



Lorenza Campanella, José Á. Zamora

Il maiale presso le comunità fenicie e puniche di Sardegna: leggi, tabù e consuetudini alimentari tra culture a contatto

Premessa

“Eat not this flesh”. “Non mangerai di questa carne”. Con queste parole Frederick J. Simoons, nel lontano 1961, affrontava, in un volume di grande successo, il tema dei divieti alimentari¹.

L'argomento, sviluppato nel fervore degli studi antropologici dell'epoca, sarà nuovamente oggetto di studi e ispirerà nuovi contributi monografici, anche di natura metodologica, concettuale e storica, tra i quali si ricorda ad esempio “Purity and Danger. An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo” pubblicato da Mary Douglas nel 1966.

L'interesse di alcune scuole antropologiche per il tema delle abitudini alimentari, come il cosiddetto “materialismo culturale”, al quale appartiene il noto contributo “Good to Eat. Riddles of Food and Culture”, edito da Marvin Harris nel 1985 e tradotto pochi anni dopo in Italia come “Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari”², ha in seguito ingrandito e arricchito l'influsso antropologico sulle scienze storiche interessate agli studi sull'alimentazione (un campo di lavoro progressivamente consolidato e tuttora di grande vigore).

Nel tentare di fornire una spiegazione ad alcuni dei più diffusi tabù, come quello relativo alla consumazione della carne di cane nella cultura occidentale, e soprattutto ai più conosciuti tra i divieti storici, come quelli gravanti sulla carne suina o bovina in alcune religioni, i contributi nati in questo ambiente storiografico approdavano, tuttavia, a conclusioni spesso assai diverse. Va per altro detto che la specificità di questo tipo di studi applicati a realtà storiche antiche, unitamente alle peculiarità e difficoltà di alcuni di questi casi storici e al peso di certe idee e interpretazioni ereditate, hanno anche favorito lo sviluppo di ulteriori interpretazioni della documentazione disponibile non sempre chiaramente fondate.

Obiettivi

Fino a poco tempo fa il convincimento dell'esistenza tra i Fenici di una proibizione gravante sul consumo dei suini era talmente radicata negli studi da condizionare persino la ricerca stessa. Un esempio lampante è rappresentato dallo scavo dei relitti puniche individuati a largo di Marsala, a bordo dei quali furono

¹ SIMOONS 1991.

² HARRIS 1992.

rinvenuti, com'è noto, consistenti resti faunistici tra cui alcuni maiali³. Non ammettendo che i Fenici potessero cibarsi di carne di maiale, da parte di alcuni vennero avanzate ipotesi - a dire il vero piuttosto stravaganti ma ancora largamente diffuse nelle pubblicazioni divulgative⁴ e nei siti web - che prevedevano l'uso dei maiali come "strumentazione di bordo", usati cioè nell'individuazione della terraferma oppure come "segnalatori acustici" durante la navigazione notturna o infine come indicatori dell'approssimarsi di tempeste.

Il nostro lavoro si propone quindi di accertare l'esistenza di divieti o proibizioni e di rivedere le circostanze storiche che possono spiegarli o giustificarli⁵. Successivamente si cercherà di valutare la loro applicabilità alla situazione dei diversi nuclei fenici nel vasto panorama cronologico-areale nel quale si dispone di testimonianze, contrapponendo le aree vicino-orientali, nelle quali la tradizionale cultura alimentare fenicia si è costituita, agli ambienti occidentali, ed in particolare la Sardegna, dove il forzato adattamento a nuove realtà ecologiche, demografiche e produttive nonché l'azione combinata di fenomeni di sostrato e adstrato sembra avere, come vedremo, condizionato il comportamento alimentare dei coloni.

Allevamento e consumo del maiale in Fenicia e nel Vicino-Oriente: le fonti classiche

Gli autori classici, incuriositi dalle abitudini alimentari delle popolazioni "barbare", non perdono occasione di far notare costumi alimentari che risultano loro bizzarri, com'è il caso del mancato consumo, e addirittura del rifiuto, della carne suina, rifiuto che estendono anche alla zona fenicia.

In realtà le notizie, isolate, vengono da fonti classiche piuttosto tarde. La principale e più esplicita testimonianza è contenuta in Erodiano, storico nativo di Antiochia di Siria vissuto tra il II e il III secolo d.C. Nella sua narrazione del regno di Eliogabalo è contenuta la citazione che ci interessa e che appare piuttosto affidabile⁶.

"(Eliogabalo) gettava tra la folla ogni specie di animale domestico eccetto i maiali, da cui si asteneva, secondo la legge fenicia" (HDN., V, 6, 9). La traduzione non deve però ingannarci: il testo greco parla di *nomoi*, cioè non necessariamente leggi, ma anche consuetudini, costumi culturali, come rendono - con un altro tipo di ambiguità - altre traduzioni⁷. C'era quindi la consapevolezza dell'esistenza di un'abitudine alimentare chiamata proprio "fenicia" (da un autore orientale) che non prevedeva il consumo del maiale.

