

Romolo A. STACCIOLI

Antichi ieri e oggi. Tavole calde e pasti veloci

Anche il fast food fra le invenzioni dei Romani? Parrebbe proprio di sí, anche se allora la «pausa pranzo» era figlia della scarsa disponibilità di cucine e non del logorio della vita moderna...

Nell'immaginario comune, i Romani sono considerati infaticabili «professionisti della buona tavola». Il pensiero corre subito alle abboffate rese celebri dalla letteratura – come la famosa cena di Trimalcione – e agli eccessi delle mense imperiali di Tiberio, di Nerone, ecc. Non c'è dubbio che, specie durante l'impero, a corte e nelle case dei ricchi (tanto più se di fortuna recente), il banchetto fornito d'ogni bendidio raggiunse vertici difficilmente eguagliabili. Sí da giustificare, per reazione, la massima esse oportet ut vivas non vivere ut edas: «si deve mangiare per vivere, non vivere per mangiare».

Tuttavia, nella vita quotidiana della stragrande maggioranza della popolazione, a Roma, come in qualunque altra parte dell'impero, i pasti erano estremamente frugali. Specie quelli di metà giornata. Nonché rapidi, e, per giunta, consumati fuori di casa. Sicché, non solo quello dei Romani «mangioni» è un banale luogo comune, ma, al suo posto, si potrebbe considerarli come gli «inventori» del fast food e dell'uso odierno dello «spuntino» consumato al bar durante la famigerata pausa pranzo.

Case senza cucine

Quella dei nostri giorni non sarebbe dunque una novità, ma piuttosto – e come in tanti altri casi – un ritorno al passato. Sia pure con motivazioni diverse. Oggi, per la fretta e magari anche per la preoccupazione del proprio peso. Allora, soprattutto per la difficoltà (se non addirittura l'impossibilità) di cucinare in casa, dove non solo una vera e propria cucina, ma anche un modesto «angolo cottura», erano in pochi a poterselo permettere. Così, ci si rifugiò nelle «tavole calde», nelle quali poter mangiare in fretta qualcosa di cucinato oppure acquistare cibi già cotti da portar via.

Oggi, per quei locali si usa il vocabolo d'origine greca, thermopolium, che letteralmente significa «spaccio di caldo» (o «di cose calde»). In realtà esso compare assai raramente, tanto che – com'è stato giustamente osservato – se qualcuno nell'antica Roma avesse chiesto di un thermopolium, nessuno avrebbe capito. Probabilmente, si utilizzava più comunemente (ma non esclusivamente) il termine d'origine osco-umbra popina (dove popinarius e popinaria per i gestori), ampiamente attestato dalla letteratura e dall'epigrafia.

Un'altra denominazione era quella di caupona (da cui copo e copa o copona, con contrazione da caupo e caupona, per l'«oste» e la moglie). Ma la caupona era, a rigore, più vicina alla locanda, in cui, oltreché mangiare e bere, si poteva trovare anche da dormire e magari ricoverare e rifocillare la propria cavalcatura. Basandosi sulle citazioni degli antichi, c'è da concludere che dovette esserci una certa elasticità nell'impiego di varie denominazioni.

Banconi in muratura

Quanto alla natura – e all'aspetto – dei locali, il tipo più comune era quello costituito da un ambiente largamente aperto sulla strada e caratterizzato da un bancone in muratura (talvolta rivestito di lastre marmoree), lineare o a L (e perfino a U), a ridosso dell'entrata e in posizione perpendicolare o parallela a essa, addossato a una parete o, più spesso, libero, in modo da consentire al gestore di starci dietro, in piedi. Nella parte inferiore era dotato di un bacino coperto da una volticella per il lavaggio delle stoviglie, mentre sul piano potevano esserci piccoli vani o «vaschette» e un fornello, per riscaldare le vivande. Sulla parete retrostante, scaffali e ripiani a scaletta, servivano per tenere a portata di mano piatti e bicchieri o per fare «mostra» di cibi e generi alimentari.

Nello stesso ambiente o in un altro annesso e comunicante mediante un'ampia apertura, si trovava il focolare della cucina (focus) con un piccolo forno, un semplice fornello o solo un braciere (foculus). Nel pavimento erano infossati grossi dolii o giare per granaglie, legumi e altro, mentre una rastrelliera di legno, a muro, serviva per tenere in posizione

orizzontale le anfore col vino. Lungo le pareti, infine, e in aggiunta a tavoli e sedie, correivano banconi in muratura (con stuoie o materassi, e cuscini) che talvolta si trovavano anche all'esterno, sul marciapiedi ai lati dell'ingresso, per i clienti che amavano attardarsi a godere il fresco e il «passeggio» della strada.

In molti casi, alcuni gradini in muratura continuati da una scaletta di legno davano accesso dall'interno a un piano superiore (o a un semplice soppalco) nel quale viveva la famiglia del gestore.

