

 OSTIA
ANTICA
PARCO ARCHEOLOGICO

Eurisace
e il Molino del Silvano

I quaderni di Cartilio



Servizi Educativi
Parco Archeologico di Ostia Antica

Il quaderni di Cartilio

III





© 2020

Parco archeologico di Ostia antica

Viale dei Romagnoli, 717, 00119 Ostia antica - Roma

www.ostiaantica.beniculturali.it

Servizi Educativi

pa-oant.servizieducativi@beniculturali.it

I Quaderni di Cartilio

Collana di racconti a cura di Giovanna Arciprete

Progetto grafico, revisione editoriale e impaginazione *Flavia Salomone*

Testi: *Giovanna Arciprete*

Immagini: *Archivio fotografico, Parco archeologico di Ostia antica*

La mascotte "Cartilio" è stata realizzata dal Liceo Artistico Ugo Foscolo di Ostia

*Cartilio, la nostra mascotte, è un navigatore della fantasia.
Dovete sapere che passa tanto tempo tra i libri
e così impara un sacco di cose.
Inoltre Cartilio, da gran miagolatore, adora raccontare storie
e ha deciso di raccoglierle in questi quaderni e di farvene dono
in modo che possiate portare con voi
un bel ricordo della vostra giornata a Ostia Antica*



Prefazione alla collana “I Quaderni di Cartilio”

Scrivo con piacere queste poche righe per presentare "I Quaderni di Cartilio", un'iniziativa editoriale fortemente voluta dal Parco e in particolare dal collega Dario Daffara, Responsabile dei Servizi Educativi. Questi agili volumetti nascono come supporto alla visita dei più piccoli e come ricordo delle ore liete trascorse a Ostia, un Parco archeologico che si sta sempre più affermando come punto di riferimento di questo territorio, per l'apprendimento e per la crescita civile di bambini e ragazzi. Per gli adulti l'uso del termine "quaderno" rimanda agli anni scolastici, che molti ancora ricordano, con un po' di nostalgia come momento di formazione morale: chi non pensa che ciò che siamo oggi dipende spesso dai nostri primi anni di studio?

L'intento è che questi quaderni rappresentino un valido sostegno alla crescita dei nostri figli e nipoti, ai quali auguro di trovarvi materia d'interesse da portare nel cuore, oltre che nella mente.

Qualche parola va spesa per i Servizi Educativi di Ostia, che hanno letteralmente spiccato il volo, grazie all'ottimo coordinamento di Dario Daffara e all'intensa attività di Giovanna Arciprete, archeologa esperta nella divulgazione scientifica per bambini e ragazzi, che si è dedicata con entusiasmo alla redazione dei testi di questa collana.

Il mio auspicio è che i quaderni siano l'avanguardia di ulteriori iniziative editoriali firmate dal Parco e che segnino la rinascita di Ostia antica anche in questo campo.

MARIAROSARIA BARBERA,
Direttore del Parco archeologico di Ostia antica





Eurisace

e il Molino del Silvano



Parco archeologico di Ostia antica
Molino del Silvano, interno

La notte è scesa, avvolge ogni cosa. Sono tanto stanco, non riesco a stare dritto, la testa mi gira.
Una lacrima bagna le mie ciglia lunghissime.

Il silenzio avvolge le macine, ferme come montagne con la neve. Sembra neve, ma è farina. Domani mi aspetta un altro giorno terribilmente faticoso, preferisco passare questa notte raccontandovi qualche storia.

Siamo nel **MULINO DEL SILVANO**, il cui pavimento composto da grosse pietre (**basoli**) sostiene le macine, formate da una parte superiore svasata (**catillus**), in cui il grano viene immesso tramite un cono di tessuto, e una inferiore conica (**meta**). Il grano, in questo caso, arriva direttamente dai giganteschi magazzini di fronte e, dopo essere stato trasformato in farina, viene mescolato nelle vasche, qui accanto, con il sale e l'acqua per poi essere cotto nel grande forno e probabilmente fatto arrivare fino a Roma.