Una seconda testimonianza, ancora più tarda, è fornita da Porfirio (232 - 304 d.C.), anche lui di origini orientali, forse nativo della stessa Tiro. Al filosofo neoplatonico si deve la seguente informazione: "I Fenici e i Giudei se ne astenevano perché non se ne trovava [il maiale] assolutamente in quei luoghi, [...] né in Cipro né in Fenicia era offerto agli dei questo animale, poiché in quei luoghi mancava" (PORPH., Abst., I, 14).

Porfirio antepone quindi l'inesistenza di suini in area fenicia ed ebraica alla consuetudine di questi popoli di non mangiarli, anticipando così, in un certo modo, moderne convinzioni proprie degli antropologi materialisti.

Allevamento e consumo del maiale nel Levante: le fonti bibliche

Nelle fonti classiche descritte si profila quindi l'esistenza di una *consuetudine* a non cibarsi di carne di maiale; tuttavia per risalire all'origine del *divieto* bisogna ricorrere alle fonti bibliche.

³ FROST ET AL. 1981, 53-58.

⁴ Cfr. ad es. gli opuscoli editi dal Comune e dalla Proloco di Marsala e i relativi siti web.

⁵ Cfr. anche GROTTANELLI 1991.

⁶ Su Erodiano cfr. MÜLLER 1996.

⁷ "He also distributed all kinds of tame animals except swine, which, in accordance with Phoenician custom, he shunned", trad. ECHOLS 1961.

Il rifiuto della carne di maiale diventa un fatto identitario⁸ e rappresenta una delle più note proibizioni del Deuteronomio, cioè della legge sacra dell'intera comunità giudaica (almeno sin da epoca postesilica)⁹. Senza voler entrare nello specifico va ricordato come questa azione normativa fu prodotta per rispondere a precise necessità ideologico-identitarie del gruppo in un determinato momento storico, comunque tardo¹⁰, ed è il risultato di una progressiva costruzione culturale dovuta, secondo alcuni, a fattori di natura economico-ambientale¹¹.

Ad ogni modo ciò che ci interessa sottolineare è che:

- non vi sono elementi che permettano di postulare l'esistenza tra i Fenici di tabù alimentari così forti e legati a necessità collettive o identitarie (anche perché una vera identità collettiva i Fenici non l'hanno mai avuta);

- e anche ammettendo che tra i Fenici ci fosse stato un tabù simile a quello ebraico, questo non può immaginarsi immutabile e legato continuativamente ad una fantomatica identità alimentare fenicia.

Allevamento e consumo del maiale in Fenicia e nel Vicino-Oriente: le fonti epigrafiche

Le fonti epigrafiche forniscono abbondanti testimonianze della presenza del maiale (sia selvatico sia domestico) nei diversi territori del Vicino Oriente. L'animale figura nelle liste lessicali sumere sin dai periodi più antichi e sembra che l'allevamento suino rivestisse un ruolo non marginale nelle economie sud-mesopotamiche¹².

L'esistenza della pratica dell'allevamento destinato al consumo di carne e grassi emerge da diversi *corpora* documentari: i testi mesopotamici del III millennio a.C.¹³, quelli della colonia mercantile assira di Kanish all'inizio del II millennio¹⁴; o ancora i testi siriani e mesopotamici di epoca paleo-babilonese¹⁵. Alla fine del secondo millennio l'allevamento e il consumo sono attestati sia nell'alta sia nella bassa Mesopotamia¹⁶, e anche nella zona assira¹⁷, così come nei testi hittiti¹⁸ e micenei¹⁹. Nel I millennio a.C., i riferimenti al maiale nelle fonti scritte mesopotamiche sembrano diminuire, ma comunque ci sono.

La costa siro-palestinese sembra mostrare invece un panorama contrastante con il resto dell'area

⁸ Questa necessità identitaria è sottolineata da certi approcci antropologici, cfr. ad. es. VASSAS 2006. Il componente religioso a stesso gli approcci alla cultura islamica, cfr. BENKHEIRA 2006.

⁹ Si ricordi il cap. 14, dove si esplicita (14, 4ss.): "Questi sono gli animali dei quali potrete mangiare: il bue, la pecora e la capra [cioè, gli animali d'allevamento tipici del posto]; il cervo, la gazzella, il daino, lo stambecco, l'antilope, il capriolo e il camoscio [cioè, animali da caccia conosciuti nella zona]. Potrete mangiare d'ogni animale che ha l'unghia spartita, il piè forcuta, e che ruminava. Ma non mangerete di quelli che ruminano soltanto, o che hanno soltanto l'unghia spartita o il piè forcuta; e sono: il cammello, la lepre, il coniglio, che ruminano ma non hanno l'unghia spartita; considerateli come impuri; e anche il porco, che ha l'unghia spartita ma non ruminava; lo considererete come impuro". Dopo (14, 9ss.) si segnalano in modo simile gli animali commestibili che vivono nelle acque ("potrete mangiare di tutti quelli che hanno pinne e squame") e nell'aria (gli uccelli – con l'elenco degli impuri, senza criterio sintetico – e gli insetti alati – tutti vietati). Il finale è ben noto: insieme alle bestie morte da sé, non si mangerà il capretto, se cotto "nel latte di sua madre".

