

35. Giuseppe DRUETTI. — Dai mezzi di alimentazione dell'uomo preistorico alle origini della disciplina annonaria.

L'istinto guidò l'uomo primitivo verso le cavità naturali per trovare un ricovero contro le intemperie ed i rigori dell'inverno. Coperto di pelli, munito di armi ed attrezzi di rozza selce scheggiata, ignaro dell'arte di fabbricare ceramica, egli conduceva vita semplice e meschina. La caccia e la pesca erano le sue principali occupazioni e per mezzo di esse otteneva il cibo onde sfamarsi, probabilmente coll'aggiunta di frutti selvatici o di altri vegetali commestibili rinvenuti nei boschi.

Ed infatti, entro le caverne, che servirono di abitazione all'uomo primitivo, fra le ceneri, i carboni ed i detriti della roccia, furono talora riscontrate in abbondanza ossa di specie diverse di animali.

Gli uomini in quel tempo erano cacciatori e certamente anche pescatori: la cattura di selvaggina e del pesce era la loro principale occupazione. Tuttavia la loro vita non era così facile, quanto sarebbe logico supporre, perchè in quei remoti tempi l'uomo doveva cimentarsi con dei terribili avversari, sia che dovesse lottare contro di essi per assicurarsi l'alimento, oppure per difendere la propria vita. D'altra parte non è da credere che col solo aiuto dei grossolani strumenti di selce, di cui disponeva, egli potesse impadronirsi dei pachidermi, dei rinoceronti, del bisonte e di tutti quei colossali erbivori, delle cui carni egli soleva cibarsi; ma è fuori dubbio che egli avrà dovuto anche fare ricorso ai lacci ed alle trappole, come usano fare ancora oggigiorno molte tribù selvaggie. E' inoltre probabile che, per la caccia, quegli uomini fabbricassero anche delle potenti armi di legno duro, degli spiedi da caccia e simili.

Come si è detto, nelle caverne si trovarono degli ammassi considerevoli di ossa spezzate, quali residui dei pasti che i trogloditi di quel tempo facevano e che non si curavano di allontanare dalla loro abitazione.

Tali sono le deduzioni, che, sulla scorta della documentazione che è in nostro possesso per il periodo *paleolitico* ci è consentito di fare nei riguardi dei mezzi alimentari dell'uomo in quella remota età. Non è possibile stabilire con esattezza la durata di tale periodo, ma

solo è noto che esso fu il più lungo della preistoria e che si estende a parecchi millenni.

Per trovare un miglioramento, con un vero progresso nei sistemi di alimentazione, fu d'uopo venire più avanti col tempo, penetrando in un periodo più evoluto, quale fu il periodo *neolitico*, che alla sua volta fu pure di lunga durata. Esso, colle susseguenti età dei metalli, costituì, per così dire, il tratto di unione tra la barbarie ed i primi albori della civiltà.

Per spiegare questo progresso, gli scienziati appaiono divisi in due schiere; gli uni ricorrono alla teoria delle emigrazioni dei popoli; altri invece, e tra questi il Mosso ⁽¹⁾, ritengono trattarsi di un fenomeno evolutivo locale, che procedette per gradazioni insensibili. Osserva infatti Salomon Reinach, uno dei più accaniti avversari della teoria delle emigrazioni, che sembra contrario alla natura umana che in un tempo, nel quale le popolazioni erano poco dense, i popoli primitivi abbandonassero i loro paesi fertili e ridenti per venire a stabilirsi nelle fredde foreste di paesi inospitali nel centro dell'Europa.

Comunque sia, il progresso avvenne e raggiunse nel periodo neolitico e nei seguenti un grado molto avanzato.

Anche in detto periodo la caccia continuò ad essere in uso, però con mezzi più raffinati, quali l'arco e la freccia. Con queste armi l'uomo poteva colpire la selvaggina a distanza, senza dare l'allarme ed evitando anche i rischi personali.

Ma, più che nella caccia, è nell'*agricoltura* che noi dobbiamo ricercare il progresso fatto nel periodo neolitico. A quell'epoca l'uomo aveva già fatto di molti animali degli ausiliari della sua vita, nonchè delle riserve per la propria alimentazione. Come l'addomesticamento degli animali abbia incominciato e come abbia compiuto i suoi progressi non si sa. Sta però il fatto che nel periodo neolitico, e più ancora nei successivi, varie specie di animali già vivevano allo stato domestico, costituendo per l'uomo un grande aiuto per l'agricoltura ed un elemento prezioso per la sua alimentazione, che per tal modo incominciava a diventare più svariata e di maggiore rendimento.

(1) Mosso A., « Le origini della civiltà Mediterranea », Milano, Fratelli Treves Editori, 1912.

Di questo connubbio tra l'allevamento del bestiame e l'agricoltura noi possediamo numerose prove, tanto per l'età neolitica, quanto per quella che le fece seguito fino al periodo storico.

Nella valle del Nilo, fin da tempi remotissimi troviamo segni eloquenti di progresso. Una magnifica dimostrazione ci viene data dalla



FIG. 1. — Aratura dei campi e semina del grano.

tomba di Thy, scoperta nella necropoli di Sakkara in Egitto. Essa risale alla 5^a Dinastia ed è decorata da abbondanti dipinti, dai quali possiamo ricavare una visione esatta delle attività di quel popolo, tra cui figura in prima linea l'agricoltura. Troviamo infatti tra i dipinti, che abbelliscono questa tomba, quadri vistosi (fig. da 1 a 7), che raffigurano scene di vita campestre, quali l'aratura dei campi, la semina del grano e la mietitura; l'allevamento del pollame e del bestiame bovino.

Non si può stabilire in quale epoca i cereali siano stati introdotti in Egitto: ma questo deve essere avvenuto da antichissimo tempo. L'uso dell'aratro tirato da un animale domestico, il toro, è pure antichissimo.

La trebbiatura si faceva spingendo il bestiame sui cereali, oppure pestandoli con una mazza. Oltre al frumento comune (*Triticum vulgare*), era abbondantemente coltivato anche l'orzo (*Hordea exantichum*).



FIG. 2. — La mietitura.

Fra i legumi erano conosciuti la fava (*Vicia faba*), il cece (*Cicer arietinum*) e la lenticchia (*Ervum lens*); fra gli ortaggi erano estesamente coltivati il porro (*Allium porro*) e la cipolla (*Allium cepa*), nonchè alcune cucurbitacee.

Anche la coltura della vite era in pieno vigore e, fra le piante fruttifere, figurano il fico (*Ficus carica*), il melograno (*Punica granatum*) e la palma da datteri (*Phoenix dactylifera*) ⁽²⁾.

