

BOLLETTINO DI ARCHEOLOGIA ON LINE

DIREZIONE GENERALE ARCHEOLOGIA, BELLE ARTI E PAESAGGIO

XIV, 2023/2

FRANCESCA BALOSSI RESTELLI*, LUCIA MORI*

INGREDIENTI, TECNICHE E CONTESTI DELLA PANIFICAZIONE NEL VICINO ORIENTE ANTICO

In this paper we briefly touch issues related to the manipulation of cereals aimed at the production of dough products and specifically bread. We draw upon archaeological and textual data coming from the Ancient Near East, spanning from 20000 BP to historical period, and compare these with ethnographical information mostly regarding bread molds and baking facilities. We start with the earliest traces of flour production, then move to baking techniques and analyze their change in time throughout the millennia, but also list possible ingredients of bread and the role it had in the Ancient Near Eastern diet.

Il pane è ed è stato nel Vicino Oriente il principale alimento di base nella dieta umana, ed è significativo che spesso, sia nelle lingue antiche sia in quelle moderne di quell'ampia area geografica, il termine sia usato a significare genericamente il cibo. Nel Vicino Oriente antico il rapporto con il pane è molto risalente e profondo e non è legato soltanto all'importanza di tale alimento come base di sussistenza nutrizionale, ma anche ad aspetti simbolici che ne fanno un elemento centrale nella vita di tali società¹. È un rapporto che risale a tempi antichissimi, più antichi di quanto si pensasse fino ad anni recenti, in cui l'origine si considerava legata al processo di neolitizzazione. Nel sito natufiano di cacciatori-raccoglitori di Shubayqa 1 in Giordania, datato a 14.400 anni fa, sono stati rinvenuti resti paleo-botanici in relazione a focolari identificati come "bread-like" remains, resti di pane non lievitato fatto di farine prodotte da cereali selvatici, come l'*einkorn*².

¹ Significativa è l'attestazione in testi letterari e mitologici dell'espressione «pane di vita», utilizzata ad esempio nel mito sumerico «La discesa di Inanna agli Inferi», in cui tale alimento serve a resuscitare la dea Inanna insieme all'«acqua di vita». Cfr. BOTTÉRO, KRAMER, 1992, p. 298. Il pane come simbolo di vita è presente anche nella versione paleo-babilonese dell'«Epoica di Gilgamesh», in cui Enkidu, l'antagonista selvaggio inviato dalle divinità come antagonista di Gilgamesh viene introdotto alla civiltà anche attraverso l'atto di mangiare il pane: «mangia il pane, l'emblema della vita» (*simat balātim*, in accadico). Nei testi giuridici già dall'inizio del III millennio a.C. il pane è menzionato insieme ad altri generi alimentari, come parte di «doni di compensazione», probabilmente consumati dalle parti in causa in un banchetto finale a suggellare simbolicamente l'avvenuto negozio giuridico. Quello che probabilmente doveva essere un vero e proprio banchetto nei documenti epigrafici del III millennio a.C. divenne un atto rituale di «spezzare il pane e ungere la mensa», nei formulari giuridici di atti di compra vendita risalenti al II millennio a.C., negli archivi medio-eufratici (BALOSSI RESTELLI, MORI 2014, pp. 41).

² ARRANZ-OTAEGUI *et al.* 2018, pp. 7925-7926.

Tale rinvenimento, pertanto, anticipa di diversi millenni le sperimentazioni che portarono alla produzione di impasti di farine e liquidi alla base di molteplici preparazioni, classificabili come precursori del pane³.

In epoca protostorica, dalla seconda metà del IV millennio a.C., le élite dominanti radicarono il loro potere sulle comunità rurali attraverso il controllo sulle risorse primarie, tra cui, in particolare la produzione cerealicola. L'accumulo e la redistribuzione del cibo, e in particolare dei cereali, in contesti cerimoniali e amministrativi, furono alla base dei processi di formazione della più antica urbanizzazione e costituirono un essenziale strumento politico, sociale ed economico⁴.

Nelle più antiche tavolette proto-cuneiformi datate agli ultimi secoli del IV millennio a.C., prodotte ad Uruk nell'ambito del complesso processo di urbanizzazione, è già presente, insieme alla raffigurazione della spiga di cereale, il segno NÍG/GAR, *ninda* in sumerico, corrispondente all'akkadico *aklu* che significa pane, il cui significato si amplia a indicare "nutrimento", in relazione al verbo *akālum*, in akkadico "mangiare"⁵. La presenza di tale segno nelle più antiche tavolette amministrative della Bassa Mesopotamia testimonia fin da quell'epoca la presenza di un sistema di razioni alimentari basato sulla redistribuzione di cereali/pane, birra e olio di sesamo che si standardizzerà nel corso dei secoli successivi⁶.

Gli stessi paesaggi agrari, ricostruibili per i periodi più antichi grazie a tavolette che registrano dimensione dei campi e produttività agricola e che riflettono, secondo Liverani, probabilmente non la realtà pura e semplice ma la sua "visione amministrata", testimoniano della rilevanza della cerealicoltura, e sono strutturati, per i contesti pubblici (tempio e palazzo), in modo da ottimizzare il lavoro dell'aratro-seminatore e massimizzare la produttività dei lotti di campi probabilmente già dall'epoca protostorica: lunghe strisce rettangolari, disposte a pettine con uno dei lati corti ubicato lungo l'argine del canale di irrigazione caratterizzano un paesaggio rurale che diventerà tipico del sud della Bassa Mesopotamia nel corso del III millennio a.C.⁷.

L'orzo, che ha una maggiore resistenza alla salinizzazione dei suoli e ha una più rapida maturazione, è il principale cereale coltivato, già in epoca Ubaid, nella Bassa Mesopotamia, dove clima arido e piovosità al di sotto dei 200 millimetri annui impongono la necessità di ricorrere a sistemi di irrigazione dei campi. Il frumento è, invece, maggiormente coltivato nelle regioni agricole più settentrionali dell'Alta Mesopotamia e dell'Anatolia⁸.

