Preistoria Alpina	Suppl. 1, v. 40 (2004)	pp. 107-114	Museo Tridentino di Scienze Naturali	Trento 2005	ISSN 0393-0157

I molluschi marini nell'alimentazione gallo-romana della Gallia Transalpina

YVES FINET & CLAUDE OLIVE

ABSTRACT– Different species of edible marine molluscs have been found in many sites of Western Switzerland and the Rhone Valley. Associated to domestic and wild mammals and birds, shell remains indicate an important role of sea food in the diet of the Gallo-roman society.

Key words: archaeozoology, malacology, Rhône Valley, Western Switzerland.

Parole chiave: archeozoologia, malacologia, valle del Rodano, Svizzera occidentale.

Yves Finet – Muséum d'histoire naturelle de la ville de Genève, Case postale 6434, 1211 Genève 6, Svizzera.
e-mail: Yves.Finet@mhn.ville-ge.ch

Claude Olive – 1C avenue du Léman, 74200 Thonon-les-Bains, Francia.
e-mail: olive87@wanadoo.fr

1. MOLLUSCHI E ARCHEOZOOLOGIA.

I siti archeologici gallo-romani forniscono in generale un abbondante materiale di ricerca, oggetti di metallo, di legno, d'osso…, ma anche numerose testimonianze dell'alimentazione: resti vegetali (semi, noccioli di frutti, noci, …) e anche resti ossei di animali.

Questi ultimi rinvenimenti sono oggetto di studi archeozoologici. Le ossa compaiono generalmente molto frammentate; il primo passo consiste a riconoscere ogni frammento e attribuirlo a un osso dello scheletro di una specie animale domestica o selvatica. Questo lavoro è realizzato secondo il metodo dell'osteologia comparata. Nello studio per conoscere le abitudini alimentari, dopo di questa prima analisi, si contano i resti e gli elementi anatomici differenziati per specie. Le percentuali di ossa attribuite alle diverse specie rappresentate permettono di comprendere le preferenze alimentari degli abitanti del luogo.

Fra gli avanzi dei pasti si ritrovano anche resti di conchiglie marine, spesso rinvenuti in località molto lontane dal loro luogo di origine. E' questo l'oggetto del nostro articolo.

Prenderemo come testimoni di questo consumo quattro siti archeologici della Gallia transalpina: uno francese e tre svizzeri. Il primo si trova nella valle centrale del Rodano: il quartiere di Saint-Romain-en-Gal, sulla riva destra del fiume, in corrispondenza dell'attuale città di Vienne. Il secondo si trova a Ginevra, sul lago Lemano, il terzo nel cantone di Vaud, sul territorio del comune di Orbe, a circa 2,5 km a nord-est della località dello stesso nome, a "Boséaz" e il quarto è localizzato nel cantone del Vallese, a Martigny, sullo svincolo della strada che collega la Valle del Rodano al passo del Gran San Bernardo.

Le carni consumate in queste località sono fornite essenzialmente dalle specie domestiche: il bue (*Bos taurus*), il maiale (*Sus domesticus*), la pecora (*Ovis aries*) e la capra (*Capra hircus*); per quanto riguarda il pollame troviamo la gallina (*Gallus gallus* form. domest.), l'oca (*Anser anser* form. domest.) e il piccione (*Columba livia* form. domest.).

In quest'epoca la caccia non è un elemento importante per l'apporto di carne. Le specie cacciate sono più o meno numerose secondo i luoghi, ma alcune si ritrovano nelle quattro località: fra i mammiferi citiamo il cervo (*Cervus elaphus*), la lepre (*Lepus europaeus*) e fra gli uccelli l'anatra (*Anas platyrhynchos*), la pernice (*Perdix perdix*) e il piccione (*Columba palumbus*).

