

# L'alimentazione nel Mediterraneo dalla Tarda antichità al Medioevo

Dalla Sardegna alla Spagna

## Food in the Mediterranean from Late Antiquity to Middle Age

From Sardinia to Spain

a cura di Rossana Martorelli e Marco Muresu

Morlacchi Editore U.P.

L'alimentazione nel Mediterraneo dalla Tarda antichità al Medioevo  
Dalla Sardegna alla Spagna  
a cura di Rossana Martorelli e Marco Muresu



ISBN/EAN  
9 788860 749406 >  
€ 20,00

Morlacchi Editore U.P.



**L'alimentazione nel Mediterraneo  
dalla Tarda antichità al Medioevo**

Dalla Sardegna alla Spagna

**Food in the Mediterranean  
from Late Antiquity to Middle Age**

From Sardinia to Spain

a cura di Rossana Martorelli e Marco Muresu

Morlacchi Editore *U.P.*



Pubblicazioni del Dipartimento di Storia, Beni culturali e Territorio  
dell'Università degli Studi di Cagliari  
*Archeologia, Arte e Storia*

COMITATO SCIENTIFICO  
Francesco Atzeni, Cecilia Tasca, Rossana Martorelli,  
Raffaele Cattedra, Ignazio Macchiarella, Marco Giuman

Volume 6

Progetto grafico, impaginazione e copertina: Jessica Cardaioli

ISBN: 978-88-6074-940-6

Copyright © 2017 by Morlacchi Editore, Perugia. Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la copia fotostatica, non autorizzata. Mail to: [redazione@morlacchilibri.com](mailto:redazione@morlacchilibri.com) | [www.morlacchilibri.com](http://www.morlacchilibri.com). Finito di stampare nel mese di settembre 2017 da Digital Print-Service, Segrate (MI).

## INDICE

Prefazione (Francesco Atzeni)	9
Introduzione (Rossana Martorelli e Marco Muresu)	11

### **Cibo e feste nella tarda antichità e nell'età protobizantina in Sardegna**

#### *Food and feast in Late Antique and Early Byzantine Age in Sardinia*

#### MARTORELLI ROSSANA

---

I banchetti funebri degli antichi cristiani presso le tombe dei defunti: cibi ordinari o cibi rituali?	15
<i>Early Christian Feasts near Graves: Ordinary or Ritual Meals?</i>	39

#### MURESU MARCO

---

Merci in entrata e in uscita nella <i>Carales</i> protobizantina attraverso l'esegesi della "Lex Portus" (fine del VI secolo)	59
<i>Food Trade, Feeding, and Standards of Living in 6th- and 7th-Century Sardinia: The Example of Donori's "Lex Portus"</i>	79

#### SORO LAURA

---

Un contributo allo studio della circolazione delle derrate alimentari nella Sardegna tardoantica e bizantina offerto dall'archeologia subacquea	91
<i>South Sardinia within Routes of Food Transport in the Late Roman Period</i>	119

**Cibo e feste nella Sardegna medievale  
e nella Spagna (XI-XV secolo)**

***Food and Feast in Medieval Sardinia  
and in Spain (11<sup>th</sup>-15<sup>th</sup> Centuries)***

**NONNE CLAUDIO**

---

Il ruolo del sale, del vino e della pesca nello sviluppo  
di una città medievale al centro del Mediterraneo: Cagliari 133

*The Role of Salt, Wine and Fisheries Sectors in the Development  
of a Medieval Town in the Center of the Mediterranean Sea: Cagliari* 155

**SALIS ELISABETTA**

---

La mietitura e la vendemmia nelle miniature dei *Beatos* 173

*Reaping and Grape-Harvest in the Beatus* 185

**USAI NICOLETTA**

---

L'*Ultima Cena* nei dipinti della chiesa di Nostra Signora  
de Sos Regnos Altos a Bosa: cibo e utensili in un dipinto  
del XIV secolo in Sardegna 191

*The Last Supper in the Paintings of the Church of Nostra  
Signora de Sos Regnos Altos in Bosa: Food and Tools in  
a Fourteenth Century Painting of Sardinia* 209

**Produzione, consumo, commercio e approvvigionamento  
nella Sardegna medievale: il Giudicato di Arborèa**

***Food Processing, Consumption, Trade and Supplies  
in Medieval Sardinia: the Kingdom of Arborèa***

SERRELI GIOVANNI

---

La Marmilla nel regno di Arborèa, il suo castello  
e i rifornimenti nel XIV e XV secolo 229

*Marmilla (Kingdom of Arborèa, Sardinia),  
Its Castle and Food Supplies, 14<sup>th</sup>-15<sup>th</sup> Centuries* 239

UCCHEDDU GABRIELLA

---

Ceramiche da mensa e resti di pasto negli scavi  
del Castello medievale di Marmilla – Las Plassas (VS) 249

*Food Ware and Wastes from the Excavations  
at the Medieval Castle of Marmilla* 259

**Pesci e pesca nella Sardegna medievale**

***Fish and Fishing in Medieval Sardinia***

FADDA BIANCA, RAPETTI MARIANGELA, TASCA CECILIA

---

Pesca, pescatori e pescivendoli nella Sardegna medievale:  
concessioni e normative 273

*Fishing, Fishermen, Fishmongers in the Medieval Sardinia:  
Concessions and Statutes* 301

I BANCHETTI FUNEBRI DEGLI ANTICHI CRISTIANI  
PRESSO LE TOMBE DEI DEFUNTI:  
CIBI ORDINARI O CIBI RITUALI?

ROSSANA MARTORELLI

Dipartimento di Storia, Beni culturali e Territorio  
Università degli Studi di Cagliari  
martorel@unica.it

*Abstract*

La prassi del banchetto presso le tombe dei defunti, che affonda le sue origini nel passato remoto, si mantiene viva anche nella prima comunità cristiana. Numerose sono le testimonianze ad oggi rinvenute ed insieme alle strutture molti resti dei pasti consumati sono tornati alla luce nella ricerca archeologica. Nel presente contributo si intende fornire un quadro sintetico dei cibi rinvenuti, al fine non tanto di ricostruire le abitudini alimentari dei secoli IV-VII, ma soprattutto di comprendere se per i pasti rituali i fedeli scegliessero cibi diversi dal quotidiano, anche in virtù di possibili significati connessi alla nuova religione.

*Parole chiave*

Sardegna, banchetti funerari, cibi.