La tavola calda di Somarina

Esempi di *popinae* sono numerosi a Ercolano e a Pompei dov'è celebre, tra le tante, la cosiddetta «caupona di Asellina», sulla via dell'Abbondanza: in essa, con la suppellettile al completo, fu rinvenuta sul fornello una caldaia di bronzo ermeticamente chiusa, ancora piena d'acqua. In un altro locale, invece, una piccola giara murata nel bancone aveva funzioni di «cassa», essendosi ritrovato in essa quello che può essere considerato l'introito d'una giornata; 374 assi di bronzo e ben 1237 quadranti, gli spiccioli, pure di bronzo, per un valore complessivo di 683 sesterzi.

Pure numerose sono le *popinae* di Ostia, dove è famoso il cosiddetto «termopolio della via di Diana», dotato di ampi locali e di «sale interne», con un piccolo cortile appartato, nel quale i clienti potevano certamente dare sfogo alla passione per il gioco d'azzardo (specialmente coi dadi), proibito dalla legge, e magari abbandonarsi ad altri piaceri, col concorso d'una cameriera «tuttofare». Come dovevano essere quelle che nella pompeiana «caupona di Asellina», in un manifesto elettorale dipinto sul muro di fianco all'ingresso del locale, si «firmano» coi loro nomi d'arte Zmyrina (la «ragazza di Smirne»), Maria, Aegle, oltre alla stessa Asellina, cioè «la Somarina», che verosimilmente era la padrona. Non era infatti raro che a esercitare il «mestiere» fossero anche la moglie (e le figlie) dell'oste: ne derivava la fama di facili costumi per le donne della popina e l'equiparazione al lenone di professione per il gestore. Generalmente i locali non erano molto accoglienti: sporchi e pieni di fumo, impregnati di cattivi odori e, d'estate – come scrive Plinio (N.H. IX, 156) – popolati di «animaletti» (*aestiva animalia*). Orazio, da parte sua, parla di *uncta popina*. Si capisce come, in presenza di particolari attrezzature, queste fossero adeguatamente reclamizzate. Come nel caso della scritta che prometteva *triclinium cum tribus lectis et commodis omnibus*: «una sala da pranzo a tre letti e tutti i comforts».

Scritte di richiamo erano spesso esposte all'esterno, mentre all'interno c'erano bene in vista «tabelle» di bronzo (*tabulae*) sulle quali erano incisi i piatti del giorno e i prezzi. Come ci documenta un'iscrizione ritrovata ad Antibes (l'antica Antibo), in Costa Azzurra: «Viandante ascolta, vieni dentro se ti fa piacere, c'è una tabella di bronzo che t'informa di tutto». Giovenale invece parla in proposito di *inscripta lintea*, teli di stoffa con scritte che andavano dal nome del locale ai cibi serviti. Quegli stessi cibi che non di rado erano raffigurati in pitture murali, all'interno e anche all'esterno del locale. Si trattava di legumi, verdure, uova, olive, cipolle, spiedini di carne, salsicce, cacciagione, pesci, formaggi, frutta secca o di stagione, focacce e dolci.

Divieti incomprensibili

Ma, per quel che riguarda i cibi, ci sono giunte notizie di strane proibizioni e di drastiche limitazioni – reiterate, specie durante il I secolo della nostra era –, difficili da spiegare e sulle quali gli stessi antichi avevano opinioni diverse. Tiberio, per esempio, impose limiti all'entità delle portate e proibì la vendita di dolci, che fu ribadita da Claudio, il quale proibì anche la carne cotta e l'acqua calda. Nerone permise solo verdure e legumi; Vespasiano, fave e piselli. Nulla ci risulta invece per il vino, che la faceva da protagonista quando, verso l'imbrunire, le *popinae* si trasformavano in *tabernae vinariae*, aperte fino a notte fonda, rifugio di sbandati e gente di malaffare; una clientela di «beoni nottambuli» (*seribibi*), come si autodefiniscono in un manifesto elettorale di Pompei; «poco presentabili in società», come scriveva Seneca. Ma fra di loro non mancavano rampolli di famiglie-bene e adulti amanti della trasgressione (Giovenale confessa d'averlo fatto, da giovane). Perfino imperatori depravati, come Nerone, Commodo, Elagabalo che avevano il gusto di «andare per osterie» (*latitare per popinas*), di notte e sotto mentite spoglie, in compagnia di «scorte» di giovinastri pronti alla rissa e allo

scontro fisico e... alle bastonate elargite gratuitamente ai pur rari passanti. I moralisti stigmatizzarono il «vizio dell'osteria» (luxuria popinalis) – che nella tarda repubblica veniva rinfacciato agli avversari politici, durante le campagne elettorali – e la Chiesa proibì subito ai chierici di frequentare luoghi tanto indecorosi e sconvenienti. La cui pessima fama impedí forse, nel mondo romano, la nascita di locali pubblici «decenti» e magari di tono, come i nostri caffè e ristoranti.

Fonte: <http://www.archeo.it>, n. 264, febbraio 2007