

FRANCESCA BALOSSI RESTELLI

GLI UTENSILI DELLA CUCINA. PENTOLE, PIATTI,  
FOCOLARI E LA PREPARAZIONE E CONSUMO  
DEL CIBO NELL'ANATOLIA PREISTORICA

*Introduzione*

Durante il Neolitico (10000-6000 a.C.), si assiste nel Vicino Oriente a una tra le più rivoluzionarie delle trasformazioni delle comunità umane: il passaggio da una condizione di mobilità, legata allo sfruttamento delle risorse naturali (caccia e raccolta) a una più stabile, che vede la costruzione di villaggi e il graduale sviluppo di un'economia produttiva agricola e pastorale<sup>1</sup>. Il processo di trasformazione è molto lento e vario, con chiarissime radici nel precedente periodo epipaleolitico (12000-10000 a.C.), soprattutto per quanto riguarda l'intensificarsi dello sfruttamento delle piante cerealicole (farro, orzo, segale)<sup>2</sup>; è solo dopo diversi millenni, attorno al 7000 a.C., che la maggior parte delle comunità pratica attività agricola e alleva capre, pecore, suini e bovini<sup>3</sup>.

In Anatolia il processo di nascita e sviluppo dei primi insediamenti stabili inizia nel X millennio a.C. e gli insediamenti saranno caratterizzati, per tutto il Neolitico così come anche nel successivo Calcolitico (5500-3500 a.C.), dalla presenza di strutture domestiche che non erano semplicemente il luogo di residenza delle singole famiglie, ma costituivano anche l'unità economica minima di base della comunità. Nella casa erano posti i magazzini in cui si conservavano le derrate, si preparava e probabilmente consumava il cibo e si seppellivano gli infanti morti prematuramente.

<sup>1</sup> J. CAUVIN, *Naissance des divinités, naissance de l'agriculture. La révolution des symboles au Néolithique*, Paris 1994.

<sup>2</sup> D. NADEL, I. HERSKOVITZ, *New Subsistence Data and Human Remains from the Earliest Levantine Epipaleolithic*, «Current Anthropology», XXXII, 1991, pp. 631-635.

<sup>3</sup> *Néolithisations: nouvelles données, nouvelles interprétations. À propos du modèle théorique de Jacques Cauvin*, a cura di E. Coquegniot e O. Aurenche, «Paléorient», XXXVII, 1, 2011.

La planimetria delle strutture domestiche varia nelle diverse regioni dell'Anatolia, ma le installazioni in essa contenute sono costanti: focolare, forno (dal VII millennio), strutture in fango, mattoni o pietre per l'immagazzinamento, oppure stanze-magazzino<sup>4</sup>. I forni, comuni dal Neolitico Ceramico in poi, si rinvengono all'interno delle abitazioni, così come i focolari; questo è probabilmente legato non solo al loro uso per cucinare ma anche per il riscaldamento. Infatti, in Bassa Mesopotamia, dove il clima è più mite, i forni non sono generalmente all'interno delle case ma nelle aree esterne. Si tratta di forni a cupola, come i nostri moderni forni da pizza, costruiti in mattoni crudi, con un piano di cottura in fango, generalmente preparato con pietre o cocci, che ne trattengono il calore. La bocca frontale è l'unico accesso al forno, da cui si inserisce sia il combustibile che il cibo da cuocere. La dimensione di questi forni varia molto e i diametri oscillano tra uno e tre metri, mentre la sua forma e il funzionamento sono identici in tutta la regione così come in Mesopotamia settentrionale e nell'Iran occidentale<sup>5</sup>. In Anatolia questo rimarrà per millenni l'unico tipo di forno, mentre in Mesopotamia, con il III millennio a.C. e probabilmente in connessione con il processo di urbanizzazione, nascerà un altro tipo di forno, il *tannour/tandır*, specializzato nella produzione del pane<sup>6</sup>.

I luoghi di preparazione del cibo resteranno sempre privati fino alla nascita di sistemi centralizzati nel Tardo Calcolitico (fine IV millennio), quando i pasti collettivi e cerimoniali diverranno uno dei sistemi di gestione e mantenimento del potere da parte delle *élites*. Solo in quel momento avremo, affianco alle cucine domestiche, aree collettive di preparazione e consumo di cibo<sup>7</sup>.

### 1. *Il cibo, la sua preparazione e il consumo*

Nei forni si cuoceva probabilmente pane o degli impasti farinacei (le semenze disponibili erano varie, tra cui farro, orzo, segale, leguminose) e

<sup>4</sup> B. DURING, *The Prehistory of Asia Minor. From Complex Hunter-Gatherers to Early Urban Societies*, Cambridge 2011.

<sup>5</sup> F. BALOSSI RESTELLI, *Hearth and Home. Interpreting Fire Installations at Arslantepe from the IV to the Beginning of the II Millennium BCE*, «Paléorient», XLI, 1, 2015, pp. 127-151.

<sup>6</sup> *Tannur* è termine arabo, mentre *tandır* è la versione turca. E. ROVA, *Tannurs, Tannur Concentrations and Centralised Bread Production at Tell Beydar and elsewhere: an Overview*, in *Paleonutrition and Food Practices in the Ancient Near East. Towards a Multidisciplinary Approach*, a cura di L. Milano, Padova 2014, pp. 121-170.

<sup>7</sup> S. POLLOCK, *Politics of Food in Early Mesopotamian Centralized Societies*, «Origini», XXXIV, 2012, pp. 153-168.

carne, come suggerito in molti contesti dalla presenza di utensili per macinare e di ossa animali<sup>8</sup>; non sono state riconosciute tra le forme ceramiche molte teglie che potessero essere utilizzate nei forni, ma non se ne può chiaramente escludere la presenza. È probabile però che questa rarità fosse legata anche al fatto che il cibo potesse essere cotto anche in assenza di teglie, ponendolo direttamente sul piano di cottura del forno<sup>9</sup>.