Un bel lavoro intitolato «pultes et panem et merum» (Aug., *Conf.* VI, 2, 1). *Cibi e banchetti funerari tra tarda antichità e alto medioevo: l'alimentazione nell'alto medioevo: pratiche, simboli, ideologie*, è stato presentato da Pier Giorgio Spanu nel 2015 alla LXIII Settimana di Studio della Fondazione Centro Italiano di Studi sull'alto Medioevo di Spoleto (Spanu, 2016). In questo contributo si ha una ampia e approfondita panoramica sulla pratica dei pasti rituali effettuati presso le tombe dei defunti, una prassi antica, ma mantenuta sia pure con un diverso significato anche dalla comunità cristiana almeno sino alla fine del VI secolo<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> In particolare, si rinvia a Spanu, 2016 pp. 849-852, nota 2, per una selezione di studi nell'ambito della vasta bibliografia sul tema dei banchetti funebri/pasti rituali. La pratica è nota in buona parte dei paesi del Mediterraneo, soprattutto costieri, nell'età tardoantica ed altomedievale. Si vedano al riguardo anche G. Ci-

L'oggetto del presente lavoro, pur rientrando nello stesso tema generale, si focalizza invece sui cibi che venivano consumati durante tali banchetti nei cimiteri della Sardegna<sup>2</sup>, nel periodo compreso fra il IV e la fine del VII secolo. In quell'arco temporale ancora si seppellisce nei tradizionali sepolcreti ubicati nel suburbio delle città, prima della loro entrata entro l'area urbana, un processo che causerà anche un mutamento degli usi funebri e delle pratiche rituali, peraltro a noi ancora poco noti soprattutto per l'isola sarda (Martorelli, 2002; Passeroni, 2002; Martorelli, 2011). Si porterà l'attenzione anche sulle possibili modalità di trasporto e di preparazione dei cibi nei sepolcreti e su un confronto con gli alimenti in uso nella vita quotidiana, al fine di evidenziare eventuali differenze nella scelta e nella selezione e di tentare di comprenderne le ragioni.

Prima di entrare nel vivo dell'argomento, è opportuno precisare alcuni aspetti metodologici. Il materiale documentario su cui si intende basare la trattazione del tema consiste nei resti di cibo recuperati sia all'interno delle tombe sia nelle immediate vicinanze delle sepolture stesse e dei dispositivi per il *refrigerium*<sup>3</sup>, ovvero le cosiddette *mensae*<sup>4</sup>.

È evidente che le nostre conoscenze dipendono dall'attenzione che gli archeologi hanno riservato e riservano a tali resti, un'attenzione nata in tempi relativamente recenti, perlopiù quando l'archeologia ha iniziato ad avvalersi della collaborazione di altre scienze, tra cui l'archeozoologia,

---

priano e G. Schirò in Bonacasa Carra *et al.*, 2008 pp. 103 e 127; Abelli & Spanu, 2015 p. 769 (Sicilia) e quanto sta emergendo da ricerche in area greca (Poulou-Papadimitriou *et al.*, 2012 p. 379).

<sup>2</sup> Allo studio delle testimonianze relative ai banchetti funerari presso le sepolture in Sardegna si era dedicata in primo luogo Anna Maria Giuntella in diversi contributi (Giuntella *et al.*, 1985 *passim*; Giuntella, 1986 p. 140; Giuntella, 1990 pp. 222-227; Giuntella, 1998 pp. 64-65; Giuntella, 2002 pp. 250-251). Si veda anche Martorelli, 2011 pp. 735-739.

<sup>3</sup> Sul *refrigerium* si rinvia a Giuntella *et al.*, 1985 pp. 55-63; A.M. Giuntella in Giuntella & Amante Simoni, 1992 pp. 135-137; Giuntella, 1998 pp. 67-69; Stasolla, 2013 pp. 376-378.

<sup>4</sup> Sulle *mensae* nei cimiteri sardi in particolare si rimanda al lavoro pionieristico di A.M. Giuntella (Giuntella *et al.*, 1985 pp. 17-27), seguito da A.M. Giuntella in Giuntella & Amante Simoni, 1992 pp. 133-135. Si vedano anche M.I. Marchetti e F.R. Stasolla in Pani Ermini *et al.*, 2006 p. 77.



nell'ottica dell'interdisciplinarietà. Per quanto riguarda le relazioni di scavi passati, invece, tali dati sono del tutto ignorati. Spesso i cibi sono descritti con formule generiche, quali “avanzi di pasto”, “ossa di animali”, ossa di animali cucinati” (Giuntella, 2002 p. 251), conchiglie, molluschi marini, etc. Raramente nelle edizioni di scavo anteriori agli ultimi anni è inserita una relazione scientifica di archeozoologi. Più presente, ma comunque non sempre, è il report sulle analisi delle ossa dello scheletro umano dei defunti del cimitero stesso, che possono dare informazioni parallele sui cibi consumati abitualmente. Ne consegue che la documentazione è parziale e disomogenea e quanto si discute in questo contributo ha solo valore orientativo e di suggerimento di future piste di ricerca.

Premesso ciò, l'analisi è stata condotta in primo luogo sulle grandi città della Sardegna (fig. 1), ancora pienamente vitali fra il IV la fine del VII secolo, tenendo presente sia i rinvenimenti nei cimiteri dislocati – come detto – in ambito suburbano, sia i resti di cibi recuperati entro le mura, pertinenti alla quotidianità. Sono stati poi scelti pochi altri contesti di carattere rurale, come ‘campioni’, per avere un'idea di eventuali differenze fra le condizioni di vita e le abitudini alimentari in città e in campagna. Il discorso, pertanto, si articola attorno ai seguenti punti:

- Cibi attestati nelle (o presso le) sepolture, legati alla prassi rituale del banchetto vicino ai defunti
- Cibi relativi alla vita quotidiana
- Cibi ordinari o cibi rituali? È possibile capire se gli antichi riservassero al rito nei cimiteri solo alcuni tipi di cibi ed eventualmente quale potesse essere il significato della scelta?

## 1. CIBI ATTESTATI NELLE (O PRESSO LE) SEPOLTURE, LEGATI ALLA PRASSI RITUALE DEL BANCHETTO VICINO AI DEFUNTI

La presenza di residui di alimenti consumati è molto attestata nei cimiteri della Sardegna fra il IV e il VII secolo (anche se non è costante), sia all'interno delle sepolture che al loro esterno, come in molte aree del mondo mediterraneo frequentate nel medesimo arco cronologico, ad esempio in Africa e Spagna<sup>5</sup>. Una certa rivitalizzazione della prassi rituale in Sardegna potrebbe essere stata influenzata anche dall'arrivo di numerosi vescovi, monaci e fedeli esuli dall'Africa durante il regno vandalico, come sosteneva A.M. Giuntella (1990 p. 225), ponendo in risalto la grande diffusione della pratica nei cimiteri africani, anche sulla base della ben nota testimonianza riferita da Aug., *Conf*, VI, 2. 2, relativamente all'abitudine che la madre Monica aveva di portare un canestro con farinata, pane e vino (quest'ultimo molto annacquato da bere da solo, ma anche un solo piccolo calice da mettere sulle tombe dei defunti e da condividere con i presenti)<sup>6</sup>. Come è noto, il passo si riferisce ad una visita che Monica fece al cimitero di Milano alla fine del IV secolo, dove si veneravano i martiri della città, da identificare presumibilmente con l'area funeraria sotto l'Università Cattolica, oggetto di ripetute indagini archeologiche negli ultimi decenni, dove peraltro sono attestati i riti funerari (Sannazaro, 2001 pp. 45, 47).

