

Per Don Pietro Monti

sacerdote - archeologo - storico, ideatore e fondatore del "Museo e Scavi di S. Restituta" (chiuso da alcuni anni) nel decennale della morte... (2008-2018)..

... pagine dalla "sua"

Ischia Altomedievale

Vita domestica - Il tipo di casa domestica era piuttosto semplice, a forma quadrata, che si sviluppava con la nascita dei figli aggiungendo uno o due vani rettangolari più piccoli, attaccati al primo con cortile chiuso per la sicurezza dei bambini e per l'allevamento degli animali domestici. La tecnica muraria consisteva nell'erigere su una base muri in pietra tufacea presa sul posto, come quella del tufo verde dell'Epomeo, o l'altra più duttile di Monte di Vico o del Monte Cotto.

Questa stessa pietra l'abbiamo già trovata, in blocchi rettangolari, per la costruzione di templi greci e per le mura difensive di Pithekoussai, come nelle murature incerte delle case, esempio gli avanzi scarsissimi di età arcaica; vi è pure una muratura in mattoni crudi; per alcune figuline sono state realizzate murature «a telaio», usando una serie di monoliti verticali, posti a poca distanza tra loro e intervallati da pietrame minuto¹.

Una diversa tipologia appare durante il periodo romano: i tozzetti in tufo a forma di prismi in modo da realizzare un vero e proprio reticolato (*opus reticulatum*), che poi fu abbandonato e subentrò la pietra tagliata a forma di piccoli parallelepipedi (*opus testaceum* o *latericium*). Quest'ultima tipologia a tufo rettangolari viene riprodotta nella costruzione delle case altomedievali; tipico esempio i resti delle mura della basilica, e i muretti per la composizione

1 D. Ridgway, *The first Western Greeks...*, 1973: «Le ricerche hanno messo in luce i resti di un complesso di strutture databili in base ai ritrovamenti di ceramica, compreso tra la metà dell'VIII e il primo quarto del VII secolo, e un'area rioccupata nella prima metà del VI secolo a. C. in netto contrasto tra i muri del periodo precedente, fatti di pezzi di trachite, e i muri di blocchi squadrati di tufo verde dell'Epomeo». Resti di strutture ellenistiche, romane e altomedievali si possono vedere negli Scavi di S. Restituta, in Lacco Ameno, anzi si può osservare un muro del V sec. a. C. costruito con mattoni crudi, come la parte superiore della cinta difensiva della città di Troia (il sesto strato era appunto eseguito in mattoni crudi) e i muri delle celle dei templi etruschi dei secoli VI e V a.C. - Cfr. Encicl. Treccani «*Lessico Universale Italiano*», Roma 1974.

dei sepolcri terragni, che risalgono al V-VI secolo. La copertura, in genere, è realizzata a mezzo di travature e assicelle di castagno con apparato di tegole ed embrici; il pavimento di battuto. In altezza la casa è bassa e non supera la quota del piano terreno, generalmente presenta un solo ingresso e finestrina a luce. Lo spazio interno è limitato sulla concezione unitaria della famiglia; in funzione allo sviluppo del nucleo familiare, si suole addossare al preesistente un secondo ambiente, e davanti l'onnipresente pergolato, coperto con fascine o con tralci di viti. Tutto è tinteggiato a calce densa che contribuisce a superare il ruvido intonaco delle pareti.

L'arredamento è limitato all'essenziale: uno o due letti rudimentali molto alti a intavolato (tanto che per potersi coricare bisogna fare uso di uno sgabello), con sacconi gonfi di foglie secche di granoturco, coperte e cuscini, probabilmente non usavano lenzuola; una cassa o cassone, sistemati su scanni di legno dove ripiegavano i vestiti e altra biancheria pregiata, al posto del nostro armadio: il cassone chiuso serviva come piano di appoggio per sostenere oggetti vari o per sedile; qualche sedia o sgabello; un grezzo comodino per la lucerna a olio, che si poteva collocare anche in una nicchietta scavata nel muro.

Data la scarsità dei mobili si usava sospendere una trave, conficcata tra due mura opposte, biancheggiata a calce, dalla quale pendevano i panni di uso quotidiano, ganci per i canestri e la «*cufanella*» con il pane della settimana, mentre il vasellame da tavola e da cucina era sistemato su mensole di legno dipinte a calce, attaccate anch'esse al muro: sistemi di adattamento che esistono da migliaia di anni², di cui qualche elemento sopravvissuto si può ammirare nelle «*Case di pietra*»³.

