

# **“Quinto Quarto”**

## ***Varietà e funzione degli alimenti nei riti iguvini***

**Gubbio, 14 Novembre 2014**

# Le fonti

Sono due le fonti di informazione sull'alimentazione degli Italici dell'età del ferro, prima dell'omologazione culturale indotta da Roma:

*I testi epigrafici* (Tavole di Gubbio, Bronzo di Rapino, Iovile Capuane, ecc.)

*I ritrovamenti archeologici*

**Epigrafi e reperti archeologici**

# Le fonti

I testi epigrafici dai quali otteniamo qualche informazione di ambito alimentare sono solo quelli di **carattere religioso** e rituale: ma è ragionevole pensare che i cibi della ritualità non si scostassero molto dai **cibi delle tavole degli uomini**, specialmente quelle ricche.

**Le epigrafi religiose**

# Le fonti

Quanto ai ritrovamenti archeologici, questi non testimoniano solo **le attrezzature** per la cucinatura e per l'alimentazione, ma a volte documentano direttamente le attività alimentari attraverso le “discariche”.

E nei casi fortunati i testi informano sui nomi e sull'uso degli oggetti.

**Stoviglie e attrezzature per la cucina**



*ezariaf* 'stoviglie'

*vasor* 'vasi'



*skalçeta* 'boccale'



*svisu* 'ciotola'



*spanti* 'piatto'



*càpir* 'scodella'

# Materie prime

*poni* < indeur. \**polni-* ms. 'farina' (= lat. *pollen*)

*poni* (VI.a.57, VI.b.1, 3, 9, 20, 22, 4, 46, VII.a.4, 7, 41, 54), var. *pone* (VI.b.59), *puni* (I.a.4, 9, 13, 16, 22, 26, 32, I.b.3, 7, 25, 29, 32, 44, II.a.7, 11, 13, 20, 24, 25, II.b.9, 20, 29), abl.sg.; *punes* (II.a.41, IV.33) gen.sg.; *pune* (II.a.18, 33, 40, II.b.14, 16, IV.30) acc.sg.

**La farina consacrante**

# Materie prime

esuku esunu: uřetu: tapistenu: habetu: **pune:**

**frehtu: habetu:** *In questa cerimonia bruci profumi, usi l'incensiere, usi la farina tostata.*

L'umbro *frehtu* continua l'indeur. \**bhreg̃-to-*

'arrostito', onde anche il lat. *frīgo* 'arrostisco, friggo'.

La ragione originaria della tostatura poteva dipendere dalla **necessità di abbrustolire il farro**, la cui glumetta non cade facilmente se non viene surriscaldata.

**La farina era tostata**



# Materie prime

*vinu* 'vino'

(TI I.a.4,22; I.b.6; II.a, 18,25,39,40;  
II.b.10,14,20; VI.a.57; VI.b.19,46).

*vinu* è scrittura normale per la pronuncia *vino*,  
un tema che continua il prestito miceneo  
*woinon* assunto nella forma dell'accusativo,  
com'è frequente nel caso di prestiti tecnici.

**Il vino consacrate**

# Materie prime

Davanti alla porta Veia sacrifichi **tre buoi** candidi a Vofione Grabovio per il Monte Fisio e per la Comunità Iguvina. Consacri le vittime sul tavolato: **le consacri vuoi col vino vuoi con la farina.**

Dopo i giri di danza, di nuovo **danzi col vino.**  
Dica: «Mi rivolgo a te con la farina, **mi rivolgo a te con il vino**».

**L'uso del vino consacrate**

# Materie prime

*sal* 'sale'

(II.a.18: *salu* 'sale', acc.sg. ms); *sal maletu* 'sale macinato, pestato' (II.a.18).

*pistuniru* (II.b.15) '(sale) grezzo macinato', acc.sg. (ms?): è da dividersi indubbiamente in *pistu niru*, adattamento del lat. (*sal*) *pistu(m) nigrum*.

**Il sale**

# Materie prime

*Per la (cerimonia) Hondia porti il cagnolino, i prodotti dei campi, come pane quello a strati, la farina, il vino, **il sale macinato**, l'asciugamano, i recipienti per liquidi, quelli per solidi e l'unguento.*

*In una ciotola porti la farina; in una seconda ciotola porti il vino; in una terza ciotola porti l'acqua. Porti il **sale macinato grezzo**; porti le parti senza strutto, porti l'asciugamano e porti la farina. Quando si sia giunti al santuario ...*

**Il sale: perché?**

# Materie prime

*udor* 'acqua'

*udor* è scritto *utur* (II.b.15) all'acc.sg. neutro; ed è scritto *une* (II.b.20) al locativo sg. < \**udni*. È il tema indeuropeo eteroclito (*udor-/udn-*) che è continuato nel greco ὕδωρ ὕδατος 'acqua' ed in latino nella parola *unda*.

L'acqua non serviva solo per lavare le mani: *Lavi le mani lontano dall'ara. Ritorni all'ara e presso l'ara preghi in silenzio sul vino senza difetto* (II.a.38)

**L'acqua: per lavare le mani?**

# Materie prime

II.b, 15,20:

*(15) In una ciotola porti la farina; in una seconda ciotola porti il vino; in una terza ciotola porti l'acqua; porti il sale macinato ....*

*(20) Preghi sulla **salamoia**; preghi sulla farina; preghi sul vino; preghi sull'acqua.*

**La salamoia**

# Materie prime

*ranu* scritto per *ranno* (mediterraneo?)  
'salamoia' (II.b.19)

Ci si potrebbe chiedere: come intendere l'uso sacrificale dell'acqua, del sale e della salamoia?