Come per altre attività umane, così anche nel campo dell'agricoltura, al tempo dei primi documenti che possediamo sull'Egitto, il suo popolo

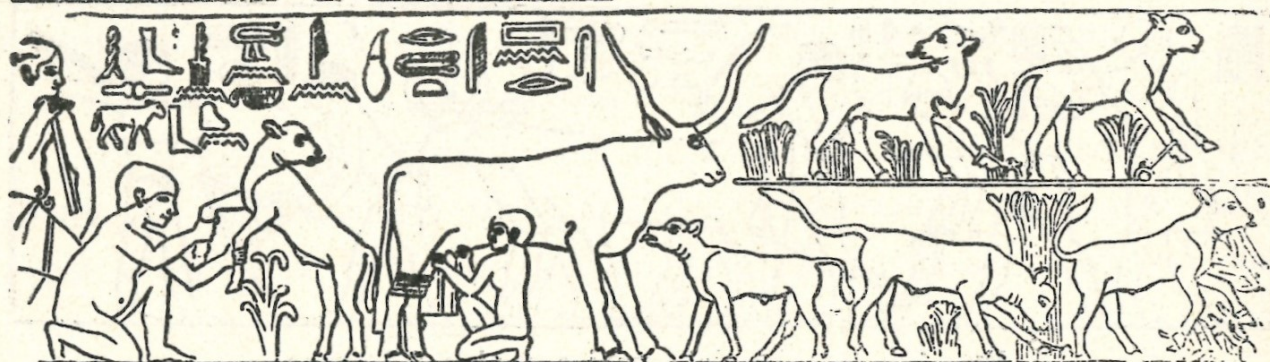


FIG. 3. - Allevamento del bestiame bovino.

era già pervenuto ad un alto grado di civiltà; e di conseguenza si ha motivo di ritenere che tutte le colture testè accennate già fossero in pieno sviluppo da parecchi millenni in antecedenza. Il popolo egiziano adunque, fin dai tempi leggendari che si confondono con la preistoria, già poteva usufruire di una alimentazione abbondante, succosa ed allo stesso tempo svariata.

Esplorazioni eseguite dal Mosso nel terreno sottostante al palazzo di Phaestos, nell'isola di Creta, portarono alla scoperta di un fondo di ca-



FIG. 4. - Allevamento delle oche.

panna neolitica, il cui pavimento era costituito da un sottile strato di argilla rossa. Rimosso questo strato, si trovò una terra di colore scuro e di consistenza grassa, formata coi detriti umani e molto comune nei terreni neolitici. Su questo fondo di capanna stavano accumulate ossa di pecora, di lepre, di cinghiale e di bue, residui dei pasti di quella gente. La presenza in abbondanza di queste ossa, in parte di selvaggina ed in parte di animali domestici, dimostra come anche a Creta gli uomini del periodo neolitico si nutrissero bene.

⁽²⁾ GILG E., « Piante coltivate ed utili nella Preistoria », nel vol. I dell'opera « L'uomo e le Piante », ossia vol. III della collezione « L'uomo e la Terra », trad. del prof. dr. Michele Abbado, Francesco Vallardi, Milano.

Gli avanzi rinvenuti nelle palafitte del lago di Varese ed altri laghi subalpini, dove sul finire dell'epoca neolitica, e più ancora in quella del bronzo, abbondarono le abitazioni lacustri, avanzi ora custoditi nel Civico Museo Archeologico dell'anzidetta città, ci istruiscono con maggior precisione sul modo di vita degli uomini di quei remoti tempi. Da siffatto

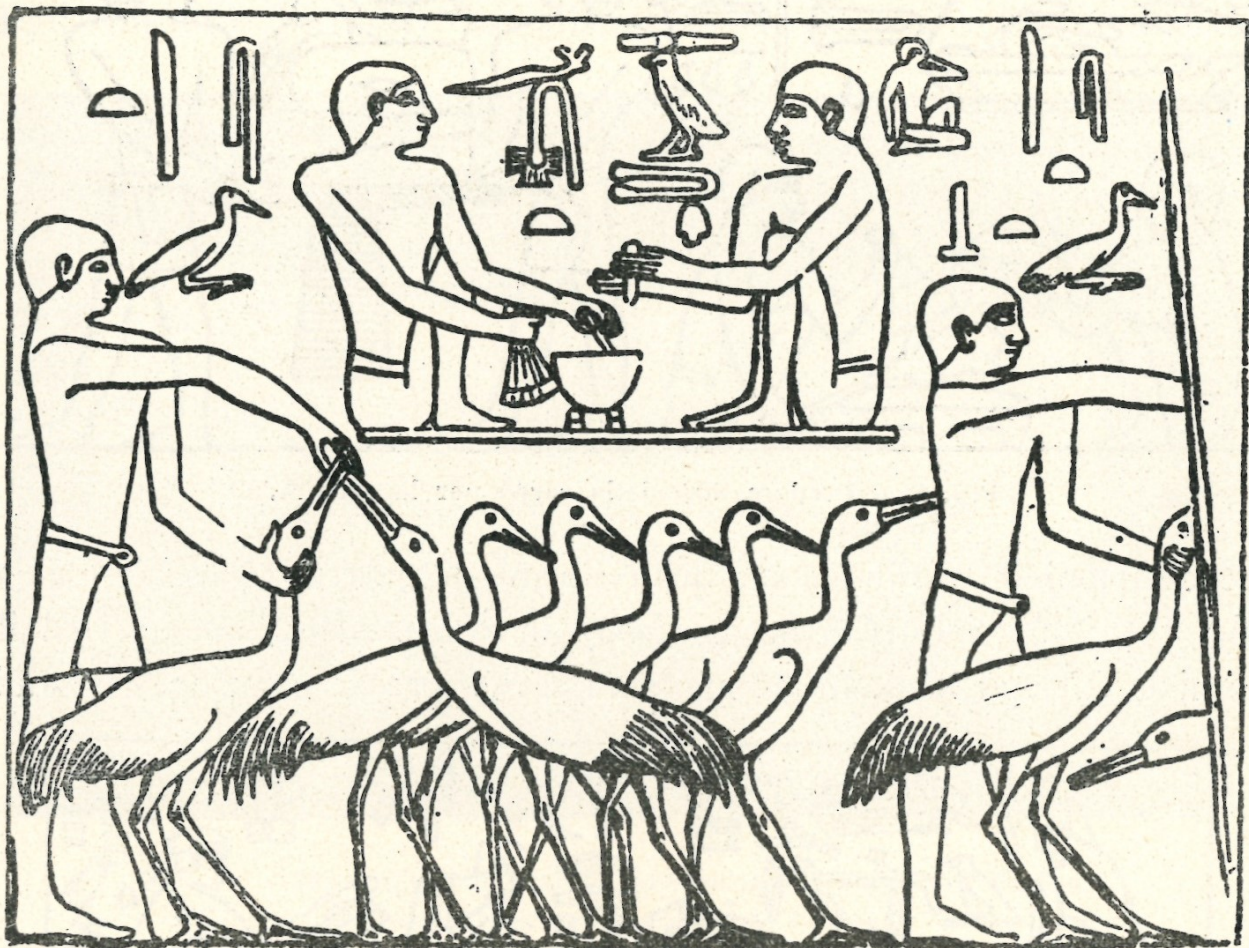


FIG. 5. — Allevamento delle gru.

materiale possiamo meglio apprendere come quegli uomini provvedessero alla propria alimentazione.

Infatti, la presenza di chicchi di grano (*Triticum vulgare antiquum*) e di una macina in pietra, col relativo macinello (fig. 8) ci dice come quegli uomini conoscessero il prezioso cereale.

Paragonando poi questa macina con quella in uso presso gli antichi Egizi (fig. 9), troviamo una sorprendente analogia.