Accanto e più bassa della casa, un altro ambiente destinato a cucina, vano sempre fumoso, ma soddisfacente ai molteplici bisogni. Nell'interno su di un piano rialzato, il focolare a legna, uno o due tripodi di ferro o raberciati con una coppia di pietre dure; tegami panciuti a base tondeggianti con ampi manici, altri bassi e larghi a forma di padelle, grossi e piccoli coperchi di terra cotta, dei quali conserviamo numerosi esemplari⁴, e poi l'immane macina domestica a due pietre per il grano; il grezzo tavo-

2 Ischia, sotto l'ultimo scoglio di S. Anna si trova una camera-grotta, semisommersa nel mare, dentro si notano tracce d'intonaco ancora visibili, tra le opposte pareti due buchi per la sistemazione della trave, estremamente utile nelle abitazioni e nei celiaii - Vedi foto n. 3 a pagina 59.

3 N. D'Arbitrio e Luigi Ziviello, *Le case di pietra, architettura rupestre nell'isola d'Ischia*, La Buona Stampa, s.p.a. Napoli 1982, p. 22.

4 Lacco Ameno - Scavi e Museo S. Restituta, sala dei materiali altomedievali. La padella in genere è detta «*tiella*», a Forio è chiamata «*sartana*» dal latino *sartāgo*.

lo — si mangia sempre in cucina oppure fuori, sotto la «loggia» — su cui spiccano le scodelle, la brocca trilobata ad una sola ansa, sempre di terracotta e intorno scanni di legno. Vicino al focolare il forno, oppure esso è ricavato in un piccolo ambiente coperto, situato nel cortile recintato a mezzo di «parracine» fatte dal senso comune della tradizione, dove si conservano mucchi di fascine per la cottura del pane.

Per l'illuminazione: all'interno, le lampade di terracotta a olio; all'esterno, un fascio di rami resinosi legati insieme in forma di fiaccola.

Ricordo che, una volta, scendendo di notte da Mezzavia, prima che arrivasse la luce elettrica sull'Isola, fui accompagnato dall'agricoltore Crescenzo Taliercio con una fiaccola fatta di canne secche attorcigliate. Di lucerne di terracotta, a forma ovoidale con beccuccio da cui fuoriesce lo stoppino, che presentano al centro il foro per immettervi il combustibile, abbiamo numerosi esemplari di vari tipi ed epoche diverse. Tutte sono decorate con gusto, e una del VI sec. d.C. usata sicuramente in cantina, è ricavata da una pietra di tufo.

In un mondo siffatto, l'igiene e la pulizia personale lasciano molto a desiderare; sul piano della casa non figura il vano aggiunto per il bagno. La questione della pulizia viene risolta con un bacino concavo, a larga tesa di terracotta, poggiato su una pietra o su una piccola base, in cui tutti si lavavano la faccia e le mani; un secondo recipiente è un tinazzo di legno, utilizzato per lavare piedi e gambe, raramente il corpo.

Né è concepibile l'ambiente chiuso per un orinatoio: questi servizi abitualmente si trovavano all'aperto. Sappiamo che per i pescatori molto più comodo è scaricare stando seduti sulla murata della barca e lavarsi con l'acqua del mare; gli uomini delle comunità rurali invece fanno sotto le «parracine», oppure in un piano in prossimità della casa denominato «*a catène lù cacature*», e in mancanza di carta e di acqua, usavano una pietra levigata, foglie o erba fresca, donde, per errata scelta, la facezia proverbiale «*te canòsche malèvere / dicette 'u 'cule all'ardiche*»; oggi il motto si sposta per indicare una persona poco raccomandabile. La donne si servivano in casa di appositi «*càntari*» di terra cotta a larga banda, che provvedevano di scaricare in un fosso — simili a quelli di età romana, scoperti negli scavi in loco *Eraclius* — situato a poca distanza dalla propria dimora e tenuto coperto con tavolacce. Di queste «*spreghiate crete*» si conservano grossi frammenti, che si possono ammirare nella sala dei materiali altomedievali del Santuario di S. Restituta. Simili servizi igienici, nonostante tutto, sono sopravvissuti fino agli anni 30.

Le case poi, che sorgono isolate nelle campagne, legate ad altri specifici legami con la terra, richiedo-

no in genere altri particolari ambienti: i *cellai* con palmenti e altri elementi funzionali per l'attività economica, con l'immane cortile davanti tenuto sempre chiuso con un cancello; grotte e antri, scavati nei banchi tufacei, come ricoveri per animali domestici o per depositare attrezzi e legna.

Continuando l'itinerario casalingo, s'incontrano donne che preparano un solo pasto al giorno,⁵ e che preferiscono condire con il lardo e non con l'olio che costa. L'alimentazione assunta per anni è composta in massima parte di legumi (fagioli, fave, piselli, ceci, olive, rape, verdure), vi sono farinate «*pulo farrata*» di granoturco, acetari di erba e frutta, oltre il pane. Il pasto viene consumato dentro scodelle di terracotta e portato alla bocca a mezzo di utensili di legno (se si pensi che la forchetta a quattro punte è divenuta utensile comune soltanto nel XIX secolo) oppure con le mani.