Contenitori erano invece ovviamente utilizzati per cucinare sul focolare: nel VII millennio inizia in tutto il Vicino Oriente la produzione ceramica e ben presto si individuano forme ceramiche con tracce di fuoco sulla superficie, chiaro indizio del loro uso come pentole. Sono le fiamme a lasciare il colore nero sulla superficie esterna del vaso e la posizione del colore nero può fornire informazioni interessanti sull'uso della pentola sul focolare poiché si annerisce solo la parte che viene a contatto con la punta o parte finale della fiamma; la porzione della pentola che è immersa dentro i carboni e dentro il fuoco invece non si annerisce<sup>10</sup>. Se una pentola quindi ha la base esterna rossiccia mentre le pareti sono nere, questo suggerisce che essa fosse immersa nei carboni, mentre se la base è nera probabilmente la pentola veniva tenuta sospesa sopra il fuoco con l'aiuto di sassi o poggiandola sulla spalla del focolare<sup>11</sup>. Dalle tracce sulla sua superficie si può quindi tentare di ricostruire la posizione della pentola rispetto al fuoco.

I focolari, rinvenuti sia all'interno delle case sia in spazi esterni, si possono riconoscere o da semplici chiazze di bruciato a terra oppure come zone bruciate delimitate da piccoli muretti o "spallette" attorno all'area di fuoco. Nel caso dei focolari dentro le abitazioni, la superficie del focolare, indurita dal fuoco, era spesso preparata e distinta dal pavimento della casa da un cordolo, un rialzo oppure un gradino nel piano<sup>12</sup>.

Così come le tracce di fuoco possono dare indizi su come fosse poggiata la pentola sul fuoco, altre tracce all'interno del contenitore possono dare suggerimenti sul tipo di cottura: i mestoli potrebbero lasciare delle strie nel punto in cui toccano la parete della pentola, il cibo potrebbe bruciarsi sul fondo della pentola dando indizi di una cottura prolungata, di cibo

<sup>8</sup> L. MILANO, *Food and Diet in Pre-Classical Syria*, in *Production and Consumption in the Ancient Near East*, a cura di C. Zaccagnini, Budapest 1989, pp. 201-271; G. WILLCOX, *Charred Plant Remains from a 10th Millennium BP Kitchen at Jerf el Ahmar*, «Vegetation History and Archaeobotany», XI, 2002, pp. 55-60.

<sup>9</sup> F. BALOSI RESTELLI, L. MORI, *Bread, Baking Moulds and Related Cooking Techniques in the Ancient Near East*, «Food and History», 2015, in corso di stampa.

<sup>10</sup> E.F. HENRICKSON, M.M.A. McDONALD, *Ceramic Form and Function: An Ethnographic Search and an Archeological Application*, «American Anthropologist», LIIIV, 3, 1983, pp. 630-643.

<sup>11</sup> M. SMITH, *Decoding Prehistoric Ceramics*, Carbondale 1985.

<sup>12</sup> BALOSI RESTELLI, *Hearth and Home*, cit.

semisolido oppure dell'uso di alte temperature, o infine, una linea scura nell'interno del vaso, subito sotto il bordo, potrebbe suggerirci il limite fino al quale era riempita la pentola con cibi liquidi (dove si accumula il grasso che, più leggero dell'acqua, galleggia e poi brucia).

La forma stessa della pentola infine può essere molto utile per immaginare le modalità di cottura del cibo al suo interno; una pentola bassa e dalla bocca larga provoca una veloce evaporazione dei liquidi, mentre una pentola profonda e con la bocca più stretta manterrà meglio l'ebollizione<sup>13</sup>. Possiamo quindi supporre che cucinare in pentole dalla bocca larga richiedesse maggiori attenzioni per non far bruciare il contenuto; d'altro canto in una pentola larga e bassa in fondo è più semplice mescolare e il cibo è anche più visibile e controllabile.

Se tutti questi attributi possono fornire suggerimenti sulle modalità di preparazione del cibo, è soprattutto la dimensione della ceramica da mensa a essere interessante per comprendere invece le abitudini commensali. La presenza di bicchieri, intesi come contenitori più piccoli ed espressamente utilizzati per i liquidi, non è così comune in epoca preistorica come potremmo immaginarci, ma spesso sembrano essere riservati per le occasioni particolari. La dimensione del piatto infine può suggerire l'uso di piatti collettivi e quindi di una maggiore condivisione del cibo, oppure di porzioni individuali, con dosi che possono essere prestabilite sulla base dell'età, sesso o ruolo del commensale.

## 2. *Abitudini alimentari, specificità culturali e organizzazione sociale*

Le abitudini alimentari di tutte le comunità umane – dalla preparazione al consumo del cibo – sono legate a molteplici fattori che includono la disponibilità delle risorse e specifiche scelte culturali, ma anche lo status biologico e sociale dei commensali e aspetti più prettamente ideologici. Le *élites* delle prime società gerarchiche in Mesopotamia meridionale basavano il proprio potere sul controllo delle risorse primarie e organizzavano eventi commensali e feste pubbliche durante le quali distribuivano cibo, rafforzando così la loro immagine e il loro prestigio<sup>14</sup>. Il cibo dunque era in quel caso un importante strumento di potere. La condivisione di pasti o di abitudini culinarie può rilevare l'appartenenza a comunità o a categorie

<sup>13</sup> SMITH, *Decoding Prehistoric Ceramics*, cit.

