



In tavola le succulente “braciole ad uso ostiense” del gastronomo Marco Gavio Apicio

La cena delle famiglie romane aristocratiche si svolgeva all'interno del "triclinium", la stanza interna alla "domus" che, di solito, misurava in larghezza la metà della lunghezza. La parola deriva dal greco e significa "letto a tre posti" ed era il luogo sopra al quale si sdraiavano i commensali. Le sale dove si

consumavano i pasti ne avevano tre distinti: "imus", "medius" e "summus", per un totale di nove posti. In tale stanza, al centro, era posizionato un tavolino di forma quadrata, successivamente di forma circolare, su cui venivano collocate le vivande. Intorno ad esso erano posizionati i "lecti", disposti a ferro di cavallo. Coloro che partecipavano alla cena potevano dunque accomodarsi in tre per ogni triclinio. Per maggiori comodità venivano altresì utilizzati i "pulvini" (cuscini) che servivano a separare i posti a sedere, cui si accedeva privi dei calzari dopo essersi fatti lavare i piedi da schiavi. Il "nomenclator" era uno schiavo che aveva il compito di chiamare gli invitati ed assegnar loro i posti. Poi c'erano i "ministratores", addetti al servizio di tavola ed i quali avevano cura che non mancasse mai il vino, l'acqua e le vivande stesse. Durante le cene venivano chiamati i "derisores", antenati dei giullari di Corte medievali e rinascimentali, che avevano a loro volta il compito di rallegrare gli ospiti e vivacizzare le serate. Le suddette, grandi cene si dividevano in due tempi; in un primo tempo veniva servita quella con bevande alcoliche e vari intrattenimenti. Le portate, dette "fercula", erano tre; ma in alcuni casi potevano raggiungere il numero di sette. Si partiva con la "gustatio" (un classico antipasto), in cui venivano servite zucche, uova sode, olive verdi e nere, verdure, lumache ed ostriche. Il tutto era accompagnato da "mulsum", un delicato vino al miele servito e fatto girare tra i commensali in una sola coppa. La seconda portata, invece, poteva essere servita in due momenti: la "prima cena" (a base di carne, pesce e verdure) e la "altera cena" (con arrostiti e cacciagione). La parte conclusiva avveniva con la "secundae mensae", comprendente dolci e frutta.

Braciole ad uso ostiense

Dopo questa breve introduzione sulle modalità di svolgimento delle cene sontuose, riportiamo la traduzione in italiano di un passaggio tratto dall'antico ricettario "De re coquinaria"(libro VII) del famoso gastronomo Marco Gavio Apicio, vissuto tra il 25 a.C. ed il 37 d.C. ed andiamo a presentare un piatto prelibato: le famose "Braciole ad uso ostiense" (Ofellas ostienses). "Pulire

le bracioline di maiale e lasciarle macerare per un giorno in un composto formato da un triturato di pepe, ligustico, aneto, menta, cumino, e una o due bacche di lauro amalgamate con qualche goccia di garum. Trascorso il periodo di macerazione, porle in un tegame e cuocerle al forno. Una volta cotte, disporle su un piatto da portata. Nel mentre deve essere preparata una salsa composta da un trito di pepe e ligustico bagnato con del vino passito. Una volta che la salsa raggiunge il bollore, addensarla con un pò di amido. Versare la salsa così ottenuta sulle bracioline e servire".

L'illustrazione a corredo, dal titolo "Maiale curioso", è tratta da www.tucanart.com