

ANCIENT FOOD TECHNOLOGY

Leiden, 2001, pp. 478, tavv. 32.

R.I. CURTIS

La monografia di Curtis costituisce il quinto volume della serie *Technology and Change in History*, concepita come un aggiornamento, ed al contempo un approfondimento, dei temi affrontati nei nove volumi pubblicati da Forbes (1955-64) *Studies in Ancient Technology*, anch'essi editi da Brill. Nello specifico il tema affrontato dall'A. in *Ancient Food Technology* è lo studio delle tecnologie applicate alla produzione, lavorazione, trasformazione e consumo delle derrate alimentari dal paleolitico (ovvero dalla comparsa del genere *homo* circa due milioni e mezzo di anni fa) all'età classica e fino alla tarda età Imperiale. Il volume si propone di ripercorrere le tappe fondamentali della storia dell'innovazione tecnologica in ambito alimentare (*food technology* appunto), ovvero del processo che, nella preparazione degli alimenti, portò dall'impiego di semplici utensili all'uso di tecniche e meccanismi sempre più complessi e sofisticati per la lavorazione, conservazione, stoccaggio e trasporto delle derrate. In considerazione dell'amplissimo ambito cronologico trattato, lo stesso A. afferma programmaticamente di aver limitato la sua analisi all'interno di ben precise coordinate geografiche e culturali che comprendono l'Egitto, il Vicino Oriente ed il Mediterraneo: è certo auspicabile che il Lontano Oriente ed il Nuovo Mondo, rimasti esclusi dalla trattazione dell'A., ma di fondamentale importanza per una piena comprensione dei processi esaminati, possano essere oggetto di un volume specifico di futura pubblicazione nell'ambito della medesima serie.

Di grande interesse è la premessa generale al volume: in questa non solo l'A. definisce la materia trattata e gli obbiettivi della sua ricerca, ma pone quei presupposti metodologici e teorici fondamentali in ogni lavoro di carattere scientifico, e necessari qualora ci si accosti allo studio della cultura materiale in una prospettiva di natura essenzialmente storica. Curtis abbraccia quella corrente di pensiero che considera l'innovazione non tanto come l'atto di un singolo, ma come il frutto di un processo sociale complessivo. Conseguentemente il percorso di ricerca dell'A. non si limita ad un'analisi dell'evidenza a nostra disposizione, ma pone come suo intendimento principale la contestualizzazione e

discussione delle conquiste tecnologiche nell'ambito del tessuto sociale, politico ed economico che le generò, con la finalità di comprendere i fattori che le produssero e di analizzare come le nuove acquisizioni a loro volta abbiano potuto esercitare un'influenza sulla qualità della struttura sociale.

Allo studio dell'evidenza archeologica e documentaria delle quali l'A. si avvale, si affianca l'analisi della percezione dei concetti di tecnica e tecnologia presso le varie culture di volta in volta oggetto di trattazione. Infatti, come l'A. puntualmente rileva, non è possibile affrontare uno studio dell'evoluzione tecnologica senza aver prima preso piena coscienza della discrepanza fra la valenza assegnata ai concetti di tecnica e tecnologia nella società moderna e nel mondo antico. Significativamente, le prime informazioni dirette a questo riguardo, e a nostra disposizione, si rifanno alla cultura greca e romana, presso le quali tecnica e conoscenza erano strettamente correlate, e alle quali era dunque estranea l'odierna dicotomia esistente fra tecnica e tecnologia.

Nelle parole dell'A. *Ancient Food Technology* si propone essenzialmente come un manuale (*handbook*) e dunque come una sintesi della gran mole di dati a nostra disposizione sul tema; in realtà Curtis è riuscito a produrre un testo che per l'impostazione complessiva, il rigore dell'analisi scientifica ed il *framework* teorico nel quale le nozioni vengono inserite e rielaborate, è destinato a rimanere un modello ed un punto di riferimento tanto per lo specialista, quando per lo studioso di scienze, arte, storia, archeologia o etnografia. La trattazione si articola in tre parti distinte ed indipendenti: la preistoria, l'Egitto ed il Vicino Oriente, le civiltà del Mediterraneo. All'interno di ognuna di queste sezioni vengono analizzate, utilizzando i più recenti elementi a disposizione, le tappe fondamentali della storia della tecnologia alimentare. Una domanda a questo punto sorge spontanea: quando, ed in che termini, si può iniziare a parlare di tecnologia alimentare? Secondo l'A. il momento discriminante è costituito dal passaggio dal consumo di alimenti nel loro stato naturale (cotti o meno) a quello di alimenti trattati: macinati per esempio, oppure

lievitati, fermentati, affumicati, essiccati e così via.