<sup>14</sup> *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, a cura di M. Dietler, B. Hayden, Washington 2001.

sociali specifiche, mentre l'accesso differenziato al cibo può riflettere differenze sociali, politiche, di genere o di età. Anche se in misura diversa, in ogni comunità il cibo ha un ruolo critico nell'articolazione delle relazioni sociali, basti pensare alla scelta o meno di condividere il pasto con altri<sup>15</sup>. L'analisi dunque dei modi di preparazione e di consumo del cibo può divenire uno strumento alternativo per il riconoscimento di gruppi culturali differenti e delle relazioni socioeconomiche esistenti al loro interno.

### 3. *Arslantepe e Zeytinli Bahçe durante il Tardo Calcolitico 1-4 (4200-3500 a. C.)*

Queste osservazioni teoriche e di metodo erano preliminari a introdurre il tipo di analisi che verrà presentata, in cui confronteremo, sulla base delle caratteristiche delle pentole, dei piatti e delle installazioni di cottura, modi e consuetudini culinarie e commensali nel Tardo Calcolitico nei siti di Arslantepe e Zeytinli Bahçe. Entrambi questi siti sono caratterizzati in questo periodo da occupazione di tipo domestico, sebbene nel caso del sito di Arslantepe vi siano residenze sia di *élites* che di gente comune; saranno quindi indagate attività culinarie e consumo di cibo private ma possibilmente anche di classi socialmente diverse.

Il sito di Arslantepe, nella piana di Malatya, ha una lunga e ininterrotta sequenza di occupazione dal V al I millennio a.C., di cui i livelli di nostro interesse sono VIII e VII, datati alla prima metà del IV millennio. Il successivo VI A è il periodo in cui Arslantepe diviene il centro di un sistema statale primario, come testimoniato da una complessa struttura palatina espressione sia di potere politico che economico<sup>16</sup>.

I resti portati alla luce e datati al periodo VIII (4200-3900 a.C.) sono contesti di tipo domestico, senza evidenti segni di complessità sociale o organizzativa dell'insediamento<sup>17</sup>, mentre nel successivo periodo VII l'organizzazione del villaggio è tale da distinguere zone funzionalmente e socialmente diversificate: le residenze delle *élites* si trovano vicino a un'area templare mentre le residenze comuni sono all'estremità opposta del sito<sup>18</sup>.

<sup>15</sup> *Between Feasts and Daily Meals: Toward an Archaeology of Commensal Spaces*, a cura di S. Pollock, «TOPOI Journal for Ancient Studies», II, 2012.

<sup>16</sup> *Economic Centralisation in Formative States. The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4<sup>th</sup> Millennium Arslantepe*, a cura di M. Frangipane, Roma 2010; M. FRANGIPANE, *Fourth Millennium Arslantepe: The Development of a Centralized Society without Urbanization*, «Origini», XXXIV, 2012, pp. 19-40.

<sup>17</sup> F. BALOSSI RESTELLI, *At the Roots of the Late Chalcolithic Society in the Anatolian Euphrates Valley*, in «Origini», XXXIV, 2012, pp. 41-58.

<sup>18</sup> FRANGIPANE, *Fourth Millennium Arslantepe*, cit.

L'area templare inoltre testimonia l'uso di cerimonie collettive in cui erano consumati pasti, distribuiti direttamente dalle *élites* che controllavano l'attività culturale alla popolazione<sup>19</sup>.

Il sito di Zeytinli Bahçe, a sud della catena del Tauro e sulla sponda orientale del Medio Eufrate, presso la moderna cittadina di Birecik, ha anch'esso una lunga e ininterrotta sequenza di occupazione. Si tratta di un sito molto piccolo e nelle fasi del Tardo Calcolitico doveva essere un semplice villaggio che viene marginalmente a contatto con le trasformazioni che altrove accompagnano l'origine delle prime forme statali. Durante tutto il periodo Tardo Calcolitico Zeytinli Bahçe è caratterizzato da un'occupazione di tipo prevalentemente domestico<sup>20</sup>. I due siti si trovano in aree ecologiche differenti e la catena del Tauro che li separa determina anche un contatto diverso con le culture mesopotamiche; a differenza di Arslantepe, con il Tardo Calcolitico 4 (3600 a.C. ca.) Zeytinli Bahçe viene in diretto contatto con l'arrivo di genti di cultura urukita, basso mesopotamica, con immediata visibilità sulla produzione ceramica.

#### 4. *Abitudini culinarie durante il Calcolitico ad Arslantepe e a Zeytinli Bahçe*

Le pentole dei periodi VIII e VII di Arslantepe, pur di classi d'impasto differenti, sono per lo più fatte a mano, con impasto misto e forma globulare, un breve colletto e diametro alla bocca piuttosto ridotto rispetto al diametro massimo del corpo del vaso (fig. 1)<sup>21</sup>. Le tracce di bruciato sulla superficie esterna sono concentrate su tutto il corpo del vaso fino a sotto l'orlo, ossia, l'orlo e l'attacco del corpo al colletto generalmente non sono anneriti. Per quanto riguarda la base, questa è spesso nera nel periodo VIII mentre nel VII è per lo più chiara. Tali tracce corrispondono piuttosto bene con i focolari rinvenuti nei due periodi<sup>22</sup>; quelli dell'VIII hanno spes-

<sup>19</sup> M. FRANGIPANE, "Non-Uruk" Developments and Uruk-linked Features on the Northern Borders of Greater Mesopotamia, in *Artefacts of Complexity. Tracking the Uruk in the Near East*, a cura di S. Campbell e J.N. Postgate, Warminster 2002, pp. 123-148.