¹⁰ Sia se si punta su un periodo pre-essilico (comunque tardo) sia se si accetta una redazione essenzialmente post-essilica.

¹¹ I tabù alimentari ebrei, per la loro notorietà, sono stati uno dei primi casi storici ad essere affrontati con criteri moderni. Dopo qualche prima, e polemica, spiegazione igienico-sanitaria (la trichinosi come base dell'astinenza dal consumo del maiale), le spiegazioni fornite dal materialismo culturale sono state senz'altro le principali protagoniste, dalla metà del secolo scorso in poi. Cfr. *infra*.

¹² La parola sumera che lo designa, *š a h*, deve avere origine onomatopeica. Sul logogramma ŠÁH, le sue varianti e problemi, cfr. CAD Š: 102–106. La forma semitica comune *huzru(m)* si attesta soltanto in neoassiro, e in nomi propri, vid. CAD H: 266. In generale, sulle designazioni scritte dell'animale nel cuneiforme mesopotamico, si veda adesso CAVIGNEAUX 2006 e VELDHUIS 2006; si vedano pure gli articoli citati nelle note successive.

¹³ ABRAHAMI 2006; DAHL 2006; FOSTER, SALGUES 2006. Riguardo all'uso iconografico dei suini (soprattutto dei cinghiali), cfr. ad. es. LION, MICHEL 2006c; FAIVRE 2006; GRANSARD-DESMOND 2006; MICHEL 2006.

¹⁴ MICHEL 2006. Lo strutto compare spesso; l'allevamento dei maiali è attuato dalle popolazioni locali, anatoliche.

¹⁵ LION, MICHEL 2006b. In Siria e nell'alta Mesopotamia è attestato soprattutto l'allevamento istituzionale, specializzato, su grande scala; a sud i documenti riflettono invece un allevamento e un consumo diffuso tra tutti gli strati sociali, VAN KOPPEN 2006.

¹⁶ Anche in zone urritiche: a Nuzi è attestato l'allevamento sia istituzionale sia privato, cfr. MICHEL 2006.

¹⁷ MICHEL 2006.

¹⁸ MOUTON 2006.

¹⁹ ROUGEMONT 2006.

vicino-orientale. Alla fine del II millennio a.C. nelle fonti alfabetiche ugaritiche il maiale (domestico e selvatico) è attestato in alcune tavolette amministrative, ma solo come antropónimo²⁰. L'assenza di maiali nella documentazione economica sembra segnalare l'effettiva assenza dell'animale nei normali processi produttivi, commerciali e di consumo e quindi la sua esclusione dall'alimentazione quotidiana.

Le fonti epigrafiche fenicie forniscono unicamente un argomento *ex silentio*: maiale e cinghiale non sembrano mai comparire nei testi fenici conservati²¹. La natura della documentazione impone cautela: sono infatti pochi i testi quotidiani, riflesso di transazioni economiche e di attività produttive, nei quali ci si potrebbe aspettare la comparsa del maiale (e nei quali la sua assenza sarebbe molto più indicativa). Non ci sono nemmeno dei veri testi mitologici dove, per lo meno, sarebbe stato possibile interpretare quest'assenza o presenza in modo più articolato. Tuttavia, vista l'esistenza d'iscrizioni votive (che talora indicano la natura delle offerte alle divinità) e di qualche "tariffa" sacrificale, l'assenza del maiale in questi contesti sacri non sembra un semplice caso.

In sintesi, le fonti epigrafiche fenicie non mostrano alcun cambiamento importante rispetto alle fonti testuali levantine anteriori, confermando forse l'assenza di una consistente pratica di allevamento e di un consumo regolare della carne suina tra i Fenici orientali e lasciando aperto il caso dei Fenici occidentali.

Allevamento e consumo del maiale in Fenicia e nel Vicino-Oriente: le fonti archeologiche

Passando ai dati archeologici, un diffuso allevamento del maiale nel Vicino Oriente, agevolato dall'esistenza di numerose aree ecologicamente favorevoli, è provato dai resti di suini²², attestati sin dal Neolitico.

Nell'area levantina meridionale le stratigrafie archeologiche attestano la presenza di maiali fino alla metà del II millennio a.C.²³ per poi scomparire alla fine dello stesso periodo. Sembra che in tutta questa zona ci sia stato un abbandono, probabilmente progressivo, dell'allevamento suino con una lenta scomparsa del maiale che non fu comunque mai totale. Va osservato che questo fenomeno non si produsse con un ipotetico arrivo dirimpetto, agli inizi dell'Età del Ferro, di nuove genti connotate da una diversa cultura anche alimentare, ma ha luogo progressivamente lungo fasi cronologiche anteriori.

A Ugarit oltre alla presenza, sin da epoca preistorica, di diverse raffigurazioni di cinghiali e di oggetti elaborati con le loro ossa, sono attestati resti di suini dalle fasi più antiche sino alla fine del Tardo Bronzo. Questi, recanti spesso segni di macellazione e destinati quindi al consumo, sembrano tutti corrispondere alla specie selvatica, senza esemplari d'allevamento²⁴. Sembra quindi che il mancato sviluppo produttivo non fosse dovuto ad un rifiuto culturale verso il consumo della carne suina, dato che quella di cinghiale veniva mangiata.