Ricostruire la storia del pane, nelle sue diverse forme nel lunghissimo corso della storia del Vicino Oriente antico oltre a implicare aspetti di carattere pratico, quali ingredienti e strumenti per la sua preparazione e cottura che sono molteplici e cambiano nel tempo e a seconda dei differenti contesti geografici, necessita anche di considerarne il suo valore simbolico, testimoniato in testi letterari, religiosi e giuridici in tutto il corso della storia mesopotamica⁹. Una presentazione esaustiva dell'argomento è al di fuori della possibilità di questa sintetica trattazione, che è volta a considerare alcuni aspetti del ciclo di produzione del pane, da contesti archeologici e testuali, dalle più antiche testimonianze archeologiche della lavorazione dei cereali per produrre farine, alla produzione di vere e proprie ricette scritte che testimoniano del livello di raffinatezza delle cucine dei palazzi orientali antichi.

³ BALOSSI RESTELLI, MORI 2014; BALOSSI RESTELLI, MORI 2018.

⁴ FRANGIPANE 2018.

⁵ L'utilizzo del pane e della birra come termini utilizzati in generale per il mangiare e il bere è attestato in diversi ambiti della documentazione mesopotamica. Dalle tavolette paleo-assire rinvenute a Kanesh in Anatolia se ne trovano esempi anche in espressioni proverbiali; cfr. MICHEL 2016, pp. 223-224.

⁶ MILANO 1989a; 1989b.

⁷ LIVERANI 1996, pp. 10-13; LIVERANI 2018, p. 28: 47-51.

⁸ MORI 2016.

⁹ BALOSSI RESTELLI, MORI 2014, pp. 40-42.

LA PRODUZIONE DEL PANE NEL VICINO ORIENTE ANTICO: CONTESTI E INGREDIENTI

Nella sua forma più semplice, il pane è composto da un impasto umido di farina e acqua. Lo sfruttamento intensivo di cereali è noto fin dalle prime fasi dell'Epipaleolitico nel Levante, in siti come Ohalo II, dove l'uso di cereali selvatici è attestato già nel 19.000 a.C., mentre la produzione di farinacei è attestata dalla presenza di mortai in pietra intorno al 12.000 a.C. Nel Natufiano (12.000-10.000 a.C. nel Levante) compaiono mortai, macine, pestelli, abbondanti cereali carbonizzati e legumi (tra cui segale, orzo, *triticum* e lenticchie) e i rinvenimenti nel sito giordano di Shubayqa 1, come abbiamo già visto, confermano la produzione di preparazioni simili a pane non lievitato, fatto con farine da cereali selvatici¹⁰. Ingredienti e consistenze di tali preparazioni potevano variare: nel sito del Neolitico Preceramico di Jerf el-Ahmar sono state rinvenute due "torte" di semi carbonizzati, ottenute pestando finemente alcuni semi di *Brassica* o *Sinapis*¹¹. Non conosciamo la forma e le dimensioni di questi alimenti antichissimi, probabilmente da identificare quali preparazioni simili agli azzimi, che richiedevano solo il riscaldamento di un impasto fatto di cereali pestati e acqua, senza il processo di lievitazione.

Non sappiamo in che periodo siano stati introdotti i pani lievitati, in genere prodotti con farine di grano, per la capacità delle sue proteine di formare una massa elastica che, se mescolata con acqua, fermenta producendo anidride carbonica e attiva il processo di lievitazione. Il cereale più ricco di glutenina è il frumento (*Triticum spp.*), seguito dalla segale (*Secale cereale*), dall'orzo (*Ordeum vulgare L.*) e dall'avena (*Avena sativa*), tutti domesticati nel Vicino Oriente verso la metà del Neolitico Preceramico (intorno all'8000 a.C.). La produzione di anidride carbonica viene avviata dalla fermentazione dell'impasto che può essere dovuta semplicemente ai batteri presenti nella farina, oppure all'utilizzo di agenti lievitanti. Gli agenti lievitanti, come i batteri, aggiunti all'impasto accelerano il processo di fermentazione, ma non sono strettamente necessari; lo yogurt è uno di questi ed è comunemente utilizzato ancora oggi nei paesi medio-orientali. L'origine dell'utilizzo dei lieviti nella produzione del pane nel Vicino Oriente è argomento dibattuto, sappiamo che erano utilizzati nella produzione della birra dall'inizio del III millennio a.C.¹². È stato inoltre dimostrato che il pane mesopotamico veniva lievitato aggiungendo alla farina di cereali la farina di *Vicia ervilia* (veccia amara) e *Cicer arietinum* (cece), piante conosciute e addomesticate fin dal IX millennio a.C. Possiamo quindi ipotizzare che pani lievitati potessero essere prodotti almeno a partire dal Neolitico Preceramico, pur non avendone attestazioni dirette.

Le fonti epigrafiche che menzionano farina, pane e prodotti da forno, sebbene estremamente abbondanti, soprattutto nei testi amministrativi relativi alle redistribuzioni alimentari o al cibo per le mense palatine o per rituali e offerte templari, hanno spesso difficoltà intrinseche di traduzione. Sono documentati molti tipi di farina e tipi di pane che spesso hanno nomi locali per i quali non sempre è possibile una identificazione. Hagan Brunke, in una monografia dedicata al cibo a Sumer, ha analizzato i numerosi termini relativi al pane documentati nelle tavolette amministrative della III dinastia di Ur (XXII sec. a.C.), sottolineando come esistessero molteplici preparazioni identificate in genere per dimensione, per forma o tipo, ma talvolta anche con una combinazione di due o più attributi. All'impasto di farine (anche di diverso tipo) e acqua potevano essere aggiunti grassi, frutta e noci, ma in genere non sale, con una propensione dunque per preparazioni dolci¹³.

¹⁰ Nel sito sono stati rinvenuti ricchissimi resti paleobotanici in relazione a focolari in pietra. Ventiquattro frammenti di resti carbonizzati sono stati identificati come "bread-like" products a seguito di un'attenta analisi paleo-botanica e microscopica, che ha individuato non soltanto la composizione ma anche la struttura alveolare dei reperti, considerandola simile a quello del pane azzimo. ARRANZ-OTAEGUI, *et al.* 2018, pp. 7926-7927.

¹¹ WILLCOX, STORDEUR 2012.

¹² DAMEROW 2012.

¹³ BRUNKE 2011.