Nelle famiglie povere l'uso della carne è limitato a occasioni particolari⁶; per questo si allevano capre, maiali e con particolare spinta conigli e galline, da cui si ricava una nutrita serie di derivati (latte, cacio pecorino, mozzarella «*caseus manu pressus*»).

Le uova in abbondanza si raccolgono a cominciare della festa di S. Antonio Abate (17 gennaio), di qui le popolane hanno coniato il seguente proverbio «*a sant'Antuone, ogne triste pullànca fa l'uòve*»; con i primi calori estivi la gallina va in «*febbre*», fa la «*vòccola*» e compaiono le chiocciate di pulcini.

Le uova sono alla base della merenda quotidiana, cotte a zuppa con molta cipolla, e costituiscono la merenda più gradita per i lavoratori presi a giornata

5 Chr. Wickham (*L'Italia nel Primo Medioevo*, Ed. Jaca Book, Milano 1983, p. 126): per saperne di più ci siamo rifatti ai testi dell'VIII secolo scritti in diversi luoghi del Lazio, Toscana e della pianura Padana, che elencano le razioni giornaliere date ai poveri da associazioni benefiche collegate a chiese di fondazione privata. Tali scritti possono considerarsi esempi di una specie di «*norma*» nelle diete dei contadini, almeno come era idealizzata dai proprietari terrieri. A Lucca nel 764 Rixsolfo indicò come razione giornaliera per una persona un pane di frumento, un quarto d'anfora di vino, e la stessa quantità di un miscuglio di fagioli e farina di panico «ben pressata e condita con grasso o con olio». Altre erano molto simili, sebbene spesso si preferisse il lardo all'olio e il miscuglio (chiamato *pulmentario*) talvolta comprendesse anche un po' di carne. Per i pescatori il *pulmentarium*, ereditato dai Romani, era all'ordine del giorno; in seguito venne sostituito con la «*mazzamòrra*»: schiacciata di pane duro o biscottato, ammolito nell'acqua o addirittura in quella del mare, condita con olio, frammisto a cipolla e pesce salato.

6 Fino agli anni 50, nelle famiglie povere, del coniglio «*scanato*» si mangiava fritto anche il sangue raggrumito; mentre di quello ammazzato a pugni sulla testa si mangiava anche la pelle depilata nell'acqua bollente, attaccata ai pezzi di carne, veniva ugualmente rosolata, tirata col vino, spicchi d'aglio, pezzemolo, peperoncino e qualche fogliolina di maggiorana. Del pollo poi, si mangiavano anche le zampe, nettate, lavate e arrostiti, fino a succhiarne il midollo.

nei campi. Inoltre esse costituiscono oggetto di antiche prestazioni e sono i doni più usuali per la festa di Pasqua⁷.

Spetta ancora alle donne macinare i cereali al rumor della mola, impastare la farina e infornare il pane almeno ogni settimana. Nelle ore libere tendono la mano alla conocchia, filano, torcono lana di pecora, lino, canapa, provenienti dalle zone periferiche dell'*ager* campano; tessono al telaio verticale⁸; ammolano la biancheria in grossi vasi di creta «*cufenatùri*», tenuti sempre sotto il canale di casa per recuperare acqua da ogni pioggia, in assenza di cisterna. Spesso accade che una madre seduta sul gradino di pietra, davanti alla stalla con in braccio il bambino succhiante, guarda un'altra madre: la capra con il suo caprettino appena nato, che deve servire per la festività di Pasqua.

Per completare l'«affresco» di questo quadro, scendiamo in altri dettagli sull'accurata diligenza nel mettere da parte le provviste per il periodo invernale, «*triste e amare*»; trascorse le feste natalizie, si suole ancora dire «*dòppe Natale, fridde e fàmme fà*».

Tra la frutta essiccata predominano i cassoni in legno e le «*sportulae*»⁹ (ceste di stecche sottili di

castagno) stracolme di fichi secchi, sciolti, «*acchiuppàti*», a croce, a cioffa, a pigna, ficcati in asticelle appuntite di canna frammisti a foglie odorose di lauro detti «*spetilli*», uva-passa, mostarde di uva nera, prugne, castagne, e, poi, pere, melegrane, ulive, sottaceti. Molto ricercate erano le «*cotogne*» perché maturavano tardi ed erano profumate e gustose se cotte nel mosto.

