

ALESSIO ACCOTO, JACOPO DE GROSSI MAZZORIN, ANNA MARIA SOLINAS

Università del Salento, Dipartimento di Beni Culturali

L'alimentazione dei frati francescani del Convento di S. Maria del Tempio a Lecce tra XV e XVI secolo

Food supply of the Franciscan Friars of the Convent of S. Maria del Tempio at Lecce between the 15th and the 16th century

Riassunto - Gli scavi condotti nel chiostro del complesso monastico di S. Maria del Tempio a Lecce, hanno permesso di recuperare resti faunistici riferibili ai livelli di vita della comunità francescana (XV- XVI secolo). La natura del campione risulterebbe da una parte influenzata dal rispetto per la regola del relativo Ordine, come testimoniato dai resti di avifauna, ittiofauna e molluschi, ed in parte dovuta alle attività di carità svolte quotidianamente dai frati francescani. I dati archeozoologici sono stati quindi confrontati con il registro contabile del Convento di S. Maria delle Grazie a Squinzano (Lecce) che ha permesso un'analisi dettagliata degli alimenti consumati e delle modalità di approvvigionamento.

Summary - The excavations carried out in the cloister of the monastic complex of S. Maria del Tempio at Lecce, brought to light animal remains which are related to the life of the convent (15th - 16th centuries AD). The nature of the sample would be partly influenced by its respect for the Rule of Order, as evidenced by the remains of birds, fish and shells, and to be due to the charitable activities carried out daily by the Franciscan Friars. On the other side, the bookkeeping of the Monastery of "S. Maria delle Grazie" preserved at Squinzano (Lecce), allowed us to obtain a detailed analysis of consumed food and of system of food-supply.

Parole chiave: Convento dei Francescani, Economia monastica, Resti di pasto

Keywords: Franciscan Convent, Monastic economy, Food remains

IL CONTESTO ARCHEOLOGICO¹ (A.M.S)

Tra il 2011 e il 2012 è stata condotta un'indagine archeologica a Lecce in piazza Tito Schipa. I lavori furono eseguiti nell'ambito del progetto di realizzazione di un parcheggio interrato nell'area dell'ex Caserma Massa. L'area oggetto di indagine era occupata dal convento di Santa Maria del Tempio fino al 1971, anno in cui la struttura fu completamente demolita; secondo le fonti storiche il primo impianto del convento risale al 1432. Nel corso del XVI-XVII secolo la struttura subì una serie di interventi di ampliamento e ristrutturazione e dopo l'Unità d'Italia il convento fu soppresso e la struttura venne adibita a caserma di fanteria con la denominazione di Caserma Tempio, successivamente dedicata a Oronzo Massa. Durante gli scavi effettuati all'interno del chiostro è stato rinvenuto un ambiente ipogeo (US 94), utilizzato come pozzo nero, che ha restituito una cospicua quantità di ceramica e resti faunistici riferibili alla vita del convento fra XV e XVI secolo. Questa struttura sembrerebbe esser stata obliterata in due fasi successive, vicine cronologicamente. Un primo "butto" sembra essere stato effettuato verso la

fine del XV secolo, il secondo verso la fine del XVI secolo (Sasso 2013). Il convento, posto al di fuori della cinta muraria della città, ospitava ampi giardini e due chiostri oltre ad un ospedale ed una farmacia che venivano direttamente gestiti dai frati francescani, addetti ad accogliere i malati e i mendicanti che qui trovavano ricovero (Ghio 2013).

ANALISI DEI RESTI FAUNISTICI (A.M.S)

Nel presente lavoro sono presentati i resti faunistici² recuperati dall'immondezzaio; complessivamente sono stati esaminati 2835 frammenti dei quali 1928, identificati a livello specifico. Il numero minimo di individui (NMI) è stato calcolato in base a quanto stabilito da Bökönyi (1970) e Chaplin (1971), l'età di morte in base alla fusione delle epifisi articolari delle ossa lunghe secondo le metodologie proposte da Silver (1969) per i bovini, di Bullock, Rackham (1982) per i caprovini e di Bull, Payne (1982) per i suini. Per alcuni animali domestici (caprovini e suini) si è fatto riferimento anche all'analisi dell'eruzione, della sostituzione e dell'usura dei denti, secondo i metodi adottati da Payne (1973) e da Bull e Payne (1982). Per

i cani l'età di morte è stata stimata in base ai dati di Silver (1969). La distinzione dei generi *Ovis* e *Capra* si è basata sull'osservazione di Boessneck, Müller e Teichert (1964), di Prummel e Frisch (1986) e di Zeder e Lapham (2010) per le ossa lunghe e di Payne (1985), Halstead, Collins e Isaakidou (2002) e Zeder e Pilaar (2010) per le mandibole e gli elementi dentari.

L'esiguo campione faunistico (NR 119) del XV secolo è costituito prevalentemente da resti di avifauna, pesci, molluschi e da scarsi resti appartenenti ai comuni animali domestici, in cui sono presenti poche ossa di bovini, caprovini e suini. Tra i domestici sono inoltre presenti alcuni resti di cane. Completano il quadro

alcuni frammenti di piastrone di testuggine (Tab. 1). La componente domestica maggiormente rappresentata è quella caprovina riferibile a 2 individui (uno giovanile ed uno adulto); di cui uno abbattuto in età molto giovane, quando ancora non aveva raggiunto 12 mesi di vita, mentre l'altro sembrerebbe esser stato ucciso entro i 48 mesi. Il grado di frammentazione dei resti ossei ha reso difficile la distinzione tra i due generi; che è stata possibile per un solo calcagno appartenente ad una capra. I bovini, costituiti da 2 individui, sembrerebbero esser stati macellati in età adulta ma prima del quarto anno di vita, dopo aver impiegato gli animali nelle pratiche agricole, per la

