

P O M P E I I

08



# E-Journal

Scavi di Pompei

08.12.2023

# La disciplina dell'odiosa baracca: la casa con il panificio di Rustio Vero a Pompei (IX 10,1)

Gennaro Iovino<sup>1</sup>, Alessandra Marchello<sup>2</sup>, Ausilia Trapani<sup>1</sup>, Gabriel Zuchtriegel<sup>3</sup>

## Premessa

Le indagini stratigrafiche in corso nella *Regio IX*, insula 10, dell'antica città di Pompei, avviate nel 2023 nell'ambito di un più ampio progetto di sistemazione dei fronti di scavo, hanno raggiunto uno stato di avanzamento che ci consente di proporre - per la prima volta - un ragionamento complessivo alla luce della pianta dell'intera abitazione accessibile dal civico 1, una casa con panificio, dopo aver dato parziali comunicazioni in questa sede già in passato rispetto a singoli aspetti (Amoretti et al. 2023; Zuchtriegel, Russo 2023; Comegna et al. 2023; Scappaticcio, Zuchtriegel 2023).

Diverse sono le peculiarità emerse già in fase di scavo: la convivenza tra una parte residenziale, decorata con affreschi di elevata qualità di IV stile (lo studio di uno splendido soffitto relativo all'ambiente di primo piano sopra il tablino è ancora in corso) e una parte produttiva destinata alla panificazione; la presenza di iscrizioni elettorali nel larario della casa; un numero crescente, infine, di evidenze che testimoniano come la casa nel momento dell'eruzione fosse in fase di ristrutturazione, anche se le analisi dell'ultimo sacrificio presso l'altare domestico (Comegna et al. 2023) e la presenza di tre vittime nell'ambiente 4 (Amoretti et al. 2023) mostrano che era tutt'altro che disabitata.

## Elementi per la storia degli scavi

Le prime indagini archeologiche ufficiali presso l'insula 10 risalgono al 1888 quando, contemporaneamente all'isolato posto di fronte (V 5), si intraprese lo sterro degli ambienti prospicienti l'asse stradale di Via di

Nola. Il tracciato stradale, in luce in questo settore almeno dal 1856 (come desumibile dalla pianta del Dufour), era stato già oggetto di un ulteriore primitivo intervento di scavo risalente agli anni immediatamente precedenti il decennio francese. Una pianta conservata alla Biblioteca Nazionale di Francia databile al primo decennio del XIX secolo mostra l'ultimo tratto di Via di Nola con la porta urbana e le facciate degli edifici degli isolati a nord e a sud già liberi dalla coltre eruttiva (BNF Ge. D 225). A questa fase storica appartengono forse i numerosi interventi di esplorazione ipogea degli isolati della zona, le cui tracce sono state riscontrate negli odierni interventi di scavo stratigrafico, che hanno restituito grandi tagli sub-circolari a profilo rastremato, simili a crateri, con "pedarole" e rampe, che davano accesso ai percorsi di trincee e in cunicolo, quando "si scavavano le case che promettevano bene, si svuotavano, si spogliavano di pavimenti e pareti e si riseppezzavano come sepolcri svuotati dei loro corredi" (Maiuri 1951). Tale tecnica di scavo venne interrotta solo a partire dal 1807 a seguito dell'approvazione del piano di riordino del settore delle antichità voluto dal nuovo Soprintendente Michele Arditì (Milanese 1996; D'Alconzo 2001, pp. 530-531). Durante gli scavi ufficiali del 1888, eseguiti negli ambienti del panificio, si arrivò fino alle quote delle basi delle macine probabilmente in parte smontate in quella occasione e sottratte al contesto, o forse già sottratte in antico (Monteix 2017, p. 213-216).

<sup>1</sup> Libero professionista.

<sup>2</sup> Cooperativa Archeologia.

<sup>3</sup> Parco Archeologico di Pompei, Via Plinio 26, 80045, Pompei (NA).