<sup>20</sup> M. FRANGIPANE, F. BALOSSI RESTELLI, G.M. DI NOCERA, A. PALMIERI, G. SIRACUSANO, *The 2001 Excavation Campaign at Zeytinli Bahçe Höyük: Preliminary Results*, in *Salvage Project of the Archaeological Heritage of the Ilisu and Carchemish Dam Reservoirs. Activities in 2001*, a cura di N. Tuna, J. Greenhalg e J. Velibeyoğlu, Ankara 2004, pp. 20-56.

<sup>21</sup> M. FRANGIPANE, *Local Components in the Development of Centralized Societies in Syro-Anatolian Regions*, in *Between the Rivers and over the Mountains*, a cura di M. Frangipane, H. Hauptmann, M. Liverani, P. Matthiae e M. Mellink, Roma 1993, pp. 133-161; F. BALOSSI RESTELLI, *Eating at Home and 'Dining' Out? Commensalities in the Neolithic and Late Chalcolithic in the Near East*, «TOPOI Journal for Ancient Studies», II, 2012, pp. 75-95.

<sup>22</sup> F. BALOSSI RESTELLI, P. GUARINO, *Domestic Behaviour and Cultural Milieu North and South*





Fig. 1 Pentole del Tardo Calcolitico (TC) 1-4 di Arslantepe e Zeytinli Bahçe. Da destra: pentola del periodo VIII di Arslantepe, con le tracce nere del fuoco sulla superficie esterna; pentola del periodo VII di Arslantepe; pentola TC3 di Zeytinli Bahçe

so un muretto a ferro di cavallo, mentre quelli del VII sono delle chiazze rotonde a terra, con una fossetta centrale di poco più di una decina di cm di diametro. Le pentole del periodo VIII erano poste sui muretti a ferro di cavallo, come dimostrato anche dalla coincidenza tra i diametri massimi delle pentole e la dimensione del ferro di cavallo. Per questo sono nere anche sul fondo: essendo sospese sopra il fuoco e non poggiate dentro di esso, la punta delle fiamme anneriva il fondo. Le pentole del VII invece erano poggiate sulla fossetta, quindi dentro le ceneri e la brace, per questo motivo si è conservato il colore rossiccio-marrone della base della pentola.

Nel sito di Zeytinli Bahçe l'unica area di fuoco rinvenuta per questo periodo è una chiazza bruciata sul piano pavimentale di una struttura domestica e anche qui le tracce lasciate dal fuoco sulle pareti esterne delle pentole suggeriscono che esse fossero poste dentro il fuoco.

La forma delle pentole di Zeytinli Bahçe è molto diversa da quelle di Arslantepe: sono large e basse, con il corpo carenato e il profilo solo leggermente rientrante (fig. 1)<sup>23</sup>. In una pentola del genere l'evaporazione doveva essere molto più rapida; supponiamo quindi che più che bollire il cibo, come doveva avvenire ad Arslantepe, in questo sito si preparassero degli stufati, ovvero dei cibi semisolidi. L'interno delle pareti è generalmente molto più rovinato di quello esterno, cosa che potrebbe essere legata ad abrasioni dovute all'uso di mestoli, ma anche all'impasto nettamente più

*of the Taurus in the mid 4<sup>th</sup> millennium BC, as Inferred from the Pottery Production and Use at the Sites of Arslantepe and Zeytinli Bahçe*, in *Proceedings of the 6<sup>th</sup> International Congress on the Archaeology of the Ancient Near East*, a cura di P. Matthiae, F. Pinnock, L. Nigro e N. Marchetti, Wiesbaden 2010, pp. 491-502.

<sup>23</sup> F. BALOSSI RESTELLI, *The Local Late Chalcolithic (LC3) Occupation at Zeytinli Bahçe (Birecik, Şanlıurfa): The Ceramic Production*, «Anatolian Studies», LVI, 2006, pp. 17-46.