Ed è con questo strumento primitivo, che d'altronde si riscontra ancora oggi presso alcune popolazioni poco evolute, che la gente dei villaggi lacustri fabbricava quella grossolana farina, colla quale si preparava il pane, cioè una specie di galletta senza lievito, di cui numerosi saggi furono trovati al fondo dei laghi.

Gli avanzi di vite (*Vitis vinifera*) dimostrano un notevole progresso nell'agricoltura e quelli di mele carbonizzate (*Pirus malus*) provano la conoscenza di questo frutto fin dalle epoche preistoriche. Troviamo inol-



FIG. 6. - Preparazione della carne per la cottura.

tre campioni di altri vegetali, quali i semi di quercia (*Quercus robur*) (fig. 10), il nocciolo (*Corylus avellana*), il rovo (*Rubus fruticosus*) ed il corniolo (*Cornus mas*). Infine meritano anche speciale menzione i residui

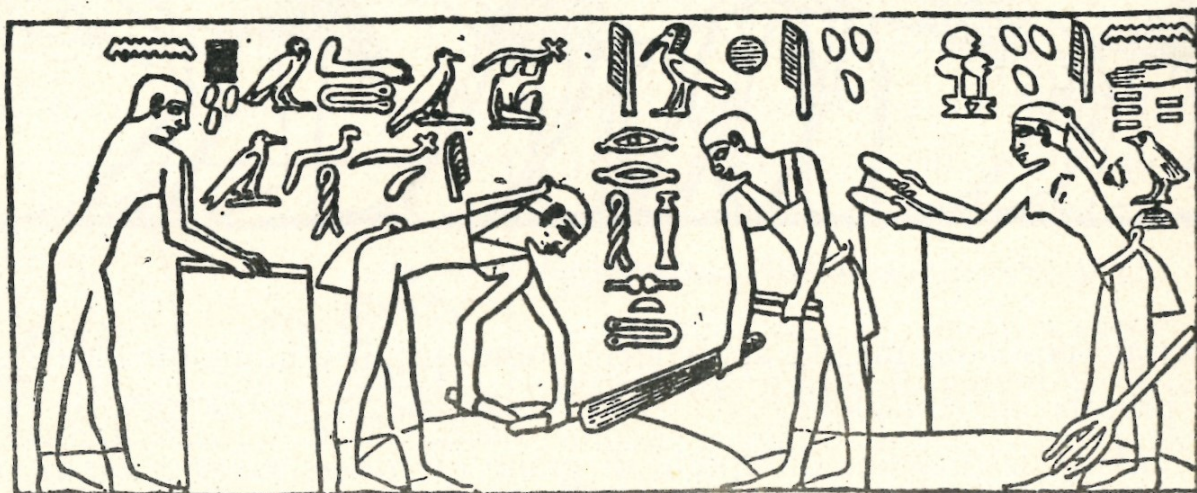


FIG. 7. - La trebbiatura.

(Le figure da 1 a 7 sono riprodotte dal «Baedeker's Egypt», Ed. 1898).

animali, come le corna ed i teschi di cervo (*Cervus elaphus*); teschi di cinghiale (*Sus scrofo ferus*); teschi di bue (*Bos brachyceros*); mandibole e corna di capriolo (*Cervus capreolus*); numerosi teschi interi di tasso (*Meles taxus*) ed altri ossami. Fra i vari attrezzi figurano anche piccoli ami di bronzo per la pesca ⁽³⁾.

⁽³⁾ BERTOLONE M., «Il Civico Museo Archeologico di Varese», Tip. Ala, 1938.

Le popolazioni al di qua e al di là delle Alpi erano adunque alla fine dell'età neolitica molto innanzi e lo dimostrano gli scavi nelle palafitte, dai quali si rileva come esse, oltre il frumento, coltivassero con cura l'orzo, le fave, la segale, il miglio, le lenticchie, i ceci ed altri legumi. Non era più gente che visse solo di caccia, ma essa si manteneva col prodotto degli armenti e dei campi. La carbonizzazione dei resti vegetali, prodotta

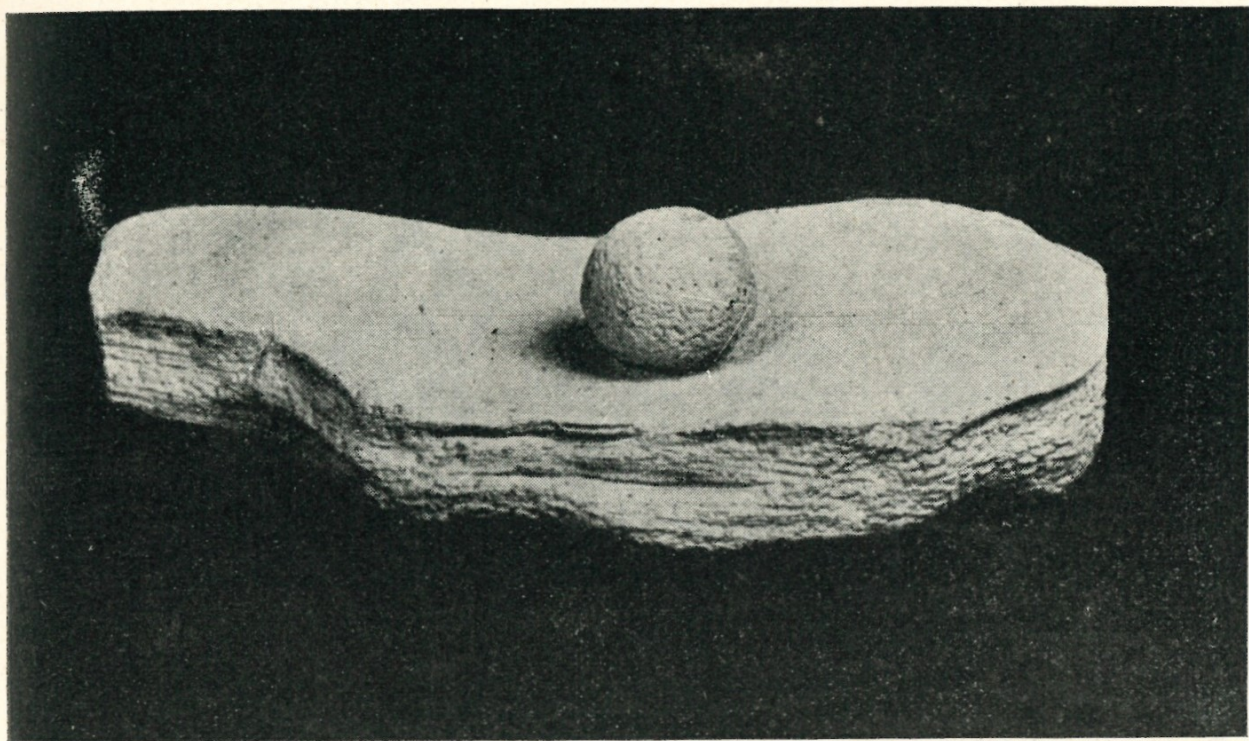


FIG. 8. — Macina con macinello, proveniente dal lago di Varese.
(Civico Museo Archeologico di Varese).

dagli incendi, fu utile per la conservazione del seme e dei frutti, che con le grinze della polpa essicata sono bene riconoscibili, come già si è detto a proposito del materiale ottenuto dal lago di Varese. In base all'esame dei semi dei frutti si è potuto constatare come il pino, il larice e l'abete fossero comuni nelle Prealpi; come nelle foreste predominassero le quercie, gli olmi, i faggi e nei luoghi più umidi prosperassero gli ontani (*Alnus glutinosa*), i pioppi e gli aceri.