La risposta è data dalla funzione che a Roma era svolta dalle **Vestali**, che (non si dimentichi) furono istituite dal re sabino Numa Pompilio.

**Acqua, sale e salamoia**

# Materie prime

Tra gli altri compiti sacri, alle Vestali era affidata la preparazione della salamoia sacra detta *muries* di cui informa Festo. La *muries* era fatta con sale grezzo pestato e liquefatto fino a saturazione in un recipiente ampio detto *olla fitillis*, dentro il quale la salamoia veniva poi prosciugata al forno. Il blocco di sale puro così formatosi poteva essere segato in pezzi, ognuno dei quali serviva per un sacrificio: il pezzo veniva posto nella *seria*, un vaso che a Roma si trovava all'esterno della casa delle Vestali nel quale si versava acqua di sorgente o piovana, mai portata dalle condutture.

## La salamoia



# Materie prime

*pelmner* (V.b.12, 17) 'carne', gen.sg. di un tema neutro in nasale che continua la forma \**pelp-men-* e che corrisponde al plautino *pulmentum* 'porzione di carne'.

Infatti in lat. *el*, avanti consonante e vocali non velari, passa ad *ol* che si "indebolisce" in *ul*.

Inoltre i neutri ereditati in *-men-* vengono ampliati in *-men-tum*. Infine sia in umbro che in latino *-lpm-* passa a *-lm-*.

**La carne**

# Materie prime

*I fratelli Atiedii alle riunioni della Decade devono dare ai Claverni per ogni unità fondiaria 10 libbre di polpa suina e 5 libbre di polpa caprina: le prime sotto strutto, le seconde sotto feccia; e un pasto oppure 6 assi.*

*I fratelli Atiedii alle riunioni della Decade devono dare alla Casilate per ogni unità fondiaria 15 libbre di polpa suina e 7 libbre e mezzo di caprina; e un pasto oppure 6 assi.*

**La carne da pasto**

# Materie prime

*felsva* 'verdura' < indeur. \**ghelswo-* agg. 'di colore verde' sostantivato in 'verdura' (V.a.11).

*L'officiante, chiunque sia, egli in occasione dei sacrifici che non richiedono il fuoco procuri le **verdure** secondo il parere dei confratelli Atiedii e in ragione di una singola unità di imposta per unità poderale.*

**La verdura**

# Materie prime

*arvia* letter. 'i campestri' < indeur. \**arw-io-*  
'(prodotto) del campo, della terra', in quanto  
sostantivazione dell'agg. umbro *arv-io-* derivato da  
*arva-* 'campo' (v. *arvamen*).

(I.a,6,9,10,12,13,16,19,23,27; I.b.3,4,6,7,25,26,28,  
30,32,33,43,44; II.a, 6,7,11,18,24; III, 31; VI.a,56,58;  
VI.b,1,3,22,44,45; VII.a, 4,7,42,53).

*"purifica i guerrieri, le curie, i capifamiglia, il  
bestiame, i poderi e le messi"*.

## Le messi

# Materie prime

Le analisi dei semi rinvenuti nel corso degli scavi condotte dall'équipe di archeologi dell'Università di Cambridge (Malone – Stoddart, *Territory, Time and State*, Cambridge 1994) hanno rivelato che gli Iguvini coltivavano nello stesso campo farro e orzo in consociazione.

Ecco perché nel corso degli scambi rituali le comunità dovevano conferire alla confraternita “farro selezionato”.

**Le messi**

# I prodotti dei campi



**Orzo**



**Farro**

***arvia* 'prodotti dei campi, messi'**

# Panificazione

*fikla* 'pane' < indeur. \**dhighto-la-* 'l'impastata',  
formazione parallela a quella del lat. *panis* < \**past-ni-*  
'impasto'.

(II.a.18,29, 41; VI.a.56,59; VI.b.2,20,23,46;  
VII.a.4,8,42,54)

*Alle parti ritagliate aggiunga come pane quello a strati.*

*Presenti i prodotti dei campi e aggiunga come pane  
quello a treccia.*

*Macini il pane a strati e i ritagli di carne.*

*Aggiunga come pane a strati quello a forma di pettine.*

**Il pane**



***fikla fasia 'pane farreo'***



# Panificazione

*farsiu* 'la farrea' (pane di farro, sc. *fikla*) < \**bharseio-* 'di farro'. Dalla stessa base indeuropea deriva il latino *farreus* 'di farro', con l'esito normale in latino di *-rs-* > *-rr-* come in \**asper-simo-* > *asperrimus*, \**tors-eo* > *torreo*, ecc.

Appare legato al culto di Marte in II.a.12; VI.b, 2,44.

