



-15

otola in ceramica acroma

to della seconda metà del VI secolo

28,1 cm

ficie dell'impasto. Impasto nocciola con inclusi selezionati. Parzialmente ricomposto da otto frammenti e integrato.

Il vaso a listello rappresenta una forma tipica del-

di Roma, Museo Nazionale Romano, Crypta Balbi, inv. 526912

Orlo ingrossato all'esterno e appiattito su

L'AMBIENTE DELLA CUCINA

A partire dal IV-V secolo, in concomitanza con il crollo dell'Impero Romano d'Occidente, l'architettura degli ambienti interni delle case mutò in maniera radicale e, naturalmente, anche l'ambiente della cucina fu completamente ripensato, secondo le abitudini gastronomiche e le abitudini socio-culturali degli invasi barbarici.

In precedenza, i Romani erano soliti costruire la cucina come un ambiente a sé stante, separato dal resto della casa. I piani di cottura erano in muratura, era previsto un piano di lavoro ed era sempre presente un vero e proprio forno per cuocere il pane di frumento.

Le nuove stirpi barbare che giunsero nei territori in precedenza appartenuti all'Impero d'Occidente portarono una nuova concezione del locale della casa destinato a cucina.

Infatti, l'ambiente fu accorpato al resto della casa e alle altre stanze.

I pavimenti erano di semplice terra battuta al centro dei quali potevano essere accesi dei rudimentali focolari. Questi ultimi avevano una base in mattoni delimitata da ciottoli di fiume o da pietre infisse nel terreno; qui erano accese le braci o accesi i fuochi per fare bollire le pentole o arrostitire le carni.

Il focolare poteva essere acceso in punti diversi della casa, ma la tendenza era di collocarlo in concomitanza con aperture sul tetto e accessi, in modo da migliorare il tiraggio e limitare la dispersione del calore durante le stagioni fredde.

Poiché le case erano edificate per buona parte in legno, i casi d'incendio erano assai frequenti. Pertanto, per cercare di limitare questo pericolo, è probabile che le braci, nelle ore notturne, venissero conservate nelle olle, appositi recipienti di ceramica di cui sono rimasti dei resti con tracce di combustione interna, segno dell'uso di stocarcarvi all'interno tizzoni incandescenti.

A differenza dei Romani, che erano soliti banchettare sdraiati all'interno del locale detto *triclinium*, i popoli barbarici consumavano i pasti semplicemente seduti su sgabelli e panche di legno disposte intorno al tavolo, come testimoniano i piccoli avvallamenti circolari sulle pavimentazioni di terra battuta rinvenuti dove sorgevano le capanne alto medievali.