

La ceramica da cucina

Fiamma Lenzi

E' nelle stoviglie cosiddette "da fuoco" e da dispensa, realizzate in rozzo impasto o in ceramica semidepurata, ancora abbastanza grossolana e con uso abbondante di degrassante di taglia minuta affiorante in superficie oltre che nel corpo ceramico, restituite dallo scavo della Nuova Darsena in numero non significativo rispetto alla dominante componente in ceramica comune depurata acroma, che maggiormente si rileva in taluni casi una derivazione formale e tecnologica da prototipi di epoca preromana, tanto da far pensare per alcuni esemplari ad una vera e propria sopravvivenza di tipi attribuibili al substrato indigeno. E' questo il caso specifico delle olle - la forma di gran lunga più rappresentativa dei complessi di età romana repubblicana e posteriore, anche per la sua natura largamente utilitaristica. Ci si riferisce in particolare ad alcuni recipienti, per lo più di piccola e media taglia, a fondo piano, con il corpo ovoide e orlo estroflesso a profilo appena assottigliato e arrotondato, che per le caratteristiche dell'impasto (nucleo interno nerastro e incoerente), la scabrosità delle superfici modellate a mano, le zonature nerastre o rossastre rimandano direttamente alla tradizione produttiva precoloniale. Nello stesso filone sembra inserirsi anche la scodella-coperchio con piede/pomello anulare a bordo esterno rialzato, che trova diretto riscontro in un esemplare dell'ex Vescovado.

Molto caratteristiche sono poi le olle ad orlo distinto svasato, con bordo più o meno ingrossato, ben documentate a Rimini in contesti repubblicani, per lo più ascritti al III sec. a.C. (ex Convento S. Francesco, Palazzo Arpesella, area Rastelli-Standa, Palazzo Massani, ex Vescovado).

A questo tipo di recipienti è naturale associare la piccola serie di coperchi inseribili nella medesima classe ceramica: il tipo a parete appena convessa e orlo indistinto, caratterizzato da una lavorazione manuale e da una serie di impressioni digitali sull'orlo a scopo apparentemente decorativo, fa certamente pendant con le olle di tradizione precoloniale, mentre gli esemplari con cupola a campana ed orlo appiattito o labbro leggermente rialzato, muniti di pomello di presa, si accostano anche per le loro dimensioni alle olle ad orlo svasato, di cui forniscono la copertura.

Ad un orizzonte di III sec. a.C. rimanda inoltre il fr. di piatto-coperchio a calotta emisferica munito di listello orizzontale (cd. *clibanus*), che compare nuovamente con alcune varianti in diversi dei depositi ariminensi già citati (Palazzo Arpesella, ex convento S. Francesco, Palazzo Diotallevi, ex Vescovado) e viene messo in relazione

con l'uso di cuocere vari alimenti sotto un coperchio di terracotta atto a mantenere il calore della brace del fornello o del piano di cottura.

La rassegna della ceramica grezza è, infine, completata dal tegame a parete rettilinea o poco svasata, con l'orlo leggermente estroflesso e bifido, determinato da una solcatura più o meno ampia necessaria all'appoggio del coperchio.

La scarsa rappresentatività del vasellame da fuoco e da conservazione rispetto all'insieme ceramico della Nuova Darsena porta ad escluderne l'appartenenza alla filiera produttiva della fornace, anche se ciò non significa che, almeno in parte, gli esemplari non possano essere stati direttamente fabbricati nell'officina stessa. La ricorrenza di pressoché tutte le forme prese in considerazione in contesti urbani di Ariminum fa ritenere che anche nel nostro caso si tratta probabilmente di utensili di abituale impiego quotidiano, da parte del titolare o degli addetti alla fornace, in cucina e nella dispensa, luoghi ove la continuità d'uso e la durabilità degli oggetti si protrae spesso nel tempo. E' nondimeno possibile che alcuni di questi recipienti, specialmente i più grossolani e vetusti, dismessi dalla loro funzione originaria siano finiti - riciclati - a far parte dell'attrezzatura del laboratorio come contenitori di materiali, sostanze, accessori, minuteria utili allo svolgimento di uno dei cicli di lavorazione.

Le forme

Laura Carboni

OLLE

Nella prima parte di questa sezione inerente la ceramica grezza da cucina, viene trattata la forma dell'olla, in quanto recipiente atto alla conservazione, ma soprattutto alla cottura e bollitura degli alimenti. Dato il ruolo a cui deve adempiere, in questa morfologia si ha una netta prevalenza dell'aspetto prettamente funzionale, a scapito di quello estetico.

Osservando le loro caratteristiche tecniche, si è potuto constatare, che vi sono due gruppi differenti.

Il primo, che include il maggior numero di pezzi, presenta un impasto più grossolano, caratterizzato da inclusi di grandi e medie dimensioni (calcite ed altri di colore rosso e nero , la cui frequenza e distribuzione è disomogenea e scarsa. Essi presentano una forma piuttosto irregolare, come conseguenza della lavorazione a mano, ma in certi casi è possibile desumere una rifinitura al tornio lento. La cottura, in genere poco uniforme, viene effettuata in atmosfera riducente a basse temperature (Munsell: 1 gley 2.5 N/3 N) e in un secondo momento, si ha il raffreddamento in atmosfera ossidante (Munsell: 2.5YR 5/6 e 10R 3/1). Il colore che assume non è spesso omogeneo ma presenta degli

annerimenti in zone sparse della superficie e frequentemente lungo la fascia interna dell'orlo. La superficie al tatto, è piuttosto saponosa. Il secondo invece, è caratterizzato da un impasto semidepurato, i cui inclusi di piccole dimensioni (prevalentemente calcite), presentano una frequenza e una distribuzione abbondante e omogenea sull'intero corpo del manufatto. Le forme sono regolari, in quanto eseguite al tornio veloce e la cottura avviene in atmosfera ossidante. La superficie levigata, al tatto è un po' ruvida.

I diversi diametri delle bocche, hanno permesso di distinguere questo recipiente in: piccolo con 9 cm di diametro, medio che va da 12 a 14 cm e grande che va da 15 a 21 cm.

Grazie alle diverse caratteristiche morfologiche riscontrate, è stato possibile suddividerle in tipi, tenendo soprattutto conto del differente profilo dell'orlo.

Questo vasellame domestico ha una continuità diretta, con i diffusi modelli locali.

BACINO

La forma del bacino, trattata in questo settore, permette di considerarlo come un recipiente per la preparazione degli alimenti. L'impasto è semidepurato, caratterizzato da piccoli e frequenti inclusi di calcite, cotto in atmosfera riducente (Munsell 1 gley 2.5N).

COPERCHI

In questa ultima parte, viene tratta la forma del coperchio ed altre come, la scodella-coperchio e la ciotola-coperchio, tutte riconducibili a esso, dal momento che consentono di svolgere diverse funzioni. Questo oggetto, definito nell'antichità con il termine di operculum, perdura nel tempo senza evidenti cambiamenti morfologici. In questo caso, solo un reperto rientra nel primo gruppo degli impasti più grossolani, mentre i pezzi restanti fanno parte della ceramica semidepurata, la quale presenta una doppia colorazione (Munsell 1 gley 4N – 10 R 5/6).