



THIASOS

RIVISTA DI ARCHEOLOGIA E ARCHITETTURA ANTICA

2024, n. 13

«THIASOS» Rivista di archeologia e architettura antica

Anno di fondazione: 2011

Direttore: Giorgio Rocco (Politecnico di Bari, Dipartimento di Architettura, Costruzione e Design - ArCoD;
Presidente CSSAr Centro di Studi per la Storia dell'Architettura, Roma)

Comitato editoriale: Monica Livadiotti, Editor in Chief (Politecnico di Bari, Dipartimento ArCoD), Roberta Belli (Politecnico di Bari, Dipartimento ArCoD), Luigi M. Calì (Università degli Studi di Catania, Dipartimento di Scienze Umanistiche), Maria Antonietta Rizzo (Università di Macerata, Dipartimento di Lettere e Filosofia), Giorgio Ortolani (Università di Roma Tre, Dipartimento di Architettura); Fani Mallouchou-Tufano (Technical University of Crete, School of Architecture; Committee for the Conservation of the Acropolis Monuments – ESMA); Gilberto Montali (Università di Palermo, Dipartimento di Culture e Società)

Redazione tecnica: Paolo Baronio (Scuola Superiore Meridionale, Napoli), Davide Falco (Politecnico di Bari, Dipartimento ArCoD), Antonello Fino (Politecnico di Bari, Dipartimento ArCoD), Gian Michele Gerogiannis (Università degli Studi di Catania, Dipartimento di Scienze Umanistiche), Chiara Giatti ("Sapienza" Università di Roma, Dipartimento di Scienze dell'Antichità), Antonella Lepone ("Sapienza" Università di Roma, Dipartimento di Scienze dell'Antichità), Giuseppe Mazzilli (Università di Macerata, Dipartimento di Studi Umanistici), Luciano Piepoli (Università di Bari, Dipartimento di Ricerca e Innovazione Umanistica), Valeria Parisi (Università della Campania Luigi Vanvitelli), Konstantinos Sarantidis (Ministero della Cultura Ellenico), Rita Sassu (Unitelma, "Sapienza" Università di Roma).

Comitato scientifico: Isabella Baldini (Università degli Studi di Bologna "Alma Mater Studiorum, Dipartimento di Archeologia), Dimitri Bosnakis (Università di Creta, Dipartimento di Storia e Archeologia), Margherita G. Cassia (Università degli Studi di Catania, Dipartimento di Scienze Umanistiche), Ortwin Dally (Deutsches Archäologisches Institut, Leitender Direktor der Abteilung Rom), Vassiliki Eleftheriou (Director of the Acropolis Restoration Service YSMA), Diego Elia (Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Antropologiche, Archeologiche e Storico Territoriali), Elena Ghisellini (Università di Roma Tor Vergata, Dipartimento di Antichità e Tradizione Classica), Kerstin Höghammar (professore emerito Uppsala University, Svezia), François Lefèvre (Université Paris-Sorbonne, Lettres et Civilizations), Marc Mayer Olivé (Universitat de Barcelona, Departamento de Filología Latina), Marina Micozzi (Università degli Studi della Tuscia, Viterbo, Dipartimento di Scienze dei Beni Culturali), Massimo Nafissi (Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Scienze Storiche sezione Scienze Storiche dell'Antichità), Massimo Osanna (Università degli studi di Napoli Federico II, Direttore generale Soprintendenza Pompei), Domenico Palombi ("Sapienza" Università di Roma, Dipartimento di Scienze dell'Antichità), Chiara Portale (Università degli Studi di Palermo, Dipartimento di Beni Culturali sezione archeologica), Elena Santagati (Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Civiltà Antiche e Moderne), Piero Cimbolli Spagnesi ("Sapienza" Università di Roma, Dipartimento di Storia dell'Architettura, Restauro e Conservazione dei Beni Architettonici), Thomas Schäfer (Universität Tübingen, Institut für Klassische Archäologie), Pavlos Triantaphyllidis (Director of the Ephorate of Antiquities of Lesbos, Lemnos and Samos, Greece), Nikolaos Tsoniotis (Ephorate of Antiquities of Athens, Greece)

Margherita CASSIA, *I cuochi a Roma fra tarda Repubblica e alto Impero: una categoria negletta?*

Il contenuto risponde alle norme della legislazione italiana in materia di proprietà intellettuale ed è di proprietà esclusiva dell'Editore ed è soggetta a copyright.

Le opere che figurano nel sito possono essere consultate e riprodotte su supporto cartaceo o elettronico con la riserva che l'uso sia strettamente personale, sia scientifico che didattico, escludendo qualsiasi uso di tipo commerciale.

La riproduzione e la citazione dovranno obbligatoriamente menzionare l'editore, il nome della rivista, l'autore e il riferimento al documento. Qualsiasi altro tipo di riproduzione è vietato, salvo accordi preliminari con l'Editore.

Edizioni Quasar di Severino Tognon s.r.l., via Ajaccio 41-43, 00198 Roma (Italia)
<http://www.edizioniquasar.it/>

ISSN 2279-7297

Tutti i diritti riservati

Come citare l'articolo:

M. CASSIA, *I cuochi a Roma fra tarda Repubblica e alto Impero: una categoria negletta?*,
Thiasos 13, 2024, pp. 135-160

Gli articoli pubblicati nella Rivista sono sottoposti a referee nel sistema a doppio cieco.



I CUOCHI A ROMA FRA TARDA REPUBBLICA E ALTO IMPERO: UNA CATEGORIA NEGLETTA?

Margherita Cassia*

Keywords: Late Republican and Early Imperial Rome, Culinary art, Slave labour, Economy, Society, Culture.

Parole chiave: Roma tardorepubblicana e altoimperiale, arte culinaria, lavoro schiavile, economia, società, cultura.

Abstract:

There is an overabundance of scholarly production dedicated to various aspects of dining and conviviality in Rome (dietary regimes, health implications, food procurement and storage, food variety and nutritional values, food preparation, wine and gastronomy, recipes and condiments, sociability of the banquet, ideological, social and sexual conditioning of convivial practices) as well as to the kitchen tableware, the physical spaces of culinary activity and the environments in which food was actually consumed. This paper, on the other hand, is dedicated to the figure of the cook, a subject much less studied, but of great interest for the understanding of multiple aspects, such as the consideration enjoyed by this category of workers among the elites, their juridical status, the times and places in which these “workers” found themselves working, and the judgements and prejudices that characterised their professional profile.

Esiste una sovrabbondante produzione scientifica dedicata a svariati aspetti della cena e del convivium a Roma (regimi alimentari, implicazioni sanitarie, approvvigionamento e stoccaggio di cibo, varietà di alimenti e valori nutrizionali, preparazione delle pietanze, enogastronomia, ricette e condimenti, sociabilità del banchetto, condizionamenti ideologici, sociali e sessuali delle pratiche conviviali) nonché al vasellame da cucina, agli spazi fisici dell'attività culinaria e agli ambienti in cui effettivamente si consumava il cibo. Il presente contributo, invece, è dedicato alla figura del cuoco, tema assai meno studiato, ma di grande interesse ai fini della comprensione di molteplici aspetti, quali la considerazione della quale godette questa categoria di lavoratori presso le élites, il loro status giuridico, i tempi e i luoghi in cui questi “addetti ai lavori” si trovarono ad operare, i giudizi e i pregiudizi che ne connotarono il profilo professionale.

Premessa

A fronte di una obiettivamente sovrabbondante produzione scientifica dedicata a molteplici aspetti della *cena* e del *convivium* a Roma (regimi alimentari, implicazioni sanitarie, approvvigionamento e stoccaggio di cibo, varietà di alimenti e valori nutrizionali, preparazione delle pietanze, enogastronomia, ricette e condimenti, sociabilità del banchetto, condizionamenti ideologici, sociali e sessuali delle pratiche conviviali) nonché al vasellame da cucina, agli spazi fisici dell'attività culinaria e agli ambienti in cui effettivamente si consumava il cibo¹, Marie-Adeline Le Guennec ha giustamente lamentato, in un denso articolo pubblicato su *Archeologia Classica* nel 2019, «la pauvreté historiographique

* Università degli studi di Catania: mcassia@unict.it

¹ È impossibile rendere conto in questa sede della ricchissima messe di pubblicazioni sul tema: a mero scopo orientativo e senza alcuna pretesa di esaustività, si rinvia a GOTTSALK 1948, pp. 220-222; BROTHWELL, BROTHWELL 1969; SALZA PRINA RICOTTI 1978-1980, pp. 237-294; DOSI, SCHNELL 1986a; DOSI, SCHNELL 1986b; SALZA PRINA RICOTTI 1987, pp. 71-130; GARNSEY 1999; RIVA 1999, pp. 117-128; GENTILINI 2004; FAAS 2005; KASTENMEIER 2007; ANDRÉ 2009 (2016); MONTEIX 2010; BADDEL 2012, pp. 133-157; NADEU, LION, RAGA 2012, pp. 45-71; VÖSSING 2012, pp. 117-131; MAUNÉ, MONTEIX, POUX 2013; MONTEIX 2013; DONAHUE 2015; GÜNTHER 2015; MONTEIX 2015. Maggiormente orientati sul μάγειρος del mondo greco e

sugli aspetti religiosi connessi con il suo ruolo di “sacrificatore rituale” – temi che tuttavia esulano dal *focus* del presente contributo – sono gli studi di RANKIN 1907; GIANNINI 1960, pp. 135-216; BERTHIAUME 1982; DALBY 1996; DALBY 2003, s.v. *Cooks*, pp. 102-103; CURTIS 2012, pp. 113-132; GARCÍA SOLER 2008, pp. 145-158. Per le fonti epigrafiche e papirologiche sul μάγειρος provenienti da aree grecofone dell'Impero cfr. HARCUM 1914, p. 27. Fanno eccezione, in questo quadro complessivo, i lavori – più attenti alla figura del cuoco ma molto datati – di POTTIER 1887, pp. 1499-1503; HARCUM 1914; a questi vanno aggiunti quelli, ben più recenti, di GRANINO CECERE 2019, pp. 149-156, e LE GUENNEC 2019a, i quali mostrano entrambi una spiccata – anche se non esclusiva – attenzione per il dato epigrafico.

qui caractérise l'étude des cuisiniers» nel mondo romano². Così, il presente contributo, che, almeno di primo acchito, sembrerebbe essere dedicato a un tema già molto studiato e dunque ben noto, in realtà non intende inserirsi entro l'alveo dei numerosi e talora anche riccamente documentati saggi dedicati all'arte culinaria romana, bensì si incentra sugli "addetti ai lavori", ovvero sugli specialisti della preparazione e della cottura degli alimenti, sulla considerazione della loro attività da parte delle élites (§ 1), sul loro status giuridico, sui tempi e i luoghi in cui essi operarono (§ 2), sui giudizi e i pregiudizi che ne connotarono il profilo professionale (§ 3).

1. Da "cuciniere" a "cuoco": quando il ministerium si mutò in ars

Stando a quanto riferisce Ateneo di Naucrati, il poeta comico Eufrone nel III secolo a.C. avrebbe fatto menzione, nella sua commedia *I fratelli*, di ben sette μάγειροι illustri: "Agide rodio è stato il solo che arrostitse il pesce alla perfezione, Nereo di Chio lessava il grongo per gli dèi, Cariade di Atene l'involentino bianco, il brodo nero apparve per la prima volta con Lampria, Aftoneto le salsicce, Eutino la zuppa di lenticchie, Aristione saraghi per i partecipanti ai banchetti comuni"³.

L'elevato grado di specializzazione di questi professionisti, che potevano addirittura legare la propria fama a pietanze particolari recanti il loro stesso nome, trova riscontro in un'ampia trattatistica in lingua greca: oltre ai celebri Ἡδυπάθεια di Archestrato – la cui traduzione latina *Edyphagetica* ad opera di Quinto Ennio poté contribuire in una certa misura a un'importante opera di mediazione e "travaso" nel mondo romano – meritano menzione i testi scritti da Dorione sulla cucina del pesce, da Crisippo di Tiana sulla panificazione, da Iatrocle e Arpocrazione di Mende sull'arte dolciaria⁴.

Questa progressiva differenziazione di ruoli e specializzazioni all'interno della cucina trova un parziale ma significativo riscontro nell'apparato grafico e iconografico di una cista bronzea rinvenuta nel 1877 a Palestrina (antica Praeneste) e databile all'ultimo terzo del III secolo a.C.: la superficie esterna reca l'immagine concitata di sette giovani cuochi indaffarati nella preparazione di varie pietanze destinate a un banchetto e affiancati da brevi testi incisi a mo' di fumetto, vere e proprie parti dialogate non sempre di agevole lettura né di facile interpretazione, ma certamente riconducibili a scambi di battute fra personaggi addetti a svariate attività manuali concernenti la preparazione e la cottura di carne e pesce (fig. 1)⁵.

² LE GUENNEC 2019a, p. 295. Su questa sorta di "invisibilità" dei *coqui* cfr. anche JOSHEL, HACKWORTH-PETERSEN 2014, pp. 4-6; 37-68.

³ Ateneo, *I deipnosofisti* 9, 24, 379d-e: Ἄγις Ῥόδιος ὄπτηκεν ἰχθὺν μόνος ἄκρω, Νηρεὺς δ' ὁ Χίος γόγγρον ἤψε τοῖς θεοῖς, θρίον τὸ λευκὸν οὐξ Ἀθηνῶν Χαριάδης, ζωμὸς μέλας ἐγένετο πρῶτῳ Λαμπρία, ἀλλάντας Ἀφθόνητος, Εὐθύνος φακῆν, ἀπὸ συμβολῶν συνάγουσιν Ἀρίστων πόρους, trad. it. CANFORA 2001, vol. 2, p. 948; cfr. GENTILINI 2004, pp. 199 e nota 45; 202; ANDRÉ 2009 (2016), p. 249.

⁴ Sulle numerosissime menzioni di Dorione in Ateneo si rinvia a CANFORA 2001, vol. 3, p. 1925. Di Crisippo di Tiana Ateneo parla in varie occasioni: Ateneo, *I deipnosofisti* 3, 77, 112b-c, vol. 1, p. 257; 3, 79, 113a-c, vol. 1, pp. 258-259; 4, 4, 129e, vol. 1, p. 294 G. KAIBEL, Lipsiae 1887: ἀπασί τε προσεδόθη καὶ ἀργυροῦν ἀρτοφόρον ἄρτων Καππαδοκίων, ὧν τὰ μὲν ἐφάγομεν, τὰ δὲ τοῖς θεράπουσιν ἐπεδώκαμεν; 14, 57, 647c, vol. 3, p. 431 G. KAIBEL, Lipsiae 1890: Χρῶσιππος δ' ὁ Τυανεύς ἐν τῷ ἐπιγραφομένῳ Ἀρτοκοπικῷ εἶδη πλακούντων καὶ γένη τὰδε ἀναγράφει... Καππαδοκικόν; su cui cfr. CASSIA 2018, p. 131; CASSIA 2023, pp. 371-372. Iatrocle viene ricordato come autore di un *Manuale di pasticceria* in Ateneo, *I deipnosofisti* 14, 54, 646a, vol. 3, p. 427; 14, 56, 647b-c, vol. 3, p. 431: ΧΟΙΡΙΝΑΙ. Τούτων μνημονεύει Ἰατροκλῆς ἐν τῷ περὶ Πλακούντων καὶ τοῦ ΠΥΡΑΜΟΥΝΤΟΣ καλούμενου, <οὐ> διαφέρειν λέγων τῆς πυραμίδος καλούμενης. Γίνεσθαι γὰρ ταύτην ἐκ πυρῶν πεφωσμένων καὶ μέλιτι δεδευμένων. Αὐτὰ δὲ ἄθλα τίθενται ταῖς παννυχίστι τῷ διαγρυνήσαντι. Anche Arpocrazione è menzionato come autore di un *Manuale di pasticceria* in Ateneo, *I deipnosofisti* 14, 58, 648b, vol. 3, p. 433 G. KAIBEL, Lipsiae 1890: Ἀρποκρατίων δὲ ὁ Μενδήσιος ἐν τῷ περὶ Πλακούντων τὴν παρ' Ἀλεξάνδρουσι καλούμενην ΠΑΓΚΑΡΠΙΑΝ ... καλεῖ. Ἰτρία δ' ἐστὶ

ταῦτα συντεθρυμμένα μετὰ μέλιτος ἐψόμενα· καὶ μετὰ τὴν ἐψησιν σφαιρηδὸν συντεθέντα περιδεῖται βύβλω λεπτῇ ἕνεκα τοῦ συμμένειν; cfr. GENTILINI 2004, p. 202; ANDRÉ 2009 (2016), p. 250.

⁵ CIL I² 560: 1. *confice piscim* ("prepara il pesce"); 2. *coepi alia* ("ho preso altri tipi [di pesce]"); 3. *cofeci* ("ho finito"); 4. *feri porod* ("affetta ancora"); 5. *made mirecie* ("è cotto"); 6. *misc-sane* ("mescola, dunque"); 7. *asom fero* ("vado ad arrostitire"). Cfr. DUBAU 1890, pp. 303-316; sulle varianti di lettura e di posizionamento delle battute cfr. BORDENACHE BATTAGLIA 1979, pp. 70-72 n. 12, tavv. LXXX-LXXXII; WACHTER 1987, pp. 166-169; BORDENACHE BATTAGLIA, EMILIOZZI 1990, p. 415; FRANCHI DE BELLIS 2005, pp. 121-129 e tav. XVIII a, b; EMILIOZZI 2010, p. 32, a proposito di differenti stadi della preparazione culinaria, ossia taglio, condimento e cottura del cibo, per i quali l'artista potrebbe essersi ispirato a scene di sacrificio animale. I *coqui*, in effetti, preparavano una varietà di piatti: carne (Plauto, *I due Menecmi* 208-212; Petronio, *Satyricon* 47, 8; 47, 10-11; 49, 1-2; 49, 4-5; 49, 9; 69, 8; 74, 4-5; 95, 8), prodotti del mare (Nevio, *Frammenti delle commedie* 121a; Plauto, *La gomena* 659; Petronio, *Satyricon* 69, 7; 70, 6), verdure e cereali (Nevio, *Frammenti delle commedie* 121; Marziale, *Epigrammi* 13, 10, 1-2, su virtù e usi del fior di farina del quale *pistor* e *cocus* si servono in molti modi), condimenti per la cottura e la marinatura (Plauto, *Pseudolo* 810-836; Plinio, *Storia naturale* 29, 25, 80), pasti completi, ossia *cena* (Plauto, *La commedia della pentola* 365; 431; *Pseudolo* 810; 890-892; Cicerone, *Epistole ai familiari* 9, 20, 2; Marziale, *Epigrammi* 9, 81, 3-4) e *prandium* (Plauto, *Il mercante* 579; *I due Menecmi* 208). In particolare, sulla cucina del pesce in Marziale cfr. PASOLI 1970-1972, pp. 188-193; SALANITRO 1985-1986, pp. 127-134.

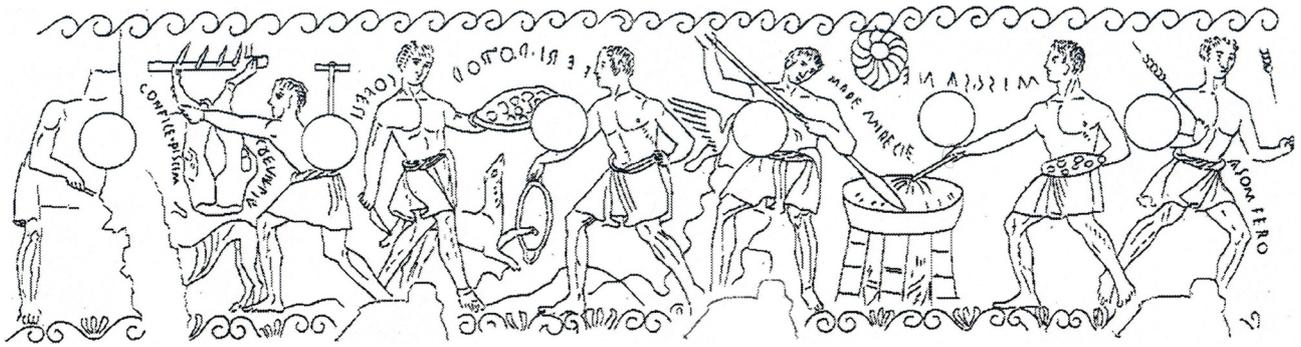


Fig. 1. Cista da Praeneste (rielaborazione da DUVAU 1890, planche VI).

Rispetto a questa “cultura” culinaria di forte matrice greca, la letteratura “da cucina” in lingua latina appare, almeno inizialmente, rudimentale e asistemica: Catone tramanda ricette alquanto comuni, come quelle per realizzare torte al formaggio e polente, mentre Varrone addirittura rimpiange gli aliti agliosi degli avi⁶. È pur vero, però, che da Columella apprendiamo dell’esistenza non solo di *Marcus Ambivius* e *Maecenas Licinius*, scrittori di testi sui laboratori dei fornai, sulla cucina e sulla cantina per vini e conserve⁷, ma anche di *Gaius Matius*, amico di Cesare, autore di un trattato in tre libri intitolati rispettivamente “Il fornaio”, “Il cuoco” e “Il conserviere”⁸. Questa tripartizione da un canto riflette certamente l’influsso del «concetto greco di sistematizzazione legato alle singole specializzazioni tipiche dei cuochi piuttosto che a categorie di alimenti»⁹, ma dall’altro rivela il graduale superamento di un’ambiguità di fondo nell’attribuzione di ruoli e competenze, verosimilmente ancora diffusa in età medio e tardorepubblicana, quando le mansioni di *cocus* e *pistor* erano di fatto identificate¹⁰. L’originaria sovrapposizione tra queste due figure potrebbe in effetti dipendere dall’elemento comune costituito dal passaggio del cibo attraverso una fase di cottura sulla fiamma¹¹, anche se la differenza era chiara già a Plauto, il quale considerava il *coquus* un esperto della trasformazione delle materie prime in piatti di ogni sorta e il *pistor* un fornaio/panettiere¹², e poi a Plinio il Vecchio, secondo il quale il *cocus* cucinava gli impasti mentre il *pistor* si occupava anche di macinare il grano e trasformarlo in farina e i Romani assumevano all’occorrenza i loro cuochi al mercato, senza spendere denaro per tenerli tutto l’anno in pianta stabile presso le proprie dimore:

pistores Romae non fuere ad Persicum usque bellum annis ab urbe condita super DLXXX. Ipsi panem faciebant Quirites, mulierumque id opus maxime erat, sicut etiam nunc in plurimis gentium. Artoptas iam Plautus appellat in fabula, quam Aululariam inscripsit, magna ob id concertatione eruditorum, an is versus poetae sit illius, certumque fit Atei Capitonis sententia cocos tum panem lautioribus coquere solitos, pistoresque tantum eos, qui far pisebant, nominatos. Nec cocos vero habebant in servitiis, eosque ex macello conducebant.

“Fino alla guerra contro Perseo [sconfitto dai Romani nel 168 a.C. a Pidna], più di 580 anni dopo la fondazione della città, non ci furono fornai a Roma. I Romani si facevano il pane da sé ed era, questo, compito soprattutto delle donne, come è anche ora presso moltissimi popoli. Già Plauto, nella commedia intitolata *Aulularia*, parla di stampi per cuocere il pane¹³, e c’è grande discussione fra gli eruditi sull’attribuzione del verso a quel poeta; ma è sicuro, secondo il parere di Ateio Capitone [giurista d’età augustea: vedi *infra*], che a quell’epoca i cuochi solevano cuocere il pane per i più facoltosi e che venivano detti *pistores* soltanto coloro che macinavano il farro. Tuttavia non avevano cuochi fra la servitù, ma li noleggiavano al mercato”¹⁴.

