

La giornata del cittadino romano

Come i contadini, anche i romani si svegliano presto e le prime luci del giorno segnano, sia in estate che in inverno, l'inizio delle loro attività. È il momento in cui si consuma la colazione fredda, composta da pane, latte, frutta e formaggio. Già nell'*atrium* si affollano i clienti venuti a salutare il loro patrono e a sollecitarlo per ogni tipo di affari. Il patrono, infatti, era all'epoca il rappresentante legale del suo cliente, il quale non poteva intentare alcun tipo di causa, e comunque, anche in epoche successive, lo aiuterà sempre con la sua *auctoritas*, ovvero la sua influenza in città. Accompagnato dai suoi clienti, che gli fanno da scorta d'onore, il senatore si reca al Foro o alla Curia, dove siede nel suo tribunale, un semplice palco, se magistrato in carica, oppure porta la sua testimonianza o assiste un amico che compare davanti al giudice. Se c'è una seduta in Senato, partecipa ai dibattiti che si prolungano talvolta fino a sera, e che si interrompono, per legge, al calar della notte. Se può, il romano si reca a casa a mezzogiorno per il *prandium*, una seconda colazione, questa volta calda, ma sempre frugale; sembra che, spesso, non bevessimo il vino.

È probabile che, in piena estate, le ore più calde fossero dedicate a un breve riposo, necessario anche perché le giornate, più lunghe, cominciavano prima. Se gli impegni non erano pressanti, le ultime ore del pomeriggio trascorrevano conversando nel Foro o in Campo Marzio, finché arrivava l'ora del pranzo principale, la *cena*, consumata a notte fatta, essendo considerato segno di una vita oziosa mettersi a tavola se c'era ancora un po' di luce.

I romani dovevano senza dubbio agli etruschi l'usanza della cena che consumavano allungati su letti da tavola, su ognuno dei quali prendevano posto tre commensali. Ma questo atteggiamento, che ci è stato reso familiare da tante raffigurazioni o dai testi letterari, è stato in realtà sempre adottato con qualche reticenza dai romani; le donne non prendevano parte alla cena e, comunque, mangiavano sedute, come del resto anche i bambini, se presenti, cosa che accadeva di rado. Normalmente prendevano posto nella sala da pranzo nove convitati che si accomodavano su tre letti posizionati come tre lati di un rettangolo, da cui il nome *triclinium* dato alla sala stessa. Verso la fine del periodo repubblicano, senza dubbio per influenza orientale, questo schema classico fu rimpiazzato da una nuova disposizione che prevedeva l'uso sempre crescente di un sofà semicircolare chiamato *stibadium*, dove i commensali erano distesi fianco a fianco. Nel *triclinium* il posto d'onore è quello che si trova alla destra del letto mediano [*lectus medius*], dove prende posto il padrone di casa, mentre gli invitati sono divisi, a seconda del loro rango sul *lectus summus*, a destra del mediano, e sul *lectus imus*, alla sua sinistra. Davanti a ciascuno c'erano delle piccole tavole dove i servitori ponevano, di volta in volta, i piatti con le diverse portate. Le forchette e i coltelli di solito non venivano impiegati, però veniva usato un cucchiaio largo e piatto per i cibi liquidi. Le carni erano servite già tagliate e ognuno prendeva con le mani il pezzo prescelto. Si usavano i tovaglioli e, tra una portata e l'altra, alcuni schiavi passavano con una piccola brocca a lavare le dita dei commensali mentre altri servi facevano circolare le coppe e versavano il vino; attorno ai letti c'era un continuo via vai di servitori attenti a prevenire i desideri di ciascun commensale.

La cena era di solito costituita da tre portate anche se la prima, gli antipasti, non compare prima dell'ultimo secolo della repubblica. Questa portata era composta da uova, pesce freddo, insalate, alcune prelibatezze, di solito salate. Per accompagnare il tutto, si beveva un vino dolce e melato. Venivano poi i piatti principali: le carni, preferibilmente selvaggina o volatili. Il piatto prelibato per eccellenza era il pesce di mare, che si faceva arrivare anche da molto lontano ma, a poco a poco, i ricchi proprietari si organizzarono e iniziarono ad allevarlo nelle loro tenute, soprattutto quelle al mare, in grandi vasche (*piscinae*), a fini alimentari ma anche di commercio. Allo stesso modo, intorno al primo secolo a.C., sorgono un po' dappertutto intorno a Roma delle riserve di caccia dove vivono in libertà, e a portata di mano, cinghiali, cervi, daini, lepri e anche scoiattoli e ghiri, la cui carne era molto apprezzata. Varrone, che descrive uno di questi parchi, ci descrive anche una voliera attraversata da un corso d'acqua, dove si allevavano oche e anatre, ancora semiselvagge, aironi, cicogne e perfino le faraone, i pavoni e i fagiani, recentemente importati dall'oriente. Infine, non c'era casa di campagna che non avesse la piccionaia e il pollaio.

