

Relazione preliminare

L'utilizzo degli scarti di una boccaleria medioevale romana

Otto MAZZUCATO

Riassunto. Per la prima volta si sono trovati a Roma degli scarti di una boccaleria usati per uno scopo diverso da quello originario. Le ceramiche uscite non indenni dai forni venivano vendute, secondo il loro difetto, in scelte diverse; quelle non utilizzabili come stoviglie venivano reimpiegate per usi differenti come ad esempio per alleggerire le volte dei solai o per formare una solida base alle fondamenta degli argini come a Venezia.

Il recupero, avvenuto nel sottosuolo di una casa in via di S. Paolino alla Regola a Roma nel 1979, ci mostra come una serie di boccali in biscotto, rotti durante la cottura, vennero riutilizzati da un ignoto artigiano per la cottura di un non ben individuato prodotto. Questi contenitori si presentano rotti per metà la cui parte superiore non è ben cotta mentre quella inferiore è stata susseguentemente cotta varie volte a temperatura diversa.

Importante è anche la presenza di varie forme assieme e anche non usuali nella produzione romana dei secoli XII-XIII.

Benché fossero arrivati ad una tecnica sperimentata, sostenuti da una buona esperienza, nel medioevo ed anche in epoche più recenti, i boccari hanno dovuto sempre fare i conti, durante la cottura delle loro ceramiche, con gli imprevisti e le intemperanze del fuoco, loro grande amico-nemico.

La percentuale di manufatti non ben riusciti infatti, si calcola arrivasse a livelli abbastanza alti; una media approssimativa si può calcolare attorno al 40-50%; quindi quasi una metà degli oggetti infornati era da considerare irrimediabilmente perduta, percentuale che si abbassava solo quando la produzione fittile verrà fatta su scala semi-industriale, cioè verso la fine del periodo rinascimentale.

Per recuperare parte del costo del materiale compromesso venivano immesse sul mercato non solo le ceramiche ben riuscite ma anche parte di quelle con difetti, presentandole come merce di seconda e terza scelta a secondo del grado di imperfezione che presentavano. Una semplice « colatura » del disegno da farlo apparire troppo fuso tanto da confondere, per esempio, la grafica con la campitura, oppure una copertura con superficie un pò rugosa, ossia con piccoli crateri o ancora una leggera fessurazione nella parete che non comprometteva le funzioni dell'oggetto, faceva scendere sensibilmente il prezzo della ceramica ma non tanto da non coprire il costo delle materie prime impiegate.

Altri difetti più evidenti come un cratere creato da un « calcinello » cioè un grosso incavo, oppure una zona « frogna » (stracotta) con conseguente deformazione del profilo o una rottura in una parte della forma che non ne impedisse comunque una parziale funzionalità, facevano sì che la ceramica potesse essere messa ugualmente in vendita ma a prezzo notevolmente diminuito ed acquistata da

coloro che non avevano la possibilità di comperare ceramiche sane.

A volte le informate venivano decisamente tutte male; le cause potevano essere varie come un eccesso iniziale di calore nel forno che faceva « scoppiare » le stoviglie ancora crude, spaccandole in maniera irrecuperabile o semplicemente deformandole completamente; oppure quando cadevano i sostegni dei piani interni carichi di oggetti per essere stati mal sistemati o per l'eccessivo peso, o ancora per un cattivo stipamento che provocava l'attaccamento delle ceramiche tra loro con il risultato pratico della perdita completa dell'intera infornata (1).

Questo breve intervento vuole illustrare come venivano ugualmente utilizzate le ceramiche considerate « scarti di fornace » che in nessuna maniera potevano essere destinate all'uso per le quali erano state originalmente fatte.

Le olle, grossi contenitori sferoidi per l'acqua, lesionate in cottura, generalmente venivano impiegate nella edilizia per alleggerire le volte o i solai nelle costruzioni, per creare dei vuoti all'interno della massa pesante del « sacco » cementizio. Ce ne rimangono esempi conosciuti in alcune case di Tivoli e nel Palazzo Diaconale di S. Maria in Cosmedin a Roma e poi, per i primi anni del '300, nelle volte del chiostro di S. Paolo fuori le mura (2). Questa tecnica già usata dai romani, venne continuata poi dalle maestranze bizantine e quindi da quelle medioevali, tramandando

(1) Si legga di C. Piccolpasso il terzo libro de *Li tre libri dell'Arte del Vasaio*, in particolare sul modo d'informare (ediz. 1976 a cura di G. Conti, pag. 193 e sss.).