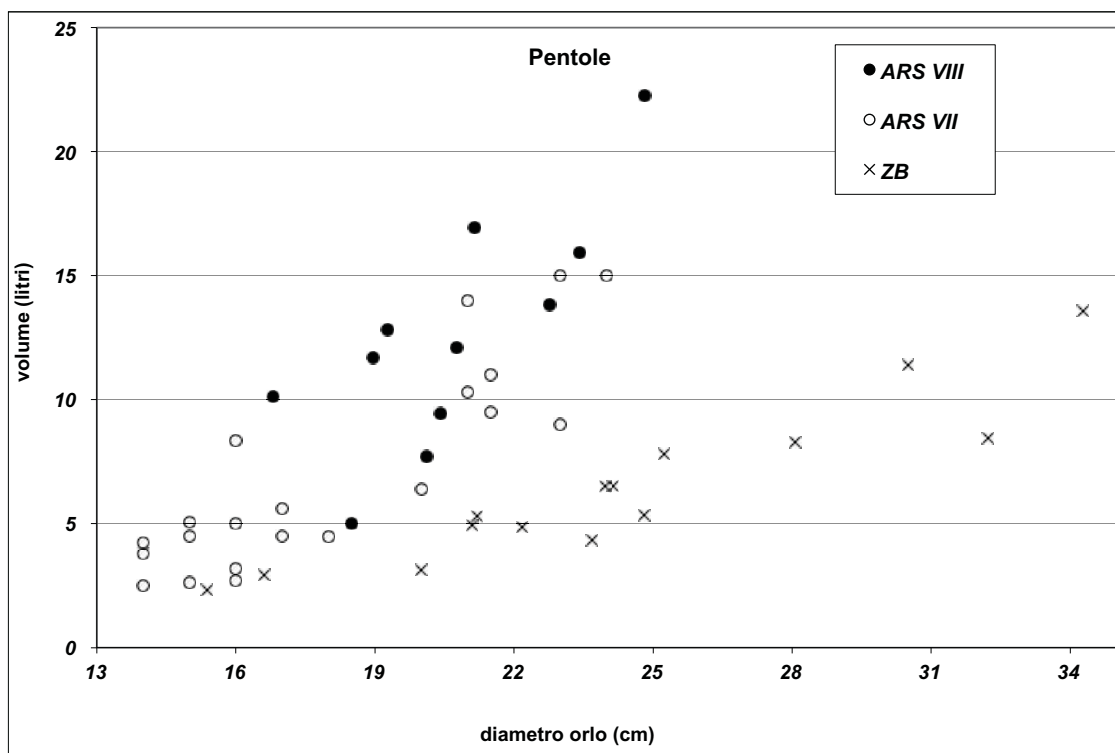


Fig. 2 *Distribuzione delle dimensioni delle pentole di Arslantepe (periodi VIII e VII, Tardo Calcolitico 2 e 3-4) e di Zeytinli Bahçe (periodo Tardo Calcolitico 3). Sull'asse delle ascisse è indicato il diametro interno all'orlo (cm) mentre sull'asse delle ordinate il volume (l) interno del vaso*

paglioso e la ceramica più friabile di quello delle pentole di Arslantepe. È comunque plausibile che, per via della forma delle pentole di Zeytinli Bahçe e quindi della più veloce evaporazione dei liquidi, il cibo in cottura a Zeytinli Bahçe dovesse essere accudito più di quello che era preparato ad Arslantepe.

Cosa cucinassero possiamo supporlo sulla base dei resti faunistici e botanici rinvenuti che in entrambi i siti ci mostrano cereali (farro e orzo), leguminose e carne soprattutto di caprovini, ma anche di altri animali sia domestici che selvatici<sup>24</sup>. Al momento non abbiamo analisi di residui organici dalle pentole di questi siti ma possiamo ragionevolmente immaginare, in base ai dati di siti contemporanei e vicini, che venissero anche sfruttati i prodotti secondari, come il latte e il

<sup>24</sup> G. SIRACUSANO, L. BARTOSIEWICZ, *Meat Consumption and Sheep/Goat Exploitation in Centralised and Non-centralised Economies at Arslantepe, Anatolia*, «Origini», XXXIV, 2012, pp. 111-123; C. VIGNOLA, F. BALOSSI RESTELLI, A. MASI, L. SADORI, G. SIRACUSANO, *Investigating Domestic Economy at the Beginning of the Late Chalcolithic in Eastern Anatolia: the Case of Arslantepe Period VIII*, «Origini», XXXVI, 2014, pp. 7-36.



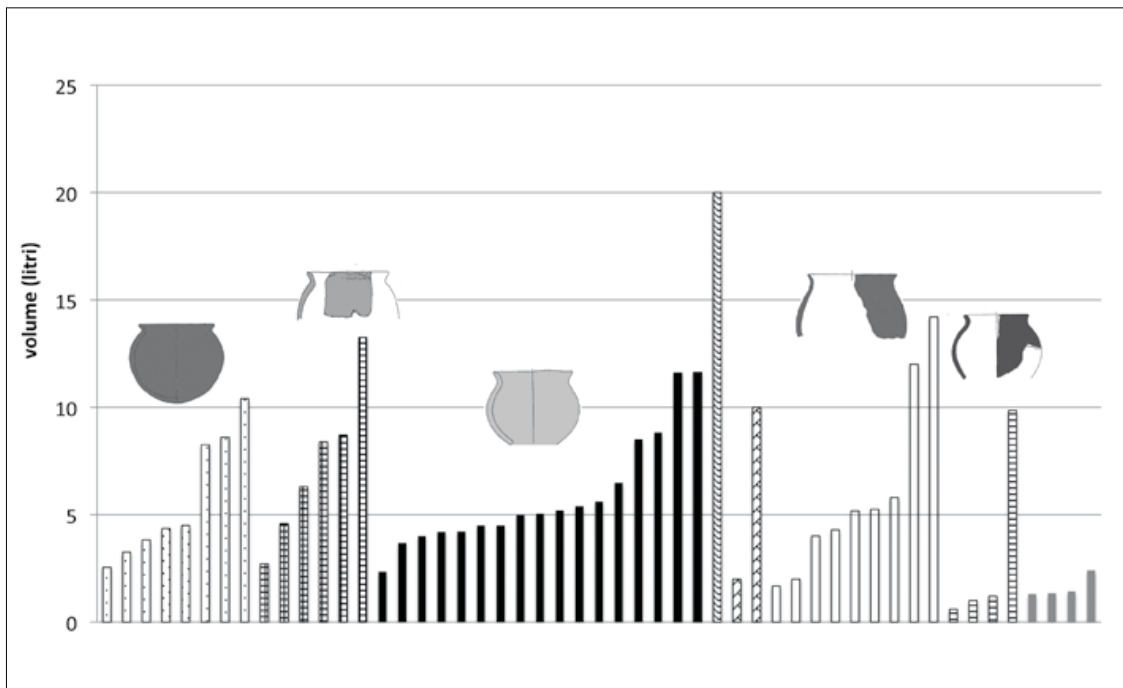


Fig. 3 *Volume (l) delle pentole del periodo VII di Arslantepe per ciascuno dei principali tipi morfologici*

formaggio. Analisi effettuate per un dottorato di ricerca e non ancora pubblicate (Elisa Galli, Università di Parma) confermano una dieta fortemente basata su piante C3 (cereali) e, per la componente proteica, su carne di caprovini.