Dato che l'archeologia ha mostrato come si coltivassero in promiscuità farro e orzo e poiché le Tavole parlano più volte di "farro selezionato", è legittimo pensare che **il pane farreo fosse ritenuto più raffinato di quello fatto con farina mista.**

## Il pane farreo

# Panificazione

*Ad Atto Marzio sacrifici un verro di più di un anno.  
Presenti i prodotti dei campi. Alle parti ritagliate  
aggiunga i pani di farro.*

*Davanti alla porta Tessenaca sacrifici tre buoi a Marte  
Grabovio per il Monte Fisio e per la Comunità Iguvina. ...  
Alle carni ritagliate aggiunga come pane quelli di farro.*

*... sacrifici tre vitelloni maschi a Marte Hořio per la  
schiera in armi della Comunità Iguvina e per la Comunità  
Iguvina. ... Alle carni ritagliate aggiunga come pane  
quelli di farro.*

**Il pane farreo**

# Panificazione

*mefa* letteralmente **'mangiatoia'**, quindi 'crescia', sviluppo safino del paleoumbro *mensa-* < \**mendh-ia-* derivato da \**mendh-* 'mangiare', IEW 732. Anche il latino eredita il termine paleoumbro, che mantiene inalterato: *mensa* che originariamente significa **'focaccia piatta indurita su cui porre le pietanze'**, quindi 'piatto' e poi 'mensa', ecc.

Nell'Eneide i Troiani, costretti dalla fame, mangiano i "piatti di Cerere", le cresce indurite usate come piatto.

(TI I.a.16; II.b.13; IV.14; VI.a.56; VI.b.17)

**La "crescia", pane piatto**

# Panificazione



*mefa*: la "crescia"

# Panificazione

*... offra a Pordoviente l'impasto e la **crescia** presi dalla pàtera, stando in ginocchio.*

*Poi sbricioli sul fuoco la **crescia**, l'impasto e le interiora basse. Le sparga sopra.*

(VI.a.56; VI.b.5,9,14,20; VII.a.4,37,38)

**La "crescia" come offerta sacrificale**

# Panificazione

In certi casi la *mefa* appare qualificata con l'aggettivo *spefa*, cioè 'condita, aspersa, irrorata', < \**spensa*- < \**spend-ta*- participio di \**spend*- 'versare spargendo, libare', che risulta nota al greco *σπένδω* 'libo', all'ittito *špand*- 'libare, sacrificare' e al lat. *spondeo* 'assumo un impegno, prometto, pattuisco' (senso derivato metonimicamente da quello preistorico di 'spargere ritualmente, libare'). **Ma impregnata di che cosa?**

(VI.a.56; VI.b.5,9,14,20; VII.a.4,37,38)

**La "crescia" condita come offerta**

**I.R.D.A.U.**

**(Istituto di Ricerche e Documentazione sugli Antichi Umbri)**

**Augusto Ancillotti**

# Panificazione



**La "crescia" condita**

# Panificazione

*Reciti sulle parti ritagliate. Alle parti ritagliate aggiunga come pane la **crescia condita**.*

*stando in ginocchio, offra dalla pàtera l'impasto e la **crescia condita** a Fisovio Sancio per il Monte Fisio e per la Comunità iguvina.*

*Parimenti preghi sulla farina. Sulla **crescia condita** così preghi: Oh Fisovio Sancio, mi rivolgo a te con questa **crescia Fisovina condita**, per il Monte Fisio e per la Comunità Iguvina ...*

**La “crescia condita”**



# Panificazione

*struśla* 'la sovrapposta' > \**struikela*- detto della *fikla*, il pane: 'quella con sovrapposizione, la stratificata'.

Il termine è vicino alla voce plautina *struix -icis* fm., variante del più comune lat. *strues* 'libo sacrificale a strati', almeno stando alla spiegazione di Festo 407 PL *strues generi liborum sunt, digitorum coniunctorum non dissimilia, qui superiecta panicula in transverso continentur* « le *strues* sono tipi di pane che somigliano a dita congiunte perché hanno dei cilindretti di pane messi sopra di traverso ».

II.a, 18,2841; III, 34; IV, 1,4; VI.a, 59; VI.b, 5,23; VII.a, 8,42,54.

## Il pane a strati

**I.R.D.A.U.**

**(Istituto di Ricerche e Documentazione sugli Antichi Umbri)**

**Augusto Ancillotti**

# **Panificazione**



**Il pane a strati**

# Panificazione

*Alla Rubinia sacrifici tre porcelle o rosse o nere a Prestota Šerfia di Šerfo Marzio per la schiera in armi della Comunità Iguvina e per la Comunità Iguvina. Le consacri con il rito della fossa. ... Alle parti ritagliate aggiunga **come pane quello a strati**.*

*Oltre la Sata sacrifici tre vitelle a Torsa Šerfia di Šerfo Marzio per la schiera in armi della Comunità Iguvina e per la Comunità Iguvina. ... Alle parti ritagliate aggiunga **come pane quello a strati**.*

*Per la (cerimonia) Hondia porti il cagnolino, i prodotti dei campi, **come pane quello a strati** ...*

**Il pane a strati**

# Panificazione

*eskamitu* 'fetta (di pane)' < \**e-skalmi-to-m* 'ritaglio, fetta'.

*struhçla petenata* '(pane) stratificato a pettine'

*Di questa tagli due pezzi da brace per il piatto e li offra alla fossa. Aggiunga come pane quello a strati. Quindi per un secondo piatto tagli due pezzi da brace e li offra sull'altarino a Pomono Popřico.*

*Aggiunga una fetta dello stesso pane a strati. Infine per un terzo piatto tagli tre pezzi da brace e ne faccia offerta a Vesona di Pomono Popřico dalla parte superiore dell'altarino. Lì aggiunga come pane a strati quello a forma di pettine.*

## Il pane a strati

# Panificazione

*arślatas* 'pani ad arco' (ritualmente legate alla dea Torsa, dea del ripiegamento del nemico o comunque del danno) < \**arkelato-* 'arcuato'.

