TRIESTE. La casa romana di piazza Barbacan.

La casa venne edificata alla metà del I secolo d.C., in un momento in cui la cinta delle mura urbiche era già stata defunzionalizzata al fine di consentire l'espansione edilizia al di fuori della porta identificabile con l'arco di Riccardo. Doveva trattassi di una casa di forte impatto sui visitatori; secondo la prassi romana essa chiariva subito lo stato sociale ed economico del proprietario, di cui si può postulare una significativa posizione all'interno di *Tergeste*.
Essa era divisa in due grandi zone, quella residenziale, messa in luce in piazza Barbacan, il cui ingresso era in via dei Capitelli, e quella destinata agli usi domestici e ai quartieri della servitù, dislocata versa via delle Mura. Un ampio cortile, ancora nell'area di piazza Barbacan, fungeva da tramite e da passaggio per le due aree.
Le murature sono in blocchetti di arenaria cementati con malta, con soglie in calcare; il tetto era coperto da tegole: le stanze residenziali erano mosaicate e riccamente affrescate, Negli ambienti di servizio si conservavano le anfore, giunte dalla Tunisia, colme di olio e di vino. La presenza di un mortaio racconta della preparazione di varie pietanze,
In generale si trattava di una cucina che amava i sapori agrodolci è piccanti; si usava molto il pepe, associato al miele. I piatti forti erano a base di carne, però non bovina: si utilizzavano il maiale, il pollame e la selvaggina, lessati, arrostiti oppure cucinati interi farciti. Per coprire adori e sapori forti (specie per il cinghiale, il fagiano, la pernice) si adoperavano erbe aromatiche, latte e miele e salsa di pesce (*garum*}.
Sì consumava anche malto pesce, di acque sia dolci che salate, preparato in frittura o alla griglia, anche lessato, cosparso di *garum*, salse a base di erbe, aceto, vino e miele. Molto amati erano i crostacei e i frutti di mare (*mari puma*) crudi o cotti con ricette più o meno complicate; apprezzate erano anche le lumache, ingrassate con vincotto e farina, fatte spurgare nel latte per più giorni e poi soffritte nell'olio.
Esistevano anche vari tipi di quella che si può considerare l'antenata della pizza: la si mangiava morbida (*artolaganum*) o croccante (*tracta*); si preparava anche il pasticcio di lasagne (*patina quotidiana*), composto da sfoglie di pasta cotta alternate a strati di ripieno fatto con carne e pesce legati con garum, uova e latte,
II mortaio veniva dunque impiegato per approntare salse, ad esempio a base di olive; esso veniva usato anche per triturare i cereali (orzo, farro) per la polenta e, ben pulito, anche per mescolare. gli ingredienti della pizza e della focaccia dolce detta placenta, molto apprezzata in tavola.
I cibi venivano cucinati in pentole e tegami, questi ultimi ricoperti all'interno da uno strato di ingabbiatura rossastra dalla funzione antiaderente, in vista della preparazione di carni e pesci come rombi e murene, ma anche verdure, Per la sua forma il tegame poteva anche fungere da piatto per portare direttamente sulla mensa i cibi in esso cotti.
Un oggetto ci ricorda, con la sua presenza, che gli abitanti della casa avevano un

forte senso religioso: si tratta di un incensiere (*turibulum*), contenitore svasato su alto piede.
Gli incensieri erano presenti in ogni casa: nella coppa si bruciavano aromi e grani di incenso in onore degli dei, come mostrano le pareti interne spesso annerite dalla combustione. Tali sacrifici dovevano svolgersi specialmente nei larari, paragonabili a piccole cappelle private, presenti nell'atrio e nella cucina: in particolare qui venivano sempre offerti agli dei protettori della casa e della famiglia pezzi di pane a piccole porzioni dei cibi preparati.

Fonte: L'Antiquarium di Via Donota, una finestra sull'antica Trieste, a cura di Franca Maselli Scotti.