Se la forma e le tracce di fuoco sulle pentole ci hanno suggerito modalità di cottura del cibo, la loro dimensione ci può dare degli spunti di riflessione interessanti sulle quantità di cibo cucinato. Sia ad Arslantepe che a Zeytinli Bahçe le pentole hanno dimensioni variabili tra circa tre e 12-13 l, con una concentrazione maggiore attorno ai 5 l, ma ad Arslantepe le pentole più grandi sono di 15 l e in un caso addirittura di 22 l (fig. 2). Questa capacità leggermente maggiore delle pentole di Arslantepe potrebbe essere legata alla maggiore liquidità del cibo in cottura ad Arslantepe e quindi del suo potenziale maggiore volume. La bollitura di liquidi inoltre esige maggiore spazio per permettere di non far straripare il contenuto. Non ci sembra plausibile quindi che la differenza dimensionale sia legata al numero di bocche da sfamare, vista la generale somiglianza in tutte le altre caratteristiche tra i due siti. Inoltre, confrontando le dimensioni delle pentole con quelle dei periodi VIA e VIB2 ad Arslantepe possiamo confermare che tutte queste pentole avevano dimensione tipica per i contesti domestici; infatti, nel VI A e VI B2 le pentole rinvenute in contesti di commensalità pubblica

o “suprafamigliare” raggiungono volumi di 60-70 l, ben al di sopra di quanto rinvenuto qui<sup>25</sup>.

Osservazioni interessanti si possono ottenere dall’analisi della variabilità dimensionale all’interno dei singoli tipi morfologico-formali di pentole (fig. 3). In entrambi i periodi infatti ogni tipo di pentola presenta tutta la gamma dimensionale (con pentole da 2-3l a 10-15l), suggerendo che ogni tipo o forma di pentola facesse parte di un *set* di tre-cinque pentole di dimensioni variabili, un po’ come avviene ai giorni nostri. La distribuzione delle pentole nei diversi contesti del periodo VII inoltre evidenzia che ogni casa possiede pentole per ciascuna delle classi dimensionali (cioè le pentole piccole, le medie e le grandi). Questo conferma che nelle attività culinarie domestiche venivano usate pentole di diverse dimensioni corrispondenti probabilmente al tipo di cibo preparato e che le abitudini culinarie delle diverse famiglie residenti ad Arslantepe erano evidentemente condivise. Al momento non sembrano notarsi differenze nelle dimensioni delle pentole neanche tra le residenze delle *élites* e quelle della gente comune; quindi la quantità di cibo preparato doveva essere piuttosto standardizzata, legata più alla dimensione della famiglia che al suo status sociale.

Passando ora al consumo di cibo, con analoga metodologia possiamo ipotizzare galatei differenti a seconda dei siti e dell’importanza dei pasti. La ceramica da mensa del periodo VIII è caratterizzata da due principali impasti, uno misto e l’altro minerale, e il primo è il più abbondante. Le ciotole con questo impasto però si suddividono ulteriormente tra quelle con superficie grezza e grossolana e quelle con superficie brunita e spesso decorazione “modanata” attorno all’orlo<sup>26</sup>. Il volume di tutte queste ciotole è molto variabile, partendo da qualche centinaio di ml e raggiungendo i cinque l, senza apparente soluzione di continuità nelle dimensioni esistenti. C’è poi un gruppo di ciotole con diametro decisamente più ampio e capacità di sei-sette l. È possibile che queste ultime fossero utilizzate per servire il cibo, ma anche le ciotole con capienza di cinque l potevano avere analoga funzione, oppure come piatti comuni, se i commensali attingevano tutti allo stesso piatto. Come per le pentole, solo se valutiamo la variabilità dimensionale delle ciotole partendo dalla loro tipologia morfologica riusciamo a intravedere dei

<sup>25</sup> M.B. D’ANNA, *The Ceramic Containers of Period VI A. Food Control at the Time of Centralisation*, in *Economic Centralisation in Formative States*, cit., pp. 167-191; P. PICCIONE, C. LEMORINI, *Vessels, Tools and Space Use at Arslantepe in Period VIB2. Everyday Life in an EBI Village*, «Origini», XXXIV, 2012, pp. 279-299.

<sup>26</sup> F. BALOSI RESTELLI, *The Beginning of the Late Chalcolithic Occupation at Arslantepe, Malatya*, in *After the Ubaid: interpreting Change from the Caucasus to Mesopotamia at the Dawn of Urban Civilisation (4500-3500 BC)*, a cura di C. Marro, Paris 2012, pp. 235-260.