⁶ Catone, *Sull’agricoltura* 75: *libum hoc modo facito. Casei p. II bene disterat in mortario. Ubi bene distriverit, farinae siligineae libram aut, si voles tenerius esse, selibram similaginis eodem indito permiscetoque cum caseo bene. Ovum unum addito et una permisceto bene. Inde panem facito, folia subdito, in foco caldo sub testu coquito leniter*; Varrone, *Satire Menippeae* 63, in Nonio 201M: *avi et atavi nostri, cum alium ac cepe eorum verba olerent, tamen optume animati erant.*

⁷ Columella, *De re rustica* 12, 4, 2:... *ut Marcus Ambivius et †Maecenas † Licinius, tum etiam Gaius Matius, quibus studium fuit pistoris et coqui nec minus cellarii diligentiam suis praeceptis instruere*; cfr. KLEBS 1894, c. 1804.

⁸ Columella, *De re rustica* 12, 46, 1: *nec ignoro plurima <in> hunc librum non esse conlata, quae Gaius Matius diligentissime persecutus. Illi enim propositum fuit urbanas mensas et lauta convivia instruere; libros tres edidit, quos inscripsit nominibus <pistoris>, coci et salgamari*; in 12, 4,

2 si dice che l’opera di *Gaius Matius* sembra posteriore a quella di *Marcus Ambivius* e *Mecenas Licinius*. Cfr. MÜNZER 1930, cc. 2206-2210.

⁹ GENTILINI 2004, pp. 202-203; cfr. p. 199; si veda anche ANDRÉ 2009 (2016), pp. 249-250.

¹⁰ Paolo Diacono, *Excerpta ex libris Pompei Festi* 51, 10, p. 58 W.M. LINDSAY, Lipsiae 1913: *cocum et pistorem apud antiquos eundem fuisse accepimus.*

¹¹ HARCUM 1914, pp. 74-75.

¹² Plauto, *I due Menecmi* 218: *Culindrum... coquom; Le tre monete* 407-408: *piscator, pistor apstulit, lanii, coqui, / holitores, myropolae, aucupes.*

¹³ Plauto, *La commedia della pentola* 400: *ego hinc artoptam ex proximo utendam peto.*

¹⁴ Plinio, *Storia naturale* 18, 28, 107-108, trad. it. CONSOLINO 1984, p. 723. Cfr. POTTIER 1887, p. 1502.

In realtà, il processo di assimilazione da parte della cultura romana degli elevati standard qualitativi propri dell'arte culinaria di matrice greco-ellenistica, che avrà come esito ultimo e "perfetto" il celebre *De re coquinaria* attribuito ad Apicio (vedi *infra* § 3), fu graduale, anche se conobbe certamente una fase di significativa accelerazione fra il III e il II secolo a.C. in non casuale concomitanza con le campagne militari espansionistiche che fecero di Roma la dominatrice di molte regioni affacciate sul bacino del Mediterraneo e, tra queste, anche della Grecia, che conquistò, ma dalla quale in qualche misura finì per essere culturalmente "conquistata". I segnali di questa "colonizzazione di ritorno" sono sì avvertibili nei testi di alcune commedie plautine, ma è uno storico d'età augustea, Tito Livio, a individuare la data esatta – in sostanziale coincidenza cronologica con la rappresentazione sulla scena delle opere del commediografo – in cui il *cocus* avrebbe cessato di essere considerato un servo qualunque, uno schiavo fra tanti altri, e avrebbe invece assunto una fisionomia funzionale ben determinata e un preciso profilo professionale.

Ma procediamo con ordine e prendiamo le mosse da Plauto. Il *coquus* fanfarone, personaggio ricorrente del teatro comico latino, risente in effetti dell'omologo μάγειρος della commedia di mezzo e nuova¹⁵, la quale, come si è visto, influisce anche, a distanza di secoli, sulla presentazione che di questa figura offre Ateneo¹⁶. Dal *Mercator* (212-210/206 a.C.), dall'*Aulularia* (194/191 a.C.) e dallo *Pseudolus* (191 a.C.) si apprende che, per allestire banchetti in occasioni particolari, chi non disponeva di uno o più cuochi tra il proprio personale servile ne andava a noleggiare uno, per lo più a giornata o a ore – al prezzo di un *nummus* al giorno nel caso dei più abili (il III atto dello *Pseudolus* plautino, infatti, vede protagonista un cuoco lautamente retribuito¹⁷), mentre gli altri si accontentavano di una dracma –, presso il *forum coquinum*¹⁸, insieme agli sguatterri e all'attrezzatura¹⁹. Così, agli ordini di *Anthrax*, in cucina armeggiano, ciascuno con la propria mansione, *Dromos*, col compito di desquamare il pesce, e *Macerio*, addetto a diliscare grongo e murena. I cuochi plautini, poi, recano nomi sì fantastici ma "parlanti": *Culindrus*- "mattarello" nei *Menaechmi* (206 o, più probabilmente, 194 a.C.) – dove il cuoco della *meretrix Erotia* appare indaffarattissimo nella preparazione di un pranzo per dieci persone –, *Citrio*- "pentolino" nella *Casina* (probabilmente 184 a.C.), lo stesso *Anthrax*- "carbone" e *Congrio*- "grongo" nell'*Aulularia*. E nella medesima prospettiva vanno interpretate alcune ironiche allusioni plautine sia ai Romani dai gusti rozzi sia ai Greci dai costumi alimentari anche sin troppo raffinati: così nel *Miles gloriosus* (206-205 a.C.), dove il riferimento all'*obsonator optumus* (vedi *infra* § 2) – ossia l'"economista della mensa", l'"approvvigionatore", il "dispensiere" – è spia di un preciso influsso culturale, rimarcato proprio dal ricorso intenzionale al calco greco²⁰; così

¹⁵ HARCUM 1914, pp. 15-20; GIANNINI 1960; DOHM 1964; LOWE 1985, pp. 411-416; GOWERS 1996, pp. 78-107; DANESI 1997, pp. 499-533; WILKINS 2000; CRAMPON 2006, pp. 135-152; GARCÍA SOLER 2008; DIEZ 2013, pp. 151-167.

¹⁶ Riferimenti ai μάγειροι sono anche in Ateneo, *I deipnosofisti* 7, 31-33, 288c-293e, vol. 2, pp. 137-139; 9, 18-31, 376c-383f, vol. 2, pp. 321-336... καὶ πάντων θαυμάζοντων τοῦ μαγείρου τὴν σοφίαν, μέγα φρονῶν ἐκεῖνος ἐπὶ τῇ τέχνῃ ἔφη... ἔτ' οὖν ἡμῶν ἀναζητούντων ὁ μάγειρος ἔφη· ἄλλ' ἢ νομίζετε με ἔλαττον πεπαιδευθῆναι τῶν ἀρχαίων ἐκείνων μαγείρων περὶ ὧν οἱ κωμωδιοποιοὶ λέγουσι;... ἰππόδρομος οὗτός ἐστι σοὶ μαγειρικῆς... ὁ δ' ἐν τοῖς Εὐφρόνος Συνεφήβοις μάγειρος ἀκούσατε οἷα παραινέει... μέγας δὲ ἐστὶ σοφιστῆς καὶ οὐδὲν <ἤττων> τῶν ἰατρῶν εἰς ἀλαζονείαν καὶ ὁ παρὰ Σωσιπάτρῳ μάγειρος ἐν Καταλειδομένῳ λέγων ὡδε... καὶ ὁ παρὰ τῷ Ἀλέξειδι δὲ ἐν Μίλησιος μάγειρος οὐ μακρὰν τούτου ἐστὶ λέγων τοιάδε... πάντων οὖν ἡμῶν ἐπαινεσάντων τὸν μάγειρον ἐπὶ τε τῷ ἐτοίμῳ τῶν λεγομένων καὶ τῇ τῆς τέχνης περιεργίᾳ... καὶ μαγείρων μὲν ἄλλοι, ἀνδρες δαιταλεῖς, μὴ καὶ τις αὐτῶν τὰ ἐκ Δυσκόλου Μενάνδρου βρενθυόμενος λαρυγγίση τάδε· οὐδὲ εἰς μάγειρον ἀδικήσας ἀθῶος διέφυγεν· ἱεροπρεπῆς πῶς ἐστὶν ἡμῶν ἢ τέχνη; 9, 67-70, 403d-406b, vol. 2, pp. 380-385 G. KAIBEL, Lipsiae 1887; 14, 77-83, 658e-662f, vol. 3, pp. 457-466 G. KAIBEL, Lipsiae 1890: ἄγνοεῖν μοι δοκεῖτε, ὦ ἀνδρες δαιταλεῖς, ὅτι καὶ Κάδμος ὁ τοῦ Διονύσου πάππος μάγειρος ἦν... Ἀντιφάνης δ' ἐν Φιλώτιδι τὴν σοφίαν τῶν μαγείρων ἐμφανίζων φησὶν...

¹⁷ Plauto, *Pseudolo* 767-904. Per quanto sia stata ampiamente dimostrata la dipendenza plautina dalla commedia greca proprio in riferimento al personaggio del μάγειρος, il passo specificamente dedicato all'uso di spezie e vegetali (*Pseudolo* 804-836) è invece da ritenersi un'aggiunta originale del poeta latino: LOWE 1985, pp. 412-413 e nota 19; sul cuoco dello *Pseudolus* plautino cfr. anche ARENA 2008, p. 55.

¹⁸ MORSELLI 1995, p. 297, ha osservato che la presenza di cuochi in relazione al *macellum* – menzionato da Varrone, *Satire Menippeae* 38, in Nonio 226M (*macellum Romuli*) e Plinio, *Storia naturale* 18, 28, 108 (*cocos... ex macello conducebant*) – consente di ipotizzare che il *forum*

coquinum coincidesse con il mercato generale o ne costituisse un settore specifico. Secondo POTTIER 1887, p. 1502, esso può essere considerato l'equivalente dei μαγειρεία di Atene (Polluce, *Onomasticon* 9, 48: εἶη δ' ἂν καὶ μαγειρεία τῶν πόλεως μερῶν, οὐχ ἦπερ τὰ λοιπὰ τῶν ὑπὸ ταῖς τέχνησι ἐργαστηρίων, ἀλλ' ὁ τόπος ὅθεν μισθοῦνται τοὺς μαγείρους; Ateneo, *I deipnosofisti* 4, 58, 164f-165a, vol. 1, p. 371 G. KAIBEL, Lipsiae 1887: ὅπου γὰρ ἐστὶν ὁ κέραμος μισθώσιμος / ὁ τοῖς μαγείροις, εὐθὺς ἐξ ἐωθινοῦ / ἔστηκεν ἐλθὼν· κὰν ἰδῆ μισθούμενον / εἰς ἐστίασιν, τοῦ μαγείρου πυθόμενος / τὸν ἐστιῶντα, τῆς θύρας χασμαμένης / ἂν ἐπιλάβηται, πρῶτος εἰσελήλυθεν, "Cherefonte trova sempre un modo / nuovo di procurarsi cene gratis. / Perché dove si noleggia la terraglia / per i cuochi, subito ci va fin dall'alba / e si pianta là; e se vede uno assunto / per un banchetto, s'informa dal cuoco / chi sia che dà la festa e, appena vede la porta aperta, è il primo a entrare", trad. it. CANFORA 2001, vol. 1, p. 411; Diogene Laerzio, *Vite dei filosofi* 2, 72: 'καὶ γὰρ', ἔφη, 'ὅταν δείπνον ἔχω, μάγειρον μισθοῦμαι'). Sull'argomento si veda EVANGELIDIS 2019, pp. 283-318.

¹⁹ Plauto, *Il mercante* 747: *sed ecum qui nos conduxit senex; La commedia della pentola* 280-282: *postquam obsonavit erus et conduxit coquos / tibicinasque hasce apud forum, edixit mihi / ut dispertirem obsonium hic bifariam; 444-448: quo abis? Redi rursum. / Ita me bene amet Laverna, <uti> te iam, nisi reddi / mihi vasa iubes, pipulo hic differam ante aedis. / Quid ego nunc agam? Ne ego edepol veni buc auspicio malo. / Nummo sum conductus: plus iam medico mercedest opus; Pseudolo* 790-791: *forum coquinum qui vocant, stulte vocant, / nam non coquinum est, verum furinum est forum; 804-809: quia enim, cum extemplo veniunt conductum coquam, / nemo illum quaerit qui optimus et carissimus: / illum conducunt potius qui vilissimus. / Hoc ego fui hodie solus obsessor fori. / Illi drachmissent miseri: me nemo potest / minoris quisquam nummo ut surgam subigere; cfr. POTTIER 1887, p. 1502; SEO 2010, pp. 27-38. Riferimenti al *coquus* si trovano anche in Plauto, *Il pidocchio* 251-279; PAPAIOANNOU 2013, pp. 161-171.*

²⁰ Plauto, *Il soldato spaccone* 667; cfr. ὀψωνάτωρ in Ateneo, *I deipnosofisti* 4, 70, 171a, vol. 1, p. 384 G. KAIBEL, Lipsiae 1887.

nella *Mostellaria* (di cronologia incerta), dove dietro l'appellativo di *pultiplagus barbarus*, ovvero "mangiatore di *puls*", appioppato a un capomastro, si cela il Romano connotato negativamente dal disprezzo da parte dei Greci per il consumo di un alimento considerato "volgare"²¹; così nelle *Bacchides* (189 a.C.), di ambientazione greca, dove i commensali mangiano sdraiati su *biclinia*, letti a due posti, piuttosto che sui consueti "triclini" romani²²; così nello *Pseudolus*, dove alle erbe e spezie elencate dal cuoco fanfarone e totalmente inventate fanno riscontro condimenti e verdure dal sapore gradevole e ricercato che troveremo poi nel ricettario apiciano²³.

Ed è proprio a una data significativamente assai prossima a quella della stesura e rappresentazione delle ultime commedie plautine che Livio fa risalire una vera e propria "inversione di tendenza" nella considerazione della figura del cuoco e dell'arte culinaria. Come scrive lo storico – che è comunque autore d'età augustea e ne riflette tendenze politiche e orientamenti ideologici –, dopo che nella battaglia di Magnesia al Sipilo (190/189 a.C.) era stato sconfitto il re siriano Antioco III il Grande, il console Gneo Manlio Vulso, inviato dal senato a succedere a Lucio Cornelio Scipione Asiatico, intraprese una vittoriosa spedizione contro i Galati e nel 187 celebrò il trionfo, evento che avrebbe irrimediabilmente segnato l'inizio del rilassamento dei *mores* tradizionali e avrebbe di fatto coinciso con la *luxuriae... peregrinae origo*, con i *semina... futurae luxuriae*:

luxuriae enim peregrinae origo ab exercitu Asiatico invecta in urbem est. Ii primum lectos aeratos, vestem stragulam pretiosam, plagulas et alia textilia, et quae tum magnificae suppellectilis habebantur, monopodia et abacos Romam advexerunt. Tunc psaltria sambucistriaeque et convivalia alia ludorum oblectamenta addita epulis; epulae quoque ipsae et cura et sumptu maiore apparari coepit. Tum coquus, vilissimum antiquis mancipium et aestimatione et usu, in pretio esse, et quod ministerium fuerat, ars haberi coepit. Vix tamen illa quae tum conspiciabantur, semina erant futurae luxuriae.

"Infatti, il primo embrione del lusso straniero fu portato in Roma dall'esercito che aveva combattuto la campagna d'Asia: furono i soldati di quell'esercito i primi a introdurre in Roma letti di bronzo, copriletti preziosi, drappi e altre stoffe, oltre a tutti gli oggetti che in quel tempo venivano giudicati segno di raffinata eleganza: tavolini monopiedi e abaci; fu in quel periodo che nei banchetti furono introdotte danzatrici e suonatrici di sambuca, oltre ad altri spettacoli per rallegrare i conviti; i banchetti stessi presero ad essere imbanditi con maggior cura e spendendo molto più denaro e il cuoco, che gli antichi consideravano lo schiavo di minor valore e utilità, cominciò a essere ricercato e quella che prima era solo una forma di servizio cominciò a essere considerata un'arte. E tuttavia queste cose che allora si intuivano appena altro non erano che gli embrioni del lusso che avrebbe finito con l'imporsi"²⁴.

L'attenzione di Livio per un aspetto così peculiare della società romana non può non risentire dell'influsso di gusti e mode a lui contemporanei, così come quella del poeta Orazio, che, nell'offrire ampi squarci testimoniali del nuovo lessico gastronomico²⁵, tratteggia un'arte culinaria che ai tempi d'Augusto e Mecenate non aveva più nulla a che fare con polenta, erbe selvatiche, aglio e cipolle²⁶. Il dato liviano, d'altro canto, appare cronologicamente compatibile e sostanzialmente complementare con quello offerto da Plinio, secondo il quale, al termine della guerra contro Perseo (168 a.C.) sarebbe scomparsa l'usanza di preparare il pane in casa e vi sarebbero stati fornai specializzati: il naturalista, basandosi, come si è visto, sulle parole del giureconsulto d'età augustea, *C. Ateius Capito*, associa questo cambiamento alle conseguenze della terza guerra macedonica²⁷.

Come si noterà, Livio parla di una figura di sesso maschile ed effettivamente il termine *coqua* in latino è sostanzialmente un *hapax*, dal momento che un'unica occorrenza di questo vocabolo è attestata nel *Poenulus* plautino²⁸, anche se la quotidiana preparazione delle pietanze doveva senza dubbio rientrare fra i compiti femminili negli ambienti "popolari" privi di personale servile dedicato²⁹.

Fra il IV e la prima metà del II secolo a.C., in concomitanza con l'espansionismo di Roma nel bacino del Mediterraneo, la società mediorepubblicana conobbe cambiamenti sostanziali: il copioso afflusso di manodopera schiavile dovette contribuire ad alleviare il carico di incombenze assolute dalle donne all'interno dei nuclei familiari, l'arrivo a Roma di un cospicuo numero di istitutori di cultura greca e la crescente disponibilità di un patrimonio librario si riverberarono

²¹ Plauto, *La commedia del fantasma* 828: *non enim haec pultiplagus opifex opera fecit barbarus*.

²² Plauto, *Le due Bacchidi* 720; 754.

²³ Plauto, *Pseudolo* 814-817.

²⁴ Tito Livio, *Dalla fondazione di Roma* 39, 6, 7-9, trad. it. MAZZOCATO 1997, p. 413; cfr. GENTILINI 2004, p. 199; ANDRÉ 2009 (2016), p. 249. Sull'inevitabile "collisione" in età tardorepubblicana fra *luxuria Asiatica* e *frugalitas Romana* si vedano ZECCHINI 1982, pp. 163-178; DUBOIS PÉLERIN 2011.

²⁵ Si rinvia all'acuta disamina di FEDELI 2016, pp. 79-95.

²⁶ GENTILINI 2004, p. 202. Su Augusto, Mecenate e il pregiatissimo

silfio cirenaico cfr. ARENA 2008, pp. 41-43.

²⁷ Plinio, *Storia naturale* 18, 28, 107-108. Sul ruolo di questo giurista – esperto di diritto pontificale e di problemi costituzionali – nella tradizione sulle conoscenze alimentari dei Romani cfr. BADEL 2015, pp. 47-56.

²⁸ Plauto, *Il Cartaginese* 248: *coqua est haec quidem, Agorastocles, ut ego opinor*; cfr. *ThLL s.v. cocus/coquus*; MALASPINA 2003, pp. 374; 384 e nota 214: il termine ha una variante rustica in *popa* ed è l'equivalente di *μαγειραῖνα/μαγειρισσα*.

²⁹ HEMELRIJK 2016, pp. 895-904.

certamente sulle maggiori possibilità di formazione culturale anche femminile, i mutamenti dello *status* giuridico e della condizione patrimoniale delle donne offrono a queste ultime, almeno a quelle degli strati sociali più elevati, spazi sempre più ampi di autonomia sia in termini di gestione finanziaria delle proprie risorse economiche sia in termini di *agency* politica³⁰. D'altra parte, che la cucina costituisca un'incombenza femminile per eccellenza è ampiamente dimostrato da una delle tradizioni più antiche relativa al ratto delle Sabine e riportata da Plutarco, secondo il quale i mariti delle ragazze rapite si sarebbero impegnati, in base al trattato stipulato con Romolo, a non imporre alle fanciulle compiti "umilianti" quali macinare il grano o cucinare (μήτ' ἀλείν ἀνδρὶ Ῥωμαίῳ γυναῖκα μήτε μαγειρεύειν)³¹. La testimonianza plutarca sul fatto che la preparazione delle pietanze entro le mura domestiche fosse affidata a mani femminili trova in effetti conferma nel sopra riportato dato pliniano relativo all'attività di panificazione in età tardorepubblicana (*mulierumque id opus maxime erat*), ma anche in una testimonianza autoptica di Galeno, il quale, nel *De alimentorum facultatibus* – redatto o prima della morte di Marco Aurelio, fra il 169 e il 180, o sotto il regno di Commodo, intorno al 182 – riferisce che una volta, da ragazzo, mentre passeggiava in un'area rurale lontana da Pergamo in compagnia di due coetanei, incontrò alcuni contadini che si accingevano a cenare e, in particolare, notò che le loro mogli stavano preparando delle pagnotte perché avevano finito il pane e che una di loro versò un po' di grano in una pentola, lo portò a ebollizione e lo condì con del sale³².

2. Cuochi: condizione, cronologia e contesti

Come si è visto, Livio adopera il termine *coquus*, mentre Plinio usa *cocus*: quest'ultima variante ortografica – rispetto alla forma in *-qu-* attribuita dagli eruditi a uno stadio più antico della lingua latina³³ – appare perfettamente codificata nel lessico, viene preferita da romanzieri (Petronio, Apuleio) e poeti satirici³⁴ ed è attestata nelle iscrizioni³⁵; è epigraficamente documentato, inoltre, un nominativo plurale arcaico *coques*³⁶ e, forse, un nominativo singolare *coco* a Pompei³⁷; taluni manoscritti plautini recano inoltre la variante di *c-* iniziale in *qu-*³⁸, che è poi la medesima forma arcaica (*ququei*) presente in un'iscrizione metrica da *Falerii Novi*³⁹. Il vocabolo *coquus/cocus* deriva dal verbo *coquo*, *-is, -ere*, che indica l'azione di modificare, tramite la fiamma, un alimento, solido o liquido, a scopi nutritivi, medici o tecnici⁴⁰; l'attività del *coquus* consiste insomma nel cucinare gli alimenti, come si legge in Nevio: *coquus edit Neptunum, Cererem et Venerem expertam Vulcanum*, dove le quattro divinità simboleggiano rispettivamente pesce, cereali, verdure e fuoco⁴¹. Ad attività connesse con quella del *coquus/cocus* rinviano poi altri vocaboli, quali *bellarius*, *coctor*, *culinarius*, *gustator*, *pastillarius*⁴².

³⁰ Cfr. ROHR VIO 2019, pp. 13-15.

³¹ Plutarco, *Questioni romane* 85, 284f: 'Διὰ τί τὰς γυναῖκας οὐτ' ἀλείν εἶον οὐτ' ὄψοποιεῖν τὸ παλαιόν;' Η τὰς συνθήκας διαμνημονεύοντες, ἃς ἐποίησαντο πρὸς τοὺς Σαβίνους; Ἐπεὶ γὰρ ἤρπασαν τὰς θυγατέρας αὐτῶν εἶτα πολέμησαντες διηλλάγησαν, ἐν ταῖς ἄλλαις ὁμολογίαις καὶ τοῦτ' ἐγράφη, μήτ' ἀλείν ἀνδρὶ Ῥωμαίῳ γυναῖκα μήτε μαγειρεύειν; cfr. *Vita di Romolo* 15, 5; 19, 9.