Nel primo caso (all'interno delle tombe) si tratta di offerte alimentari donate al defunto, mantenendo in uso una pratica ben diffusa fra i pagani, che ritenevano che il parente deceduto avesse dopo la morte le stesse esigenze fisiche che in vita, un'idea non condivisa dai cristiani, la cui religione sostiene invece che il defunto riposi in eterno fino al giorno della Resurrezione finale, quando il corpo si ricongiungerà all'anima nel Regno dei Cieli. Tuttavia, come ormai l'archeologia unitamente alle fonti scritte sta testimoniando con evidenza, in alcuni luoghi l'usanza sopravvive anche fra gli adepti della nuova religione. Ad Olbia, in un edificio addossato al muro

<sup>5</sup> Giuntella *et al.*, 1985 p. 29 (con bibliografia di riferimento) riporta il significativo esempio di Tarragona, per certi versi assimilabile ad alcuni casi sardi.

<sup>6</sup> Si vedano anche Spanu, 2016 pp. 849-850, 889 e Martorelli, 2011 pp. 740-742. Di parere contrario è invece P. De Santis (2015 p. 210), che ritiene il rito molto comune in tutti i coevi paesi.

di fondo del tempio ubicato sul lato ovest della piazza lastricata (ritenuta il foro della città romana), una tomba con foro sul coperchio conteneva in corrispondenza di tale apertura ossa combuste di animali, residui di offerte (Pietra, 2015 p. 816)<sup>7</sup>.

Talvolta nella sepoltura vengono deposti fra gli oggetti di corredo per il defunto vasi che contengono cibi (A.M. Giuntella in Giuntella & Amante Simoni, 1992 pp. 132-133; Spanu, 2016 p. 897). Nel cimitero di Cornus<sup>8</sup>, all'interno della t. 79 (figg. 2-3) era stata collocata una brocchetta ovoidale (fig. 4) in cui erano ossa di pollo (Giuntella, 1990 p. 224; 1999 p. 83); nella t. 113, si è ritrovata, invece, una conchiglia di mollusco marino (Giuntella, 1999 p. 169).

Labitudine di introdurre nel sepolcro offerte alimentari inserite in suppellettili ceramiche di uso comune è nota anche nelle necropoli 'continentali', ad esempio in aree merovinge e norditaliche, dove sono stati rinvenuti oggetti contenenti ossa di pollo e gusci d'uovo (Giuntella, 1990 p. 224). A Muralto, in Lombardia, una sepoltura della seconda metà del IV secolo, probabilmente connessa ad un edificio di culto cristiano, ha restituito un'urna collocata al di sotto dell'inumato, nella quale erano state messe ossa di suino (De Santis, 2008 col. 4538, prendendo la notizia da Sannazaro, 1990 p. 53).

---

<sup>7</sup> Tombe con foro per libagioni sono attestate in diversi luoghi nella tarda antichità e durante l'altomedioevo. Si veda a titolo esemplificativo il caso di *Aeclanum* (Lo Pilato, 2016 p. 385).

<sup>8</sup> La cd. area cimiteriale orientale del complesso di Cornus (Santa Caterina di Pittinuri – Oristano), indagata con sistematicità e metodo scientifico a partire dalla fine degli Anni Settanta e fino agli anni Novanta del Novecento, è solo una parte di un più ampio sepolcreto non ancora restituito alla luce nella sua interezza, annesso con ogni probabilità ad una villa padronale (per una bibliografia essenziale si rinvia a Pani Ermini & Giuntella, 1981; Giuntella, 1999). Si è potuto appurare, però, che almeno questa porzione fin dall'impianto agli inizi del IV secolo fu in uso da parte di una comunità già cristiana. Essa ha restituito numerosissime evidenze strutturali e materiali relative alla pratica funeraria del banchetto funebre, presso sepolture a tumulo (Giuntella, 1999 pp. 52, 84), *mensae* (Giuntella, 1999 pp. 52-53), *klinai* (Giuntella, 1999 pp. 53, 57, 84). In generale si vedano le considerazioni in Giuntella, 1999 pp. 86-89, riprese in Spanu, 2016 pp. 887-889.

A Cagliari, nel cimitero tornato alla luce negli anni 1996-1997 in Vico III Lanusei, nel suburbio orientale dell'antica città, nella t. alla cappuccina A. 16, situata nel vano D di un edificio probabilmente usato come cappella gentilizia, giacevano ancora al momento dello scavo archeologico una conchiglia *Thais haemastom* (R. Coroneo in Martorelli & Mureddu eds., 2006 pp. 428, 430); un ovino di 10 anni con le ossa intenzionalmente spezzate per consentire il recupero del midollo, ricco di sostanze nutritive; un cavallo vecchio; tre ovicapri, due dei quali in giovane età, ed una pecora; un maialetto di meno di un anno (6/12 mesi); un cervo adulto o giovane adulto e un uccello di specie non determinata, anche se si deve tener presente che c'era terra infiltrata, per cui tali residui potrebbero provenire dal terreno circostante e non essere tutti resti di pasto<sup>9</sup>.

Più frequente è – al contrario – il ritrovamento di residui di cibi all'esterno delle sepolture, rimasti su muretti e massicciate usate come piani di appoggio, sui quali giacevano anche numerosissimi frammenti di suppellettili ceramiche e vitree (piatti, bicchieri, pentole e recipienti per la conservazione), gettati dopo il consumo, forse frantumati appositamente secondo un gesto rituale, perché si considerava impuro tutto ciò che veniva a contatto con un contesto funebre<sup>10</sup>.

A Cagliari, nell'area già citata di Vico III Lanusei, nelle Unità edilizie C e D e nelle tombe a cassone ivi collocate, sono state recuperate ossa di un bovino; cinque ovicapri, due suini, un cervo e un gallinaceo (O. Fonzo in Martorelli & Mureddu eds., 2006 pp. 418-419). Nei cubicoli rinvenuti nel 1987 ai piedi del Colle di Bonaria, presso l'entrata del moderno cimitero, sono state individuate e indagate diciannove tombe a camera scavate nel banco di calcare, che si presentavano in gravi condizioni di degrado a causa del tipo di roccia. Tali vani, a pianta rettangolare, quadrata o irregolarmente circolare, non comunicanti tra loro, avevano, nell'unico caso conservato, un piccolo corridoio di accesso. Le sepolture, ad arcosolio (in alcuni casi bisomo), oppure a *forma* nel pavimento, talvolta con più livelli di deposizioni, suddivise

---

<sup>9</sup> O. Fonzo in Martorelli & Mureddu eds., 2006 p.418. In generale si riferisce di resti di ossa animali e gusci di molluschi nell'area funeraria in Mureddu, 2002 p. 225.

<sup>10</sup> Sulle motivazioni del gesto nella tradizione funeraria antica e la sua persistenza anche in epoca cristiana si veda De Francesco, 2003 pp. 562-564. Per la Sardegna si rinvia anche a Martorelli, 2011 p. 718 (con ulteriori referenze).



da file di embrici posti orizzontalmente, erano quasi tutte prive di corredo, mentre numerosi frammenti di ceramica da cucina misti a resti di pasto attestano la pratica rituale del *refrigerium* (S. Cisci in Cisci & Floris, 2015 p. 127).