Oltre a queste carni provenienti da animali d'allevamento e dalla selvaggina, bisogna aggiungere il cibo importato, in particolare i prodotti del mare: pesci, frutti di mare e soprattutto molluschi. Questi prodotti potevano provenire dalle coste sia occidentali sia meridionali della Gallia. Le distanze fra i luoghi di origine e quelli di consumo sono talvolta molto grandi, spesso diverse centinaia di chilometri. Si può supporre che, secondo le possibilità, per trasportare questi alimenti erano scelte le vie fluviali o terrestri. Il modo di conservazione era anche un problema da risolvere. I pesci, trasportati nelle anfore, erano indifferentemente salati, affumicati o seccati secondo il gusto del consumatore a cui erano destinati. Non è da escludere che i ritrovamenti delle conchiglie nei siti lontani dal mare corrispondano a molluschi che erano consegnati vivi. I venditori potevano scegliere fra differenti metodi. Le ostriche potevano essere poste nelle anfore; in questo caso, dopo aver tolto la valva superiore, si sostituiva l'acqua di mare con un liquido di conservazione, come aceto, o una marinata con delle spezie, o una salamoia. I bivalvi potevano anche essere trasportati interi. Alcuni possono sopravvivere fino a due mesi anche senza acqua di mare. In questo caso, i molluschi erano ammucchiati e compressi in cesti di vimini; alcuni osservatori sostengono che si legavano le valve di ogni mollusco prima di ammucchiarli, per evitare che si aprissero, un metodo utilizzato fino al secolo scorso sulle coste adriatiche. E' possibile che questi cesti fossero immersi a intervalli regolari nell'acqua pura e fresca, forse leggermente salata, contenuta in bacini poco profondi disposti lungo le strade utilizzate per il trasporto. Bisogna aggiungere che il trasporto di queste merci era probabilmente più intenso durante il periodo invernale, poiché il freddo diminuiva l'attività dei molluschi e anche il rischio di avarie. (C. O.)

2. I DATI ARCHEOZOOLOGICI.

A **Saint-Romain-en-Gal**, l'arrivo di ricchi aristocratici allobrogi fra il 121 e il 50 a. C. trasforma il semplice villaggio di Vienna (attualmente Vienne) in una vera e propria città. Sotto l'imperatore Augusto (fine I sec. a. C. / inizio I sec. d. C) la città riceve il titolo onorifico di colonia romana: *COLONIA JULIA AUGUSTA FLORENTIA VIENNENSIUM*. E' nel quartiere di SAINT-ROMAIN-EN-GAL, sulla riva destra del fiume, che si trovano le tre ricche abitazioni occupate dalla fine del I sec. a. C. fino alla fine del II sec. d. C.. Gli scavi condotti hanno permesso di portare alla luce un materiale osseo abbondante, resti dell'alimentazione a base di carne. La preferenza degli abitanti andava soprattutto alle carni di maiale, di pecora e di capra. Fra il pollame, la gallina, l'oca e il piccione erano consumati regolarmente. Oltre al cervo, al capriolo e alla lepre, le specie selvatiche che compaiono sono soprattutto uccelli. Sono state riconosciute numerose specie di anatra, di *TURDIDAE* (merli e tordi) e uccelli di bosco come la beccaccia (*Scolopax rusticola*) (OLIVE, 1992). A questi alimenti carnei, si aggiungono numerosi molluschi, circa una decina di specie (vedi sotto).

Ginevra (*GENUA*), antico oppidum degli allobrogi caduto sotto la dominazione romana verso il 120 a. C., è promosso da Giulio Cesare "città latina" verso il 46 a. C.. Nel 40 d. C., i suoi abitanti diventano cittadini romani. Situata in un importante crocevia, l'agglomerazione si stende sulle rive del Rodano e del lago Lemano e possiede un attivo porto commerciale. In questa città, fra il I e il IV secolo, il bue sembra essere l'animale più consumato. Seguono il maiale, la pecora e la capra. Fra il pollame, si ritrovano le stesse specie citate per Saint-Romain-en-Gal. La caccia s'interessa soprattutto ai mammiferi quali il cervo, il capriolo, il cinghiale e la lepre. Le anatre completano l'inventario. Il solo mollusco trovato è l'ostrica piatta (*Ostrea edulis*)[1].