A questa varietà nella preparazione, si accompagna una varietà nelle forme che sono descritte nelle fonti come anelli, mezzelune, lembi triangolari e pagnotte rettangolari, ma sono raffigurate nelle fonti iconografiche di epoche diverse anche con aspetto naturalistico, come mani o orecchie¹⁴.

Per quanto riguarda la composizione delle farine, l'orzo (*ûm*) e il farro (*kunāšum*) erano certamente macinati con semplici macine di pietra (le più antiche e comuni rinvenute in contesti sia pubblici che privati, del tipo "a sella" con macinello, e poi dal IX secolo a.C. anche rotatorie¹⁵) come rispecchiato nella parola accadica generale per farina, *qēmum* (sumerico ZĪD) da *qemûm* = macinare. Diversi tipi di molitura davano luogo a farine più grossolane (*tappinnum* = farina a grana grossa ricavata dall'orzo) o più fini (*sasqûm* = farina a grana fine per lo più derivata dal farro) e nel processo di molitura si poteva eseguire anche la tostatura, come documentato dalla menzione di un «orzo tostato» e della «farina d'orzo tostato».

Dagli archivi di palazzo Mari datati XIX-XVIII secolo a.C., un numero considerevole di resoconti amministrativi di consegne di cibo letteralmente per il «pasto del re» (*naptan šarrim*) registra enormi quantità di cereali per una varietà di pani prodotti da fornaie (*ēpītum*), tra cui pani con impasto lievitato (*kumuranātum*) e lievito madre (*emšum*), pani con «bolle» (*hibsum*), pani «tondi» (*kakkarum*), fornendo una varietà di termini relativi ai tipi di pane che riflettono la raffinatezza culinaria di una tavola di alto rango come quella reale¹⁶.

È documentato, inoltre, con il termine *mersum*, (spesso preceduto dal determinativo NINDA, «pane» in sumerico), un tipo di preparazione/impasto, che poteva essere arricchita con diversi ingredienti, sia dolci che salati come datteri, olio, aglio e coriandolo, forse da considerare come una sorta di 'ajin arabo, focaccia condita in diversi modi e presentata, a Mari, in occasione di banchetti reali¹⁷.

Anche le fonti assire, come quelle del palazzo di Mari, attestano la presenza di una vasta gamma di alimenti identificati nell'ambito del determinativo NINDA. Il termine generico per pane in assiro è *kusāpu*, che al pari di *aklu*, viene utilizzato per indicare sia il pane sia il cibo in generale. La terminologia qualifica le varie preparazioni a seconda del tipo di farina (fine o grossolana), della forma, della misura, della consistenza e degli eventuali condimenti aggiunti durante la panificazione, ma non in base al peso. Sono attestati tipi di «pane all'olio», probabilmente di sesamo, e «pane alle uvette», oltre a una serie di preparazioni dolci composte da una base di farine da cereali mescolate con acqua, lievito, aromi, grasso e ingredienti dolci quali lo sciroppo di dattero o la frutta secca¹⁸.

Nicholas Postgate, in uno studio sul pane in Assiria, ha sottolineato come esista una continuità nella preparazione di alcuni tipi di pane peculiari della cultura assira dall'epoca medio assira a quella neo-assira, ed è un esempio della forza dell'identità assira e della persistenza della sua indipendenza culturale anche attraverso il mantenimento di tradizioni culinarie specifiche tra cui il pane, che indubbiamente costituiva, anche all'epoca, un importante marker culturale di identità sociale¹⁹.

¹⁴ ELLISON 1978, pp. 122-124.

¹⁵ Tra gli ambienti meglio conservati con batterie di macine in contesti palatini, vi è la sala dedicata alla macinatura nel complesso settentrionale del Palazzo reale G di Ebla, databile al XXIV secolo a.C. (MATTHIAE, 2010). Per uno studio sistematico dell'evoluzione delle pietre da macina nel Vicino Oriente si veda BOMBARDIERI 2010. Per lo sviluppo tecnologiche delle macine nel Vicino Oriente antico si veda BOMBARDIERI 2010, p. 74.

¹⁶ SASSON 2004e, p. 190.

¹⁷ La traduzione del termine è dibattuta e alcuni autori lo considerano piuttosto una sorta di porridge, cfr. SASSON 2011 p. 191.

¹⁸ Sono attestati termini quali *kamānu*, un prodotto da forno che poteva essere insaporito con fichi secchi o con cipolle; *kukku* forse una sorta di *Früchtebrot*, *mirsu*, in cui la farina veniva mescolata con olio o burro chiarificato a cui si aggiungevano una serie di ingredienti, a seconda della tradizione culinaria e della disponibilità, come frutta secca e datteri, spezie quali cumino e coriandolo e noci o pistacchi (GASPA 2011, pp. 11-12). Per una lista dei principali termini relativi al pane nei testi assiri cfr. POSTGATE 2015, p. 164, Tab.1.

¹⁹ POSTGATE 2015, p. 159.

La produzione del pane in contesti domestici doveva essere molto più semplice. Il pane azzimo era probabilmente già allora, come lo è tutt'ora nelle regioni medio-orientali, il tipo di pane tradizionale più diffuso²⁰, mentre le preparazioni lievitate erano più elaborate e potevano essere utilizzate in diversi tipi di ricette, come descritto in una delle complesse preparazioni alimentari del cosiddetto “Babylonian cookbook”, identificato e pubblicato da Jean Bottéro²¹. La Mesopotamia, nelle parole di Bottéro, è la regione in cui è attestata «la plus vieille cuisine du monde», essendo la patria dei più antichi ricettari scritti che si conoscano a oggi. In particolare, quattro tavolette conservate presso la Yale Babylonian Collection riportano ricette di cucina, riconosciute come tali dalla geniale intuizione dell'assiriologo francese nella sua pionieristica ricerca sull'arte culinaria del Vicino Oriente antico²². Un recente studio interdisciplinare, che ha affiancato all'assiriologo un biologo chimico specializzato in cibo, uno storico del cibo esperto di cucine tradizionali del Vicino Oriente e uno chef professionista, ha messo in luce una complessità in termini di ingredienti, strumenti e tecniche culinarie di alcune delle ricette riportate nelle tavolette, che suggerisce, già nel XVIII secolo a.C. l'esistenza di un'alta cucina, diversa dalla cucina di tutti i giorni.