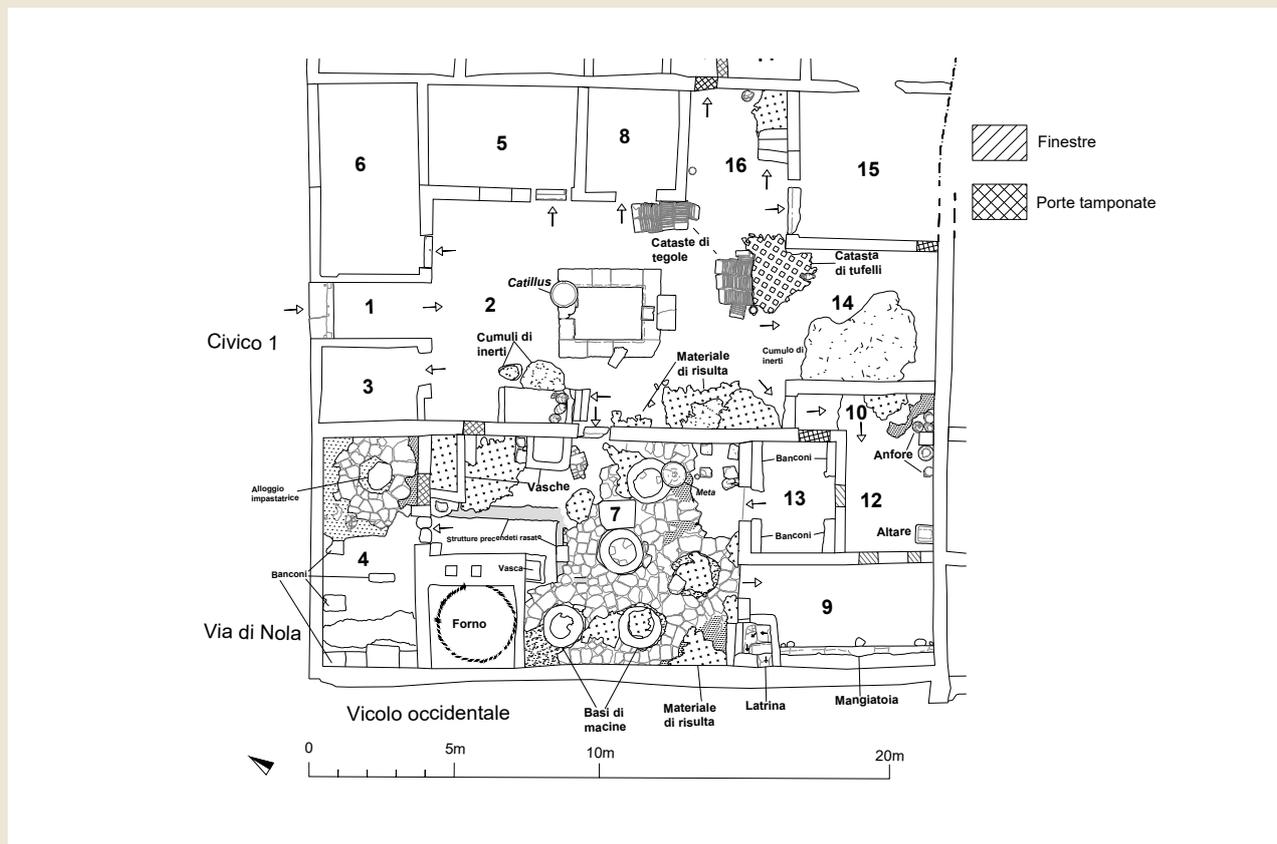


fig. 1

La presenza di una *meta*, posizionata come paracarro all'incrocio del vicolo ovest in età moderna, era inizialmente l'unico indizio di tali strutture produttive. Lo scavo ha restituito una seconda meta con iniziali, all'interno di strati sconvolti successivamente all'eruzione, mentre un *catillus* era temporaneamente stoccato nell'atrio già in antico, a causa dei lavori di ristrutturazione.

### La storia edilizia del complesso

L'abitazione si colloca nell'insula IX, 10 che presenta la forma allungata tipica degli isolati del lato est della città, realizzati nell'ambito di un piano di sviluppo edilizio sistematico che cominciò tra il III e il II a.C. e vide, inizialmente, la creazione di nuove abitazioni nella zona nord occidentale di Pompei con asse via di Mercurio, poi la realizzazione di *insulae* quadrate il cui orientamento è dettato dall'asse nord-sud di Via Stabiana e, infine, appunto la zona orientale con isolati rettangolari lungo gli assi di via di Nocera e perpendicolarmente via di Nola e via dell'Abbondanza (De Caro 1991; Nappo 1997).

Dall'analisi delle strutture murarie è emersa la costante presenza del calcare del Sarno associato

alla tecnica edilizia denominata "a telaio". Questo elemento, unitamente all'impiuvio realizzato con blocchi di tufo grigio di Nocera (Fadda 1975) induce a porre la prima fase edilizia all'inizio del II secolo a.C.

L'impianto architettonico in questa fase è da inquadrarsi nel modello della casa ad atrio, modello articolato secondo un asse centrale lungo cui si susseguono il vestibolo, l'atrio compluviato attorniato dai cubicoli e dalle *alae* e il tablinio affacciato sull'*hortus*.

A prima vista sembrano mancare alcuni elementi di simmetria nella pianta dell'edificio, in particolare ad un lato est canonico con la classica sequenza di cubicoli ed ala; fa da contraltare sul lato ovest un muro continuo (fig. 1).

Sul lato ovest, al posto della successione dei cubicoli e dell'ala si trova un settore, frutto di una ridefinizione degli spazi funzionali all'impianto di un panificio, costituito da tre ambienti ed una stalla (La Torre 1988; Stefani 2005).

In linea generale a Pompei non mancano abitazioni in cui non si ritrova la simmetria dell'atrio: un esempio ci è immediatamente offerto dalla contigua lavanderia IX 10, 2.

Tuttavia ad un'attenta analisi delle strutture murarie si nota una prima porta tamponata che collegava originariamente il vano (3) della casa con il vano (4) del panificio e una seconda che metteva in comunicazione l'atrio (2) con l'ambiente (7) che confermano la seriorità dell'impianto commerciale. A sostegno di un riadattamento degli spazi va segnalato, inoltre, il rinvenimento nell'ambiente (7) di un muro rasato parallelo al muro di delimitazione ovest dell'isolato stesso ed un secondo setto, ortogonale al primo, che potrebbe essere pertinente ad una vasca-cisterna.

Occorre sottolineare inoltre che nella fase più antica la casa presentava alcuni elementi distintivi evidenziati dalle tracce archeologiche visibili sulle murature.

Il panificio (fig. 2) si ascrive ad una fase edilizia successiva, che siamo portati a collocare al periodo post sismico del 62 d.C sulla base delle evidenze murarie.

Nel realizzare l'impianto produttivo si ebbe cura di addurre l'acqua potabile tramite una fistula di adduzione che origina dalla vicina torre piezometrica posta all'angolo nord est dell'isolato IX 10, raggiunge la casa del civico 2 dove è impianta la lavanderia, percorre diagonalmente la casa al civico 1 e infine sbocca in una vasca (fig. 3) nell'ambiente (7).