IV, 22

*offra a Torsa l'impasto e lo strutto sulla parte superiore dell'altarino ... Poi in vasi da cerimonia senza difetto offra dei **pani ad arco**.*

**Il pane ad arco**

**I.R.D.A.U.**

**(Istituto di Ricerche e Documentazione sugli Antichi Umbri)**

**Augusto Ancillotti**

# **Panificazione**



**Il pane ad arco, a ciambella**

## Tipi di carne

*cabrina* '(carne) **caprina**' (*kapro* 'capro');

*ona* '(carne) **ovina**' (*ovis* 'pecora'; *eries* 'ariete'). La

forma *ono* è < \**ouno*- < \**oui-no*- (con sincope)

'ovino, della pecora' (TI II.a.6, 8);

*staflare* '(carne) **bovina**' VI.b, 39 (*bu* 'bove'; *vitlu*

'vitello'; *vitlu turu* 'vitellone, manzo'; *iuuenga*

'giovenca, vitella');

*sorsale* '**suina**' VI.b, 38 (*apro* 'maiale, verro'; *abrunu*

'di verro'; *porca* 'porcella'; *sacri* 'maialino' (TI

III.8).

## Animali da macello

## Tipi di carne

*sorso* (VI.b.38) 'suino', var. *sorsom* (VI.b.24),  
*suřum* (I.a.27, 30), *suřu* (II.a.8, 9), acc.sg.ms.;  
*sorser* (V.b.12, 17) gen.sg.nt.; *sorsu* (VI.b.28, 31.  
35, 37) abl.sg. ms.; *suřuf* (I.a.33) acc.pl.ms.

Il tema vale 'suino', sia agg. che sost., e questo tanto che si creda a una base *\*soulo-* confrontabile col greco *σωλοῦς·ῦς* Hes., quanto a una base *\*sudo-* confrontabile col greco *ῥάδες* 'suinetti'.

**Animali da macello**



# Il bestiame macellato



*uve 'pecora'*  
*erietu*  
*ariete*



**pecore di razza "appenninica" ...**

# Il bestiame macellato



... e pecore di razza "massese"

# Il bestiame macellato

*buf* 'bovi'



**bovini di razza podolica ...**

# Il bestiame macellato



*buf*

**... e bovini di razza maremmana**

# Il bestiame macellato

*vitlas*  
'vitelle'



**Le mucche podoliche sono bianche ...**

# Il bestiame macellato

*buf kaleruf*

‘buoi candidi’



**Dall' VIII sec.a.C. compaiono bovini di razza chianina**

# Il bestiame macellato

*iiuuenga*  
'mucca,  
giovenca'



**Dall'VIII sec.a.C. compaiono bovini di razza chianina**

# Il bestiame macellato

*adro abro*  
suino nero

*adra porka*  
scrofa nera



**suini neri, come l'abruzzese**



# Il bestiame macellato

*rofu abro*

verro rosso

*rofa porca*

scrofa rossa



**... e suini rossi, come la rossa del casentino**

## Tipi di carne

*tures* 'bestie mature', dette anche *peracne* 'bestie sopranno';  
*pures* 'bestie giovani, da latte'.

*(Mi rivolgo) a te come Giove Grabovio con questo **bove maturo** espiatorio per il Monte Fisio e per la Comunità Iguvina ...*

*Dopo che sia stato accertato l'augurio, vada al sacrificio per la via augurale con **le vittime mature e quelle da latte** ...*

*Allora giri intorno con i banditori e con **le vittime mature e quelle da latte** ...*

**L'età delle bestie da macellare**

## Tipi di carne

*I fratelli Atiedii alle riunioni della Decade devono dare ai Claverni per ogni unità fondiaria 10 libbre di carne **suina** e 5 libbre di carne **caprina**: le prime sotto strutto, le seconde sotto feccia; e un pasto oppure 6 assi.*

*Alle riunioni della Decade scelga un porco e un **capro** come decima a carico della confraternita.*

*Quando si sia giunti al santuario, porga in offerta il **capro**, con un'invocazione a Sancio Giovepadre.*

## La carne caprina

# Tipi di carne

*Ad Atto Giovio sacrifici una **pecora** di più di un anno col rito della fossa.*

*Allora le unità quinarie elette tra i confratelli scelgano il porcellino e la **pecora** ...Il porcellino e la **pecora** siano trasportati con la portantina.*

*Poi prenda la **pecora** senza difetto, la immoli a Pomono Popřico ...*

*Sacrifici la **pecora** da seppellire con il rito della fossa.*

*... A (Dicamno) Giovio sacrifici un ovino **ariete** sacrificabile [cioè un ovino maschio appena slattato] da sotterrare ...*

## La carne ovina

## Tipi di carne

*Quando volesse sacrificare un **vitello** votivo lo presenti con la stessa dichiarazione.*

*Al bosco Giovio, quando tosano le pecore, sacrifici tre **vitelloni** maschi a Marte Hořio per la schiera in armi della Comunità Iguvina e per la Comunità Iguvina.*

*Oltre la Sata sacrifici tre **vitelle** a Torsa Šerfia di Šerfo Marzio per la schiera in armi della Comunità Iguvina e per la Comunità Iguvina.*

*Quando per la terza volta avrà girato intorno alla schiera in armi, metta in fuga delle **giovenche mature** sopra il luogo dell'assemblea ...*

**La carne bovina**

## **Tipi di carne**

*Ai Fontuli sacrifici tre **verri** rossi o neri a Šerfo Marzio.*

*Alla Rubinia sacrifici tre **porcelle** rosse o nere a Prestota Šerfia di Šerfo Marzio.*