Allevamento e consumo del maiale nel contesto fenicio: la formazione di una consuetudine alimentare

Occorre ora indagare i motivi per i quali il maiale, un animale estremamente adatto all'allevamento e

²⁰ Le attestazioni sono in nei testi 4.64: II: 2; 4. 69: I: 14; 4.98: 1, 6; 4.141: III: 4, 7, 9; 4.609: 51; 4.630: 2; 7.218: 3 (numerazione secondo DIETRICH, LORETZ, SANMARTIN 1995). Cfr. CHUNCHILLOS *ET AL.* 2003, 1425, 1466; DIETRICH, LORETZ 1996, 84, 86; DALIX MEIER 2006, 37–38.

²¹ E neanche in altre fonti epigrafiche semitiche nordoccidentali, cfr. DNWSI: 357ss.

²² Va tenuto presente che non è sempre agevole distinguere tra la specie selvatica e quella domestica, cfr. VILA 2006a; MASHKOUR 2006; ROGNON 2006.

²³ VILA 2006b.

²⁴ Purtroppo, l'unico lavoro archeozoologico specifico sul consumo di carne in ambiente ugaritico è in corso di stampa a cura di Vila, cfr. DALIX MEIER 2006, 38, nota 15. Nel frattempo, fondamentale al nostro studio è VILA, DALIX 2004. Sui periodi preistorici, si veda POULAIN 1978, 161–179.

al consumo umano (ottimo produttore di alimenti proteici, efficace trasformatore di risorse – persino di quelle non consumate dall'uomo e considerate dei rifiuti –, prolifico e di crescita veloce, altamente vantaggioso per il consumo e con sottoprodotti utili ad altri scopi, senza specifici rischi sanitari²⁵), sia potuto diventare sconveniente da allevare e, conseguentemente, da mangiare nel territorio fenicio orientale.

La semplice (pre)esistenza di motivazioni di tipo ideologico non è sufficiente a fornire una spiegazione, così come non lo sono generiche spiegazioni fondate su fatti ambientali (visto che il maiale - animale proprio delle zone umide, boschive e ben irrigate - poteva trovare queste stesse condizioni anche in area levantina). Parimenti non sembra convincente una spiegazione esclusivamente fondata sullo stanziamento di gruppi con una diversa cultura alimentare basata sul consumo dei ruminanti (o sulla influenza di questi stessi gruppi sulle popolazioni già insediate)²⁶.

Più condivisibili appaiono le spiegazioni avanzate dai “materialisti culturali” che sottolineando i fattori economici (integrati a considerazioni socio-demografiche ed ecologiche) hanno individuato le circostanze per le quali l'allevamento del maiale avrebbe comportato uno sforzo produttivo svantaggioso. In effetti, a differenza dei ruminanti che si nutrono di vegetali a crescita spontanea e ricchi in cellulosa indigeribile per l'uomo, l'alimentazione dei suini entra in diretta concorrenza con quella dell'uomo: nel processo di allevamento l'uomo deve destinare allo scopo una parte della sua produzione agricola oltre che rifornirli di acqua e di ambienti chiusi e riparati dal sole.

In sintesi: l'allevamento dei suini può rivelarsi costoso e a volte problematico. Inoltre, a differenza di quello bovino od ovicaprino, è un allevamento esclusivamente finalizzato al consumo delle carni: infatti pur potendo fornire qualche utile sottoprodotto come il cuoio, non fornisce né latticini, né lana, né forza-lavoro. Per tali motivi, cambiamenti (sociali, demografici, ecologici) e crisi recessive potevano portare alla cessazione del suo allevamento.

Una analoga linea interpretativa può essere proposta per la Fenicia dove nel corso del II millennio a.C. l'animale potrebbe essere progressivamente scomparso dalla cultura alimentare e aver ricevuto più forti connotazioni negative in seguito agli accadimenti avvenuti tra il Tardo Bronzo e gli inizi della Età del Ferro.

In effetti, come abbiamo potuto osservare, le fonti archeologiche e testuali indicano concordemente una progressiva diminuzione dell'allevamento suino nel corso del Tardo Bronzo, sino alla sua definitiva scomparsa. In questa fase però non deve ancora essersi affermato un pregiudizio culturale nei confronti della carne suina poiché il cinghiale viene invece cacciato e mangiato. Si tratta comunque di una attività elitaria che favorisce lo sviluppo di una specifica valenza ideologica correlata al consumo della carne suina.

D'altra parte è un fatto che, già nella tarda Età del Bronzo, l'allevamento dei suini non è promosso né dalle istituzioni (cioè, fondamentalmente, i palazzi) né dalla popolazione in generale. La produzione di carne di maiale era, verosimilmente, troppo esigente per un allevamento su scala ridotta gestito da semplici contadini che, con l'ampliamento delle zone di coltivazione e la scomparsa dei boschi vicini agli insediamenti costieri, non avrebbero potuto nutrire gli animali in modo semi-selvatico sfruttando le risorse ambientali né tanto meno sarebbero stati in grado di destinare allo scopo parte della propria produzione agricola. Analogamente poco conveniente poteva risultare un allevamento su scala maggiore gestito dai centri palatini sia per il fatto che sottraeva alimenti di base al meccanismo di centralizzazione/redistribuzione sia perché esigeva manodopera (di acquisizione problematica) per poi fornire in definitiva, un prodotto estremamente specializzato²⁷.