³² Galeno, *Sulle proprietà degli alimenti* 1, 7, VI 498-499 C.G. KÜHN, Lipsiae 1823 = p. 227 G. HELMREICH, *CMG* V 4, 2, Leipzig-Berlin 1923: ἐπεὶ δὲ καὶ αὐτὸς ἐγὼ, πορευθεὶς ποτ' εἰς ἀγρὸν οὐκ ἐγγὺς τῆς πόλεως ὄντα μετὰ δυοῖν μερικίων τὴν αὐτὴν ἡλικίαν ἀγόντων ἐμοί, κατέλαβον ἤδη δεδειπνηκότας τοὺς ἀγροίκους καὶ μελλούσας ἀρτοποιεῖσθαι τὰς γυναῖκας (ἠπόρουσαν γὰρ ἄρτου), παραχρήμα τις αὐτῶν ἐμβάλων εἰς χύτραν πυρὸς ἤψησεν, εἶθ' ἠδύνας ἄλσι μετρίως ἐσθίειν ἡμᾶς ἤξιωσεν; cfr. ARENA 2021b, p. 79, nota 33.

³³ Prisciano, *Institutiones grammaticae* vol. 2, p. 36, 14 H. KEIL, Lipsiae 1855: *apud antiquos frequentissime loco cu syllabae qui ponebatur et e contrario, ut arquus, coquus, oquulus pro arcus, cocus, oculus, quum pro cum, quur pro cur*; Terenzio, *Eunuco* 257: *coqui*; cfr. *I fratelli* 847: *coquendo*; Elio Donato, *Commento a Terenzio, I fratelli* 3, 3, 69, vol. 2, pp. 91-92 P. WESSNER, Stuttgartiae 1966.

³⁴ Lucilio, *Frammenti delle satire* in Nonio 27, 716: *cocus*; Marziale, *Epigrammi* 1, 41, 10; 1, 50, 1; 3, 13, 3; 5, 50, 8; 6, 39, 7; 6, 61, 8; 7, 27, 7; 7, 61, 9; 8, 23, 2; 8, 23, 4; 9, 81, 4; 10, 66, 2; 10, 66, 8; 11, 31, 11; 12, 64, 2; 13, 10, 2; 13, 13, 2; 13, 52, 2; 13, 70, 2; 14, 220t; 14, 220, 1-2.

³⁵ Si veda, ad esempio, *CIL* IV 2095 da Pompei: *AC / coco*; limitatamente a *CIL* VI, troviamo "coco" in 6247; 7458; 8750; 8752; 8754; 9261; 9262; 9267; 33186; AE 1994, 441c (II d.C.) da Lecce: *Chrestio / cocus*. Cfr. WALTZING 1900, pp. 154-155, n. 7.

³⁶ *CIL* XIV 2875 (120-82 a.C.) da Praeneste, su cui vedi *infra* § 2.

³⁷ *CIL* IV 6853: *xvi K(alendas) Feb(ruarias) coco [re]vertit*.

³⁸ Plauto, *La commedia della pentola* 346; *I due Menecmi* 141; 218.

³⁹ *CIL* I² 364 (200-171 a.C.), su cui vedi *infra* § 2.

⁴⁰ *ThLL* s.v. *coquo*; secondo FORCELLINI 1940, s.v. *coquus*, p. 865, il termine deriva da *κυκάω, misceo*, che implica un significato analogo a quello di *μάττω/μάσσω (=pinso, "impastare")*, da cui discende *μάγειρος*. Cfr. anche PISANI 1977, p. 85.

⁴¹ Nevio, *Frammenti delle commedie* 121a. Cfr. FORCELLINI 1940, s.v. *coquus*, p. 866.

⁴² *Bellarius*: specializzato nella preparazione di piatti dolci (Marziale, *Epigrammi* 11, 31, 15). *Cocctor*: *interim coctores insulariique mulcant exclusum, et alius veru extis stridentibus plenum in oculus eius intantat, alius furca de carnario rapta statum proeliantis componit* (Petronio, *Satyricon* 95, 8), "frattanto i garzoni di cucina e gli affittuari accarezzano il malcapitato chiuso fuori: uno gli rivolge contro, in direzione degli occhi, uno spiedo infarcito di frattaglie sfrigolanti, un altro, afferrato un forchettono dalla macelleria, assume una posizione di combattimento", trad. it. ARAGOSTI 1997 (1995), p. 373; cfr. FRUYT 1990, pp. 59-70, sull'uso del suffisso d'agente *-tor* nei sostantivi indicanti funzioni o mestieri; *coctor* tuttavia è anche il fabbricante di calce. *Culinarius*: *CIL* XII 4470=CAG-11-01, p. 419=ArchClass-2019-312=ILN-09-01, 00199; cfr. CORDOVANA 2016, p. 184. *Gustator*: *CIL* XII 1754=CAG 26, p. 678=ILN 8, 31 dalla Gallia; sui termini *culinarius* e *gustator*, rari e di complessa interpretazione, probabilmente rinviati a una qualche «distinction supplémentaire» cfr. LE GUENNEC 2019a, p. 312. *Pastillarius*: *CIL* VI 9766=ILCV 628=ICUR-10, 27021 (326-375 d.C.) da Roma; *CIL* VI 9765=ILCV 629 (add.)=ICU-01, 529 (435 d.C.) da Roma. Per una dettagliata analisi lessicale delle fonti letterarie si rinvia a LE

Nella Roma augustea e giulio-claudia le iscrizioni sepolcrali, spesso rinvenute nei grandi *columbaria* “gentilizi”, rivelano onomastica e *status* di cuochi al servizio di esponenti sia della *domus* imperiale sia di *gentes* particolarmente eminenti. Così ci sono noti *Eros*, *Caesaris Augusti cocus*, forse di proprietà di Augusto e in precedenza appartenuto a un *Cornificius*⁴³; *Zethus*, *Marcellae minoris cocus*, schiavo di Claudia Marcella Minore, figlia di Ottavia (sorella di Augusto) e di Gaio Claudio Marcello⁴⁴; *Seleucus Cai Caesaris Germaniciani cocus*, ossia schiavo di Caligola, ereditato dal padre Germanico⁴⁵; *Tyrannus*, cuoco di *Tiberius Claudius Germanicus*, cioè del futuro imperatore Claudio⁴⁶; *Photion*, *Caesaris nostri servus*⁴⁷, cuoco di un *princeps* giulio-claudio⁴⁸. Parallelemente, troviamo cuochi in servizio presso *gentes* eminenti dell’Urbe: così, nel grande colombario degli *Statilii* sono state rinvenute iscrizioni recanti menzione di cuochi come *Hilarus*⁴⁹, *Zena*⁵⁰, *Eros*⁵¹; sempre da Roma proviene l’iscrizione per *Herma*⁵²; dal *monumentum* realizzato dagli *Iunii Silani* per i loro schiavi e liberti giunge il nome del cuoco *Acastus* d’età claudia o neroniana⁵³, mentre da quello edificato dalla *gens Caecilia* proviene la testimonianza sul *cocus Caecilius Felix*⁵⁴; non è chiaro se un cuoco *Cappadox* di *C. Sulpicius Galba* debba essere attribuito al personale in servizio presso la *domus* imperiale, qualora si ritenesse, come fa Patrizio Pensabene, che Galba fosse figlio del fratello dell’imperatore⁵⁵, oppure vada ascritto all’elenco dei cuochi di ricchi privati, come ha osservato Géza Alföldy⁵⁶.

Le Guennec ha messo a punto una tabella contenente le attestazioni epigrafiche (62 in tutto) – indicate dalla studiosa esclusivamente tramite il riferimento principale al *CIL* o all’*AE* per evitare di appesantire il testo con le concordanze con altri *corpora* – relative sia a cuochi privati (27), facenti parte della *familia Caesaris* e del personale servile delle *élites*, sia a cuochi “liberi professionisti” (31), sia ancora a cuochi la cui tipologia di attività rimane incerta (4); le iscrizioni, in larghissima percentuale provenienti da Roma e dalla *Regio I (Latium et Campania)*, sono databili al I e II secolo d.C.⁵⁷: tali documenti testimoniano una netta prevalenza di liberti (22), un consistente numero di schiavi (11) e, forse, appena due *ingenui*, ossia i *magistri* di *Falesce (=Falerii Novi) quei in Sardinia sunt*⁵⁸. Lo *status* servile si evince in genere

GUENNEC 2012, pp. 355-365; LE GUENNEC 2016, pp. 29-40; LE GUENNEC 2019b; LE GUENNEC 2019a, pp. 303-304 a proposito dei *coci* che facevano parte del personale di *cauponae, stabula* e *popinae*. Nel corso dell’età imperiale si moltiplicano le testimonianze concernenti le numerose specializzazioni funzionali del personale di cucina: oltre agli *obsonatores*, menzionati, come si è visto, già da Plauto (Plauto, *Il soldato spaccone* 667; cfr. Seneca, *Lettere morali a Lucilio* 47, 8: *adice obsonatores quibus dominici palati notitia subtilis est, qui sciunt cuius illum rei sapor excitet, cuius delectet aspectus, cuius novitate nauseabundus erigi possit, quid iam ipsa satietate fastidiat, quid illo die esuriant*; Petr. sat. 39, 12, su cui si vedano BORGHINI, SEITA 2019, pp. 277-283; *Storia Augusta, Vita di Adriano* 17, 4: *ad deprehendendas obsonatorum fraudes, cum plurimis simmatis pasceret, fercula de aliis mensis etiam ultimis quibusque iussit sibi adponi*), sono attestati *pistores*, nel senso di “fornai” (Seneca, *Lettere morali a Lucilio* 95, 24), *libarii* (Giovenale, *Satire* 9, 109), *crustularii* (Seneca, *Lettere morali a Lucilio* 56, 2), *dulciarii* e *lactarii* (Marziale, *Epigrammi* 14, 222T, *Storia Augusta, Vita di Elagabalo* 27: *dulciarios et lactarios tales habuit, ut, quaecumque coqui de diversis edulibus exhibuissent vel structores vel pomarii, illi modo de dulciis modo de lactariis exhiberent*), *focarii* e *focariae* (*Digesto* 4, 9, 1, 5 [Ulp. 14 ad ed.]; *Digesto* 33, 7, 15 [Pomp. 6 ad Sab.]; *CIL* XIII 8183=*ILS* 7067, 171-300 d.C., da Köln: [*G*] *enio / [c]ollegi(i) / [f]ocariorum*) e *servi fornaciarii* (*Digesto* 9, 2, 27, 9). Cfr. inoltre *Digesto* 40, 4, 24 (Gaius 1 *rer. cott. sive aur.*): *nominatim videntur liberi esse iussi, qui vel ex artificio vel officio vel quolibet alio modo evidentem denotati essent, veluti ‘dispensator meus’ ‘cellarius meus’ ‘cocus meus’ ‘Pamphili servi mei filius’*.

⁴³ *CIL* VI 8753: *Eros Corn-*i*=U-*f*i(cianus) / Caesaris Aug(usti) cocus*; cfr. GRANINO CECERE 2019, p. 151 e nota 18. È possibile che la consuetudine del ricorso ai cuochi nella *domus* imperiale a partire da Augusto abbia influenzato anche la corte dei sovrani di Mauretania: TRAN 2013, pp. 310-316.

⁴⁴ *CIL* VI 8755=*ILS* 1799.

⁴⁵ *CIL* VI 33767 (41-48 d.C.): *Epaenus Messalinae / Aug(usti) Augustianus / Iulianus / Seleucus C(ai) Caesar(is) / cocus Germanicia[nus]*.

⁴⁶ *AE* 1921, 70 (41-70 d.C.) da Roma: *Tyranno coco / Ti(beri) Claudii Germanici / vix(it) ann(os) XXVIII / Viola cont-*u*=A-*bernali suo fecit**.

⁴⁷ *CIL* VI 8754: *D(is) M(anibus) / Photioni / Caesaris n(ostri) / servo coco / Sestiano / Fabia Iulia / fratri b(ene) m(erenti) f(ecit)*.

⁴⁸ La datazione di queste epigrafi è basata sulla tipologia del supporto e sul formulario adoperato: GRANINO CECERE 2019, p. 151.

⁴⁹ *CIL* VI 6247: *Hilaro / coco / Barbiano*; cfr. CALDELLI, RICCI 1999, p. 107, n. 259.

⁵⁰ *CIL* VI 6249: *Zena / cocus*; cfr. CALDELLI, RICCI 1999, p. 91, n. 74.

⁵¹ *CIL* VI 6246: *Eros cocus / Posidippi ser(vus) / hic situs est*; cfr. CALDELLI, RICCI 1999, p. 89, n. 57; CARUSO 2012, p. 31, n. I, 7; LE GUENNEC 2019a, p. 311.

⁵² *CIL* VI 9267 (da Roma, ma conservato al Museo lapidario di Urbino): *D(is) M(anibus) Stat(ia?) Hilara / fil(io) Aucto piissim(o) / bene mer(enti) vix(it) an(nos) XVII / diebus VI et Hermae coco*; cfr. LUNI, GORI 1986, pp. 118-119.

⁵³ *CIL* VI 7602: *Acas[tus] / coc[us] / Torquati*.

⁵⁴ *CIL* VI 7433: *Caecili P(ubli) l(iberti) / Felicis coci*; cfr. MACCIOTTA 2004, pp. 22-23.

⁵⁵ *AE* 1980, 151a: *Cappadox / Galbae cocus / Onesimus fecit contubernali*. Cfr. PENSABENE 1978-1979, p. 27: «il colombario da cui provengono queste iscrizioni era dunque riservato alla sepoltura di parte degli schiavi, e probabilmente anche dei liberti, della *familia* urbana di *C. Sulpicius Galba*, appartenente... ad una delle più ricche e nobili *gentes* di Roma e che è da identificare molto probabilmente con il fratello o il nipote dell’imperatore Galba».

⁵⁶ G. ALFÖLDY in *CIL* VI, p. 4337 nell’*add.* al n. 3751. Sul personale servile di origine cappadoce attivo nella Roma altoimperiale cfr. CASSIA 2018, pp. 103-138.

⁵⁷ LE GUENNEC 2019a, pp. 321-322.

⁵⁸ *CIL* I² 364 = *CIL* XI 3078 = *CIL* XI 7483 = *CLE* 2 = *ILS* 3083 = *ILLRP* 192 = *CIE* 8341 = *CSE* 8 = *AE* 1960, 273 = ArchClass-2019-313 (200-171 a.C.), da Civita Castellana/*Falerii Novi*: *Iovei Iunonei Minervai / Falesce quei in Sardinia sunt / donum dederunt magistris / L(ucius) Latruius K(aesonis) f(ilius) C(aius) Salo[e]na Voltai f(ilius) / coiraveront // <C=G>o<l=N>legium quod aciptum aetatei age(n)d[ai] / opiparum a[d] veitam <c=Q>u{o}lundam festosque dies / quei soveis aastutieiis opidque Vol<c=G>ani / <c=G>ondecorant sai[pi]sume comvivia loidosque / ququei huc dederu[nt] i]nperatoribus summeis / utei seded lubent[es be]ne iuvent optantis*; cfr. Le Guennec 2019a, pp. 312-313; 318 sulle possibili ragioni di questo caso di trasferimento dei cuochi da *Falerii Novi* in Sardegna (con bibliografia *ivi*).

dall'onomastica e talora anche dall'uso esplicito del termine *servus*⁵⁹. Cuochi schiavi sono inoltre *Alexander*, databile alla metà del I sec. a.C.⁶⁰, ma anche *Phylargirus*⁶¹, *Arax*, forse di origine siriana o armena⁶², *Apollonius*⁶³ e *Turannus*⁶⁴, tutti ascrivibili al lasso temporale compreso tra fine I a.C. e prima metà I d.C. Non mancano poi numerosi esempi di liberti fra i cuochi di privati⁶⁵: costoro potevano espletare la propria attività in veste di “liberi professionisti” presso un individuo che non fosse il *patronus* – come nel caso di *C(aius) Genicilius Domesticus*⁶⁶, *cocus* di *Sex. Lartidius*, *legatus* di *C. Asinius Gallus*, proconsole d'Asia nel 6-5 a.C.⁶⁷ – oppure nell'ambito dell'originaria *familia* di appartenenza: potrebbero rientrare, forse, in questa seconda tipologia *Lucius Arruntius Hilario*, *M. Fuficius Eros*, *Adrastus*, *Nicon*⁶⁸. Uno di questi individui di condizione libertina, oltre che *cocus optimus*, fu anche *sevir Augustalis* ad *Alba Fucens*⁶⁹.

I cuochi a Roma esercitavano la propria attività sostanzialmente in tre contesti, ossia le *domus*, cioè le “dimore”, sia quelle private sia quella imperiale⁷⁰, il *macellum*, dunque il “mercato”, e la *taberna*, ovvero la “bottega”.

Quanto alle abitazioni private, il giurista tardorepubblicano Alfeno Varo, nel suo commento alla normativa doganale siciliana del I secolo a.C., considera i *coci* nell'accezione più ristretta di schiavi destinati all'uso del *dominus* in seno alla *familia urbana*⁷¹. In età imperiale i cuochi potevano occupare un posto di rilievo nell'ambito delle *domus* di ricchi privati, come testimonia un passo delle *Sententiae* del giureconsulto d'età severiana Paolo, concernente la trasmissione testamentaria di schiavi appartenenti alla *familia urbana* e riguardante in particolare il caso di uno schiavo che esercitasse nel contempo le funzioni di *cocus* e *lecticarius*⁷². Secondo Le Guennec il *Daedalus* petroniano (su cui vedi *infra* § 3), ceduto per testamento a Trimalchione, rappresenterebbe proprio «l'incarnation romanesque des legs de cuisiniers évoqués par les jurisconsultes»⁷³.

Vi erano, però, anche liberti e schiavi della *familia Caesaris* impegnati nelle cucine imperiali: tra questi va soprattutto segnalato l'*archimagirus*, attestato da cinque epigrafi sepolcrali provenienti da Roma⁷⁴. Il termine, evidente calco del greco ἀρχιμάγειρος, è piuttosto raro nei testi letterari, ma è attestato, oltre che da tarde fonti cristiane (Gerolamo,

⁵⁹ CIL VI 6246; 9264; 8754.

⁶⁰ CIL VI 9264=CIL I 2, 1235=AE 2000, 132: *Alexand(er) / L(uci) Aemili / (N)eronis(?) ser(vus) / cocus*; cfr. ILARDI 2000, p. 117.

⁶¹ CIL VI 9268 (I a.C., servo/liberto?): *Phylargurus / cocus Pr() / familiae et liber(tis) / locum sepulcri / d(e) s(ua) p(ecunia) d(edit) in fr(onte) p(edes) XVI / in agr(o) p(edes) XII*.

⁶² CIL VI 9266: *Anax cocus / Alche pediseq(ua)*; cfr. GRANINO CECERE 2008, pp. 254-255, n. 3753; LE GUENNEC 2019a, p. 311, nota 111.

⁶³ CIL VI 9265: *Apollonius cocus / Iucunda fecit*.

⁶⁴ CIL VI 9269: [S]a<l=I>via Nigell[a] / Bacchi f(ilia) an(nos) na(ta) x / ossa sita sunt / Turannus cocus fecit; cfr. Camodeca 2014, p. 99, n. 4396; forse lo stesso *Tyrannus cocus* di Claudio: GRANINO CECERE 2019, p. 152, nota 34.

⁶⁵ Ad esempio CIL V 2544, da Este: *M(arcus) Valerius Bucinae / L(ucius) Optatus / cocus*; VI 6248; 7433; 9263: *Adrastus / libertus / cocus // Sophe / Adrasti / coci l(iberta) / uxor*; 9270-9271; X 5211, da Cassino; XI 3850; XII 4468, da Narbo: *vivit / M(anius) Egnatius / Lugius cocus / Antistia l(mulieris) l(iberta) Elpis / contuber(nalis) / p(edes) q(uoquoversus) xv*.

⁶⁶ CIL VI 9271 (1-30 d.C.): *C(aius) Genicilius / C(ai) l(ibertus) Domesticus / Sex(ti) Lartidi cocus*. Cfr. ŠTAERMAN, TROFIMOVA 1982 (1971), p. 132.

⁶⁷ PIR² L 116; THOMASSON 1991, p. 129, n. 104; cfr. LE GUENNEC 2019a, p. 311.

⁶⁸ CIL XI 3850, da Prima Porta: *L(ucius) Arruntius / L(uci) l(ibertus) Hilario coc(us) / vix(it) ann(os) XXXX*; *M. Fuficius Eros*: CIL VI 9270; *Adrastus*: CIL VI 9263; CIL VI 5561: [Dis Mani]bus sacrum / [- -] s Nico cocus / [- -] posterisq(ue).

⁶⁹ CIL IX 3938 (I d.C.), su cui vedi *infra*; cfr. LE GUENNEC 2019a, pp. 315-317. L'espressione *cocus optimus* et *carissimus* si trova in Plauto, *Pseudolo* 805; cfr. Cicerone, *Sui limiti del bene e del male* 2, 23; *Dig.* 21, 1, 18, 1 (Gaius 1 *ad ed. aedil. curul.*); cfr. *doctissimus cocus* (Petronio, *Satyricon* 74, 5) o *ingeniosus cocus* (Petronio, *Satyricon* 70, 7; su cui si veda CUCCHIARELLI 1999, pp. 176-188). Sul sevirato cfr. DUTHOY 1974, pp. 134-154; DUTHOY 1978, pp. 1254-1309; VAN HAEPEREN 2016, pp. 127-155; si veda già ŠTAERMAN, TROFIMOVA 1982 (1971), pp. 123-129.

⁷⁰ Cuochi al servizio di privati: CIL V 2544; VI 5561; 6246; 6247;

6248; 6249; 7433; 7602; 9261; 9262; 9263; 9264; 9265; 9266; 9267; 9268; 9269; 9270; 9271; 9272; 10229; IX 3938; X 5211; XI 3850; XII 4468 (?). Cuochi della *domus* imperiale: CIL VI 5197; 6069a (prima metà I d.C.); 7458 e 8750 (131-170 d.C.); 8752; 8753; 8754; 8755. Di incerta attribuzione è poi un cuoco ricordato da una lapide da Roma: CIL VI 49. Cfr. HARCUM 1914, p. 64.

⁷¹ *Digesto* 50, 16, 203 (Alf. 7 *dig.*); cfr. DE LAËT 1949, p. 429; DUBOULOZ 2011, pp. 133-138.

⁷² Paolo, *Sentenze* 3, 6, 72: *muliones et institores inter urbana ministeria continentur: item opsonatores et vestiarii et cellararii et cubicularii et arcarii et coqui placentarii tonsores pistorum lecticarii*; cfr. *Digesto* 32, 65, 1-2 (Marc. 7 *inst.*); *Digesto* 35, 1, 17, 1 (Gaius 2 *de legatis ad ed. pr.*); *Digesto* 40, 4, 24 (Gaius 1 *rer. cott. sive aur.*); *Digesto* 32, 99, 4 (Paul. l. S. *de instrumenti sign.*). Cfr. ŠTAERMAN, TROFIMOVA 1982 (1971), p. 81.

⁷³ Petronio, *Satyricon* 47, 11-13; cfr. LE GUENNEC 2019a, p. 305, nota 79.