Ugualmente al periodo successivo al terremoto del 62 d.C. vanno attribuiti gli interventi che interessano il lato orientale dell'abitazione dove i lavori si concentrarono sull'apparato decorativo, come ci attestano gli affreschi in IV stile del tablino (14) e dei cubicoli (5) e (8).

Sempre nel periodo post sismico la casa, che nella fase più antica era provvista solo di sottotetti, viene dotata di un piano superiore con accesso da due scale impostate rispettivamente nell'atrio (2) e nell'ala (16).

Lo scavo ha messo in luce una casa cantierizzata, come dimostra la presenza nell'atrio di un cumulo di calce mista a sabbia, oltre ad un centinaio di tegole e a circa trecento blocchetti di tufo. Inoltre, sempre nell'atrio si è rinvenuto il *catillus* di una delle macine del panificio.

La casa mostra, da un lato i segni di una qual certa agiatezza nel *cartibulum* marmoreo e negli affreschi del tablino (che conserva sulla parte di fondo, visibile fin dall'ingresso, un quadro avente a soggetto Achille a Sciro), dall'altro non nasconde come una parte sostanziale della struttura fosse destinata a finalità produttive e

la mancanza di accessi esterni al panificio porta a ipotizzare un luogo in cui realtà così diverse convivevano.

GI



fig. 2



fig. 3

## Struttura e funzione dell'impianto di panificazione

L'impianto produttivo destinato alla molitura e alla produzione del pane occupa il lato occidentale del complesso abitativo (IX 10, 1) e risulta in fase di ristrutturazione al momento dell'eruzione del 79 d.C. Il *pistrinum*, a cui si accedeva da un'apertura situata lungo il lato occidentale dell'atrio, non aveva un affaccio diretto sulle direttrici viarie di Via Nola o del vicolo orientale, e consta di quattro ambienti con specifiche funzioni legate al processo di lavorazione: l'ambiente (4) identificato come laboratorio per la panificazione; l'ambiente (7) ripartito fra la zona di cottura con il forno e le vasche e la zona per la macinazione con vano latrina; l'ambiente (9) utilizzato come stalla per gli animali; l'ambiente (13) deputato al deposito e allo stoccaggio dei sacchi di grano (fig. 4).

La distribuzione degli ambienti e degli arredi si sviluppa secondo i criteri di funzionalità e ottimizzazione dello spazio, necessari a favorire un processo produttivo che richiedeva una serie sequenziale di atti in cui il sistema uomo, forza animale e tecnologia devono funzionare perfettamente. Si può osservare la perfetta separazione tra la metà settentrionale del panificio in cui si svolgono le lavorazioni legate alla panificazione e cottura e la zona meridionale, dedicata alla macinatura e alla custodia degli animali.

La parte meridionale dell'ambiente (7) presenta un piano rivestito in basoli disposti a delimitare i cinque alloggiamenti per le macine. Delle strutture in muratura di forma cilindrica, se ne conservano quattro ed una completamente rasata. All'interno dovevano essere alloggiati le *metae* e i *catilli* in pietra lavica, i cui unici esemplari sono conservati rispettivamente in prossimità di una delle basi e nell'atrio (2).

L'ambiente (9) è uno spazio di forma rettangolare caratterizzato lungo il lato occidentale da una struttura in muratura con un vano atto a fungere da mangiatoia (fig. 5). Il piano in semplice terra battuta ha restituito nella zona prospiciente la mangiatoia tre buche di palo che dovevano sorreggere una struttura lignea, forse già dismessa al momento del cantiere di ristrutturazione. Fra l'apertura d'accesso alla stalla (9) e il muro perimetrale dell'ambiente (7) è situata una latrina, direttamente collegata ai collettori fognari posti

lungo il vicolo occidentale. Il ristretto spazio, a cui si poteva accedere mediante due gradini, si apre verso l'ambiente (7), ma è ricavato nello spazio dall'ambiente della stalla (9).

Il vano (13), probabilmente funzionale al deposito e allo stoccaggio dei sacchi, era anch'esso accessibile dall'ambiente (7), si caratterizza per la presenza, lungo i lati corti (occidentale e orientale), di coppie di basi in muratura destinate a sorreggere banconi lignei.



fig. 4



fig. 5

Nella porzione settentrionale dell'ambiente (7) la grande struttura del forno occupa tutto l'angolo nord-occidentale (fig. 6). Si tratta di un forno della tipologia con avancorpo per il tiraggio del fumo, apertura ad arco e due imbocchi secondari ai lati. L'alzato della struttura in opera incerta e ammorsature in tufelli crea un forte contrasto con l'uso, in facciavista, del laterizio di color rosato che caratterizza la parte inferiore a partire dalla chiave dell'arco dell'apertura dell'avancorpo. Nell'avancorpo dinanzi all'imboccatura della camera di cottura costituita da un'apertura quadrangolare inquadrata da blocchi in pietra lavica, è situato un piano di appoggio in tegole (*tegulae fractae*) in laterizio che comunica a nord con un'apertura connessa con il vano (4) e legata al passaggio dei pani da infornare. Inoltre a sud un'altra apertura risulta connessa con l'accantonamento della cenere e dei carboni. All'esterno di quest'ultima apertura è ricavata, in quota con il piano di calpestio, una vaschetta rivestita in cocciopesto al cui interno è stato rinvenuto uno strato carbonioso. Tale sistema, apertura e vaschetta, nonché la totale assenza di indicatori associabili a condotte idriche hanno fatto escludere la funzione di alloggiamento della caldaia in piombo come attestato in altri casi pompeiani. La camera di cottura vera e propria è costituita da uno spazio a pianta circolare di 2,65 m di diametro rivestito in piano da mattoni bipedali e da una pseudo-volta a cupola di tegole (fig. 7).

