

RIASSUNTO

Il presente lavoro offre una sintesi della ricerca sull'archeozoologia dell'Impero Bizantino. Studiando i resti dell'allevamento del bestiame, la caccia, l'uccellazione, la pesca e la raccolta di molluschi ritrovati nei siti archeologici, si cerca di ricostruire le abitudini alimentari di quei tempi. In questo contesto i resti faunistici provenienti da scavi bizantini sono analizzati e comparati tra di loro. L'ambito della ricerca comprende l'intero bacino del mediterraneo orientale e si estende per un periodo di quasi mille anni. La dimensione temporale è divisa in tre periodi, in accordo con l'usuale strutturazione temporale dell'Impero Bizantino. La maggiore concentrazione di reperti risale al periodo iniziale dell'Impero Bizantino (395-642), quando l'impero sotto Giustiniano I raggiunse la sua massima estensione nel mediterraneo orientale (527-565) (**Fig. 1**). La quantità dei reperti disponibile è minore per il periodo intermedio (643-1204), quando l'impero comprendeva solamente parti d'Italia, Asia Minore e i Balcani (**Fig. 2**). Un solo sito archeologico risale al tardo impero Bizantino (**Fig. 3**).

Per isolare i fattori determinanti la composizione dei reperti faunistici, il territorio considerato viene diviso in sette regioni geografiche (**Fig. 4, 11, 18, 26, 36, 49, 58**; p. 12, 30, 43, 70, 90, 115, 130) che sono esaminate singolarmente. L'approccio individuale permette di filtrare particolari aspetti regionali legati all'eco-geografia e alla storia particolare di ogni regione. In un secondo momento i risultati delle varie regioni vengono comparati per identificare tendenze comuni e differenze. Segue una breve regressione sugli influssi culturali che hanno avuto un impatto sull'alimentazione carnivora: la tradizione romana, il cristianesimo, la teoria dei quattro umori e le abitudini alimentari della nobiltà cortigiana. Eccetto la tradizione romana, gli altri influssi culturali sono difficili da cogliere nei reperti archeologici, quindi questa parte del lavoro si basa principalmente su altre fonti storiche risalenti al periodo bizantino.

L'alimentazione nell'Impero Bizantino si basava sull'allevamento del bestiame (**Fig. 80**), gli animali si allevavano non solo per la loro carne ma anche per gli altri prodotti che fornivano. I piccoli ruminanti, pecora e capra, di solito fornivano lana e latte e si macellavano solo ad un'età di tre o quattro anni. I bovini invece raramente si allevavano per il loro latte, come ad esempio nel castellum Iatrus-Krivina sul Danubio, ma di solito si usavano prevalentemente per la loro forza nel tirare l'aratro o il carro. Solo i maiali, che forniscono unicamente carne, si ammazzavano, al più tardi, al momento del loro massimo sviluppo muscolare. A volte, come in alcuni quartieri di Cartagine, a Limyra e sul Tell Hesban, si nota anche il lusso della carne di maialino. I reperti animali confermano una continuità del sistema romano nelle province con alcune modifiche marginali nell'uso delle specie meno importanti (**Fig. 65**, p. 151). L'allevamento dei piccoli ruminanti, pecora e capra, era di massima importanza, fatta eccezione della regione del Danubio dove prevale sempre l'allevamento dei bovini. Il maiale è più frequente nelle grandi città sul Mediterraneo, ad esempio Napoli, Otranto (**Fig. 9**, p. 25), Butrinto (**Fig. 16**, p. 39), Efeso (**Fig. 30**, p. 82), Cesarea (**Fig. 38**, p. 103) e Cartagine (**Fig. 60**, p. 141). A partire dal VI secolo la carne suina non è però più al primo posto nel consumo nelle città, perché viene sostituita dalla pecora e dalla capra. Anche all'interno di una stessa regione la combinazione delle singole specie varia in base alla situazione economica ed eco-geografica. Un esempio importante, purtroppo basato su pochi reperti, è la grande concentrazione di bovini sul monte Carmelo in Israele, che vanta una ricca vegetazione (**Fig. 38**, p. 103), e più precisamente negli insediamenti di Suaqa, Shallalle e Raqit. Nel resto di questa regione dell'impero, solitamente piuttosto arida, il numero dei bovini è ridotto.

In generale vi è una grande disparità economica nelle province, soprattutto nell'Italia meridionale e nell'Asia minore (**Fig. 9**, p. 25; **30**, p. 82), dove si notano diversi regimi alimentari anche in luoghi vicini tra di loro.

Nelle altre regioni, ad esempio in Grecia e in Africa del Nord (**Fig. 16**, p. 39; **60**, p. 141), si nota una maggiore omogeneità. Sembra che la popolazione abbia adeguato l'allevamento degli animali alla situazione eco-geografica del luogo per assicurarsi una maggiore stabilità alimentare anche durante le crisi.