La villa di **Orbe-Boséaz**, occupata fra il I e il III sec. d. C. si trova in una vasta regione situata fra il Giura e la pianura dell'Orbe, all'incrocio di grandi vie di comunicazione che, all'epoca romana, collegavano l'Italia e la Gallia, e si dirigevano verso la Bretagna, il Mediterraneo e la regione del Reno. Questa dimora era un vero palazzo, ornato di mosaici magnifici, che si possono ancora ammirare sul luogo. L'alimentazione carnea dei proprietari si basava principalmente su porcellini e pollame. Buoi e pecore erano consumati in minore quantità ; le pecore erano consumate molto giovani, come i maiali. La natura selvatica contribuiva con un piccolo complemento di carne di cervo, di cinghiale e di lepre, e di qualche uccello come la pernice, l'anatra e il piccione (colombaccio) (OLIVE, *C. d. S.* a). Fra i molluschi marini, è da notare il consumo di ostriche piatte (*Ostrea edulis*) di grandi dimensioni, rappresentate dalle due valve, e la comparsa di cuore edule (*Cerastoderma glaucum*).

Il sito di **Martigny** si trova nel luogo dove sorgeva l'antico agglomerato romano di *FORUM CLAUDII VALLENSIUM*. Il Vallese è passato sotto la dominazione romana durante il regno di Augusto, alla fine del I sec. a. C.. In quest'epoca il passo del Gran San Bernardo fra l'Italia e la Gallia era molto frequentato. Questa via è stata resa carrozzabile sotto l'amministrazione dell'imperatore Claudio, nella prima metà del I sec. d. C.. A partire da questo momento gli scambi più regolari fra i due versanti delle Alpi hanno favorito l'arrivo di nuove po-

polazioni, con tradizioni e abitudini alimentari differenti, che hanno fatto evolvere il consumo di carne in questa regione del Vallese, fra il I e il IV sec. d. C. (Olive, *C. d. S.* b). Infatti, se durante il primo secolo i Vallesani consumavano solamente carne di pecora e di capra, durante i tre secoli seguenti il bue sostituirà queste due specie. La presenza del maiale invece rimane costante durante tutti i periodi. Bisogna aggiungere il pollame e fra le specie cacciate, oltre il cervo e il cinghiale, si nota la presenza di numerose specie selvatiche legate all'ambiente alpino (camoscio, stambecco, marmotta e orso). Numerosi uccelli come la pernice, la cornacchia, l'anatra e il cigno completavano la dieta degli abitanti della città vallesana. Anche a Martigny compare *Ostrea edulis.*

Se i Galli come i Romani erano soprattutto contadini -il consumo di animali di allevamento in tutte le regioni ne sono la prova- gli alimenti "esotici" erano ricercati e i prodotti del mare dovevano far parte di questi cibi delicati (Blanc & Nercessian, 1992: 168-173). E' dunque interessante costatare la presenza di conchiglie in luoghi distanti dalle coste marine, come accade nelle regioni di cui stiamo parlando. La loro identificazione permette d'osservare la diversificazione del consumo e d'ipotizzare la loro zona di provenienza. (C. O.)

3. I DATI MALACOLOGICI.

La conchiglia più abbondante e più frequente ritrovata nei quattro siti romani presi in considerazione è senz'altro l' "ostrica piatta" *Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758) (fig. 1). Gli esemplari di gran taglia sono talvolta chiamati "piede di cavallo" a causa della forma rotonda. Questa specie si distingue dall'ostrica lunga *Crassostrea gigas* (Thunberg, 1793), che è attualmente la specie di allevamento più consumata in Francia, soprattutto nel Mediterraneo.

Quella chiamata "ostrica piatta" è coltivata oggi negli allevamenti, mentre all'epoca romana essa formava dei veri e propri banchi naturali di grandi dimensioni lungo certe coste. Questi banchi erano formati da individui le cui conchiglie erano saldate l'una all'altra, mentre negli allevamenti moderni ogni individuo è separato e la conchiglia aderisce ad un supporto individuale artificiale.

Le ostriche piatte possono crescere fino a 15 centimetri di diametro e vivere più di dodici anni se non sono prelevate per il consumo. L'ostrica piatta è una specie originalmente nativa delle coste atlantiche europee, attualmente diffusa (e sembra già all'epoca romana) in tutto il Mediterraneo e nel Mar Nero.