A confermare questo quadro contribuiscono i risultati delle ricerche eseguite nelle palafitte di Robenhausen sul lago di Pfäeffikon ed in quelle di altri laghi della Svizzera, dove si è potuto finora identificare 120 specie di piante. Nella categoria dei cereali figurano tre specie di orzo e cinque di frumento, fra le quali il *Triticum vulgare antiquum*, già menzionato

per le palafitte del lago di Varese. La lista inoltre comprende varie specie di legumi, di alberi da frutta e di alberi forestali. Molto importante poi il rinvenimento fatto in alcune località di grosse pere e di grosse mele, quale risultato di una coltivazione intensiva.

Il linguaggio delle palafitte è molto eloquente. Con prove tangibili esso ci insegna come vivessero e come si nutrissero i popoli di tanto remota

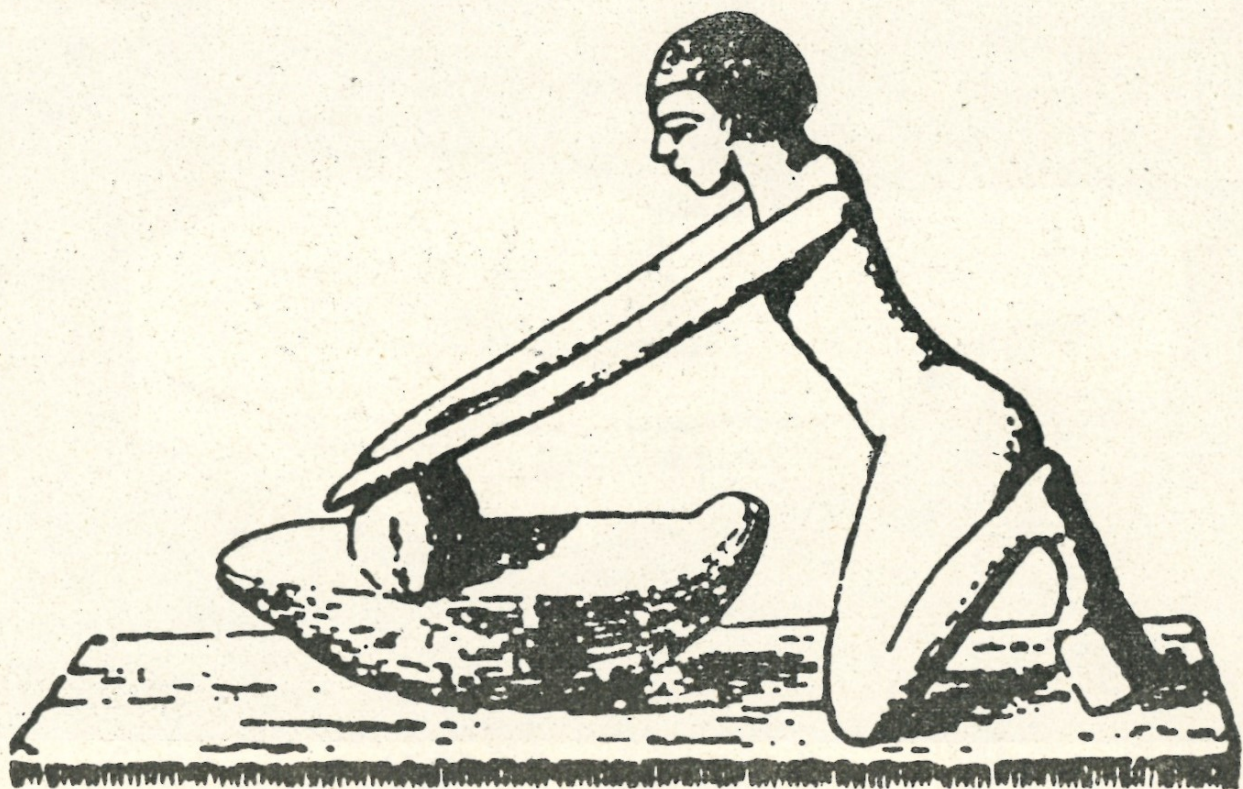


FIG. 9. - La macinazione del grano presso gli antichi Egizi.
Statuetta in legno, della III Dinastia, rinvenuta a Dahshur. (De Morgan).

antichità. Un valido contributo a questo studio viene dato anche dalle *Terramare*. Il Pigorini, infatti, negli avanzi di queste palafitte terrestri trovò la poltiglia delle ghiande attaccata al fondo dei vasi, dove erano fatte cuocere, scoperta analoga a quella fatta nelle palafitte del lago di Varese.

Questi primi saggi di civiltà fra le popolazioni preistoriche sono stati riscontrati nelle località più svariate del vecchio mondo.

Così, per citare ancora un esempio, a Bohuslan nella Svezia fu scoperta una incisione rupestre (fig. 11), colla quale l'autore ebbe l'intenzione di rappresentare un aratro tirato da animali, di cui non è possibile identificare la specie. Nei suoi primordi l'aratro era sprovvisto di vomero ed era costituito da un pezzo di legno forcuto, di cui una delle branche era attac-

cata al giogo, e l'altra penetrava nel terreno. Più tardi soltanto l'aratro potè avere un'armatura metallica ⁽⁴⁾.

Si può dunque concludere che, sul finire dell'età neolitica ed in quelle che seguirono, l'uomo preistorico già disponesse di una considerevole varietà di alimenti, tratti in parte dal regno animale ed ancor più dal regno vegetale.



FIG. 10. - Semi di quercia (*Quercus robur*) carbonizzati.
(Civico Museo Archeologico di Varese).

Nell'epoca storica i mezzi di alimentazione dell'uomo fanno i loro più grandi e definitivi progressi, fino a raggiungere le complicate creazioni di una squisita arte culinaria, atta a soddisfare le esigenze di un gusto raffinato, ma non sempre ragionevole.

Nell'intento di seguire le fasi di questa evoluzione giova prendere in esame ciò che è avvenuto nell'antica Roma, per la quale, salvo che per i tempi più antichi, si posseggono abbondanti notizie, fornite da molti scrittori latini, sia prosatori che poeti. Su tale argomento uno studio pro-

⁽⁴⁾ DE MORGAN J., « L'humanité préhistorique », Edition Albin Michel (22, Rue Huychens, Paris XIX, 1937.

fondo ed accurato è stato fatto dal Cardini ⁽⁵⁾, per cui sarà utile riassumerne i risultati.

Egli distingue anzitutto due periodi, di cui l'uno comprende lo spazio di tempo, che si estende dall'epoca dei Re ai primi tempi della Repubblica; l'altro riguarda i tempi posteriori.

Nel primo periodo, di carattere incerto e leggendario, quasi confuso colla preistoria, era in grande onore l'agricoltura, epperò il vitto era essenzialmente basato sui prodotti con essa ottenuti e conforme alle esigenze della vita campestre.



