

ISTITUTO ITALIANO PER GLI STUDI STORICI
IN NAPOLI

FEDERICO DE ROMANIS

IL PANE DI *SIMILAGO* E I CINQUE *MODII* MENSILI
DELLA *LEX TERENTIA ET CASSIA FRUMENTARIA*

Estratto da:
STUDI PER MARCELLO GIGANTE

a cura di
STEFANO PALMIERI

SOCIETÀ EDITRICE IL MULINO
MMIII

FEDERICO DE ROMANIS

IL PANE DI *SIMILAGO* E I CINQUE *MODII* MENSILI
DELLA *LEX TERENTIA ET CASSIA FRUMENTARIA*

1. *Cereali e farine all'età di Catone il Censore.*

La circostanza che nel *De agri cultura* catoniano la preparazione del *libum* sia già caratterizzata dall'uso di *farina siliginea*, farina di grano tenero (*siligo*) o, alternativamente, di *similago*, raffinata farina di grano duro (*triticum*)¹, appare significativa per più aspetti. Innanzitutto, perché dimostra che già nell'età del Censore erano caduti in disuso gli *adorea liba*, impastati con il tradizionale, venerando *far*, che ancora Virgilio, nel suo zelo antiquario, tornerà a evocare nell'Eneide² — al contrario di quanto ci si potrebbe aspettare, infatti, magari in considerazione del suo ruolo nel cerimoniale religioso romano³, la preparazione del *libum* non è stata strettamente sorvegliata da tabù religiosi che ne abbiano conservato, inalterata nei secoli, una ricetta, per così dire, canonica⁴. In secondo luogo, perché la possibilità di una più ghiotta

¹ CAT., *Agr. cult.* 75: «libum hoc modo facito: casei p. II bene disterat in mortario: ubi bene distriuerit, farinae siligineae libram aut, si uoles tenerius esse, selibram similaginis solum eodem indito permiscetoque cum caseo bene; ouum unum addito et una permisceto bene. inde panem facito, folia subdito, in foco caldo sub testu coquito leniter». Nel corso del presente lavoro, i termini *triticum* e *siligo* saranno tradotti approssimativamente con «grano duro» e «grano tenero». Per una discussione sull'identificazione delle specie, cf. N. JASNY, *The Wheats of Classical Antiquity*, Baltimore 1944, pp. 88-105.

² VERG., *Aen.* VII 109.

³ SERU., *Ad Aen.* VII 109: «adorea liba. ador proprie est genus farрис, liba autem sunt placentae de farre, melle et oleo, sacris aptae».

⁴ Si noti tuttavia che Varrone conosce una purificazione dei *liba* ottenuta cospar-

realizzazione (*si uoles tenerius esse*), addirittura mediante la farina di *similago*, rende evidente come la preparazione del *libum* abbia anticipato o al più tardi accompagnato un cambiamento fondamentale delle abitudini alimentari dei Romani.

Per quanto concerne il primo aspetto, occorre dire che una più precisa valutazione della sostituzione del grano tenero o duro al *far* nella preparazione del *libum* deve in primo luogo tener conto dell'uso ancora abbastanza esteso che la stessa opera catoniana ancora presuppone del *far*: così quando comprende l'*expinsi far* tra i lavori dei giorni di *feriae*⁵; o quando vieta al *uilicus* di prestare *far*⁶; o quando ricorda la macinazione del *far* tra i preparativi per la vendemmia⁷; o quando, infine, annovera tra i doveri della *uilica* quello di saper estrarre *farina bona* e *far suptile*⁸.

Accanto al *far*, però, e probabilmente già più diffuso di esso, è il *triticum*, che Catone raccomanda di seminare, in alternativa alla *siligo*⁹, *in loco aperto celso, ubi sol quam diutissime siet*¹⁰ e che costituisce l'alimento base (di molti?) degli schiavi delle *uillae*, le cui diverse razioni sono da Catone prescritte, spesso, in *modii* mensili di *triticum*: 4 in inverno e 4, 5 in estate per coloro *qui opus facient*; sempre 3, invece, per *uilicus, uilica, epistates* e *opilio*¹¹.

Da un punto di vista linguistico, alla concorrenza di *triticum* e *far*

gendo i dolci di *farris semen* setacciato, VARR., *Vit. pop. Rom.*, I fr. 22 Rip. «in eorum enim sacris, liba cum sunt facta, incerni solere farris semine; ac dicere se ea februare, id est pura facere». Una ricetta ancora diversa in ATHEN., III 100: [...] πλακοῦς ἐκ γάλακτος ἱτρίων τε καὶ μέλιτος, ὃ Ῥωμαῖοι λίβον καλοῦσι.

⁵ CAT., *Agr. cult.* 2, 4.

⁶ *Ibid.*, 5, 3.

⁷ *Ibid.*, 23, 1.

⁸ *Ibid.*, 143, 3. Il *far subtilius* figura come mangime per uccelli in VARR., *R.r.* III 5, 4.

⁹ Come è noto, il termine *siligo* può indicare tanto il cereale (il grano tenero), quanto la farina di prima scelta tratta dal cereale: per evitare continue e faticose circonlocuzioni ho preferito ricorrere all'espedito, di cui mi scuso con il lettore, di indicare il cereale con *siligo* e la farina con *siligo*.

¹⁰ CAT., *Agr. cult.* 35, 1.

¹¹ *Ibid.*, 56: «familiae cibaria quanta dentur. familiae cibaria. qui opus facient: per hiemem tritici modios IIII, per aestatem modios IIIS; uilico, uilicae, epistatae, opilioni: modios III; compeditis: per hiemem panis p. IIII, ubi uineam fodere coeperint panis p. V, usque adeo dum ficos esse coeperint: deinde ad p. IIII redito». Le razioni dei

nella produzione delle aziende agricole e nei consumi dei loro lavoratori corrispondono, nel *De agri cultura*, da un canto il frequente ricorso al generico *frumentum* e ai suoi derivati¹², dall'altro gli ampliamenti del campo semantico del termine *farina*. Quanto a quest'ultimo termine, infatti, la trasparente derivazione etimologica da *far*¹³ garantisce che la parola ha esclusivamente indicato, in una fase anteriore a quella che noi qui consideriamo, quando il *far* era il cereale di gran lunga prevalente nei consumi dei Romani¹⁴, il solo macinato di *far* depurato dai *furfures*. All'età di Catone, evidentemente, non era più così. Nel *De agri cultura* si distingue da ciò che si chiama semplicemente *farina* la farina di lenticchie (*de eruo farina*¹⁵), la farina d'orzo (*farina hordeacia*¹⁶), la farina di grano tenero (*farina siliginea*¹⁷), ma non la farina di grano duro (*triticum*). Non troviamo, nell'opera catoniana, formule bimembri del tipo *tritici farina* o *farina triticea*. Né le troviamo in scritti posteriori che non siano trattati di medicina o di agricoltura e soprattutto in contesti in cui il ricorso a tali espressioni non appaia giustificato da particolari esigenze di chiarezza¹⁸.

Il fatto che la lingua latina dell'età di Catone non distingua la *farina* di *triticum* da quella di *far* (né lo farà dopo, se non per esigenze particolari) induce dunque a ritenere che già nel II sec. a.C. con *farina* si indicasse, genericamente, tanto il macinato di *far* che il macinato di *triticum*. Le mutazioni delle abitudini alimentari erano dunque riuscite

compediti, indicate in libbre di pane giornaliero, potrebbero non essere di pane di *triticum*.

¹² CAT., *Agr. cult.* 1, 7; 2, 1; 2, 3; 2, 5; 2, 7; 6, 1; 10, 4; 11, 1; 37, 5; 61, 1; 92, 1; 129, 1; 137, 1; 138, 1; 141, 2; 155, 2.

¹³ A. WALDE-J.B. HOFMANN, *Lateinisches etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg 1938-56³, vol. I, p. 455; A. ERNOUT-A. MEILLET, *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots*, Paris 1959-60⁴, p. 216.

¹⁴ PLIN., *N.b.* XVIII 62: «populum Romanum farre tantum e frumento CCC annis usum Verrius tradit». Per il *far* nelle Dodici Tavole, LEX XII TABB. III 4: «ni suo uiuit, qui eum uinctum habebit, libras farris endo die dato, si uolet plus dato».

¹⁵ CAT., *Agr. cult.* 109.

¹⁶ *Ibid.*, 89; 157, 5.

¹⁷ *Ibid.*, 75; 76, 1; 121.

¹⁸ Cf., per es., VARR., *R.r.* II 5, 17; CELS., *Med.* II 33, 5; V 10, 1; VI 6, 10; VI 18, 6a; VII 19, 10; COLUM., VI 5, 2; 17, 7; VII 10, 3; PLIN., *N.b.* XX 20; XXI 127; XXII 120; XXII 124; XXV 146; PALL., *R.r.* I 29, 4.

ad appannare nella viva lingua parlata valori semantici vecchi di secoli e corroborati da una sempre riconosciuta filiazione etimologica: il termine *farina* conservava l'antico significato di farina di *far* o accoglieva la nuova accezione di farina di *triticum* conseguentemente con la linea di confine disegnata dalla concorrenza *far|triticum*. A seconda del prevalere dell'uno o dell'altro cereale nelle abitudini alimentari di un determinato ambito geografico o *milieu* sociale, si sarà precisato, in un senso o nell'altro, il significato del termine.

In questa prospettiva, non dovrà sfuggire la particolarità linguistica contenuta in una raccomandazione di Catone riguardo alla *uilica*: *farinam bonam et far suptile sciat facere*¹⁹. Con ogni probabilità, la distinzione catoniana tra *farina bona* e *far suptile* si riferisce a prodotti macinati, analogamente raffinati, di *triticum* e di *far* rispettivamente. Per Catone e i suoi lettori, insomma, *farina* indica di preferenza il macinato di *triticum*, non di *far*, evidentemente perché essi hanno col primo cereale una familiarità maggiore che non con il secondo. All'età di Catone, dunque, era già in una fase assai avanzata il processo messo in moto e favorito, dopo la prima guerra punica, dal possesso della Sicilia e della Sardegna e in qualche modo rivelato, nelle sue fasi iniziali, dalle frammentarie notizie relative a celebrazioni festive romane: se ancora a proposito del trionfo di L. Metello, nel 250 a.C., si ricorda il prezzo del solo *far*²⁰, i *ludi* del 237 a.C. furono resi memorabili dai 200 000 *modii* di *triticum* portati da Ierone²¹. Ed è ancora *triticum* quello che viene distribuito al prezzo politico prima di 4, poi di 2 assi per *modius* negli anni 203, 201, 200 e 196 a.C.²²

¹⁹ CAT., *Agr. cult.* 143, 3.