Nella parte iniziale del volume viene analizzato il primo approccio dell'uomo al trattamento ed alla lavorazione degli alimenti: l'arco cronologico considerato è amplissimo (dal paleolitico inferiore al neolitico): come afferma lo stesso autore, in questa fase il processo di sviluppo tecnologico procedette di pari passo con l'evoluzione dell'uomo. Fra il paleolitico inferiore e la fine del paleolitico medio si vennero attuando i presupposti per lo sviluppo delle innovazioni tecnologiche che, di fatto, caratterizzarono il periodo successivo: in particolare è da segnalare l'introduzione di strumenti in pietra per la macellazione della carne e la capacità di produrre e controllare il fuoco. *L'Homo sapiens sapiens* non solo imparò a produrre utensili più efficaci, ma divenne anche capace di fabbricare strumenti in osso, mentre in virtù del costante progredire delle sue capacità intellettuali, divenne ben presto un abile cacciatore e fu in grado di esercitare un progressivo controllo sull'ambiente circostante. *L'Homo sapiens sapiens* arrivò ad affrontare problematiche come lo stoccaggio e la conservazione dell'eventuale *surplus* alimentare, quale la carne di mammoth nell'Europa orientale ed in Russia, ed i cereali in Egitto.

L'addomesticamento di piante ed animali rappresentò un'innovazione fondamentale nella storia dell'uomo *tout court* e non solo nello sviluppo della tecnologia alimentare. Alla fine del neolitico lo stile di vita appare caratterizzato da una maggiore sedentarietà e complessità dell'organizzazione sociale e degli spazi: nelle case ad esempio vengono riservate aree appositamente preposte alla lavorazione e cottura dei cibi. Le più importanti acquisizioni tecnologiche di questa fase includono la macinazione, triturazione, frantumazione degli alimenti, la macellazione e conservazione delle carni, l'essiccazione e lo stoccaggio dei cereali. Inoltre migliorarono le tecniche di cottura dei cibi e, sulla base dell'evidenza archeologica, sembra che attorno alla metà del sesto millennio a.C. anche le fondamentali nozioni della fermentazione fossero note alle popolazioni del Vicino Oriente.

Nella seconda parte del volume l'A. analizza l'evoluzione delle tecnologie alimentari nel corso dell'età del Bronzo (fra il quarto millennio ed il quarto secolo a.C.), ponendo l'accento su due aree geografiche fondamentali: l'Egitto ed il Vicino Oriente (Asia Minore, Mesopotamia e Siria). Dal momento che le informazioni di tipo archeologico e documentario attinenti l'Egitto sono le più cospicue e dettagliate, l'analisi degli avanzamenti tecnologici

in Egitto precede, nella trattazione del Curtis, lo studio dell'evidenza relativa al Vicino Oriente, nonostante questo sia stato *de facto* la culla dello sviluppo dell'agricoltura e dell'addomesticamento degli animali e delle connesse innovazioni tecnologiche nella lavorazione delle derrate. Considerando le civiltà oggetto di analisi, occorre ricordare come la tecnologia alimentare in questa fase sia stata fortemente stimolata dalla necessità di stoccare le derrate ed assicurarsi delle riserve alimentari. Tuttavia non tutti i prodotti dell'agricoltura, caccia, pesca ed allevamento potevano essere conservati nel loro stato naturale e dunque necessitavano spesso di trattamenti mirati. D'altro canto la complessità dell'organizzazione sociale richiedeva che le operazioni relative all'intero ciclo alimentare fossero gestite efficientemente. Solo un'autorità centrale, laica e/o religiosa, era in grado di garantire una tale organizzazione; d'altro canto la centralità del ruolo occupato dal processo di lavorazione degli alimenti nelle società antiche è già stato ampiamente discusso e comprovato nella relativa letteratura specialistica. Infine non è certo superfluo ricordare *in passim* che un tale apparato burocratico necessitava di rendiconti e computi: non è un caso se le più antiche forme di scrittura sono appunto liste di prodotti stoccati, trattati e distribuiti.

Un utile parametro per valutare l'importanza, sempre crescente, del processo di produzione alimentare sul tessuto sociale antico ci è offerto dalla valenza simbolica degli alimenti stessi, e degli strumenti connessi alla loro lavorazione, nei geroglifici egiziani e nella scrittura logografica dei mesopotami. D'altro canto il ruolo svolto dalle autorità centrali finì per implementare la lavorazione su larga scala e per incrementare la produzione: questa a sua volta determinò un progressivo aumento delle figure professionali legate al processo di trasformazione degli alimenti. L'A. analizza poi una ricca e varia serie di temi specifici quali la nutrizione, l'organizzazione del lavoro ed il commercio di prodotti alimentari, favorito in questa fase dall'introduzione di nuovi contenitori quali l'anfora da trasporto. La gran parte dell'attenzione si focalizza comunque sull'analisi critica delle fonti a nostra disposizione e sulla dettagliata ricostruzione delle innovazioni tecnologiche relative all'ambito cronologico considerato. In particolare si segnala l'introduzione delle prime "macchine" che permisero una più agevole lavorazione di prodotti quali l'uva e le olive. Al contempo, tecniche già note conobbero nuove applicazioni, come nel caso della fermentazione (utilizzata nella produzione di pane e birra), della macinazio-

ne, dello stoccaggio dei prodotti, della macellazione, conservazione e refrigerazione degli alimenti.