Taxa	XV secolo			XVI secolo		
	NR	%	NMI	NR	%	NMI
Specie domestiche						
<i>Equus caballus</i> L.	-	-	-	2	0,1	1
<i>Bos taurus</i> L.	7	6	2	82	4,5	4
<i>Ovis vel Capra</i>	13	11		547	30,2	
<i>Ovis aries</i> L.	-	-	2	118	6,5	35
<i>Capra hircus</i> L.	1	0,8		12	0,6	
<i>Sus domesticus</i> Erx.	7	5,8	2	373	21	20
<i>Canis familiaris</i> L.	26	22	3	8	0,4	2
<i>Felis catus</i> L.	-	-	-	5	0,2	2
<i>Gallus gallus</i> L.	36	30,2	4	238	13,1	18
Specie selvatiche						
<i>Columba livia</i> Gml.	13	11	7	4	0,2	3
Aves ind.	2	1,6	1	9	0,4	4
<i>Testudo hermanni</i> Gml.	4	3,3	?	24	1,3	?
Pisces ind.	3	2,5	-	231	13	-
<i>Paracentrotus lividus</i> Lmk.				1	0,05	1
<i>Cepaea nemoralis</i> L.				92	5	92
<i>Helix pomatia</i> L.				10	0,5	10
<i>Bolinus brandaris</i> L.				4	0,2	4
<i>Ostrea edulis</i> L.	1	0,8	1	3	0,1	?
<i>Mytilus galloprovincialis</i> L.				30	1,6	?
<i>Glycymeris</i> sp.	1	0,8	1	1	0,05	1
<i>Cerastoderma edule</i> L.	2	1,6	?	4	0,2	?
<i>Ruditapes decussatus</i> L.	3	2,5	?	11	0,6	?
Totale identificati	119	100,0	23	1809	100,0	197
Coste	40			479		
Vertebre	22			160		
Frammenti indeterminabili	15			191		
Totale indeterminabili	77			830		
Totale	196			2639		

Tabella 1. Elenco dei taxa identificati, relativo numero di resti (NR) e numero minimo di individui (NMI) (? - a causa dell'eccessiva frammentarietà del campione non è stato possibile calcolare il NMI).

riproduzione e per la produzione di latte. Anche i resti di maiale sono riferibili a 2 individui (uno giovanile e un adulto di sesso maschile³), abbattuti, con ogni probabilità, tra i 12 e i 18 mesi di vita. Un ulteriore apporto proteico sembrerebbe esser stato fornito alla comunità dal pollame, con 36 resti ossei (un individuo giovane di età inferiore a 12 mesi e 3 adulti di circa un anno, uno di sesso maschile e uno femminile⁴), dal quale sono stati ricavati anche prodotti secondari quali le uova, come confermerebbe il rinvenimento dei loro gusci. È inoltre attestata la presenza del cane (due subadulti di circa 8-9 mesi di vita ed un adulto di età superiore a un anno e mezzo), le cui ossa sono pressoché integre e prive di segni di macellazione a testimoniare come questa specie non rientrasse nell'alimentazione abituale.

I selvatici sono rappresentati soprattutto da resti di uccelli, con 2 frammenti ossei che appartengono ad un individuo adulto di volatile non identificato a livello specifico, mentre 13 resti devono essere riferiti a 7 individui di piccione (4 giovanili e 3 adulti). È inoltre documentata anche la presenza di frammenti di piastrone di testuggine. Completano la dieta alimentare dei frati, i pochi resti di pesce e i molluschi.

I resti faunistici relativi al XVI secolo rappresentano la porzione più cospicua dell'intero campione esaminato. Sono stati analizzati 2639 frammenti, di questi sono stati determinati a livello specifico (Tab. 1). I domestici (bovini, caprovini, suini) costituiscono la quasi totalità del campione rispetto alla selvaggina

Il bue è rappresentato da 82 resti riferibili ad almeno 4 individui (2 giovanili e 2 adulti). Dai dati relativi alla fusione delle epifisi articolari delle ossa lunghe, è emerso che il 25,0% è stato ucciso prima dei 18 mesi, per ottenere probabilmente tagli di carne più tenera (vitelli da latte e vitellini) e il restante 75,0%, è stato macellato entro i 42 mesi di vita.

I caprovini sono rappresentati da 547 resti riferibili a 35 individui (4 allo stadio neonatale, 13 giovanili tra i 6-12 mesi di cui una femmina, 2 subadulti tra i 2-3 anni, 2 subadulto/adulti e 14 adulti, di cui 3 femmine tra i 4-6 anni⁵). Le modalità di abbattimento dei caprovini, ricavate dalla saldatura delle epifisi, mostrano come il 23,0% degli individui era costituito da agnelli e capretti di età inferiore ai 12 mesi, mentre il 28,0% è stato macellato tra il secondo e il terzo anno e il restante 49,0% ha oltrepassato il quarto anno. Gli individui uccisi tra il secondo e il terzo anno di vita indicherebbero un interesse prevalente verso la produzione di carne. Nei grafici della figura 1, invece, sono indicati i risultati relativi all'eruzione, rimpiazzamento ed usura dei denti (Payne 1973): la discreta percentuale, circa il 41%, di individui macellati entro i primi 12 mesi di vita, indica un particolare interesse della comunità sia per la produzione di latte sia per ottenere tagli di carne più tenera, il 38,4% è stato abbattuto tra il primo e

secondo anno, mentre il 20,6% è stato ucciso tra il secondo e il terzo anno di vita, quando una maggiore quantità di carne era resa a costi più bassi.

I suini sono rappresentati da 373 resti riferibili ad almeno 20 individui: 2 allo stadio neonatale (di età inferiore ai 7 mesi), 7 giovani (un maschio ed una femmina tra i 7 e gli 11 mesi), 4 subadulti (un maschio ed una femmina di circa un anno di vita), 2 subadulti/adulti e 5 individui adulti (2 maschi e 3 femmine) oltre il terzo anno di vita. Dai dati sulla mortalità ricavati dalla fusione delle epifisi emerge come il 46,0% dei suini venisse ucciso nel primo anno di vita, il restante 54,0% macellato tra il secondo e il terzo anno e nessun individuo oltrepassava il terzo. Dall'analisi dell'eruzione, rimpiazzamento e usura dei denti risulta, invece, che circa il 44,5% dei maialini venisse ucciso nel primo anno di vita, il 22,2% circa nel secondo e il restante 33,3% tra secondo e terzo anno (Fig. 2).