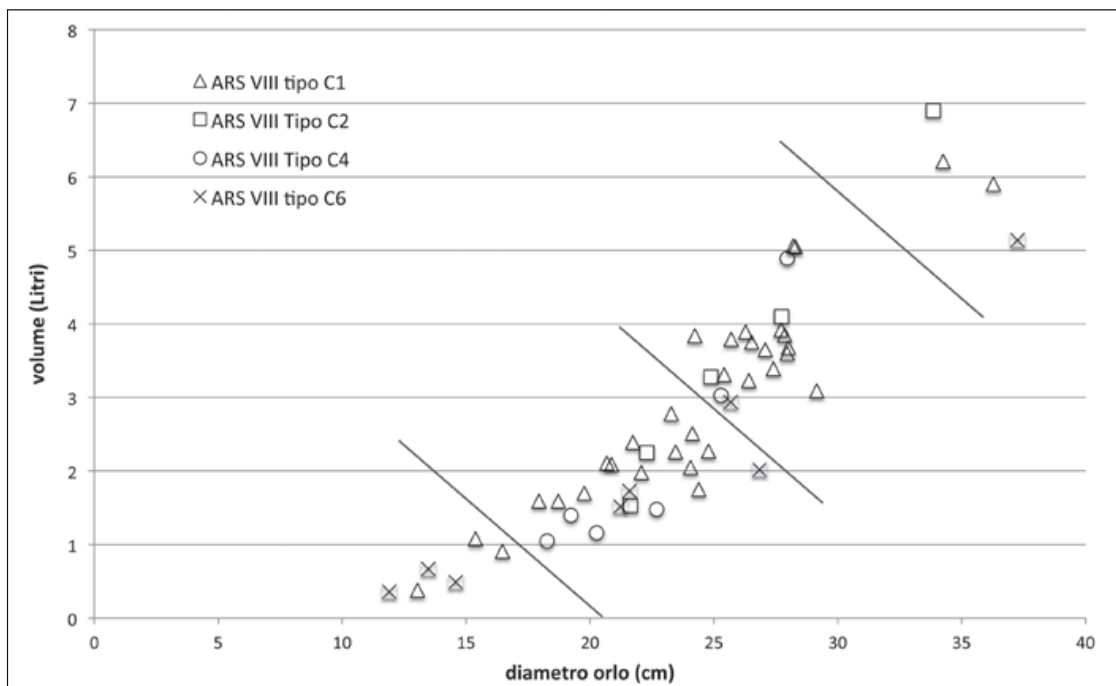


Fig. 4 *Distribuzione dimensionale di alcuni tipi di ciotole (vasellame da mensa) del periodo VIII di Arslantepe. Sull'asse delle ascisse è indicato il diametro all'orlo (cm), mentre sull'asse delle ordinate è il volume (l) dei contenitori. I tipi (C1, C2, C4, C6) sono quelli più rappresentativi perché i più abbondanti. Le linee diagonali separano i diversi gruppi dimensionali identificati*

gruppi dimensionali. Ogni tipo di ciotola infatti sembra essere realizzata in tre o quattro classi differenti, che potrebbero corrispondere al tipo di cibo mangiato/bevuto oppure alla persona che lo consumava (bambino, donna, uomo, piatto singolo o piatto comunitario, ecc.) (fig. 4).

Nel periodo VII di Arslantepe, così come nei livelli contemporanei a Zeytinli Bahçe, la ceramica da mensa ha la stessa variabilità dimensionale riscontrata nel periodo precedente, suggerendo che le quantità di cibo consumato dovevano essere piuttosto standardizzate. Qui interessa però porre l'accento su come, sebbene dimensioni massime e minime siano le stesse, la distribuzione delle dimensioni nelle diverse classi di ciotole suggerisca modalità di consumo del cibo visibilmente differenti nei due siti e nei due periodi (fig. 5). Infatti, le ciotole troncoconiche grossolane (TGC) del periodo VII hanno una variabilità dimensionale che va da circa 500 ml a poco meno di due l<sup>27</sup>. In questa stessa classe ceramica vi sono però anche dei grandi bacini, che servivano probabilmente come piatti di portata, e

<sup>27</sup> F. TRUFELLI, *Standardization, Mass Production and Potter's Marks in the Late Chalcolithic Pottery of Arslantepe (Malatya)*, «Origini», XVIII, 1994, pp. 245-289.

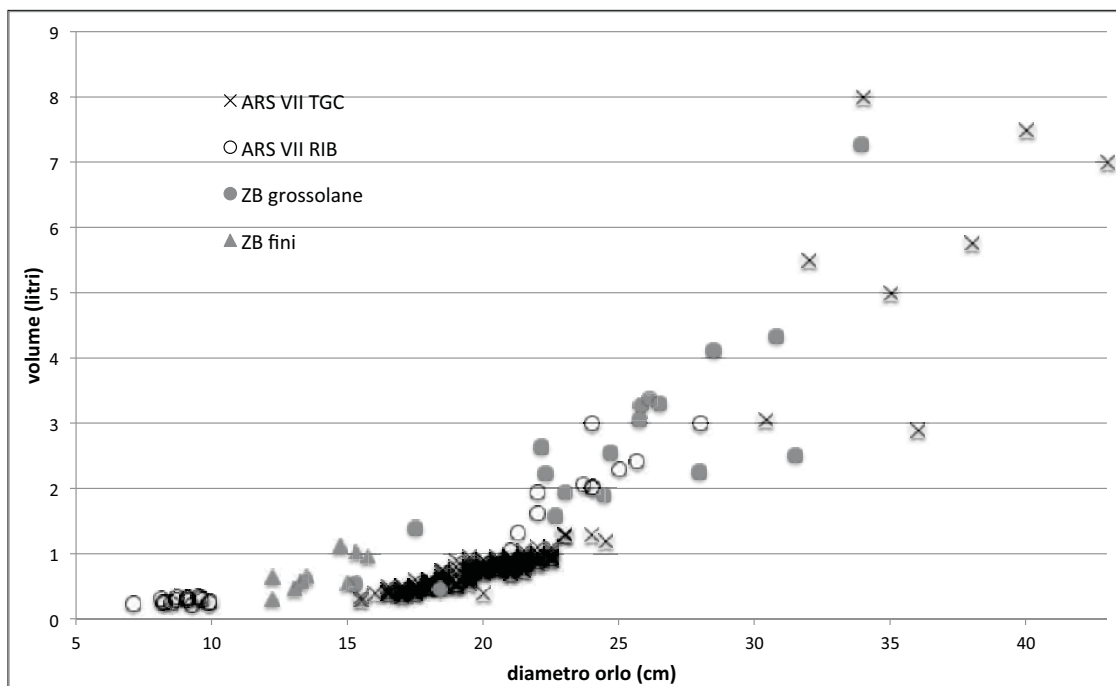


Fig. 5 Dimensioni della ceramica da mensa da Arslantepe VII e Zeytinli Bahçe (TC 3). Fanno parte della ceramica di produzione di massa di Arslantepe (TGC) le ciotole troncoconiche e i bacini; la classe RIB (rossa, ingobbiata, brunita) è formata da bicchieretti e ciotole; la ceramica fine di Zeytinli Bahçe è quella a impasto minerale mentre quella grossolana ha impasto vegetale. Si noti come ognuna di queste “sottocategorie” presenti un proprio intervallo dimensionale