Da ciò è possibile ipotizzare lo sviluppo e l'affermazione di un'ideologia, tra quelle preesistenti, che rimarcasse le caratteristiche negative dell'animale e fondasse la sua assenza tra i prodotti in uso da questi

²⁵ Mentre in passato si tendeva a spiegare le leggi Deuteronomiche relative al consumo di carne suina in chiave igienico – sanitaria, come protezione contro la trichinosi, le attuali conoscenze hanno posto in rilievo che il parassita che provoca la malattia non è esclusivo del maiale: per evitarlo è sufficiente non mangiare carne troppo cruda e anche la carne non cotta di altri animali è potenzialmente pericolosa. Cfr. HARRIS 1985, cap. IV.

²⁶ Riguardo alla maggiore convenienza dell'allevamento dei ruminanti nelle aree più asciutte o di steppa e al suo vantaggioso legame con il modo di vita nomade (incompatibile invece con l'allevamento porcino), cfr. BRENIQUET 2006.

²⁷ Sul sistema palatino del Tardo Bronzo levantino (con base nei testi ugaritici), si veda ad es. HELTZER 1999. Sulla sua crisi, ad es. LIVERANI 1987. Sull'allevamento palatino di, ad esempio, pecore, e i suoi benefici, si veda LIVERANI 1989.

gruppi umani.

Il consumo del maiale presso le comunità fenicie e puniche in Sardegna

Affrontiamo a questo punto il caso concreto del consumo in una specifica area dell'Occidente mediterraneo, la Sardegna, oggetto dell'interesse di questa sessione. L'incremento delle analisi archeozoologiche condotte su resti faunistici provenienti da siti fenici e puniche dell'isola ha recentemente contribuito a creare un quadro piuttosto ben documentato delle abitudini alimentari nelle comunità fenicie e puniche dell'isola. Lo studio dell'archeofauna nei contesti descritti può altresì essere utilmente confrontato con i dati desumibili dai contesti nuragici.

L'allevamento del suino in Sardegna, oggi fiorente e recentemente potenziato in seguito al riconoscimento ufficiale di una "razza suina sarda"²⁸, ha radici molto antiche che risalgono certamente all'età Neolitica. Anche in seguito, nel corso dell'Eneolitico fino alla piena età del Ferro, i maiali sono costantemente compresi nelle tre principali specie domestiche allevate nell'isola, accanto ai bovini e agli ovicapri.

Interessanti sono ad esempio i dati restituiti da Monte d'Accodi, dove i suini sono tra gli animali maggiormente usati nei sacrifici, insieme agli ovicapri e ai bovini²⁹. L'utilizzo alimentare delle vittime sacrificali è reso perspicuo dalla diffusa presenza di segni di macellazione sui resti faunistici.

In Età Nuragica la specie prevalente è generalmente quella degli ovicapri seguita dai bovini che occasionalmente possono essere la specie dominante. I suini sono comunque sempre ben attestati. Notevole è la forte predominanza di suini che si registra nel sito nuragico di Sant'Imbenia, dove i maiali raggiungono il 39%, seguiti dagli ovicapri (34%) e dai bovini (17%)³⁰.

Con l'arrivo dei coloni fenici il panorama delle attestazioni non appare significativamente modificato. Negli insediamenti fenici e puniche i suini sono generalmente ben attestati, anche se di norma - ancora una volta - sono quantitativamente inferiori ai bovini (*Bos taurus*) e agli ovicapri (*Ovis / Capra*). Così ad esempio nella Tharros di VI e V sec. a.C.³¹ i suini costituiscono il 14% dei resti faunistici, preceduti quantitativamente dai bovini (43%) e dagli ovini (39%).

Nell'area dell'abitato di Sant'Antioco il materiale rinvenuto all'interno di una cisterna defunzionalizzata e utilizzata, a partire dall'età punica, come immondezzaio, i suini rappresentano il 18% del totale dell'archeofauna, mentre i frammenti attribuiti ad ovicapri raggiungono il 41% e quelli pertinenti ai bovini il 26%³².

Nello stesso insediamento l'indagine del vano If ha restituito per l'età fenicia una presenza assai abbondante di suini (37%), quasi pari a quella di ovini (38%), mentre i bovini sono quantitativamente inferiori (18%); nella successiva età punica la quantità di ovini si accresce notevolmente (55%) ma i suini (22%) sono comunque ben presenti e superiori ai bovini (11%)³³.

Peculiare, e di grande interesse, è il quadro fornito dai siti più interni dell'area sulcitana dove l'attività venatoria, in età fenicia, continua ad avere una rilevanza notevole, addirittura superiore all'allevamento e dove l'allevamento suino appare largamente praticato.