E' a **Saint-Romain-en-Gal** che si trova la più gran diversità di conchiglie di specie diverse dall'ostrica. Si tratta essenzialmente di bivalvi, fatta eccezione di un gasteropode, il "murice comune" *Bolinus brandaris.* Le specie sono tutte commestibili e provengono dal Mediterraneo. Alcune appartengono alla famiglia dei *PECTINIDAE* (pettini). *Pecten jacobaeus* (Linnaeus, 1758) (fig. 2) è la grande "capa santa" del Mediterraneo, leggermente diversa dalla "coquille Saint-Jacques" *(Pecten maximus)* che predomina nell'Atlantico. Fra gli altri pettini ritrovati a Saint-Romain-en-Gal, riconosciamo anche diverse varietà di *Proteopecten glaber* (Linnaeus, 1758) (fig. 3, fig. 5) di taglia più piccola delle "cape sante" propriamente dette.

Compaiono anche due specie della famiglia delle *CARDIATE*, o "cuori". La più comune è *Cerastoderma glaucum* (Poiret, 1789) (fig. 4), il cuore edule, comune nel Mediterraneo e assomigliante alla specie atlantica *Cerastoderma edule* (Linnaeus, 1758), da cui si distingue per una conchiglia meno globosa, più inequilaterale, leggermente allungata posteriormente. *Cerastoderma glaucum* è una specie che si incontra di preferenza negli ambienti di laguna salmastra o litorali sabbiosi. L'altra specie di cardidi, presente allo stato di frammento, è *Laevicardium oblongum* (Gmelin, 1791).

Un altro bivalve rinvenuto è *Glycymeris insubrica* (Brocchi, 1814) (fig. 6), della famiglia dei *GLYCYMERIDIDAE*, chiamato in italiano "piede d'asino comune" e "pied d'âne" o "pétoncle" in certe regioni francesi, anche se quest'ultimo nome è talvolta utilizzato per il pettine *Chlamys varia* (Linnaeus, 1758), commestibile, ma apparentemente non ritrovato nel sito di Saint-Romain-en-Gal.

Si trovano anche *Callista chione* (Linnaeus, 1758) (fig. 7), un *VENERIDAE* del Mediterraneo che potrebbe portare il nome generale e popolare di "vongola" - "clam" o "Venus clam" in inglese- e la cozza comune *Mytilus edulis* (Linnaeus, 1758).

Infine, troviamo a Saint-Romain-en-Gal un frammento di un gasteropode: il muricide *Bolinus brandaris* (Linnaeus, 1758) (fig. 8). Conosciuto in italiano con il nome di "murice", è un mollusco commestibile, oggi consumato in grandi quantità, soprattutto sulle due coste adriatiche. Questa specie è anche conosciuta per il suo utilizzo insieme a *Hexaplex trunculus* e a *Thais haemastoma* per la produzione di porpora (Cazzella *et alii*, in questo volume; Haubrichs, in questo volume; Karali-Giannakopoulos, in questo volume; Sotiropoulou, in questo volume). (Y. F.)

Fig. 1. Saint-Romain-en-Gal (Vienne, Francia). *Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758).

Fig. 2. Saint-Romain-en-Gal (Vienne, Francia). *Pecten jacobaeus* (Linnaeus, 1758).

Fig. 3. Saint-Romain-en-Gal (Vienne, Francia). *Proteopecten glaber* (Linnaeus, 1758) (altezza cm 5,6).

Fig. 4. Saint-Romain-en-Gal (Vienne, Francia). *Cerastoderma glaucum* (Poiret, 1789) (altezza cm 4,2).