Nella prima ricetta della Tavoletta B (YOS XI 26) si descrive la preparazione di una sorta di stufato di uccello, in cui la carne veniva rivestita da uno strato di impasto e servita sia con pane azzimo che lievitato: «dividi questo impasto in due metà uguali. Ne fai gonfiare una, chiusa in una pentola; e cuoci l'altra nel *tannur*, in (piccoli)-pani *sebetu* (...), che staccherai (dalla parete del forno) una volta cotti» (ll. 19-22)²³. Si tratterebbe di una sorta di stufato in crosta che rappresenterebbe un predecessore della cosiddetta “cucina dell'intrigo”, ben documentata nella tradizione culinaria medievale irachena²⁴.

LA COTTURA DEL PANE

Il pane non lievitato non necessita di particolari installazioni per la sua cottura, un semplice focolare è sufficiente. Nelle fonti etnografiche relative alle comunità rurali e pastorali vicino-orientali antiche, il modo più diffuso e comune di cuocere il pane non lievitato era una piastra di metallo scaldata sul focolare (vedi *infra*, il *saç*), o, in mancanza di tale strumento, l'impasto veniva cotto direttamente sulle braci, sulle ceneri del focolare oppure su delle pietre precedentemente riscaldate nel fuoco (*fig. 1*).

Dal Neolitico Ceramico in poi invece compaiono i forni e la possibilità di cuocervi il pane ha certamente un impatto anche sulle ricette stesse e sul tipo di pane preparato. Nei contesti archeologici sono state rinvenute numerose installazioni per la cottura dei cibi e, in particolare, tre erano utili alla cottura del pane.

Il forno più antico e più comune, tutt'ora molto diffuso e ben documentato in tanti contesti archeologici a cominciare dal 7000 a.C., è il forno a cupola. Ha una base circolare che costituisce la base di cottura dei cibi, sovrastata da una calotta semi-sferica in mattoni e poi intonacata (*fig. 2*). Il combustibile e il cibo vengono inseriti attraverso un'unica bocca centrale. Questo forno può essere utilizzato per cuocere qualsiasi tipo di alimento e non è specificamente progettato per il pane. Il forno ha una camera di cottura in cui la temperatura viene mantenuta costante.

²⁰ Il pane non lievitato è tutt'ora uno degli alimenti tradizionali di base prodotto diffusamente in tutto il bacino del Mediterraneo, ed è stato recentemente oggetto di uno studio volto a sensibilizzare la protezione di tale tradizione, che spesso comporta l'uso di farine locali ed è più sostenibile essendo legato profondamente al territorio, cfr. PASQUALONE *et al.* 2022.

²¹ BOTTÉRO 2002.

²² Le tavolette sono state recentemente esposte in una mostra al Peabody Museum of Natural History di Yale. In quell'occasione sono stati ristudiati i testi antichi e sono state riprodotte alcune delle ricette riportate nelle tavolette (BARJAMOVIC *et al.* 2019).

²³ BOTTÉRO 2002, p. 52

²⁴ Lo spettacolo del “nascondere” o coprire piatti che vengono “rivelati” al momento di servirli per il divertimento degli ospiti è un aspetto molto presente nella cucina tradizionale irachena (BARJAMOVIC *et al.* 2019, p. 122).



1. a) PANE COTTO SU FOCOLARE A ORDUZU (2013; foto Autrici); b) FOCOLARE IN UNA CASA DI ORDUZU INTORNO AL 1990 (foto Roberto Ceccacci); c) STRUTTURA DI FOCOLARE DEL SITO NEOLITICO DI JARMO DATATO AL VII MILLENNIO A.C. (da BRAIDWOOD *et al.* 1983)



2. IL FORNO A CUPOLA: FORNO DELL'ETÀ DEL BRONZO ANTICO I (3000-2900 A.C.) PRESSO IL SITO DI ARSLANTEPE (TURCHIA ORIENTALE) (foto MAIAO); FORNO MODERNO IN ANATOLIA OCCIDENTALE (www.fotokritik.com/1076690/koy-ekmegi)

Il *tinūrum*, equivalente del moderno *tannur* (in arabo) / *tandır* (in turco), è il più ricorrente e tipico documentato nei testi antichi ed è tutt'ora il forno da pane più diffuso nel Vicino Oriente. È un forno con una struttura tronco-conica in argilla con una apertura nella parte superiore attraverso la quale il pane (per lo più di forma tonda e piatta) viene inserito e appiccicato alle pareti interne della struttura, adeguatamente riscaldate, staccandosi da solo appena cotto (fig. 3).



3. *TANNUR* (FORNO SPECIALIZZATO PER LA COTTURA DI PANE NON LIEVITATO): a) *TANNUR* DEL 2200 A.C. DAL SITO DI TELL LEILAN, SIRIA SETTENTRIONALE (foto *Tell Leilan Project*); b) *TANNUR* MODERNI A ORDUZU E DIYARBAKIR (foto Autrici)

Il riscaldamento è effettuato dal basso, sul fondo del *tannur* è acceso un fuoco e una piccola apertura sul lato inferiore della parete serve per il tiraggio e l'evacuazione della cenere. La struttura interna del *tannur* viene spesso inserita in una "sovrastuttura" incassata il più delle volte in fango o mattoni crudi e intonacata per creare un piano di lavoro. I *tannur* sono in genere costruiti nei cortili delle abitazioni, negli spazi aperti, per facilitare l'evacuazione del fumo²⁵.

Oltre a essere utilizzato per cuocere pani non lievitati, secondo quanto ci descrive la ricetta dello stufato di uccello in crosta, già menzionata, nella tavoletta YOS XI 26, alla bocca del *tannur* si potevano appoggiare pentole, o placche, nel caso della ricetta menzionata utilizzate per cuocere il pane lievitato che formava la crosta dello stufato²⁶.

Il *tabun* è un altro tipo di forno, usato anche, ma non solo, per la cottura del pane, attestato etnograficamente nel Levante.

²⁵ MIGLUS, 2003, pp. 93-102; ROVA, 2014, pp. 121-170; PARKER, 2011, pp. 603-627.

²⁶ BOTTÉRO 2002, p. 53.