La terza portata della cena era il dessert, che consisteva in frutta e pasticcini. Molte specie di frutta sono locali (mele, pere, prugne, fichi, mandorle, noci e castagne), altre importate dall'oriente. Le ciliegie, ad esempio, si devono a Lucullo, famoso buongustaio, grande conquistatore e vincitore del re Mitridate che, proprio nel corso di quella campagna militare, conobbe i ciliegi e, al suo ritorno, ne piantò alcuni nel suo giardino, dove prosperarono. Anche le pesche, già conosciute e apprezzate dai romani, provengono dall'oriente, e precisamente dalla Persia ma non sappiamo come si siano diffuse in Italia. Melagrane e datteri fecero la loro prima apparizione all'inizio del periodo imperiale, quando l'intero Mediterraneo entrò nell'orbita commerciale di Roma. Lo stesso si può dire per gli aranci e i limoni, la cui immagine si trova per la prima volta in un affresco datato all'epoca di Augusto. Ci fu quindi un tempo in cui l'Italia non era la terra per eccellenza degli aranci, ma fu sempre la terra dell'uva. Uno storico antico fa dire a un suo personaggio che le terre occupate dai romani sono piene

di frutteti e di vigne e anche ai nostri tempi non c'è giardino nelle vicinanze di Roma che non abbia il suo pergolato. I vigneti di Tivoli, Frascati, Velletri, sono celebri oggi come lo erano nell'antichità e i vigneti di Falerno e del monte Massico, in Campania, hanno conservato una fama particolare. Questi vini, molto forti e che davano facilmente alla testa, erano conservati in anfore di terracotta il cui collo era accuratamente sigillato con l'argilla. Un'etichetta riportava il nome dei consoli dell'anno: il consolato di Opimio (122 a.C.) è rimasto famoso per la qualità del suo vino.

Un vino di questo tipo non poteva essere bevuto puro; lo si allungava con acqua in grandi vasi chiamati con termine greco «crateri» (che significa proprio miscelatori). Certi vini non erano apprezzati se non mescolati ad acqua di mare, per quanto ci possa sembrare strano al giorno d'oggi. Prese piede un'usanza di origine greca: dopo il pasto i convitati incominciavano a bere ed eleggevano il «re del festino» che fissava a suo piacimento il numero di coppe e il tipo di vino che ciascuno doveva bere. A quel punto, se il re era di buon umore, con grande gioia degli amanti della conversazione, la serata passava chiacchierando o con innocue distrazioni: il gioco, i saltimbanchi e le canzoni accompagnate dal flauto. Nei giorni di festa, in occasione di grandi banchetti, i convitati amavano ascoltare i *carmina convivialia*, sorta di cantilene che lodavano le virtù e le imprese degli antenati. Se il re del festino era un buon bevitore, allora il clima si riscaldava: si reclamavano i dadi, che erano vietati dalla legge, e si giocava pesante fino al momento in cui, tra le liti e l'ebbrezza generale, la compagnia si separava e ciascuno rientrava, bene o male, a casa, aiutato dal proprio schiavo.

Naturalmente non tutti i giorni veniva consumata una cena del genere. Spesso si trattava di un pranzo familiare e relativamente frugale; gli eccessi dei giorni di festa erano l'eccezione che conferma la regola. Si andava a letto presto. L'illuminazione era scarsa, si usavano le candele di cera o di sego e, nelle case più ricche, lampade in cui si faceva bruciare l'olio d'oliva con uno stoppino. Queste lampade erano quasi sempre di terracotta e di forma tondeggianti, con un becco per lo stoppino. Ne esistevano anche in bronzo, con più becchi, e venivano appese con catene a candelabri, formando così un lampadario a più luci. Una simile illuminazione non aveva comunque una gran potenza e permetteva soltanto di mangiare e di riordinare ma certo non di leggere e scrivere senza sforzare molto la vista. I romani che ci provavano avevano spesso male agli occhi e perciò preferivano andare a letto di buon'ora e alzarsi presto al mattino.

