

University of San Diego

Digital USD

Italian 394: Italian Renaissance Foodways

Italian and Italian Studies

Spring 5-23-2022

Cenare A Pompei: Una Finestra sull'Antica Roma

Elaine Giovannetti

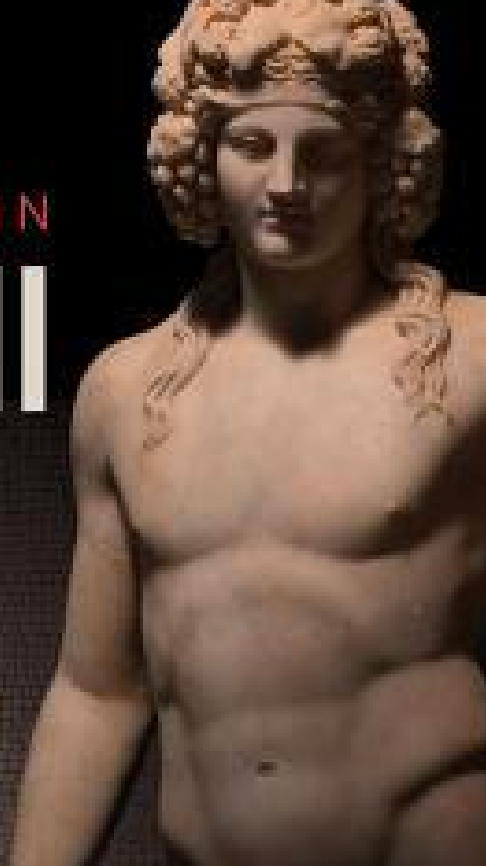
Follow this and additional works at: <https://digital.sandiego.edu/ital-394>



Part of the [History Commons](#), and the [Italian Language and Literature Commons](#)

LAST SUPPER IN

POMPEII



CENARE A POMPEI: UNA FINESTRA SULL'ANTICA ROMA

Da Elaine Giovannetti

A detailed mosaic depicting various sea creatures, including fish, octopuses, and squid, rendered in a classical style with a dark background.

SOMMARIO

- **INFORMAZIONE DI BASE: LA TRAGICA STORIA DI POMPEI**
- **OSPITALITÀ E STABILIMENTI NELL'ANTICA POMPEI**
- **L'IMPORTANZA DEL CIBO E DEL MANGIARE**
- **L'ARTE DELLA TAVOLA E DEI BANCHETTI**
- **BACCO IL DEO DEL BANCHETTO**
- **BIBLIOGRAFIA**



Informazione di Base: La tragica storia di Pompei



Pompei era un'antica città romana, vicina a Napoli e situata ad ovest del vulcano Vesuvio, che è ancora attivo oggi. Pompei è molto conosciuta per l'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C., quando accade un evento disastroso alla città. Quando eruttò il Vesuvio la città romana fu sepolta sotto la cenere vulcanica surriscaldata. Tutti i cittadini di Pompei morirono immediatamente, ma la cenere ha conservato i loro momenti finali per tutta l'eternità. Oggi, Pompei rimane ancora, grazie alla conservazione da parte della cenere, ed è molto importante per le spedizioni archeologiche.

Questo sito è unico; nessun altro sito archeologico può confrontare con Pompei dove si possono fare degli scavi senza essere inibiti dal decadimento. Per questa ragione, Pompei è la nostra finestra più importante sull'antica Roma. A causa di questa tragedia, oggi possiamo vedere com'era la vita quotidiana degli antichi romani, quello che mangiavano, e come passavano il tempo, ed altre attività importanti.

**"Pompei è forse la nostra
finestra più importante
sull'antica Roma"
-Nayeri F. 2019**

Ospitalità e Stabilimenti nell'antica Pompei



Attraverso gli scavi di Pompei archeologici e storici lo hanno scoperto che il cibo e l'ospitalità erano una parte cruciale dell'antica cultura romana. Questa città è importante per comprendere l'ospitalità perché Pompei era un centro di intrattenimento, molto importante per i romani, dove l'ospitalità si presentava in una maniera molto organizzata. È stato scoperto che nell'Antica Roma, la violazione dell'ospitalità era un grave crimine. Le persone che erano legate da legami di ospitalità erano considerate di maggiore importanza, e più sacre di quelle legate dal sangue o dal matrimonio. I risultati degli scavi ci offrono prove di attività di ospitalità commerciale come gli alberghi, i bar, le trattorie e i ristoranti, così come stabilimenti di fast food. In questi servizi, l'ospitalità non è mai stata presa alla leggera.

Ospitalità e Stabilimenti: I Quattro Principali tipi di Ospitalità Commerciale



I quattro principali stabilimenti di ospitalità commerciali sono stati identificati nell'Antica Roma, con i seguenti nomi.

La Hospitia: Questi stabilimenti hanno permesso agli ospiti di rimanere durante la notte; queste strutture offrono camere, cibo, e bevande per i pernottamenti.