Analizzando, infine, in dettaglio la composizione degli elementi scheletrici delle principali specie animali, si è notato come questi fossero prevalentemente rappresentati da porzioni prossimali e distali dell'arto anteriore (soprattutto scapola e omero distali e radio prossimale) e posteriore (dove prevalgono porzioni diafisarie e distali della tibia e soprattutto elementi del tarso, come il calcagno e l'astragalo). Anche i denti mandibolari e mascellari sono discretamente rappresentati. Nel complesso per i caprovini risultano

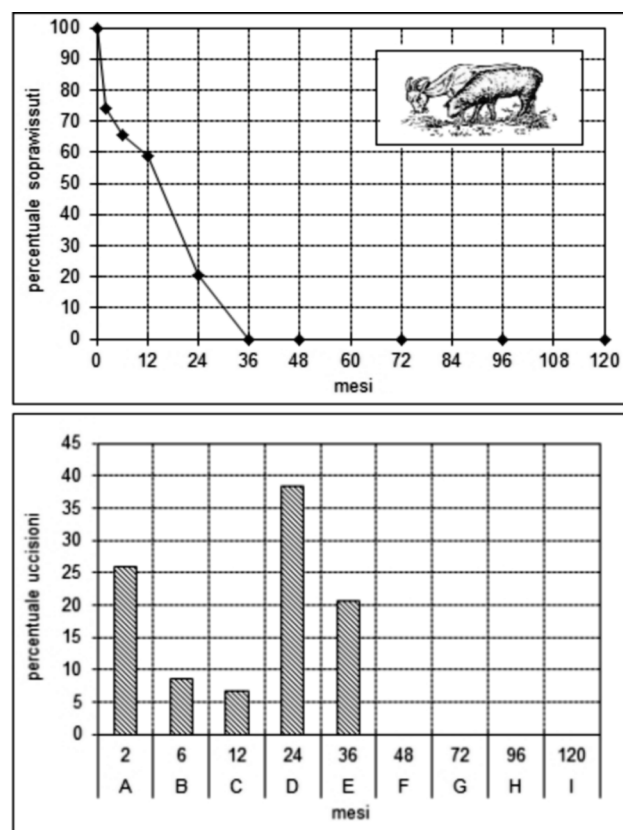


Figura 1. Curva di mortalità dei caprovini (in alto) e percentuali dei caprovini uccisi suddivisi per classi d'età (in basso).

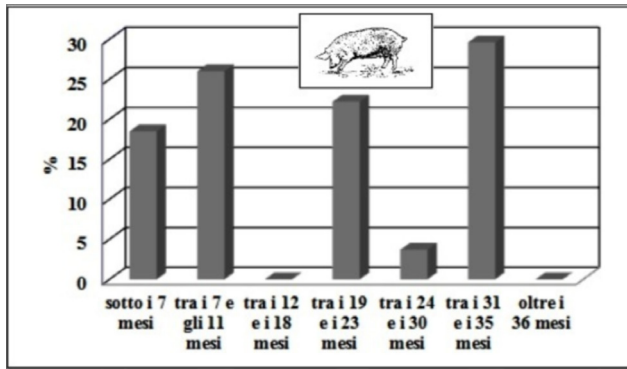


Figura 2. Percentuali dei suini suddivisi per classi d'età.

maggiormente rappresentate le ossa dell'arto anteriore (scapola, omero e radio) e posteriore (coxale, femore e tibia) rispetto alle ossa del cranio e dei denti, contrariamente ai bovini e ai suini, per quest'ultimi, inoltre, sono anche presenti le falangi (Tab. 2).

Il materiale esaminato reca numerose tracce di macellazione in prossimità delle estremità prossimali e distali delle ossa lunghe finalizzate al depezzamento dell'animale, ma anche sulle scapole che recano un taglio netto al collo per consentire una più facile scarnificazione dell'osso; non sono state rinvenute, invece, tracce di combustione inerenti alle differenti modalità di cottura.

Affiancano i tre principali animali domestici (bovini, caprovini e suini) 2 resti ossei di cavallo riferibili ad un individuo adulto di 3 anni circa, 238 frammenti di pollo, attribuibili a 18 individui: 2 giovanili di età inferiore a un anno e 16 adulti di circa 3 anni (2 femmine). Inoltre, sono stati rinvenuti frammenti di gusci d'uovo ed un uovo integro.

Completano il quadro dei domestici 8 resti di cane (2 individui adulti di circa due anni) e 5 di gatto (un individuo giovane di età inferiore ai 12 mesi ed uno adulto di un anno). Nel complesso le ossa non presentano tracce d'azioni antropiche che possono attestarne un eventuale consumo alimentare, non si rilevano neanche tracce di scuoiatura che lascino ipotizzare l'utilizzo della pelle. La loro presenza può trovare una duplice spiegazione: possono essere stati utilizzati dai frati come animali da compagnia oppure esser stati animali "randagi" trattenuti all'interno dei giardini del convento per procacciarsi del cibo.

La selvaggina è completamente assente e tra i selvatici rappresentati troviamo il piccione, pesci (alcuni dei quali di grandi dimensioni), molluschi (mitili, vongole, cuori eduli e murici, ostriche), e testuggini, che occasionalmente potevano essere consumate; anche se nel campione sono presenti solo frammenti di piastrone e carapace, sui quali non è stato rinvenuta alcuna traccia di macellazione. La dieta monastica infine era arricchita anche dalle lumache, principalmente dalla chiocciola terrestre e in proporzioni minori dalla chiocciola borgognona.

CONSIDERAZIONI SULLE ANALISI ARCHEOZOLOGICHE (A.M.S)

La composizione del campione faunistico esaminato relativo alle fasi di frequentazione del convento ha permesso di tracciare in linea generale, la dieta praticata dalla comunità monastica del XV e XVI secolo. Per la presente ricerca avrebbero avuto un ruolo fondamentale gli archivi conventuali, in seguito alle ingenti informazioni circa le istituzioni, le persone, le cronache, gli inventari, i libri di cucina, le entrate e le uscite relative alla vita monastica. Tali documenti sono andati dispersi quasi interamente con le vicende della soppressione degli enti religiosi nel 1862. La principale fonte di approvvigionamento della comunità religiosa era rappresentata dai caprovini, allevati, soprattutto, per la produzione di latte e di tagli di carne più tenera (abbacchi), come si evince dalla discreta presenza di individui macellati in età giovanissima. I suini, probabilmente, dovevano costituire una risorsa alimentare fondamentale per la gestione del convento, poiché, oltre a fornire carne, che poteva essere consumata sia fresca sia sotto sale, affumicata o insaccata, e quindi conservata nelle dispense del convento, rappresentavano la principale fonte di grassi alimentari (lardo e strutto) impiegati nella preparazione dei cibi. La presenza del bue e del cavallo troverebbe una spiegazione nel fatto che questi animali potrebbero esser stati impiegati, principalmente, per il trasporto, i lavori agricoli o altre attività secondarie, che ne hanno limitato così il loro consumo carneo. Inoltre, la discreta percentuale di polli permette di ipotizzare che essi, oltre alla carne, erano allevati per le uova (come testimoniato dai resti di gusci) e utilizzati anche per preparare brodi da servire come pietanza calda. La possibilità che il brodo fosse presente nella dieta monastica troverebbe una conferma anche nel rinvenimento di pesci, rappresentando uno dei piatti sostitutivi di cui poteva disporre la comunità nei giorni di astinenza dalla carne. Non è possibile stabilire con certezza se i polli e le galline fossero stati allevati in spazi interni al convento stesso o acquistati sul mercato, anche se la presenza di soggetti giovanissimi e di galline sembrerebbe confermare la prima ipotesi. Il consumo di uova, latticini, pesce e i molluschi⁶ contribuivano ad arricchire e variare la dieta dei frati. Particolarmente apprezzate dalla comunità monastica erano le lumache, tra cui anche la chiocciola borgognona, consumate soprattutto nei mesi estivi, per la tenerezza delle loro carni, la ridotta quantità di grassi e il livello proteico analogo a quello del pesce. L'assenza di mammiferi selvatici può essere interpretata come conseguenza dello status sociale della comunità ecclesiastica, la quale perseguiva una vita incentrata sulla povertà, sul lavoro manuale e sulla questua. I resti di tartaruga