FIG. 11. — Aratura dei campi: incisione rupestre scoperta a Bohuslan in Svezia. (De Morgan).

Scarsi, come si è detto, sono gli elementi che possediamo per giudicare dei primitivi sistemi di alimentazione: sappiamo tuttavia come prevalessero i vegetali, tra i quali i fagioli. Si faceva pure largo uso di *aglio* e di *cipolle*, an-

che da parte di persone di non bassa condizione. Tali cibi venivano cotti in vasi di terracotta.

Non esistevano allora cuochi, e nemmeno *fornai* (pistores); perciò le famiglie preparavano da sè quella *farinata*, che usavasi in luogo di pane e che si faceva col *for*, o triticum (frumento), puro o mescolato con legumi.

Secondo il Cardini, l'incendio dei Galli, avvenuto nel 387 av. Cr., costituisce una data al di là della quale tutto è oscuro nella storia di Roma. Le poche notizie di quei tempi ci sono pervenute attraverso tradizioni scritte ed orali, che pure hanno sempre un fondo di verità.

Inspirandosi a queste tradizioni, Giovenale ci fornisce notizie sulla ripartizione dei pasti durante la giornata. Tali erano il *prandiculum*, modesta colazione al mattino; il *prandium* a mezzogiorno, per ultimo la classica *coena* alla sera.

Sembra che nei tempi primitivi il *pesce* non fosse di uso comune e che con parsimonia si facesse uso della *carne* degli animali domestici, pur essendo essi abbondanti per il rigoglioso sviluppo dell'agricoltura.

⁽⁵⁾ CARDINI M., « L'igiene pubblica di Roma antica fino all'età imperiale », Prato, coi tipi di Giachetti Figlio e C., 1909.

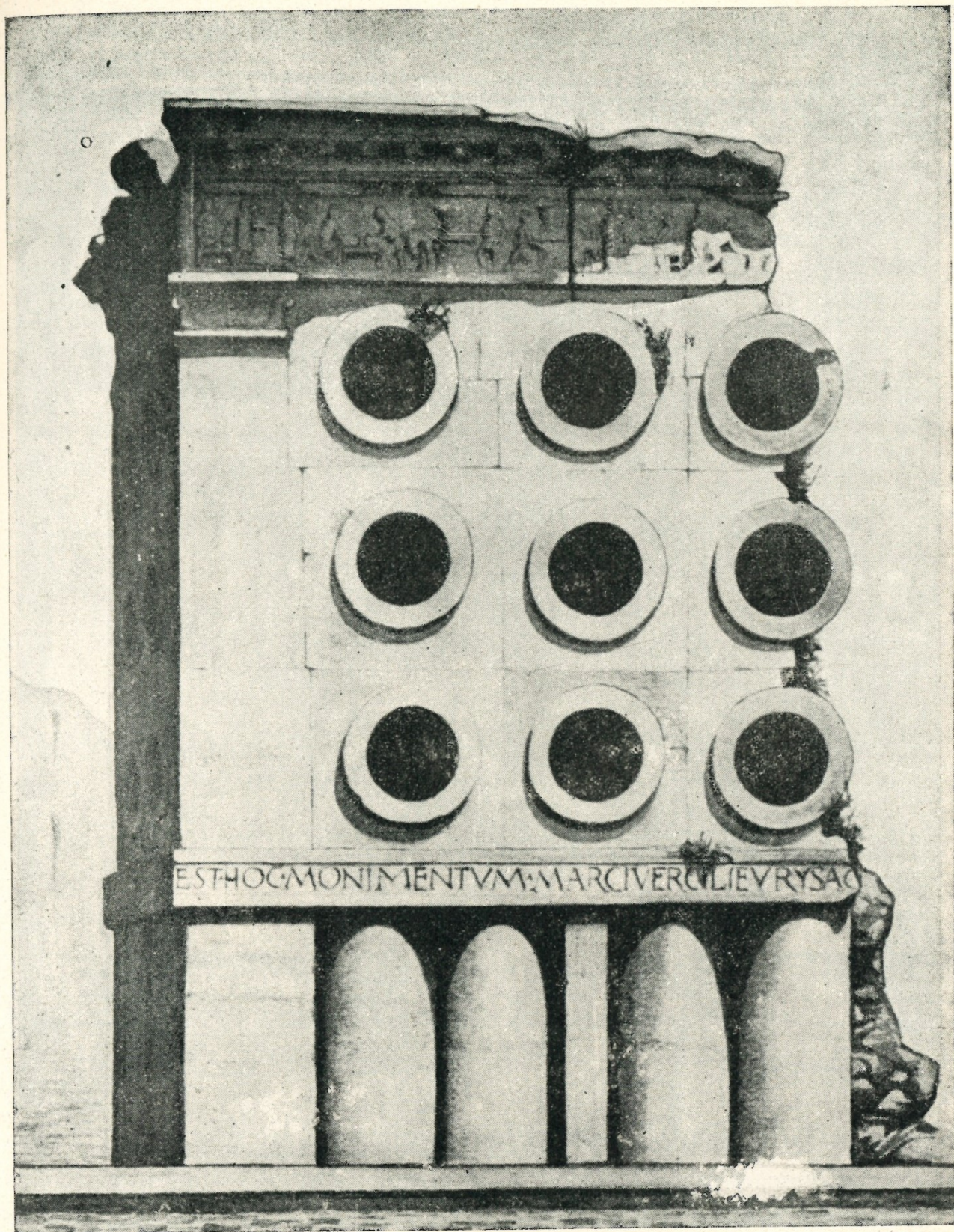


FIG. 12. - Sepolcro del fornaio romano M. V. Eurisace presso Porta Maggiore. (G. Mancini).

Ed anche di uso assai limitato dev'essere stato quello della *carne di maiale*, sebbene questi animali fossero abbondanti presso i popoli antichi.

Sta il fatto che i romani degli antichi tempi usavano molta moderazione, tanto nel mangiare, quanto nel bere.



FIG. 13. — Mola jumentaria: rilievo nel Museo Vaticano. (G. Mancini).

Durante questo più antico periodo di Roma, il grano *non si macinava, ma si pestava* (pinsere) dopo averlo convenientemente abbrustolito. E quando si incominciò a fare il *pane*, vero e proprio, furono le donne quelle che lo fabbricavano, poichè si riputava tale lavoro degno di una buona massaia.

Si faceva anche un limitato uso di *orzo*. Il *granturco* era sconosciuto.

Quanto al *vino*, se l'uso si voleva parco per gli uomini, tanto più si volle che se ne tenessero lontane le donne. Molti autori, fra cui Cicerone, accennano a questa proibizione.

Narra Gellio come le donne bevessero il *loram*, liquido ottenuto passando l'acqua sulle vinacce. Anche ai giovani era vietato l'uso del vino.



FIG. 14. - Mola manuarial. (Gino Massano).

Secondo Elliano, il divieto di bere vino durava per una nobile donna fino a 25 anni, cioè all'età matronale.

In armonia colla semplicità dei tempi, i pasti venivano consumati nell'atrio, o nel vestibolo, oppure in una stanza appartata detta *coenaculum*. Sopra una rozza tavola quadrangolare si imbandiva un pranzo consistente in una minestra (*puls*), composta di uova, farina, legumi, acqua e formaggio. Completavano il pranzo frutta di varie specie.