A *Sulci* (oggi Sant'Antioco, nella parte sud ovest dell'Isola), nella catacomba dedicata al santo eponimo, Antonio Taramelli agli inizi del Novecento segnalava in relazione alla t. 35, nel vano E, valve di conchiglie e frammenti di manufatti in vetro e ceramica (Taramelli, 1921 p. 160).

A Cornus, negli Ambienti G-H-I, rimanevano ossa di cinghiale, bue, pollame e cacciagione, valve di molluschi, ma anche cavallo (Giuntella *et al.*, 1985 pp. 35-36, Giuntella, 1990 p. 223, genericamente si menzionano avanzi di pasto); attorno al marciapiedi attiguo alla t. 71 al momento dell'indagine archeologica si sono visti ancora resti di ceramica, vetri, insieme a denti di cinghiale e gusci di molluschi (Giuntella *et al.*, 1985 p. 18; Giuntella, 1999 p. 138); all'esterno delle tt. 124 e 125 avanzi di pasto e gusci di molluschi (Giuntella, 1999 pp. 174-175). A ridosso della t. 90 due lastre di fonolite coprivano resti combusti di animali e gusci di molluschi: un bronzo di Trasmundo (496-523) permette di datare l'azione agli anni fra la fine del V e gli inizi del VI secolo (Giuntella *et al.*, 1985 p. 29; Giuntella, 1990 p. 224), un range cronologico che nel cimitero in esame ha restituito una concentrazione maggiore di testimonianze relative al pasto rituale, fornendo un ulteriore dato concreto a riprova di quanto messo in evidenza *supra*, in merito ad una eventuale ripresa durante il periodo della dominazione vandalica.

A *Turris Libisonis*, in Via Mameli, sulla copertura della t. 98 erano resti di una pentola a patina cinerognola e gusci di molluschi, in particolare murici (Sanciu, 1992 p. 221); in Via Carducci, una pentola conteneva resti di conchiglie (Sanciu, 1993 p. 203). Anche nella necropoli meridionale, dove poi sarà edificata nell'XI secolo la basilica di San Gavino e dove esisteva dal V un complesso cultuale, sia nell'Atrio Comita che nell'Atrio Metropoli sono state riconosciute molte tracce di consumazione di pasto. Sui cibi in particolare, si fa riferimento ad ossa di volatili (polli?) e a reperti malacologici (Pani Ermini *et al.*, 2006 p. 211); inoltre, sullo strato di terra che coprì la prima fase del sepolcreto giacevano ossa di animali, lische di pesce e resti di ceramica da fuoco (L. Pani Ermini in Pani Ermini & Manconi, 2002 p. 292).

Nei seguenti contesti rurali, presi come 'campione' fra i numerosi siti che negli ultimi anni sono stati oggetto di indagine archeologica, si segna-

lano: una mensa che conservava evidenti tracce di fuoco e ossa animali, insieme a vasi potori, a Villaspeciosa, loc. San Cromazio (Pianu, 2002 p. 445); a Sant'Imbenia (Alghero), invece, in relazione al tumulo/mensa presente nell'area funeraria giacevano in depositi stratigrafici ascrivibili al V-VII secolo, cospicui avanzi di pasto, fra cui resti ossei di animali, gusci di molluschi, e resti carboniosi (Lissia & Rovina, 1990 p. 91); a Santa Filitica, ugualmente in connessione con il tumulo/mensa nell'area funeraria, una struttura circolare formata da un piano in laterizi e poche lastrine di pietra, in una stratigrafia coeva alla precedente erano cenere e avanzi di pasto, come gusci di molluschi, patelle, lumache, gasteropodi, tracce di combustione (Lissia & Rovina, 1990 p. 93; Rovina, 2002a p. 185). Si distinguevano soprattutto ovicaprini e fra i molluschi marini sembra prevalere la specie di scoglio *Monodonta turbinata*, forse più facile da raccogliere (Delussu, 1999 p. 203; Rovina, 2002b p. 522, fig. 5).

## 2. CIBI COME ATTESTAZIONE DELLA VITA QUOTIDIANA

Le analisi effettuate su alcuni campioni scheletrici negli stessi cimiteri dove sono stati ritrovati i resti di pasto hanno dato risultati interessanti ai fini di un arricchimento del quadro generale. Ad esempio l'esame fatto negli Anni '80 del Novecento su resti ossei umani rinvenuti nel cimitero di Cornus, appartenuti sia a lattanti che a giovani e adulti, fornisce dati che vanno nella direzione di un grande consumo di verdura nell'alimentazione, evidenziabile dalla presenza di Stronzio sul tessuto osseo, mentre meno incisiva sembra la quantità delle proteine animali, deducibile dalla presenza di Zinco (Fornaciari & Mallegni, 1986 pp. 220-222; G. Fornaciari & F. Mallegni in Giuntella, 1999 p. 189). È interessante mettere in risalto che il campione esaminato a Cornus ha dato gli stessi valori medi che si sono riscontrati su materiali recuperati in indagini archeologiche effettuate ad Atene e Istanbul (in particolare negli scavi presso la Kalenderhane Camii, che ha trasformato in moschea una chiesa di età bizantina), dunque in contesti ascrivibili all'età protobizantina (anteriormente all'VIII secolo) (Fornaciari & Mallegni, 1986 p. 222; G. Fornaciari & F. Mallegni in Giuntella, 1999 p. 190). Tale informazione si rivela utile anche nella prospettiva più ampia di analizzare i flussi

commerciali in relazione alla circolazione degli alimenti trasportati nei contenitori anforici nei paesi dell'impero d'Oriente a cui l'isola apparteneva<sup>11</sup>.

A Cagliari, nell'area archeologica sotto la chiesa catalana e spagnola di S. Eulalia, nel quartiere attuale della Marina – dove le indagini di scavo condotte a più riprese dal 1990 al 2008 hanno riportato alla luce un quartiere abitativo di un livello qualitativo alto (fig. 5) – negli interri che si depositarono sulla strada in età altomedievale e negli strati di terra ancora visibili nei vani edilizi sopravvissuti all'abbandono del sito prima del Mille, sono stati recuperati ovicaprini di ogni età (figg. 6-9), che indicano un consumo alimentare di agnelli, capretti, pecore e capre; maiali adulti (solo una mandibola era di maialeto); galline (fig. 10) di una razza rustica locale di minori dimensioni rispetto a quelle attuali; pochissimo cavallo e bovino, presumibilmente perché usati più come forza lavoro che come alimento e dunque se ne effettuava la macellazione a fine carriera lavorativa. Ben attestate numericamente sono anche alcune specie non domestiche, ma acquisibili dall'attività della caccia, fra cui il cinghiale, insieme al cervo e al muflone. Infine, non mancano significative presenze di animali 'raccolti', come le ostriche, che si prelevavano lungo i litorali (fig. 11) (M. Zedda in Martorelli & Mureddu eds., 2002 p. 74).