Ha una forma a calotta, con un'apertura sulla sommità, generalmente più piccola di quella del *tannur*. La struttura è parzialmente interrata e il riscaldamento può avvenire sia dall'interno che dall'esterno della struttura, in questo caso coprendo la bocca del forno con un coperchio²⁷. Nei contesti archeologici, a oggi, non vi è una chiara identificazione di strutture di questo tipo e non è chiaro se *tannur* e *tabun* fossero in passato differenti tipologie di forni per pane in aree geografiche diverse o se avessero funzionalità differenti²⁸.

Nella documentazione archeologica, forni a cupola e *tannur* sono frequentemente attestati, ma a nostro avviso l'introduzione e la diffusione del *tannur*, come forno specializzato soprattutto nella cottura del pane azzimo, è da attribuire a un momento specifico all'interno delle dinamiche culturali e politiche delle antiche società vicino-orientali. In letteratura, si assume generalmente che la presenza e diffusione del *tannur* nel Vicino Oriente antico sia ubiqua e presente fin dal Neolitico. Vengono proposti come esempi più antichi di introduzione dei *tannur*, contesti quali Yarim tepe, di VII e VI millennio a.C., in cui tuttavia le descrizioni di tali strutture sono piuttosto approssimative e rimangono dubbie²⁹.

Da una preliminare analisi della distribuzione geografica e cronologica dei *tannur* e dei forni a cupola, sembrerebbe che le due strutture abbiano sviluppi autonomi e che in particolare il *tannur* si sia sviluppato dopo una lunga sperimentazione e consuetudine nella cottura del pane, come conseguenza dell'esigenza di incrementare e velocizzare la produzione dell'alimento in un contesto di economia redistributiva³⁰. Concentrazioni di *tannur* sono infatti documentati nel Bronzo Antico in siti della Jezira siriana quali Tell Brak, Tell Beydar e Tell Leilan, in relazione a edifici di carattere pubblico, in cui la produzione di cibo è volta a una grande distribuzione centralizzata³¹.

TEGLIE DA FORNO

A differenza dell'Egitto, dove sia i rinvenimenti di pane sia le pitture nelle tombe ci raccontano in maniera piuttosto dettagliata le diverse fasi di produzione del pane, il suo aspetto e i suoi ingredienti, nel Vicino Oriente i dati a nostra disposizione sono per lo più indiretti e comunque rari. Il rinvenimento di teglie da forno può darci indicazione sulla produzione di preparazioni da forno lievitate e sulla loro forma.

Non possiamo essere sicuri che si tratti di pane, ma è molto probabile che si tratti di un impasto a base di cereali; il pane azzimo non ha bisogno di teglie, dato che la forma dell'impasto non si modifica una volta stesa, mentre il pane lievitato si trasforma anche durante la cottura e la teglia permette di contenerlo.

Tra le teglie e gli stampi per alimenti meglio conosciuti nel Vicino Oriente antico ci sono i 49 reperti in ceramica utilizzati per cottura rinvenuti nel palazzo di Zimri-Lim a Mari (XVIII secolo a.C.; *fig. 4, a*). Questi stampi da forno sono stati ritrovati insieme nella stanza 77 del palazzo, adiacente a una stanza (stanza 70) che conteneva due grandi forni a cupola.

Gli stampi hanno forme e decorazioni ricche e variegata, sono tondi, rettangolari o di forma zoomorfa allungata (pesce e leone) e decorati al loro interno sia da scene geometriche che figurative con animali e figure antropomorfe.

La raffinatezza di queste teglie da forno insieme alla varietà dei cibi da servire alla tavola del re, elencati nelle fonti epigrafiche, mostrano il grado di elaborazione della cucina mesopotamica, che doveva gratificare il commensale anche attraverso una piacevole ed elaborata presentazione del cibo.

²⁷ MULDER-HEYMANS 2002.

²⁸ TSAKOVA 2013.

²⁹ YOFFEE, CLARK 1993.

³⁰ BALOSSI RESTELLI, MORI 2018.

³¹ ROVA 2014; BALOSSI RESTELLI, MORI 2018, p. 84.



4. TEGLIE DA FORNO: a) TEGLIA DEL XVIII SECOLO A.C. DAL PALAZZO DI MARI (Wikimedia Commons: 1935-1936: excavated by André Parrot. Place: Mari, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Baking_mold_Mari_Louvre_AO18902.jpg; ultimo accesso, 5 giugno 2023); b) HUSKING TRAYS DEL VII MILLENNIO A.C. DAL SITO DI HASSUNA (da LLOYD *et al.* 1945, pl. XVIII)

Le teglie più antiche riconosciute nel Vicino Oriente sono datate al VII millennio a.C. e si trovano in tutto l'arco alto mesopotamico. Si tratta dei cosiddetti *Husking Tray* comuni nei siti di cultura Hassuna e interpretati appunto come teglie per impasti (fig. 4, b)³².

Dal punto di vista archeologico ed epigrafico la documentazione egiziana rappresenta un preziosissimo termine di confronto. La produzione egiziana del pane è ben illustrata sia nelle pitture murali di contesti funerari sia nei modellini lignei con raffigurazioni di scene di lavoro, tra cui la macinatura dei cereali e la cottura del pane. Nell'Antico Regno è documentato l'uso come forme da pane di ciotole coniche (*bedja*) riscaldate nel fuoco e poi riempite con un impasto dalla consistenza liquida (fig. 5). L'intero processo è raffigurato nelle pitture della tomba di Ty, in cui dapprima si raffigurano le ciotole *bedja* impilate l'una sull'altra sopra il fuoco, con la bocca rivolta verso il calore, e poi riempite versando l'impasto³³. Dopo la cottura, le pagnotte venivano estratte dagli stampi, come mostrato nelle pitture in cui due personaggi capovolgono le ciotole e la didascalia dell'immagine recita «aprono le *bedja*»³⁴.

Un uso simile è stato ipotizzato in Mesopotamia per le *bevelled rim bowls*, ciotole a stampo con bordo smussato, rinvenute in grandi quantità in contesti pubblici di edifici del periodo Uruk (fig. 5)³⁵.

Teglie in ceramica di forma ovale con fondo piatto e orlo leggermente rialzato, simili agli *Husking Trays* sono state rinvenute nel Levante in contesti datati soprattutto al II millennio a.C.³⁶. Un confronto etnografico è dato dalle *crepulja*, teglie da pane utilizzate tutt'oggi nella cucina tradizionale balcanica e nell'Europa dell'Est.