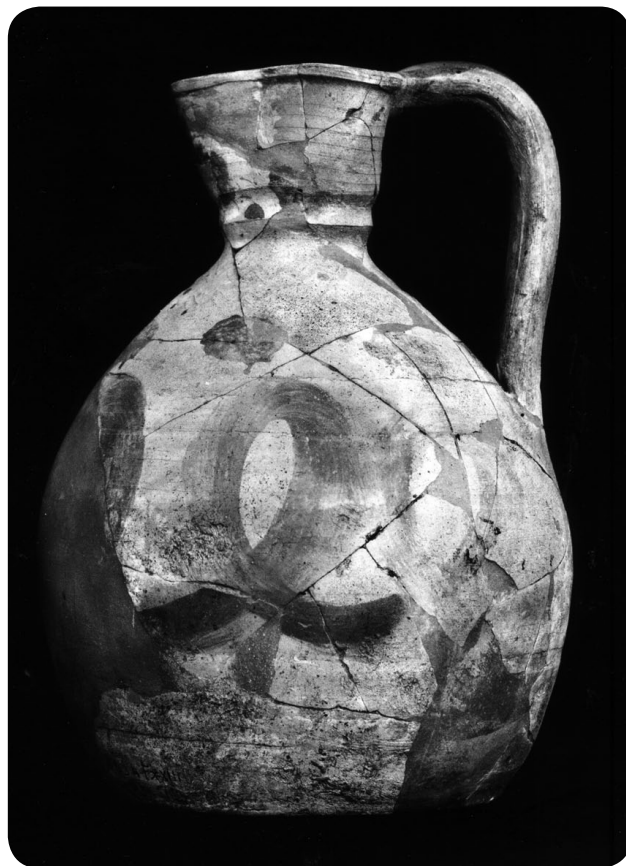
È chiaro che, in via del tutto provvisoria rispetto al resto, occorre procedere alla scelta dei migliori prodotti per soddisfare le «*obbligazioni*» nei confronti del proprio padrone: non bisogna dimenticare le «*distanze*», ma adempiere a determinati doveri e a particolari schemi comportamentali, cristallizzati nel tempo e frutto in genere di tenaci attaccamenti ai propri terreni, dai quali, tuttavia, la classe dei contadini riuscì a ricavare un tal quale giovamento solo in fine dell'Impero, in corrispondenza del periodo a cavallo tra la fine dell'Impero e le guerre del VI secolo, dal momento che più tardi la proprietà «feudale» raggiunse un ruolo direttivo predominante, provvide a relegare la massa dei lavoratori agricoli ai margini dell'attività produttiva e della vita sociale.

*

7 In nota ai registri dei benefici parrocchiali della Diocesi d'Ischia si rileva una tradizione molto antica: l'obbligo del parroco al vescovo pro tempore di due polli per Natale e cento uova di gallina per la festività di Pasqua. Le uova venivano raccolte dal curato nelle case durante la benedizione pasquale, i «*capòni*» invece prelevati dal proprio gallinaio. Così almeno due volte all'anno i parroci delle sedici comunità parrocchiali (a. 1933-1934) giungevano in carrozzella presso l'episcopio per rendere le prestazioni. Ricordo che nell'imminenza delle feste natalizie, dalle camerate del seminario poste al piano superiore dell'episcopio, ci si accorgeva subito dell'arrivo dei pennuti, che, consegnati al cameriere del vescovo, don Luigi Peluso, venivano uno dopo l'altro sistemati nello stesso pollaio, al piano terra del palazzo. Improvvisamente succedeva uno strepito vivace, diffuso. I primi cresta-ti strappati dal proprio campo di giuoco, senza perdere tempo, davano prova di ferocia: assalendosi, beccandosi, fino a sangue che scendeva dalle creste. Al mattino presto, iniziava un clamore diverso: al posto della campanella, che alle ore 6 svegliava la comunità, molto tempo prima, gli asserragliati trentadue capponi avevano già iniziata la caciara; una chichiriata confusa, assordante, prolungata, indesiderata si diffondeva sulla dormiente cittadina di Ischia Ponte; soltanto col trascorrere del ciclo natalizio si attutiva fino a spegnersi del tutto nel rantolo dell'ultimo inquilino.

8 Da alcuni affreschi e miniature su codici antichi conosciamo la moda del vestire: vesti ancora lunghe alla romana e il mantello munito di cappuccio spiovente d'inverno; calzari: zoccoli e zoccoloni di legno di faggio, assottigliati a mezzo della roncola e fasciati con strisce di cuoio o di lana, inchiodate sui lati.

9 Per il lettore non è come la «*sportula*» o regalo che, presso i Romani, si lasciava agli invitati alla fine di un lauto banchetto. A. Ferrua, *La Civiltà Cattolica*, 1° luglio 1989, anno 140, n. 3337, p. 103.



Museo e Scavi di S. Restituta (Lacco Ameno)

Olla trilobata da tavola

Esposta alla mostra dei Longobardi