(2) O. MAZZUCATO, *Ceramiche medievali nell'edilizia laziale*, in *Atti del 3° convegno intern. della ceramica*, Albisola 1970, pag. 339 e sss.

l'usanza fino ai nostri giorni come dimostra un recente recupero in un solaio di una casa ottocentesca a Tor di Nona a Roma.

Con le olle acuarie si immergevano nel calcestruzzo anche pignatte, brocche e non di rado boccali. Un altro modo di utilizzo degli scarti di fornace ce lo suggeriscono i veneziani che, dato il loro isolamento con la terraferma, erano sempre a corto di materiali per l'edilizia per cui usavano gli scarti inservibili delle fornaci cittadine per preparare le basi degli argini per il contenimento delle acque della Laguna, formando lunghe banchine con ceramiche mal riuscite, rotte; materiale che in questi anni si è potuto, trarre in secca, e studiare (3).

Anche a Roma recentemente, si è potuto recuperare questo tipo di materiale di scarto, ma solo dopo varie ipotesi se ne è capita la sua vera utilizzazione.

Durante i lavori per il risanamento delle vecchie case di via S. Paolino alla Regola, promosso dal Comune di Roma negli anni 1979-80, l'archeologo Quilici recuperò delle ceramiche che erano state riposte intenzionalmente in un angolo di un vano ad un piano sotto il livello stradale (4). Si presume che siano state ritrovate in diversi siti dell'edificio medioevale durante la ristrutturazione eseguita a cavallo del secolo. Probabilmente i reperti attirarono l'attenzione di qualche amatore di antichità che li fece riunire in un angolo per poi appropriarsene, cosa che non venne poi fatta.

In massima parte si tratta di boccali del periodo Laziale I (XII-XIII sec.) ricoperti con vetrina su semplici disegni in ramina e manganese caratteristici della produzione romana (5), altri invece si presentano senza copertura e con rotture tali da sollecitare delle considerazioni. In minima misura sono rappresentati anche alcuni coperchietti, semplice lucerne a cucchiaino e boccali decorati, con un singolare grosso becco a rostro, appartenenti al periodo di Transizione I (seconda metà del XIV sec.) (6). Anche se questo rinvenimento è molto importante da un punto di vista tipologico e particolarmente riguardo molte forme grezze presenti, non sembrerebbe risolvere apparentemente il vecchio problema sulle prove di una produzione locale. Fino ad ora infatti non si sono mai trovati, nei tanti scavi effettuati entro le mura urbane, « scarti di fornace » che potessero confermare in maniera tangibile, oltre che documentaria, il lavoro dei vasai romani.

Ma attraverso una serie di considerazioni, il rinvenimento nelle case medioevali di S. Paolino alla Regola potrebbe forse dare una risposta a questo interrogativo e centrare il tema qui proposto.

I frammenti grezzi appartenenti a boccali, olle e a coperchietti senza rivestimento di sorta farebbero supporre, per la loro quantità, di trovarci di fronte ad un nucleo di ceramiche scartate dalla vendita, esemplari rotti o fessurati durante la prima cottura per il « biscotto ».

(3) L. CONTON, *Le antiche ceramiche veneziane scoperte in Laguna*, Venezia 1940. R. DE ZOTTIS-A. TOZZATO, *Andar per cocci*, « Archeologia Viva », 1984, n. 11, pag. 52 e suss.

(4) L. QUILICI, *Le case romane di via S. Paolino alla Regola - un museo archeologico vivente*, « Archeologia viva », 1983, n. 1 pag. 57 e suss.

(5) Cfr. O. MAZZUCATO, *La raccolta delle ceramiche del Museo di Roma*, 1968, catalogo, pag. 13-14.

(6) IDEM, pag. 17.

Ad un primo esame si notò che gli impasti dei frammenti di boccali erano ben depurati e di varie tonalità, dal nocciolo al giallo-rosato, caratteristica questa della produzione romana; inoltre avevano anche due valori di cottura: quelli appartenenti alla zone inferiori erano ben biscottati mentre quelli delle zone superiori lasciavano al tatto, una consistente infarinatura e quindi presumibilmente dovevano essere stati sottoposti a temperatura inferiore a quella normale che era attorno agli 850-900°.

Il problema che si presentava per dare una soluzione logica a queste due nature diverse di « scarto » non era ben impostato finché non si ipotizzò che i due tipi di frammenti potessero provenire da due vani diversi dello stesso edificio.