*Si offra un **porcellino** a Vestiçio Sancio ...*

*Alle riunioni della Decade scelga un **porco** e un capro come decima a carico della confraternita.*

*Prenda il **porcellino** senza difetti e come prima cosa lo immoli a Giovepadre.*

*Dietro la porta Trebulana sacrifici tre **suine** gravide a Trebo Giovio per il Monte Fisio e per la Comunità Iguvina.*

**La carne suina**

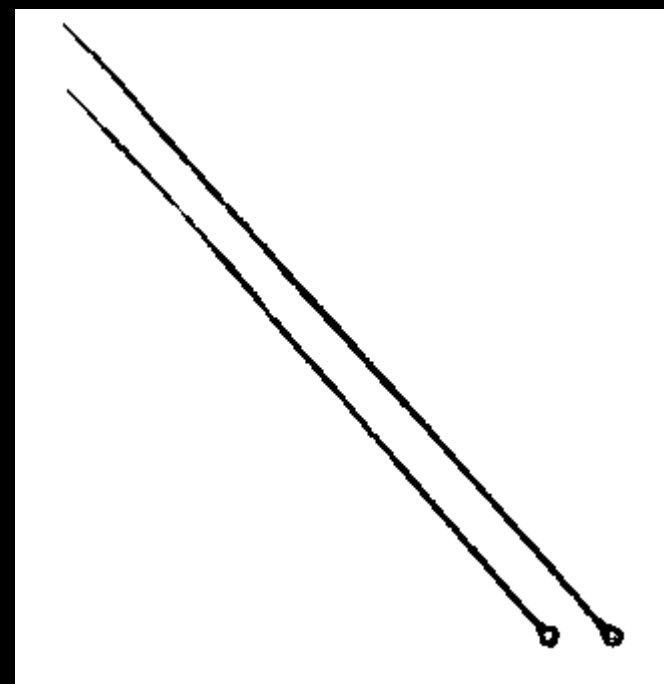
# Tipi di cucinatura

*krematra* '(carni cotte) **agli alari**', verosimilmente infilate nei *berva* 'spiedi', appoggiati sui *krematra* 'alari' (oggetti rituali presenti nelle sepolture).

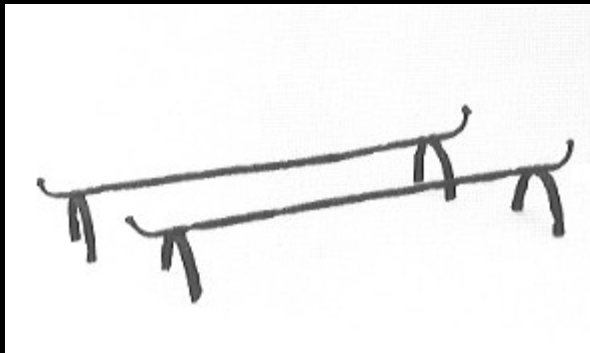
*frehtef* '(carni) **arrostite**'; *freh-to-* < \**bhreggh-to-* 'tostato, fritto'. In IV.30-31 si legge: **berva: frehtef: fertu** 'porti gli spiedi e le (carni) arrostite'.

*tèfra* '(carne) **da brace**' < \**teps-ro-* II.a, 27; III, 32,34; IV, 2.

## La cottura alla brace



*beru apleniu* 'spiedi  
con manici'  
(Colfiorito)



*krematra* 'alari'  
(Colfiorito)





## Tipi di trattamento

*pelmen sorser toco* 'polpa suina sotto strutto' (vedi *toco*). La conservazione sotto strutto è stata praticata in tutto il mondo antico fino a tempi recenti.

*pélmen càbrina fàhe* 'polpa caprina marinata'. L'umbro *fahe* identificato con il lat. *faece* è < indeur.\* *dhaigha* 'feccia'. Anche a Roma era noto questo modo di conservare le carni 'tramite feccia (di vino)'.

**La conservazione: strutto e feccia di vino**

# Tagli di carne

*iseçeli* '(carne) **da taglio**' < \**in-sekelo-* '(carne)  
destinata ad essere tritata' (IV.7)

*pruseçia* '**ritagli**': *proseseto* (VI.a.56), *pruseçetu*  
(II.b.12), acc.nt.pl.; *proseşetir* (VI.b.44, 46), var.  
*prosesetir* (VI.a.56, 59, VI.b.2, 4, 23, VII.a.4, 8, 42,  
54), *proseseter* (VI.b.20) e **pruseçete**: lett. 'ritagli  
anteriori' < \**pro-sek-io-* / *pro-seketo-* '(parte)  
ritagliata avanti' (o 'prima') (II.a.12, II.a.23, II.b.12,  
VI.a.56, 59, VI.b.2, 20, VII.a. 4, 8, 42, 54)

*aseçeta* '(parti) **non tagliate**' (II.a.29; abl.fm.sg.);  
**aseçetes** abl.pl. (IV.7)

**Le carni tagliate e non tagliate**

# Tagli di carne

Ma non sono i tagli per l'alimentazione umana:  
sono i tagli per le offerte sacrificali:

*Dalla tavola ignaria prenda il fuoco. Là deponga le **parti ritagliate** del capro.*

*Pregli tutto in silenzio. Allo stesso modo faccia l'offerta.  
Reciti sulle **parti ritagliate**. Alle **parti ritagliate**  
aggiunga come pane la crescita condita.*

*Dopo che avrà presentato quella (crescita condita), dia la  
Parte Divina delle **parti ritagliate**.*

**Le carni tagliate e non tagliate**

# Tagli di carne

Il parallelo con il sacrificio romano suggerisce che dei **ritagli di carne “buona” si aggiungevano** alle “parti basse” da destinare alla divinità, come “potenziamento” dell’offerta. Così a Roma si esclamava *ergo macte suovitaurilibus inmolandis esto* intendendo dire alla divinità ‘sentiti accresciuto grazie all’incremento dell’offerta’, dove il verbo *mactare* ‘accrescere’ è derivato dalla base dello stesso agg. *mag-nus* ‘grande’. L’idea della religiosità italica era insomma che la divinità ricavasse potenza dalle offerte degli uomini, nel quadro di un patto: *do ut des*.