In complesso si trattava di un pasto nutriente e svariato.

Si può dunque affermare che l'alimentazione della Roma antica rappresentava una pagina di buona igiene privata e pubblica, atta a mantenere quella salute che si volle tutelare con le leggi.

Ma in epoche posteriori, con l'aumentare della popolazione e con l'attenuarsi del regime patriarcale della famiglia, a poco a poco si andò

operando una grande trasformazione. Circa due secoli av. Cr., sotto forma di *molae jumentariae* e *manuriae*, vengono in uso speciali sistemi meccanici per la macinazione del grano, conosciuti col nome generico di *pistrina*, come si dirà in seguito.

Già fin dai tempi di Plauto, la frugalità non costituisce più la regola che disciplina i pasti. La preparazione dei cibi si complica e compare la

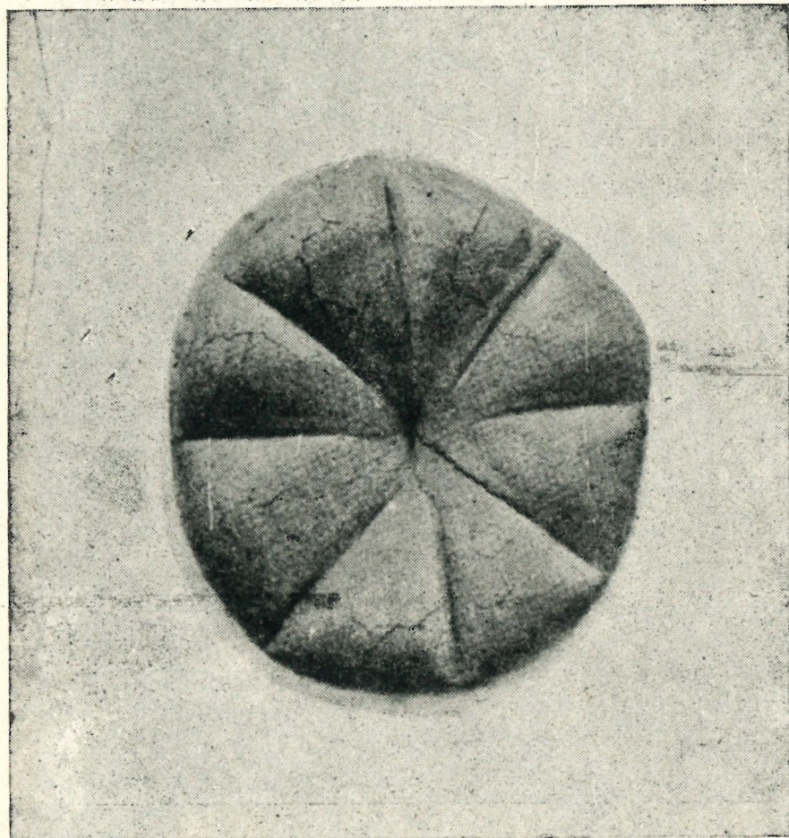


FIG. 15. - Un pane romano proveniente dagli scavi di Pompei. - Museo Naz. di Napoli. (G. Massano).

figura del *cuoco*, che si tiene pronto nei fori e nei mercati per essere noleggiato dal ricco che vuol dare un banchetto. Dalla letteratura e dai Musei noi possiamo ricavare ampie notizie di tutte le raffinatezze, che negli ultimi tempi della Repubblica, e più ancora durante l'Impero, vennero introdotte nella preparazione degli alimenti e dell'uso smoderato, che spesso se ne faceva.

Nei riguardi della panificazione, un importante insegnamento sui sistemi

in uso nell'antica Roma per la preparazione del pane ci viene dato dal Sepolcro del fornaio romano Marco Vergilio Eurisace presso Porta Maggiore (fig. 12).

Esso risale agli ultimi tempi della Repubblica ed ha una strana forma. Nella parte inferiore sono disposti in senso verticale dei cilindri della stessa forma di quelli che, nella parte superiore, sono disposti orizzontalmente, mostrando all'esterno le bocche rotonde ed i vuoti. In essi si riconoscono quei caratteristici *cilindri* o *mortai*, che servivano per impastare mediante uno stantuffo di legno girato a mano.

In alto, tutt'intorno, correva un fregio scolpito a rilievo sul travertino, con le varie fasi della panificazione, e cioè: la molitura del

frumento, la manipolazione della pasta, la formazione e la vendita del pane ⁽⁶⁾.

Altro interessante documento della preparazione del pane è il rilievo di un frammento di un grande sarcofago, che si conserva nel Museo Vaticano, rinvenuto nel 1826 fuori Porta S. Giovanni.

La mola, formata dalla *meta* fissa e dal *catillus* girevole, a forma di doppio cono, è azionata da un cavallo (*mola jumentaria*), i cui occhi sono coperti da dischi di cuoio.

Tanto le *molae jumentariae* o *asinariae* (fig. 13), quanto quelle *versatiles* o *manuariae* (fig. 14), maneggiate da schiavi, appartengono come si è detto, a quei pubblici stabilimenti frumentari, denominati *pistrina*, che costituiscono un sistema meccanico di macinazione, venuto in uso verso l'inizio del secondo secolo a. C., e cioè, quando sensibile divenne l'aumento della popolazione in Roma ed il regime patriarcale delle famiglie incominciò ad attenuarsi ⁽⁷⁾.

Da quanto sin qui è stato esposto nei riguardi del *grano* sembra che si possa considerare questo cereale come indice del grado di civiltà raggiunto da un popolo (fig. 15).

Il grano, infatti, osserva il prof. F. Todaro, dopo essere entrato nella coltivazione fin dai tempi preistorici, ha alimentato i popoli civilmente più evoluti dell'antichità.

Seguendo a passo a passo la lenta penetrazione della civiltà nei paesi barbari, il grano ha esteso la propria zona culturale fino a raggiungere l'area vastissima attuale. Ed invero tra le colture di piante agrarie, quella del grano è la più estesa, sebbene ancora lontana dall'aver raggiunto i suoi estremi confini (Cfr. Enc. Treccani, vol. XVII, *Grano*).

Il grano inoltre, come simbolo sacro, è penetrato anche nella mitologia greca. In occasione dei lavori di bonifica compiuti nella bassa terra di Comacchio, colà dove fiorì l'illustre città di Spina, sono venuti in luce alcuni vasi attici di importazione, decorati con la leggenda di Triptolemos, che nella tradizione dei misteri di Eleusi figura come primo seguace e sacerdote di Demeter, ossia della Dea Madre, che presso i Greci era il nume

⁽⁶⁾ MANCINI G., « Il commercio di Roma antica », Riv. di Studi e Vita romana, « Roma », dicembre 1927.

⁽⁷⁾ MASSANO G., « Macchine e strumenti dell'antichità in una sezione del Museo Nazionale di Napoli », « Le vie d'Italia », febbraio 1933.

preside della vita e della morte. Il mito, largamente riflesso nell'arte del VI secolo a. C. ed oltre, ci apprende come Triptolemos ricevesse da Demeter il mandato di diffondere nel mondo intero la coltura del grano ⁽⁸⁾.

