

Nieprzywierające patelnie z Cumae

7 kwietnia 2016

W ruinach Cumae koło Neapolu znaleziono pozostałości fabryki ceramiki, a w niej fragmenty słynnych naczyń (Cumanae testae lub patellae) z nieprzywierającą powłoką.

Wzmianka o patelniach z Cumae znajdowała się m.in. w książce kucharskiej z przepisami ze starożytnego Rzymu „De re coquinaria libri decem” („O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć”). Twierdzono tam, że to najodpowiedniejsze naczynia do przygotowania potrawy z kury.

To, czym były Cumanae testae, pozostawało tajemnicą do 1975 r., kiedy to archeolog oraz historyk sztuki greckiej i rzymskiej prof. Giuseppe Pucci zasugerował, że de facto chodzi o tzw. czerwoną ceramikę z Pompejów (Rosso Pompeiano), zwaną tak od grubej warstwy czerwonej emalii wewnątrz.

Produkowano ją w Kampanii od III w. p.n.e. do II w. n.e. Masowo wytwarzana, podlegała eksportowi m.in. do północnej Afryki czy Hiszpanii.

Ostatnio trzech archeologów z Università degli Studi di Napoli „L'Orientale” – Marco Giglio, Giovanni Borriello i Stefano Iavarone – znaleźli coś, co może potwierdzić tezę Pucciego. „Odkryliśmy wysypisko wypełnione fragmentami naczyń z czerwoną powłoką w środku. Wysypisko należało do fabryki ceramiki” – opowiada Giglio. Wrzucano tam wszystkie wadliwe naczynia.

Włosi odnaleźli ponad 50 tys. fragmentów pokrywek, garnków i patelni różnych rozmiarów i grubości. Na niemal każdym widniała charakterystyczna śliska powłoka. Dotąd odsłonięto tylko ok. 10% obszaru zajmowanego przez warsztaty ceramiki.

Wyjaśniające zagadkę kawałki pochodzą z czasów cesarza Augusta

i Tyberiusza (27 p.n.e.-37 n.e.). Wstępne analizy wykazały, że mieszanka gliny jest w ich przypadku inna niż w naczyniach z Pompejów. W patelniach i garnkach z Cumae powłoka zapobiegająca przywieraniu miała o wiele wyższą jakość. „Wygląda więc na to, że Cumae było głównym ośrodkiem produkcyjnym tych naczyń.”

Autorstwo: Anna Błońska

Na podstawie: News.Discovery.com

Źródło: KopalniaWiedzy.pl