Elemento anatomico	<i>Bos taurus</i>	<i>Ovis</i> vel <i>Capra</i>	<i>Sus domesticus</i>
Cavicchia	-	7 (1 C, 1 O)	-
Cranio+cavicchia	-	1	-
Cranio	15	34 (1 O)	35
Mascellare	4	19	30
Dente sup.	10	10 (2 C)	11
Mandibola	17	39 (9 O)	55
Denti inf.	2	15 (2 C, 3 O)	16
Atlante	-	9 (1 C, 5 O)	1
Epistrotrofeo	1	11 (1 C, 6 O)	-
Scapola	5	79 (2 O)	12
Omero	2	76 (1 C, 23 O)	8
Radio	3	80 (22 O)	20
Ulna	1	33 (9 O, 1 C)	24
Ossa carpali	1	-	-
Metacarpali	-	8	24
Sacro	1	2	-
Coxale	7	67	36
Femore	4	65 (1 O)	3
Rotula	1	1 C	-
Tibia	7	81 (1C, 10 O)	18
Fibula	-	-	8
Ossa tarsali	1	1	-
Metatarsali	-	7	25
Metapodiali	-	1 O	3
Calcagno	-	14 (10 O)	9
Astragalo	-	11 (1 C, 9 O)	6
Falange I	-	6 O	17

Tabella 2. Elenco dei resti delle principali specie di mammiferi (O= *Ovis aries*, C=*Capra hircus*).

appartengono prevalentemente alla specie terrestre. Si può ipotizzare la presenza di questi rettili in funzione del fatto che il Convento era caratterizzato da un chiostro con relativo giardino.

La fauna del convento dei frati francescani potrebbe, pertanto, far riferimento ai resti della mensa dei frati, tra cui anche il cibo offerto dalla comunità laica, ma anche i resti di pasto che i religiosi regolarmente distribuivano a mendicanti, pellegrini e ai malati che erano ospitati nell'ospedale gestito dai frati nel corso del XVI secolo. La realtà monastica francescana dei Padri Riformati è stata messa a confronto con quella dei Padri Carmelitani, della città di Lecce, riferibile ad un arco cronologico molto più ampio che va dal XVI al XIX secolo. L'analisi dei due contesti si è rivelata estremamente interessante, poiché è emerso come all'interno della comunità religiosa dei Carmelitani il consumo di carne dei principali animali domestici (con una netta prevalenza dei caprovini e dei suini sui bovini) e dei selvatici (cervo, cinghiale, riccio,

lepre e uccelli) rappresentasse una costante nella dieta monastica. Dieta che molto spesso era arricchita dal consumo di volatili, pesci e molluschi pregiati, indicando, pertanto, la volontà da parte della comunità religiosa di non perseguire rigidamente i principi delle regola benedettina (Solinas 2012). I francescani, invece, seguivano un regime alimentare più povero, in cui venivano sfruttate al meglio tutte le risorse economiche disponibili nell'immediato entroterra e nella fascia costiera. Resti di pasto che i religiosi utilizzavano, in parte per il proprio sostentamento, in parte per distribuirli ai pellegrini, ai mendicanti e ai malati che erano accolti nell'ospedale che i frati gestivano nel XV secolo. Gli alimenti, probabilmente, potevano esser venduti e scambiati con altre derrate, in virtù anche del fatto che il loro ideale di vita monastica era incentrato sulla povertà, le loro mense, pertanto, non poteva essere imbandite di cibi pregiati, se non in occasioni sporadiche e del tutto particolari.

IL REGISTRO CONTABILE DEL CONVENTO ALCANTARINO DI S. MARIA DELLE GRAZIE DI SQUINZANO (A.A., J.D.G.M.)

La seconda fase della ricerca qui presentata aveva lo scopo di confrontare, come in passato era stato fatto per la Certosa di S. Maria degli Angeli a Roma (De Grossi Mazzorin, Minniti 1999, 2000), i dati desunti dall'analisi faunistica con le fonti documentarie di una comunità francescana salentina. Non avendo a disposizione i libri contabili del Convento di S. Maria del Tempio siamo ricorsi a quello, relativo al decennio 1830-1840, ancora oggi conservati presso il Convento di S. Maria delle Grazie di Squinzano. Il convento fu costruito per ospitarvi i frati francescani conventuali riformati o Barbanti ma la loro permanenza a Squinzano fu, tuttavia, piuttosto breve; nel 1652, infatti, il Pontefice Innocenzo X sopprime, per il numero esiguo dei frati, l'ordine religioso, e il convento venne così abbandonato. Successivamente nel 1671, vi si insediò una nuova comunità religiosa francescana, quella dei frati alcantarini. Nel convento è ancora conservato un libro dei conti, la cui analisi e studio sono oggetto del presente lavoro. Il libro registra, carta dopo carta, gli acquisti giornalieri e mensili, specificandone quantità e costo⁷. Non è specificato, purtroppo, il numero dei frati presenti in convento, ovvero l'entità numerica di coloro che partecipavano al pranzo conventuale. Tuttavia, dalla lettura dei verbali delle sante visite si ricava che nella metà del XVII secolo il convento ospitava diciotto celle per i religiosi e che nel periodo risorgimentale (1815-1870) vi risiedevano, invece, ventitré frati (Perrone 2006, p. 41).