²⁰ PLIN., *N.b.* XVIII 17: «M. Varro auctor est, cum L. Metellus in triumpho plurimos duxit elephantos, assibus singulis farris modios fuisse, item uini congios ficique siccae pondus XXX, olei pondus X, carnis pondus XII».

²¹ EUTROP., III 1-2: «eodem tempore potentissimus rex Siciliae Hiero Romam uenit ad ludos spectandos et ducenta milia modiorum tritici populo donum exhibuit. L. Cornelio Lentulo Fulvio Flacco consulibus, quibus Hiero Romam uenerat etc.».

²² LIU., *Per.* XXX 26, 5-6: «annus insignis [...] annonae uilitate fuit, praeterquam quod pace omnis Italia erat aperta, etiam quod magnam uim frumenti ex Hispania missam M. Valerius Falto et M. Fabius Buteo aediles curules quaternis aeris uicatim populo discripserunt; XXXI 4, 6: ludi Romani scaenici eo anno magnifice apparateque facti ab aedilibus curulibus L. Valerio Flacco et L. Quinctio Flaminino; biduum instauratum est; frumentique uim ingentem quod ex Africa P. Scipio miserat quaternis aeris

Oltre a testimoniare il regresso dell'uso del *far* a fronte di un più largo impiego del *triticum* e della *siligo*, la ricetta del *libum* tramandata da Catone dimostra anche la concorrenza di farine con diversi gradi di raffinazione, giacché è chiaro, e ancora di più lo sarà nel seguito della nostra indagine, che in Catone la *similago* è un prodotto assai più raffinato della *farina*. Evidentemente, la progressiva diffusione del *triticum* nelle abitudini alimentari dei Romani dell'età di Catone si connetteva a innovazioni nelle tecniche estrattive, che miravano a ottenere prodotti più sofisticati dell'arcaica e grossolana *farina*.

Per la verità, se si tiene presente il più vasto contesto mediterraneo, il processo estrattivo della *similago* non era esattamente una novità. Il termine *similago*, che in quel che resta della letteratura latina fa la sua prima apparizione nella catoniana ricetta del *libum*, è un prestito da una lingua semitica indicante un macinato di *triticum* assai raffinato²³. La comparsa, nell'area mediterranea, di prestiti analoghi per indicare lo stesso prodotto macinato è però fenomeno molto più antico dell'attestazione catoniana del termine *similago*. L'equivalente prestito greco σείδαλις²⁴, per esempio, è entrato nel greco già almeno nel V sec. a.C., quando gli Ateniesi importano quel genere di farina dalla Fenicia²⁵. Ciononostante, è assai inverosimile che la relativa diffusione

populo cum summa fide et gratia diuiserunt; XXXI 50, 1: annona quoque eo anno peruilis fuit; frumenti uim magnam ex Africa aduectam aediles curules M. Claudius Marcellus et Sex. Aelius Paetus binis aeris in modios populo diuiserunt. et ludos Romanos magno apparatu fecerunt; diem unum instaurarunt; XXXIII 42, 8: eo anno aediles curules M. Fuluius Nobilior et C. Flaminius tritici deciens centena milia binis aeris populo discriperunt. id C. Flamini honoris causa ipsius patrisque aduexerant Siculi Romam: Flaminius gratiam eius communicauerat cum collega». Considerati i luoghi di provenienza, non si può dubitare che il *frumentum* menzionato a XXX 26, 5, XXXI 4, 6, XXXI 50, 1 sia più precisamente *triticum*: per quanto riguarda XXXI 50, 1, inoltre, la *frumenti uis magna ex Africa* deve identificarsi almeno in parte coi 200 000 *modii* di *triticum* ricordati a XXXI 19, 2.

²³ A. WALDE-J.B. HOFMANN, *op. cit.*, p. 455; A. ERNOUT-A. MEILLET, *op. cit.*, p. 626, dove tuttavia si dimentica l'attestazione catoniana e pertanto si data «sans doute [...] sous l'Empire» il prestito.

²⁴ H. FRISK, *Griechisches etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg 1970, vol. II, p. 692; P. CHANTRAINE, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque. Histoire des mots*, Paris 1977, vol. IV/1, p. 996.

²⁵ HERMIPP., *Phormoph.* 22 (PCG, V fr. 65): Φοινίκη καρπὸν φοίνικος καὶ σείδαλιν.

della *similago* a Roma sia stata assai più antica della testimonianza catoniana — ripeto: Catone raccomanda la *similago* solo per la preparazione del *libum* e solo nel caso si desideri un *libum* più tenero di quello impastato con *farina siliginea*. È invece verosimile che a Roma la diffusione della *similago* sia in qualche modo parallela alla diffusione dell'esercizio del *pistor*, che fonti pliniane ricordavano non essere anteriore alla terza guerra macedonica²⁶.

In questo orizzonte cronologico, che il latino prenda in prestito da una lingua semitica termini tecnici del linguaggio della panificazione non dovrebbe affatto sorprendere. La menzione della *similago* da parte di Catone anticipa l'invito di Lucilio a ingaggiare, se i soldi basteranno, una *pistrix* «dai fianchi larghi», capace di preparare tutti i vari tipi del pane siriano detto *mamphula*²⁷; nonché anticipa l'evocazione, da parte dello stesso poeta e nel corso del celebre racconto del viaggio da Roma al *fretum Siculum*, di una *caupona Syra*²⁸, ciò che induce a credere che in quelli che potevano essere i più frequenti luoghi di transito d'Italia — magari non lontano da Puteoli, già *Delus minor*²⁹ — ci si poteva aspettare di trovare una locanda e/o una locandiera siriana pronta ad accogliere i clienti con pane raffinato. Non è dunque senza significato che una locandiera siriana sia epigraficamente attestata a Siracusa, crocevia delle rotte tra l'Italia tirrenica e l'Oriente mediterraneo³⁰ né che la *copa Surisca* dell'*Appendix virgiliana* — trasfigurazione poetica di un 'tipo' sociale evidentemente ancora diffuso — prometta *munda Ceres*³¹.

²⁶ PLIN., *N.b.* XVIII 107-08: «pistores Romae non fuere ad Persicum usque bellum annis ab urbe condita super DLXXX. ipsi panem faciebant Quirites, mulierumque id opus maxime erat, sicut etiam nunc in plurimis gentium. artoptas iam Plautus appellat in fabula, quam Aululariam <in>scripsit, magna ob id concertatione eruditum, an is uersus poetae sit illius, certumque fit Atei Capitonis sententia (= fr. 28 Strz.) <co>cos tum panem lautioribus coquere solitos, pistoresque tantum eos, qui far pisebant, nominatos». Cf. VARR., *Vit. pop. Rom.* I fr. 32 Rip.

²⁷ LUCIL., inc. 1250-51 M (= H 108 Ch): «pistricem ualida<m>, si nummi suppeditabunt, addas, empleuron, mamphulas quae sciat omnis». FEST., 126, 11-15 L: «mamphula appellatur pa<nis> Syriaci genus, quod, ut ait Verrius, in clibano antequam percoquatur, decedit in carbones cineremque. cuius meminit Lucilius: 'pistricem-omnis'».

²⁸ LUCIL., III 128 M (= 32 Ch): «caupona hic tamen una Syra».

²⁹ LUCIL., III 123 M (= 9 Ch).

³⁰ IG, XIV 24: Δεκομία / Συρίσκα / πανδόκια / χρηστά / χαῖρε.

³¹ VERG., *Cop.* 20.

La *similago* ottenuta dal grano duro, raccomandata nel *De agri cultura* per un *libum* più tenero, è evidentemente considerata da Catone farina assai raffinata, più raffinata della *farina siliginea* ottenuta dal grano tenero e più raffinata, a maggior ragione, della *farina* di *triticum* o di *far* con cui si impasta il *panis depsticius*³². È vero, infatti, che il più tenero impasto per il *libum* potrebbe dipendere, oltre che dalla maggiore raffinatezza della *similago* rispetto alla *farina siliginea* catoniana, anche dal fatto che Catone raccomanda di impastare, per la stessa ricetta, la metà del peso di *similago* rispetto alla *farina siliginea*, mezza libbra contro un'intera libbra. Tuttavia, che dalla *siligo*, non fosse ancora estratta, all'età di Catone, quella raffinatissima farina esaltata sopra tutte le altre dalle fonti alto-imperiali³³ è dimostrato proprio dalla circostanza che né Catone né alcuna altra fonte del II sec. a.C. attribuiscono ad essa una qualche eccellenza: per ottenere un *libum* più tenero, si deve ricorrere alla *similago* e ciò dimostra, contro ogni dubbio, che la *farina siliginea* non può essere stata, già allora, più raffinata della *similago*.

2. Dall'età di Plauto a quella di Plinio il Vecchio.

Tuttavia, la *similago* non rappresenta il primo tentativo di realizzare un macinato che fosse più raffinato della *farina* di *triticum* o di *far*. Se è vero che una farina più raffinata presuppone una lavorazione più lunga e meticolosa, è il caso di rilevare che a più faticosi processi estrattivi allude già un'allegria freddura plautina costruita sulla lentezza del processo estrattivo basato su un particolare tipo di *cribrum*, detto *pollinarium*. Lamentando il ritardo degli *aduocati* da lui chiamati, Ago-

³² CAT., *Agr. cult.* 74: «panem depsticum sic facito: manus mortariumque bene lauato. farinam in mortarium indito, aquae paulatim addito subigitoque pulchre: ubi bene subegeris, defingito coquitoque sub testu».