⁷⁴ CIL VI 7458=ILS 1798=AE 2001, 169=EDCS-23400973 (131-170 d.C.) da Roma: *T(itus) Aelius Aug(usti) lib(ertus) Primitivus / archimagirus et / Aelia Aug(usti) lib(erta) Tyche coniunx / fecerunt sibi et suis lib(ertis) libertabusq(ue) / posterisque eorum / custodia mon-<u=I>menti inhabitandi ne quis inter/dicere vel{it}it quod si nemo de hac memoria nostra / extiterit pertinebit debebit ad collegium cocorum / Aug(usti) n(ostris) quod consistit in palatio quod neque donari / neque venire permittimus quod(!) si quis contra / legem s(upra) s(criptam) fecerit dare debebit corpori qui sunt / in hac stationem HS L m(ilia) n(ummum)*. Un testo molto simile si legge in CIL VI 8750=CIL VI 29899=AE 2001, 169=AE 2004, 206=EDCS-18600175=EDCS-18600175=EDR 107378 (131-170 d.C.) da Roma: *Di{is} Manibus / T(itus) Aelius Aug(usti) lib(ertus) Primitivus / archimagirus / fecit Aelia Tyche et sibi et Aeliae / Tyrannidi coniugi et libertis li/bertabusq(ue) meis vel Aeliae Tyrannidydis / posterisque eorum / custodia mon-<u=I>menti inhabitandi ne quis inter/dicere velit quotsi nemo de n(ostra) memoria / exstiterit pertinebit ad collegium cocorum / Caesaris n(ostris) quot venire donarive vetamus si ad/versus ea quis fecerit poenae nomine feret / arcae cocorum HS L m(ilia) n(ummum) / ate ex usuris eorum / celebretur suo quoq(ue) anno / h(oc) m(onumentum) h(eredem) n(on) s(equetur)*. AE 1973, 84=AE 2004, 297=EDCS-09401308 (101-200 d.C.) da Roma: *D(is) [M(anibus)]*

Agostino, Sidonio Apollinare)⁷⁵, soprattutto da Giovenale, le cui satire furono scritte e pubblicate fra il 100 e il 127 d.C., un lasso temporale sostanzialmente compatibile con almeno quattro delle cinque iscrizioni facenti menzione dell'*archimagirus*. Costui, posto da Giovenale sul medesimo piano del *libarius*, “pasticciere” e del *carptor*, “addetto al taglio della carne”, viene tuttavia inquadrato all’interno di una dimora privata e non del palazzo imperiale⁷⁶: scrive infatti il poeta che ai ricchi non è permesso tenere alcun segreto, poiché, anche se ordinano agli schiavi di tacere, chiudono le finestre e spengono le luci, tuttavia prima dell’alba ciò che costoro fanno sarà comunque noto all’oste (*caupo*), il quale verrà a sapere ciò che il pasticcere (*libarius*), gli *archimagiri* e i “trincianti” (*carptores*) hanno preparato. Si può presumere che il poeta intendesse ironizzare sulle pretese snobistiche di un proprietario di cuochi domestici, il quale per esibizionismo avrebbe ambito a imitare l’organizzazione delle cucine della *familia Caesaris*⁷⁷.

Com’è noto, i grandi proprietari di schiavi, ivi compreso lo stesso imperatore, crearono i *paedagogia/παιδαγωγεία*, vere e proprie istituzioni educative destinate al personale servile e presenti tanto nelle *domus* delle grandi famiglie aristocratiche – come già presso Attico e Crasso – quanto nel palazzo imperiale (*paedagogia aulica*), certamente a partire dal regno di Tiberio; i *paedagogia*, infatti, dovevano soddisfare la crescente richiesta di un’adeguata istruzione impartita dai *paedagogi puerorum* ai *paedagogiani*, giovani schiavi d’età compresa fra i dodici e i diciannove anni, in séguito destinati ad espletare una vasta gamma di mansioni particolari sia nelle ricche abitazioni private sia a corte⁷⁸: i *pueri* acquisivano così non solo conoscenze teoriche (lettura, scrittura, calcolo), ma anche competenze pratiche, divenivano, cioè, paggi, camerieri, coppieri, parrucchieri, cerimonieri, artigiani specializzati e, appunto, cuochi⁷⁹.

Il personale addetto alle cucine poteva essere numeroso anche nelle dimore private e richiedere il coordinamento di una figura apicale: in età giulio-claudia è attestato un tale *Faustus, supra cocos* e *servus vicarius* di un *Eros*⁸⁰; sono noti altri due cuochi *vicarii*, *Firmus* e *Tiasus*, che accompagnarono lo schiavo di Tiberio – il *dispensator Musicus Scurranus* – a Roma, dove poi morì⁸¹. Ma è soprattutto presso la *domus* imperiale che le iscrizioni documentano una precisa organizzazione gerarchica del personale di cucina: la posizione apicale era rivestita, come si è visto, da un liberto con la qualifica di *archimagirus*, incaricato di «soprintendere non solo all’organizzazione del lavoro nelle cucine, ma anche e soprattutto all’approvvigionamento di quanto poi sarebbe stato servito in tavola, attuando una scelta per un’opportuna successione e armonizzazione delle diverse portate»⁸². L’*archimagirus*, infatti, supervisionava e prendeva in consegna i viveri destinati al pasto e acquistati dal sopra ricordato *obsonator* (vedi *supra* § 1)⁸³. La funzione dell’*archimagirus*, secondo Ettore De Ruggiero, «sembra essere identica»⁸⁴ a quella del *praepositus cocorum* attribuita a un altro liberto

*/ Eustathes Aug(usti) lib(ertus) arc(hi)/magirus et Aurelia Sa(bina(?)) / se vivis fecerunt sib(i) et / Glygoni(t) alumno suo [et] / eis quos Caesari n(ostro) dedi [et lib(ertis)] / libertabusque posterisque / eorum. CIL VI 8751=EDCS-18700033 (117-150 d.C.) da Roma: [D(is)] M(anibus) / [P(ublius) Aelius A]ug(usti) lib(ertus) Symp(h)orus / [arc(hi)magir]us / [fecit sibi et] Aeliae Agr(ipp)inae / [filiae e]t Iuliae Cleopatrae / [m]aritae bene merentibus et / [Ae]liae Agripp(i)nae nepoti suae libertis / libertabusque posterisque eorum. AE 1937, 159=AE 2004, 297=EDCS-15900457 (161-230 d.C.) da Roma: D(is) M(anibus) / M(arcus) Aurelius Aug(usti) lib(ertus) / Hermes archimagirus / se vivo fecit sibi et Aurelio / Ianuario et Cn(aeo) Octavio / Martiali fratribus suis / libertis libertabusque / posterisque eorum et / iis quos ego domino n(ostro) dedi / et Valeriae Hermione coniugi / et (H)edulo collib(erto) suo decur(ioni) cocorum. Il prefisso *archi-* si ritrova per indicare altre cariche attestate in seno al palazzo imperiale, come nel caso di *archiater* (CIL III 6820=AE 2005, 1479; CIL V 8741=ILS 7797) o di *archimimus* (CIL VI 4649=AE 1999, 173). Cfr. WALTZING 1900, pp. 154-155, n. 7.*

⁷⁵ Girolamo, *Problemi di ebraico in Genesi* 37, 3: *in plerisque locis archimagiros id est coquorum principes pro magistris exercitus scriptura commemorat*; Agostino, *Questioni sull’Ettateuco* 1, 127: *nolunt quidam praepositum coquorum interpretari, qui Graece ἀρχιμάγειρος dicitur*; 1, 136: *quod ἀρχιμάγειρος fuerit, quem principem coquorum Latini interpretes posuerunt*; Sidonio Apollinare, *Epistole* 2, 9, 6: *ecce et ab archimagiro adventans, qui tempus instare curandi corpora moneret*, dove il termine sembrerebbe designare in maniera neutra un cuoco in ambito privato. Cfr. *Glossarium Aynardi* A 7, p. 4 P. GATTI, Firenze 2000: *archimagirus est princeps cocorum*. Si veda *ThLL* 2, c. 462, s.v. *archimagirus*.

⁷⁶ Giovenale, *Satire* 9, 102-110: *O Corydon, Corydon, secretum divitiis ullum / esse putas? Servi ut taceant, iumenta loquentur / et canis et postes et marmora. Claude fenestras, / vela tegant rimas, iunge ostia, tollite lumen, / e medio fac cant omnes, prope nemo recumbat; / quod tamen ad*

cantum galli facit ille secundi / proximus ante diem caupo sciet, audiet et quae / finxerunt pariter libarius, archimagiri, / carptores.

⁷⁷ LE GUENNEC 2019a, p. 308.

⁷⁸ Cfr. NAVARRE 1907, pp. 271-272; ENSSLIN 1942, cc. 2204-2205; RIEMANN 1942, cc. 2205-2224; BODEL 2011, p. 333; GEORGE 2011, p. 405; in particolare, sulla vita condotta dai *pueri* nel *paedagogium* imperiale, si vedano SOLIN, ITKONEN-KAILA 1966.

⁷⁹ Cfr. MOHLER 1940, pp. 262-280; MARROU 1950 (2008), pp. 354-355; FORBES 1955, pp. 321-360; BONNER 1977 (1986), p. 64; BOOTH 1979, pp. 11-19; FRASCA 1996, pp. 334-337; ANDREAU, DESCAT 2006 (2009), p. 139; SIGISMUND-NIELSEN 2013, p. 296; EDMONDSON 2022, pp. 184-185. Sul *paedagogium* del medico Galeo cfr. ARENA 2021b, pp. 26-35.

⁸⁰ CIL VI 9261=ILS 7468; cfr. REDUZZI MEROLA 1990, p. 144.

⁸¹ CIL VI 5197=ILS 1514: *Musico Ti(beri) Caesaris Augusti / Scurranus disp(ensator) ad fiscum Gallicum / provinciae Lugudunensis / ex vicariis eius qui cum eo Romae cum / decessit -f=E-uerunt bene merito / Venustus negot(iator) / Decimianus sump(tuarius) / Dicaeus a manu / Mutatus a manu / Creticus a manu // Agathopus medic(us) / Epaphra ab argent(o) / Primio ab veste / Communis a cubic(ulo) / Pothus pediseq(uus) / Tiasus cocus // Facilis pediseq(uus) / Anthus ab arg(ento) / Hedylus cubic(larius) / Firmus cocus / Secunda*; su questa iscrizione cfr. ANDREAU, DESCAT 2006 (2009), p. 142, a proposito del ruolo di questo *dispensator* (“tesoriere”) dell’imperatore, che nella gerarchia del personale servile occupava un ruolo particolarmente elevato, perché, in quanto *ordinarius* (“titolare”), possedeva ben 16 *vicarii* (“sostituti”), cioè schiavi di schiavi. Si veda sull’argomento ERMAN 1896, p. 416.

⁸² GRANINO CECERE 2019, p. 153.

⁸³ DOSI, SCHNELL 1986a, p. 24.

⁸⁴ DE RUGGIERO 1900, p. 315; cfr. DE RUGGIERO 1895, p. 642; FORCELLINI 1940, s.v. *archimagirus*, p. 307; più recentemente anche EDMONDSON 2022, p. 176.

imperiale⁸⁵, *M. Aurelius Bithus*⁸⁶, addetto alla sorveglianza dell'attività dei cuochi in cucina in senso stretto, i quali dovevano certamente essere numerosi, se erano organizzati in *decuriae*, come testimonia l'esistenza di *Aurelius Hedulus*, *decurio cocorum* imperiale⁸⁷. Secondo Le Guennec, gli *archimagiri* avrebbero avuto «fonctions d'encadrement des brigades» ed «également le cas» del *praepositus cocorum*, come appunto *M. Aurelius Bithus*⁸⁸: il fatto che Le Guennec parli di "brigata" conferma la difficoltà incontrata dalla studiosa nella scelta di una traduzione corretta per il termine *archimagirus*, che ella intende come «chef-cuisinier»⁸⁹, ossia "capocuoco", vocabolo che invece è più idoneo a rendere semmai il senso di *praepositus* – (*head chef*), cioè colui che controllava l'operato dei singoli cuochi in cucina – laddove invece per *archimagirus* è decisamente preferibile "responsabile dell'intera cucina" (oggi diremmo *executive chef*), ossia la figura più alta in grado nella complessa gerarchia della moderna "brigata di cucina".

L'esistenza di una *statio* pertinente al *collegium* dei cuochi imperiali è attestata nel II secolo d.C. dall'epigrafe funeraria contenente le disposizioni di ultima volontà di *Titus Aelius Primitivus* rinvenuta in prossimità del II miglio della via Appia⁹⁰. I due dedicanti – coniugi e *Augusti liberti*, *Titus Aelius Primitivus*, qualificato appunto come *archimagirus*, e *Aelia Tyche* – avevano fatto edificare il sepolcro con annessa struttura per il custode, garantendone l'utilizzo, mediante la consueta formula giuridico-testamentaria, a liberti, liberte e posteri; qualora, però, fosse venuta meno la discendenza, il monumento sarebbe ritornato fra le pertinenze del *collegium cocorum Augusti* senza essere venduto né donato, pena il pagamento di una sanzione pecuniaria di 50.000 sesterzi⁹¹ *corpori*, che aveva sede in *Palatio*, ma deteneva una *statio* suburbana, entro i cui limiti i membri dell'associazione potevano fare erigere monumenti funerari di destinazione unifamiliare. Il sepolcro in questione era probabilmente ubicato nell'area di rinvenimento dell'iscrizione, ossia nell'ambito dell'odierno comprensorio della catacomba di San Callisto, come conferma il ritrovamento, nel medesimo terreno, di una seconda epigrafe, pertinente alla stessa sepoltura, pressoché identica all'iscrizione precedente, ma con piccole variazioni testuali: viene menzionata, infatti, anche la seconda moglie di *Titus Aelius Primitivus*, ossia *Aelia Tyrannis* (l'iscrizione è dunque cronologicamente posteriore alla precedente) e la clausola pecuniaria è ampliata tramite la specificazione dell'uso del denaro acquisito dalla cassa comune (*arca*) del *collegium cocorum Caesaris*⁹². Sempre nell'area del complesso callistiano sul lato occidentale dell'Appia è stata rinvenuta una terza iscrizione, questa volta relativa all'*archimagirus Symphorus*, liberto imperiale⁹³. Altre due iscrizioni, invece, provengono dal versante orientale della via, nell'area dove sarebbe sorto il cimitero di Pretestato, e menzionano rispettivamente i liberti imperiali e *archimagiri Marcus Aurelius Hermes*, *decurio cocorum* e *collibertus* dell'*archimagirus*⁹⁴ ed *Eustathes*⁹⁵. A un'epoca successiva ma riferibili alla medesima area della catacomba di Pretestato risalgono altre tre epigrafi – due databili tra fine III e inizi IV e recanti rispettivamente *cocorum XI* e *cocorum C*, una risalente al IV e facente menzione di un *Quintus lactearius... qui fuit de domum Laterani* – che, oltre a reiterare il legame dei cuochi con l'area cimiteriale di Pretestato, potrebbero riconfermare i rapporti con il personale addetto alla cucina imperiale⁹⁶. Questa rassegna di testimonianze epigrafiche provenienti dall'Appia ha consentito a Lucrezia Spera di formulare un' articolata e condivisibile ipotesi interpretativa: «al *collegium* dei cuochi imperiali doveva appartenere un possedimento piuttosto esteso sulla via Appia, frazionato in proprietà unifamiliari per lo più pertinenti ad *archimagiri*, con un profilo territoriale non necessariamente omogeneo e unitario, ma forse progressivamente acquisito e frammentato con la dislocazione di terreni ai due lati della via censoria, sempre in corrispondenza del II miliario, rispecchiando un modello insediativo generalmente valido in realtà per l'utilizzo sepolcrale delle proprietà suburbane da parte dei membri di *collegia*»⁹⁷.

Un'altra figura che affiancava il cuoco, sia nelle case private sia in *Palatio*, era lo *structor*, sorta di *maitre*, il quale disponeva il cibo sui piatti da portata o sui vassoi, affettava le pietanze e le porzionava: si tratta di una figura immortalata da Petronio, Marziale e Giovenale⁹⁸, ma ben documentata anche dalle epigrafi, che testimoniano l'esistenza di *servi structores* della *domus* imperiale, organizzati anch'essi in un *collegium*, seppelliti nell'area cimiteriale fra le catacombe di Pretestato e quelle di San Callisto e sottoposti a un *praepositus* di condizione libertina⁹⁹.

⁸⁵ CIL VI 8752.

⁸⁶ CIL VI 8752.

⁸⁷ AÉ 1937, 159.

⁸⁸ CIL VI 8752=ILS 1800. LE GUENNEC 2019a, p. 314 e nota 126.

⁸⁹ LE GUENNEC 2019a, p. 309. La medesima traduzione del termine aveva già fornito PAOLI 1962, p. 62: «capocuoco (*archimagirus*), il supremo gerarca della cucina».

⁹⁰ CIL VI 7458=ILS 1798. La datazione è ricavabile dai formulari, dall'onomastica e dalla resa tecnico-paleografica delle iscrizioni: SPERA 2004, p. 127.

⁹¹ GREGORI 2004, pp. 393 F 13 e F 9; 402, ha notato come questo importo sia quello più frequentemente indicato in caso di multe.

⁹² CIL VI 8750; cfr. ORLANDI 2004, p. 243, n. 66.

⁹³ CIL VI 8751; cfr. FERRUA 1973, p. 76.

⁹⁴ AÉ 1937, 159; secondo LE GUENNEC 2019a, p. 319, fu liberto di Marco Aurelio o di Commodo: se così fosse sarebbe identificabile con uno dei *μάγειροι* cui venne affidato il compito di cucinare l'elefante sgozzato nella Roma commodiana (su questo evento si rinvia diffusamente a ARENA 2021a, pp. 1-32).

⁹⁵ AÉ 1973, 84.

⁹⁶ ICUR V 14815 a-b; 14583.

⁹⁷ SPERA 2004, p. 127.

⁹⁸ Petronio, *Satyricon* 35, 2; Marziale, *Epigrammi* 10, 48, 15; Iuv. 5, 120-124.

⁹⁹ CIL VI 444; AÉ 1937, 161 (prima metà II d.C.); CIL VI 9046 (età augustea); 8911 (al servizio di Livia); 8795 a (=ILS 1809; cfr. AÉ 1980, 43); 9047 (=ILS 1810); 9048; 33235; 33740 (età domiziana; cfr. GIOVAGNOLI 2012, p. 519); 33795.

Oltre ai cuochi attestati in ambiente domestico, sia privato sia imperiale, vi erano quelli in servizio presso il *macellum*. Come si è detto (§ 1), Plinio riferisce chiaramente che nel II a.C. professionisti indipendenti e preesistenti ai cuochi domestici avrebbero offerto i propri servizi dietro retribuzione e dunque sarebbero stati “noleggiati” presso il *macellum*, mercato alimentare specializzato nelle vendite di carne, pesce e alimenti di lusso analogo a quello di Atene¹⁰⁰. In effetti, questa è la situazione in genere prospettata da Plauto (§ 1) – con l’eccezione di *Culindrus*, cuoco “privato” della *meretrix Erotia* nei *Menaechmi*¹⁰¹ – secondo uno schema che, come si è accennato, prevedeva, per l’allestimento di un banchetto, l’ingaggio di un cuoco “esterno”, il quale, in cambio di una somma pattuita¹⁰², si recava con alcuni aiutanti presso il committente¹⁰³, al quale invece sarebbe toccato l’onere di fornire la batteria da cucina¹⁰⁴, come anche le carni o per lo meno i tranci fondamentali¹⁰⁵, mentre sarebbe stato compito del professionista, all’uopo ingaggiato, procurarsi gli ingredienti secondari, i condimenti e le basi per salse, come le erbe aromatiche delle quali si vantava di disporre il *cocus* dello *Pseudolus*¹⁰⁶. È difficile stabilire con sicurezza, almeno sull’unica base della testimonianza plautina, se i cuochi mettessero davvero a disposizione le proprie competenze presso il *macellum* in età medio e tardorepubblicana, anche perché lo stesso Plinio, come si è visto, cita in effetti *Plautus... in fabula, quam Aululariam inscripsit*, per quanto tuttavia faccia menzione, nel medesimo passo, anche del giureconsulto *C. Ateius Capito*: il commediografo latino, fortemente influenzato da modelli greci¹⁰⁷, può aver scelto di enfatizzare il potenziale comico costituito dal personaggio del cuoco nella trama, cosicché, se certamente dovettero esistere cuochi professionisti già in età medio e tardorepubblicana, «la location des services de *coqui* au *macellum*, si elle a jamais eu une véritable réalité dans le contexte romain, semble donc au mieux avoir été circonscrite historiquement»¹⁰⁸.

All’interno di questa tipologia di cuoco “a noleggio” e dunque a disposizione nella pubblica piazza del mercato, potremmo far rientrare anche la sottocategoria dei venditori ambulanti di cibi cotti, come quello che, stando a Marziale, vendeva le salamelle calde, era rauco per le grida e si serviva di una *popina* – termine verosimilmente riferibile a un fornello portatile, sorta di cucina “a vista” per l’acquisto e la consumazione di cibo già cotto o, come si direbbe oggi, “da asporto”¹⁰⁹ – oppure gli *institores popinarum* menzionati da un’epistola senecana, i quali offrivano una vasta gamma di piatti da consumare in uno stabilimento termale a Baia¹¹⁰.

Quanto poi ai cuochi che svolgevano la propria attività all’interno di una *taberna*, un dato concreto è quello offerto sempre da Marziale, il quale, evocando i limiti all’occupazione del suolo pubblico imposti da Domiziano ai commercianti di Roma, include proprio il *cocus* tra coloro che svolgevano la propria attività presso una bottega affacciata sulla strada¹¹¹.

Cuochi sono attestati anche all’interno di associazioni di mestiere private¹¹²: i *coques atrienses* (i cui *magistres* erano quattro individui di condizione servile) documentati a *Praeneste* fra II e I secolo a.C. potrebbero essere stati originari di Roma ma essersi recati in pellegrinaggio presso il celebre e non distante santuario della Fortuna Primigenia, considerata una divinità protettrice di arti e mestieri, e aver trovato posto in un atrio o sotto un portico, forse di

¹⁰⁰ Plinio, *Storia naturale* 18, 28, 108.

¹⁰¹ Plauto, *I due Menecmi* 218.

¹⁰² Plauto, *Pseudolo* 159-169 (*dies natalis*); 790-807 (*forum coquinum*); 809 (*nummus*); *La commedia della pentola* 352 (*nuptiae*); *Le due Bacchidi* 94 (*cena viatica*).

¹⁰³ Plauto, *Pseudolo* 865: *discipuli*.

¹⁰⁴ Plauto, *La commedia della pentola* 270: *vascula intus pure propera atque elue*; 390-391: *aulam maiorem, si pote, ex vicinia / pete: haec est parva, capere non quit*.

¹⁰⁵ Plauto, *La commedia della pentola* 373-375: *venio ad macellum, rogito pisces: indicant / caros; agninam caram, caram bubulam, / vitulinam, cetum, porcinam: cara omnia*; 561-567; *Le due Bacchidi* 95-98; *Pseudolo* 169: *ego eo in macellum, ut piscium quidquid ibist pretio praestinem*.

¹⁰⁶ Plauto, *Pseudolo* 828-836.

¹⁰⁷ Sulla “presenza” certa del *Dyskolos* di Menandro nel caso dell’*Aulularia* cfr. ARNOTT 1964, pp. 232-237; DOHM 1964, pp. 243-259.