Nel sepolcreto in Vico III Lanusei (fig. 12), nella discarica creatasi vicino e sopra le sepolture, sono stati ritrovati diversi resti di pasto che potrebbero essere appartenuti alla ritualità praticata nell'area cimiteriale così come ai rifiuti dei pasti quotidiani. Fra questi sono stati riconosciuti molluschi marini gasteropodi e bivalvi: patelle eduli (*ostreaedulis*) (fig. 13) da consumare crude; cozze che si mangiavano sia cotte che crude; bocconi e pinne da cucinare perché troppo coriacee. Scarso, invece, il consumo di pesce, attestato da una sola lisca (R. Coroneo in Martorelli & Mureddu eds., 2006 p. 428). Nell'A. 52, strato di abbandono conseguente ad un incendio che colpì l'area agli inizi dell'VIII secolo, come indica una moneta di Tiberio III Absimaro (698-705) ivi rinvenuta (R. Martorelli in Martorelli & Mureddu eds., 2006 p. 343, n. 28), era una *Patella safiana* (fig. 14) (R. Coroneo in Martorelli & Mureddu eds., 2006 pp. 428, 430). Ai limiti occidentali della città, nella discarica che si era creata all'interno dell'Acquedotto romano (nell'area dell'attuale Teatro Massimo, in viale Trento), all'interno della terra che col-

<sup>11</sup> Si veda il contributo di Laura Soro in questo volume.

mava la cisterna 11, nell'US 59 (fig. 15) (un deposito stratigrafico che conteneva resti di pavimenti musivi di una villa, in un livello la cui formazione è attribuibile al VI-VII secolo, come attesta la presenza di una lucerna in ceramica ascrivibile alla forma X dell'*Atlante delle forme ceramiche*, prodotta dalle officine dell'Africa del nord prima della conquista islamica, quindi entro il 697-698), gli scavi archeologici (fig. 16) hanno evidenziato resti di animali domestici, fra i quali maiali, pecore, capre, equini, volatili e cani, alcuni con segni di macellazione (fig. 17) ed evidentemente cotti (M. Sarigu in Salvi *et al.*, 2015 pp. 358-359, p. 353: lucerna).

Anche nei centri minori si ritrova una situazione analoga: ad Oristano, nella discarica esplorata archeologicamente nell'area sotto alla cattedrale odierna (e forse in antico area dell'Aristiane menzionata nella *Descriptio Orbis Romani* nel VII secolo)<sup>12</sup>, erano ossa di bovidi, ovicaprini, elementi malacologici (*ostrea lamellosa*) (Sebis & Zucca, 1987 p. 127). A Sorso, Santa Filittica, nella villa affacciata sul mare, si consumavano ovicaprini, anche adulti, perché venivano prima usati per latte e lana, poi macellati; sono attestate anche presenze di bovini e maiali. Oltre agli animali da allevamento c'erano esemplari da caccia (cinghiale, muflone e cervo) e molluschi marini (*Patella e Monodonta*). Trascurabile, invece, l'apporto di avifauna (galline e pernici) (Delussu, 1999 p. 202; Rovina, 2002a p. 185).

Per tracciare un quadro di sintesi, sulla base dei dati acquisiti nelle aree esaminate, si può dire che:

- in città e in campagna venivano consumati gli stessi alimenti;
- prevalevano gli animali d'allevamento, più facili da gestire, e fra questi soprattutto ovini e caprini, utili anche per latte e lana;
- sono numericamente ben attestati i bovini e gli animali da cortile, come i suini – sia giovani che adulti – e le galline. Queste ultime fornivano, oltre alla carne commestibile, le uova, destinate ad un consumo alimentare ma anche artigianale: da esse si ricavava la chiara, utilizzata come collante ad esempio nei colori per le decorazioni ad

<sup>12</sup> *Georgii Ciprii Descriptio Orbis Romani accedit Leoni imperatoris diatyposis genuina adhuc inedita*, a cura di Gelzer, Henricus. Lipsiae, in aedibus B.G. Teubneri 1890 (rist. anastatica, Amsterdam, Editions RODOPI, 1970).



affresco o tempera<sup>13</sup>; seguono poi gli animali ottenuti attraverso la caccia, tra cui soprattutto il cinghiale e talvolta il cervo, che allora abitava aree boschive poi scomparse per azioni di disboscamento (Delussu, 1999 p. 203).

- fra i prodotti del mare, molto numerosi sono i resti di molluschi marini, soprattutto di *ostrea* e di patelle, mentre scarseggia il pesce.

Il tipo di segni di macellazione sulle ossa indica che gli animali venivano tagliati in pezzi grossi per essere più agevolmente cucinati, talvolta poi ulteriormente ridotti in parti più piccole (O. Fonzo in Martorelli & Mureddu eds., 2006 p. 419), verosimilmente conservate attraverso essiccazione, affumicatura e salatura (Somma, 2016 p. 171), forse in celle/cantine nella dimora stessa (Somma, 2016 p. 179). Si ipotizza ad esempio che fosse circolari o subrettangolari rinvenute in ambienti domestici servissero anche per la conservazione dei cibi (Somma, 2016 p. 197). Alcune fosse di forma circolare sono state riportate in luce anche nell'area archeologica di Sant'Eulalia, ancora in fase di studio.

Nei secoli della tarda antichità e dell'altomedioevo non esisteva la forchetta, che compare fra la suppellettile da tavola a partire all'incirca dal XV secolo, per cui i pezzi di carne venivano presi con il cucchiaio, che aveva un'estremità tonda e l'altra appuntita. Un cucchiaino in argento è stato rinvenuto nell'area archeologica di Cornus, nel pastoforio attiguo all'abside della basilica battistero (fig. 18); anche se è presumibile che sia stato utilizzato – almeno nella sua fase finale d'uso – come oggetto di suppellettile liturgica (Martorelli, 2001 p. 507), non si esclude che in origine avesse fatto parte di una dotazione di tipo domestico; in ogni caso esso è esemplificativo della morfologia di tali oggetti. Le ossa venivano spezzate anche per recuperare il midollo osseo, che aveva un alto valore nutritivo (M. Zedda in Martorelli & Mureddu eds., 2002 pp. 70, 72, 74). La dieta sembra essere dunque prevalentemente carnea, ma certamente doveva essere abbondante anche l'uso di cereali, data la grande produzione di grano, e di verdure, che come anticipato hanno lasciato tracce sulle ossa. Le fonti scritte attestano

---

<sup>13</sup> N.M. Gammino (2002 p. 63) parla di presenza di sostanze proteiche, di solito caseina o chiara d'uovo.

zuppe di verdure a bollitura<sup>14</sup> e le olle<sup>15</sup> per la cottura di cibi liquidi sono molto numerose negli scavi archeologici.