Sulla facciata del forno sono incassati una mensola in pietra lavica e due blocchi in calcare, posizionati verticalmente, con un incasso semicircolare lungo un lato; entrambi i sistemi erano atti presumibilmente a fungere da supporti per le pale e gli attrezzi per la pulizia del forno.

Nella zona antistante il forno, presso l'angolo nord-est dell'ambiente, si sviluppa lo spazio legato alla setacciatura, al lavaggio del grano, a una prima miscelazione di farina e acqua: ne suggeriscono l'interpretazione la presenza di vasche. Immediatamente a nord della porta d'ingresso dell'atrio (2) è situata la fontana di forma quadrangolare rivestita in cocciopesto che conserva la condotta idrica di adduzione in piombo e rubinetto bronzeo. Lungo la parete nord si estende una vasca rettangolare in muratura con sottile rivestimento in cocciopesto, mentre immediatamente a ovest

è collocato un supporto in muratura al cui interno è incassato un dolio. A sud sono stati rinvenuti i resti di una struttura lignea di cui si conservano i chiodi e tracce del telaio, che potrebbe essere associata ad una madia. Queste attività sono direttamente collegate con il laboratorio vero e proprio situato all'interno dell'ambiente (4). Dalla porta di accesso si apre l'ambiente di forma rettangolare il cui spazio è caratterizzato a ovest da una zona pavimentata in cocciopesto in cui sulla parete di fondo è collocato un bancone in muratura e poco più a est due basi in muratura per supportare tavolati lignei. La porzione orientale della stanza presenta una pavimentazione in basoli e un incasso circolare che, seppure in assenza del rinvenimento del catino basaltico, suggerisce la posizione dell'alloggiamento dell'impastatrice meccanica come documentato in numerosi altri casi di Pompei. Questo ambiente trova un puntuale confronto con la struttura del panificio V, 4, 1-2 (Monteix 2009). All'interno del laboratorio si doveva perciò procedere alla lavorazione dell'impasto, alla sua lievitazione agevolata dalla diretta connessione con il forno e alla successiva rilavorazione in pani, quest'ultimi posizionati su banchi lignei venivano trasferiti attraverso la già citata apertura nord del forno verso l'imboccatura e quindi la camera di cottura.

AM



fig. 6



fig. 7

### Utensili rinvenuti nell'ambiente 13

Sul banco in muratura lungo la parete settentrionale dell'ambiente sono stati recuperati alcuni strumenti comunemente utilizzati dai *fabri tignarii* per i lavori di carpenteria (fig. 8); tra questi due pesi per filo a piombo di forma conica poco allungata (si veda Ciarallo, De Carolis 1999, p. 305, n. 382), uno in bronzo e uno in ferro. Il primo presenta la parte superiore piatta ornata da costolature concentriche che inquadrano un pomellino forato per il passaggio del filo, generalmente di canapa, di cui si conserva ancora un lacerto annodato mineralizzatosi a contatto col metallo; la punta termina con un piccolo bottone (fig. 9). Il secondo peso non si presenta altrettanto bene a causa dell'ossidazione del ferro che ne ha alterato l'aspetto e fuso nella concrezione, oltre alle pomice, frammenti di chiodi; tuttavia, l'ossido ha catturato anche un

elemento interessante: un piccolo corno pieno nel quale è stato praticato un foro passante, probabilmente utilizzato come rocchetto per avvolgere il filo (fig. 10).



fig. 8



fig. 9



fig. 10

Questi strumenti, chiamati *perpendiculara*, erano fondamentali sia per tracciare le linee verticali che per verificare i piani orizzontali (associati alla livella), come raccomanda Vitruvio (*De Architectura* VI, 8, 5): [...] *uti omnes structurare perpendicularo respondeant neque habeant in ulla parte proclinationes* ovvero “[...] fatto questo con estrema cura occorre verificare che tutte le strutture siano perfettamente a piombo e non presentino alcuna inclinazione”.

In bronzo sono anche due coppie di anelli e un piccolo peso sferico con anima di piombo, dotato superiormente di foro da sospensione. Si tratta probabilmente di elementi associabili all'utilizzo o alla funzione dei suddetti *perpendiculara*, sebbene la loro disposizione spaziale, condizionata dal movimento delle pomice, non ne abbia suggerito chiaramente l'originaria pertinenza.

Dal contesto provengono diversi chiodi e frammenti di sottili lamine in ferro, alle quali sono adesi resti di legno mineralizzato, forse ascrivibili ad un contenitore o supporto. Non si esclude che i chiodi di lunghezza superiore ai 15 cm (almeno cinque) con testa circolare e verga a sezione quadrata rastremata verso la punta, potessero far parte della strumentazione dei carpentieri. Tra gli arnesi in ferro si annovera una *dolabra* ovvero la scalpellina (si veda Stefani 2015, p. 84), dotata di due estremità taglienti perpendicolari tra loro con alloggio centrale per l'immanicatura in legno, utilizzata in edilizia anche come tagliapietre. Più versatili, ovvero comuni sia all'edilizia che all'agricoltura e al giardinaggio, erano due palette (si veda Stefani 2015, p. 41) con lama trapezoidale e lunga terminazione cava per l'inserimento del manico in legno (fig. 11).