L'ultima sezione del volume è dedicata al contributo tecnologico apportato dal mondo greco e romano: in questo periodo storico la produzione, lavorazione ed il commercio delle derrate alimentari rivestì un ruolo centrale e fondamentale nell'organizzazione socio-economica e fu al centro dell'interesse delle autorità. Innovazioni fondamentali furono introdotte nelle tecniche di macinazione dei cereali con l'invenzione della tramoggia. Inoltre l'introduzione del movimento rotatorio nella lavorazione delle derrate alimentari ebbe fondamentali conseguenze nella macinazione del grano: vennero infatti introdotti il mulino a bestia e quello ad acqua. Tra le invenzioni si annovera anche il *trapezum* che agevolò la frangitura delle olive, mentre la spremitura fu facilitata dallo sviluppo della pressa.

L'analisi delle innovazioni più prettamente meccaniche è accompagnata da un'esauriente ricostruzione, con discussione delle relative fonti documentarie, dei numerosi miglioramenti tecnologici nella cottura, pigiatura, triturazione, spremitura, macellazione e conservazione dei cibi. Gli avanzamenti tecnologici si tradussero in un sensibile incremento dell'efficienza del processo di lavorazione, in un aumento delle potenzialità di produzione e, più in generale, ebbe sostanziali ripercussioni a livello socio-economico. Queste ultime si tradussero in una nuova organizzazione del lavoro, reso più efficiente e produttivo dell'introduzione di mezzi meccanici e dallo sfruttamento di nuove forze (come quella animale e dell'acqua), ed in un incremento del commercio di derrate alimentari. L'A. inoltre analizza le modalità di quello che egli definisce "*the nature of technology transfer*", per dare ragione delle disomogeneità spesso rilevabili fra le varie regioni, ed a volte addirittura nell'ambito di una stessa area relativamente ristretta.

Certamente non è possibile leggere e commentare il volume del Curtis senza pensare al suo più noto precedente: l'opera di Forbes che a tutt'oggi rappresenta uno strumento indispensabile a quanti si accostano allo studio della tecnologia del mondo antico. Forbes non ebbe un interesse specifico per la tecnologia alimentare *per se*, ma ne affrontò, in maniera non sistematica, alcuni temi salienti: nel suo terzo volume ad esempio tratta della fermentazione, della produzione e lavorazione dei cereali e dell'olio (dunque della cosiddetta triade mediterranea), della triturazione e della conservazione degli

alimenti, argomenti affrontati accanto a ben altri temi quali la cosmesi e la mummificazione. Dell'uso del miele e dello zucchero nel mondo antico si tratta nel quinto volume del Forbes (assieme al pellame ed al vetro), mentre nel sesto volume si analizzano i metodi di cottura e refrigerazione, nell'ambito di un'analisi complessiva che, non focalizzando l'attenzione sugli alimenti, si interessa dei temi più vari: dal funzionamento degli ipocausti all'illuminazione.

È dunque evidente il grande pregio del volume del Curtis che, partendo dalle informazioni già raccolte dal Forbes, allarga l'analisi a comprendere tutta la gamma dei processi connessi alla produzione alimentare, analizzati nell'arco di un vasto, ma pur sempre ben definito, *excursus* temporale ed ambito geografico. In questo senso l'opera dell'A. non ha precedenti diretti, sebbene s'inserisca in una ricca tradizione di studi che, a partire dagli anni ottanta del secolo scorso, ha portato all'attenzione di studiosi e pubblico temi quali l'archeologia, ed in particolar modo l'etno-archeologia, del cibo e dell'alimentazione (si veda ad esempio Harris M & Ross E B 1987 *Food and evolution: toward a theory of human food habits*, Geissler C. 1993 *Food, diet and economic change: past and present* ed il volume a cura di Harris-White B & Hottemberg R 1994 *Food: multidisciplinary perspectives*). Tuttavia se il ruolo di alimenti ed alimentazione nel nostro passato più o meno recente sono stati al centro di un ricco dibattito, lo studio della storia delle innovazioni nella tecnologia dell'alimentazione non furono mai prima d'ora il fulcro di una trattazione così esaustiva e sistematica come quella del Curtis. Mentre Forbes, scrivendo a cavallo degli anni cinquanta e sessanta, si avvale principalmente di fonti documentarie, l'A. nel suo volume ha potuto mettere a frutto i risultati di più quarant'anni di ricerche sul campo ed indagini archeologiche. Il valore complessivo dell'opera è infine arricchito da una dettagliata bibliografia finale, dal pregio di una documentazione grafica e fotografica di ottimo livello, e dall'uso di uno stile narrativo che non solo rivela la competenza scientifica dell'autore, ma tradisce anche una passione ed un entusiasmo per la materia trattata che non può che coinvolgere il lettore.

Daniela Cottica