Nonostante le grandi città sarde fino alla fine dell'alto medioevo siano state dislocate sulle coste, e dotate di importanti approdi portuali, nel complesso sembrano più scarsi i prodotti del mare, limitati a pochissimo pesce con lisca, ma concentrati sui molluschi, talvolta di notevoli dimensioni, in quanto cresciuti in un ecosistema non ancora antropizzato. I prodotti ittici dovevano essere certamente pescati (si trovano ami da pesca: R. Martorelli & Mureddu eds., 2006 p. 358)<sup>16</sup>, ma servivano anche per salse, tra cui il ben noto *garum*, fatto con intestini di pesce lasciati macerare sotto sale, che sia nel tipo di lusso sia in quello più comune rappresenta l'elemento unificatore della cucina mediterranea durante tutto l'impero romano (Amiotti, 2006 pp. 289-290). Non sembrano attestati, al momento, nei cimiteri sardi né in contesti residenziali resti di frutti, come invece accade altrove. Ad esempio, a Napoli, nella catacomba di San Gennaro, sia in scavi passati che recenti sono stati riconosciuti semi di pesche e resti di noci (insieme a molluschi) (Ebanista, 2010 p. 167). Interessante il caso di Kaukana, nella Sicilia meridionale, dove in un contesto archeologico databile con buona precisione alla prima metà del VII secolo sono stati riconosciuti ed analizzati diversi resti botanici, tra cui specie eduli, come grano, orzo, lenticchie, ceci, fichi e mandorle (Ramsay & Wilson, 2012 p. 86).

Certamente i cibi erano accompagnati da acqua e vino, dato il ritrovamento di bicchieri (fig. 19) e corni potori (Borghetti & Stiaffini, 1986)<sup>17</sup>.

<sup>14</sup> Si veda ad esempio, per questo periodo, la testimonianza di Paolino di Nola (*Ep.* XXIII, 6), vissuto nei primi anni del V secolo, a proposito del cibo adatto alla comunità monastica di Cimitile.

<sup>15</sup> Cfr. R. Martorelli in Pinna & Martorelli, 2015 pp. 54-55.

<sup>16</sup> Ami da pesca sono stati ritrovati insieme a resti di pasto anche a Lampedusa, in contesto funerario, messi in relazione con la pratica del *refrigerium* (G. Schirò in Carra Bonacasa *et al.*, 2015 p. 141).

<sup>17</sup> Secondo P.G. Spanu (2016 pp. 892-893) l'uso degli alimenti liquidi doveva essere frequente, perché più facili da inserire all'interno delle sepolture attraverso i fori praticati nella lastra di copertura o i tubi fittili. Non è da escludere, forse, che vi fosse anche un sottinteso valore simbolico, ad esempio nel caso del latte e del miele (*ibidem* p. 894), legato alle pratiche di iniziazione, come il rito del battesimo (Martorelli, 2001 p. 498). Su questi dispositivi si veda anche De Santis, 2008 col. 4548.

La provenienza degli alimenti è spesso locale, legata al sistema di economia agropastorale tipico dell'isola, attestato ad esempio dalla cd. *Lex Portus*, di cui uno stralcio è riportato su un'epigrafe rinvenuta a Donori, nell'entroterra della Sardegna. Emanata ai tempi dell'imperatore Maurizio Tiberio (582-602), menziona frumento, carne, pecora, etc.<sup>18</sup>. Anfore e ritrovamenti subacquei attestano anche il commercio dei prodotti alimentari e dunque l'importazione di alcuni cibi, come carni conservate, pesce, vino e olio, ad esempio fra i rinvenimenti nella laguna di Marceddì di fronte a Neapolis (Farnari, 1989 p. 130), *garum* e pesce sotto sale (Rovina, 1995 p. 26).

Il tipo di cibo è in linea con quanto si riscontra in altri luoghi del bacino mediterraneo. La Sicilia offre in questo senso un quadro comparativo molto interessante per la Sardegna, trattandosi di due isole, che dunque vivono di risorse interne, ma anche di prodotti giunti con il commercio transmario, e che in questa fase (secc. IV-VII) condividono l'appartenenza alla medesima organizzazione politica (dall'impero romano a quello di Bisanzio, attraverso il passaggio di Vandali e Goti, che potrebbero aver introdotto diverse abitudini alimentari, connesse con l'origine etnica)<sup>19</sup>.

---

Interessanti riflessioni sono in Acampora, 2013 p. 410, a proposito di un'epigrafe nella catacomba di Pretestato a Roma, sulla via Appia Pignatelli, che presenta una foro con incrostazioni dovute al passaggio di una sostanza liquida, come hanno confermato le analisi condotte dell'Istituto Superiore per la Conservazione e il Restauro. Esse hanno rivelato la presenza di elementi proteici, presumibilmente latte o miele, configurandosi – riferisce l'Autore – “così come una possibile conferma tangibile di quanto riportato dalle fonti letterarie che, come è noto, attestano offerte ai defunti di cibo e bevande, tra cui appunto latte, miele, vino, olio o anche semplicemente acqua, così come l'aspersione del sepolcro con olii, aromi, profumi e incensi, o la loro introduzione all'interno delle tombe, come ricordano i ben conosciuti passi di Prudenziò e Paolino di Nola”. Si richiamano in particolare i passi Prud., *cath.* X, 169-172 (CCh, SL, CXXVI, p. 59): *et frigida saxa liquido spargemus odore* e Paul., *carm.* XXI, vv. 590-615 (PL LXI, cc. 594-595: *Ista superficie stabulae gemino patet / ore praebens infuso subiecta foramina nardi / [...] haec subito infusus solito sibi more liquores vascula de tumulo terra subente biberunt, / quique loco derant nardum, exhaustire parentes, / ut sibi iam ferrent*).

<sup>18</sup> Si veda il contributo di Marco Muresu in questo volume.

<sup>19</sup> Alcuni spunti di riflessione in merito agli aspetti della Sicilia e della Sardegna in epoca protobizantina sono in Martorelli, c.s.

A Pantelleria, nell'antico villaggio di Scauri si sono trovati in una cucina molluschi, ovis, insieme ad un frammento di carapace di tartaruga (Abelli & Spanu, 2015 p. 769) e un amo da pesca attesta la pratica di tale attività e dunque il probabile consumo di pesce. A Kaukana è attestato il consumo di ovicapri e carne suina (molto usata perché il maiale era legato all'oltretomba) più o meno nella stessa proporzione, pollame, bovini, equini, testuggini in piccole quantità, lumache e, fra i pesci, soprattutto patelle, molluschi e seppie. Insieme ai vegetali già ricordati (*supra*, p. 26) essi sono cibi molto comuni nella dieta mediterranea di tutti i tempi (Ramsay & Wilson, 2012 pp. 86-87, 91). Le due isole sembrano allinearsi al panorama che si va delineando in tutta la penisola, dove la carne suina era molto comune nell'alimentazione della tarda antichità e nell'altomedioevo, ma in alcune aree del meridione il consumo cede il posto agli ovicapri, segno evidentemente di un incremento dell'attività pastorale come fonte di approvvigionamento (De Grossi Mazzorin, 2016 p. 45). Più scarse le presenze di pollami ed altri animali (De Grossi Mazzorin, 2016 pp. 52-53).