Il primo lavoro da eseguire era quello di attaccare tra loro i frammenti combacianti, operazione non facile data le piccole dimensioni e lo sfarinamento di una parte di essi. Si riuscì comunque a ricostruire delle forme parziali ben chiare anche se dimezzate. Non era certo logico cercare di ricostruire forme facendo combaciare frammenti cotti normalmente con quelli a bassa cottura, quindi ci si orientò verso ipotesi più plausibili come quella di trovarci di fronte, ad esempio, a scarti non commerciabili di una fornace. Per sostenere questa tesi mancavano però nel contesto, eventuali frammenti delle stesse tipologie ricoperti con vetrina o smalto, supporti per lo stipamento nel forno (7) e le tripunte, per cui ci si orientò verso nuove ipotesi.

Una domanda alla quale tra l'altro si doveva trovare una risposta ragionevole era perché le parti inferiori dei boccali erano ben cotte e ricoperte tutte con nuclei, più o meno grossi, di incrostazioni di natura ancora non ben precisata. Si tenne conto anche del fatto che i margini delle rotture dei recipienti erano molto irregolari, evidentemente ottenuti in maniera molto grossolana rompendo il cotto con mezzi di fortuna. Si pensò che queste parti fossero servite per qualche uso particolare come mettere più volte a cottura materiale vario (con l'esclusione dei cibi) che lasciava, di volta in volta, residui che con il tempo creavano incrostazioni.

L'evidente livello di usura riscontrabile sulle superfici esterne lasciava capire un uso prolungato dell'oggetto; essendo ancora in corso ricerche sulla natura di tali incrostazioni si può solo azzardare l'ipotesi che il materiale da cuocere fosse di origine inorganica, probabilmente metallica portato almeno a 500-600°. Questo trattamento ripetuto spiegherebbe la durezza dell'argilla sottoposta a continui contatti con il calore.

Si arrivò quindi ad accettare l'ipotesi più probabile che le parti inferiori dei boccali fossero state intenzionalmente staccate da quelle superiori per essere utilizzate come contenitori da mettere a contatto con un calore diffuso (in un forno e non sulla fiamma o a fuoco di riverbero), mancando tracce di affumicamento (8). Le parti superiori non potendo in qualche modo essere utilizzate poiché cilindriche, senza pareti di fondo ed in più disastrate nella rottura, data

(7) C. PICCOLPASSO, *op. cit.* pag. 81.

(8) Si legga, per un indirizzo sui vari modi di cottura nel medioevo: AA.VV. sul tema « La ceramica da fuoco ed i contenitori, forme ed usi domestici in età preindustriale », negli *Atti del IX convegno intern. della ceramica*, Albisola 1976, pag. 15 e suss.

la struttura più fragile, furono ammassate in altro locale dell'edificio.

Per sostenere questa tesi era da verificare se le parti inferiori ricostruite dei recipienti combaciassero con quelle superiori. Dopo molti tentativi e prove si ottenne il risultato sperato, cioè che effettivamente almeno dodici boccali potevano essere ricostruiti anche se non completamente. Si ebbe così la prova dell'utilizzo, seppure parziale, di ceramiche rimaste in « biscotto », cioè grezze, perché presentavano difetti o rotture tali che non conveniva ricoprirle successivamente con smalto o cristallina.

In una analisi più approfondita alle pareti si riscontrarono, in un secondo tempo, delle cavità o crateri creati dai « calcinelli » (nuclei di calce che insinuati nell'argilla, scoppiavano durante la cottura), crepe, rotture alle sovrastrutture quali anse, e beccucci.

Alla luce di queste considerazioni possiamo immaginare che un artigiano abbia acquistato, se non addirittura si sia fatto regalare da un vasaio, quegli oggetti che altrimenti sarebbero stati gettati via poiché inservibili. La strada di S. Paolino alla Regola, come molte altre nel Rione Campo Marzio, ospitava artigiani di tutte le arti e mestieri; può essere perciò verosimile che vi fosse stato anche un ceramista con la sua fornace in attività non lontano da quelle case. Dal Grigioni (9), che curiosò tra i documenti dell'Ar-

(9) C. GRIGIONI, *Documenti, serie di figolini romagnoli e marchigiani a Roma nel quattro e cinquecento*, « Faenza », anni 1943, 45, 47, 48, 50, 51, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59.

chivio di Stato, sappiamo infatti che vi erano attività ceramiche in Regione Campitelli, Regione Arenula, e regione S. Angelo, quindi proprio a ridosso della via suddetta (i documenti si riferiscono al XVI secolo, ma spessissimo i boccali rimanevano per secoli nei medesimi luoghi); pare perciò probabile che l'ignoto artigiano fece poca strada per procurarsi gli scarti a lui molto utili.