Parco archeologico di Ostia antica
Sacello del Silvano, raffigurazione del dio Silvano

Il **Silvano** di cui sto parlando è una divinità legata alla natura che protegge l'incrocio di due strade (crocicchio, **compitus** in latino) e a cui è stato dedicato un piccolo luogo sacro. In effetti siamo presso l'incontro della Via dei Molini con quella di Diana, ma ricordate sempre che questi nomi sono moderni e dati per comodità dagli archeologi che hanno scavato l'antica città di Ostia fra il 1938 e il 1942.

Dunque, ho dimenticato di aggiungere che il Mulino (per voi) è stato costruito nel II secolo d.C., quindi molto, molto tempo fa.

I romani, anzi gli ostiensi, perché ci troviamo a Ostia antica, che frequentano questo forno in cui lavoro, si danno un sacco di arie, ma lo sapete cosa mangiavano all'inizio della loro civiltà? Polenta di farro, che è un cereale con i chicchi rivestiti da una **pula** (uno strato esterno) duro e indigesto, tanto che il termine farina viene proprio da questo nome (**far**). Anche i greci, ma in tempi più antichi, mangiavano questo tipo di focaccia, di polenta disseccata e la chiamavano **maza**.

I nobili più reazionari (con la puzza sotto il naso) erano attaccati a questo cereale indigesto, era il simbolo dei primi tempi e aveva anche un valore sacro. Nel matrimonio gli sposi si scambiavano una focaccia di farro (**confarreatio**) per rendere eterne le loro promesse.

Comunque è proprio dal contatto con i





greci che i nostri impararono a raffinare la farina e a fare un pane migliore nel III secolo a.C., anche se si conosceva la sua esistenza già dal V secolo a.C. Il grano veniva importato soprattutto dalla Sicilia e dall’Africa.

All’inizio si fece un gran pestare nel mortaio, tanto che i fornai venivano chiamati *pistores*.

Vi assicuro che il pane è molto duro e il lievito gli dà un sapore acido, perché fabbricato durante la vendemmia serve tutto l’anno e ogni volta che si panifica si usa un pezzo di quello del giorno prima.

Vi voglio svelare un segreto. Noi abbiamo un grande vantaggio su di voi. Possediamo un’infinita varietà di frutta e verdura, ma anche di pane. Se i Greci ne conoscevano almeno 72, noi non siamo da meno.

Le differenze sono dovute al diverso uso e ai vari procedimenti di cottura. Il ricco signore lo sceglie di farina molto raffinata, il militare mangia una specie di galletta, il marinaio ha il suo pane nautico. Quello più morbido si chiama *partico* o *acquatico* ed è, sinceramente, molto spugnoso. I poveri e quelli che abitano in campagna fabbricano un pane rustico, quasi come quello di una volta, magari mescolato con le ghiande, le fave, le lenticchie o le castagne.

Poi forse già lo sapete... i romani





Parco archeologico di Ostia antica
Molino del Silvano, interno con le macine in pietra lavica

sono fissati con la religione e figurati se non c'è un pane usato nelle cerimonie religiose. Il sacerdote ad esempio non può toccare il pane lievitato e l'uso del pane senza lievito è anche nella religione cristiana (*ostia*) ed ebraica (*pane azzimo*).

Un giorno più fortunato di altri mi hanno fatto assaggiare anche un boccone di *artologanus*, confezionato con miele, vino, latte, olio, frutti canditi e pepe. Che bontà!

Una fornaia che mi vuole bene mi ha svelato anche un segreto. Per eliminare il sapore acido dovuto al lievito, si può immergere la crosta nel rosso d'uovo e aggiungere semi di papavero e altre spezie.

Dicevo, dunque, che la grande varietà è dovuta anche al diverso tipo di cottura: nel forno, sotto la cenere, in una pentola di coccio e se, inizialmente, era prodotto in casa (magari dagli schiavi), ora la produzione è quasi industriale.

Vi starete chiedendo quale forma avesse, ebbene chiedete a quei sapientoni degli archeologi, che stanno sempre con le mani nella terra. Infatti nella città di Pompei, quella che per intenderci fu sepolta dall'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C., vicino Napoli, sono stati trovati pani carbonizzati simili alle vostre rosette (o michette), con quattro incisioni a croce, per poterlo staccare più facilmente. Comunque non era l'unica forma, esistono quelli allungati, a tortiglione e anche... ehm... di forma anatomica.