La Stabula: Questi sono stabilimenti con cortile circondati da una cucina, un bagno, e camere da letto con stalle sul retro della struttura. Nell'Antica Roma le stabulae erano i più comuni stabilimenti per i pernottamenti. Spesso si trovavano proprio fuori delle porte della città, ed erano l'equivalente di moderni motel.

La Taberna: Questi stabilimenti esistevano dal primo secolo d.C., ed erano indicati come un negozio o un'osteria. Qui, servivano molti cibi e bevande semplici. La taberna era una piccola stanza, abbastanza grande per il proprietario ed i suoi assistenti.

Le Popinae: Questi sono stabilimenti che servivano solo cibi e bevande. Queste erano le case per mangiare in pubblico.

Le hospitiae e stabule erano conosciute per attrarre membri delle classi inferiori; persone che erano troppo povere e socialmente insignificanti per avere una propria ospitalità personale.

L'importanza del Cibo e del Mangiare

Il cibo ed il mangiare erano una funzione dell'ospitalità romana, ed erano una parte essenziale della loro vita quotidiana. Gli antichi romani credevano che il cibo ed il mangiare fossero una forma d'arte della vita quotidiana. Per questa ragione, il cibo ed il mangiare chi forniscono informazioni sulla vita dell'Antica Roma, a differenza di tutti gli altri dati sociali. Nel tempo, il cibo e la cucina romana erano fortemente influenzati da diversi antichi cuochi romani, tutti ben conosciuti, come Apicius, cui era noto per essere "il proverbiale cognomen per intenditori di cibo". Il più famoso Apicius, si pensa sia il secondo Apicius, dal nome Marcus Gavius Apicius, dal 30 a.C. Era questo Apicius che ha inventato diversi piatti della tradizione romana, così come le varie salse per cui era famosa l'antica cucina romana.



Questo Apicius ha spinto i confini della cucina e ha ricercato raffinate prelibatezze, all'estremo. Le registrazioni delle ricette create dalle Apicius' erano estremamente difficili da seguire per la persona comune, e non includeva misure esatte. Questo è pensato fosse un atto di autoconservazione, ed è stato fatto per proteggere il potere e la posizione del cuoco nella società. Questa pratica era molto importante perché Nell'Antica Roma questi famosi cuochi erano come delle celebrità ed apprezzavano lo stile di vita dei leader, come l'influenza del pettegolezzo e dell'impostazione delle tendenze. I cuochi famosi nell'Antica Roma erano considerati artisti. Perché la festa durante questo tempo, aveva una grande importanza sociale ed un significato religioso. Perciò, il potere dei cuochi era stato incoraggiato ed assecondato.

**"Chiunque volesse sapere...
della vita privata e pubblica
degli antichi dovrebbero
conoscere bene la loro tavola...
l'uomo è quello che mangia"-
O'Gorman et al. 2007**



L'importanza del Cibo e del Mangiare: I Piatti Tipici

I modelli di consumo alimentare domestico consistevano di una colazione leggera, che era spesso uno spuntino preso in viaggio. Poi, facevano un pranzo, anche quello uno spuntino, che era consumato a casa o negli stabilimenti balneari. E finalmente, una cena che era considerata il pasto più importante, ed era una ricompensa per la giornata di lavoro. Nell'Antica Roma, le cose e le quantità che una persona mangiava dipendevano dalla posizione sociale, reddito, età e sesso dalla persona. Tipicamente, i metodi di cucinare erano basati sull'uso di tante salse e liquori da cucina, ed in più usavano erbe e spezie come il levistico, cumino, e pepe. Gli Antichi Romani erano noti per non tollerare il consumo della carne, pesce o verdure nel loro stato puro. Invece, presentavano questi alimenti in forme diverse; per esempio una purea di verdure a forma di pesce.

Facevano questo perché consideravano la cucina una forma d'arte, e per impressionare i loro ospiti. I piatti tradizionali trovati negli antichi libri di cucina romana, consistevano di struzzo, capra, ghio, ortica e anguilla. Tuttavia, molto del cibo che preparavano, era probabilmente immangiabile e indigeribile, a causa dell'enfasi posta sulla creazione e sulla forma d'arte. Un esempio di queste creazioni erano i piatti di piselli con pezzi d'oro, lenticchie con onice, fagioli con ambra e riso con perle. È anche importante notare che l'atto di cucinare era conosciuto di essere un passatempo popolare nell'antica Roma. Tuttavia, le donne di quell'epoca non erano obbligate a cucinare, come era comune nei periodi successivi. Le ricche donne romane erano considerate "dame di svago". Erano invece gli schiavi, che si occupavano della preparazione dei pasti.