Particolarmente apprezzati sono i molluschi e le ostriche in particolare, che già nel mondo romano venivano trasportate per lunghe distanze ed infatti sono attestate anche in luoghi non affacciati sul mare, come Roma. Durante l'occupazione bizantina si registra un incremento nell'uso di questi gasteropodi nella stessa Roma, dove il campione raccolto nella *Crypta Balbi* attesta che il 90% circa dei molluschi è rappresentato da questo bivalve; anche a Napoli le fasi tardoantiche dello scavo di Carminiello ai Mannesi hanno restituito numerose ostriche (64% dei molluschi) (De Grossi Mazzorin, 2015 pp. 154-156).

### 3. CIBI ORDINARI O CIBI RITUALI?

Sia pure nell'impossibilità, come detto all'inizio, di delineare un panorama completo, alcune osservazioni scaturiscono dall'analisi dei dati disponibili, che aprono linee di ricerca. "Ci si domanda a questo punto se esistessero precise prescrizioni circa la scelta dei cibi e delle bevande da destinarsi ai riti funebri, oppure se questa era del tutto occasionale e affidata al caso?", si chiede P.G. Spanu a proposito dell'usanza in generale nel mondo mediter-



raeano (Spanu, 2016 p. 890). Lo stesso interrogativo ci si è posti all'origine di questo lavoro in relazione al caso specifico della Sardegna.

La condivisione del cibo presso le tombe rappresenta, dunque, una realtà concreta che assicura la «sopravvivenza» del defunto nella conservazione e perpetuazione della memoria assumendo una forte valenza di coesione familiare e sociale (De Santis, 2008 col. 4546). Il banchetto rievoca e preannuncia quello che il fedele farà nel regno dei cieli, il *refrigerium* richiamato spesso anche nell'epigrafia funeraria, di cui si hanno nella stessa Sardegna diversi esempi: a Cagliari, l'epigrafe di Epittito [*qui De[us] refrigeret in pac{a}*] e (+ monogramma cristologico con lettere apocalittiche)<sup>20</sup>, a *Turris Libisonis* l'iscrizione di *Septima Musa (refrigeres in nomen XRI(sti) in pace)*<sup>21</sup>.

Secondo P.G. Spanu i cristiani usavano gli stessi cibi dei pagani per i loro banchetti: uova, legumi, in particolare fave e lenticchie, ortaggi, pane, pollame, sale, sebbene l'atteggiamento di opposizione espresso dai Padri della Chiesa e dalle fonti conciliari faccia supporre che talvolta vi fossero anche cibi più ricercati e si cadesse in eccessi nel mangiare e soprattutto nel bere (Spanu, 2016 p. 895).

Si è messo in evidenza come sulla mensa in pietra di *Thamugadi* siano riprodotti, a bassorilievo, stoviglie e cibi per il banchetto, tra cui pesci, contenuti in un vassoio, pane e forse frutta (fig. 20) (Giuntella *et al.*, 1985 p. 38).

Nei cimiteri sardi, però, sembra presente prevalentemente la carne, forse perché più semplice da portare, tagliata già a pezzi, e da preparare, in quanto necessitava solo di essere riscaldata. Le fonti non danno molte indicazioni sull'organizzazione degli aspetti pratici, ma sembra difficile pensare che le carni venissero portate crude e fossero cucinate presso le sepolture: un'operazione che avrebbe richiesto un fuoco troppo potente e molto tempo. Più probabile pensare che gli animali macellati fossero stati già cotti nelle *domus* e che venissero trasportati forse in ceste vegetali, la cui esistenza è attestata sin dall'età romana anche dai testi scritti (Somma, 2016 p. 206), e semplicemente riscaldati. Che comunque una qualche azione di cottura venisse effettuata viene suggerito dal ritrovamento avvenuto a Cornus tra l'area cimiteriale e la basilica di un pozzo<sup>22</sup> e un forno per la cottura dei cibi

<sup>20</sup> Corda, 1999 CAR021, p. 62. Cfr. anche De Santis, 2015 p. 208.

<sup>21</sup> Corda, 1999 TUR010, p. 205. Si veda anche Spanu, 2016 pp. 869-870.

<sup>22</sup> Pozzi si trovano spesso in aree funerarie, usati verosimilmente per le prati-

(Giuntella, 1990 p. 223); invece, nella zona retrostante l'abside dell'edificio di culto principale è ancora visibile un ambiente quadrangolare con accesso verso lo spazio sepolcrale, con un pavimento in terra battuta sul quale erano residui dovuti alla presenza di focolari, frammenti di ceramici e resti di cibi combustibili (Giuntella, 1999 p. 86)<sup>23</sup>.

A *Turris*, sia nella t. 83 che nella 84, ad esempio, le tracce di focolari sono state riconosciute sopra o vicino alla sepoltura stessa, tanto da indurre a ritenere che la cottura potesse avvenire proprio in prossimità della tomba del parente defunto (Pani Ermini *et al.*, 2006 p. 211).

Situazioni simili si riscontrano in vari luoghi coevi, destinati ad uso sepolcrale: a Napoli, presso tombe inserite nel teatro in disuso e databili al VI secolo, sono state riportati in luce segni dell'accensione di focolari (Ebanista, 2016 p. 271). In Sicilia, presso Noto, era un deposito di pentole da fuoco, non usate, per cui si pensa che ci fosse una dotazione e che venissero cucinati sul posto<sup>24</sup>. Anche a Kaukana R.J.A.Wilson ritiene che, non mantenendo evidenti tracce di bruciato, i cibi dovevano essere precotti e portati nel cimitero per essere solo riscaldati (Ramsay & Wilson, 2012 p. 85). Sono soprattutto le numerose tracce di fuoco riscontrabili sia sulle pentole che sui piani vicino alle sepolture, presumibilmente usati come basi d'appoggio, che tradiscono operazioni di cottura in loco<sup>25</sup>.

Probabilmente non tutti gli alimenti consumati nella vita quotidiana e nei contesti di dimora privata erano adatti per i banchetti nei cimiteri ed è verosimile che venisse operata una selezione sulla base prima di tutto di criteri di praticità. A Santa Filitica, ad esempio, si riscontra nell'area funeraria, presso la già ricordata mensa (Delussu, 1999 p. 203), la stessa situazione

---

che rituali, ad esempio ad Agrigento in prossimità dell'ipogeo VIII della Latomia Mirabile (G. Schirò in Carra Bonacasa *et al.*, 2015 p. 137).

<sup>23</sup> A questo è stato paragonato un *solarium* sovrastante la struttura semipogea di L nella Latomia Mirabile, ad Agrigento, unico esempio siciliano di spazio delimitato *ad hoc* (G. Schirò in Carra Bonacasa *et al.*, 2015 p. 137).

<sup>24</sup> Basile & Sirena, 2007 pp. 2001-2002, ripreso in Martorelli, 2011 p. 737, nota 127.