Ed infatti, uno dei vasi scoperti nelle paludi di Comacchio ci presenta Triptolemos assiso su di un carro alato, tirato da due serpenti (sim-



FIG. 16. - Vaso attico da Spina con la partenza di Triptolemos.
(R. Museo Archeologico di Ferrara).

bolo della Terra) sul punto di ricevere da Demeter il commiato, prima di intraprendere la sua universale propaganda granaria, recando in mano alcune spighe (fig. 16).

Dalle notizie rivelate dall'archeologia e da quelle desunte dalla storia risulta come, tanto l'abitazione, quanto l'alimentazione dell'uomo, nelle loro fasi evolutive abbiano seguito un cammino parallelo. Come, partendo dalla spelonca, per successive ed insensibili gradazioni, si è pervenuto al palazzo architettonico, così, anche per l'alimentazione, dai cibi più semplici e più rozzi si raggiunsero tutte le gradazioni e le modalità di raffinatezza escogitate dall'arte del cuoco.

Ciò premesso, sarà utile prendere conoscenza dell'azione svolta dai poteri pubblici dell'antica Roma per disciplinare il commercio delle der-

⁽⁸⁾ *La Tribuna*, 24 luglio 1938.

rate alimentari. Questo esame ci rivelerà le origini della *Polizia annonaria*, vale a dire di quel complesso di misure, che mirò a tutelare la salubrità degli alimenti, ed in date circostanze a regolare anche il loro consumo. Per questo studio giova prendere ancora come esempio l'antica Roma, dove

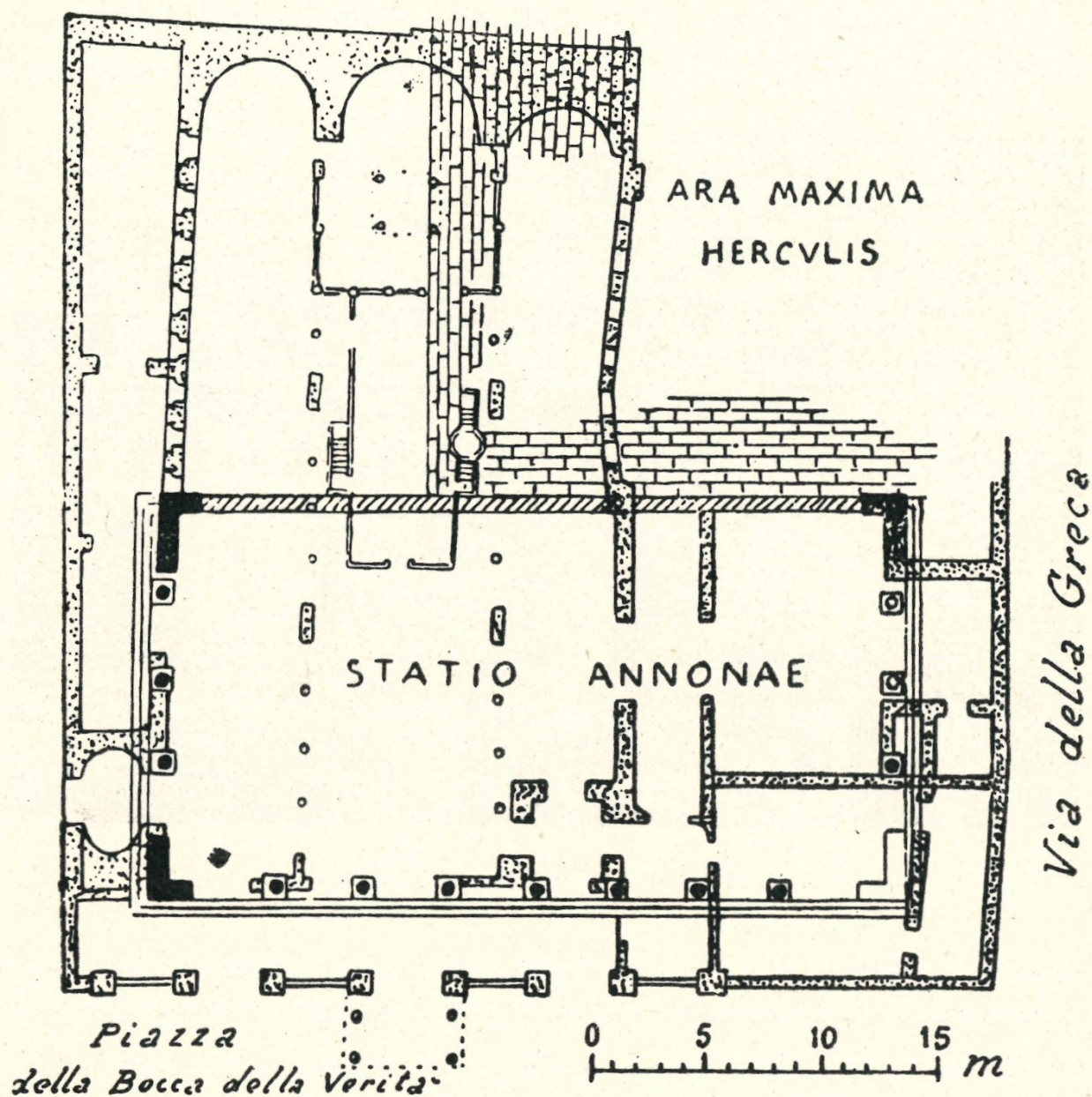


FIG. 17. - Statio Annonae Urbis Romae. - Pianta degli antichi avanzi esistenti sotto la Chiesa di S. Maria in Cosmedin. (G. Lugli).

furono stabiliti i principi, cui si ispira la complicata tecnica odierna di vigilanza annonaria.

In primo tempo si imponeva la necessità di stabilire i centri nei quali la vigilanza stessa si potesse effettuare, ed a ciò fu provveduto con la creazione dei mercati.

Uno dei primi fu il *Forum boarium*, eretto nel III secolo a. C., per il mercato dei bovini. Seguirono il *Forum suarium*, per i suini; il *Forum*

pistorium, per il pane; il *Forum piscarium* o *piscatorium*, per il pesce ed il *Forum holitorium* per la vendita degli erbaggi, che tanta parte avevano nel vitto del popolo, tanto che Plinio disse: *ex horto plebi macellum*.

In tutta vicinanza del Tevere vi era poi un *Porticus frumentaria*, che funzionava da mercato per i cereali. Qui aveva anche luogo la distribuzione gratuita del frumento al popolo, in dati giorni del mese e per questo era



FIG. 18. — Veduta generale dei Mercati Traianei. (G. Lugli).

diviso in 45 *ostia* o sezioni; e per la distribuzione erano in uso speciali tessere (*tesserae frumentariae*), ossia buoni per ritirare il frumento.

Nell'epoca repubblicana la vigilanza sui mercati era esercitata dagli stessi Edili, che avevano grande autorità. Ma, nell'epoca imperiale, furono creati organi speciali. Infatti alla Direzione del *Porticus frumentaria* e degli altri mercati, come risulta da iscrizioni del III secolo, era preposto un *procurator*, un vero e proprio funzionario imperiale, che dipendeva dal *Praefectus annonae*, come quest'ultimo era sottoposto all'autorità del *Praefectus Urbis*.