A sud del bancone, quasi al centro dell'ambiente, poggiavano in terra gli attrezzi originariamente dotati di immanicatura più lunga, con la quale potevano stare in piedi (fig. 12). Tre *ligones* ovvero zappe (si vedano Ciarallo, De Carolis 1999, p. 134, n. 112; Stefani 2015, p. 102), a lama trapezoidale: due molto simili ma di dimensioni diverse con alloggio parallelepipedo perpendicolare alla lama per l'inserimento dell'immanicatura, erano affiancate; poco distante la terza dal profilo curvilineo forse perché maggiormente consumata, con un alloggio ristretto a sezione quadrangolare che prevede lo spostamento del foro per il manico nella parte alta della lama.

Accanto a quest'ultima era un piccone del tipo a punta e penna, cosiddetta *upupa*, con lama verticale e punta leggermente curva, ampio foro centrale per l'alloggio del manico.

AT

### Il lavoro nel panificio

Nel ricostruire il lavoro massacrante a cui erano sottoposti uomini, donne e animali negli antichi mulini-panifici, come quello della casa IX 10,1 di Pompei, abbiamo la fortuna di poter disporre della testimonianza oculare di un asino impiegato in un luogo simile. Apuleio, nelle *Metamorfosi* IX 11-13, racconta l'esperienza del protagonista, Lucio, trasformato appunto in asino, il quale a un certo punto viene venduto a un mugnaio; un racconto che merita di essere citato qui per esteso in quanto offre diversi spunti per l'interpretazione del contesto architettonico che si sta portando alla luce a Pompei, anche se va tenuto conto della distanza cronologica e geografica tra la provincia africana del II sec. d.C. di Apuleio e la Pompei degli anni prima del 79 d.C.:

IX, 11: *Lì un gran numero di bestie da soma, descrivendo percorsi circolari senza fine, facevano ruotare con giri più o meno larghi le macine; e non soltanto di giorno, ma anche per tutta la notte, grazie alla rotazione ininterrotta di quei congegni, stavano svegli a produrre farina senza dormire mai. Quanto a me però, forse perché non mi lasciassi spaventare dalla prima esperienza di quel lavoro, il nuovo padrone mi trattò da ospite privilegiato: quel primo giorno infatti me lo diede di vacanza e mi riempì generosamente di cibo la mangiatoia. Tuttavia quella vita beata, fatta di ozio e di dieta ricostituente, non durò molto di più, perché già il giorno dopo di buon mattino vengo attaccato a una macina, e a quella che pareva la più grossa, e subito, con gli occhi bendati, vengo spinto sulla pista curva di quel fossato circolare in modo che, nel cerchio di quel solco che correva tutto in tondo, continuassi a ricalpestare le*



fig. 11



fig. 12

*mie impronte tornandoci sempre sopra coi passi, e ad andare vagando senza meta lungo un percorso sempre fisso. Io comunque non mi dimenticai del tutto la mia astuzia e il mio senso pratico, così da offrirmi docilmente all'apprendimento del mestiere e, sebbene quando ancora vivevo tra gli uomini avessi visto mille volte manovrare questi congegni in modo simile, tuttavia fingendo di non capire, come se fossi assolutamente all'oscuro di quel lavoro, me ne restavo lì impalato senza muovere un passo; credevo infatti che, ritenuto poco adatto, anzi decisamente inutile a questo genere di mansione, sarei stato quantomeno destinata a una fatica più leggera o che addirittura mi avrebbero dato lo stesso da mangiare, lasciandomi senza far nulla. Ma l'ingegnosità di cui diedi prova si rivelò inutile, anzi dannosa. Infatti senza perder tempo mi si piazzarono intorno in tanti, armati di bastoni, e mentre io, che avevo gli occhi bendati, me ne stavo ancora lì tutto tranquillo, all'improvviso, a un dato segnale e con un coro di grida, mi scaricano addosso un cumulo di bastonate*

*e mi stordiscono a tal punto con tutto quel chiasso che io, abbandonati tutti i miei piani, da bravo mi butto subito con tutto il mio peso sulla fascia di corda e mi metto a correre in tondo a gran velocità.*

IX, 12: *Quest'improvviso cambiamento di condotta suscitò naturalmente l'ilarità di tutta la compagnia. La giornata era ormai quasi finita e io comunque ero proprio a pezzi, quando mi staccarono dal collare di corda e scioltomi dalla macina mi misero davanti alla mangiatoia. Io però, anche se ero completamente sfnito, assolutamente bisognoso di rimettermi in forze e davvero morto di fame, tuttavia, distratto e tutto preso dalla mia solita curiosità, misi per un momento da parte il cibo – e ce n'era una quantità enorme – e me ne stavo a osservare con un certo interesse l'organizzazione di quell'odioso posto di lavoro. Bontà divina, che sottospecie di uomini che c'erano! Con la pelle tutta segnata la lividi scuri, con la schiena piagata dai colpi, su cui uno straccio lacero più che coprire faceva ombra; alcuni poi avevano addosso solo un pezzo di panno ridottissimo intorno alle parti intime, e tutti quanti comunque erano vestiti in modo tale che attraverso quei cenci gli si vedeva tutto, avevano la fronte marchiata da lettere, la testa rasata a metà e i piedi incatenati, ed erano sfigurati dal pallore e con le palpebre consumate dall'oscurità nebbiosa di quell'ambiente buio e fumoso e perciò ci vedevano molto male. E, come i pugili che combattono tutti cosparsi di polvere, erano schifosamente coperti del bianco di quella polvere farinosa.*