**L’offerta dei ritagli “buoni”.**

# Tagli di carne

uatra '**costarelle**' < indeur. \**latera-* 'fianchi', cioè il costato del porcellino (III.31), : *Consacri sul tavolato i fianchi del porcellino.*

iepru '**fegatelli**' < \**iek<sup>w</sup>ora*, con sincope di *o* e scrittura *u* di *a* (TI IIa.32): *I fegatelli li raccolga con la mano come Santa Offerta.*

sufàfia '**pancetta**' ? < \**sup-g<sup>w</sup>hṇdhia* 'tagliata di sotto' II.a.22, II.a.41: *katles: supa: hahtu: sufafiaf: supaf: hahtu: 'prenda le interiora basse del cagnolino. Prenda la pancetta e le interiora basse (insieme).'*

**Alcuna parti della vittima**

## Tagli di carne

*sopa* 'quelle basse, le interiora', cfr. lat. *suppus* 'volto in basso', entrambi < \**suppo-* 'inferiore' (I.a.9, 16, II.a.22, 30, 32, VI.b.5, 17, VII.a.8, VII.a.38). Sono le interiora destinate di norma alla divinità:

*All'ara e all'altarino presenti le porzioni non da taglio e quelle da taglio, le **interiora basse** intatte e prive di strutto.*

*Dopo che successivamente si saranno schiacciate le **interiora basse**, stando in ginocchio, offra dalla pàtera l'impasto e la crescita condita a Fisovio Sancio per il Monte Fisio e per la Comunità iguvina.*

**Le interiora basse destinate alla divinità**

# Il grasso animale

*toco* 'prosciutto' e quindi 'lardo', sineddoche perché il coscio è ricco di lardo, in quanto in indeur.\* *touko-* significa 'lardo di coscio (suino)': antico alto tedesco *dioh* 'coscia', anglosassone *þeoh* 'id.', antico nordico *þiō* 'natica', lituano *taukai* 'grasso suino', lettone *tauks* 'grasso', antico prussiano *taukis* 'strutto', antico slavo *tukǔ* 'grasso'.

Inoltre l'umbro *toco-* è uguale al gallo-latino *tucca* 'strutto' che è senz'altro un prestito. Anche le continuazioni romanze del latino volgare *tucca* (e *\*toco-*) appaiono partite dal valore di 'lardo di coscio suino': spagnolo *tocino* 'lardo', portoghese *toucinho* 'maiale' (da 'lardoso'), ladino *tocia* 'grasso', ecc. Infine si nota il collegamento con l'aggettivo eugubino attuale *toccio* 'grasso'. Merita anche rilievo il fatto che lungo il tratto umbro della valle del Tevere si dice *ntocco* il grasso liquefatto che cola dalla porchetta durante la fase della cottura.

**Lardo suino**

# Il grasso animale

*persondro* 'strutto' < indeur. \**per-sendhro-*  
'massa pastosa'; cfr. lat. *persillum* 'attrezzo per  
sbattere un grasso rituale'.

*venpensondro* 'carne sgrassata' con  
assimilazione per *ve-en-persondro* 'senza dentro  
il grasso'.

**Il grasso non necessariamente suino**



# Il grasso animale

*persondro: TI I.a.27, 30, II.a.8, II.b.13, IV.17, 19, 21, VI.b.24, 28, 31, 35, 37, 39, 40, VI.b.*

*Dopo che avrà offerto le scrofe da monta, consacri lo **strutto** suino. ...*

*Dopo averla offerta, allora consacri il **grasso** bovino. ...*

*Dopo aver offerto lo **strutto**, allora dia l'offerta.*

*Quando avrà offerto l'ovino, consacri lo **strutto** suino.*

*Versi il **grasso** bovino presso il piede sinistro della porta.*

*Quindi introduca il **grasso** bovino nella fossa dove aveva pregato.*

**Lo strutto non necessariamente suino**

# Il grasso animale

Le carni da offerta spesso erano accompagnate da strutto, probabilmente per bruciare meglio. Lo testimonia la voce

**venpersuntra** (II.a.30) 'senza strutto', var. **vepesutra** (II.b.18), abl.sg.fm.; **vepesutra** (II.b.15) acc.sg.fm.; **vempesuntres** (IV.7) abl.pl.fm. di un tema aggettivale composto dal prefisso *ve-* 'senza' (lo stesso dell'um. **ve-purus** e del lat. *ve-cors*, *ve-sanus*, *Ve-iovis*, ecc.) e dal tema *persondro-*. Più precisamente *venpensondro* 'carne sgrassata' continua con assimilazione una forma *ve-en-persondro* 'senza dentro il grasso'.