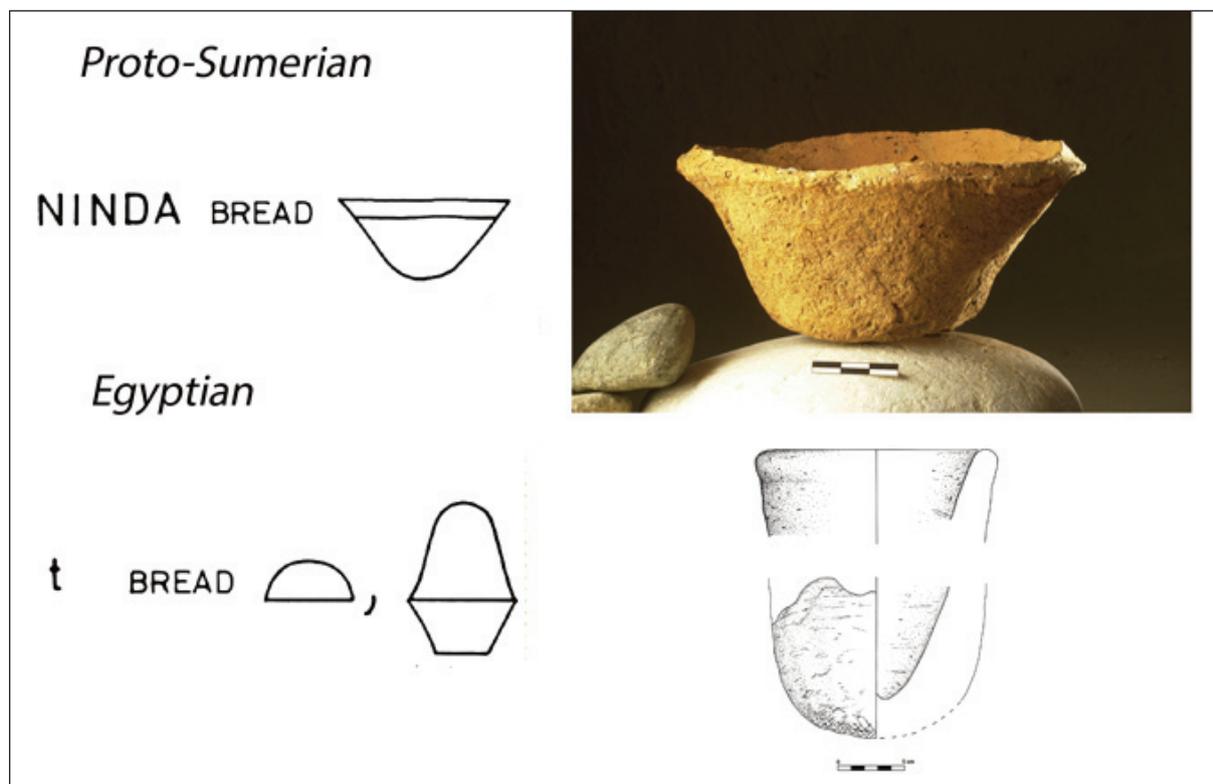
³² BALOSS RESTELLI *cs*; LLOYD *et al.* 1945; TARANTO 2020.

³³ WILSON, 1988, pp. 87-97; CHAZAN, LEHNER 1990, pp. 27-30; TIRADRITTI, 2006, pp. 49-65. Ricerche sperimentali sono state recentemente effettuate per ricostruire l'intero processo, cfr. BATS 2020.

³⁴ CHAZAN 2017.

³⁵ CHAZAN, LEHNER 1990; GOULDER 2010. Per una discussione critica delle tante interpretazioni dell'uso delle *bevelled rim bowls* si veda BALOSS RESTELLI 2019, capitolo X.

³⁶ ZUKERMAN 2014.



5. PITTOGRAMMA INDICANTE IL PANE IN PROTO-SUMERICO E IN EGIZIANO E CIOTOLE DELLA STESSA EPOCA CHE POTEVANO ESSERE UTILIZZATE COME FORME PER LA COTTURA DEL PANE; CIOTOLA BEVELLED RIM DAL SITO DI ZEYTINLI BAĖÇE (foto MAIAO) E DUE FRAMMENTI DI BEDJA (ridisegnati da RZEUSKA 2014).

Si tratta recipienti di terracotta poco profondi, a volte con un forellino al centro, usati per cuocere il pane su focolari aperti.

La forma è quella di un vassoio piatto dalle dimensioni variabili: un diametro da 25 a 60 centimetri, uno spessore di 3-5 centimetri e un'altezza di 7-13 centimetri. Le *crepulja* sono fatte di argilla cruda e messe sul fuoco fino a quando non sono ben riscaldate, quindi sollevate con un gancio. L'impasto viene versato nella *crepulja* calda e coperto con un coperchio. La teglia può essere ricoperta di cenere e carboni ardenti che aiutano a cuocere il pane su entrambi i lati.

Come già accennato, la cottura di pani non lievitati non comporta in genere uso di teglie, ma possono essere usati vassoi o piastre. Menzioni nei testi antichi e reperti archeologici suggeriscono che anche in passato "vassoi" o piastre fossero usati sui focolari. In un testo di invocazione (CT 39, tav. 24, 30; CAD L, p. 178a) è scritto che «un giovane macinerà 1 litro d'orzo e getterà il pane su un mattone, in un fuoco acceso con rami spinosi», a descrivere la cottura su un mattone di argilla precedentemente riscaldato.

Quest'ultimo modo di cottura è sicuramente il più antico e maggiormente diffuso. Durante i periodi Natufiano e Neolitico Prececeramico, il cibo veniva cucinato appoggiandolo su pietre precedentemente riscaldate in focolari a fossa. Etnograficamente sono noti i *saç* in ceramica, così come lo *zantu*, nel Levante, dischi in ceramica leggermente bombati, riscaldati nel fuoco e poi usati come piastre per la cottura del cibo, precursori del moderno *saç* in metallo (fig. 1).