Nell'abitato di Monte Sirai, una unità domestica databile tra la fine del VII e il VI sec. a.C. ha restituito una quantità davvero consistente di cervi (48%), certamente cacciati per la loro importanza nell'industria della lavorazione dell'osso e del corno, ma anche utilizzati nell'alimentazione. Le curve di mortalità mostrano

²⁸ D.M. n. 21664 del 8/6/2006 successivamente modificato dal D.M. n. 24089 del 18/12/2006. Il decreto riporta i caratteri morfologici specifici delle razze suine autoctone e la razza suina sarda vi è riconosciuta accanto ad altre celebri razze suine quali la Cinta Senese, la Mora Romagnola, il Nero Siciliano, la Casertana e la Calabrese.

²⁹ WILKENS 2003, 185.

³⁰ CARENTI, WILKENS 2006, 189, tab. 8.

³¹ FARELLO 2000.

³² CARENTI, WILKENS 2006, 177-178; WILKENS 2008.

³³ CARENTI, WILKENS 2006, 179-181.

infatti una grande variabilità di morte e l'uccisione di numerosi animali giovani non ancora utilizzabili per lo sfruttamento dei palchi. Tra le specie allevate predominavano invece i maiali (21%) e gli ovicaprini (20%) mentre trascurabile era l'apporto dei bovini (8%)³⁴.

Una situazione simile è quella attestata nella vicina fortezza fenicia collocata a ridosso dell'antemurale del Nuraghe Sirai, 1 km a sud-est di Monte Sirai, dove l'analisi dei resti faunistici contenuti all'interno di unità stratigrafiche databili tra l'ultimo quarto del VII sec. a.C. e l'inizio del VI sec. a.C. ha rilevato come il maiale fosse la specie maggiormente consumata, rappresentando il 36% dei frammenti, seguita dal cervo (32%). Tra i suini sono largamente prevalenti i maiali, con un numero minimo di 27 individui, sui cinghiali, che assommano a 5 individui³⁵. Osservando le curve di mortalità nei campioni esaminati si nota che quelle dei cinghiali sono tipici dell'attività venatoria, nella quale si predilige l'abbattimento di animali adulti (di età superiore ai due anni e mezzo) in grado di fornire maggiori quantità di carne, pelle e grasso rispetto agli esemplari più giovani. La curva di mortalità dei maiali è invece del tutto caratteristica delle attività di allevamento nelle quali alcuni animali sono lasciati in vita sino ai 2-3 anni di età (per essere abbattuti quando la resa della carne è massima), pochissimi individui arrivano fino ai 4 anni e sono evidentemente ritenuti utili a fini riproduttivi mentre la maggior parte degli esemplari sono uccisi molto giovani, entro il primo anno di età, per evitare inutili sovraffollamenti³⁶. La curva di mortalità dei suini che si registra nel sito del Nuraghe Sirai non solo testimonia con certezza lo svolgimento di un'attività di allevamento ma indica anche che questo era assai prolifico. Nel sito è inoltre presente, sebbene in misura minore, l'allevamento bovino e ovicaprino. Gli animali erano tendenzialmente abbattuti in età avanzata quando la resa della carne era massima ma soprattutto quando gli animali avevano pienamente svolto il loro utilizzo primario che era quello dei lavori agricoli, per i bovini, e della produzione di lana e latticini, per gli ovini.

I dati riportati mostrano come in questa zona più interna del quadrante sud-occidentale dell'isola, intensivamente popolata dai Fenici che sin dalle prime fasi si mostrano interessati ad uno sfruttamento delle risorse territoriali attraverso la fondazione di diversi centri a distanza ravvicinata, i maiali non solo erano allevati ma costituivano la principale fonte di approvvigionamento di carne. Una plausibile spiegazione potrebbe essere trovata nell'*habitat* profondamente diverso rispetto ad oggi, ricco di acqua e interessato da una rigogliosa vegetazione boschiva (testimoniata ad esempio dalla consistente quantità di resti faunistici riconducibili a cervi) particolarmente adatta all'allevamento dei suini.

Una situazione non dissimile si registra anche negli insediamenti della Penisola Iberica dove il maiale era consumato sia negli abitati fenici e puniche sia in quelli indigeni³⁷. Di norma, come in Sardegna, i suini seguono quantitativamente gli ovicaprini e gli ovini con qualche eccezione come il caso dell'insediamento indigeno di Acinipo dove i suini sono quantitativamente molto ben attestati forse proprio a causa delle condizioni ambientali della Serrania de Ronda che, analogamente all'area sulcitana, erano particolarmente idonee all'allevamento dei suini.

Conclusioni

In conclusione mentre le fonti testuali ed archeologiche ci spingono ad accettare l'esistenza, tra i Fenici della madrepatria, di un abbandono dell'uso alimentare dei suini, nessuna di queste stesse fonti ci deve indurre ad interpretare tale privazione in termini di legge o proibizione. Soprattutto va escluso che potesse esistere in tutta la Fenicia, sin dall'inizio e nel corso dell'intera età fenicia, un tabù rigidamente codificato, consustanziale alla realtà culturale fenicia e come tale inamovibile e diffuso con gli stessi Fenici.

Per quanto lacunosa possa essere la documentazione epigrafica e frammentaria quella

³⁴ CARENTI, WILKENS 2006, 176–177.