¹⁰⁸ LE GUENNEC 2019a, p. 302.

¹⁰⁹ Marziale, *Epigrammi* 1, 41, 9-10: *quod fumantia qui tomacla raucus / circumfert tepidis cocus popinis*. Cfr. MONTEIX 2007, p. 118.

¹¹⁰ Seneca, *Lettere morali a Lucilio* 56, 2: *iam biberari varias exclamationes et botularium et crustularium et omnes popinarum institores mercem sua quadam et insignita modulatione vendentis*, “vi sono poi le diverse grida del venditore di bibite, il salsicciaio, il pasticciere e

tutti gli esercenti delle taverne che vendono la propria merce con una particolare cadenza ritmica della voce”.

¹¹¹ Marziale, *Epigrammi* 7, 61, 9-10: *tonsor, copo, cocus, lanius sua limina servant. / Nunc Roma est, nuper magna taberna fuit*; per un’epoca successiva cfr. anche *Codice Teodosiano* 7, 13, 8 del 29 gennaio 380 d.C.: *Imppp. Gratianus, Valentinianus et Theodosius AAA. edictum ad provinciales. Inter optimas lectissimorum militum turmas neminem e numero servorum dandum esse decernimus neve ex caupona ductum vel ex famosarum ministeriis tabernarum aut ex cocorum aut pistorum numero vel etiam eo, quem obsequii deformitas militia secernit, nec tracta de ergastulis nomina. Poenam etenim gravis dispendii nulla excusatione fugituri sunt, si hoc cuiusdam indicio illustribus viris magistris equitum peditum fuerit intimatum. Sed cum illum animadversio dura damnavit offerentem, tum triplicata nobilioris tironis fatigabit illatio. Dat. IIII. kal. Feb. Constantinopoli Gratiano A. v et Theodosio A. I cons.*

¹¹² Sulle ragioni professionali, psicologiche e politiche dell’“associazionismo” proprio dei *collegia* cfr. MAZZA 1986, pp. 88-94. Sugli aspetti conviviali e culturali dei *collegia* si veda CRACCO RUGGINI 1971, pp. 50-193; CRACCO RUGGINI 1976, pp. 463-491. Sullo sviluppo storico del fenomeno associativo cfr. CLEMENTE 1972, pp. 142-229; DE ROBERTIS 1971; CAFISSI 1983, pp. 89-111; DE ROBERTIS 1984, pp. 1260-1267; COTTER 1996, pp. 74-89; DIOSONO 2007.

¹¹³ *CIL* XIV 2875=*CIL* I² 1447=*ILS* 3683a=*ILLRP*

pertinenza dello stesso santuario¹¹³. Anche se il termine *collegium* non è presente nel testo, tuttavia l'enumerazione di *magistri* fa pensare che si trattasse effettivamente di una struttura collegiale¹¹⁴. Un *cocus* era stato accolto pure tra i membri del *collegium* dei *dendrophori* di *Alba Fucens* nel I secolo d.C.: le motivazioni che nella prima età imperiale potevano spingere un individuo ad entrare a far parte di un'associazione di mestiere completamente estranea alla propria attività professionale potevano risiedere ora nella devozione religiosa ora nei possibili vantaggi concreti offerti da un determinato *collegium* ora nell'eventuale prestigio derivante dalle cariche o dal patronato¹¹⁵. Nell'ambito di queste testimonianze epigrafiche sull'esistenza di associazioni di mestiere composte da cuochi privati, possono senz'altro farsi rientrare anche una lapide recante menzione di uno *scriba cocorum* e un'altra facente riferimento al già ricordato *vicaarius supra cocos*, verosimilmente omologo del *praepositus* del *collegium* di cuochi imperiali¹¹⁶.

3. Tra fama e disprezzo: chef “stellati” o corruttori delle giovani generazioni?

Sandra R. Joshel ha posto in risalto la fondamentale contraddizione esistente fra l'orgogliosa affermazione della propria identità professionale documentata dalle epigrafi concernenti i mestieri, anche quelli ritenuti più “umili”, e la valutazione decisamente negativa che di tali attività offrono le testimonianze letterarie¹¹⁷. In effetti, il disprezzo e la condanna del lavoro manuale retribuito in quanto attività di tipo “servile” e perciò degradante per un uomo di libera condizione costituiscono un *Leitmotiv* nella riflessione etico-filosofica di un intellettuale come Cicerone. È emblematico in tal senso un noto passo del *De officiis*:

iam de artificibus et quaestibus, qui liberales habendi, qui sordidi sint, haec fere accepimus. Primum improbantur ii quaestus, qui in odia hominum incurrunt, ut portitorum, ut feneratorum. Inliberales autem et sordidi quaestus mercenariorum omnium, quorum operae, non quorum artes emuntur; est enim in illis ipsa merces auctoramentum servitutis. Sordidi etiam putandi, qui mercantur a mercatoribus, quod statim vendant; nihil enim proficiant, nisi admodum mentiantur; nec vero est quicquam turpius vanitate. Opifexque omnes in sordida arte versantur; nec enim quicquam ingenuum habere potest officina. Minimeque artes eae probandae, quae ministrae sunt voluptatum ‘cetarii, lanii, coqui, fartores, piscatores’, ut ait Terentius. Adde huc, si placet, unguentarios, saltatores, totumque ludum talarium.

“Infine, per quel che riguarda i mestieri e i guadagni, quali siano da ritenersi onorevoli, quali invece spregevoli, abbiamo ricevuto grosso modo queste indicazioni. Innanzitutto, appaiono inaccettabili quei profitti che sono oggetto d'odio da parte degli uomini, come nel caso degli esattori e degli usurai. Indegni, poi, di un uomo libero e riprovevoli (sono) gli introiti di tutti i salariati, dei quali si acquistano i lavori manuali, non le opere d'arte; per costoro, infatti, il salario stesso è prezzo di schiavitù. Devono essere considerati disonorevoli anche coloro che comprano dai commercianti all'ingrosso ciò che subito rivendono; infatti, nulla ottengono a meno che non mentano in tutto e per tutto; né invero v'è cosa più turpe della menzogna. Anche tutti gli artigiani sono impegnati in un'attività squallida; una bottega, infatti, non può possedere qualcosa di nobile. E non devono incontrare la minima approvazione quelle occupazioni che sono dispensatrici di piaceri: ‘pescivendoli, macellai, cuochi, pollivendoli, pescatori’, come sostiene Terenzio. A questo elenco aggiungi – se è il caso – profumieri, ballerini e tutti coloro che si esibiscono in rappresentazioni dai movimenti scomposti e osceni” (t.d.A.)¹¹⁸.

Il passo rispecchia «con estrema chiarezza il sistema di valori sulla base del quale l'oratore romano giudicava le *artes* e i mestieri, con la peculiare distinzione tra commercio su piccola e su larga scala»¹¹⁹: i mestieri vengono infatti valutati esclusivamente sul piano morale e le uniche attività degne di un libero cittadino sono la medicina, l'architettura e l'agricoltura, mentre le altre *artes* sono considerate *sordidae*, dunque indegne del *civis*, suscitatrici di discordia, basate

00104=EDCS-05800857 (120-82 a.C.): *coques atriensis* [F(ortunae) P(rimigeniae) d(onum) d(ant)] / *magistres Rodo Or[cevi - - - s(ervus)] / Artemo Dind(i) Q(uinti) s(ervus) Apoli[naris - - - s(ervus)] / Protus Ae[mili - - - s(ervus)]*; nel caso del *collegium cocorum* di *Falerii Novi* i *magistres* erano invece due *ingenui* (CIL I² 364); cfr. WALTZING 1900, pp. 86-87, n. 30; DIOSONO 2007, p. 27.

¹¹⁴ LE GUENNEC 2019a, p. 318; cfr. p. 302, nota 61.

¹¹⁵ CIL IX 3938=ILS 7470=EDCS-14804968 (I d.C.): *coco optimo* // *Halicius / Marcio Fausto / liberto / sevir(o) Aug(ustali) / dendro<pb=F>oro / Albensi et / Trophime matri* // *Coco / optimo*. Cfr. DIOSONO 2007, p. 69.

¹¹⁶ CIL VI 9262; 9261. Cfr. De RUGGIERO 1900, p. 315;

FORCELLINI 1940, s.v. *archimagirus*, p. 307. L'iscrizione da *Falerii Novi* accenna a un *collegium* di cuochi Falisci esistente in Sardegna (vedi *supra* § 2): CIL I² 364; cfr. LE GUENNEC 2019a, p. 302, nota 60.

¹¹⁷ JOSHEL 1992, pp. 3-9; cfr. MARCONE 2016a, p. 32; per il *case study* delle epigrafi sui mestieri della Bitinia in età tardoantica poste a confronto con quelle di Corico in Cilicia si veda ARENA 2022, pp. 217-236; ARENA 2023, pp. 105-122.

¹¹⁸ Cicerone, *Sui doveri* 1, 150. Sull'argomento si veda NONNIS 2016, pp. 265-269.

¹¹⁹ MARCONE 2016b, p. 113.

sulla menzogna, foriere di mollezza, alimentatrici di piaceri¹²⁰. Così, diversamente dalle professioni *honestae*, “rispettabili per quelli alla cui condizione sociale esse si addicono”, i mestieri inammissibili sono quelli di esattori (*portitores*), usurai (*feneratores*) e salariati (*mercennarii*) in genere: di questi ultimi facevano parte prestatori d’opera quali rivenduglioli, *opifices*, cioè artigiani non liberi impegnati nelle *officinae*, e artigiani o artisti impegnati in lavori tesi al mero soddisfacimento della voluttà, ossia pescivendoli, macellai, cuochi, addetti all’ingrasso di pollame e uccelli, pescatori, profumieri, ballerini e mimi di second’ordine. In questa prospettiva meglio si comprende la battuta basata su un doppio senso – *quoque* (“anche”)/*coque* (“o cuoco”) – attribuita a Cicerone e riferita a un candidato a una carica pubblica il cui padre aveva esercitato il mestiere di cuoco e che, in presenza dello stesso oratore, chiedeva a un altro di votarlo (*ego quoque tibi favebo*)¹²¹.

E però, a ben guardare, Livio medesimo, inquadrando la venuta alla ribalta del cuoco – la cui semplice “funzione” (*ministerium*) sarebbe divenuta a partire dal 187 (vedi *supra* § 1) una conoscenza tecnica (*ars*)¹²² – all’interno di un processo di inesorabile decadimento dei *mores* tradizionali, rispecchia una visione che è già di un altro storico, appena vent’anni più giovane di Cicerone, ossia Sallustio, scrittore d’età cesariana, il quale fa pronunciare a Gaio Mario, appena eletto console nel 107 a.C. nonostante l’ostilità dell’aristocrazia e mosso dalla ferma volontà di arruolare truppe in vista della guerra in Numidia, siffatte parole: “mi danno dello zoticone e del villano, perché non so predisporre sapientemente un banchetto e non tengo commedianti e non pagherei un buon cuoco più che un fattore” (*sordidum me et incultis moribus aiunt, quia parum scite convivium exorno neque histrionem ullum neque pluris preti coquum quam vilicum habeo*)¹²³. Questo dato, da un canto, collima perfettamente con i riferimenti all’esistenza di cuochi di proprietà privata presenti in Varrone¹²⁴ e Cicerone¹²⁵ – secondo il quale anche l’individuo che conduce la vita più *sordida* si suppone possieda un cuoco, almeno in seno alle *élites*¹²⁶ – e dall’altro, in non casuale contrasto con la morigeratezza di Gaio Mario, ben si presta al confronto con la notizia, sempre ciceroniana, concernente Crisogono, potentissimo liberto di Silla, disposto a spendere cifre da capogiro per allestire banchetti che richiedevano l’indispensabile ausilio di una grande quantità di personale servile, il quale includeva, oltre a panettieri, lettighieri, cantanti, citaristi e flautisti, anche cuochi¹²⁷. Altri nomi noti di cuochi fra tarda Repubblica e prima età imperiale sono quelli di *Menogenis*, schiavo al servizio del padre di Pompeo Magno¹²⁸, e di Timagene di Alessandria, il quale, condotto a Roma come prigioniero nel 55 a.C., da prigioniero divenuto cuoco e da cuoco portatore di lettiga e poi storico, ebbe successo come maestro di retorica fino ad ottenere prima il favore di Augusto e poi, quando si guastò con quest’ultimo, quello di Asinio Pollione¹²⁹. In effetti, come ha giustamente sottolineato Mauro De Nardis, l’atteggiamento di disprezzo evidente dal passo ciceroniano del *De officiis* è solo parzialmente ravvisabile negli ambienti intellettuali della prima età imperiale, allorché non sembra più possibile parlare di «un rigido orientamento dicotomico e definito riguardo alle varie tipologie di lavoro e di lavoratori»¹³⁰.

¹²⁰ Cicerone, *Sui doveri* 1, 151: *quibus autem artibus aut prudentia maior inest aut non mediocrius utilitas quaeritur ut medicina, ut architectura, ut doctrina rerum honestarum, eae sunt iis, quorum ordini conveniunt, honestae. Mercatura autem, si tenuis est, sordida putanda est; sin magna et copiosa, multa undique apportans multisque sine vanitate impertiens, non est admodum vituperanda; atque etiam si satiata quaestu vel contenta potius, ut saepe ex alto in portum, ex ipso se portu in agros possessionesque contulit, videtur iure optimo posse laudari. Omnium autem rerum, ex quibus aliquid adquiritur, nihil est agri cultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine, nihil libero dignius. Cfr. NARDUCCI 1985, pp. 93-125. Quello del cuoco rientrava fra i “mestieri del lusso”, insieme a quelli di profumiere, sarto, gioielliere: SQUILLACE 2016, p. 605; cfr. anche GORMAN, GORMAN 2014, pp. 25-75; 326-426 (con ulteriore bibliografia ivi).*

¹²¹ Quintiliano, *La formazione dell’oratore* 6, 3, 47: *ne illa quidem quae Ciceroni aliquando sed non in agendo exciderunt, ut dixit, cum is candidatus qui coci filius habebatur coram eo suffragium ab alio peteret: ‘ego quoque tibi favebo’.*

¹²² Sulla definizione dell’attività dei *coqui* tra *ars* (sapere tecnico) e *ministerium* (funzione servile) e la sua trasformazione fra età repubblicana e Tarda Antichità cfr. BADEL 2017, pp. 45-68. Sulla nozione di *ars* come insieme di saperi finalizzati all’esercizio di un’attività si vedano MONTEIX, TRAN 2011; TRAN 2013, pp. 197-234.

¹²³ Sallustio, *La guerra giugurtina* 85, 39; cfr. DE RUGGIERO 1900, p. 315.

¹²⁴ Varrone, *De re rustica* 3, 14, 3: *itaque cocus has vivas an mortuas coquat, plerumque nescit.*

¹²⁵ L’oratore evoca (*Epistole ai familiari* 9, 20, 2) le prodezze compiute dal suo cuoco durante un banchetto offerto ad *Aulus Hirtius* nel 46 a.C.: *sed vide audaciam! Etiam Hirtio cenam dedi, sine pavone tamen.*

In ea cena cocus meus praeter ius fervens nihil <non> potuit imitari, “e sta’ a sentire l’azzardo! Ho dato un pranzo perfino a Irzio; senza pavone però. In quel pranzo, all’infuori del brodo bollente, non c’è stato nulla che il mio cuoco non sia stato in grado di imitare”, trad. it. CAVARZERE 2016 (2007), p. 931; cfr. 9, 18, 3.

¹²⁶ È questo il caso di Pisone, attaccato in questi termini dall’oratore: *servi sordidati ministrant, non nulli etiam senes; idem coquus, idem atriensis; pistor domi nullus, nulla cella; panis et vinum a propola atque de cupa* (Cicerone, *Contro Lucio Calpurnio Pisone* 67).

¹²⁷ Cicerone, *In difesa di Sesto Roscio da Amelia* 132-135; cfr. SQUILLACE 2016, p. 607.

¹²⁸ Valerio Massimo, *Fatti e detti memorabili* 9, 14, 2; Plinio, *Storia naturale* 7, 10, 54.

¹²⁹ Seneca il Vecchio, *Controversie* 10, 5, 22: *saepe solebat apud Caesarem cum Timagene confligere, homine acidae linguae et qui nimis liber erat: puto quia diu non fuerat. Ex captivo cocus, ex coco lepticarius, ex lepticario usque in amicitiam Caesaris enixus, usque eo utramque fortunam contempsit et in qua erat et in qua fuerat, ut, cum illis multis de causis iratus Caesar interdixisset domo, combureret historias rerum ab illo gestarum, quasi et ipse illi ingenio suo interdiceret: disertus homo et dicax, a quo multa improbe sed venuste dicta; cfr. MAZZARINO 1990 (1965-1966), vol. 2, p. 193; 408; 540-542, nota 485; più recentemente CAPPONI 2017, p. 44.*

¹³⁰ DE NARDIS 2016, p. 86. I pregiudizi, tuttavia, sono duri a morire, come mostra un passo di Firmico Materno: *erunt enim artes aut sordidae aut squalidae aut gravi odore et quibus artibus vigiliae perpetuae ab operantibus exigantur, quales sunt confectores coriorum, fullones, lanarii, pistores, coqui et his similes* (*Libri di astrologia* 3, 8, 7). Sulle attività lavorative in Firmico Materno cfr. CRISTOFORI 2018, pp. 28-54.

¹³¹ Seneca, *Lettere morali a Lucilio* 88, 21.

Ecco quanto scrive Seneca:

quattuor ait esse artium Posidonius genera: sunt vulgares et sordidae, sunt ludicrae, sunt pueriles, sunt liberales. Vulgares opificum, quae manu constant et ad instruendam vitam occupatae sunt, in quibus nulla decoris, nulla honesti simulatio est.

“Posidonio sostiene che esistono quattro generi di arti: vi sono quelle popolari e indegne, quelle ricreative, quelle fanciullesche e quelle liberali. Le popolari, proprie degli artigiani, richiedono l’uso delle mani e sono destinate ai fabbisogni della vita, non v’è in esse apparenza alcuna di dignità né di rispettabilità” (t.d.A.)¹³¹.

Quanto alle *liberales artes*, ai *liberalia studia* (lettere, musica, geometria, astronomia), essi potevano non essere di per sé necessariamente virtuosi – in quanto anch’essi contraddistinti dal guadagno e talora esercitati persino da *professores turpissimi omnium* – ma almeno preparavano “l’animo a ricevere la virtù”; per quel che concerne le “arti manuali”, invece, esse sarebbero state *viles*, poiché non avrebbero nemmeno predisposto alla virtù: tra queste il filosofo annovera sia *luxuriae ministros*, come pittori, scultori, marmisti, sia anche lottatori, atleti, gladiatori, profumieri, cuochi e “tutti quelli che si applicano con ingegno a soddisfare i nostri desideri” (*voluptatibus nostris*)¹³². E tuttavia lo stesso Seneca ribadisce che virtù individuale e professione rispettabile non sono sempre ravvisabili nella medesima persona, ma, allo scarso elenco di professioni “rispettabili”, questa volta, quasi a mo’ di parziale correttivo, aggiunge pure il cuoco: “un uomo può non essere onesto e tuttavia essere un medico, un nocchiere, un letterato e – per Ercole! – persino un cuoco”¹³³. Non può essere casuale, d’altro canto, che proprio Seneca, disponibile a “rimodulare” la propria visione del *cocus*, offra anche numerosi dati sul ricchissimo Apicio – noto buongustaio verosimilmente vissuto in età tiberiana e al quale è attribuito il celebre *De re coquinaria*¹³⁴ – nonché su altri colleghi rivali, contemporanei dello stesso Apicio e altrettanto facoltosi, come Nomentano e Ottavio¹³⁵. *Marcus Gavius Apicius*, impareggiabile per i suoi banchetti¹³⁶, nei quali dilapidò il proprio patrimonio¹³⁷, avrebbe preferito ingerire il veleno allorché comprese di avere ormai a disposizione “soltanto” dieci milioni di sesterzi per soddisfare la sua fame e la sua sete¹³⁸. Secondo Seneca, costui avrebbe fatto proseliti fra i giovani, attirando in cucina ragazzi che vent’anni prima si sarebbero lasciati sedurre soltanto dalla frequentazione di scuole filosofiche; in un’epistola, anzi, lo stesso Seneca accusa i cuochi di essere la causa della maggior parte delle malattie sofferte dai ricchi romani e contrappone la solitudine delle scuole di retorica alla calca dei giovani intorno ai fornelli delle cucine¹³⁹.

Questa particolare attenzione per la figura professionale del *cocus*, talora non disgiunta, come si è visto, da una sia pur parziale rivalutazione, è presente anche nell’opera di un altro intellettuale d’età giulioclaudia, il *Satyricon* petroniano, laddove il liberto cappadoce *Habinnas, lapidarius* e *sevir*, nel decantare le lodi del suo schiavo *Massa*, fa mostra tuttavia di considerare “accessoria” l’istruzione “classica”, ma mena comunque vanto delle competenze acquisite dal suo

¹³² Seneca, *Lettere morali a Lucilio* 88, 18: *non enim adducor ut in numerum liberalium artium pictores recipiam, non magis quam statuarios aut marmorarios aut ceteros luxuriae ministros. Aequeluctatores et totam oleo ac luto constantem scientiam expello ex his studiis liberalibus; aut et unguentarios recipiam et cocos et ceteros voluptatibus nostris ingenia accommodantes sua*; 88, 20: *quid ergo? Nihil nobis liberalia conferunt studia? Ad alia multum, ad virtutem nihil; nam et hae viles ex professo artes quae manu constant ad instrumenta vitae plurimum conferunt, tamen ad virtutem non pertinent. Quare ergo liberalibus studiis filios erudimus? Non quia virtutem dare possunt, sed quia animum ad accipiendam virtutem prae parant. Quemadmodum prima illa, ut antiqui vocabant, litteratura, per quam pueris elementa traduntur, non docet liberales artes sed mox percipiendis locum parat, sic liberales artes non perducunt animum ad virtutem sed expediunt.*

¹³³ Seneca, *Lettere morali a Lucilio* 87, 17: *qui non est vir bonus potest nihilominus medicus esse, potest gubernator, potest grammaticus tam mehercules quam cocus.*

¹³⁴ Sul problema dell’identità di Apicio e sulla paternità dell’opera (in realtà il progetto e la parte iniziale, ma non il resto, frutto di una stratificazione compositiva che giunge almeno fino al IV secolo) a lui attribuita cfr. almeno ANDRÉ 1974, pp. VII-VIII; XII-XVI; CARAZZALI 1990, pp. IX-XLVI; TOSINI 2015, pp. 1-20; NADEAU 2015, pp. 53-58; SQUILLACE 2016, pp. 622-623.

¹³⁵ Seneca, *Dialoghi* 7, 11, 4. Menziona ripetutamente Nomentano anche Orazio, *Satire* 1, 1, 102; 1, 8, 11; 2, 1, 22; 2, 3, 175 e 224.

¹³⁶ Seneca, *Lettere morali a Lucilio* 120, 19; cfr. PIR² G 91.

¹³⁷ Seneca, *Lettere morali a Lucilio* 95, 42.