L'arte della Tavola e dei Banchetti

L'ospitalità e l'arte culinaria erano veramente al centro della vita romana. Pompei, da sola, era circondata da circa ottanta poderi e vigneti. Come accennato, i pasti erano consumati nei bar e ristoranti, ma erano anche serviti in sale da pranzo affrescate. Gli eventi gastronomici stravaganti erano una delle attività principali della classe superiore, sia in pubblico che in privato. I membri delle classi inferiori aspiravano a partecipare a questi banchetti, e a volte lo facevano come divertimento. Il lusso associato con il mangiare e banchettare per gli antichi romani proveniva da influenze greche. Erano i greci ad inventare l'idea del mosaico, i dipinti murali, e la bella argenteria. I romani si affrettarono ad adottare queste pratiche, perché amavano il lusso greco. Se una persona dovesse partecipare a un banchetto in una ricca casa romana, vedrebbe bellissimi affreschi sui muri, e mosaici sul pavimento. Questa opera d'arte mostrava spesso la mitologia greca, i bellissimi giardini, o i cibi che sarebbero stati mangiati. Un grande mosaico, chiamato una emblema, si trovava spesso al centro di una sala da pranzo romana, che si chiamava un Triclinium. Questa stanza, inoltre, presentava tre divani a forma di "U", e nel mezzo ai divani si troverebbe l'emblema. Durante un banchetto, gli ospiti si coricavano, alla loro sinistra, sui divani, perché questo li aiutava con la digestione. Lo scopo di queste opere d'arte era per facilitare la conversazione, e per fare una buona impressione ai loro ospiti.

Bacco il Deo del Banchetto

Nell'Antica Roma molte feste erano centrate sui dèi. Questi dèi erano principalmente i dèi dell'ospitalità, della festa, del consumo e della caccia, perché fornivano i materiali per le feste. Queste feste rafforzavano i valori culturali dell'importanza, dell'indulgenza, e del consumo per incoraggiare la loro pratica nella vita quotidiana. Un deo molto importante, soprattutto agli antichi romani di Pompei, era Bacco (conosciuto anche come Dioniso, al greco) il deo del vino, della fertilità e del banchetto. Una statua di Bacco è stata recuperata negli scavi di Pompei. La statua mostra l'aspetto di Bacco, come credevano fosse, secondo gli antichi romani. Bacco era descritto con l'uva tra i suoi capelli per rappresentare che era il deo della vite. Anche lui era sempre visto con un bicchiere di vino, e una pantera, perché era un deo esotico. Un altro affresco, mostrato di seguito, vediamo Bacco che diventa una pigna d'uva, perché era così fertile. Bacco era molto importante per la vita romana perché il vino era una delle parti principali dell'economia. La maggior parte dei santuari e delle statue dei dèi a Pompei raffigurano Bacco.



Bacco il Deo del Banchetto: Tutto è Dovuto a Bacco

Nella città di Pompei, la ragione di molti santuari, statue, ed altre forme di arte, e banchetti in onore principalmente a Bacco, era per dire che Bacco era la ragione dei loro successi. In uno degli scavi, a Pompei, l'affresco dove Bacco è visto come un pigna di uva, è stato trovato in un santuario dedicato a Bacco negli alloggi degli schiavi. Questo era molto importante perché ci ricorda che anche gli schiavi facevano parte della religione romana. Dimostrava che gli schiavi riconoscevano che il loro benessere e il benessere del loro padrone dipendeva da Bacco ed il suo regalo del vino.



Ricapitolare

Il sito di scavo di Pompei è davvero un luogo unico al mondo, che offre una finestra sull'Antica Roma. Questo ci permette di comprendere la società e la vita quotidiana dell'Antica Roma. E questo può essere fatto meglio analizzando le abitudini gastronomiche romane, ed il cibo che mangiavano. Per comprendere la vita privata e pubblica degli antichi romani, bisogna conoscere la loro tavola "l'uomo è quello che mangia". Guardando questi dati, è chiaro che il cibo, fatto di mangiare, e l'ospitalità erano una parte cruciale della cultura romana e di grande importanza per loro.



Bibliografia

Dobrzynski, J. H. 2021. 'Last Supper in Pompeii: From the Table to the Grave' Review: Rediscovering Roman Revelry; A San Francisco museum channels the spirit of Bacchus in an exhibit of food- and drink-related art and objects that range from the mundane to the downright naughty. Wall Street Journal (Online), New York, N.Y.

Nayeri, F. 2019. Some Wine to Go With the Stuffed Mouse? Page C5(L) The New York Times.

O'Gorman, K. D., I. Baxter, and B. Scott. 2007. Exploring Pompeii: Discovering hospitality through research synergy. *Tourism and Hospitality Research* 7:89-99.

Roberts, Paul. "Bacchus - God of Wine." *Ashmolean Museum*, University of Oxford, 2020, <https://www.ashmolean.org/article/bacchus-god-of-wine>.

Roberts, Paul. "Dining in Pompeii ." *Ashmolean Museum Oxford*, University of Oxford, 2020, https://www.youtube.com/watch?v=_BQ5JSbVWiw.

Sharma, M. 2019. Dining Way Out; A Taste of Old Pompeii. Page 3(L) The New York Times.