Purtroppo però per alcuni anni i dati sono lacunosi per cui nel presente lavoro abbiamo preso in considerazione solo quelli che presentavano una certa regolarità nelle

registrazioni, ovvero il biennio 1832-1833 e gli anni dal 1836 al 1840. Dalle note di spesa ricavabili dal bilancio giornaliero si evince che tra i generi alimentari acquistati il 71% era costituito da alimenti di origine animale e il 29% da altri alimenti. Nello specifico emerge la costante presenza di due pasti quotidiani: il pranzo e la cena composti, generalmente, da una sola portata di pasta, carne o pesce e talvolta accompagnati da vari "sopratavola", legumi, verdura, frutta, ecc. Dai giustificativi di spesa del libro risulta che gran parte del denaro speso per alimenti di origine animale era destinato per l'acquisto di carne (il 42,6%) e pesce (il 32,8%), ma anche, in ordine di importanza, di formaggio (17,8%), uova (6,1%) e lumache (0,6%). Oltre ovviamente al pesce si rilevano particolarmente incisivi consumi della carne che, grazie alle maggiori concessioni e l'attenuata rigidità delle costituzioni riformate dopo il concilio di Trento, diviene un altro dei piatti cardine della cucina in esame. La documentazione contabile, attraverso l'analisi quantitativa e qualitativa degli acquisti, offre in merito conferme evidenti anno per anno (Tab. 3). Per quanto riguarda il consumo mensile di carne, invece, i dati evidenziano una forte diminuzione nei mesi invernali, soprattutto tra febbraio e marzo, in concomitanza con la Quaresima (Tab. 4). Sotto il profilo qualitativo, per quanto concerne la tipologia dei tagli più ricorrenti, gli acquisti segnalano di solito (eccetto il 1837) una marcata preferenza per la carne di ovina, seguita da quella suina (Tab. 5). Di minore portata è l'acquisto di carne bovina. Le varietà carnee prescelte seguono generalmente un andamento stagionale, che privilegia l'agnello nel periodo post-pasquale, i castrati sia di montone che di capro (magliato) in primavera ed

estate, il maiale nei mesi più freddi, mentre la poca carne vaccina è presente con buona regolarità durante tutto l'anno (Tab. 6; Fig. 3). Nel medesimo ambito alimentare della carne vanno ricompresi anche gli animali da cortile e i volatili per i quali comunque è difficile quantificare i consumi reali, considerato che molto spesso la comunità attingeva in parte dai propri allevamenti. Piccioni e galline risultano le specie cucinate con una destinazione che privilegiava esclusivamente i casi di infermità fisica.

Il costo della carne negli anni ha subito, a seconda dei diversi tagli, significative variazioni. Si registra un po' ovunque un aumento dei prezzi; cosicché il costo dell'agnello dalle 10 grana del 1831 raggiunge le 14 del 1837, per poi assestarsi, negli ultimi anni, alle 12. La carne di magliato mantiene un prezzo costante intorno alle 11 grana. Il maiale e il vitello registrano costi elevati soprattutto verso la fine del decennio, raggiungendo le 18 grana. Mentre il costo del castrato e del bovino segue un andamento piuttosto irregolare con valori alti nei primi anni e decisamente più bassi negli ultimi.

Dopo la carne, uno degli elementi più significativi

	1832	1833	1836	1837	1838	1839	1840
Pesce *	444,2	465,7	1048,2	1156	665	793,6	451,7
Carne *	638,5	553,5	597,1	651,2	606	744	623,5
Lumache *	12	-	-	-	34	14,5	57,5
Uova **	1166	692	1300	1159	996	533	816

Tabella 3. Convento di Santa Maria delle Grazie: consumo annuale degli alimenti di origine animale nel periodo considerato espressi in rotola (*) o paja (**).

	Pasqua	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
1832	22-apr	65	47,5	17,5	25	58,5	46	48,5	56	72	95	68,5	39
1833	07-apr	45	35	-	31	54	90	60	42,5	61	55	33	46
1836	03-apr	61	-	-	28,3	60	45	61	74	65,5	88,8	68	45,5
1837	27-mar	88,5	13	15	57	60	46,5	50,5	43	38,5	53,5	53,5	59,2
1838	15-apr	64	73	0	22	55,5	36	58,5	52,5	61,5	-	-	122,7
1839	31-mar	61,7	47,8	4	108,5	87,5	84,5	95	91	96,5	80	70,5	56,5
1840	19-apr	29,5	39	18,5	12	30,5	69	71,5	66,5	63,5	92,5	62	71,5

Tabella 4. Convento di Santa Maria delle Grazie: consumo mensile di carne (in "rotole"); escluso acquisto di lardo.

	1832	1833	1836	1837	1838	1839	1840
Vaccina	-	27	35	-	5	4	37
Agnello	151,5	237	147,8	186,7	223,2	331,3	184,7
Castrato/magliato	225	93,5	217,3	78,5	214	201	295,2
Maiale	262	195	104	291,5	150,7	120,7	75,5
(Non precisato)	0	1	93	94,5	13,1	87	31,1
Totale	638,5	553,5	597,1	651,2	606	744	623,5

Tabella 5. Convento di Santa Maria delle Grazie: consumo annuale di carne (in "rotole").

della dieta monastica, era il pesce, piatto principale dei giorni di magro, servito fresco o conservato sotto sale. Il pesce veniva consumato regolarmente tutto l'anno con quantità maggiori nel mese di marzo, poiché l'arrivo del periodo quaresimale limitava il consumo della carne (Tab. 7). Dal peso espresso in rotole si è visto che, a differenza della carne, l'acquisto del pesce variava notevolmente di anno in anno.

Il pesce consumato era caratterizzato da una grande varietà di specie: è infatti registrato l'acquisto di alici e sarde, palombi, naselli, stoccafisso e baccalà, tonni, sparidi, pesce vario di piccola taglia da cucinare come frittura e molluschi (Tab. 8).

L'analisi delle varietà e dei costi del pesce ha evidenziato come la spesa fosse indirizzata soprattutto verso alimenti di tipo economico, come baccalà e stoccafisso, latterini, zerri e cozze, il cui costo di mercato si aggirava rispettivamente intorno a 12, 10 e 4 grana la rotola. Le cozze, per il basso costo e l'ampia disponibilità in tutte le stagioni, rappresentavano l'alimento ideale, e per

questo maggiormente acquistato e consumato dai frati, soprattutto nei mesi estivi. Pesci più pregiati, come fragolini, dentici o spigole venivano consumati meno frequentemente, leggermente maggiore era, invece, il consumo di razze e seppie. Sotto il profilo quantitativo l'approvvigionamento del pesce fresco è naturalmente condizionato dall'ottima ubicazione geografica del Convento di S. Maria delle Grazie di Squinzano, poco distante sia dal Mar Adriatico che dal Mar Ionio; mentre dal punto di vista qualitativo erano le modalità e i periodi di pesca a influenzare la disponibilità del pesce sul mercato e quindi il consumo da parte della comunità religiosa (Tab. 9; Fig. 4). La pesca delle seppie si effettuava da febbraio a giugno, quando si avvicinavano alla costa per deporre le uova⁸; infatti i consumi maggiori si registrano proprio proprio tra gennaio e maggio. La triglie, il polpo e la sarda vengono pescati tutto l'anno, tuttavia la loro presenza sulla tavola monastica è alquanto varia. La triglia è presente principalmente nei mesi estivi,