³³ Cf., per es., PLIN., *N.b.* XVIII 86: «e siligine lautissimus panis pistrinarumque opera laudatissima». Anche a Efeso l'ἄρτος σιλιγνεΐτης è il tipo di pane più costoso: in IvEph 938: 9 once di ἄρτος σιλιγνεΐτης costano 3 oboli, mentre 1 libbra di ἄρτος καθαρός costa 2 oboli, 1 libbra e 1 oncia di ἄρτος αὐτόπυρος costano 2 oboli e 9 once di ἄρτος πάντος sempre 2 oboli.

rastocles commenta nel *Poenulus*: iste quidem gradus succretust cribro pollinario³⁴.

Dal verso plautino L.A. Moritz dedusse (persuasivamente, se ci si limita alla sola età di Plauto) che con *cribrum pollinarium* «the finest possible sieve is meant»³⁵. D'altro canto, poiché il *cribrum pollinarium* non può che derivare il proprio nome dal prodotto macinato chiamato *pollen*, così come, parallelamente, l'assai più grossolano *cribrum farinarium*³⁶ deriva il proprio nome dal prodotto macinato raffinato chiamato *farina*, Moritz trasse la conclusione — sicuramente logica e condivisibile — che il *cribrum pollinarium* «must have been a sieve of separating such a flour [sc. *pollen*] from the coarser stock»³⁷.

Fino a questo punto non si può, ripeto, che concordare col Moritz. Diventa invece difficile seguire l'ottimo studioso quando egli si induce a sostenere che *pollen* ha indicato sempre — e dunque non solo nell'età di Plauto, ma anche in quella di Plinio il Vecchio e oltre — la migliore delle farine realizzabili. Per citare le sue parole, «*pollen* (or later *pollis*) was, and remained, the finest flour that could be produced»³⁸.

Infatti, se è probabile che all'età di Plauto il *pollen* fosse il più raffinato dei macinati, è al contrario certo che esso non lo era già più all'età del *De agri cultura* catoniano, dove il termine *pollen* compare assai raramente e solo in contesti dai quali appare evidente che con esso non può designarsi una farina di prima qualità. Per due volte, infatti, la formula *pollen polentae* viene menzionata in relazione alla confezione di medicinali contro i *tormina*³⁹. La terza ricorrenza del termine *pollen*, invece, capita a proposito della preparazione di *turundae* per le galline e le oche messe all'ingrasso⁴⁰. Si tratti o no, anche in

³⁴ PLAUT., *Poen.* 513.

³⁵ L.A. MORITZ, *Grain-Mills and Flour in Classical Antiquity*, Oxford 1958, p. 165, n. 8.

³⁶ Attestato in CAT., *Agr. cult.* 76, 3. Il fatto che attraverso di esso si faccia passare del formaggio dimostra che i suoi fori dovevano essere abbastanza larghi.

³⁷ L.A. MORITZ, *op. cit.*, p. 165.

³⁸ *Ibid.* Spazieggiatura mia.

³⁹ CAT., *Agr. cult.* 156, 5; 157, 9.

⁴⁰ CAT., *Agr. cult.* 89: «gallinas et anseres sic farcito: gallinas teneras, quae primum parie[r]int, concludat; polline uel farina hordeacia conspersa turundas faciat: eas in aquam intingat, in os indat».

quest'ultimo caso, di *pollen* di orzo⁴¹, dovremo comunque sottolineare che Catone non ricorda una farina di primissima qualità chiamata *pollen*. Né una tale farina conosce Plinio, il quale, come meglio vedremo in seguito, usa il termine *pollen* in riferimento o a una farina di seconda scelta estratta dal grano duro che non era neppure adoperata per la panificazione in quell'età o a una farina di grano tenero che era sì, teoricamente, di prima scelta, ma che di fatto era di gran lunga inferiore alla *siligo*⁴².

L'esame delle testimonianze dal *De agri cultura* e un primo, superficiale confronto con i valori desumibili per fasi più antiche o più recenti dell'età di Catone conducono dunque a rilevare due importanti discontinuità nella storia della panificazione di Roma tra l'età di Plauto e quella di Plinio il Vecchio: 1) il *pollen* non è più, nell'età del *De agri cultura* di Catone, la farina raffinatissima che appariva all'età del *Poenulus*; 2) la *farina siliginea* dell'età di Catone non è ancora una farina estremamente raffinata e dunque non è ancora la stessa cosa della *siligo*, o *farina siliginea* dell'età di Plinio. Ciò è già sufficiente a convincerci che in sede di ricostruzione e valutazione storica sarà necessario assumere un atteggiamento molto diverso da quello assunto da Moritz. L'aver creduto a un continuo primato del *pollen* tra le farine di Roma (torno a citare: «*pollen* (or later *pollis*) was, and remained, the finest flour that could be produced») ha purtroppo indotto l'ottimo studioso, in un libro che resta comunque splendido, ad alcuni gravi fraintendimenti circa la gerarchia delle farine di grano tenero e grano duro in età alto-imperiale⁴³, che tra l'altro hanno creato l'illusione di una sostan-

⁴¹ La concordanza con il solo termine *farina* non impedisce che l'aggettivo *hordeacia* possa riferirsi anche a *polline*. Se invece il *pollen* di *Agr. cult.* 89 fosse di *triticum*, allora dovremmo concludere che già alla metà del II sec. a.C. esso fosse un prodotto di scarto rispetto ad altri macinati ottenuti dallo stesso cereale con lo stesso processo estrattivo e che fosse impiegato per fini diversi da quelli della panificazione. Cf. *inf.* a proposito del processo estrattivo della *similago*.

⁴² PLIN., *N.b.* XVIII 87: «si uero pollinem facere libeat, XVI pondo panis redeunt et cibarii III furfurumque semodius». Al contrario di quanto afferma Moritz, questo processo estrattivo produce una prima scelta assai meno raffinata di quello della *siligo*: su questo punto tornerò più diffusamente altrove.

⁴³ Per es., L.A. MORITZ, *op. cit.*, p. 175, è indotto a postulare una gravissima confusione terminologica nel lessico delle farine di grano tenero: «... what is remarkable is not that Pliny should refer to the best flour possible as *flos*, while the satirists and

ziale e più generale staticità delle tecniche dei processi estrattivi in voga a Roma dall'età di Plauto a quella di Plinio.

Le cose non stanno così. I particolari che abbiamo or ora messo in evidenza rivelano l'inquieto dinamismo delle tecniche di panificazione tra II secolo a.C. e I d.C. in quella che comincia a definirsi come *urbs regina*: quando Roma cominciò a disporre con regolarità del grano duro delle province di Sicilia e Sardegna, all'antica *farina* di *far* depurata dai *furfures* mediante il *cribrum farinarium* dovettero affiancarsi, anch'esse estratte col *cribrum farinarium*, la *farina* estratta dal *triticum* e, in porzioni assai meno rilevanti, quella estratta dalla *siligo*. In una fase successiva, un più alto grado di raffinazione fu raggiunto col *cribrum pollinarium* ricordato nel *Poenulus* plautino: alla separazione dei *furfures* dalla *farina* si aggiunse allora la separazione, all'interno della *farina*, del *secundarium* dal *pollen*. Ben presto, però, anche questo stadio fu superato con l'introduzione del processo estrattivo della *similago*, mutuato dalla cucina siriana quando Roma cominciava a popolarsi di *pistores*. Grazie a quello che nell'*Edictum de pretiis* è appunto detto *cribrum pelli[c]eum simulare*⁴⁴, il processo di estrazione della *similago* perveniva all'ulteriore separazione tra *pollen* e *similago*, farina, quest'ultima, che

even Celsus call it simply *siligo*, but that he should mention a second-grade flour bearing the name that is borne by the best in Juvenal, Martial, and Celsus»; a ritenere, sempre in relazione alle farine di grano tenero, che il processo estrattivo del *pollen* produca una farina più pulita di quello della *siligo*. «... it seems probable that method (2) [il processo estrattivo del *pollen*] was employed to produce the most favoured flour», *ibid.*, p. 176; e infine a ipotizzare assurde incongruenze linguistiche: «the strictly correct name of this flour [quello ottenuto con il processo estrattivo del *pollen*] may have been *flos* (or less probably, *pollen*); but since it was only flour produced, it would be natural to call it *siligo*», *ibid.*, p. 176. Su queste e altre questioni si tornerà più puntualmente altrove.

⁴⁴ *Edict. de pret.* 15, 61. Come conferma la traduzione greca, l'aggettivo *simulare* deriva da *simila/simula* = *similago* = σμιδαλις. Da notare che il *cribrum pelliceum simulare* / κόσσκινον ἀπὸ δέρματος σμιδαλια[κόν] è di gran lunga il più costoso dei *cribra* elencati: il prezzo stabilito dall'*Edictum* è di 400 *denarii* contro i 250 del *cribrum areale coriacium* / κόσσκινον ἄλωνικόν ἀπὸ βύρσης (60a), i 200 del *cribrum textile maximum* / κόσσκινον πλεκτόν μέγα (62), i 100 del *cribrum textile rusticum* / κόσσκινον πλεκτόν ἰδιωτικόν μέγα (63), i 40 del *cribrum leguminale textile* / κόσσκινον πλεκτόν λεγομενῶλε (64), i 35 del *cribrum ca[.]ecile text[.]ile* / κόσσκινον πλεκτόν προς [---]λο [.]ριαν (65), i 60 del *cribrum s[.]urelianum? coria[c]ium* / κόσσκινον σουρελιανόν ἀπὸ βύρσης (66). Anche per questo appare inaccettabile l'opinione di L.A. MORITZ, *op. cit.*, p. 167, n. 2, secondo cui a *Edict. de pret.* 15, 61 sarebbe indicato «a

rimarrà, anche in età imperiale, la più raffinata tra quelle estratte dal grano duro.

Ovviamente, la menzione della *similago* da parte di Catone non implica che già allora la farina importata dalla cucina siriana si fosse affermata nelle comuni abitudini alimentari dei residenti di Roma: Catone, in effetti, ne registra l'uso soltanto nella preparazione di una leccornia come il *libum*⁴⁵, mentre per il più comune *panis depsticius* raccomanda ancora la grossolana *farina*⁴⁶. Tuttavia, col tempo, da questo timido esordio si produrranno sviluppi clamorosi: a seguito di un processo già avanzato nell'ultima età repubblicana e connesso alla sempre maggiore disponibilità di grano duro di cui gode la città di Roma, la *similago* sarà sempre più largamente impiegata per la panificazione dell'Urbe, fino a quando, nella prima età imperiale, il pane di *similago* sarà quello di gran lunga più comune. Il progressivo successo del pane di *similago* implica anche, però, un considerevole aumento del consumo individuale medio di grano.