I rifornimenti alimentari statali, riportati nelle fonti scritte e rivolti soprattutto alla popolazione di Costantinopoli, non sono completamente confermati dai resti ossei. Data l'alta percentuale di maiali nelle città costiere – la carne del maiale in tempi bizantini faceva parte dell'annona – questi rifornimenti potevano essere non capillari ma effettuati solo nelle città più facilmente raggiungibili via mare. Comunque questa alta percentuale potrebbe anche spiegarsi con il maggiore numero di acquirenti per la costosa carne suina o con un ambiente più favorevole al pascolo. La maggior parte delle regioni, soprattutto quelle dell'interno e quelle più instabili, come la regione del Danubio e l'Asia minore prima dell'arrivo dei Selgiuchidi, poteva fare affidamento solo sulle risorse locali. A Nicopoli ad Istrum si nota un allevamento di maiali organizzato (**Fig. 21**, p. 59) probabilmente per il rifornimento dei castella dei dintorni. I soldati dei castella costruivano granai e lavoravano i campi – segno che neanche il rifornimento militare era stabilmente assicurato dallo stato.

L'instabilità delle campagne riduceva la possibilità di approvvigionamento alimentare dei centri urbani. Molte città e persino basi militari mostrano segni di ruralizzazione. Inoltre le città tendevano a trasformarsi in campagna per la riduzione della popolazione dopo le guerre e la peste giustiniana. Un altro motivo per la concentrazione di attività agricole intra muros erano le attività belliche nelle campagne circostanti. Gli animali venivano portati in città per preservarli in caso di assedio e per sottrarli al nemico. I maiali erano gli animali più adatti a questo scopo. Le leggi eparchiali dimostrano, inoltre, la presenza di un florido mercato nero nella capitale dove si vendevano maiali allevati in città.

Altrove i Bizantini affrontavano fame e carestie con un maggiore sfruttamento delle risorse naturali, come può essere sicuramente provato da elevate percentuali di selvaggina (**Fig. 76**, p. 193) – in modo particolare nel caso serbo di Pontes (**Fig. 21**, p. 59) –, di pesce (**Col. piatto 16**) o di pollame (**Fig. 75**, p. 183), che sono stati cacciati, catturati o pescato nelle immediate vicinanze di ciascun sito. In casi isolati può essere dimostrato un consumo di cavalli o anche di lupi, animali mangiati solo in situazioni di emergenza. Purtroppo, uccelli e pesci rimangono difficili da individuare perché il setacciamento intensivo, che è l'unico mezzo per recuperare una quantità significativa di piccole ossa (oltre a semi ecc), ha trovato solo di recente una più diffusa applicazione nell'archeologia mediterranea. Quindi la possibilità di una valutazione comparativa resta limitata.

Sia la diversificazione economica che l'agricoltura urbana sono segni di una volontaria o involontaria debole influenza governativa sull'economia delle province e indicano che le città e i villaggi cercavano di essere, per quanto potevano, economicamente indipendenti da scambi e da importazioni sia dall'esterno (come può essere ipotizzato nel caso di Napoli) che semplicemente dall'entroterra.

Oltre al bestiame specialmente il pesce svolgeva un ruolo importante nell'alimentazione: da un lato come prelibatezza e dall'altro come sostanza nutritiva in tempi di carestia. Il pesce era sempre disponibile in diverse qualità e poteva essere pescato anche da persone non qualificate oppure acquistato a buon mercato. In alcune parti dell'Impero il pesce era conservato mediante salamoia come in epoca romana. Nei monasteri egiziani sul Nilo (**Fig. 55**, p. 125) e nel porto Cherson sul Mar Nero (**Fig. 25**, p. 66) la cattura e la conservazione del pesce sembrano essere state organizzate su larga scala, in altri luoghi invece avvenivano in maniera ridotta e solo per il consumo domestico. Il commercio di prodotti ittici lavorati, che aveva prosperato in epoca romana, era diminuito in epoca bizantina ed è rintracciabile solo in Asia Minore, in Palestina, che è particolarmente scarsa di pesci, e in Egitto; tuttavia nelle altre regioni le prove archeozoologiche sono più scarse. Gli effetti della pesca intensiva appaiono a Costantinopoli già nel periodo intermedio dell'impero Bizantino: i testi di legge eparchiali del X secolo miravano ad una pesca più sostenibile sul

Corno d'Oro, segno che un eccessivo sfruttamento delle risorse ittiche era già stato raggiunto a quel tempo.

Riassumendo, povertà e ricchezza si avvicinano per quanto riguarda l'alimentazione: saltuariamente possiamo trovare prova di una dieta raffinata con suini da latte, tenero pollame e costoso pesce di mare, ma spesso si incontrano i resti di vecchi mammiferi domestici. La caccia, l'uccellazione e la pesca offrivano una certa varietà nel menu e si intensificavano in tempi di penuria perché una fornitura minima di alimenti non poteva essere garantita dallo Stato né per la popolazione civile, né per le forze armate o soprattutto in caso di carestie regionali.

Übersetzung: Cesare A. F. Riillo, Julia Prygunkova