IX, 13: *Come descrivere poi e con quali parole gli animali miei compagni di schiavitù? Che muli decrepiti, che ronzini sfiancati! Se ne stavano intorno alla mangiatoia, con la testa affondata a triturare mucchi di paglia, col collo che cascava giù per il marciume putrefatto delle piaghe, le narici molli divaricate dagli incessanti colpi di tosse, il petto ulcerato dallo sfregamento continuo contro la cinghia di corda, le costole scoperte*

*fin quasi all'osso dalle infinite percosse, gli zoccoli allungati a dismisura a furia di correre intorno senza tregua, e tutto il cuoio rovinato da una crosta di sporcizia, dalla magrezza e dalla rogna. Temendo anche per me la stessa penosa sorte di quella compagnia di schiavi e ripensando alla condizione felice del Lucio che ero un tempo, precipitato ormai all'estremo limite della sopravvivenza, chinai il capo e me stavo tutto mesto.*

(traduzione di Laura Nicolini tratta da: Apuleio, *Le Metamorfosi*, BUR, Milano 2005).

Dopo aver ricostruito in un precedente contributo (Scappaticcio, Zuchtriegel 2023) l'intreccio tra politica e panifici, attestato proprio nella casa IX 10,1 da una serie di iscrizioni elettorali a favore di *Aulus Rustius Verus*, le cui iniziali appaiono anche sui due elementi di una macina (figg. 13-14), ora risulta possibile descrivere meglio anche



fig. 13



fig. 14

il funzionamento pratico dell'impianto produttivo – la disciplina dell'odiosa baracca (*inoptabilis officinae disciplina*), nelle parole di Apuleio – che, seppur parzialmente in disuso al momento dell'eruzione, ci restituisce una conferma alquanto puntuale del quadro sconcertante dipinto nelle *Metamorfosi*.

Sullo sfondo del quadro generale offerto dai 36 panifici noti finora a Pompei, aggiornato e sottoposto a una lettura critica grazie soprattutto alle ricerche di Nicolas Monteix (Monteix 2010; 2013), sono tre gli elementi particolari dell'impianto qui presentato che meritano il nostro interesse:

1. La limitazione della comunicazione tra parte abitativa e parte produttiva. Con l'inserimento del panificio nella casa IX 10,1, verosimilmente abitata da un liberto di Rustio Vero il quale finanziò l'impianto in toto o in parte, si crea una netta dicotomia tra gli spazi, non solo rispetto alla loro decorazione e al loro arredamento, ma anche in relazione alla libertà di movimento nei diversi settori. Il settore produttivo è privo di porte e comunicazioni con l'esterno; l'unica uscita va sull'atrio, nemmeno la stalla possiede un accesso stradale come frequente in altri casi (Monteix 2010; 2013; Joshel, Hackworth Petersen 2014, pp. 128-140): una scelta che, compromettendo il decoro dello spazio di ricevimento e di rappresentanza, risulta spiegabile solo con l'esigenza di controllare ferreamente il passaggio alla e, soprattutto, dalla zona di produzione. Si tratta, in altre parole, di uno spazio in cui dobbiamo immaginare la presenza di persone di *status* servile di cui il proprietario sentiva il bisogno di limitare la libertà di movimento. È il lato più sconvolgente della schiavitù antica, quello privo di rapporti di fiducia e promesse di manomissione, dove ci si riduceva alla brutta violenza: cave, miniere, galere e panifici. Impressioni che è pienamente confermate dalla chiusura delle poche finestre con grate di ferro, cosa che accade sia nella finestra tra l'ambiente (13) e l'ambiente (12), che ospita il larario della casa, sia con il lucernario dello stesso ambiente (13) (fig. 15). Specie il primo

caso è significativo, in quanto trattasi di una finestra interna tra due ambienti della stessa abitazione. Chiuderla con una grata non può dunque aver avuto la funzione di impedire l'intrusione di ladri, ma doveva avere l'unico scopo di impedire agli schiavi del panificio di evadere dagli ambienti a loro assegnati. Diversamente dalla villa suburbana di Civita Giuliana, dove il controllo della servitù sembra fosse ottenuto tramite forme di sorveglianza reciproca piuttosto che tramite barriere fisiche (Zuchtriegel, Corbino 2023), il panificio della *Regio IX* assume dunque le caratteristiche di una vera e propria prigione, che del resto ben si sposa con l'immagine offerta da Apuleio e da altre fonti antiche, che sono concordi nel descrivere il lavoro nei panifici come uno dei più massacranti che possa toccare a un essere umano ridotto in schiavitù, e altrettanto a un animale (Joshel, Hackworth Peterson, 2014, pp. 142-147).