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
<i>Vaccina</i>	19		8	4	20	11	10	-	20	13	3	-
<i>Agnello</i>	47	69,3	13,5	255,3	278	388	186,2	5		60,5	28,5	131
<i>Castrato/magliato</i>	-	-	-	7	15,5	11,5	243,7	377,5	458,5	177,8	33	-
<i>Maiale</i>	309,7	184	33,5	3	3	-	-	-	9,5	142,5	319,2	195

Tabella 6. Convento di Santa Maria delle Grazie: consumo mensile di carne (in "rotole").

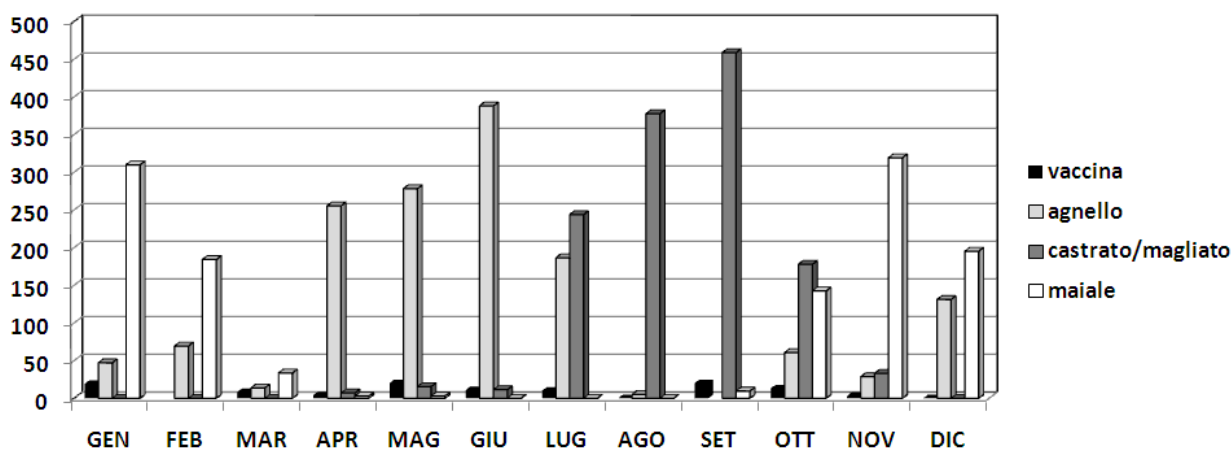


Figura 3. Convento di Santa Maria delle Grazie: consumo medio mensile di carne nel periodo considerato.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
1832	21	23,5	58	82,5	25	27	16	21	18,5	28,5	42	84,7
1833	6	30	42,6	55,2	43,5	38	30,3	34	32,5	55,5	71	23,5
1836	81,5	60,5	108	45	41,2	90,9	81	75	129,5	127,5	116	92
1837	92,5	112	125,5	82,5	120	101,5	98	97	90	84,5	79	73,5
1838	39	50,5	147	72	71,5	106,5	55,5	48,5	41,5	2	4	46,5
1839	56,2	92,5	186,5	39,2	38,7	71,5	21	25	54,7	83,8	52,5	64,2
1840	4	39,5	75,2	66,8	25,2	38,1	25,2	18	40,5	32,3	28,9	49,3

Tabella 7. Convento di Santa Maria delle Grazie: consumo mensile di pesci e altri alimenti di origine marina.

Descrizione	Nome volgare	Nome scientifico	Rotola
Agone o sarache	cheppia	<i>Alosa fallax</i>	8,5
Aguglie	aguglie	<i>Belone belone</i>	3
Alici / arenghe bianche	Alici o sardine	<i>Engraulis encrasicolus/ Sardina pilchardus</i>	15,9
Alici salate	alici salate	<i>Engraulis encrasicolus</i>	2,5
Anguille	anguille	<i>Anguilla anguilla</i>	4
Baccalà	baccalà		168,2
Cefali	cefali	<i>Mugil sp.</i>	50,2
Cernia	cernia	<i>Epinephelus sp.</i>	27,8
Ciurli	zerri	<i>Maena smaris</i>	104,8
Pupilli	zerri	<i>Maena smaris</i>	353,5
Cornali	latterini	<i>Atherina sp.</i>	214,5
Cozze	cozze	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	1123
Dentato	dentice	<i>Dentex dentex</i>	22,5
Lutrinno	fragolino	<i>Pagellus erythrinus</i>	33,3
Luzzi	lucci di mare	<i>Sphyræna sphyraena</i>	77
Merluzzo	nasello	<i>Merluccius merluccius</i>	500
Minutaglia	minutaglia		232,5
Occhiate	occhiate	<i>Oblada melanura</i>	5,5
Palombo	palombo	<i>Mustelus mustelus</i>	14,2
Pescatrice	rana pescatrice	<i>Lophius piscatorius</i>	4,5
Pesci ind.	pesci ind.		263
Pinnella	?	?	153,4
Polpo	polpi	<i>Octopus vulgaris</i>	141,5
Racosta	aragosta	<i>Palinurus vulgaris</i>	5,5
Razza	razza		213,7
Rondinella	rondinella di mare o rondone di mare	<i>Danichtys rondeletii / Cypselurus heterurus</i>	8,5
Sarde	sardine	<i>Sardina pilchardus</i>	91,3
Sarde salate	sardine salate	<i>Sardina pilchardus</i>	76,74
Sarpe	salpe	<i>Sarpa salpa</i>	3
Scapece	scapece		2
Scartapelli	pesce seccato		4,2
Scorfano	scorfano	<i>Scorpaena sp.</i>	5
Seppie	seppie	<i>Sepia sepia</i>	235,5
Spicaruli	sugherelli	<i>Trachurus sp.</i>	11
Spina	spigola	<i>Dicentrarchus labrax</i>	7,2
Squadro	squadro	<i>Squatina squatina</i>	124,7
Stoccafisso	stoccafisso		422,2
Tonnacchiolo / tunnu	tonnetto	<i>Thunnus thynnus</i>	8,5
Tonnina	tonnina		4,5
Triglie	triglie	<i>Mullus sp.</i>	115,1
Voipe o mascolari	boghe	<i>Boops boops</i>	166
Totale complessivo			5028,5