Questo fortuito rinvenimento ci ha portati a considerare diverse cose. Trovando per la prima volta scarti di una fornace a Roma si ha la prova materiale che ceramisti operavano in loco nel XII secolo ed in specifico non lontano dalla zona di S. Paolino alla Regola. Non meno importante è l'utilizzazione degli scarti di fornace in una maniera diversa da quella più comunemente nota per l'edilizia e non per ultimo, un dato importantissimo per la storia della ceramica, è il ritrovamento di forme chiuse differenti in uno stesso nucleo di scarti.

I dati emersi da questo recupero saranno studiati più ampiamente nel confronto con altro materiale recuperato sempre a Roma. A chiusura di questo contributo si crede opportuno dare anche se brevemente, la scheda di alcuni boccali per dare un'immagine sulla varietà delle forme prodotte in una boccateria romana del XIII secolo. Tutti gli esemplari ed i frammenti sono custoditi nella Sezione Ceramica Medievale del Museo di Roma, centro di raccolta e di studio della ceramica romana dal V al XVI secolo.

Schede

Fig. 1) Boccale medio-piccolo con corpo ovoidale su base piana; bocca tonda con beccuccio addossato all'orlo; ansa a nastro. È decorato sotto vetrina con una foglia a palmetta molto stilizzata dipinta con ramina e manganese. Ht. 14.8 diam. corpo 10.8 diam. orlo 7.2. Piccola rottura al beccuccio. (inv. M.R. 35784).

Fig. 2) Boccale medio, frammentario, con caratteristiche formali come il precedente. Impasto depurato di tonalità rosata. Ht. 20.0 diam. corpo 13.7 diam. base 8.3. Si noti la giuntura tra le due parti cotte diversamente (inv. M.R. 35784).

Fig. 3) Boccale, frammentario, con forma sferoide su alto piede e base piana; due anse a nastro contrapposte; probabile collo cilindrico con impostazione di un cannello sulla spalla. Impasto depurato di tonalità chiara giallina. Ht. 16.3 c. diam. corpo 14.0 diam. base 7.9 (inv. M.R. 35786).

Fig. 4) Boccale, frammentario, ovoidale su base stretta e sporgente; collo cilindrico con cannello tubolare innestato sulla spalla, fissato con una reggetta che lo circonda. Ansa a sezione ovoidale. Impasto depurato di tonalità giallo-rosata. Ht. 21.4 c. diam. corpo 13.6 diam. base 8.6. (inv. M.R. 35783).

Fig. 5) Boccale, frammentario, con corpo ovoidale su base simile alla precedente; collo raccordato con la spalla; orlo trilobato; due anse a sezione rettangolare, contrapposte. Impasto molto chiaro leggermente giallino-crema. Ht. 17.8 diam. corpo 13.0 diam. base 8.0. (inv. M.R. 35782).