2. La razionalizzazione dello spazio. Mentre in altri casi, come quello dell'*insula* dei Casti Amanti, si ha l'impressione di una certa compenetrazione tra spazi residenziali, dedicati all'ozio dei padroni, e spazi di lavoro (si pensi al triclinio che ha dato il nome alla casa dei Casti Amanti, situato tra stalla e panificio con la vista su un piccolo giardino che sembra essere fatto apposta per dimenticare ciò che accade intorno), il panificio della *Regio IX* comprime in uno spazio minimo le mere funzioni produttive, nettamente separate, quasi fosse una specie di rimozione, dagli ambienti residenziali, raffinatamente decorati. Tutto l'impianto, allacciato alla rete idrica



fig. 15



fig. 16

che alimenta anche la casa vicina (che ospita una lavanderia), è caratterizzato da un grado di razionalizzazione che lo rende quasi una catena di montaggio *ante litteram*, con l'intento evidente di minimizzare lo spreco di energie attraverso l'accorciamento dei percorsi e dei movimenti e lo sfruttamento massimo della forza lavoro umana e animale. Il forno è attaccato a un ambiente (4), dove sono stati trovati i resti di tre vittime dell'eruzione (Amoretti et al. 2023) e dove si impastava il pane: da qui, un'apertura vicino alla porta, dalla quale entrava la farina appena macinata nella parte meridionale dell'ambiente (7), consentiva di passare le pagnotte da cuocere direttamente allo spazio davanti alla camera di cottura, manovrata dall'ambiente (7). È una "catena di montaggio" riscontrata anche in altri panifici pompeiani (Monteix 2013). Da un'altra apertura, opposta a quella tra forno e ambiente 4, le pagnotte sfornate potevano essere prelevate per essere poi preparate alla distribuzione e alla vendita, che non avveniva in loco data l'assenza di spazi idonei.

La zona delle macine, ubicate, come accennato, nella parte meridionale dell'ambiente (7) che forse era aperto o coperto solo in maniera provvisoria è a sua volta direttamente attaccata alla stalla (9), caratterizzata da una lunga mangiatoia che offriva posto per sei o sette animali: gli asini che muovevano le macine dovevano trascorrere la loro vita essenzialmente tra questi due ambienti, nel buio e nella "polvere di farina" del panificio, "col collo che cascava giù per il marciume putrefatto

delle piaghe, le narici molli divaricate dagli incessanti colpi di tosse, il petto ulcerato dallo sfregamento continuo contro la cinghia di corda, le costole scoperte fin quasi all'osso dalle infinite percosse [...]". Essere precettato ogni tanto a fare una consegna in città, per quanto potesse essere pesante il carico, diventava così l'unica occasione di uscire fuori e respirare un po' di aria fresca. Persino la posizione della latrina sembra obbedire a regole ed esigenze non tanto diverse dalle prime fabbriche moderne: direttamente attaccata alla zona delle macine, consentiva allo schiavo che vi si recava di continuare a tenere sott'occhio gli animali che giravano intorno, a suon di bastonate e bestemmie.

3. La "coreografia" dei mulini. Attorno alle macine, è presente una serie di incavi nelle lastre di basalto vulcanico che qui come altrove era utilizzato per pavimentare le aree di servizio oltreché le strade della città (fig. 16). È un dato, che trova riscontro in diversi altri panifici (tab.1). Data la durezza del basalto, è verosimile che quelle che a prima vista potrebbero sembrare delle "impronte" fossero il risultato di intagli realizzati appositamente per evitare che gli animali da tiro scivolassero e al tempo stesso per segnare un percorso, formando in tal modo quel "solco circolare" (*curva canalis*) descritto da Apuleio. Le fonti iconografiche e letterarie, in particolare i rilievi della tomba di *Eurysaces* a Roma (Joshel, Hackworth Petersen 2014, pp. 125-128), suggeriscono che di norma una macina fosse movimentata da una coppia composta da un asino e uno schiavo, il quale, oltre a spingere la mola, aveva il compito di incitare l'animale e monitorare il processo di macinatura, aggiungere del grano e prelevare la farina. L'usura diversa dei vari intagli può essere ascritta agli infiniti giri sempre uguali svolti secondo lo schema predisposto nella pavimentazione (fig. 17). Più che a un solco viene pertanto da pensare a una ruota dentata di un meccanismo di orologeria, che serviva per sincronizzare il movimento intorno alle quattro macine concentrate in questa zona. Lo spazio per girarci intorno è, infatti, talmente stretto che due asini non potevano passarci allo stesso tempo, per cui era necessario coreografare i movimenti di uomini

e animali per evitare che si incontrassero, dato che ogni volta che succedeva questo si rischiava un doloroso spreco di energia (cf. Monteix 2010, pp. 140-142): si sarebbe dovuto interrompere il movimento monotono, sbloccare l'orologeria del mulino e ripartire, consumando una quantità preziosa di quella poca forza a disposizione sotto le condizioni di sfruttamento che traspaiono dall'analisi dei resti archeologici e delle fonti scritte. Quando nel momento della ripartenza la corda attaccata al *catillus* (la parte superiore della macina) sfregava la pelle già piagata, sia quella umana che quella equina, il dolore era il richiamo più efficace alla ferrea disciplina dell'odiosa baracca.

GZ



fig. 17

PISTRINA	INTAGLI VISIBILI
V 3, 8	2
V 4, 1-2	1
VI 2, 6	3
VI 6, 17-21	1
VII 1, 36	1
VII 2, 3	3
VII 2, 22	1
VIII 4, 27	1
IX 1, 3	1
IX 3, 12	2
IX 3, 20	3
IX 5, 4	2
IX 12, 8	2