La vigilanza non era soltanto limitata alla constatazione della salubrità delle derrate alimentari, ma si estendeva anche ai prezzi nell'intento di frenare la cupidigia dei negozianti.

La sede di questo Prefetto, la cosiddetta *Statio Annonae Urbis Romae* era nel Foro Boario ed i suoi avanzi sono racchiusi nella Chiesa di S. Maria in Cosmedin, dove sono ancora in sito. Si tratta di alcune colonne di marmo (fig. 17), che si vedono murate nella Chiesa e nelle sue adiacenze, le quali facevano parte di una grande aula rettangolare, contornata da colonne, almeno per tre lati, e con forti pilastri in muratura ai quattro angoli.

La scoperta di varie iscrizioni, che si riferiscono all'Annona, avvenuta nelle vicinanze della chiesa, fa pensare che sia questa la *Statio Annonae*, cioè la sede del Prefetto dell'Annona, l'alto funzionario imperiale addetto al vettovagliamento della città (Lugli).

Al principio del II secolo a. C., per opera dell'imperatore Trajano, tanto il commercio delle derrate alimentari, quanto i servizi di vigilanza annonaria subirono un ulteriore notevole sviluppo. La recente scoperta dei *Mercati Trajanei*, vasto edificio che detto imperatore fece costruire in collegamento col suo meraviglioso Foro, ne fanno testimonianza (fig. 18).

Quale era la funzione di questi Mercati? A questa domanda risponde esaurientemente il prof. Lugli ⁽⁹⁾, epperò credo utile riportare testualmente ciò che egli riferisce in merito:

« Un passo che si legge in un frammento di un Codice Vaticano, ci viene fortunatamente in aiuto. Esso parla di alcuni *Arcarii Caesariani*, *qui in Foro Trajani habent stationes*.

« Gli *arcarii* erano i cassieri del Fisco imperiale, coloro che riscuotevano le tasse, custodivano il pubblico denaro, trattavano le questioni finanziarie dello Stato e provvedevano specialmente alle grandi forniture, mediante contratti coi *negotiatores*, cioè con i fornitori all'ingrosso delle provincie.

« Abbiamo notizie in Roma di tre generi di *arcae* e quindi di *arcarii*: l'*arca vinaria*, destinata a provvedere di vino la capitale, mediante i contributi delle provincie e gli acquisti fatti nelle regioni suburbane dai *susceptores vini*. Il prodotto veniva poi venduto al minuto al popolo ad un prezzo inferiore di un quarto a quello ordinario; allo stesso modo era regolata l'*arca olearia*, per la vendita a prezzo ridotto dell'olio, che proveniva in massima parte dall'Africa; terza e più importante di tutte era

⁽⁹⁾ LUGLI G., « I monumenti antichi di Roma e Suburbio », vol. I, « La zona archeologica », p. 80, Libreria di Scienze e Lettere del dott. Giovanni Bardi, 1931.

l'*arca frumentaria* per assicurare in permanenza il grano alla città ad un prezzo molto basso, e spesso anzi distribuito gratuitamente al popolo a titolo di donario imperiale (*congiarium*). Questi tre servizi erano così importanti che dipendevano direttamente dal *Praefectus urbis* ed in seconda linea dal *Praefectus annonae*; le botteghe dove si vendevano o si distribuivano i prodotti dello Stato erano chiamate *mensae* coll'aggiunta della qualità del prodotto medesimo, *vinaria*, *olearia*, *frumentaria*, ecc. Gli arcarii erano appunto gli impiegati addetti a queste *mensae* ed i loro uffici si chiamavano *stationes*.

« La funzione dei mercati traianei appare dunque chiara: non era questo un luogo di semplice vendita al minuto, con botteghe private esercitate da *mercatores*, cioè da negozianti di rango inferiore, per le quali esistevano altri mercati in Roma, il Foro Olitorio, ad esempio per gli erbaggi, il Foro Suario, il Foro Boario, ecc., ma una rivendita ufficiale dello Stato, esercitata da funzionari imperiali; la merce conservata in appositi magazzini (*horrea*) in vari luoghi della città, veniva portata sempre fresca ed a piccole quantità, qui al Foro, cioè in un luogo centrale, dove i prodotti potevano essere distribuiti contemporaneamente e rapidamente.

« Si è già accennato ai congiari imperiali; ecco un'altra funzione importante che aveva il mercato, cioè quella delle distribuzioni gratuite, che gli imperatori erano soliti di fare di grano, vino, olio, legumi e qualche volta anche di denaro, in occasione di speciali feste, di vittorie o semplicemente per accattivarsi il favore delle masse.

Il nome di *congiarium* deriva da una unità di misura, il *congius*, corrispondente per i liquidi a circa tre litri ed un quarto, ma le quantità variavano di volta in volta. Le fonti antiche non ci dicono dove tali distribuzioni avvenissero; nella Repubblica avevano luogo generalmente nel Foro Romano, ma nell'Impero, aumentata grandemente la popolazione e ristretta l'area della maggiore piazza di Roma a poche centinaia di metri quadrati, certamente altri luoghi più adatti furono adibiti a queste cerimonie, alle quali quasi sempre assisteva l'Imperatore col suo seguito ».

Ci troviamo quindi di fronte ad una evoluta organizzazione di *Polizia Annonaria*, che disponeva di appositi locali e di una gerarchia di personale dipendente dalla suprema autorità dell'Urbe: il *Praefectus Urbis*. Ed a questo proposito, sorge spontanea una riflessione. Come dal mito della Dea Demeter trapela il concetto dell'incremento della produ-

zione, nella funzione dei Mercati di Trajano non è forse abbozzata l'idea dell'« Ammasso delle derrate alimentari »? Ed infatti le geniali concezioni, apparse nell'antichità, si riaffacciano nei tempi moderni e vengono tradotte in pratica sotto una forma più perfetta e più conforme alle aumentate esigenze della nostra vita. Roma, grande maestra di civiltà, ha saputo creare anche l'embrione di un altro importante capitolo dell'Igiene pubblica, quello cioè che mira a salvaguardare la salubrità dei nostri alimenti.

RIASSUNTO

La caccia e la pesca fornirono dapprima l'alimento all'uomo poleolitico, abitatore delle caverne. Ma, nell'età neolitica, ed ancor più in quelle che seguirono, l'uomo preistorico fu in grado di disporre di mezzi più abbondanti e migliori per provvedere alla propria alimentazione, come risulta dalla ricca documentazione fornita dalle numerose stazioni neolitiche, dalle palafitte e dalle terramare. A siffatto progresso molto efficacemente ha contribuito l'introduzione dell'agricoltura ed in special modo la coltivazione del grano ed altri cereali.

Nell'epoca storica i progressi si accentuano sempre più e con ritmo più veloce. L'antica Roma, dove nel corso di pochi secoli si passò da una ammirabile frugalità al lusso sfrenato dei pasti e all'orgia, ci offre di ciò un esempio.

Ma, nella stessa Roma, a disciplina del consumo delle derrate alimentari ed a tutela della loro salubrità, noi vediamo adottate quelle prime misure precauzionali, che costituiscono i principi direttivi cui s'informa, oggi, tutto il complicato meccanismo della *Vigilanza Annonaria*.

Roma. — Istituto Superiore di Sanità - Museo.