I primi panettieri (*pistores*) aprirono la loro attività già nel 171 a.C. ed erano schiavi o *liberti* (schiavi liberati) quindi appartenenti ad una classe umile, ma ben presto sono stati appoggiati dallo Stato che addirittura concede loro un prestito per avviare l'attività. Infatti un motivo c'è: producono per conto dello Stato, con cui stipulano contratti favolosi, il pane gratuito (*gradilis*) e quello a prezzo fisso (*fiscalis*). Pensate che nel 369 d.C., ben 200.000 persone avranno diritto alle distribuzioni senza pagare nulla... ma,



vi assicuro che usano per questo alimento anche farine avariate!

Immagino che stiate aspettando di ascoltare qualche curiosità sul pane, soprattutto quel pettegolo di Cartilio che vi accompagna. Bene, eccovi serviti! Abbiamo il **picenum** a cui è aggiunta l'argilla, il **furfureus** che viene dato ai cani, il **pepsianus** per i malati di stomaco, l'**ostrearius** da mangiare con le ostriche, il **madidus** che le signore si spalmano sulla faccia come crema di bellezza e tanti altri.

Oltre ai fornai (*pistores*) esistono anche i pasticceri (***pistores dulciarii***) e nelle loro botteghe si vendono dolci di ogni tipo e sapore.

I nostri bambini spesso fanno tardi a scuola perché si fermano da loro a comprare deliziose merende.



Non mi resta che salutarvi. Sì? Come dici? Chi sono io?

Aspettate cerco di avere un aspetto più nobile... osservate ora attentamente le macine che vi ho descritto prima. Vedete? Ci sono due fori in cui veniva infilata una trave di legno e a questa legato un asinello, che bendato, girava e girava.

Alle volte si ferma, perché distrutto dalla fatica e un campanello avverte il proprietario o lo schiavo, che corre armato di bastone per fargli riprendere il duro lavoro.

Eppure quel timido somarello avrebbe voluto correre sui prati e annusare i fiori di campo, lasciandosi accarezzare dalla mano di un bimbo come voi.





CIAO, IO SONO
CESARE E
SONO
L'ASINELLO
DEL MULINO

IO AIUTO IL
MIO PADRONE
A FARE IL
PANE

OGGI TI
MOSTRERÒ IL
MIO LAVORO...



OSTIA ANTICA

IL MULINO

fabiana tibaldi
linda fattori
federica caputo
carlo capozzi

PER PRIMA
COSA IL MIO
PADRONE MI
FA INDOSSARE
LA MIA DIVISA
DA LAVORO

IL GRANO
VIENE
VERSATO
IN GRANDI
MACINE DI
PIETRA



LE MACINE
HANNO UNA
FORMA DI
CONO, CON
DEI BUCHI,
DOVE
VENGONO
INFILATE
DELLE TRAVI
DI LEGNO

POI È
COMPITO MIO,
PERCHÈ SONO
IO CHE
SPINGO LA
TRAVE,
FACENDO
MUOVERE LA
MACINA E
MACINANDO IL
GRANO

INFINE, IL
GRANO
MACINATO
VIENE
PORTATO A
ROMA



Ecco...io mi chiamo Eurisace ed è inutile cercare un'iscrizione con il nome mio o di altri asinelli che hanno reso gioiose le tavole di molti.

Esiste una sola mia rappresentazione, come una foto di terracotta, trovata in un cimitero non lontano da Ostia. Grazie a lei, in fondo, sono diventato famoso.



Rilievo in terracotta con scena di lavoro in un mulino,
dalla Tomba 78 della Necropoli di Isola Sacra

QUIZ





Vediamo
se siete stati
attenti!

1
Dove ci troviamo?

2
A cosa servono
le macine?

3
Cosa mangiavano
anticamente i Romani?

4
Esistono molte
varietà di pane?

Risposte

- 1) Nel Mulino del Silvano
- 2) A macinare il grano
- 3) Il Farro
- 4) Sì
- 5) Sì
- 6) L'asinello

5
Esistevano anche
i pasticciieri?

6
Chi faceva girare
le macine?



