, i sussurri confidati al vicino».

(trad. M. Ramous)

Orazio (*Satire II, 6*)

Notti e cene divine! Mangiare con gli amici, davanti al proprio focolare [...]. E così nasce la conversazione non sulle ville o i palazzi degli altri, non su Lepore, se è un buon danzatore o no, ma discutiamo di ciò che più ci riguarda e che è male ignorare: se siano le ricchezze o la virtù a rendere felici gli uomini; che cosa, tra l'interesse e il dovere, c'induca all'amicizia [...]. E fra un discorso e l'altro, Cervio, un mio vicino, racconta, come capita, le favolette della nonna [...].

(trad. M. Ramous)