Per influenza in primo luogo dell'Etruria, paese dell'artigianato e della metallurgia per eccellenza, poi della Campania, e infine della Grecia, soprattutto di Corinto, l'arredamento domestico cominciò a trasformarsi. Il legno cedette il posto al bronzo: nelle case dei ricchi, per esempio, i letti su cui si consumavano i pasti erano ormai costituiti da un'intelaiatura metallica posata su quattro piedi lavorati e c'erano corregge di cuoio tese a formare una rete su cui veniva poggiato il materasso di piume o di lana. Se veniva utilizzato il legno, lo si ricopriva di metallo, rame o bronzo. Gli stessi letti erano usati anche per dormire, dato che erano mobili e facilmente trasportabili. La sistemazione dei vari ambienti della casa non era così rigida come al giorno d'oggi, in cui si distingue nettamente la camera da letto dalla sala da pranzo e dal salone. Il *triclinium*, una volta eliminati due letti e i resti del banchetto, si trasformava in una camera dove si dormiva e non era certo raro che in estate si dormisse all'aperto, nell'*atrium*. Le caratteristiche essenziali dell'arredamento antico sono la mobilità e l'intercambiabilità.

Le tavole non erano altro che piccoli tavolini tondi, con un solo piede, di metallo o d'avorio. Il piano d'appoggio era preferibilmente in legno prezioso, di solito tuia (*citrus*) proveniente dalle foreste dell'Africa del nord. Alcuni di questi tavolini raggiunsero, alla fine del periodo repubblicano, un prezzo considerevole: Cicerone ne comprò uno al prezzo di cinquecentomila sesterzi! Esistevano anche tavoli quadrati, anch'essi mobili, utilizzati soprattutto per appoggiarvi oggetti particolarmente pesanti durante i banchetti, come i crateri, le brocche e le anfore.

Le sedie, poste dietro i letti, erano di solito semplici sgabelli privi di schienale. La *sella curulis*, così caratteristica con i suoi piedi incrociati a forma di X, non era di uso domestico, ma l'insegna di magistrature patrizie dette, per questa ragione, «magistrature curuli».

Il contatto con il lusso greco cominciò con l'importazione a Roma di oggetti di uso corrente, soprattutto vasellame di diverse forme. Come abbiamo già detto, le coppe attiche erano conosciute a Roma sin dal quinto secolo a.C. ma, a partire dal terzo, vediamo aumentare il numero degli oggetti d'argento, il cui uso si diffonde sempre più. A fianco delle coppe di forma classica, troviamo i *cyathi*, bicchieri profondi con i fianchi spesso ornati da rilievi simbolici. Il più famoso proviene dal tesoro di Boscoreale, vicino a Pompei: vi è raffigurata una danza macabra guidata da uno scheletro, simbolo del destino che aspetta i convitati, e che dovrebbe incitarli a cogliere «le rose della vita». Ci sono poi gli *scyphi*, tazze munite di grandi anse, e le *paterae*, piatte e larghe, entrambi recipienti per bere. Per prendere il vino dai crateri, c'era tutta una gamma di mestoli lavorati. Anche i crateri presentavano decorazioni di tutti i tipi, a ovolo o con figure in rilievo, come la danza delle Baccanti e dei Fauni che decora il grande cratere Ludovisi. La principale innovazione del secondo secolo a.C. fu la cosiddetta «ceramica di Samo», vasellame in terracotta, inizialmente fabbricato nei laboratori greci del mar Egeo ma ben presto riprodotto dagli artigiani italiani. Questa ceramica non era dipinta, come la cera-

mica greca dell'età classica, ma decorata con rilievi che imitavano la gioielleria ellenistica: così anche i romani meno fortunati potevano illudersi di possedere vasellame prezioso. Era fatta con una terra fine che, cuocendo, diventava molto dura e permetteva una grande accuratezza nei dettagli dei soggetti, che potevano essere modellati direttamente o applicati sul vaso dopo la lavorazione al tornio. Nelle decorazioni si poteva ritrovare tutto il repertorio di immagini usate dai gioiellieri ellenistici: scene di banchetto o di caccia, scene mitologiche, figure simboliche, scene di vita familiare. La ceramica di Samo, con il suo gradevole colore rosso e la vernice brillante, conoscerà una grande notorietà fino al secondotercio secolo d.C. Le botteghe aretine saranno soppiantate, all'inizio dell'impero, da quelle di Lezoux e La Grafesenque in Gallia. A tutt'oggi la scoperta della caratteristica ceramica rossa a rilievo indica con sicurezza la presenza di uno stanziamento romano nelle vicinanze. Questa storia del vasellame domestico è un chiaro esempio di un'evoluzione più generale. La ceramica greca importata comincia con l'essere privilegio di qualche aristocratico romano e viene poi riprodotta a buon mercato dagli artigiani, cosicché si vede nascere una vera e propria industria che crea prodotti alla portata anche dei meno abbienti. Il preteso propagarsi del lusso diventa ben presto una democratizzazione nell'uso di oggetti che in Grecia erano riservati a pochi.