CONCLUSIONI

L'origine del pane, come abbiamo visto, è antichissima nel Vicino Oriente Antico ed è legata alla sperimentazione nella produzione di farine con specie vegetali ancora selvatiche, ancor prima della neolitizzazione.

Una vasta gamma di tipologie di farina insieme a ingredienti come grasso vegetale e animale, agenti dolcificanti come sciroppo di dattero e frutta secca sono documentati dalle fonti epigrafiche vicino-orientali antiche, che indicano il pane come alimento fortemente legato all'identità specifica delle differenti società vicino-orientali antiche.

Il pane azzimo è il più antico attestato, mentre l'introduzione del pane lievitato può essere ipotizzata già dal periodo Tardo Neolitico di Hassuna, in cui teglie da focolare/forno sono attestate nei contesti archeologici. L'introduzione dei *tannur*, utilizzati principalmente per la produzione di pane non lievitato, sembra indicare una specializzazione nella produzione del pane, che sviluppa nel tempo tecniche e utensili specifici e raggiungerà nelle epoche storiche successive un elevato grado di complessità, soprattutto nei "contesti pubblici", in cui è documentata la presenza di fornai specializzati e un alto livello di manipolazione ed elaborazione dei prodotti da forno e del cibo in genere.

*Sapienza Università di Roma
francesca.balossirestelli@uniroma1.it
lucia.mori@uniroma1.it

Bibliografia

- ARRANZ-OTAEGUIA *et al.* 2018: A. ARRANZ-OTAEGUIA, L. GONZALEZ CARRETERO, M. N. RAMSEY, D. Q. FULLER, T. RICHTER, “Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan”, in *PNAS* 115, pp. 7925-7930.
- AURENCHÉ 1981: O. AURENCHÉ, *La Maison orientale. L'architecture du Proche Orient ancien des origines au milieu du quatrième millénaire*, Paris.
- BALOSSI RESTELLI 2019: F. BALOSSI RESTELLI, *Arslantepe Period VII. The Development of a Ceremonial/Political Centre in the First Half of the Fourth Millennium BCE (Late Chalcolithic 3-4)*, Rome.
- BALOSSI RESTELLI 2023: F. BALOSSI RESTELLI, “Husking trays in the context of Neolithic Socialization: The Sensory Experience of “Bread” Consumption”, in P.M.M.G. AKKERMANS, B. DÜRING (a cura di), *Style and Society in the Prehistory of West Asia – Essays in Honour of Olivier P. Niewenhuyse* (PALMA, 29), Leiden, pp. 183-190.
- BALOSSI RESTELLI, MORI 2014: F. BALOSSI RESTELLI, L. MORI, “Bread, baking moulds and related techniques in the Ancient Near East”, in *Food & History* 12, 3, pp. 37-54.
- BALOSSI RESTELLI, MORI 2018: F. BALOSSI RESTELLI, L. MORI, “Domestic and communal cooking at the dawn of urbanization in greater Mesopotamia and the specialization of bread production”, in *ScAnt* 24, pp. 3-17.
- BARJAMOVIC *et al.* 2019: G. BARJAMOVIC, P. JURADO GONZALEZ, C. GRAHAM, A. W. LASSEN, N. NASRALLAH, P. M. SÖRENSEN, “Food in Ancient Mesopotamia Cooking the Yale Babylonian Culinary Recipes”, in A. W. LASSEN, E. FRAHM, K. WAGENSONNER (a cura di), *Ancient Mesopotamia Speaks: Highlights of the Yale Babylonian Collection*, New Haven, pp. 109-125.
- BATS 2020: A. BATS, “The production of bread in conical moulds at the beginning of the Egyptian Middle Kingdom. The contribution of experimental archaeology”, in *Jasc, Reports* 34.
- BOMBARDIERI 2010: L. BOMBARDIERI, *Pietre da macina, macine per mulini. Definizione e sviluppo delle tecniche per la macinazione nell'area del Vicino Oriente e del Mediterraneo orientale antico* (BAR International Series, 2055), Oxford.
- BOTTÉRO 2002: J. BOTTÉRO, *La plus vieille cuisine du monde*, Paris.
- BOTTÉRO, KRAMER 1992: J. BOTTÉRO, S.N. KRAMER, *Uomini e dèi della Mesopotamia: alle origini della mitologia*, Torino.
- BRAIDWOOD *et al.* 1983: L.S. BRAIDWOOD, R.J. BRAIDWOOD, B. HOWE, C.A. REED, P.J. WATSON BRAIDWOOD, *Prehistoric Archeology Along the Zagros Flanks* (The University of Chicago Oriental Institute Publications, 105),
- BRUNKE 2011: H. BRUNKE, *Essen in Sumer. Metrologie, Herstellung und Terminologie nach Zeugnis der Ur III-zeitlichen Wirtschaftsurkunden* (Geschichtswissenschaften, 26), München.
- CHAZAN 2017: M. CHAZAN, “Toward a long prehistory of Fire”, in *Current Anthropology* 58, supplement 16.
- CHAZAN, LEHNER 1990: M. CHAZAN, M. LEHNER, “An ancient analogy: pot baked bread in ancient Egypt and Mesopotamia”, in *Paléorient* 16, 2, pp. 21-35.
- DAMEROW 2012: P. DAMEROW, “Sumerian Beer: the Origin of brewing technology in Ancient Mesopotamia”, in *Cuneiform Digital Library Journal* 2, pp. 1-20.
- ELLISON 1978: E.R. ELLISON, *A Study of Diet in Mesopotamia (c. 3000 – 600 BC) and Associated Agricultural Techniques and Methods of Food Preparation*, Ph.D. Thesis, University College London.
- FRANGIPANE 2018: M. FRANGIPANE, “Different forms of surplus production and use and the economic foundations of early state societies in the Mesopotamian world”, in R. RISCH, H. MELLER, D. GRONENBORN, (a cura di), *Surplus without the State. Political Forms in Prehistory*, Halle, pp. 81-102.
- GASPA 2011: S. GASPA, “Bread for gods and kings: On baked products in profane and cultic consumption of Ancient Assyria”, in *Food and History* 9, pp. 3–22.
- GOULDER 2010: J. GOULDER, “Administrators’ bread: an experiment-based re-assessment of the functional and cultural role of the Uruk bevel-rim bowl”, in *Antiquity* 84, pp. 351-362.
- LIVERANI 1996: M. LIVERANI, “Reconstructing the Rural Landscape of the Ancient Near East”, in *Journal of the*

Economic and Social History of the Orient 39, pp. 1-41.