3. La razione del legionario e quella del plebeo gratificato.

Dal naufragio in cui è andata perduta la maggiore delle opere di Sallustio, le *Historiae*, si è salvato, tra l'altro, un infiammato discorso che lo storico fa pronunciare a Licinio Macro nell'anno del suo tribunato della plebe. In esso, trova espressione la volontà di riscossa politica che anima i democratici romani dopo la reazione sullana e le pesanti limitazioni da essa imposte alla *libertas* della plebe. Alcuni primi successi erano già venuti: per esempio, in quello stesso 73 a.C. era stata approvata la *lex Terentia et Cassia frumentaria*. Però, secondo il Licinio Macro sallustiano, la plebe non poteva, per questo, sentirsi appagata. Essa anzi avrebbe dovuto minacciare più drastiche forme di protesta — persino la renitenza alla leva. I 5 *modii* mensili delle *frumentationes* che la *lex Terentia et Cassia frumentaria* riservava ai plebei maschi adulti

farinarium-grade sieve». Il grossolano *cribrum farinarium* sarà semmai da accostare al *cribrum textile rusticanum pistorium*.

⁴⁵ Nel *De Agri cultura*, la *similago* compare solo nella preparazione del *libum*; la *farina siliginea* anche in quella della *placenta* (76) e dei *mustacei* (121).

⁴⁶ Cf. *sup.*, n. 32.

residenti a Roma non ripagavano infatti degli onerosi doveri di cittadino:

nisi forte repentina ista frumentaria lege munia uostra pensantur. qua tamen quinis modiis libertatem omnium aestumauere, qui profecto non amplius possunt alimentis carceris. namque ut illis exiguitate mors prohibetur, senescunt uires, sic neque absolui cura familiari tam parua res et ignaui quouisque tenuissimas spes frustratur⁴⁷.

L'insoddisfazione del Licinio Macro sallustiano prescinde da quelli che l'estensore della legge deve aver considerato dei condizionamenti oggettivi. Come tutto il resto della produzione legislativa in materia a partire dalla *lex Sempronia* del 123 a.C.⁴⁸, anche la *lex Terentia et Cassia* ha dovuto tener conto dei limiti imposti dal bilancio statale. Per questa ragione, non solo si era dovuta limitare la quantità di frumento erogata ai beneficiari, ma, con ogni probabilità, si era anche dovuto richiedere un contributo da parte dei gratificati: per i 5 *modii* mensili individualmente distribuiti, i plebei dovevano corrispondere la somma di 6 assi e 1/3 al *modius*, che Livio sembra attribuire già alle distribuzioni della *lex Sempronia*⁴⁹ e che Cicerone testimonia ancora dovuta per il periodo immediatamente anteriore al 58 a.C.⁵⁰

Si tratta di un prezzo molto più alto di quelli — prima quattro assi e poi due assi per *modius* — in base ai quali furono eseguite le episodiche distribuzioni degli anni 203, 201, 200 e 196 a.C.⁵¹ e soprattutto più alto dei 5/6 di asse della legge frumentaria che nel 100 a.C. Appuleio Saturnino tentò di fare approvare⁵². Tuttavia esso rimaneva solo a poco più della metà e, rispettivamente, poco meno della metà di quanto lo

⁴⁷ SALL., *Hist.* III fr. 48, 19 M.

⁴⁸ Cf., ultimamente, C. VIRLOUVET, *Les lois frumentaires d'époque républicaine*, in *Le ravitaillement en blé de Rome et des centres urbains des débuts de la République jusqu'au Haut Empire*, *Actes du colloque international de Naples* (1991), Naples-Rome 1994, pp. 11-29.

⁴⁹ Così secondo la restituzione proposta da Weissenborn di LII., *Per.* LX: «[...] leges tulit, inter quas frumentariam, ut senis et (Weissenborn [senis cum Mommsen]: senis et NPII senis cum Vossianus semis et Norvicensis r) triente frumentum plebi daretur».

⁵⁰ CIC., *Pro Sest.* 55: «nam latae quidem sunt consulibus illis — tacentibus dicam? immo uero etiam adprobantibus — [...] ut remissis senis et trientibus quinta prope pars uectigalium tolleretur etc.».

⁵¹ Cf. *sup.*, n. 22.

⁵² *Rhet. ad Herenn.* I 21.

stato rimborsava per ogni *modius* delle seconde decime requisite in Sicilia e degli 800 000 *modii* di *frumentum imperatum*⁵³. Cosicché, se anche tutti i 6 800 000 *modii* che la legge del 73 a.C. prevedeva doversi in varia forma prelevare in Sicilia fossero stati (come sicuramente non erano) distribuiti alla plebe dietro pagamento di 6 assi e 1/3 al *modius*, gli incassi dello stato non avrebbero pareggiato i fondi stanziati per il rimborso dei 3 000 000 di *modii* di *frumentum emptum* e degli 800 000 *modii* di *frumentum imperatum*⁵⁴. Nondimeno, quei corrispettivi furono aboliti solo nel 58 a.C., quando l'aumento delle pubbliche entrate seguito alle conquiste orientali di Pompeo⁵⁵ rese tollerabili l'inclusione dello ἄπορος καὶ ἀνέμητος ὄχλος tra i beneficiari delle frumentazioni⁵⁶, l'abolizione dei *portoria* in Italia⁵⁷, la divisione dell'*ager Campanus*⁵⁸, la riduzione di un terzo delle somme dovute dai *publicani* all'erario⁵⁹ e infine, con la *lex Clodia*, la gratuità delle frumentazioni⁶⁰.

I vincoli di bilancio hanno anche imposto, alla *lex Terentia et Cassia frumentaria*, dei limiti all'accesso delle frumentazioni: a circa un decennio dal varo della legge, la massa degli esclusi dalle frumentazioni era tale, che l'estensione di quel privilegio a tutti i residenti maschi adulti

⁵³ CIC., *II Verr.* III 163: «frumentum emere in Sicilia debuit Verres ex senatus consulto et ex lege Terentia et Cassia frumentaria. emundi duo genera fuerunt, unum decumanum, alterum quod praeterea ciuitatibus aequaliter esset distributum; illius decumani tantum quantum ex primis decumis fuisset, huius imperati in annos singulos tritici mod. DCCC (milia); pretium autem constitutum decumano in modios singulos HS III, imperato HS III S. ita in frumentum imperatum HS duodeticiens in annos singulos Verri decernebatur quod aratoribus solueret, in alteras decumas fere ad nonagiens. sic per triennium ad hanc frumenti emptionem Siciliensem prope centiens et uiciens erogatum est».

⁵⁴ 10 761 000 sarebbero stati i sesterzi incassati, mentre quelli stanziati per l'acquisto del grano erano all'incirca 11 800 000.

⁵⁵ PLUT., *Pomp.* 45, 4.

⁵⁶ PLUT., *Cat. min.* 26, 1; CAES., 8, 6-7; *Praec. de gub. rei*, p. 818 d.

⁵⁷ CASS. DIO, XXXVII 51, 3-4.

⁵⁸ CIC., *Ad Att.* II 16; 17; SUET., *Iul.* 20, 3.

⁵⁹ CIC., *Pro Planc.* 35; *Scholia Bobiensia*, p. 261 St.; VAL. MAX., II 10, 7; PLUT., *Caes.* 48, 1; SUET., *Caes.* 20, 4; APP., *B.c.* II 13; V 4; CASS. DIO, XXXVIII 7, 4.

⁶⁰ CIC., *Pro Sest.* 55: «[...] ut remissis senis et trientibus quinta prope pars uectigalium tolleretur»; *Scholia Bobiensia* p. 132 St.; ASCON., *In Pison.*, p. 8 c; CASS. DIO, XXXVIII 13.

liberi comportò, per l'erario, un aggravio di spesa di 30 000 000 di sesterzi⁶¹.

Epperò, se la legge frumentaria del 73 a.C. ha dovuto mantenere (o prevedere) il corrispettivo di 6 assi e 1/3 per ogni *modius* distribuito e limitare l'accesso alle frumentazioni, ha d'altra parte potuto prevedere razioni di ben 5 *modii* mensili. Forse, neppure questa era una novità assoluta. Sebbene la nuova legge del 73 a.C. e, prima ancora, la crisi annonaria del 75 a.C. e le travagliate (e magre) distribuzioni dello stesso 75 e del 74⁶² gettino un'ombra almeno sulla sua reale efficacia, una tradizione raccolta da Granio Liciniano attribuisce già a Emilio Lepido, console del 78 a.C., una legge frumentaria in base alla quale si sarebbero dovuti dare al *populus* 5 *modii*, evidentemente al mese⁶³.

In qualunque momento sia stata introdotta, la razione di 5 *modii* mensili è il risultato di una scelta non obbligata né, per gli studiosi moderni, immediatamente evidente. L'icastica formulazione sallustiana garantisce, se ce ne fosse bisogno, che essa non si basa sui consumi di un nucleo familiare. Tuttavia, ciò non è bastato, per lo più, a far ritenere che quella razione sia, *sic et simpliciter*, una razione individuale. Anzi, possiamo dire che oggi quasi unanimemente si accetta l'opinione contraria e cioè che la razione delle frumentazioni non corrisponda al fabbisogno individuale, nemmeno a quello di un maschio adulto. Questa tendenza — ripeto, assai diffusa nella letteratura scientifica — sostanzialmente si fonda sulla constatazione che 5 *modii* risultano essere una razione mensile in vario modo superiore a quella riservata ad alcuni degli schiavi di campagna dell'età di Catone (dai 3 ai 4, 5 *modii*, a seconda delle mansioni e dei periodi dell'anno⁶⁴), a quella dei legionari

⁶¹ Cf. *sup.*, n. 56.

⁶² CIC., *Pro Planc.* 64; SALL., *Hist.* II 45 M; CIC., *II Verr.* III 215; OFF. II 58; PLIN., *N.b.* XVIII 16.