Tabella 8. Elenco dei pesci e degli altri alimenti di origine marina acquistati nel periodo considerato.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
<i>Baccalà e stoccafisso</i>	66	127,5	190,7	56	-	-	-	-	-	10,5	57,5	82,2
<i>Latterini</i>	-	-	-	-	45	38	18,5	30	70	10,5	2,5	-
<i>Polipi</i>	12	6	11,5	5	4	9	6,5	3,5	13	30	24,5	16,5
<i>Seppie</i>	27	36	44	67	3	3	2,5	3	13,5	8,5	13,5	14,5
<i>Cozze</i>	7	16	57	69	46	220,5	147	154	224,5	100	46	36

Tabella 9. Convento di Santa Maria delle Grazie: consumo mensile di alcuni alimenti di origine marina (in “rotole”).

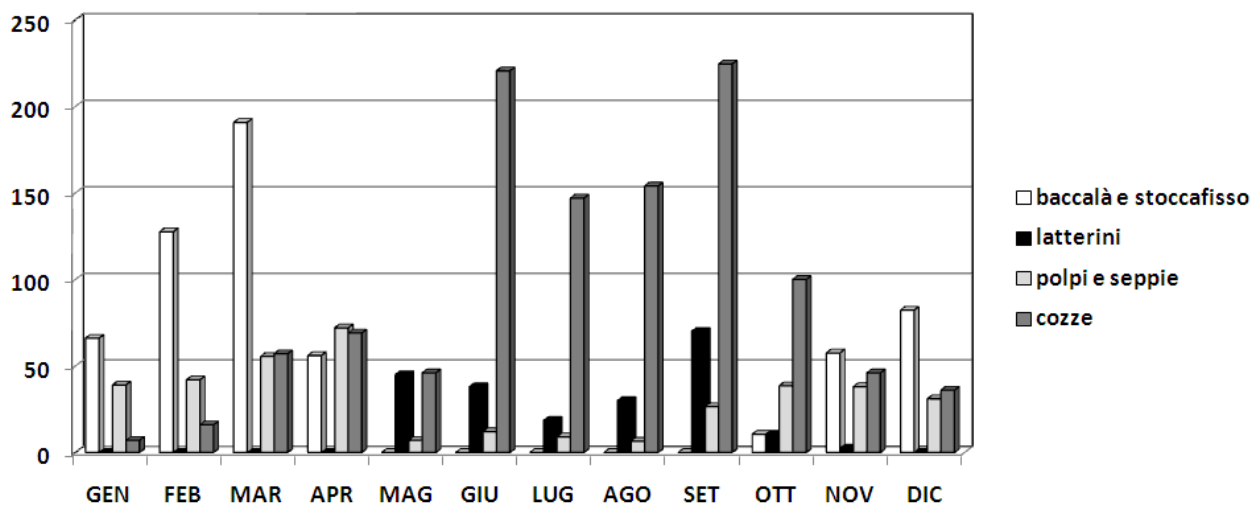


Figura 4. Convento di Santa Maria delle Grazie: consumo medio mensile di alcuni alimenti di origine marina nel periodo considerato.

mentre il polpo nei mesi autunnali. I latterini invece venivano acquistati prevalentemente nei mesi più caldi, da maggio a settembre. Per quanto riguarda i molluschi il consumo di cozze avveniva tutto l'anno ma prevalentemente d'estate, mentre le seppie soprattutto tra l'autunno e la primavera. Le specie sotto sale, sarde, stoccafisso e baccalà (che venivano utilizzati nei mesi più freddi, da novembre ad aprile) e in quantità minore alici e tonnina (tonno in salamoia) costituivano un alimento importante per la comunità religiosa. Rappresentavano, infatti, il piatto di supporto ai regimi quaresimali e le scorte energetiche da impiegare soprattutto durante i freddi mesi invernali.

Infine dati abbastanza eloquenti emergono dal consumo di uova (Tab. 3) che costituiscono un'altra importante componente della dieta ordinaria che si delinea nell'ambiente religioso: l'agevole, costante ed economica disponibilità ne fanno infatti una pietanza nutritiva, gustosa, a buon mercato e di pronto uso, così, infatti, si evince dalle note di spesa, che comunque, in alcuni casi, non esplicano a pieno l'entità dei consumi, tenuto conto che nei registri non sono riportate le uova prelevate direttamente dal pollaio all'interno delle mura conventuali⁹. Il loro costo, molto basso e costante nel tempo, tra 1 e 2 grana, ne consentiva un largo impiego, almeno settimanale, tranne che in concomitanza dei canonici giorni di magro, in cui se ne consumavano in quantità decisamente minori.

Infine, tra i prodotti di origine animale compaiono, seppur in ridotte quantità, le lumache (monacelle in dialetto) (Tab. 3). La loro carne è tenera, con pochi grassi e con un livello proteico analogo a

quello del pesce. Dopo un lungo letargo invernale, esse potevano essere acquistate e quindi consumate soprattutto in estate.

CONCLUSIONI (A.A., J.D.G.M.)

I dati dei registri contabili del Convento di S. Maria di Squinzano confermano pienamente il quadro che si evince dall'analisi archeozoologica del convento di S. Maria del Tempio a Lecce. Il ventaglio di generi alimentari a disposizione dei due Conventi si presenta, dunque, molto ampio, tanto da poter permettere ai religiosi una dieta abbastanza equilibrata, dalle componenti nutrizionali varie e bilanciate. La diacronia dell'indagine consente altresì di rilevare un progressivo indebolimento nell'osservanza della Regola, che perde la primitiva rigidità e finisce con l'adattarsi alle necessità dei frati e col divenire espressione delle sempre più ingenti capacità economiche del convento, la cui consolidata disponibilità finanziaria si traduce, tra l'altro, nel Convento di Squinzano in un frequente ed abbondante acquisto di carni (42%) e di pesci (34%) i quali, unitamente ai formaggi (17%) e alle uova (6%), rivestono un ruolo di capitale importanza nei menù giornalieri, sbilanciando l'apporto nutrizionale in favore della componente proteica della dieta. Gli elenchi relativi ai rifornimenti delle provviste, desunti dal registro di spesa, dimostrano una condizione che, senza dubbio, può ritenersi migliore di quella di altri strati sociali, i quali non di rado cercavano proprio negli istituti regolari una sistemazione per i figli, in modo da sottrarli allo spettro della povertà e della fame, andando ad alimentare così il fenomeno tanto deplorato della pletora ecclesiastica.