¹³⁸ Seneca, *Dialoghi* 12, 10, 8-9; cfr. Marziale, *Epigrammi* 3, 22, 1-5: *dederas, Apici, bis trecenties ventri, / et adhuc supererat centies tibi laxum. / hoc tu gravatus ut famem et sitim ferre / summa venenum potione perduxisti. / Nihil est, Apici, tibi gulosius factum*; Cassio Dionne, *Storia romana* 57, 19, 5:... Ἀπικίου ἐκείνου ὅς πάντας ἀνθρώπους ἀσωτία ὑπερεβάλετο οὕτως ὥστε, ἐπειδὴ μαθεῖν ποτε ἐθελήσας ὅσα τε ἤδη καταναλώκει καὶ ὅσα ἔτ’εἶχεν, ἔγνω ὅτι διακόσσαι καὶ πεντήκοντα αὐτῷ μυριάδες περιεῖεν, ἐλυπήθη τε ὡς καὶ λιμῶ τέλευτήσειν μέλλων καὶ ἑαυτὸν διέφθειρεν.

¹³⁹ Seneca, *Dialoghi* 12, 10, 8: *qui in ea urbe ex qua aliquando philosophi velut corruptores iuventutis abire iussi sunt scientiam popinae professus disciplina sua saeculum infecit*; 12, 10, 10: *cum inmensis epulis non delectaretur tantum sed gloriaretur, cum vitia sua ostentaret, cum civitatem in luxuriam suam converteret, cum iuventutem ad imitationem sui sollicitaret etiam sine malis exemplis per se docilem*; *Lettere morali a Lucilio* 95, 23: *nunc vero quam longe processerunt mala valetudinis! Has usuras voluptatum pendimus ultra modum fasque concupitarum. Innumerabiles esse morbos non miraberis: cocos numera. Cessat omne studium et liberalia professi sine ulla frequentia desertis angulis praesident; in rhetorum ac philosophorum scholis solitudo est: at quam celebres culinae sunt, quanta circa nepotum focos <se> iuventus premit!*

servo: “non ha mai studiato, ma io lo mandavo a imparare in mezzo agli artisti di strada. Pertanto non ha nessuno che gli stia alla pari, solo che abbia voglia di imitare i mulattieri oppure i girovaghi. È tanto ingegnoso da far paura: è nello stesso tempo calzolaio, cuoco, fornaio, servitore di tutte le Muse”¹⁴⁰. D’altra parte, del ruolo fondamentale del cuoco nella perfetta riuscita del banchetto è sempre Petronio a fornirci una preziosa testimonianza, laddove Trimalchione, con la complicità del cuoco ereditato dal patrono Pansa organizza un sensazionale colpo di scena per i suoi invitati¹⁴¹. Sono ben note le doti del *Daedalus* del *Satyricon* (vedi *supra* § 2), capace di trasformare in modo mirabolante la carne di maiale, di realizzare da una vulva un pesce, da un pezzo di lardo un colombo, da un prosciutto una tortora, da uno zampone una gallina¹⁴².

A subire l’irresistibile “fascino dei fornelli” poteva essere addirittura un (futuro?) *princeps: pisam Vitellianam sive fabam* (in due versioni) e *porcellum Vitellianum* sono infatti due piatti tramandati dal ricettario attribuito ad Apicio e ideati appunto da Vitellio, che certamente si diletta di arte culinaria¹⁴³, se dobbiamo credere a Svetonio, il quale riferisce che l’imperatore, oltremodo vorace, aveva ideato una portata straordinaria – lo “scudo di Minerva, protettrice della città” – in cui aveva mescolato fegati di scaro, cervella di fagiano e pavone, lingue di fenicottero e latte di murena, reperito dai capitani delle sue navi fin nella Partia e nello stretto di Cadice¹⁴⁴; allorché poi tentò di sfuggire ai suoi sicari, egli si sarebbe nascosto in una lettiga insieme ai due soli uomini dei quali si fidava, ossia il suo pasticciere e il suo cuoco¹⁴⁵.

Non mancano anche per l’età flavia testimonianze su esose raffinatezze di cuochi apprezzati e ricercati: Plinio il Vecchio e Marziale parlano dell’impiego condimentario del pepe che viene dall’India e il cui uso smodato determinava un’emorragia di denaro, al punto tale che appariva opportuno rinunciare a una pietanza a base di cinghiale, perché non era possibile far fronte all’acquisto della preziosa spezia e del vino Falerno, ingredienti necessari per il cuoco ai fini della preparazione del raffinato piatto¹⁴⁶. Anche se le epigrafi d’età flavia sembrerebbero tacere sulla presenza di cuochi a Roma¹⁴⁷, il poeta di Bilbilis tramanda sia il nome di Teopompo, un bel giovane di condizione servile, costretto a fare il cuoco e a sporcarsi viso e chiome con fuliggine e unto dei fornelli¹⁴⁸, sia alcuni nomi di privati, che avevano cuochi al proprio servizio, come Emiliano – che aveva dato al suo cuoco il nomignolo di *Mistyllos* –, *Naevia* e *Rufus*, che, rispettivamente, prendevano a bastonate e frustate i propri cuochi, *Cinna*, il quale, invece, aveva scelto il suo cuoco in base alla bellezza, e lo stesso Marziale, anche lui violento con il cuoco¹⁴⁹. Stando a quanto scrive il poeta spagnolo, la moglie di *Cinna*, *Marulla*, in una delle sue avventure extraconiugali, avrebbe concepito e partorito un Mauro dai capelli ricci, figlio naturale del cuoco *Santra*¹⁵⁰. Sempre Marziale rivela il nome di *Caecilius*, soprannominato *Atreus cucurbitarum* per via della sua abilità nel “trasformare” le zucche in funghi, salsicce, code di tonno e piccole sardelle; egli sarebbe addirittura giunto al punto da nascondere – dentro una foglia di ruta e con il ricorso a spezie e condimenti – manicaretti degni di un *Capellius*, rinomato ristoratore del tempo¹⁵¹. D’altra parte,

¹⁴⁰ Petronio, *Satyricon* 68, 6-7: *nunquam, inquit, didicit, sed ego ad circulatorum eum mittendo erudibam. Itaque parem non habet, sive muliones volet sive circulatorum imitari. Desperatum valde ingeniosus est: idem sutor est, idem cocus, idem pistor, omnis Musae mancipium*, trad. it. GIANOTTI 2013, p. 215; cfr. DE NARDIS 2016, pp. 141-142. Sul delicato aspetto concernente i costi di mantenimento e formazione culturale e/o tecnico-professionale del personale servile, con i connessi rischi non indifferenti di morti precoci, almeno fino al compimento di 15/17 anni, si veda PORENA 2016, p. 669 e nota 10. Sulle figure di *Habinnas* e *Massa* cfr. CASSIA 2018, pp. 109-116.

¹⁴¹ Petronio, *Satyricon* 47, 7-13; 49-50, 1. In particolare, il riferimento alla *quadragesima decuria* (“squadra”) di schiavi di appartenenza del *cocus* (46, 11-12) è sì un dettaglio parodistico che vuole sottolineare il gran numero di schiavi domestici appartenenti a Trimalchione, ma non offre un dato poi così distante da alcune realtà: ANDREAU, DESCAT 2006 (2009), p. 137.

¹⁴² Petronio, *Satyricon* 70, 1-2: *nequid finieram sermonem, cum Trimalchio ait: ita crescam patrimonio, non corpore, ut ista cocus meus de porco fecit. Non potest esse pretiosior homo. Volueris, de vulva faciet piscem, de lardo palumbam, de perna turturem, de colepio gallinam. Et ideo ingenio meo impositum est illi nomen bellissimum; nam Daedalus vocatur...*

¹⁴³ Apicio, *De re coquinaria* 5, 3, 5 e 9; 8, 7, 7; cfr. CARAZZALI 1990, p. 301, nota 5: forse queste ricette sono originali di Apicio, perché Vitellio, alla morte di Tiberio avvenuta nel 37 d.C., aveva 22 anni,

anche se non è da escludere che esse possano risalire all’epoca del suo breve principato nell’anno 69 d.C.

¹⁴⁴ Svetonio, *Vita di Vitellio* 13, 2: *hanc quoque exuperavit ipse dedicatione patinae, quam ob immensam magnitudinem ‘clipeum Minervae πολιούχου’ dicitabat. In hac scarorum iocinera, phasianarum et pavonum cerebella, linguas phoenicopterum, murenarum lactes a Parthia usque fretoque Hispanico per navarchos ac triremes petitarum commiscuit.*

¹⁴⁵ Svetonio, *Vita di Vitellio* 16: *continuo igitur abstrusus gestatoria sella duobus solis comitibus, pistore et coco, Aventinum et paternam domum clam petit, ut inde in Campaniam fugeret*; cfr. DOSI, SCHNELL 1986b, p. 10.

¹⁴⁶ Plinio, *Storia naturale* 12, 14, 29: *quis ille primus experiri cibis voluit aut cui in appetenda aviditate esurire non fuit satis?*; Marziale, *Epigrammi* 7, 27, 7-8: *sed cocus ingentem piperis consumet acervum / addet et arcano mixta Falerna garo.*

¹⁴⁷ GRANINO CECERE 2019, p. 153.

¹⁴⁸ Marziale, *Epigrammi* 10, 66, 1-8.

¹⁴⁹ Marziale, *Epigrammi* 1, 50, 1-2: *si tibi Mistyllos cocus, Aemiliane, uocatur, / dicatur quare non Taratalla mihi?* (il cuoco di Marziale reca un nome di fantasia costruito sulla base di Omero, *Iliade* 1, 465: *μίστυλλον τ’ ἄρα τὰλλα καὶ ἀμφ’ ὀβελόισιν ἐπειραν*, “fecero a pezzi le altre carni e le infilarono negli spiedi”); cfr. 3, 13, 1-4; 3, 94, 1-2; 12, 64, 1-2; 1, 50, 1-2; 8, 23, 1-4.

¹⁵⁰ Marziale, *Epigrammi* 6, 39, 7.

il cuoco scaltro – sottolinea Marziale – doveva assecondare le preferenze del suo padrone¹⁵², altrimenti, come si è visto, avrebbe rischiato una punizione corporale, qualora una cena cattiva avesse compromesso la reputazione del *dominus* presso i suoi ospiti.

Nella medesima età flavia anche il retore Quintiliano fa riferimento all'attività culinaria, ma, pur definendola *cocorum ars*, la assimila alla ginnastica e non la ritiene in grado di competere con la medicina, così come l'attività del fonditore che realizza semplici vasi non è minimamente paragonabile a quella dello scultore che realizza splendide statue bronzee¹⁵³.

Nel corso del II secolo d.C. mancano attestazioni epigrafiche di cuochi operanti presso le *domus* dei privati¹⁵⁴, anche se non sussistono dubbi sulla loro esistenza, sol che si pensi come essi nell'immaginario collettivo continuassero a rappresentare uno dei simboli onirici ricorrenti nella vita quotidiana del singolo individuo: Artemidoro di Daldi riferisce che i cuochi venivano abitualmente ingaggiati in occasione dei matrimoni, prestavano la propria opera per i ricchi, cucinavano cibi elaborati che causavano patologie digestive e svolgevano la propria attività anche al mercato, dove provvedevano a tagliare i tranci di carne¹⁵⁵. Anche Apuleio nelle *Metamorfosi* riferisce di un *vir principalis*, ossia di un notevole municipale, che, tra i vari schiavi della *familia urbana*, possedeva un cuoco – con sua moglie e suo figlio – un mulattiere, un cameriere, un medico e altri servitori dei quali non viene specificata l'esatta funzione¹⁵⁶. Alle patologie causate da un'alimentazione disordinata ed eccessiva – peraltro già lamentate da Seneca, il quale, come si è visto, poneva in un nesso di causa-effetto il numero dei cuochi con *morbi innumerabiles* – fa riferimento anche Galeno, il quale individuava due fondamentali malattie “da ricchi” nella podagra e nell'obesità¹⁵⁷.

Considerazioni conclusive

Come documentano le iscrizioni, a far data dall'ultimo secolo della repubblica, il cuoco della commedia plautina, sbeffeggiato o parodiato, sguattero fra altri sguattero, cede decisamente il posto a un artigiano, talora persino un artista, quasi sempre di umile estrazione, servile e/o libertina, destinato a ricoprire, dapprima nelle *domus* aristocratiche tardorepubblicane e ben presto, in misura crescente, anche in *Palatio*, un ruolo preciso e a rivestire un rilievo economico, politico e culturale tutt'altro che trascurabile nella società di Roma altoimperiale.

La testimonianza sallustiana non rivela soltanto una condanna moralistica dei costumi corrotti – peraltro in un ribaltamento di prospettiva per cui Gaio Mario apparirebbe addirittura *sordidus* al pari dell'attività dei *coqui* stigmatizzata nella requisitoria ciceroniana – ma offre un dato prezioso sui compensi relativamente congrui (*neque pluris preti coquum quam vilicum habeo*) percepiti da questa nuova figura professionale e in effetti documentati già da Plauto, che distingue tra la remunerazione quotidiana di un *nummus* per uno chef abile e quella di una dracma giornaliera riservata a un cuocchiere senza particolari qualità. Oltre alla critica della *luxuria* avanzata da Livio, ma già ben presente in Sallustio, v'è poi un'altra conseguenza – non trascurabile – delle conquiste d'oltremare: l'afflusso a Roma di schiavi, destinati a innumerevoli mansioni tra cui anche quella di cuoco, finì per sollevare un certo numero di donne da un carico notevole di incombenze da espletare entro le mura domestiche e dovette offrire anzi ad alcune di loro maggiore tempo libero per la propria *agency* politica (Rohr): così, rispetto alla testimonianza plutarca sull'età romulea, l'epoca tardorepubblicana vide senza dubbio un notevole sgravio, almeno per le donne dell'aristocrazia (non certo per le mogli dei contadini della campagna di Pergamo descritte da Galeno), da lavori “tradizionalmente” ritenuti femminili, tra cui sicuramente la preparazione e la cottura di cibi per le necessità familiari, fermo restando che la “professione” di cuoco, almeno sulla base delle testimonianze disponibili, appare appannaggio, pressoché esclusivo, di individui di sesso maschile (l'unica menzione della *coqua* nel *Poenulus* plautino non può in questo senso fare testo), né, d'altra parte, l'essere

¹⁵¹ Marziale, *Epigrammi* 11, 31, 1-21.

¹⁵² Marziale, *I doni da portare via* 14, 220: *Cocus. / Non satis est ars sola coco: servire palatum / nolo: cocus domini debet habere gulum*, “al cuoco non basta la sola *ars*: non voglio che il mio palato sia schiavo: il cuoco deve adeguarsi ai gusti del padrone”; sui cuochi privati cfr. anche Nonio, *De compendiosa doctrina* vol. 1, p. 36, 8 W.M. LINDSAY, Lipsiae 1903:... *chortis cocorum*; si veda POTTIER 1887, p. 1503.

¹⁵³ Quintiliano, *La formazione dell'oratore* 2, 21, 10-11: *neque pro- tinus non est materia rhetorices si in eadem uersatur et alius. Nam si quaeram quae sit materia statuarii, dicitur aes: si quaeram quae sit excusoris, id est fabricae eius quam Graeci χαλκευτικήν vocant, simi- liter aes esse respondeant: atqui plurimum status differunt vasa. Nec*

medicina ideo non erit ars quia unctio et exercitatio cum palaestrica, ciborum vero qualitas etiam cum cocorum ei sit arte communis.

¹⁵⁴ GRANINO CECERE 2019, p. 153.

¹⁵⁵ Artemidoro di Daldi, *Dell'interpretazione dei sogni* 3, 56: *μάγειρος ὁ μὲν κατ'οἶκον ἀγαθὸς ὀρώμενος τοῖς γῆμαι προηρημένοις· δεῖ γὰρ ἐν γάμοις μαγείρου. Καὶ τοῖς πέννησιν· οἱ γὰρ ἐκτενεῖς τροφᾶς ἔχοντες, οὗτοι μαγείρῳ χρώνται. Τοῖς δὲ νοσοῦσι παροξυσμοὺς σημαίνει καὶ φλεγμονὰς [διὰ τὸ παροπτᾶν] καὶ ποικίλην δυσκρασίαν, ἀφ' ὧν χυμοὶ γίνονται δριμύεις... Οἱ δὲ ἐν ἀγορᾷ μάγειροι οἱ τὰ κρέα κατακόπτοντες καὶ πιπράσκοντες κινδύνων εἰσι σημαντικοί... Δάνεια δὲ καὶ δεσμὰ διαλύει διὰ τὸ διαίρειν καὶ διακόπτειν.*

¹⁵⁶ Apuleio, *Metamorfosi* 8, 31; 9, 1-2; cfr. ANDREAU, DESCAT 2006 (2009), p. 140.

una brava cuoca rientrava fra le *virtutes* previste dal *cliché* atemporale della matrona ideale, la quale doveva essere *lanifica, pia, pudica, frugi, casta, domiseda*¹⁵⁸, ma non doveva necessariamente possedere particolari doti culinarie.

Al di là di casi eccezionali, quale quello del cuoco descritto da Ausonio come colui che, dietro espressa richiesta del proprio padrone di assaggiare le pietanze prima dell'arrivo degli ospiti, si trova immerso nel dolce piacere di gustare a piacimento le prelibatezze da lui stesso create¹⁵⁹, il trattamento riservato al cuociniere, in genere d'infima estrazione sociale, dovette piuttosto essere quello documentato da un graffito pompeiano che lo descrive come intento a leccare il fondo della pentola o del calderone, mentre ai convitati venivano riservate succulenti pietanze¹⁶⁰. Nonostante l'umile origine, in qualche raro caso un professionista particolarmente dotato, come il *cocus optimus* di *Alba Fucens*, poteva tuttavia avere qualche *chance* di ascesa sociale e ricoprire così una prestigiosa carica religiosa come quella del sevirato, o come avvenne nel caso di Timagene, da *captivus* divenuto storico e maestro di retorica (dunque proprio in quelle scuole che, secondo Seneca, i ragazzi avrebbero disertato per cimentarsi ai fornelli!), oppure ancora poteva creare le premesse per un avanzamento sociale per la generazione successiva – se dobbiamo credere al motto di spirito ciceroniano riportato da Quintiliano – per cui il “figlio del cuoco” sarebbe giunto ad accarezzare addirittura l'idea di fare il proprio ingresso in politica e avrebbe ambito a ricoprire una qualche carica elettiva. È possibile inoltre che i cuochi afferenti ai *collegia* avessero maggiori opportunità di ascesa sociale rispetto a quelli, per così dire, “isolati”, i quali ben poco potevano sperare di ottenere attraverso sforzi individuali: questo discorso sulle opportunità di affermazione/mobilità sociale è tanto più plausibile a proposito dei *collegia cocorum Augusti*, che presupponevano certamente un'arca e soprattutto un organigramma gerarchico-funzionale ben preciso con un *archimagirus*, un *praepositus*, un *decurio* (per non parlare del fatto che persino l'imperatore in persona poteva “dilettarsi” di cucina, se crediamo alle notizie su Vitellio tramandate da Apicio e Svetonio). A proposito del clima concitato di una cucina descritto in un passo di un'epistola senecana – *adspice culinas nostras et concursantis inter tot ignes cocos: unum videri putas ventrem cui tanto tumultu comparatur cibus?* (“guarda le nostre cucine e i cuochi che si affannano fra i tanti fornelli: credi che sia uno solo il ventre per il quale si prepara il cibo con tanto trambusto?”)¹⁶¹ – così scriveva Ugo Enrico Paoli nel suo celeberrimo *Vita romana*: «e noi immaginiamo uno stanzone vastissimo, dove c'è posto per molti fuochi, in muratura e portatili, attorno ai quali sono in faccende cuochi, sottocuochi, inservienti, un vero esercito»¹⁶².

Quanto ai luoghi d'esercizio dell'attività del *cocus* ci troviamo di fronte ad una situazione particolarmente variegata: dalle diverse testimonianze prese in considerazione emerge infatti una notevole eterogeneità dei contesti operativi, dalle aristocratiche dimore private al palazzo imperiale, dalle strade alle botteghe, dai bagni ai portici. Al di là dei dardi scagliati da scrittori moralisti, filosofi o poeti satirici, i cuochi nella Roma della prima età imperiale offrivano un servizio molto richiesto dai ricchi privati come dagli imperatori, furono tenuti in pianta stabile nelle *domus* o noleggiati nel *forum* o presso il *macellum*, ricercati nelle *tabernae*, nelle *thermae*, negli *atria* e persino nelle *viae*. I cuochi, dunque, non esistettero soltanto come personaggi chiave di un intreccio “sulla scena” delle commedie plautine, ma furono anche presenze concrete, “fisiche”, nella realtà quotidiana di Roma tardorepubblicana e imperiale. La datazione della cista da *Praeneste* – città in cui peraltro sono epigraficamente attestati fra II e I a.C. i *coques atrienses* – all'ultimo terzo del III secolo a.C. appare perfettamente congruente con la cronologia delle prime commedie plautine e con il connesso influsso di “mode” greche, temute almeno quanto le competenze del chirurgo Arcagato di Sparta, giunto a Roma nel 219 a.C. e definito *carnifex* da Plinio il Vecchio, ma, nello stesso tempo, l'apparato figurativo dello splendido manufatto evoca per un verso la scena descritta a distanza di alcuni secoli dalla testé ricordata lettera senecana e per un altro costituisce quasi una rappresentazione *ante litteram* di una moderna “brigata di cucina”. I dati ricavabili da autori come Seneca o Petronio appaiono in perfetta sintonia logica e cronologica con quelli offerti dalle epigrafi d'età giulio-claudia a proposito di cuochi “privati”, figure che certamente continuano ad esercitare il proprio mestiere in età flavia, come documentano Plinio, Marziale e Quintiliano, le cui testimonianze colmano, a nostro avviso, il parziale *vacuum* delle iscrizioni (Granino Cecere), che invece per il secolo seguente attestano un cospicuo e crescente numero di cuochi al servizio della *domus* imperiale.

Un altro dato che si evince da Seneca, al di là della solita tirata moralistica contro il decadimento dei *mores*, è che la *culinaria ars* attirava pericolosamente l'interesse di giovani che in precedenza avrebbero frequentato le scuole di filosofia e quelle di retorica, dunque suscitava l'attenzione di “aspiranti cuochi” certamente non di umile estrazione

¹⁵⁷ Sull'argomento si rinvia ad ARENA 2021b, pp. 64-65.

¹⁵⁸ CIL VI 11602.

¹⁵⁹ Ausonio, *Operette* 2, 5: *LOCUS ORDINANDI COQUI. Sosia, prandendum est. Quartam iam totus in horam / sol calet: ad quintam flectitur umbra notam. / An vegeto madeant condita oponia gustu / (fallere namque solent), experiundo proba. / Concute ferventes palmis*

volventibus ollas, / tingue celer digitos iure calente tuos, / vibranti lambat quos umida lingua recursu.

¹⁶⁰ CIL IV 1896: *ubi perna cocta est, si conviviae apponitur, / non gustat pernam, lingit ollam aut caccabum.*

¹⁶¹ Seneca, *Lettere morali a Lucilio* 114, 26.

¹⁶² PAOLI 1962, pp. 61-62.

– quale invece si evince dalla documentazione epigrafica concernente schiavi e liberti – a testimonianza del potenziale sovvertimento sociale insito in una professione che, come attesta Livio, da semplice *ministerium*, “mestiere”, cioè un “saper fare”, una competenza, una funzione servile svolta da un *minister*, era divenuta invece una vera e propria *ars* (la quale poteva persino rendere *Massa*, il servo di *Habinnas* del romanzo petroniano, *omnis Musae mancipium*), dunque un “sapere”, una conoscenza, una professione qualificata tecnicamente e socialmente “rispettabile” – almeno secondo la “classifica” ciceroniana – anzi addirittura preferibile agli stessi *studia liberalia*. Altre ragioni, non secondarie, della diffidenza nutrita da Cicerone e Seneca nei riguardi dei cuochi e della cucina erano poi rispettivamente per l’uno le testé accennate potenziali ambizioni politiche del figlio di un cuoco e per l’altro le patologie derivanti dai cibi elaborati, causa di quelle malattie “da ricchi”, stigmatizzate nel secolo seguente anche dal medico Galeno.