che si posizionano sulla destra in alto nel grafico alla figura 5, separandosi nettamente dal resto delle ceramiche TGC. Si distinguono infine in termini dimensionali le ceramiche di una classe ingobbiata di rosso e brunita (RIB), che è formata da due gruppi di ceramica da mensa: dei bicchierini e delle ciotole. Si tratta di una classe ceramica certamente più raffinata, trovata in concentrazioni alte nelle residenze di *élites* ma presente anche nelle residenze comuni. Non è quindi ancora chiaro se questa categoria fosse propria delle *élites*. Il confronto dimensionale con il resto della ceramica però ci porta a ipotizzare che questa potesse essere utilizzata durante pasti particolari (o da persone particolari), dove i piatti erano più grandi (quindi utilizzati da più persone oppure con maggiori quantità di cibo) e per bere si utilizzava vasellame apposito. Le ciotole troncoconiche (TGC), che rappresentano il resto della ceramica da mensa, servivano sia per bere sia per mangiare e le dosi, decisamente minori di quelle della ceramica rossa brunita, dovevano corrispondere al pasto di singoli individui. Sebbene verso la fine del periodo VII sappiamo che questa ceramica era usata per la distribuzione di pasti cerimoniali (migliaia di ciotole provengono dal Tempio C di Arslantepe), nei contesti più antichi la ritroviamo nelle strut-

ture domestiche; immaginiamo quindi che venisse utilizzata abitualmente anche nei pasti quotidiani.

Come ad Arslantepe, anche a Zeytinli Bahçe la distribuzione dimensionale delle ciotole sembra essere differente per le diverse classi ceramiche (fig. 5): la ceramica fine con impasto minerale, che costituisce il 33% della ceramica da mensa e che potrebbe essere quella riservata a pasti ed eventi particolari, è quella più piccola, con capacità attorno a un litro, mentre la ceramica grossolana (67% del totale della ceramica da mensa) ha ciotole che variano tra tre e cinque l<sup>28</sup>. A Zeytinli Bahçe dunque, i comportamenti commensali nel Tardo Calcolitico 3 sembrerebbero inversi rispetto a quelli di Arslantepe VII, con i partecipanti a pasti quotidiani che si servivano tutti dallo stesso piatto, mentre durante i momenti di consumo di cibo in cui erano utilizzate stoviglie di migliore qualità ogni commensale si serviva dal proprio piatto.

Se dunque, l'organizzazione sociale, l'assetto dell'insediamento, l'economia primaria e la dieta in questi due siti sembrano mostrare forti somiglianze, un confronto del modo di cucinare e di consumare cibo lascia intravedere comportamenti piuttosto diversi.

### *Conclusioni*

In conclusione quindi, le due comunità calcolitiche di Arslantepe e di Zeytinli Bahçe, entrambe situate lungo il corso dell'Eufrate sebbene in regioni geograficamente differenti (nell'altopiano anatolico la prima e all'estremità settentrionale dell'alluvio mesopotamico la seconda), ed entrambe con contesti di tipo domestico e una produzione ceramica, diversa dal punto di vista tecnologico e stilistico, ma che segue gli sviluppi calcolitici che vedono in questo periodo la specializzazione delle produzioni artigianali, evidenziano pratiche quotidiane legate alla preparazione e al consumo del cibo apparentemente molto distinte. Gli ingredienti sembrano essere bene o male gli stessi, così come le quantità di cibo cucinato nelle singole unità domestiche, ma le ricette dovevano essere molto diverse. I cibi dell'area anatolica di montagna (Arslantepe) sembrano essere più liquidi di quelli dell'alluvio settentrionale, cotti per ebollizione e probabilmente a lungo, con meno necessità di accudimento di quanto non avvenisse con i cibi in cottura a Zeytinli Bahçe. Anche durante il pasto, il comportamento nelle due comunità sembra differente; a Zeytinli Bahçe il pasto quotidiano

<sup>28</sup> BALOSSI RESTELLI, *The Local Late Chalcolithic*, cit., tabella 1.

è probabilmente consumato da tutta la famiglia direttamente dal piatto di portata, come si usa oggi in gran parte del mondo vicino-orientale, mentre ad Arslantepe sembrerebbe che ognuno mangi dal proprio piatto. Inversamente, nelle occasioni più particolari, ad Arslantepe ogni commensale riceverebbe il proprio bicchiere ma mangerebbero tutti dallo stesso piatto, mentre a Zeytinli Bahçe sia il piatto sia il bicchiere sembrerebbero essere personali. Non è semplice spiegare queste differenze dal punto di vista organizzativo e sociale: se il piatto collettivo suggerisce pasti dinamici e affollati, che probabilmente coincidono con momenti di intensa condivisione, il piatto singolo lascia intendere maggiore formalità, dosi prestabilite e regole forse più rigide, che potrebbero essere connesse con l'idea nascente del cibo come strumento di retribuzione. Per quanto riguarda le differenze sociali, sebbene si notino nel Tardo Calcolitico tre-quattro pasti più importanti di altri, la distribuzione del vasellame non sembra indicare che questi siano esclusivi delle *élites*.