⁶³ GR. LICIN. p. 33 Fl.: «uerum <ubi> co<nu>enera<nt> tribuni plebis, co<n>su<les> uti tribuniciam <po>testatem restitue<rent>, negauit prior <L>epi<cus>, et in contione m<ag>na pars adsen<s>a <e>st <dicen>ti non esse utile re<sti>tui tribuniciam p<otes>tatem. et extat ora<tio>. et le<gem> frumentari<am> nullo resistente <tu>ta<us> est, ut annon<ae> quinque modi<i> popu<lo> da<rentur>, et alia mul<ta> poll<i>cebatur: exules r<educ>ere, res gestas a Sul<a> rescindere, in quorum a<g>r<os> milite<s> deduxerat, <restit>uere».

⁶⁴ Cf. *sup.*, n. 11.

dell'età di Polibio (all'incirca 2/3 di mendimno e cioè all'incirca 4 *modii*)⁶⁵ o a quella indicata da Donato a chiarimento del termine *demensum* usato da Terenzio (4 *modii*)⁶⁶.

È impossibile — questo, in sostanza, è il ragionamento che da quella constatazione generalmente discende — che l'estensore della *lex Terentia et Cassia frumentaria* (o già della *lex Aemilia*) prevedesse che i cittadini romani consumassero di più di individui sottoposti a considerevole dispendio di energie come gli schiavi di campagna o i legionari: come del resto anche complessi calcoli dei contenuti energetici del grano e dei fabbisogni calorici di persone di varia attività confermerebbero, i contenuti energetici di una razione di 5 *modii* mensili di grano risulterebbero «ridiculously high» anche per un «exceptionally active man», coprendo fino al 97% del fabbisogno calorico⁶⁷. Di qui, quella che appare l'inevitabile, ancorché arcana, conclusione: poiché il residente di Roma, per lo più, non sarà stato un «exceptionally active man», poiché il suo fabbisogno calorico sarà stato assai inferiore rispetto ai contenuti energetici dei circa 4 *modii* mensili concessi al legionario, quella delle frumentazioni deve considerarsi una razione più che individuale, anche se meno che familiare.

A dispetto della sua stringente linearità, questa argomentazione è ben lontana dall'essere immune da critica. La fondamentale obiezione metodica che deve esserle portata è che le modalità del consumo di cereali possono variare, con significative ricadute anche sull'aspetto quantitativo, a seconda delle congiunture storiche e dei contesti sociali, sicché, per esempio, le razioni degli schiavi di campagna catoniani e persino quelle dei legionari d'età polibiana potrebbero non dare indicazioni precise circa i consumi dei cittadini di Roma in età tardo-repubblicana e soprattutto, come presto vedremo, in età alto-imperiale.

Diciamo subito che la razione di 5 *modii* mensili non ricorre soltanto nelle *frumentationes* della *lex Aemilia* o *lex Terentia et Cassia frumentaria*, ma trova significativi paralleli, in età imperiale, dentro e fuori

⁶⁵ POL. VI 39, 13: σιτομετροῦνται δ' οἱ μὲν πεζοὶ πυρῶν Ἀττικῶς μεδίμνου δύο μέρη μάλιστα πῶς. Sul possibile senso dell'approssimazione polibiana, cf. *inf.*

⁶⁶ DON., *Ad Ter. Ph.* 43: «de dimenso suo. serui quaternos modios frumenti in mense accipiebant et id dimensum dicebatur».

⁶⁷ L. FOXHALL-H.A. FORBES, Σιτομετρεία: *The Role of Grain as a Staple Food in Classical Antiquity*, «Chiron», 12 (1982), pp. 64-65.

dell'Urbe. Se la distribuzione di 5 *modii* ricordata in un'iscrizione incisa su una parete del tempio ad Augusto e Roma ad Ancyra⁶⁸ va considerata null'altro che la ripresa, in provincia, della misura delle frumentazioni romane, un chiaro accenno di Seneca rivela come in età giulio-claudia 5 *modii* e 5 *denarii* fossero considerati il normale stipendio mensile di uno schiavo urbano. In un'epistola del filosofo di Cordova, infatti, la condizione umana è assimilata a quella di uno schiavo attore che si trovi a recitare i roboanti versi di un re di tragedia:

saepius hoc exemplo mihi utendum est, nec enim ullo efficacius exprimitur hic humanae vitae mimus, qui nobis partes quas male agamus adsignat. Ille qui in scaena latus incedit et haec resupinus dicit: «en impero Argis; regna mihi liquit Pelops, / qua ponto ab Helles atque ab Ionio mari/ urguetur Isthmos» servus est, quinque modios accipit et quinque denarios⁶⁹.

Certo, è opportuno ricordare che la formulazione di Seneca non può applicarsi, nemmeno alla sua età, proprio a tutti gli schiavi e nemmeno solo a quelli urbani: almeno alcuni di loro percepivano, al posto del *demensum* — lo stipendio mensile, attestato, oltre che da Catone, anche da Plauto e Terenzio⁷⁰ — malsicuri compensi giornalieri, che all'occorrenza si rivelavano esigui e di cattiva qualità. Lo stesso Seneca, nella stessa epistola, indica subito dopo un altro attore, verosimilmente impegnato in un ruolo secondario, che al posto del *demensum* riceve appunto il *diurnum* e dorme (all'aperto?) in una coperta di stracci⁷¹. Tuttavia, sebbene non riguardi la schiavitù compensata giornalmente, l'equivalenza senecana tra una condizione genericamente schiavile

⁶⁸ OGIS, II 533, ll. 29-30: σειτομετρίαν ἔδωκεν | ἀνὰ πέντε μοδίου.

⁶⁹ SEN., *Epist.* 80, 7. Lo schiavo additato vive evidentemente in città e svolge una professione, quella di attore, in qualche modo specialistica: tuttavia la formulazione di Seneca farebbe pensare che 5 *modii* e 5 sesterzi siano il mensile *standard* di uno schiavo urbano.

⁷⁰ PLAUT., *Stich.* 60-61: «uos meministis quot kalendis petere demensum cibum: / qui minus meministis quod opus sit facto facere in aedibus?»; TER., *Phor.* 43-45: «quod ille unciatim uix de demenso suo / suom defrudans genium conpersit miser, / id illa univorsum abripiet». Per Catone, cf. *sup.*, n. 11.

⁷¹ SEN., *Epist.* 80, 7: «ille qui superbus atque inpotens et fiducia uirium tumidus ait, 'quod nisi quieris, Menelae, hac dextra occides', diurnum accipit, in centunculo dormit». *Diaria* a schiavi urbani in HOR., *Ep.* I 14, 40; MART. XI 108, 3; razioni quotidiane ai *compediti* catoniani: *sup.* n. 11.

(*seruus est*) e la percezione di uno stipendio mensile di 5 *modii* e 5 *denarii* dimostra che nel luogo e nel tempo in cui si può supporre recitasse lo schiavo attore immaginato da Seneca, quando uno schiavo riceveva il *demensum*, questo consisteva, per lo più, in 5 *modii* e 5 *denarii*.

La razione di grano dello schiavo senecano coincide con quella prevista per tre giardinieri in un testamento da *Lingones Galli*, forse d'età traianea⁷², cui si promettono, ogni anno, 60 *modii* di *triticum* e 30 (o forse 20) *denarii* per il *uestiarium* ciascuno. La differenza tra la retribuzione in danaro percepita dallo schiavo ideale di Seneca (ben 5 *denarii* mensili) e quella prevista per i giardinieri nel testamento da *Lingones Galli* (solo due *denarii* e mezzo o anche meno mensili), da spiegarsi in gran parte coi diversi contesti economici in cui i due soggetti si trovano a operare, fa risaltare ancora di più la coincidenza della retribuzione in natura e rende ancora più stridente il contrasto con i 50 *modii* di frumento annui concessi, insieme ad altre onorificenze, al *missicius* T. Iulius Festus⁷³. Perché mai la parte in natura degli stipendi degli schiavi-attori di Roma e dei giardinieri di *Lingones Galli* avrebbero dovuto ripetere la misura delle frumentazioni alla plebe romana, se questa non fosse stata in qualche modo commisurata al fabbisogno individuale? E, d'altra parte, se la razione di 5 *modii* mensili si commisura al fabbisogno individuale, come mai, in età tiberiana, la rendita onorifica decretata dal senato di *Nemausus* al legionario congedato è di soli 4 *modii* e 1/6 al mese?

La soluzione di queste apparenti aporie deve essere appunto ricercata in ciò che avevamo subito obiettato all'opinione corrente, secondo la quale la razione di 5 *modii* mensili non sarebbe stata modellata sui consumi individuali: il consumo individuale è dato, sì, in prima istanza, dal fabbisogno calorico di un individuo, ma anche, e in misura non irrilevante, dal modo in cui il grano viene reso commestibile. Una determinata razione può essere sufficiente per un certo tipo di pane e rivelarsi insufficiente per altri. Per il caso che qui consideriamo, le opinioni degli studiosi moderni circa la razione dei 5 *modii* mensili risultano gravemente viziate dall'inconsapevolezza del fatto che le razioni dei legionari (e, possiamo tranquillamente presumere, degli schiavi rurali) del II sec.

⁷² ILS, 8379.

⁷³ ILS, 2267.

a.C. sono definite per tipi di farina e di pane molto diversi da quelli ritenuti adeguati per i plebei gratificati d'età tardo-repubblicana e gli schiavi urbani d'età alto-imperiale.

Infatti: quando L. Foxhall e H.A. Forbes assumono come base dei loro calcoli un prodotto macinato non passato al setaccio («a nearly 100% extraction flour»), una farina cioè che non ha perduto quasi nulla dei valori energetici del grano da cui è estratta, commettono sicuramente un errore, perché è certo che i plebei della Roma imperiale per lo più non mangiavano pane impastato con una farina di tal fatta. Persino nel catoniano *panis depsticius* — impastato con la *farina*, il macinato di *triticum* passato attraverso il grossolano *cribrum farinarium* — il rapporto tra calorie teoriche (quelle del grano non macinato) e quelle reali (quelle della farina con cui si è impastato il pane) deve essere stato sensibilmente inferiore a quello «nearly» 1 : 1 presunto da Foxhall e Forbes. A maggior ragione, e in assai più larga misura, sarà lontano da quel rapporto il pane consumato dai cittadini di Roma nell'età tardo-repubblicana e soprattutto alto-imperiale.