Il fatto che nel corso del II secolo d.C. non si possedano più attestazioni epigrafiche di cuochi operanti nelle *domus* private (sostanzialmente documentati in età augustea e giulioclaudia) bensì soltanto di professionisti addetti alla preparazione dei cibi per i banchetti imperiali e organizzati sulla base di una rigida gerarchia (Granino Cecere) potrebbe, forse, essere almeno parzialmente spiegato come esito del percorso formativo effettuato dal personale servile all’interno del *paedagogium*, istituzione educativa già nota presso le *domus* aristocratiche tardorepubblicane ma fortemente potenziata e amplificata dagli imperatori, almeno a partire da Tiberio. In altre parole, è lecito presumere che un congruo numero di giovani schiavi, adeguatamente formati all’arte culinaria, andasse a ricoprire in misura crescente ruoli di rilievo nelle cucine del palazzo imperiale (fermo restando, naturalmente, che nelle *domus* private continuassero a operare cuochi ingaggiati dai padroni come personale servile o libertino) e trasmettesse conoscenze teoriche e competenze pratiche ai sottoposti, come d’altra parte avveniva nel caso di *liberti* imperiali che divenivano insegnanti di peculiari discipline altamente “professionalizzanti” quali stenografia e calligrafia. Tutto ciò contribuirebbe a spiegare bene perché nel corso del II secolo si addensino esigue, ma significative, testimonianze epigrafiche su una vera e propria gerarchia – quasi stadio embrionale della moderna “brigata di cucina” – connotata da un *archimagirus* (“responsabile dell’intera cucina”) in posizione apicale e significativamente documentato soltanto nella capitale imperiale, da un *praepositus cocorum* (“capocuoco”) e da *decuriae* di sguatterri sottoposti.

Lo stesso termine *coquus/cocus* riveste un valore decisamente polisemantico, poiché in effetti indica una categoria di lavoratori connotati da compiti gestionali variabili e gerarchie funzionali specifiche. Anche se un tratto accomunante è costituito dalla bassa estrazione sociale, tuttavia, rispetto allo schiavo operante nelle dimore private, il liberto imperiale poteva rivestire ruoli di indiscusso potere e/o comunque di maggiore prestigio. A conferma di questo progressivo “accentramento” di inservienti di cucina – dai più titolati ai più umili – nel palazzo imperiale si può far rilevare anche la graduale trasformazione dei relativi *collegia* che, dall’età tardorepubblicana alla prima età imperiale, parrebbero rivelare una crescente ingerenza del “dirigismo” statale, come mostra l’esistenza sia del *collegium cocorum Augusti nostri*, allogato in *Palatio* e provvisto di una sua *arca*, sia del *collegium* degli *structores*, anch’esso afferente alla *domus* imperiale sul Palatino. Il fatto, poi, che la documentazione epigrafica in latino sia concentrata a Roma o in un’area comunque gravitante intorno all’Urbe potrebbe anche dipendere, almeno in parte, dal dato secondo il quale numerose testimonianze riguardano proprio l’attività dei cuochi in *Palatio*.

È pur vero che, per quanto ricercati e talora anche molto apprezzati, i cuochi – eccetto che nei casi degli *archimagiri*, immortalati da poche epigrafi dall’Urbe e ricordati per nome, o in quelli di schiavi al servizio di personaggi illustri – non sembrerebbero aver goduto di una particolare considerazione, ma piuttosto essere rimasti, almeno nella stragrande maggioranza dei casi, una folla anonima, diversamente da quanto accade nella società contemporanea, in cui la notorietà dei singoli chef si accompagna invariabilmente a lauti guadagni derivanti non soltanto dalla loro attività nell’ambito della ristorazione ma anche dai congrui compensi connessi con spot pubblicitari e trasmissioni televisive.

Appendice

Nome	Status	Luogo	Riferimento	Data
<i>magistri dei quiquei da Falesce: Lucius Latrius Kaesonis filius Caius Salvena Voltai filius</i>	libero	Falerii Novi	CIL I ² 364	200-171 a.C.
<i>coques atrienses: Rodo, Artemo, Apolinaris, Protus</i>	servile	Preneste	CIL XIV 2875	II-I a.C.
<i>Alexander (Luci Aemili Neronis? cocus)</i>	servile	Roma	CIL VI 9264	I a.C.
<i>Philargurus</i>	servile/libertino?	Roma	CIL VI 9268	I a.C.
<i>Arax</i>	servile	Roma	CIL VI 9266	I a.C.
<i>Apollonius</i>	servile	Roma	CIL VI 9265	fine I a.C.-I metà I d.C.
<i>Turannus (= Tyrannus, cocus di Tiberio?)</i>	servile	Roma	CIL VI 9269	fine I a.C.-I metà I d.C.
<i>Caecilius Felix</i>	libertino	Roma	CIL VI 7433	30 a.C.-30 d.C.
<i>Eros (Caesaris Augusti cocus)</i>	servile	Roma	CIL VI 8753	età augustea?
<i>Zethus (Marcellae minoris cocus)</i>	servile	Roma	CIL VI 8755	età augustea
<i>Eros</i>	servile	Roma (colombario degli Statilii)	CIL VI 6246	1-30 d.C.
<i>Caius Genialius Domesticus (Sexti Lartidi cocus)</i>	libertino	Roma	CIL VI 9271	1-30 d.C.
<i>coco</i>	?	Pompei	CIL IV 6853	1-79 d.C.
<i>coco</i>	?	Pompei	CIL IV 2095	1-79 d.C.
<i>Manius Egnatius Lugius</i>	libertino	Narbo	CIL XII 4468	prima metà I d.C.
<i>Marcus Valerius Optatus</i>	libertino	Este	CIL V 2544	prima metà I d.C.
<i>Phileros</i>	libertino	Roma	CIL VI 6248	prima metà I d.C.
<i>Hilarus</i>	servile	Roma (colombario degli Statilii)	CIL VI 6247	prima metà I d.C.
<i>Zena</i>	servile	Roma (colombario degli Statilii)	CIL VI 6249	prima metà I d.C.
<i>Tyrannus (cocus di Tiberius Claudius Germanicus) = Turannus? (vd. supra)</i>	servile	Roma	AE 1921, 70	41-70 d.C.
<i>Photion (Caesaris nostri servus)</i>	servile	Roma	CIL VI 8754	età giulio-claudia
<i>Acastus</i>	servile	Roma (monumentum degli Iunii Silani)	CIL VI 7602	età claudia o neroniana
<i>Cappadox (Galbae cocus)</i>	servile	Roma	AE 1980, 151a	età di Galba
<i>Herma</i>	servile	Roma	CIL VI 9267	metà I-II d.C.
<i>Marcus Faustus</i>	libertino	Alba Fucens	CIL IX 3938	I d.C.
<i>Lucius Arruntius Hilario</i>	libertino	Prima Porta	CIL XI 3850	I-II d.C.
<i>Chrestio cocus</i>	?	Lecce	AE 1994, 441c	II d.C.
<i>Herma</i>	servile	Roma	CIL VI 6267	metà I-III d.C.
<i>cocorum XI</i>	?	Roma	ICUR V 14815a	fine III- inizi IV d.C.
<i>cocorum ζ</i>	?	Roma	ICUR V 14815b	fine III- inizi IV d.C.
<i>Adrastus</i>	libertino	Roma	CIL VI 9263	età incerta
<i>Marcus Fuficius Eros</i>	libertino	Roma	CIL VI 9270	età incerta
<i>Nicon</i>	libertino	Roma	CIL VI 5561	età incerta
<i>Statil[i] ---] Primo [---] coco(?)</i>	?	Roma	CIL VI 33186	età incerta
<i>Lucius Clodius Antiochus Tuscus</i>	libertino	Cassino	CIL X 5211	età incerta

Tabella 1: attestazioni epigrafiche di *cocus*

Nome	Status	Luogo	Riferimento	Data
<i>Faustus, vicarius supra cocos</i>	servile	Roma	CIL VI 9261	1-30 d.C.
<i>Firmus, cocus vicarius</i>	servile	Roma	CIL VI 5197	1-30 d.C.
<i>Tiasus, cocus vicarius</i>	servile	Roma	CIL VI 5197	14-37 d.C.
<i>Aelius Epaphroditus, scriba cocorum</i>	libertino	Roma	CIL VI 9262	prima metà II d.C.
<i>Eustathes, archimagirus</i>	libertino	Roma	AE 1973, 84	101-200 d.C.
<i>Publius Aelius Symphorus, archimagirus</i>	libertino	Roma	CIL VI 8751	117-150 d.C.
<i>Titus Aelius Primitivus, archimagirus</i>	libertino	Roma	CIL VI 7458; CIL VI 8750	131-170 d.C.
<i>Marcus Aurelius Hermes, archimagirus</i>	libertino	Roma	AE 1937, 159	161-230 d.C.
<i>Marcus Aurelius Bithus, praepositus cocorum</i>	libertino	Roma	CIL VI 8752	età incerta

Tabella 2: attestazioni epigrafiche di *archimagirus*, *cocus vicarius*, *praepositus cocorum*, *scriba cocorum*, *supra cocos*

Attività	Riferimento	Data
Il <i>cocus</i> cucina verdure, cereali e prodotti del mare	Nevio, <i>Frammenti delle commedie</i> 121; 121a	seconda metà III a.C.
Il <i>cocus</i> prepara il <i>prandium</i>	Plauto, <i>Il mercante</i> 579	212-210/206 a.C.
<i>Culindrus</i> ; il <i>cocus</i> cuoce la carne e prepara il <i>prandium</i>	Plauto, <i>I due Menecmi</i> 141; 208-212; 218	206/194 a.C.
<i>coqua</i>	Plauto, <i>Il Cartaginese</i> 248	197-186 a.C.
<i>Anthrax</i> , <i>Congrio</i> ; il <i>cocus</i> prepara la <i>cena</i>	Plauto, <i>La commedia della pentola</i> 346; 352; 365; 431	194/191 a.C.
Il <i>cocus</i> prepara la <i>cena</i> ; informazioni sui condimenti per le verdure e per la cottura e la marinatura; i <i>coci</i> vengono noleggiati al mercato (<i>forum coquinum</i>)	Plauto, <i>Pseudolo</i> 159-169; 790-791; 804-836; 890-892	191 a.C.
<i>coqui</i>	Plauto, <i>Le tre monete</i> 407	190 a.C. circa
Il <i>cocus</i> cucina prodotti del mare	Plauto, <i>La gomena</i> 659	189 a.C. circa
<i>Citrio coquus</i>	Plauto, <i>Casina</i>	184 a.C.
Il <i>coquus</i> , prima ritenuto schiavo di scarso valore, viene sempre più ricercato	Tito Livio, <i>Dalla fondazione di Roma</i> 39, 6, 7-9	a partire dal 187 a.C.
I Romani non hanno <i>coci</i> ma li noleggiano al mercato	Plinio, <i>Storia naturale</i> 18, 28, 107-108	fino al 168 a.C.
<i>coqui</i>	Terenzio, <i>Eunuco</i> 257	161 a.C.
<i>coquendo</i>	Terenzio, <i>I fratelli</i> 847	160 a.C.
<i>Menogenis</i> , <i>cocus</i> del padre di Pompeo Magno (i.e. Gneo Pompeo Strabone)	Valerio Massimo, <i>Fatti e detti memorabili</i> 9, 14, 2; Plinio, <i>Storia naturale</i> 7, 10, 54.	135-87 a.C.
<i>cocus</i>	Lucilio, <i>Frammenti delle satire</i> in Nonio 27, 716	131 a.C.
<i>coquus</i>	Sallustio, <i>La guerra giugurtina</i> 85, 39	107 a.C.
<i>coqui</i>	Cicerone, <i>In difesa di Sesto Roscio da Amelia</i> 134	81 a.C.
<i>cocus</i> era il padre di un candidato a una carica pubblica	Quintiliano, <i>La formazione dell'oratore</i> 6, 3, 47	età ciceroniana
Timogene di Alessandria, <i>cocus</i>	Seneca il Vecchio, <i>Controversie</i> 10, 5, 22	55 a.C.
<i>coquus</i>	Cicerone, <i>Contro Lucio Calpurnio Pisone</i> 67	55 a.C.
Il <i>cocus</i> prepara la <i>cena</i>	Cicerone, <i>Epistole ai familiari</i> 9, 20, 2	agosto 46 a.C.
<i>coqui</i>	Cicerone, <i>Sui doveri</i> 1, 150	44 a.C.
<i>Gaius Matius</i> scrive un'opera sul <i>cocus</i>	Columella, <i>De re rustica</i> 12, 4, 2; 12, 46, 1	età cesariana
<i>coci</i>	<i>Digesto</i> 50, 16, 203 (Alf. 7 dig.)	39 a.C.
<i>cocus</i>	Varrone, <i>De re rustica</i> 3, 14, 3	37 a.C.
<i>Apicius</i> , <i>Nomentanus</i> , <i>Octavius</i> , <i>coci</i>	Orazio, <i>Satire</i> 1, 1, 102; 1, 8, 11; 2, 1, 22; 2, 3, 175 e 224; Seneca, <i>Dialoghi</i> 7, 11, 4; 12, 10, 8-9; Seneca, <i>Lettere morali a Lucilio</i> 95, 42; 120, 19; Marziale, <i>Epigrammi</i> 3, 22, 1-5	età tiberiana
Il <i>cocus</i> cucina la carne e i prodotti del mare	Petronio, <i>Satyricon</i> 46, 11-12; 47, 7-13; 49-50; 68, 6-7; 69, 7-8; 70, 1-2; 70, 6-7; 74, 4-5; 95, 8	età neroniana
<i>coci</i>	Seneca, <i>Lettere morali a Lucilio</i> 87, 17; 88, 18; 95, 23; 114, 26	62 d.C.
<i>cocus</i> dell'imperatore Vitellio	Svetonio, <i>Vita di Vitellio</i> 16	69 d.C.
Informazioni sui condimenti per la cottura e la marinatura delle carni	Plinio, <i>Storia naturale</i> 29, 25, 80	77 d.C.
<i>coci</i>	Quintiliano, <i>La formazione dell'oratore</i> 2, 21, 11	età domiziana
Il <i>cocus</i> prepara la <i>cena</i> , cucina le verdure e utilizza il fior di farina	Marziale, <i>Epigrammi</i> 1, 41, 10; 1, 50, 1; 3, 13, 3; 5, 50, 8; 6, 39, 7; 6, 61, 8; 7, 27, 7; 7, 61, 9; 8, 23, 2; 8, 23, 4; 9, 81, 3-4; 10, 66, 2; 10, 66, 8; 11, 31, 11; 12, 64, 2; 13, 10, 1-2; 13, 13, 2; 13, 52, 2; 13, 70, 2; 14, 220; 14, 220, 1-2; Marziale, <i>I doni da portare via</i> 14, 220	età domiziana
<i>archimagiri</i>	Giovenale, <i>Satire</i> 9, 109	100-127 d.C.
<i>cocus</i>	Apuleio, <i>Metamorfosi</i> 8, 31; 9, 1-2	160 d.C. circa
<i>coqui</i>	Paolo, <i>Sentenze</i> 3, 6, 72	età di Severo Alessandro
<i>hortis cocorum</i>	Nonio, <i>De compendiosa doctrina</i> vol. 1, p. 36, 8 Lindsay	IV d.C.
<i>coquus</i>	Ausonio, <i>Operette</i> 2, 5	310-395 d.C.
<i>coqui</i>	Firmico Materno, <i>Libri di astrologia</i> 3, 8, 7	335-337/dopo il 355 d.C.
<i>archimagiri id est coquorum principes</i>	Girolamo, <i>Problemi di ebraico in Genesi</i> 37, 3	347-420 d.C.
... <i>praepositum coquorum interpretari, qui Graece ἀρχιμάγειρος dicitur, ... quod ἀρχιμάγειρος fuerit, quem principem coquorum</i>	Agostino, <i>Questioni sull'Ettateuco</i> 1, 127; 1, 136	354-430 d.C.
... <i>ex cocorum ... numero</i>	Codice Teodosiano 7, 13, 8	29 gennaio 380 d.C.
<i>archimagirus</i>	Sidonio Apollinare, <i>Epistole</i> 2, 9, 6	430-486 d.C.

Tabella 3: attestazioni letterarie di *cocus* e *archimagirus*

Bibliografia

- ANDRÉ 1974 = ANDRÉ J., *Apicius. L'art culinaire*, Paris 1974.
- ANDRÉ 2009 (2016) = ANDRÉ J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 2009, trad. it. *L'alimentazione e la cucina nell'antica Roma*, Gorizia 2016.
- ANDREAU, DESCAT 2006 (2009) = ANDREAU J., DESCAT R., *Esclave en Grèce et à Rome*, Paris 2006, trad. it. *Gli schiavi nel mondo greco e romano*, Bologna 2009.
- ARAGOSTI 1997 (1995) = ARAGOSTI A., *Petronio Arbitro. Satyricon*, Milano 1997 (1995).
- ARENA 2008 = ARENA G., *Inter eximia naturae dona. Il silfio cirenaico fra Ellenismo e Tarda Antichità, Analecta Humanitatis 12*, Acireale-Roma 2008.
- ARENA 2021a = ARENA G., *I 'cuochi dell'imperatore': Commodus e l'elefante*, in *Hormos* 13, 2021, pp. 1-32.
- ARENA 2021b = ARENA G., *La cura del potere e il potere della cura. Studi su Galeno, Collana Antico*, Roma 2021.
- ARENA 2022 = ARENA G., *Corico tardoantica: 'crescita' o 'stagnazione'? Limiti e potenzialità di un case study*, in *RSA* 52, 2022, pp. 217-236.
- ARENA 2023 = ARENA G., *Le città dei 'mestieri' nella Bitinia tardoantica: qualificazione e crescita del sistema economico regionale*, in *RSA* 53, 2023, pp. 105-122.
- ARNOTT 1964 = ARNOTT W.G., *A Note on the Parallels between Menander's Dyskolos and Plautus' Aulularia*, in *Phoenix* 18, 3, 1964, pp. 232-237.
- BADEL 2012 = BADEL C., *Alimentation et société dans la Rome classique: bilan historiographique (II^e siècle av. J.-C. - II^e siècle apr. J.-C.)*, in *DHA Suppl.* 7, 1, 2012, pp. 133-157.
- BADEL 2015 = BADEL C., *L'invention de la nourriture des Anciens au début de l'Empire*, in LHOSTIS N., LLORIOL R., SARRAZANAS C. (éds.), *Discours antiques sur la tradition: formes et fonctions de l'ancien chez les Anciens*, Lyon 2015, pp. 47-56.
- BADEL 2017 = BADEL C., *Le cuisinier romain: ars ou ministerium?*, in *Food&History* 15, 1-2, 2017, pp. 45-68.
- BERTHIAUME 1982 = BERTHIAUME G., *Les rôles du mageiros: étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Leiden-Montréal 1982.
- BODEL 2011 = BODEL J., *Slave Labour and Roman Society*, in BRADLEY K., CARTLEDGE P. (eds.), *The Cambridge World History of Slavery. 1. The Ancient Mediterranean World*, Cambridge 2011, pp. 311-336.
- BONNER 1977 (1986) = BONNER S.F., *Education in Ancient Rome. From the Elder Cato to the Younger Pliny*, London 1977, trad. it. *L'educazione nell'antica Roma. Da Catone il Censore a Plinio il Giovane*, Roma 1986.
- BOOTH 1979 = BOOTH A.D., *The Schooling of Slaves in First-Century Rome*, in *TAPhA* 109, 1979, pp. 11-19.
- BORDENACHE BATTAGLIA 1979 = BORDENACHE BATTAGLIA G., *Le ciste prenestine. I. Corpus I*, Roma 1979.
- BORDENACHE BATTAGLIA, EMILIOZZI 1990 = BORDENACHE BATTAGLIA M.G., EMILIOZZI A., *Le ciste prenestine. I. 2*, Roma 1990.
- BORGHINI, SEITA 2019 = BORGHINI A., SEITA M., *Il nesso «obsonatores et rhetores» e il nome del cuoco in Petronio, Satyr. 39, 12: un caso di resilienza letteraria?*, in *SCO* 65, 1, 2019, pp. 277-283.
- BROTHWELL, BROTHWELL 1969 = BROTHWELL D., BROTHWELL P., *Food in Antiquity: a Survey of the Diet of Early Peoples*, London 1969 (Baltimore 1998).
- CAFISSI 1983 = CAFISSI A.T.G., *Contributo alla storia dei collegi romani. I collegia funeraticia, SRISF 2*, 1983, pp. 89-111.
- CALDELLI, RICCI 1999 = CALDELLI M.L., RICCI C., *Monumentum familiae Statiliorum. Un riesame*, Roma 1999.
- CANFORA 2001, vol. 1 = CANFORA L. (cur.), *Ateneo. I Deipnosofisti. I filosofi a banchetto. Volume 1. Libri I-V*, Roma 2001.
- CANFORA 2001, vol. 2 = CANFORA L. (cur.), *Ateneo. I Deipnosofisti. I dotti a banchetto. Volume 2. Libri VI-XI*, Roma 2001.
- CANFORA 2001, vol. 3 = CANFORA L. (cur.), *Ateneo. I Deipnosofisti. I filosofi a banchetto. Volume 3. Libri XII-XV*, Roma 2001.
- CAPPONI 2017 = CAPPONI L., *Il ritorno della Fenice. Intellettuali e potere nell'Egitto romano*, Pisa 2017.
- CARAZZALI 1990 = CARAZZALI G. (ed.), *Apicio. L'arte culinaria*, Milano 1990.
- CARUSO 2012 = CARUSO C., *Un cuoco*, in FRIGGERI R., GRANINO CECERE M.G., GREGORI G.L. (a cura di), *Terme di Diocleziano: la collezione epigrafica*, Milano 2012, p. 31.