tab.1

## Bibliografia essenziale

- Amoretti V., Comegna C., Iovino G., Russo A., Scarpati G., Sparice D., Zuchtriegel G. 2023, *Ri-scavare Pompei: nuovi dati interdisciplinari dagli ambienti indagati a fine '800 di Regio IX, 10, 1, 4*, in E-Journal degli Scavi di Pompei, 2.
- Comegna C., Corbino C.A., Iovino G., Russo A., Scarpati G., Trapani A., Zuchtriegel G. 2023, *Il Larario della Casa IX, 10, 1*, in E-Journal Scavi di Pompei, 6.
- Joshel S.R., Hackworth Petersen L. 2014, *The Material Life of Roman Slaves*, Cambridge.
- Maiuri A. 1951, *Gli Scavi di Pompei nel programma delle opere della Cassa per il Mezzogiorno*, Napoli.
- Monteix, N. et al. 2009, *Pompéi, Pistrina: recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine*, MEFRA 122, 1, pp. 275–283.
- Monteix, N. 2010, *Les lieux de métier. Boutiques et ateliers d'Herculanium* (BEFAR 344), Rome.
- Monteix, N. et al. 2013, *Pompéi, Pistrina : recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine*, CEFR (accessed 6 October 2014).
- Monteix N. 2017, « Urban Production and the Pompeian Economy », in M. Flohr, A. Wilson (edd.), *The economy of Pompeii*, Oxford (« Oxford Studies in the Roman Economy »), pp. 209-240.
- De Caro S. 1991, *La città sannitica: urbanistica ed architettura*, in F. Zevi (ed.), *Pompei 79*, pp. 23-46.
- Fadda N. 1975, *Gli impluvi modanati delle case di Pompei*, in *Neue Forschungen in Pompeji*, Recklinghausen, pp.161-166.
- Ciarallo A., De Carolis E. (edd.)1999, *Homo Faber. Natura, scienza e tecnica nell'antica Pompei*, catalogo della mostra, Milano.
- La Torre G. F. 1988, *Gli impianti commerciali ed artigianali nel tessuto urbano di Pompei*, in *Pompei. L'informatica al servizio di una città antica*, Roma, pp. 73-102.
- Milanese A. 1996, *Il piano Arditì del 1808 sui musei provinciali: centro e periferia nella tutela in Magna Grecia*, in *I Greci in Occidente. La Magna Grecia nelle collezioni del Museo archeologico di Napoli*, catalogo della mostra, Napoli, pp. 275-280.
- Nappo S.C. 1997, *Urban Transformation at Pompeii in the Late 3rd and Early 2nd c. B.C.*, in JRA, suppl. 22.
- Scappaticcio M.C., Zuchtriegel G. 2023, *Passione elettorale nelle mura domestiche: un larario, una macina, un candidato. Nuove scoperte nella casa IX 10, 1, e il dialogo possibile tra teoria e prassi della campagna elettorale*, in E-Journal Scavi di Pompei, 7
- Stefani G. 2005, *Pompei. Un panificio*, in *Cibi e sapori a Pompei e dintorni*, Castellammare di Stabia, pp. 139-140.
- Stefani G. (ed.) 2015, *Uomo e ambiente nel territorio vesuviano. Guida all'Antiquarium di Boscoreale*, Pompei.
- Vitruvio, *De Architectura*, Loeb Classical Library, 1970.
- Zuchtriegel G., Russo A. 2023, *Una natura morta con xenia dallo scavo della casa IX 10, 1 a Pompei*, in E-Journal Scavi di Pompei, 3.

# Raccolta immagini

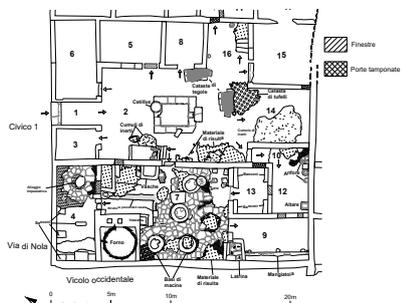


fig.1



fig.2



fig.3



fig.4



fig.5



fig.6



fig.7



fig.8



fig.9



fig.10



fig.11

# Raccolta immagini



fig.12



fig.13



fig.14



fig.15



fig.16



fig.17

PISTRINA	INTAGLI VISIBILI
V 3, 8	2
V 4, 1-2	1
VI 2, 6	3
VI 6, 17-21	1
VII 1, 36	1
VII 2, 3	3
VII 2, 22	1
VIII 4, 27	1
IX 1, 3	1
IX 3, 12	2
IX 3, 20	3
IX 5, 4	2
IX 12, 8	2

tab. 1

# Raccolta immagini

---

## Didascalie:

*Fig. 1: pianta della Casa IX 10, 1.*

*Fig. 2: veduta dell'ambiente principale del panificio (7), con forno e macine.*

*Fig. 3: vasca nell'ambiente (7).*

*Fig. 4: tracce delle finiture in ferro della madia in legno dell'ambiente 13.*

*Fig. 5: la stalla.*

*Fig. 6: il forno.*

*Fig. 7: la volta interna del forno.*

*Fig. 8: utensili rinvenuti nell'ambiente (13).*

*Fig. 9: peso per filo a piombo in bronzo.*

*Fig. 10: peso per filo a piombo in ferro con rocchetto in corno.*

*Fig. 11: palette in ferro.*

*Fig. 12: strumenti in ferro rinvenuti sul pavimento dell'ambiente (13).*

*Fig. 13: iniziali di Aulus Rustius Verus sulla meta.*

*Fig. 14: iniziali di Aulus Rustius Verus sul catillus.*

*Fig. 15: grata in ferro dal lucernaio dell'ambiente (13).*

*Fig. 16: fotopiano dell'ambiente (7) con basoli e intagli.*

*Fig. 17: particolare degli intagli sul basolato dell'ambiente (7).*

*Tab. 1: attestazione e distribuzione degli intagli sul basolato di altri panifici a Pompei.*