FIG. 1



FIG. 2

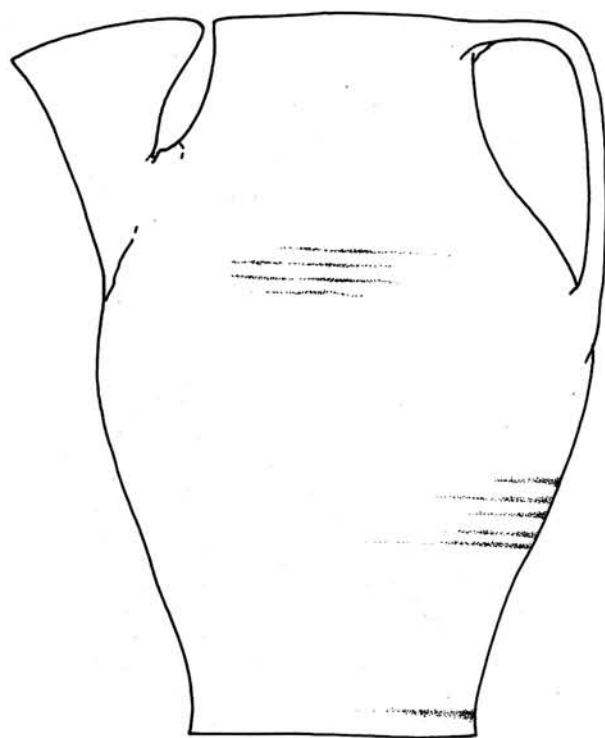


FIG. 2a



FIG. 3

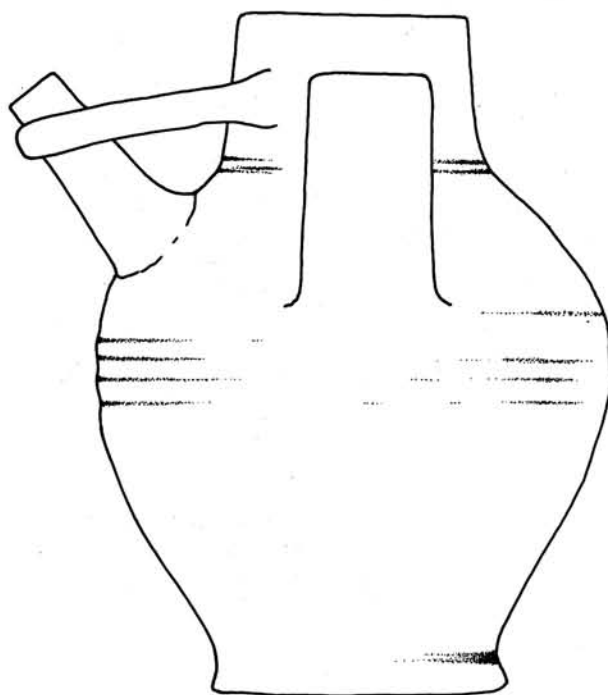


FIG. 3a



FIG. 4

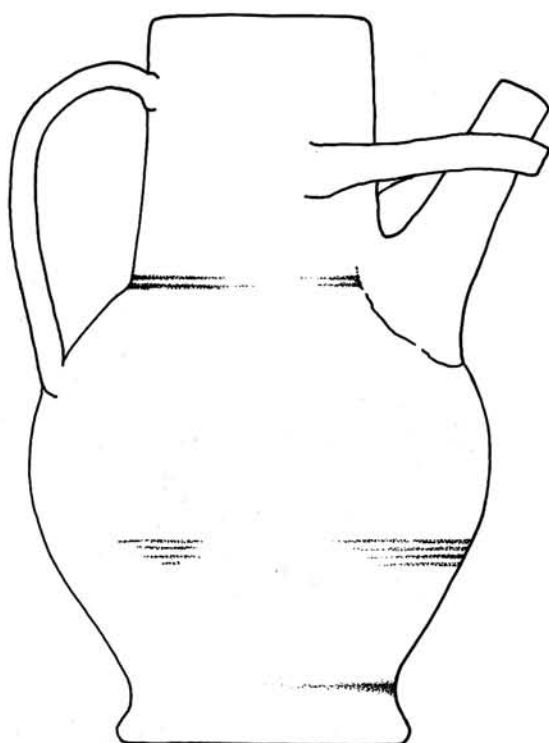


FIG. 4a



FIG. 5

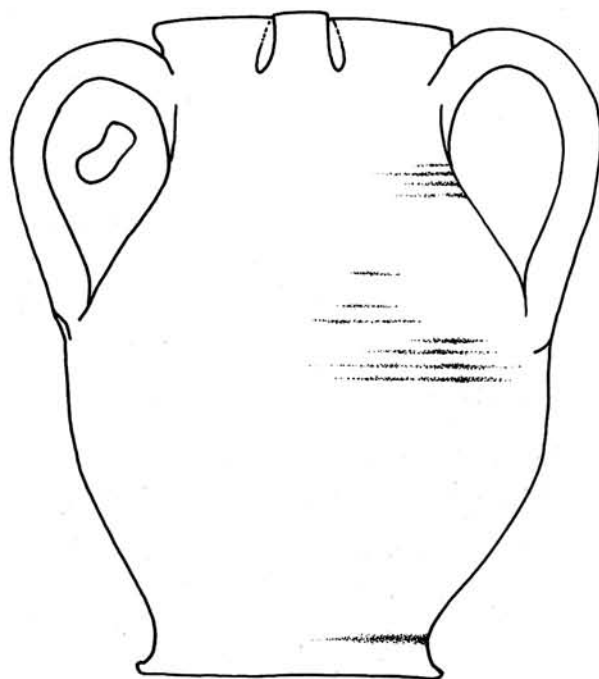


FIG. 5a

Se le prime due forme presentate sono quelle tipiche prodotte a Roma dal XII alla metà del XIV secolo, non così è per la terza, assai rara; quasi uniche le rimanenti due. Si possono trovare analogie con produzioni di altri centri

come ad esempio quelli dell'alto-Lazio: Viterbo e Orvieto specie per la presenza del cannello legato con la reggetta. Molto particolare la presenza nei boccali n° 3 e 5 delle due anse contrapposte davvero superflue date le piccole dimensioni dei recipienti.