Un tipo di pane che fosse stato impastato con «a nearly 100% extraction flour», quello, ripeto, assunto da Foxhall e Forbes a base dei loro calcoli circa il consumo dei cittadini di Roma, sarebbe stato definito, in età alto-imperiale, *autopyros* oppure, con più significativo riferimento ai suoi connotati sociali, *panis militaris*⁷⁴. Come Moritz ha correttamente dedotto dalla circostanza che per una *lex certa naturae* il loro peso supera sempre di 1/3 il peso del grano necessario al loro impasto, i vari generi di *panis militaris* sono tutti di farina non passata al setaccio e dunque (quasi) integrale⁷⁵. Il tradizionale rigore militare, giustificato anche da esigenze di praticità operativa, imponeva di accontentarsi di quel rozzo pane, che ogni legionario doveva prepararsi da sé⁷⁶. Una razione individuale di circa 4 *modii* al mese — più o meno 80 libbre — produce dunque più di 100 libbre di *panis militaris*, che con-

⁷⁴ *Autopyros* in CELS., *Med.* II 18, 4; PETR., *Sat.* 66; PLIN., *N.b.* XXII 138; *panis militaris* in PLIN., *N.b.* XVIII 67: «lex certa naturae, ut in quocumque genere pani militari tertia portio ad grani pondus accedat».

⁷⁵ L.A. MORITZ, *op. cit.*, pp. 195-201.

⁷⁶ L'aggirarsi di vivandieri e rivenditori di pane e cibi cotti è sintomo sicuro di indisciplina nell'accampamento: SALL., *B.I.* 44, 5: «lixae permixti cum militibus diu noctuque uagabantur [...] frumentum publice datum uendere, panem in dies mercari»;

servano quasi per intero i valori energetici del grano da cui sono realizzate, coprendo così, nelle valutazioni di Foxhall e Forbes, il 78% circa del fabbisogno calorico di un «exceptionally active man».

In età alto-imperiale, il *panis militaris* doveva essere rimasto pane integrale, come era all'età di Polibio: così dimostra l'affermazione pliniana secondo cui esso supera di 1/3 il peso del grano con cui è impastato, così conferma la descrizione erodiana dell'imperatore-soldato Caracalla, che si prepara il pane da sé, macinandosi il grano con le proprie mani e cocendosi l'impasto sulla brace senza aver prima passato la farina al setaccio⁷⁷. È probabile che anche le razioni mensili di grano siano rimaste le stesse, come suggeriscono i 50 *modii* annui concessi al *missicius* T. Iulius Festus, di cui già si segnalava la particolarità. Tenderei a escludere che i decurioni della colonia della Narbonese abbiano decretata una rendita di soli 50 *modii* annui per una meschina volontà di risparmio. Mi sembra di gran lunga più probabile che quella misura volesse essere un garbato e affettuoso *clin d'œil* ai 25 anni di servizio (e di pane) militare dell'onorato. Riterrei probabile, infatti, che i 50 *modii* annui corrispondano, ancora in età imperiale, alla razione annuale dei legionari, da ritenersi identica a quella del II sec. a.C.: l'approssimazione polibiana πυρῶν Ἀττικοῦ μεδίμνου δύο μέρη μάλιστα πῶς potrebbe appunto spiegarsi col fatto che la razione mensile dei legionari non era precisamente di 2/3 di medimno ossia 4 *modii*, ma di 4 *modii* e 1/6.

In ogni caso, un punto rimane assolutamente incontrovertibile: il *panis militaris* è tale, perché diverso da quello civile. E diverso, soprattutto, da quello civile consumato a Roma, dove, tra II e I sec. a.C., i *pistores* sperimenteranno e diffonderanno farine sempre più raffinate. Come pani e farine urbani sono diversi da pani e farina militari, così le razioni individuali di grano dei residenti dell'Urbe si differenziano da quelle dei legionari nei *castra*. E anche gli equilibri dietetici si differenziano. Il pane bianco preteso dal residente dell'Urbe non solo richiede una maggiore quantità di grano, ma, essendo meno nutriente di quello

45, 2: «[...] ne quisquam in castris panem aut quem alium cibum coctum uenderet, ne lixae exercitum insequerentur».

⁷⁷ HEROD., IV 7, 5: ἄρτον τε προσεφέρετο αὐτοσχέδιον. σῖτον γὰρ ἀλέσας τῇ ἑαυτοῦ χειρὶ, ὃ ἥρκει μόνῳ, μᾶζάν τε ποιήσας καὶ ἐπ' ἀνθρώκων ὀπτήσας ἐσιτεῖτο.

integrale, impone anche di compensare altrimenti gli apporti nutritivi del grano perduti nel processo di estrazione della farina. Come ha ben scritto M. Aymard,

sans doute le pain blanc est-il plus digeste, et plus complètement assimilé. Mais l'élimination par blutage de l'enveloppe extérieure du grain entraîne la perte d'une forte quantité de matières nutritives [...] Chargé de prestige social, luxe et gaspillage à la fois, le pain blanc, comme le riz blanc, n'a de sens que dans un régime alimentaire qui s'équilibre autrement, grâce à d'autres apports nutritifs⁷⁸.

4. Il processo estrattivo della *similago*.

Almeno in età imperiale, il senso della razione mensile di 5 *modii* va certamente interpretato in rapporto al processo estrattivo della *similago*. La raffinata farina di grano duro che Catone evocava solo a proposito della preparazione di un *libum* più tenero era ora raccomandata dalla letteratura medica come una delle farine più nutrienti, seconda solo alla *siligo*_f, estratta però dal grano tenero⁷⁹. A Roma come in

⁷⁸ M. AYMARD, *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode*, «Annales (ESC)», 30 (1975), p. 437. L'osservazione di M. Aymard mi è stata segnalata da A. Tchernia, che qui mi è caro ringraziare. Sugli equilibri dietetici dei residenti della Roma imperiale, notevoli riflessioni in P. GARNSEY, *Mass Diet and Nutrition in the City of Rome, Nourrir la plèbe: Actes du colloque tenu à Genève les 28 et 29. IX. 1989 en hommage à Denis van Berchem*, ed. par A. GIOVANNINI, Basel 1991, pp. 69-99, in part., pp. 82-88.

⁷⁹ Cf., per es., CELS., *Med.* II 18, 4: «sed quamuis haec ita discreta sunt, tamen etiam quae sub eadem specie sunt, magna discrimina recipiunt, aliaque res alia uel ualentior est uel infirmior: siquidem plus alimenti est in pane quam in ullo alio, firmius est triticum quam milium, id ipsum quam hordeum; et ex tritico firmissima siligo, deinde simila, deinde cui nihil demptum est, quod AYTOΠΥΡΟΝ Graeci uocant: infirmior est ex polline, infirmissimus cibarius panis»; GAL., *Alim. fac.* VI K. 483-84: καὶ παρὰ γε τοῖς Ῥωμαίοις, ὥσπερ οὖν καὶ παρὰ τοῖς ἄλλοις σχεδὸν ἅπασιν, ὧν ἄρχουσιν, ὁ μὲν καθαρῶτατος ἄρτος ὀνομάζεται σιλιγνίτης, ὁ δ' ἐφεξῆς αὐτῷ σεμιδαλίτης. ἀλλ' ἡ μὲν σεμιδαλὶς Ἑλληνικὸν τε καὶ παλαιὸν ὄνομα, σίλιγις δ' οὐχ Ἑλληνικὸν μὲν, ἐτέρως δ' αὐτὴν ὀνομάζειν οὐκ ἔχω. τροφιμώτατος μὲν οὖν ὁ σιλιγνίτης αὐτῶν, ἐφεξῆς δ' ὁ σεμιδαλίτης, καὶ τρίτος ὁ μέσος τε καὶ συγκομιστός· ἐφ' ᾧ τέταρτόν ἐστι τὸ τῶν ῥυπαρῶν εἶδος, ὧν ἔσχατος ὁ πιτυρίας, ὃς δὴ καὶ ἀτροφώτατός ἐστι καὶ μάλιστα τῶν ἄλλων ὑπέρχεται κατὰ γαστέρα. Il fatto che Celso faccia derivare *ex tritico* anche la *siligo*_f andrà compreso alla luce della definizione di *tritici deliciae* data della *siligo*_g in PLIN., *N.h.* XVIII 85, dove pure è nettamente distinta dal *triticum*.

molte altre città dell'impero, la *similago* era il più diffuso macinato di grano duro⁸⁰, l'unico di cui Plinio descriva il processo estrattivo e ricordi il prezzo⁸¹: evidentemente, gli altri prodotti macinati ottenuti nello stesso processo estrattivo o non erano ritenuti adatti alla panificazione o producevano un pane che i residenti di Roma, se potevano, evitavano di mangiare.

Relativamente ai processi estrattivi delle farine, Plinio il Vecchio trasmette informazioni di straordinaria importanza e precisione. Vale la pena di notare come il diciottesimo libro della *Naturalis historia* annoveri tra i suoi *auctores* anche il gaditano Turranius Gracilis, di cui non si esclude un'identificazione con il Turranius *praefectus annonae* dalla morte di Augusto (e forse già dall'istituzione di quest'ufficio, dopo il 6 d.C.) sino forse al 48⁸². In verità, una puntuale dipendenza di Plinio da Turranius per i passi che ci accingiamo a commentare non può dimostrarsi. Tuttavia, chiunque ne sia stato l'ispiratore, i passi pliniani relativi ai cereali consumati a Roma e ai processi estrattivi delle farine si rivelano da sé come i testi fondamentali per la ricostruzione delle modalità del consumo dei cereali della Roma alto-imperiale. A esse, Moritz ha dedicato pagine splendide, ma, crediamo, non sempre condivisibili nelle loro conclusioni, almeno in alcuni dettagli di una certa importanza.

Il processo di estrazione della *similago* descritto da Plinio⁸³ prevede che il *triticum* sia macinato «a secco» e poi passato tre volte al setaccio, ottenendosi così, oltre alla crusca, tre farine con tre diversi

⁸⁰ MART., *Ep.* XIII 10: «nec dotes simulae possis numerare nec usus, / pistori totiens cum sit et apta coco».