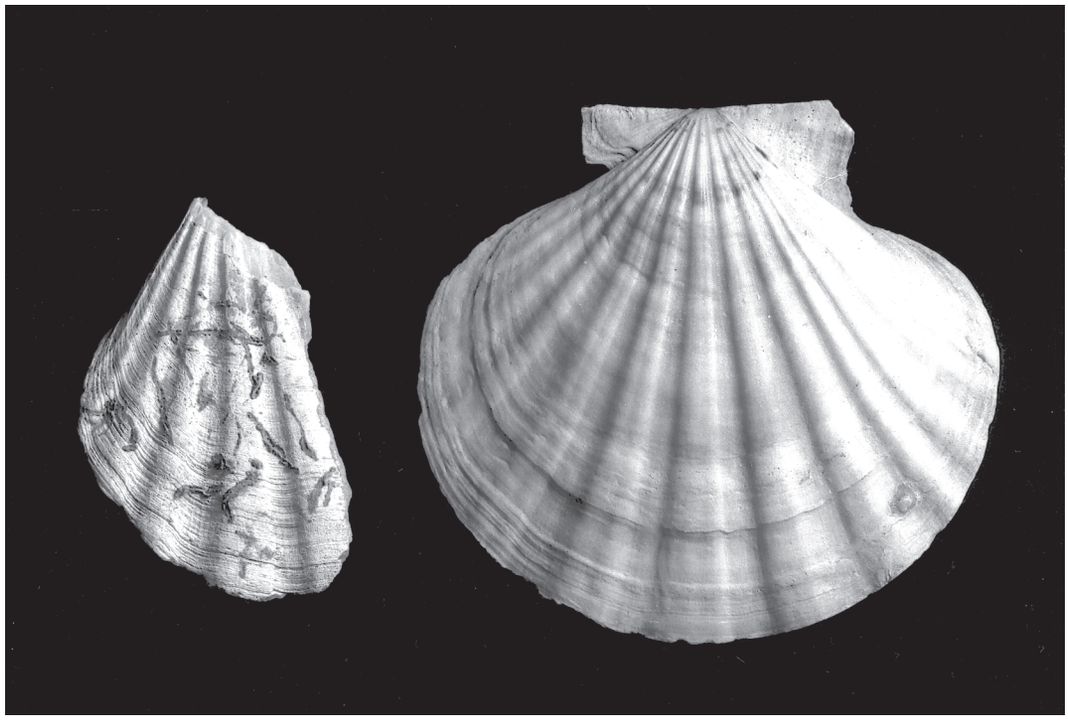

Fig. 5. Saint-Romain-en-Gal (Vienne, Francia). *Proteopecten glaber* (Linnaeus, 1758) (a sinistra il frammento rinvenuto; a destra un esemplare attuale) (altezza dell'esemplare attuale cm 7,3).

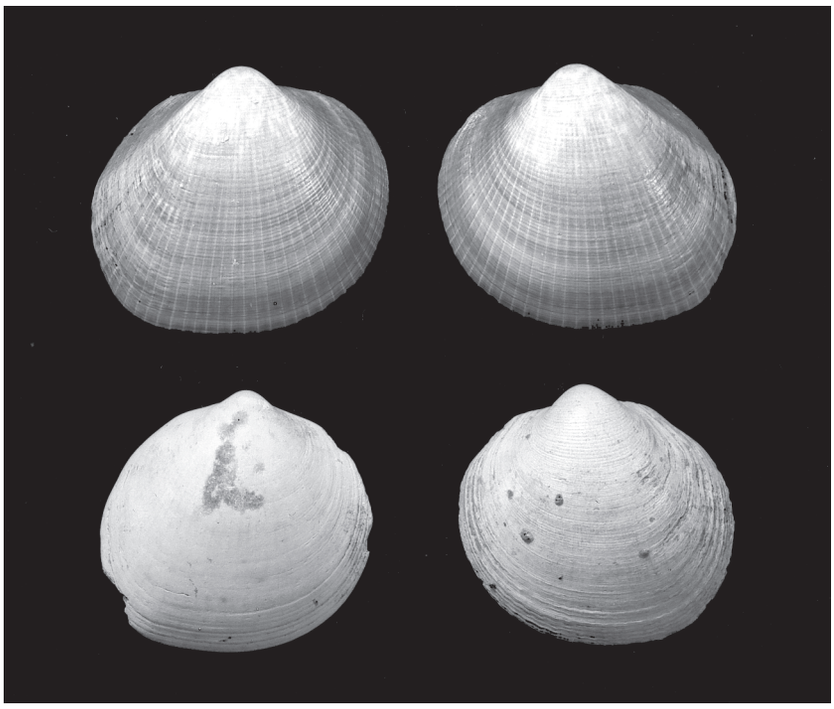

Fig. 6. Saint-Romain-en-Gal (Vienne, Francia). *Glycymeris insubrica* (Brocchi, 1814) (sopra esemplari attuali).