LIVERANI 2018: M. LIVERANI, *Paradiso e dintorni. Il paesaggio rurale dell'antico Oriente*. Bari - Roma.

LLOYD *et al.* 1945, "Tell Hassuna Excavations by the Iraq Government Directorate General of Antiquities in 1943 and 1944", in *JNES* 4, 4, pp. 255-289.

MATTHIAE 2010: P. MATTHIAE, *Ebla. La città del trono. Archeologia e storia*, Torino.

MICHEL 2016: C. MICHEL, "Le pain à Aššur et à Kaneš", in P. CORÒ, E. DEVECCHI, N. DE ZORZI E M. MAIOCCHI (a cura di), *Libiamo ne' lieti calici, Ancient Near Eastern Studies Presented to Lucio Milano on the Occasion of his 65th Birthday by pupils, colleagues and friends*, Monaco, pp. 221-235.

MIGLUS 2003: P.A. MIGLUS, "Ofen", in D. O. EDZARD (a cura di), *Reallexikon der Assyriologie und vorderasiatische Archaeologie*, vol. 10, pp. 39-42.

MILANO 1989a: L. MILANO, "Food and Diet in Pre-Classical Syria", in C. ZACCAGNINI (a cura di), *Production and Consumption in the Ancient Near East*, Budapest, pp. 201-271.

MILANO 1989b: L. MILANO, "Le razioni alimentari nel Vicino Oriente Antico: Per un'articolazione storica del sistema", in R. DOLCE, C. ZACCAGNINI (a cura di), *Il pane del re. Accumulo e distribuzione dei cereali nell'Oriente Antico*, Bologna, pp. 65-100.

MORI 2016: L. MORI, "Scelte alimentari e paesaggi agrari: orzo e sesamo nella Mesopotamia del III millennio a.C.", in *Rivista di Storia dell'Agricoltura* LVI, pp. 229-238.

Mulder-Heymans 2002: N. Mulder-Heymans, "Archaeology, Experimental Archaeology and Ethnoarchaeology on Bread Ovens in Syria", in *Civilisations* 49, pp. 1-21.

PARKER 2007: B. PARKER, "The Tradition of Tandır Cooking in Southeastern Anatolia: an Ethnoarchaeological Perspective" in T. TAKAOĞLU (a cura di) *Ethnoarchaeological Investigations in Rural Anatolia* 4, Istanbul, pp. 7-43.

PARKER 2011: B. PARKER, "Bread ovens, social networks and gendered space: an ethnoarchaeological study of Tandır ovens in Southeastern Anatolia", in *American Antiquity* 76, 4, pp. 603-627.

PASQUALONE *et al.* 2022: A. PASQUALONE, F. VURRO, C. SUMMO, M.H. ABD-EL-KHALEK, H.H. AL-DMOOR, T. GRGIC, M. RUIZ, C. MAGRO, C. DELIGEORGAKIS, C. HELOU, P. LE-BAIL, "The Large and Diverse Family of Mediterranean Flat Breads: A Database", in *Foods* 11, 2326, <https://doi.org/10.3390/foods11152326> (ultimo accesso, 5 giugno 2023).

POSTGATE 2015: N. POSTGATE, "The Bread of Aššur", in *Iraq* 77, pp. 159-172.

REYNOLDS 2006: F. REYNOLDS, "Food and Drink in Babylonia", in G. LEICK (a cura di), *The Babylonian World*, New York-London, pp. 171-184.

RZEUSKA 2014: T.I. RZEUSKA, "Pottery from an Early Old Kingdom Terrace Quarry in West Saqqara (Egypt)", in *ETrav* 27, pp. 323-355.

ROVA 2014: E. ROVA, "Tannurs, tannur concentrations and centralised bread production at Tell Beydar and elsewhere: an overview", in L. MILANO (a cura di), *Paleonutrition and Food Practices in the Ancient Near East*, Padova, pp. 121-170.

SAMUEL 2000: D. SAMUEL, "Brewing-Baking", in P.T. NICHOLSON, I. SHAW (a cura di), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, pp. 537-576.

SASSON 2004: J. SASSON, "The King's Table: Food and Fealty in Old Babylonian Mari", in C. GROTTANELLI, L. MILANO (a cura di), *Food and Identity in the Ancient World*, Padova, pp. 179-215.

SMORGORZEWSKA 2012: A. SMORGORZEWSKA, "Fire Installations in Household Activities. Archaeological study from tell Arbid (North East Syria)", in *Paléorient* 38, pp. 227-247.

TARANTO 2020: S. TARANTO, "The Husking tray: a shared technology between the Late Neolithic communities of the Near East?", in *Proceedings of XI International Congress on the Archaeology of the Ancient Near East (ICAANE)*, vol 1, Munich, pp. 77-90

TIRADRITTI 2006: F. TIRADRITTI, “Il pane nell’Egitto Antico”, in M. MARAZZI (a cura di), *Cereali nell’Antico Mediterraneo Preclassico*, Napoli, pp. 49-65.

TSAKOVA 2013: L. TSAKOVA, *Near Eastern Tannurs Now and Then: a close up view of Bread ovens with respect to the archaeological evidence and selected ethnographical examples from Khabur region*, BA thesis, Brno.

WILLCOX, STORDEUR 2012: G. WILLCOX, D. STORDEUR, “Large-scale cereal processing before domestication during the tenth millennium cal BC in northern Syria”, in *Antiquity* 86, pp. 99-114.

WILSON 1988: H. WILSON, “Pot-baked bread in ancient Egypt”, in *Varia Aegyptica* 4, pp. 87-97.

YOFFEE, CLARK 1983: N. YOFFEE, J.J. CLARK (a cura di), *Early Stages in the Evolution of Mesopotamian Civilisation. Soviet Excavations in Northern Iraq*, Tucson e Londra.

ZUKERMAN 2014: A. ZUKERMAN, “Baking trays in the Second Millennium BCE Levant and Egypt: Form, Function and Cultural Significance”, in *Syria* 91, pp. 99-125.