⁸¹ PLIN., *N.b.* XVIII 90: «pretium huic [*scil.* flori] annona media in modios farinae XL asses, similagini octonis assibus amplius, siligini castratae duplum».

⁸² H. PAVIS D'ESCURAC, *La préfecture de l'annone service administratif impérial d'Auguste à Constantin*, Rome 1976, pp. 317-19; PIR² T nn. 296; 297; 298. Turranius Gracilis è ricordato tra gli *auctores* del libro XVIII ed è esplicitamente citato a *N.b.* XVIII 75, oltre che a III 3 e IX 11. Secondo F. MÜNZER, *Beiträge zu Quellenkritik der Naturgeschichte des Plinius*, Berlin 1897, p. 388, allo stesso Turranius alluderebbe Plinio citando (IX 10) *auctores* — *in equestri ordine splendentes*.

⁸³ PLIN., *N.b.* XVIII 89: «similago e tritico fit, laudatissima ex Africo. iustum est e modiis redire semodios et pollinis sextarios V — ita appellant in tritico quod florem in siligine; hoc aerariae officinae chartariaeque utuntur —, praeterea secundarii sextarios IV furfurumque tantundem».

gradi di raffinazione. Il testo pliniano precisa altresì i volumi dei macinati ottenuti, i quali, secondo le lezioni tràdite, sarebbero i seguenti:

- a) 1 *semodius* di *similago*;
- b) 5 *sextarii* di *pollen*;
- c) 4 *sextarii* di *secundarium*;
- d) 4 *sextarii* di *furfures*.

Moritz ha avuto il grande merito di aver rilevato come i volumi dei prodotti macinati ottenuti in alcuni processi estrattivi descritti da Plinio — in particolare quello appunto da cui si estrae la *similago* e quello da cui si estrae la *siligo*⁸⁴ — risultino essere troppo bassi rispetto a quanto ci si potrebbe aspettare in base all'esperienza moderna. Secondo le indicazioni (del testo tràdito) di Plinio, infatti, da un *modius* di *siligo*_g si otterrebbero dai 20 ai 22 *sextarii* e da un *modius* di *triticum* complessivamente 21 *sextarii* di prodotti macinati. Viceversa, l'esperienza moderna suggerisce volumi per complessivi 28 o 30 *sextarii*⁸⁵.

È sempre Moritz a sottolineare come questa stranezza sembri non ripetersi nel processo estrattivo del *pollen* descritto dallo stesso Plinio⁸⁶: se le 16 libbre di pane di *pollen* e le 3 libbre di *panis cibarius* ricavabili da un *modius* di *siligo*_g rispettivamente corrispondono a poco più di 15 *sextarii* di farina di tipo *pollen* e a 2-3,5 *sextarii* di farina *cibarium*, i volumi che si ottengono da quel processo estrattivo (15

⁸⁴ PLIN., *N.h.* XVIII 87: «iustum est e grano Campanae, quam uocant castratam, e modio redire sextarios IV siliginis uel e gregali sine castratura sextarios V, praeterea floris semodium et cibarii, quod secundarium uocant, sextarios IV, furfuris sextarios totidem, e Pisana autem siliginis sextarios V, cetera paria sunt. Clusina Arretinaque etiamnum sextarios siliginis ad*>*ciunt, in reliquis pares».

⁸⁵ L.A. MORITZ, *op. cit.*, p. 187: «A given volume of flour nowadays weighs approximately two-thirds of the weight of the same volume of wheat, and fine bran as little as one-third: if, therefore, a given weight of wheat is milled into 75 per cent. of flour and 25 per cent. of (fine) bran, the volume of the ground products will exceed that of the grain by approximately seven-eighths, and at 85 per cent. extraction the difference will still be little less than three-quarters. If comparable products resulted from milling in antiquity, we should, therefore, expect a figure of between 28 and 30 *sextarii* for the total yield, instead of the 20-22 given by Pliny. *This discrepancy is the main difficulty with which any attempt to make sense of Pliny's figures must contend*» (il corsivo è dello stesso Moritz).

⁸⁶ PLIN., *N.h.* XVIII 87: «si uero pollinem facere libeat, XVI pondo panis redeunt et cibarii III furfurumque semodius».

sextarii di farina di tipo *pollen*, 2-4 *sextarii* di farina *cibarium* e un *semodius* di *furfures*: 25 o 27 *sextarii* in tutto) sarebbero abbastanza vicini a quelli suggeriti dall'esperienza moderna⁸⁷. Piuttosto che ipotizzare, nei processi estrattivi della *similago* e della *siligo*, una dispersione notevolmente più elevata che non nel processo estrattivo del *pollen*, Moritz ritiene preferibile postulare o un errore da parte di Plinio o una corruzione nella tradizione manoscritta pliniana⁸⁸.

Fin qui plausibile, l'argomentazione di Moritz diventa però poi poco convincente quando tenta di spiegare l'ipotetica alterazione (di alcuni) dei numerali originali immaginando che Plinio stesso o qualcuno dei copisti responsabili della tradizione manoscritta della *Naturalis Historia* abbia ceduto alla tentazione di far coincidere i volumi dei macinati con quello del grano da cui sono stati estratti⁸⁹: di fatto, la somma dei volumi traditi dei prodotti macinati non coincide col *modius* del grano da macinare né è il caso di invocare ulteriori artifici per giustificare un'ipotesi non fondata. Nemmeno convincente è Moritz quando si induce a credere, rispetto al processo estrattivo della *siligo*, che le cifre corrotte debbano essere quelle dei volumi della *siligo* e del *flos*, e cioè delle farine di prima e seconda scelta. Da un punto di vista filologico, infatti, non è agevole ipotizzare una corruzione di quei numerali. Come lo stesso Moritz in qualche modo riconosce⁹⁰, è difficile che siano corrotte le ben tre cifre (IV, V, V) relative ai *sextarii* di *siligo castrata* o *gregalis* da grano tenero campano o pisano: i tre numeri sono infatti coerenti tra loro e con il contesto, confermandosi a vicenda. Ancora meno probabile è che risulti da corruzione il *semodium* che indica il

⁸⁷ L.A. MORITZ, *op. cit.*, pp. 189-93.

⁸⁸ *Ibid.*, p. 193: «[...] it seems likely that the numerals in the lists [...] are corrupt and contain mistakes made either by Pliny himself or during the handing-down of his text».

⁸⁹ *Ibid.*, p. 189: «The numerals in the lists [...] are even more liable to corruption than numerals usually are: in both these lists a measure, the *modius*, is said to yield a number of its own fractions in ground products, and the temptation must have been great for a copyist (or for that matter, for Pliny himself when he copied his source) to try to make the sum of the fractions equal to the original measure».

⁹⁰ *Ibid.*, p. 194: «Since three different figures are given by Pliny for *siligo*-grade flour — and three different corrections must be made if this is the figure to be altered [...]».

volume di *flos*, che Moritz vorrebbe implausibilmente correggere in *sextarios XII*.

Più ammissibile paleograficamente, invece, è l'ipotesi di una corruzione nell'unica cifra (IV nella concorde tradizione manoscritta) che nella descrizione del processo estrattivo della *siligo*_f indica tanto i volumi di *cibarium* (*secundarium*) che di *furfures*. Parimenti ammissibile è che analoga corruzione si sia verificata anche nell'unica cifra (anche in questo caso IV nella concorde tradizione manoscritta) che nel processo della *similago* indica sia la quantità di *secundarium* che quella di *furfures*.

Tenendo conto che nei processi estrattivi della *similago* e della *siligo*_f la quantità di *furfures* prodotta da un *modius* di grano deve essere stata inferiore al *semodius*, mentre la somma dei volumi di tutti gli altri prodotti macinati deve essere stata superiore ai diciassette o diciotto *sextarii*⁹¹, si può ipotizzare che nei numerali indicanti le quantità di *cibarium* (*secundarium*) e di *furfures* ottenute nei processi estrattivi della *similago* e della *siligo*_f si sia verificato uno scambio del tipo VII>VIII.

Correggendo di conseguenza il IV in VII, per quanto riguarda il processo estrattivo della *similago*, si otterrebbero i seguenti volumi:

- a) 1 *semodius* di *similago*;
- b) 5 *sextarii* di *pollen*;
- c) 7 *sextarii* di *secundarium* (+ 3 *sextarii* rispetto alla tradizione manoscritta);
- d) 7 *sextarii* di *furfures* (+ 3 *sextarii* rispetto alla tradizione manoscritta).

Insomma, con la correzione appena proposta, il processo estrattivo della *similago* — e lo stesso accadrebbe a quello della *siligo*_f — produrrebbe volumi di macinati conciliabili con l'esperienza moderna e proporzioni tra crusca e farine in armonia con le pregiudiziali dedotte da Moritz. Solo, si dovrebbero ammettere scarti maggiori: *secundarium* e *furfures* ammonterebbero non già a un *semodius*, ma a ben 14 *sextarii*. Anche chi restasse dubbioso circa la necessità di una tale correzione, magari considerando, diversamente da Moritz, non impossibile, nel processo estrattivo della *similago*, una dispersione notevolmente più alta che nel processo del *pollen*, dovrebbe comunque accettare come ragionevolmente certo — data l'estrema improbabilità di una corruzione testuale in

⁹¹ *Ibid.*

questo punto⁹² — un dato di capitale importanza: da un *modius* di *triticum* può ricavarsi soltanto un *semodius* di farina di *similago*.

Naturalmente, ciò ha delle conseguenze notevoli riguardo alla determinazione delle razioni individuali in grano, giacché chi voleva mangiare sempre e soltanto pane di *similago* finiva coll'eliminare molta parte del macinato di *triticum*: ecco così che la terza scelta del processo estrattivo della *similago*, il macinato detto *secundarium*, viene adoperata per la produzione di *panis cibarius*, generalmente consumato da persone assai più povere di quelle abituate al pane di *similago*, mentre la seconda scelta di quello stesso processo estrattivo, il macinato detto *pollen*, almeno a Roma e all'età di Plinio, non era, per lo più, usato per la panificazione⁹³.