**Lo strutto come ingrediente aggiuntivo**

# **Il grasso animale**

*Porti il sale macinato grezzo; porti le parti **senza strutto**,  
porti l'asciugamano e porti la farina.*

*Poi preghi sulle parti **senza strutto**; preghi sui recipienti.*

*All'ara e all'altarino presenti le porzioni non da taglio e  
quelle da taglio, le interiora basse intatte e **senza  
strutto**.*

*Pregli sulla parte non destinata alla fossa, preghi sulla  
parte non tagliata, preghi su quella **senza strutto**.*

**Lo strutto come ingrediente aggiuntivo**

## Altre preparazioni

*uestìsia* 'polenta' voce safina adattata dal paleoumbro  
\**depsticia*- 'impasto' (TI I.a.17,28,30; II.a, 27; II.b, 13; IV,  
14,17,19; VI.b, 5,6,16,17,24,25,38,39; VII.a, 37,38. I.a.17

*Presenti i prodotti della terra, la focaccia e l'impasto. Li consacri a Fisovio, li consacri per la Rocca Fisia e per la Città di Gubbio.*

*Elevando invocazioni porti lo strutto, la crescita e l'impasto preparato.*

*... offra a Pordoviente l'impasto e la crescita presi dalla pàtera, stando in ginocchio.*

**La polenta o "impasto"**

# Altre preparazioni



*Vestiça* 'pasticcio, polenta'

# Le *çesna*

*śesna* 'pasto' (V.b.9, 13, 15, 18), acc.sg.fm., etimologicamente 'porzione di cibo', cfr. umbro *çersnatur* 'avendo cenato', e **sanscrito** *kr̥ṇtati* 'egli taglia'. Il lat. *cēnā* presenta un ulteriore passaggio fonetico, rispetto all'umbro *śesna*, cioè la semplificazione *sn > n*.

*Quando i fratelli avranno cenato, allora il confratello capo o il questore formuli l'interrogazione se quello abbia correttamente provveduto.*

**Il pasto come 'porzione'**

# Le çesna

L'attenzione degli antichi Umbri alle **porzioni di cibo** ci ha permesso qualche calcolo.

Mettendo a fronte i capi di bestiame sacrificati nelle diverse cerimonie, e le entità sociali alle quali era dedicata la cerimonia e che conseguentemente condividevano le carni delle vittime al momento collettivo della çesna, possiamo ricavare informazioni sul numero dei membri dei diversi gruppi sociali.

**Il pasto come 'porzione'**

# Le *gesna*

Infatti nei testi delle Tavole si va da una ritualità che poteva essere “gentilizia”, cioè collegata solo ad una famiglia patrizia, come il sacrificio del cagnolino celebrato per una sola gens (l'esempio citato nelle Tavole è quello della gens Petronia), a cerimonie che riguardavano la sola Confraternita, come quella delle Sestentasio, fino ad immolazioni “di massa”, come le due cerimonie civiche che prevedono la macellazione di 9 bovini e 9 suini l'una, e di 6 bovini e 6 suini l'altra.

**Il pasto come ‘porzione’**



## **Le çesna**

Considerando la cerimonia di purificazione della comunità e della montagna sacra, appare altamente probabile che l'evento alle tre porte sacre si dovesse svolgere interamente nell'arco della giornata (in altra data si svolgevano i sacrifici complementari nei due boschi) e che le carni non fossero destinate alla conservazione, ma alla consumazione immediata.

**I numeri della cerimonia piaculare**

## **Le çesna**

Ebbene, da 9 bovini del peso vivo di ca. 700 kg. l'uno (cioè da un peso vivo totale di 6.300 kg.), ipotizzando una resa del 60%, si ottengono 3800 kg di carne da cucinare; da 9 suini del peso vivo di ca. 180 kg. l'uno (cioè da un peso vivo totale di 1600 kg.), ipotizzando una resa del 70%, si ricavano 1100 kg di carne da cucinare.

**I numeri della cerimonia piaculare**

## Le çesna

E dato che gli autori classici più volte informano sul peso della porzione di carne che va fornita a testa, ai soldati per esempio, cioè poco più di 3 etti, si può pensare che con 4900 kg. di carne mangiassero **15.000 persone** circa.

**I numeri della cerimonia piaculare**

# Le *gesna*

Il numero di questi commensali corrisponderà allora al numero dei “cittadini” riconosciuti a vario titolo ad *Iguvium*, un dato che permette di congetturare la dimensione della città e del suo territorio, almeno in epoca urbana recente, quando, cioè, il testo della cerimonia è stato “revisionato” per la trascrizione su bronzo (tav.I, fusa nel II sec.a.C.). Una città-stato con 15.000 cives non era una piccola realtà politica a quel tempo: una città del genere sarebbe stata in grado di mettere in campo un esercito di circa 7500 uomini armati, tra giovani e adulti maturi, anche fuori servizio.

**I numeri della cerimonia piaculare**

# Le çesna

Se prendiamo in considerazione il complesso sacrificale messo in opera per la purificazione degli armati, che comportava l'immolazione di 6 bovini, tra vitelli e giovenche, e 6 suini, possiamo calcolare che il peso vivo di quelle vittime si aggirasse sui 3000 kg. (i bovini) + 1000 kg. (i suini), pari ad un totale di 2500 kg. di carne cucinabile (1800 + 700). Cioè l'alimentazione per 7500 persone: gli armati di cui sopra.