³⁵ CARENTI 2005, 218–219.

³⁶ CARENTI 2005, 219–220; CARENTI, WILKENS 2006, 174.

³⁷ RIQUELME 2001.

archeologica, ci sembra che un dato emerga in modo evidente: nel corso dell'imponente espansione fenicia verso l'Occidente ogni territorio in cui i Fenici si stabilirono deve diventare un caso di studio specifico e ogni singolo caso deve essere studiato e compreso alla luce dell'interazione tra i Fenici e le popolazioni che da tempo occupavano le aree colonizzate. In particolare in Sardegna, come pure nella Penisola Iberica, il contatto tra le genti fenicie e quelle indigene ha portato a rimodellare in entrambi i gruppi la propria cultura alimentare senz'altro a beneficio di entrambi i nuclei³⁸. In proposito il pensiero va necessariamente ai dati più recenti riguardo alla diffusione del consumo di vino resinato tra le genti autoctone. Pertanto, nei luoghi in cui l'allevamento e il consumo del maiale costituivano una tradizione alimentare produttiva ed efficace, verosimilmente anche in virtù delle caratteristiche geografico-ambientali, il consumo e l'allevamento, per lo meno a lungo termine, presero piede anche tra i coloni. Se nella cultura alimentare dei migranti Fenici preesisteva qualche tabù (e se, come supponiamo, questo tabù non fu loro ideologicamente necessario e tanto meno legalmente regolato) questa interazione dovette eliminarlo.

Lorenza Campanella

Università degli Studi della Tuscia, Dipartimento di Scienze del Mondo Antico
E-mail: l.campanella@tele2.it

José Á. Zamora

Centro de Ciencias Humanas y Sociales
Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid
E-mail: joseangel.zamora@csic.es

Bibliografia

- ABRAHAMI P., VILA E., 2006. Compte rendu: Colloque Maison René-Ginouvès. *Anthropozoologica*, 41, 37–44.
- BENKHEIRA M. H., 2006. Quelques interprétations anthropologiques du tabou du porc en Islâm. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 233–244.
- BRENIQUET J.-C. C., 2006. 'Dans le mouton tout est bon'. Remarques sur les usages sociaux-économiques des animaux en Mésopotamie de la préhistoire récente au IIIe millénaire av. J.-C. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 247–254.
- CAMPANELLA L. (a cura di), 2008. *Il cibo nel mondo fenicio e punico d'Occidente. Un'indagine sulle abitudini alimentari attraverso l'analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna*. Roma.
- CARENTI G., WILKENS B., 2006. La colonizzazione fenicia e punica e il suo influsso sulla fauna sarda. *Sardinia Corsica et Baleares antiquae*, 4, 173–186.
- CARENTI G., 2005. Nuraghe Sirai: studio archeozoologico. *Rivista di Studi Fenici*, 33, 217–224.
- CAVIGNEAUX A., 2006. Les suidés: pictogrammes et listes lexicales. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 15–24.
- CUNCHILLOS J.-L., VITA J.-P., ZAMORA J.-Á., 2003. *A Concordance of Ugaritic Words*. Piscataway, NJ.
- DAHL J., 2006. Early Swine Herding. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 31–38.

³⁸ Su questi temi cfr. anche GROTTANELLI, MILANO 2004.