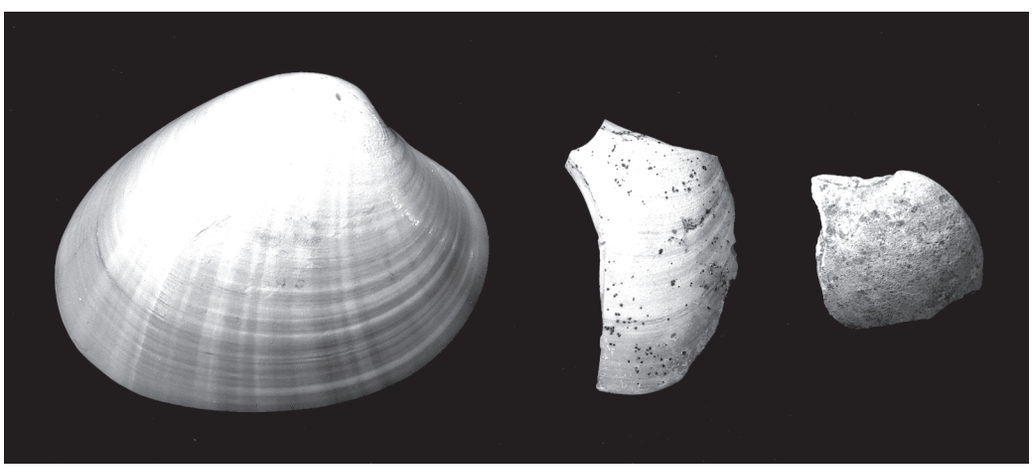

Fig. 7. Saint-Romain-en-Gal (Vienne, Francia). *Callista chione* (Linnaeus, 1758) (a sinistra un esemplare attuale).

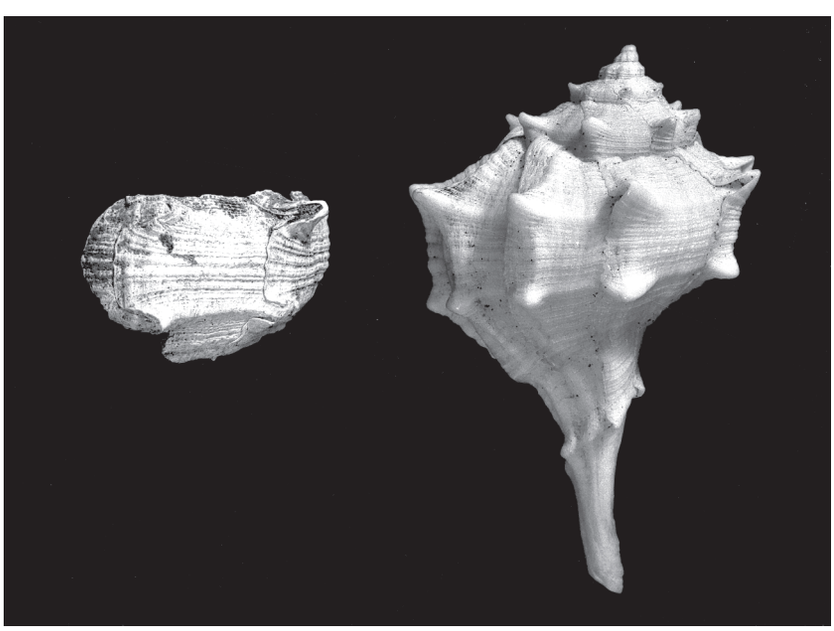

Fig. 8. Saint-Romain-en-Gal (Vienne, Francia). *Bolinus brandaris* (Linnaeus, 1758) (a sinistra il frammento rinvenuto; a destra un esemplare attuale).