- CASSIA 2018 = CASSIA M., *Schiavi e liberti cappadoci nella prima età imperiale: fra echi letterari e documentazione epigrafica*, in *RSA* 48, 2018, pp. 103-138.
- CASSIA 2023 = CASSIA M., *Cerealicoltura e panificazione in Cappadocia*, in CASSIA M. (a cura di), *L'alimentazione fra passato e presente. Archeologia, storia, filologia, Communitas. Quaderni di filologia, storia e archeologia* 2, Roma 2023, pp. 361-390.
- CAVARZERE 2016 (2007) = CAVARZERE A., *Marco Tullio Cicerone. Lettere ai familiari. Volume II (libri IX-XVI)*, Milano 2016 (2007).
- CLEMENTE 1972 = CLEMENTE G., *Il patronato nei collegia dell'Impero romano*, in *SCO* 21, 1972, pp. 142-229.
- CONSOLINO 1984 = CONSOLINO F.E., *Gaio Plinio Secondo. Storia naturale. III. Botanica. I. Libri 12-19*, Torino 1984.
- CORDOVANA 2016 = CORDOVANA O.D., *Le organizzazioni dei lavoratori*, in MARCONE 2016c, pp. 175-203.
- COTTER 1996 = COTTER W., *The collegia and Roman Law. State Restrictions on voluntary Associations, 64 BCE-200 CE*, in KLOPPENBORG J.S., WILSON S.G. (eds.), *Voluntary Associations in the Graeco-Roman World*, London-New York 1996, pp. 74-89.
- CRACCO RUGGINI 1971 = CRACCO RUGGINI L., *Le associazioni professionali nel mondo romano-bizantino*, in *Artigianato e tecnica nella società nell'Alto Medioevo occidentale. XVIII Settimana di Studio del Centro italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto 2-8 aprile 1970*, Spoleto 1971, pp. 50-193.
- CRACCO RUGGINI 1976 = CRACCO RUGGINI L., *La vita associativa nelle città dell'Oriente greco: tradizioni locali e influenze romane*, in *Assimilation et résistance à la culture grégoromaine dans le monde ancien. Travaux du VI^e Congrès International de la Fédération Internationale des Associations d'Études Classiques, Madrid septembre 1974*, Paris-București 1976, pp. 463-491.
- CRAMPON 2006 = CRAMPON M., *Coquus gloriosus*, in BRACHET J.-P., MOUSSY C. (éds.), *Latin et langues techniques*, Paris 2006, pp. 135-152.
- CRISTOFORI 2018 = A. CRISTOFORI, *Le attività lavorative nei Matheseos libri octo di Firmico Materno*, in A. MARCONE (a cura di), *Lavoro, lavoratori e dinamiche sociali a Roma antica. Persistenze e trasformazioni. Atti delle giornate di studio, Roma Tre 25-26 maggio 2017, Roma 2018*, pp. 28-54.
- CUCCHIARELLI 1999 = CUCCHIARELLI A., *Mimo e mimesi culinaria nella cena di Trimalchione (con un'esegesi di Satyr. 70)*, in *RbM* 142, 2, 1999, pp. 176-188.
- CURTIS 2012 = CURTIS R.I., *Professional Cooking, Kitchens, and Service Work*, in ERDKAMP P. (ed.), *A Cultural History of Food in Antiquity*, London-New York 2012, pp. 113-132.
- DALBY 1996 = DALBY A., *Siren Feasts: a History of Food and Gastronomy in Greece*, London-New York 1996.
- DALBY 2003 = DALBY A., *Food in the Ancient World from A to Z*, London-New York 2003.
- DANESE 1997 = DANESE R.M., *Alta cucina e cibo "mortuale". La polemica culinaria nello Pseudolus: un problema socio-poetico*, in *RAL* s. IX, 3, 1997, pp. 499-533.
- DE LAËT 1949 = DE LAËT S.J., *Portorium: étude sur l'organisation douanière chez les Romains, surtout à l'époque du Haut-Empire*, Brugge 1949.
- DE NARDIS 2016 = DE NARDIS M., *Imparare un mestiere: apprendistato, contratti di lavoro e salari*, in MARCONE 2016c, pp. 131-148.
- DE NARDIS 2016 = DE NARDIS M., *Terminologia e concetto di "lavoro" in età romana*, in MARCONE 2016c, pp. 79-90.
- DE ROBERTIS 1971 = DE ROBERTIS F.M., *Storia delle corporazioni e del regime associativo nel mondo romano*, Bari 1971.
- DE ROBERTIS 1984 = DE ROBERTIS F.M., *La capacità giuridica dei collegi romani*, in *Sodalitas. Scritti in onore di Guarino*, Napoli 1984, pp. 1260-1267.
- DE RUGGIERO 1895 = DE RUGGIERO E., *s.v. Archimagirus*, in *DE I*, Roma 1895, p. 642.
- DE RUGGIERO 1900 = DE RUGGIERO E., *s.v. Cocus*, in *DE II*, Roma 1900, p. 315.
- DIEZ 2013 = DIEZ V., *Coqui plautinos: el cuerpo subalterno como amenaza*, in *Argos* 36, 2, 2013, pp. 151-167.
- DIOSONO 2007 = DIOSONO F., *Collegia. Le associazioni professionali nel mondo romano*, Roma 2007.
- DOHM 1964 = DOHM H., *Magieiros: die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie*, München 1964.
- DONAHUE 2015 = DONAHUE J.F., *Food and Drink in Antiquity. Readings from the Graeco-Roman World. A Sourcebook*, London-New York 2015.
- DOSI, SCHNELL 1986a = DOSI A., SCHNELL F., *Pasti e vasellame da tavola*, Roma 1986.
- DOSI, SCHNELL 1986b = DOSI A., SCHNELL F., *I Romani in cucina*, Roma 1986.

- DUBOIS PÉLERIN 2008 = DUBOIS PÉLERIN É., *Le luxe privé à Rome et en Italie au I^{er} siècle après J.-C.*, Napoli 2008.
- DUBOULOZ 2011 = DUBOULOZ J., *La propriété immobilière à Rome et en Italie, I^{er}-V^e siècles: organisation et transmission des praedia urbana*, Roma 2011.
- DUTHOY 1974 = DUTHOY R., *La fonction sociale de l'augustalité*, in *Epigraphica* 36, 1974, pp. 134-154.
- DUTHOY 1978 = DUTHOY R., *Les *Augustales*, in *ANRW* II 16.2, Berlin-New York 1978, pp. 1254-1309.
- DUVAU 1890 = DUVAU L., *Ciste de Préneste*, in *MEFRA* 10, 1890, pp. 303-316.
- EDMONDSON 2022 = EDMONDSON J., *Domestic Servants in the Imperial Court*, in KELLY B., HUG A. (eds.), *The Roman Emperor and his Court c. 30 BC - c. AD 300*, Cambridge 2022, pp. 168-203.
- EMILIOZZI 2010 = EMILIOZZI A., *Dialoghi prenestini su cista e specchio figurati*, in *Bollettino di archeologia on-line* 1, 2010, pp. 27-33.
- ENSSLIN 1942 = ENSSLIN W., *s.v. Paedagogiani*, in *RE* XVIII 2, 1942, cc. 2204-2205.
- ERMAN 1896 = ERMAN H., *Servus vicarius. L'esclave de l'esclave romain*, Lausanne 1896.
- EVANGELIDIS 2019 = EVANGELIDIS V., *Macella and Makelloi in Roman Greece: the Archaeological and Textual Evidence*, in *Hesperia* 88, 2, 2019, pp. 283-318.
- FAAS 2005 = FAAS P., *Around the Roman Table. Food and Feasting in Ancient Rome*, Chicago 2005.
- FEDELI 2016 = FEDELI P., *Dell'arte di mangiare bene, secondo Orazio*, in *Revista de Estudios Clásicos* 43, 2016, pp. 79-95.
- FERRUA 1973 = FERRUA A., *Le iscrizioni pagane della catacomba di Pretestato*, in *RAL* 28, 1973, pp. 63-99.
- FORBES 1955 = FORBES C.A., *Supplementary Paper: The Education and Training of Slaves in Antiquity*, in *TAPhA* 86, 1955, pp. 321-360.
- FORCELLINI 1940 = FORCELLINI Ae., *Lexicon totius Latinitatis*, t. I, Patavii 1940.
- FRANCHI DE BELLIS 2005 = FRANCHI DE BELLIS A., *Iscrizioni prenestine su specchi e ciste*, Alessandria 2005.
- FRASCA 1996 = FRASCA R., *Educazione e formazione a Roma. Storia, testi, immagini*, Bari 1996.
- FRUYT 1990 = FRUYT M., *La plurivalence des noms d'agent latins en -tor: lexique et sémantique*, in *Latomus* 49, 1990, pp. 59-70.
- GARCÍA SOLER 2008 = GARCÍA SOLER M.J., *El cocinero cómico: maestro de los fogones y de la palabra*, in *CFC(G)* 18, 2008, pp. 145-158.
- GARNSEY 1999 = GARNSEY P., *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge 1999.
- GENTILINI 2004 = GENTILINI G., *I cibi di Roma imperiale. Vita, filosofia e ricette del gastronomo Apicio, con l'edizione critica del De re Coquinaria*, Milano 2004.
- GEORGE 2011 = GEORGE M., *Slavery and Roman Material Culture*, in BRADLEY K., CARTLEDGE P. (eds.), *The Cambridge World History of Slavery. 1. The Ancient Mediterranean World*, Cambridge 2011, pp. 385-413.
- GIANNINI 1960 = GIANNINI A., *La figura del cuoco nella commedia greca*, in *Acme* 13, 2-3, 1960, pp. 135-216.
- GIANOTTI 2013 = GIANOTTI G.F., *La cena di Trimalchione. Dal Satyricon di Petronio*, Acireale-Roma 2013.
- GIOVAGNOLI M., *Uno schiavo di Domiziano addetto alla preparazione dei piatti*, in FRIGGERI R., GRANINO CECERE M.G., GREGORI G.L. (a cura di), *Terme di Diocleziano: la collezione epigrafica*, Milano 2012, p. 519.
- GORMAN, GORMAN 2014 = GORMAN, R.J., GORMAN V.B., *Corrupting Luxury in Ancient Greek Literature*, Ann Arbor (Michigan) 2014.
- GOTTSHALK 1948 = GOTTSHALK A., *Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos Jours*, t. I, Paris 1948.
- GOWERS 1996 = GOWERS E., *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*, Oxford 1996.
- GRANINO CECERE 2008 = GRANINO CECERE M.G. (ed.), *Supplementa Italica – Imagines. Roma (CIL, VI) 3. – Collezioni fiorentine: Galleria degli Uffizi; Palazzo Pitti; Giardino di Boboli; Museo Archeologico Nazionale – Villa Corsini a Castello; Museo del Bargello; Casa Buonarroti; Palazzi Medici Riccardi, Peruzzi, Rinuccini*, Roma 2008.
- GRANINO CECERE 2019 = GRANINO CECERE M.G., *Cuochi alla mensa dei Romani*, in RUSSO TAGLIENTE A., GHINI G., MARI Z. (a cura di), *Lazio e Sabina 12. Atti del Convegno. Dodicesimo Incontro di Studi sul Lazio e la Sabina. Roma 8-9 giugno 2015*, Roma 2019, pp. 149-156.

- GREGORI 2004 = GREGORI G.L., "Si quis contra legem sepulcri fecerit". *Violazioni e pene pecuniarie*, in *Libitina e dintorni. Libitina e i luci sepolcrali. Le leges libitinae campanae. Iura sepulcrorum: vecchie e nuove iscrizioni. Atti dell'XI Rencontre franco-italienne sur l'épigraphie*, Roma 2004, pp. 391-404.
- GÜNTHER 2015 = GÜNTHER L.-M., *Kochen mit den Römern: Rezepte und Geschichten*, München 2015.
- HARCUM 1914 = HARCUM C.G., *Roman Cooks*, Baltimore 1914.
- HEMELRIJK 2016 = HEMELRIJK E.A., *Women Daily's Life in the Roman West*, in BUDIN S.L., TURFA J.M. (eds.), *Women in Antiquity: Real Women across the Ancient World*, London-New York 2016, pp. 895-904.
- ILARDI 2000 = K. ILARDI 2000, *Aggiunte e correzioni al CIL, VI. Revisioni nella Galleria Lapidaria (settori 25, 27, 35, 39)*, in *BMMP* 20, 2000, pp. 107-122.
- JOSHEL 1992 = JOSHEL S.R., *Work, Identity, and Legal Status at Rome. A Study of the Occupational Inscriptions*, Norman (OK)-London 1992.
- JOSHEL, HACKWORTH-PETERSEN 2014 = JOSHEL S.R., HACKWORTH-PETERSEN L., *The Material Life of Roman Slaves*, New York 2014.
- KASTENMEIER 2007 = KASTENMEIER P., *I luoghi del lavoro domestico nella casa pompeiana*, Roma 2007.
- KLEBS 1894 = KLEBS E., *s.v. Ambivius 2*, in *RE I* 2, 1894, c. 1804.
- LE GUENNEC 2012 = LE GUENNEC M.-A., *Altérités gastronomiques et infâmes métissages de la popina romaine*, in *Hypothèses* 15, 1, 2012, pp. 355-365.
- LE GUENNEC 2016 = LE GUENNEC M.-A., *Le Princeps et la popina. Une législation somptuaire d'un ordre nouveau au Haut-Empire?*, in *MEFRA* 128, 1, 2016, pp. 29-40.
- LE GUENNEC 2019a = LE GUENNEC M.-A., *Être cuisinier dans l'Occident romain antique. Identités socio-juridiques et statuts de travail*, in *ArchClass* 70, 2019, pp. 295-327.
- LE GUENNEC 2019b = LE GUENNEC M.-A., *Aubergistes et clients. L'accueil mercantile dans l'Occident romain (III^e s. av. J.-C. - IV^e s. apr. J.-C.)*, Roma 2019.
- LOWE 1985 = LOWE J.C.B., *The Cook Scene of Plautus' Pseudolus*, in *CQ* 35, 2, 1985, pp. 411-416.
- LUNI, GORI 1986 = LUNI M., GORI G., *Il Museo Archeologico di Urbino*, Urbino 1986.
- MACCIOCCA 2004 = MACCIOCCA M., *Caeciliorum monumentum*, in E.M. Steinby (a cura di), *Lexicon Topographicum Urbis Romae*, vol. II, Roma 2004, pp. 22-23.
- MALASPINA 2003 = MALASPINA E., *La terminologia latina delle professioni femminili nel mondo antico*, in *MedAnt* 6, 1, 2003, pp. 347-391.
- MARCONE 2016a = MARCONE A., *La storia degli studi*, in MARCONE 2016c, pp. 17-34.
- MARCONE 2016b = MARCONE A., *La tecnologia antica: limiti ed effetti sulle attività lavorative*, in MARCONE 2016c, pp. 112-130.
- MARCONE 2016c = MARCONE A. (a cura di), *Storia del lavoro in Italia. L'età romana. Liberi, semiliberi e schiavi in una società premoderna*, Roma 2016.
- MARROU 1950 (2008) = MARROU H.-I., *Histoire de l'éducation dans l'Antiquité*, Paris 1950, trad. it. *Storia dell'educazione nell'Antichità*, Roma 2008.
- MAUNÉ, MONTEIX, POUX 2013 = MAUNÉ S., MONTEIX N., POUX M. (éds.), *Cuisines et boulangeries en Gaule romaine*, in *Gallia* 70, 1, 2013.
- MAZZA 1986 = MAZZA M., *La fatica dell'uomo. Schiavi e liberi nel mondo romano*, Catania 1986.
- MAZZARINO 1990 (1965-1966) = MAZZARINO S., *Il pensiero storico classico*, vol. 2, Roma-Bari 1990 (1965-1966).
- MAZZOCATO 1997 = MAZZOCATO G.D., *Tito Livio. Storia di Roma dalla fondazione. Volume 5. Libri xxxv-xl*, Roma 1997.
- MOHLER 1940 = MOHLER S.L., *Slave Education in the Roman Empire*, in *TAPhA* 71, 1940, pp. 262-280.
- MONTEIX 2007 = MONTEIX N., *Cauponae, popinae et "thermopolia", de la norme littéraire et historiographique à la réalité pompéienne*, in BARNABEI L., CHARLES-LAFORGE M.-O., CASSETTA R. (a cura di), *Contributi di archeologia vesuviana*, Roma 2007, pp. 117-128.
- MONTEIX 2010 = MONTEIX N., *Les lieux de métier: boutiques et ateliers d'Herculanum*, Roma 2010.
- MONTEIX, TRAN 2011 = MONTEIX N., TRAN N. (éds.), *Les savoirs professionnels des gens de métier. Études sur le monde du travail dans les sociétés urbaines de l'empire romain*, Napoli 2011.

- MONTEIX 2013 = MONTEIX N., *Cuisiner pour les autres: les espaces commerciaux de production alimentaire à Pompéi*, in *Gallia* 70, 1, 2013, pp. 9-26.
- MONTEIX 2015 = MONTEIX N., *Baking and Cooking*, in WILKINS, J., NADEAU, R. (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*, Malden-Oxford 2015, pp. 212-223.
- MORSELLI 1995 = MORSELLI C., *Forum coquinum*, in STEINBY E.M. (a cura di), *Lexicon Topographicum Urbis Romae*, vol. II, Roma 1995, p. 297.
- MÜNZER F., *s.v. Matius 1*, in *RE* XIV 2, 1930, cc. 2206-2210.
- NADEAU 2015 = NADEAU R., *Cookery Books*, in WILKINS J., NADEAU R. (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*, Malden-Oxford 2015, pp. 53-58.
- NADEU, LION, RAGA = NADEU R., LION B., RAGA E., *L'alimentation dans l'Antiquité: à la croisée des chemins*, in BECKER K. (éd.), *Studia alimentorum 2003-2013. Une décennie de recherche/A Decade of Research*, in *Food&History* 10, 2, 2012, pp. 45-71.
- NARDUCCI 1985 = NARDUCCI E., *Valori aristocratici e mentalità acquisitiva nel pensiero di Cicerone*, in *Index* 13, 1985, pp. 93-125.
- NAVARRÉ 1907 = NAVARRÉ O., *s.v. Paedagogium*, in *DA* IV 1, Paris 1907 (Graz 1963), pp. 271-272.
- NONNIS 2016 = NONNIS D., *Le attività artigianali*, in MARCONE 2016c, pp. 265-303.
- ORLANDI 2004 = ORLANDI S., *Revisione di iscrizione già in CIL*, in *Libitina e dintorni. Libitina e i luci sepolcrali. Le leges libitinariae campanae. Iura sepulcrorum: vecchie e nuove iscrizioni. Atti dell'XI Rencontre franco-italienne sur l'épigraphie*, Roma 2004, p. 243, n. 66.
- PAOLI 1962 = PAOLI U.E., *Vita romana. Usi, costumi, istituzioni, tradizioni*, Firenze 1962 (rist. Milano 1990).
- PAPAIOANNOU 2013 = PAPAIOANNOU S.G., *Μετα-λογοτεχνικά μαγειρέματα επί σκηνής: η Ελληνική καταγωγή του «coquus» στον «Curculio» του Πλάτωνα (251-279)*, in MICHALOPOULOS A.N., TSITSIOU-CHELIDONI Ch. (eds.), *Πολυπολιτισμικότητα στη Ρώμη: κοινωνική και πνευματική ζωή. Πρακτικά του Η' Πανελληνίου Συμποσίου Λατινικών Σπουδών, Κομοτηνή, 2-5 Μαΐου 2007*, Komotini 2013, pp. 161-171.
- PASOLI 1972 = PASOLI E., *Cuochi, convitati, carta nella critica letteraria di Marziale*, in *MCr* 5-7, 1970-1972, pp. 188-193.
- PASSET 2011 = PASSET L., *Refus du luxe et frugalité à Rome (fin du III^e siècle av. J.-C. - fin du II^e siècle av. J.-C.): histoire d'un combat politique*, Thèse de doctorat, Université Lyon 2, Lyon 2011.
- PENSABENE 1978-1979 = PENSABENE P., *Stele funeraria a doppia edicola dalla via Latina*, in *Bullettino della Commissione Archeologica Comunale di Roma* 86, 1978-1979, pp. 17-38.
- PISANI 1977 = PISANI V., *Alcuni nomi della cucina*, in *Paideia* 32, 1977, p. 85.
- PORENA 2016 = PORENA P., *Il lavoro infantile*, in MARCONE 2016c, pp. 663-685.
- POTTIER 1887 = POTTIER E., *Coquus ou cocus*, *DA* I 2, Paris 1887 (Graz 1969), pp. 1499-1503.
- RANKIN 1907 = RANKIN E.M., *The Role of the Mageiroi in the Life of the Ancient Greeks: as Depicted in Greek Literature and Inscriptions*, Chicago 1907.
- REDUZZI MEROLA 1990 = REDUZZI MEROLA F., *Servo parere. Studi sulla condizione giuridica degli schiavi vicari e dei sottoposti a schiavi*, Napoli 1990.
- RIEMANN 1942 = RIEMANN H., *s.v. Paedagogium Palatini*, in *RE* XVIII 2, 1942, cc. 2205-2224.
- RIVA 1999 = RIVA S., *Le cucine delle case di Ostia*, in *MNIR* 58, 1999, pp. 117-128.
- ROHR VIO 2019 = ROHR VIO F., *Le custodi del potere. Donne e politica alla fine della Repubblica romana*, Roma 2019.
- SALANITRO 1985-1986 = SALANITRO M., *Carmina docta e cuochi in Marziale*, in *InvLuc* 7-8, 1985-1986, pp. 127-134.
- SALZA PRINA RICOTTI 1978-1980 = SALZA PRINA RICOTTI E., *Cucine e quartieri servili in epoca romana*, in *RPAA* 51-52, 1978-1980, pp. 237-294.
- SALZA PRINA RICOTTI 1987 = SALZA PRINA RICOTTI E., *Alimentazione, cibi, tavola e cucine nell'età imperiale*, in AA.VV., *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani. Età imperiale*, Roma 1987, pp. 71-130.
- SEO 2010 = SEO J.M., *What the cook knew: the cocus in Plautus' Mercator*, in *NECJ* 37, 1, 2010, pp. 27-38.
- SIGISMUND-NIELSEN 2013 = SIGISMUND-NIELSEN H., *Slave and Lower-Class Roman Children*, in EVANS GRUBBS J., PARKIN T., BELL R. (eds.), *The Oxford Handbook of Childhood and Education in the Classical World*, Oxford 2013, pp. 286-301.
- SOLIN, ITKONEN-KAILA 1966 = SOLIN H., ITKONEN-KAILA M., *Graffiti del Palatino*, Helsinki 1966.

- SPERA 2004 = SPERA L., *Cocorum statio*, in STEINBY E.M. (a cura di), *Lexicon Topographicum Urbis Romae*, vol. II, Roma 2004, pp. 125-126.
- SQUILLACE 2016 = SQUILLACE G., *I mestieri del lusso*, in MARCONE 2016c, pp. 605-638.
- Štaerman E.M., TROFIMOVA 1982 (1971) = Štaerman E.M., TROFIMOVA M.K., *La schiavitù nell'Italia imperiale. I-III secolo*, Roma 1982 (Mosca 1971).
- THOMASSON 1991 = THOMASSON B.E., *Legatus. Beiträge zur römischen Verwaltungsgeschichte*, Stockholm 1991.
- TOSINI 2015 = TOSINI H., *Apicio e la cucina degli antichi Romani*, in *Ager Veleias* 10, 15, 2015, pp. 1-20 (www.veleia.it, consultato in data 13.12.2023).
- TRAN 2013 = TRAN N., *Dominus tabernae: le statut de travail des artisans et des commerçants de l'Occident romain (I^{er} siècle av. J.-C. - III^e siècle ap. J.-C.)*, Roma 2013.
- TRAN 2013 = TRAN N., *Le cuisinier G. Iulius Niceros et la domesticité royale de Maurétanie*, in *ZPE* 187, 2013, pp. 310-316.
- VAN HAEPEREN 2016 = VAN HAEPEREN F., *Origine et fonctions des Augustaes (12 av. n. è. - 37). Nouvelles hypothèses*, in *AC* 85, 2016, pp. 127-155.
- VÖSSING 2012 = VÖSSING K., *Les banquets dans le monde romain: alimentation et communication*, in *DHA Suppl.* 7, 1, 2012, pp. 117-131.
- WACHTER 1987 = WACHTER R., *Altlateinische Inschriften: sprachliche und epigraphische Untersuchungen zu den Dokumenten bis etwa 150 v. Chr.*, Bern 1987.
- WALTZING 1900 = WALTZING J.P., *Étude historique sur les corporations professionnelles chez les Romains*, vol. IV, Louvain 1900.
- WILKINS 2000 = WILKINS J., *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*, Oxford-New York 2000.
- ZECCHINI 1982 = ZECCHINI G., *Cn. Manlio Vulson e l'inizio della corruzione a Roma*, in SORDI M. (a cura di), *Politica e religione nel primo scontro tra Roma e l'Oriente*, Milano 1982, pp. 163-178.