- DALIX MEIER A.-S., 2006. Ba'al et les sangliers dans CAT 1.12. *Historiae* 3, 35–68.
- DALIX A. S., VILA E., 2007. Wild boar hunting in the Eastern Mediterranean from the 2nd to the 1st millennium BC. In U. ALBARELLA, K. DOBNEY, A. ERVYNCK & P. ROWLEY CONWY (a cura di), *Pigs and Humans: 10,000 Years of Interaction*. Oxford, 359–372.
- DEL OLMO G., SANMARTÍN J., 2004. *A Dictionary of the Ugaritic Language in the Alphabetic Tradition, Second revised edition, English Version* (Handbook of Oriental Studies 67). Leiden – Boston.
- DIETRICH M., LORETZ O., 1996. *World List of the Cuneiform Alphabetic Texts from Ugarit, Ras Ibn Hani and other Places (KTU: second, enlarged edition)* (Abhandlungen sur Literatur Alt-Syrien-Palastinas und Mesopotamiens 12). Münster.
- DIETRICH M., LORETZ O., SANMARTÍN J., 1995. *Cuneiform Alfabetic Texts from Ugarit, Ras Ibn Hani and Other Places* (Abhandlungen sur Literatur Alt-Syrien-Palastinas und Mesopotamiens 8). Münster.
- DOUGLAS M., 1966. *Purity and Danger. An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo* (trad. it. Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù, Bologna 2003).
- ECHOLS E. C., 1961. *Herodian of Antioch's History of the Roman Empire*. Berkeley - Los Angeles.
- FARELLO P., 2000. Reperti faunistici punici da Tharros (OR), Sardegna. In *Atti del 2º Convegno Nazionale di Archeozoologia (Asti, 1997)*. Forlì, 293–300.
- FOSTER B. R., SALGUES E., 2006. 'Everything except the Squeal'. Pig in Early Mesopotamia. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 283–291.
- FROST H. ET AL., 1981. *Lilybaeum*. Roma.
- GRANSARD-DESMOND J. O., 2006. L'utilisation du cochon et l'iconographie proche-orientale du IVe au Ier millénaire av. J.-C. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 313–324.
- GROTTANELLI C., MILANO L., 2004. *Food and Identity in the Ancient World* (History of the Ancient Near East Studies 9). Padova.
- GROTTANELLI C., 1991. Carni proibite (a cominciare dal bue). *Scienze dell'antichità*, 5, 335–350.
- HARRIS M., 1985. *Good to Eat. Riddles of Food and Culture* (trad. it. *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino 1992).
- HELTZER M., 1999. The Economy of Ugarit. In W. G. WATSON, N. WYATT (a cura di), *Handbook of Ugaritic Studies* (HdO 28). Leiden, 423–454.
- LION B., MICHEL C. (a cura di), 2006. *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris.
- LION B., MICHEL C., 2006a. Introduction. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, xi–xx.
- LION B., MICHEL C., 2006b. L'élevage des porcs en haute Mésopotamie, Syrie et Transjordanie au début du IIe millénaire. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 89–101.
- LIVERANI M., 1987. The collapse of the Near Eastern regional system at the end of the Bronze Age: the case of Syria. In M. ROWLANDS, M. LARSEN, K. KRISTIANSEN (a cura di), *Centre and periphery in the ancient world*. Cambridge, 66–73.
- LIVERANI M., 1989. Economy of Ugaritic Royal Farms. In C. ZACCAGNINI (a cura di), *Production and Consumption in the Ancient Near East*. Budapest, 127–168.
- MASHKOUR M., 2006. Boars and Pigs: a View from the Iranian Plateau. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 155–167.
- MICHEL C., 2006. Les suidés dans la documentation de Kaniš au début du IIe millénaire av. J.-C. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 169–180.
- MOUTON A., 2006. Le porc dans les textes religieux hittites. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la*

- domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 255–265.
- MÜLLER F. L., 1996. *Herodian. Geschichte des Kaisertums nach Marc Aurel: Griechisch und Deutsch*. Stuttgart.
- POULAIN Th., 1978. Étude de la faune, de quelques restes humains et de coquillages provenant de Ras Shamra (sondages 1955 à 1960). In *Ugaritica*, VII, 161–179.
- RIQUELME CANTAL J. A., 2001. Ganadería feniciopúnica: ensayo crítico de síntesis. In B. COSTA, J. H. FERNANDEZ (a cura di), *De la Mar y de la Tierra. Producciones y productos fenicio-púnicos. XV Jornadas de Arqueología feniciopúnica* (Eivissa, 2000). *Treballs del Museu arqueològic d'Eivissa I Formentera*, 47, 111–120.
- ROGNON X., 2006. Le porc domestique: biologie, zootechnie, diversité. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 3–14.
- ROUGEMONT F., 2006. Les porcs dans la documentation mycénienne. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 115–129.
- SIMOONS J. F., 1961. *Eat Not this Flesh* (trad. it. Non mangerai di questa carne, Milano 1991).
- VAN KOPPEN F., 2006. Pigs in Lower Mesopotamia during the Old Babylonian Period (2000-1600 BC). In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 181–194.
- VASSAS C., 2006. Questions anthropologiques autour de l'interdit du porc dans le judaïsme et de son éléction par le christianisme. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 227–232.
- VELDHUIS N., 2006. How to Classify Pigs: Old Babylonian and Middle Babylonian Lexical Texts. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 25–29.
- VILA E., DALIX A. S., 2004. Alimentation et idéologie: la place du sanglier et du porc à l'Age du Bronze récent (moitié du second millénaire av. J.-C.) sur la côte levantine. In P. BONTE, A.-M. BRISEBARRE, D. HELMER, H. SIDI MAAMAR (a cura di), *Actes du colloque Lyon nov. 2002, Domestications animales, Dimensions sociales et symboliques (Anthropozoologica 39/1)*, 219–236.
- VILA E., 2006a. Données archéo-zoologiques de la période Halaf à l'Âge du Fer. In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1), Paris, 137–153.
- VILA E., 2006b. Les restes de suidés, un marqueur archéologique au Levant? In B. LION, C. MICHEL (a cura di), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* (Travaux de la Maison René-Ginouvès 1). Paris, 215–226.
- VILA E., c.s. L'économie alimentaire carnée et le monde animal à Ras Shamra. Analyse préliminaire des restes osseux de mammifères. In Y. CALVET, M. YON (a cura di), *Actes de la Table Ronde Ras Shamra-Ougarit*. Lyon.
- WILKENS B., 2003. La fauna sarda durante l'Olocene: le conoscenze attuali. *Sardinia Corsica et Baleares antiquae*, 1, 181–197.
- WILKENS B., 2008. I resti faunistici dell'US 500. In L. CAMPANELLA (a cura di), *Il cibo nel mondo fenicio e punico d'Occidente. Un'indagine sulle abitudini alimentari attraverso l'analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna*. Roma.