All'età di Plauto, l'esigenza di trovare un impiego economicamente razionale degli scarti dei processi estrattivi delle farine aveva fatto dei *pistores* degli *scrofipasci*, *qui alunt furfuribus sues*⁹⁴. All'età di Plinio, quella stessa esigenza, incontrandosi con l'abitudine urbana al pane di *similago*, spiega gli usi industriali cui era destinato il *pollen*, la farina di seconda scelta del *triticum*⁹⁵: nella Roma di allora, chi non poteva permettersi il pane di *similago*, si rassegnava al *panis cibarius*, giacché in tempi normali i *pistores* ottenevano di più rivendendo quel macinato alle *officinae aerariae* e *chartariae* che non panificandolo per una clientela in-

⁹² In qualche misura ciò è riconosciuto anche da L.A. MORITZ, *op. cit.*, p. 194, n. 2: «... it may be argued that, since the *semodius* [...] is the only quantity *not* denoted by a fallible numeral, the yield for [...] *similago* is more likely to be correct than that for *pollen* and *siligo*». L'argomento ha molto più peso di quanto Moritz non gliene riconosca.

⁹³ Se il *panis ex polline* conosciuto da Celso (cf. *sup.*, n. 79) fosse stato realmente impastato con la farina di seconda scelta del *triticum*, una sua diffusione all'età di Tiberio confermerebbe la ben nota (TAC., *Ann.* IV 6) precarietà degli equilibri annonari di quell'età rispetto a quella di Plinio. Non può escludersi, tuttavia, che esso sia, in terminologia pliniana, *panis ex flore*, impastato con la farina di seconda scelta della *siligo*, di cui Plinio ricorda il prezzo.

⁹⁴ PLAUT., *Capt.* 807. Per l'uso dei *furfures* come mangime per animali da allevamento, cf. anche VARR., *R.r.* II 19; 5, 17; 7, 12; III 14, 3; e, interessante, COLUM. VIII 4, che consiglia, nel caso in cui *hordeum*, *uicia*, *cicercula*, *milium* e *panicum* siano troppo cari, di nutrire le galline con gli *excreta tritici minuta*, pur avvertendo che «per se id frumentum, etiam quibus locis uilissimum est (e dove poteva esserlo più che a Roma?) non utiliter praebetur, quia obest auibus». Per i *furfures* dati in pasto ai cani, cf. LUCIL. XXVII 711 M = 19 Ch.; PHAEDR. IV 19, 4.

⁹⁵ PLIN., *N.b.* XVIII 89: «hoc aerariae officinae chartariaeque utuntur».

digente. L'importanza degli scarti del processo estrattivo della *similago* spiega anche perché in certi casi potesse accadere che il *pistor*, lungi dal ricevere un compenso in danaro per il lavoro di panificazione, fosse tenuto alla restituzione della *pecunia furfuraria*, che rimborsava del valore eccedente delle farine di scarto trattenute coloro che consegnavano 5 *modii* di *triticum*⁹⁶.

Sempre a Plinio dobbiamo la precisazione secondo cui da un *modius* di farina di *similago* possono ricavarsi 22 libbre di pane⁹⁷: se, dunque, il *panis militaris* giungeva a pesare 1/3 in più del peso del grano da cui era estratto, se in Geop. II 32 il pane καθαρός pesa lo stesso peso o il 15% in meno del grano con cui è impastato⁹⁸, il pane di *similago* pesa invece circa la metà del *triticum* con cui è prodotto: un *modius* di *triticum* (20-22 libbre circa) produce un *semodius* di *similago*, che a sua volta produce 11 libbre di pane.

Da 5 *modii* di *triticum* possono ricavarsi insomma solo 55 libbre di pane di *similago*, che distribuite nell'arco di un mese, fanno meno di 2 libbre al giorno. Almeno in età alto-imperiale, dunque, la razione di 5 *modii* mensili è una razione individuale, che presuppone però consumo

⁹⁶ CIL VI 222 = 30719. R. SABLAYROLLES, *Libertinus miles. Les cohortes des uigiles*, Rome 1996, p. 387, n. 178, giustamente rileva come solo una parte dei *manipulares* della V *cohors uigilum* concorra alle spese per i lavori ricordati (*uolentib. manipulis suis quor. nomina in tab. aer. scripta sunt*), sebbene la *pecunia furfuraria* sia dell'intera centuria (*ex pecunia furfuraria > suae*): è probabile che si tratti dei soli *manipulares accipientes* di *frumentum publicum* (cf. C. VIRLOUVET, *Tessera frumentaria. Les procédures de la distribution du blé public à Rome*, Rome 1995, pp. 273-82; R. SABLAYROLLES, *op. cit.*, pp. 330-33). Comunque, anche se la *pecunia furfuraria* del testo compensasse gli scarti trattenuti dal *pistor* dalle razioni di un'intera centuria, si dovrebbe sempre ammettere che essa doveva rimborsare, oltre ai *furfures*, anche il *cibarium* e il *pollen*, che difficilmente il solo valore dei *furfures* avrebbe consentito, oltre al pagamento delle spese per la panificazione, un restauro e una ristrutturazione *columnis purpuriticis, ualuis aereis, marmore et omni ornamento della aedícula uestustate corrupta*.

⁹⁷ PLIN., *N.h.* XVIII 89: «panis uero e modio similaginis p. XXII».

⁹⁸ Il testo è contraddittorio: in un primo momento dice che εις ευρης έχοντα τὸν μόδιον μ' λίτρας, τὰς αὐτὰς λίτρας ἀπαίτει τοῦ ἄρτου· ὅσον γὰρ ἀπὸ τῆς τῶν πιτύρων ἀφαιρέσεως μειωθήσεται, τοσοῦτον τὸ ἐν τῇ ἀλέσει καὶ λοιπῇ ἐργασίᾳ καταρρανθὲν ὕδωρ ἀποσώσει; poi precisa che ἡ δὲ τοῦ ἄρτου ὀπτησις τοῦ σταθμοῦ ἀφαιρεῖται τὸ δέκατον καὶ εἰκοστόν, ὥστε ἐν τῇ ὀπτήσει ἐλαττοῦσθαι ἐν ταῖς δέκα λίτραις μίαν ἡμισυν. τὸν αὐτὸν δὲ σταθμόν, διὰ τὴν ὀπτησιν ἀφαιρεῖν χρὴ καὶ ἐπὶ τῶν καθαρῶν καὶ ἐπὶ τῶν δευτερείων ἄρτων.

di pane di *similago*, allora evidentemente comune anche tra gli schiavi urbani. Non a caso, quando Giovenale deve rappresentare un padrone avaro, lo immagina distribuire ai propri schiavi frumento con un *modius* più piccolo⁹⁹, ma non diminuire il numero dei *modii* da erogare, che sarà stato dunque quello che Seneca riferisce e cioè 5.

Sarebbe azzardato ipotizzare che quando la misura delle frumentazioni fu fissata a 5 *modii* l'uso del pane di *similago* aveva già raggiunto i livelli di diffusione dell'età imperiale: l'evocazione della *similago* nel *De agri cultura* catoniano — isolata e nel contesto di una particolare preparazione del *libum* — non lascia presagire come imminenti i tempi in cui con quel tipo di farina i residenti di Roma impasteranno il loro pane quotidiano e il fatto che ancora in età tardo-repubblicana un *pistor* possa pensare di distinguersi dai propri colleghi qualificandosi come *simi[laginarius]*¹⁰⁰ mostra quanto lento sia stato il processo che ha portato all'affermazione del pane di *similago*. Del resto, lo stesso passo sallustiano, confrontando la razione delle frumentazioni con i bisogni di un intero nucleo familiare, lascia intendere come molti beneficiari, assillati dalla *cura familiaris*, per lo più usassero trasformare i loro 5 *modii* di *triticum* in farine più tradizionali e dalla resa più abbondante.

Cionondimeno, può non essere anacronistico intendere il significato dei 5 *modii* mensili introdotti o confermati dalla *lex Terentia et Cassia frumentaria* in riferimento al pane di *similago*. Il senso di umiliazione suscitato dai *seruilia alimenta*, non a caso evocati in un discorso che Sallustio fa pronunciare a Emilio Lepido¹⁰¹, potrebbe aver indotto il legislatore a fissare in 5 *modii* mensili la razione delle frumentazioni per non costringere i cittadini di Roma a farine meno sofisticate della *similago*. In un momento in cui i consumi urbani, sostenuti dal *triticum* pubblico proveniente dalle province di Sicilia, Sardegna e Africa, si andavano sempre più raffinando, al plebeo di Roma il legislatore voleva offrire, almeno in linea di principio, un pane migliore di quello che

⁹⁹ IUV., XIV 126-30: «seruorum uentres modio castigat iniquo/ ipse quoque esuriens, neque enim omnia sustinet umquam/ mucida caerulei panis consumere frusta,/ hesternum solitus medio seruare minuta/ Septembri etc».

¹⁰⁰ ILS 7461 = ILLRP 807.

¹⁰¹ SALL., *Hist.* I frg. 55, 11 M: «populus Romanus, paulo ante gentium moderator, exutus imperio, gloria, iure, agitandi inops despectusque ne seruilia quidem alimenta relicta habet».

avevano mangiato gli schiavi di campagna all'età di Catone o che ancora mangiava il legionario nei *castra*: la razione di 5 *modii* mensili gli dava la possibilità di nutrirsi con poco meno di due libbre di pane di *similago* al giorno.

In anticipo sui tempi, quella misura finiva con l'abbinare uno stile di vita caratterizzato dal consumo di pane di *similago* con lo *status* sociale di plebeo romano *domo Roma*. Il progressivo aumento delle quantità di frumento pubblico provinciale inviate all'Urbe, culminato, dopo il 30 a.C., con l'arrivo dell'immenso tributo granario egiziano, ha reso sempre meno utopica l'aspirazione a fare di Roma la città dove i liberi cittadini si nutrono di pane di *similago*. All'età di Seneca, ai 5 *modii* mensili arriverà anche la schiavitù modesta, ma regolarmente stipendiata con un mensile fisso: *seruus est, quinque modios accipit et quinque denarios*¹⁰².

¹⁰² Si noti il contrasto, per esempio, con Isid., *Etym.* XX 2, 15: «panis [...] cibarius est, qui ad cibum seruis datur nec delicatus».