BIBLIOGRAFIA

- P. ARTUSI 1891, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Tipi di Salvatore Landi, Firenze.
- J. BOESSNECK, H. H. MÜLLER, M. TEICHERT 1964, *Osteologische Unterscheidungsmerkmale zwischen Schaf (Ovis aries Linné) und Ziege (Capra hircus Linné)*, «Kühn-Archiv», 78, pp. 1-36.
- S. BÖKÖNYI 1970, *A new method for the determination of the number of individuals in animal bone material*, «American Journal of Archaeology», 74, pp. 291-292.
- G. BULL, S. PAYNE 1982, *Tooth eruption and epiphysial fusion in pigs and wild boar*, in B. WILSON, C. GRIGSON, S. PAYNE (eds.), *Ageing and sexing animal bones from archaeological sites*, «BAR British Series», 109, Oxford, pp. 55-71.
- D. BULLOCK, J. RACKHAM 1982, *Epiphysial Fusion and Tooth Eruption of Feral Goats from Moffdale, Dumfries and Galloway*, in B. WILSON, C. GRIGSON, S. PAYNE (eds.), *Ageing and Sexing Animal Bones from Archaeological Sites*, «BAR British Series», 109, Oxford, pp. 73-80.
- R. E. C. CHAPLIN 1971, *The Study of Animal Bones from Archaeological Sites*, Seminar Press, London & New York.
- J. DE GROSSI MAZZORIN, C. MINNITI 1999, *Diet and Religious Practices: The example of two monastic orders in Rome between the XVIth and XVIIIth centuries*, «Anthropozoologica», 30, pp. 33-50.
- J. DE GROSSI MAZZORIN, C. MINNITI 2000, *Alimentazione e pratiche religiose: il caso di due contesti monastici a Roma tra il XVI e il XVIII secolo*, Atti del 2° Convegno Nazionale di Archeozoologia, Asti 14-16 novembre 1997, ABACO, Forlì, pp. 327-339.
- F. GHIO 2013, *L'area della Chiesa*, in P. CAPRINO, F. GHIO, M. A. SASSO (a cura di), *Il complesso di S. Maria del Tempio. Lecce (scavi 2011-2012)*, p. 23.
- P. HALSTEAD, P. COLLINS, V. ISAAKIDOU 2002, *Sorting the Sheep from the Goats: Morphological Distinction between the Mandibles and the Mandibular Teeth of Adult Ovis and Capra*, «Journal of Archaeological Science», 29, pp. 545-543.
- S. PAYNE 1973, *Kill-off Patterns in Sheep and Goats: The Mandibles from Asvan Kale*, «Anatolian Studies», 33, pp. 281-303.
- S. PAYNE 1985, *Morphological Distinctions between the Mandibular Teeth of Young Sheep, Ovis, and goats, Capra*, «Journal of Archaeological Science», 12, pp. 139-147.
- B. F. PERRONE 2006, *Gli Alcantarini in Terra d'Otranto. I Conventi*, vol. III, Congedo Editore, Galatina.
- W. PRUMMEL, H. J. FRISCH 1986, *A Guide for the Distinction of Species, Sex and Body Side in Bones of Sheep and Goat*, «Journal of Archaeological Science», 13, pp. 567-577.
- M. A. SASSO 2013, *L'area della Chiesa*, in P. CAPRINO, F. GHIO, M. A. SASSO (a cura di), *Il complesso di S. Maria del Tempio. Lecce (scavi 2011-2012)*, pp. 43-48.
- I. A. SILVER 1969, *The Ageing of Domestic Animals*, in D. BROTHWELL, E. S. HIGGS (a cura di), *Science in Archaeology*, London, pp. 283-302.
- A. M. SOLINAS 2012, *Il contributo dell'archeozoologia nell'ambito dell'archeologia urbana a Lecce: il Convento dei Padri Carmelitani*, in J. DE GROSSI MAZZORIN, D. SACCÀ, C. TOZZI (a cura di), *Atti del 6° Convegno Nazionale di Archeozoologia, Parco dell'Orecchiella, San Romano in Garfagnana, Lucca, 21-24 maggio 2009*, Lucca, pp. 275-281.
- M. A. ZEDER, H. A. LAPHAM 2010, *Assessing the reliability of criteria used to identify postcranial bones in sheep, Ovis, and goats, Capra*, «Journal of Archaeological Science», 37, pp. 2887-2905.
- M. A. ZEDER, S. E. PILAAR 2010, *Assessing the reliability of criteria used to identify mandibles and mandibular teeth in sheep, Ovis, and goats, Capra*, «Journal of Archaeological Science», 37, pp. 225-242.

¹ Nel presente lavoro i paragrafi "Il contesto archeologico", "Analisi dei resti faunistici", "Considerazioni sulle analisi archeozoologiche" sono di A.M. Solinas, "Il registro contabile del Convento alcantarino di S. Maria delle Grazie di Squinzano" e "Conclusioni" sono di A. Accoto e J. De Grossi Mazzorin.

² Lo studio è stato effettuato nell'ambito delle ricerche condotte dal Laboratorio di Archeozoologia dell'Università del Salento.

³ La distinzione del sesso è stata possibile in base alla morfologia dei canini.

⁴ I criteri di distinzione del sesso fanno riferimento alla morfologia dei metatarsi.

⁵ La distinzione del sesso è stata possibile sulla base della morfologia dei metacarpi e dei metatarsi.

⁶ Oltre i più comuni mitili e vongole, sono attestate anche specie più pregiate come le ostriche che, probabilmente, erano mangiate, in particolari occasioni.

⁷ La quantità è espressa in rotoli mentre il costo in ducati, carlini e grane. Una rotola corrisponde a 890 grammi, un ducato corrisponde a 10 carlini e a 100 grana.

⁸ Scrive l'Artusi (1891):, p.240 "Le stagioni per gli altri pesci più conosciuti sono: l'anguilla tutto l'anno, ma è più adatta l'inverno. Pel muggine piccolo (cefalo), l'ottobre e il novembre, ed anche tutto l'inverno. Per frittura e seppie il marzo, l'aprile e il maggio. Pei polpi, l'ottobre. Per le sarde e le acciughe, tutto l'inverno fino all'aprile. Per le triglie, il settembre e l'ottobre. Pel tonno, dal marzo all'ottobre. Per lo sgombero, la primavera, specialmente il maggio...".

⁹ Si presume l'esistenza di un pollaio poiché di tanto in tanto i frati acquistavano galline.