4. I MOLLUSCHI NELL'ALIMENTAZIONE DEI ROMANI.

I Romani praticavano l'allevamento di certe specie di molluschi. Plinio ne parla, anche se denigrava il consumo di frutti di mare, considerato come una depravazione.

Sulle coste esistevano numerosi parchi di ostriche. Spesso erano consumate molto grosse, fra cinque e dieci anni di età. Questi molluschi sono stati preparati in modi molto diversi e Apicius, grande appassionato di piatti delicati, è l'inventore di numerose ricette. Per il consumo di molluschi in generale, ecco gli ingredienti che consigliava:

APICIUS 414

IN OMNE GENVS CONCILIORVM:

Piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminumplustuculum, mel liquamen. Si uoles, folium et malabatrum addes.

PER TUTTI I MOLLUSCHI:

Pepe, una sorta di sedano, prezzemolo, menta secca, un po' di cumino, miele e garum. Se lo volete, aggiungete una foglia di nard (spezia) e malobathre (specie di alloro dell'Estremo-Oriente).

Non specifica se questi molluschi erano mangiati cotti o crudi ...

Provate e buon appetito! (C. O.)

Traduzione dal francese di Susanna Trucchia.
Foto G. Dajoz, Muséum d'histoire naturelle, Ginevra.

NOTE:
[1] C. Olive, in corso studio.

SUMMARY – Marine shells had an important role in the nutricion in Transalpine Gaule. Finds of *Ostrea edulis* in the swiss sites of Geneva and Martigny as well as *Ostrea edulis* and *Cerstoderma edule* at Orbe-Boséaz, complete the lists of archaeozoological remains which include differents species of domestic and wild mammals and birds. In the french site of Saint-Romain-en-Gal, in the Rhône Valley, at least ten differents species of marine molluscs (*Ostrea edulis, Pecten jacobeus, Protopecten glaber, Cerastoderma glaucum, Laevicardium oblongum, Glycymeris insubrica, Callista chione, Mytilus edulis, Bolinus brandaris*) have been found associated to meat diet remains.

RIASSUNTO – I molluschi marini hanno avuto un ruolo importante nell'alimentazione gallo-romana in Gallia Transalpina. I rinvenimenti di *Ostrea edulis* nei siti svizzeri di Ginevra e di Martigny e di *Ostrea edulis* e *Cerstoderma edule* a Orbe-Boséaz, completano gli elenchi di resti archeozoologici costituiti da numerosi mammiferi e avi selvatici e addomesticati. Nel sito francese di Saint-Romain-en-Gal, sulle rive del Rodano, invece, circa una decina di specie di molluschi marini (*Ostrea edulis, Pecten jacobeus, Proteopecten glaber, Cerastoderma glaucum, Laevicardium oblongum, Glycymeris insubrica, Callista chione, Mytilus edulis, Bolinus brandaris*) si trovano associate ai resti di alimenti carnei.

BIBLIOGRAFIA

ANONIMO (s.d.) - *Molluschi eduli delle Marche.* Assessorato Industria e Artigianato, Ufficio Pesca, Regione Marche. Ancona.

OLIVE C., 1992 - Boire et manger au début de notre ère. In: DEVAL E. & SAVAY-GUÉRAZ H. (eds), *La Maison des Dieux Océans,* pp. 97-105. Paris.

- *C. d. S.* a - L'étude de la faune d'Orbe Boscéaz. In: *Actes de la Table Ronde "Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine. Rituels et pratiques alimentaires"*. Paris, 24-25 octobre 2002.

- *C. d. S.* b - La faune du site de Martigny. In: *Actes du VI Colloque International AGER*, Compiègne, 5-7 juin 2002.

BLANC N. & NERCESSIAN A., 1992 - *La cuisine romaine dans l'Antiquité*. Glénat, Grenoble.

APICIUS, 1987 - *L'Art culinaire*. Traduction de Jacques André. Les Belles Lettres, Paris.