**I numeri della cerimonia lustrale**

## **Le çesna**

Meno chiara è il tipo dei destinatari delle carni dei 6 vitelli maturi sacrificati al tempo della tosatura delle greggi: 3000 kg. a peso vivo, cioè 1800 kg. di carne, permettono l'alimentazione di 5400 persone. Poiché le istituzioni fruitrici del sacrificio sono anche in questo caso la comunità iguvina, la montagna ed il suo territorio, si può ipotizzare che i commensali del banchetto fossero questa volta i soli armati in servizio.

**I numeri della lustrazione aggiuntiva**

## **Le çesna**

Nella cerimonia per “auspici avversi” si sacrificavano due bovini, due ovini, un verro ed un porcellino. Possiamo calcolare un totale di 1700 kg. di peso vivo, pari a circa 1100 kg. di carne commestibile, un quantitativo che permette l'alimentazione di circa 3200 persone. Dato che il rito era rivolto a ristabilire il corretto rapporto tra gli svolgimenti rituali e la divinità, possiamo immaginare che fossero coinvolti nel banchetto tutti coloro che svolgevano a vario titolo mansioni di officiante all'interno della comunità.

**I numeri degli officianti-confratelli**

# Le çesna

E poiché sappiamo che nell'Italia antica non si celebravano solo riti pubblici, ma anche numerosi riti privati eseguiti da ogni capofamiglia, il numero di 3200 compartecipi del banchetto cerimoniale può essere riferito ai capifamiglia investiti del diritto di celebrare i riti privati, cioè ai cittadini maschi coniugati, ognuno dei quali costituiva il riferimento civico di una “famiglia nucleare” formata da padre, madre e figli.

**I numeri degli officianti-confratelli**



# Le çesna

Anche questo dato appare coerente con l'ipotesi sopra esposta che i "cittadini" di *Iguvium* fossero circa 15 mila (poco meno di 5 componenti per "famiglia nucleare"). Resta inteso che, trattandosi di una società arcaica, accanto alle persone dotate di "diritti civici" sussistevano numerosi altri individui che di quei diritti erano privi, anche senza bisogno di classificarli come "schiavi", a cominciare dalle donne delle famiglie civicamente riconosciute.

## **I numeri degli officianti-confratelli**

# Le *gesna*

Nel quadro della cerimonia del patto federale si sacrificavano un solo vitello ed un solo caprino per un totale presumibile di 300 kg. di carne da cucinare, benché il rito coinvolgesse ben 20 comunità federate. Evidentemente al banchetto non potevano partecipare più di 1000 persone, vale a dire, cinquanta per *tota*, un numero che ci fa capire come gli esponenti “che contavano” delle venti comunità concelebranti fossero davvero pochi.

**I rappresentanti delle *tota* confederate**

## Le çesna

Ma da questa distribuzione siamo forse autorizzati a ricavare anche un'ulteriore informazione: poiché da un'altra citazione delle tavole sappiamo che il "gruppo officiante (oggi diremmo) standard" si chiamava *cinquina* (in umbro: *ponti*), sembra del tutto probabile che i cinquanta rappresentanti di ogni "nome" della lega fossero appunto 10 cinquine di cittadini officianti.

**I rappresentanti delle tota confederate**

# Le çesna

Il cerimoniale della riunione annuale della decade esplicita con molta esattezza le quantità di carne conservata che la Confraternita deve assegnare ritualmente alle venti comunità: 5 libbre di carne suina e 2½ di carne caprina per ognuna delle circoscrizioni. Sembra che si siano intenzionalmente scelte delle quantità destinate ad essere divise per cinque.

**I rappresentanti delle tota confederate**

## **Le çesna**

Infatti, posto che la libbra umbra fosse simile a quella romana (che pesava a 3 etti e 25 grammi, ed era da intendersi come una porzione), avremmo un possibile indizio che suggerisce come la carne conservata dovesse essere poi assegnata da ogni comunità a cinque persone, ad ognuna delle quali andava evidentemente una libbra di carne suina e mezza di carne caprina. Anche in questo caso sembra che nell'ambito della Confraternita l'unità operativa, l'unità rappresentativa fosse la "cinquina".

**I rappresentanti delle tota confederate**

# Le *gesna*

Il sacrificio annuale in occasione delle feste Sestentasiae, con ogni probabilità legate alla necessità di propiziare il raccolto, prevedeva l'immolazione di un porcellino e di una pecora. L'istituzione beneficiaria era la Confraternita Atiedia, probabilmente a rappresentare tutte e 20 le comunità. Si può calcolare che la carne ricavata dalla macellazione delle due vittime ammontasse a 35 kg. e che con questa si potessero cibare un centinaio di persone, probabilmente le 20 cinquine annuali della Confraternita Atiedia, una per *tota*.

**I rappresentanti delle *tota* confederate**

# Le *gesna*

Dalle ultime due osservazioni potremmo ricavare un'informazione sulla consistenza numerica del collegio degli Atiedii: la Confraternita a cui faceva riferimento la lega federale era costituita da **cento membri**, e cioè 20 cinquine, una per *tota*, che probabilmente a turno officiavano i riti comunitarii (quest'ultima informazione proviene dal testo dell'inizio della cerimonia per le feste Sestentasiae).

**I rappresentanti delle tota confederate**

# Le *çesna*

Tutto questo discende dalla precisione con cui gli antichi Umbri gestivano la *çesna* e la nozione di “porzione”, su cui si basava il fondamento del diritto civico-religioso del loro mondo: *la partecipazione.*

**Il diritto alla partecipazione**