<sup>25</sup> Strati di cenere sono "indicatori" attendibili della pratica dei pasti presso le sepolture (De Santis, 2015 p. 209, nota 21). Cenere è stata ritrovata anche a Porto Torres, nello strato immediatamente superiore alla sepoltura n. 81 (Pani Ermini *et al.*, 2006 p. 211).

del villaggio, ma sembra più consumato il più maiale del bovino. Anche se sembrerebbe logico ipotizzare motivazioni simboliche nella scelta dei cibi, per il significato che si può presumere fortemente emotivo del gesto rituale, che veniva vissuto dai parenti del defunto anche come partecipazione ad un banchetto più spirituale, a tutt'oggi i dati disponibili non autorizzano a riconoscere indizi in tal senso.

Interessanti, sotto quest'aspetto, anche le conchiglie, che nell'antichità avevano una forte valenza simbolica attraverso il richiamo al concetto d'immortalità<sup>26</sup>. Sant'Agostino nella Lettera 55,20.36, redatta verso il 400, scriveva che non vi erano cibi immondi per i cristiani<sup>27</sup>. Peraltro, mentre nei rilievi scultorei e sui dipinti cimiteriali con scene di banchetto è frequente la presenza di pesci (fig. 21)<sup>28</sup>, per i quali è stato richiamato l'alto valore simbolico anche in riferimento ai *refrigeria* e ai riti funerari<sup>29</sup>, in Sardegna – come si è visto – il pesce sembra meno consumato della carne.

Non può essere ignorato, tuttavia, come ben sottolinea Jacopo De Grossi Mazzorin (2016 p. 53), che la scarsa presenza quantitativa di pesce con lisca può dipendere da un'ineffettiva difficoltà di recupero dei resti durante lo scavo, ragione per cui è prudente al momento non tirare conclusioni percentuali. In chiusura di questo contributo, le suggestioni sono molto stimolanti anche in un panorama così frammentario ed esiguo di dati certi e spingono ad approfondire la ricerca in tal senso, che non può che avvalersi dell'interdisciplinarietà per essere veramente completa.

---

<sup>26</sup> Si vedano le interessanti considerazioni, a proposito dell'uso di valve di conchiglie inserite con funzione decorativa nella calce di chiusura di loculi nella catacomba di S. Ippolito sulla via Tiburtina, proposte da M.P. Del Moro in Felle *et al.*, 1994 p. 143.

<sup>27</sup> Su questo tema si rinvia al contributo in via di pubblicazione Martorelli *et al.*, c.s.

<sup>28</sup> Si vedano ad esempio gli affreschi nella cd. regione delle agapi nel cimitero dei SS. Marcellino e Pietro sulla via Labicana a Roma [Deckers *et al.*, 1987 pp. 255-267 (N. 78), 271-273 (N. 47), 278-281 (N. 50), 336-338 (N. 75), 338-340 (N. 76), 343-348 (N. 76)].

<sup>29</sup> Per la simbologia del pesce si veda Noce, 2008 (con bibliografia di riferimento). Sul pesce legato al banchetto si rinvia invece a Spanu, 2016 p. 896.

## BIBLIOGRAFIA

- Abelli, L. & Spanu, P.G. 2015. La cristianizzazione delle isole minori: il caso dell'abitato di Scauri a Pantelleria. In CNAC XI, pp. 767-780.
- Acampora, L. 2013. Libagioni e riti funerari: a proposito di un'inedita lastra della catacomba di Pretestato. In F. Bisconti & M. Braconi eds., *Incisioni Figurata della Tarda Antichità*. Atti del Convegno (Roma, 22-23 marzo 2012). Città del Vaticano: Pontificio Istituto di Archeologia Cristiana, pp. 405-419.
- Amiotti, G. 2006. Il *garum* fra produzione industriale e moda gastronomica. In J. González et al. eds., *Le ricchezze dell'Africa: risorse, produzioni, scambi*. L'Africa romana XVII. Atti del Convegno di studio (Sevilla, 14-17 dicembre 2006). Roma: Carocci, pp. 185-290.
- Basile, B. & Sirena, G. 2007. Testimonianze cristiane dal territorio di Siracusa: l'ipogeo di Zosimo (Conrada Scalecce, Noto). In R.M. Bonacasa & E. Vitale eds., *La cristianizzazione in Italia fra tardoantico e altomedioevo*. Atti del IX Congresso Nazionale di Archeologia Cristiana (Agrigento, 20-25 novembre 2004). Palermo: Rubbettino, pp. 1997-2014.
- Bonacasa Carra, R.M. et al., 2008. I cubicoli VIII.19 e X.10 nella catacomba di Villagrazia di Carini (Palermo). *Rivista di Archeologia Cristiana* LXXXIV, pp. 81-150.
- Borghetti, G. & Stiaffini, D. 1986. Cultura, materiali e fasi storiche del complesso archeologico di Cornus: primi risultati di una ricerca. I materiali vitrei. In *Cuglieri*, I, pp. 135-146.
- Carra Bonacasa, R.M., Falzone, G., Schirò, G., Vitale, E. & Sanna, E. 2015. Le aree funerarie fra isole e terraferma: esempi dalla Sicilia e dalla Sardegna. In CNAC XI, pp. 135-179.
- Cisci, S. & Floris, P. 2015. Sepolture cristiane e pagane tra III e IV secolo: il caso della necropoli sul colle di Bonaria a Cagliari. In CNAC XI, pp. 126-134.
- CNAC XI = R. Martorelli, A. Piras & P.G. Spanu eds., *Isole e terraferma nel primo cristianesimo. Identità locale ed inter-scambi culturali, religiosi e produttivi*. Atti dell'XI Congresso Nazionale di Archeologia Cristiana (Cagliari - Sant'Antioco, 23-27 settembre 2014). Cagliari: PFTS University Press.
- Corda, A.M. 1999. *Le iscrizioni cristiane della Sardegna anteriori al VII secolo*. Studi di antichità cristiana, LV. Città del Vaticano: Pontificio Istituto di Archeologia Cristiana.
- Cuglieri, I. *L'Archeologia Romana e Altomedievale nell'Oristanese*. Atti del Convegno di Cuglieri (22-23 giugno 1984). Mediterraneo tardoantico e medievale. Scavi e ricerche, 3. Taranto: Scorpione.

- Cuglieri, IV. *Le sepolture in Sardegna dal IV al VII secolo*. Atti del IV Convegno sull'archeologia tardoromana e medievale (Cuglieri, 27-28 giugno 1987). Mediterraneo tardoantico e medievale. Scavi e ricerche, 8. Oristano: S'Alvure.
- De Francesco, D. 2003. Materiali vitrei nei corredi delle tombe del cimitero di S. Ilario "adbivium" presso Valmontone. A proposito della cosiddetta "frammentazione rituale". In E. Russo ed., *1983-1993: dieci anni di archeologia cristiana in Italia*. Atti del VII Congresso Nazionale di Archeologia Cristiana (Cassino, 20-24 settembre 1993). Cassino: Edizioni dell'Università degli Studi di Cassino, pp. 555-565.
- De Grossi Mazzorin, J. 2015. Consumo e allevamento di ostriche e mitili in epoca classica e medievale. In A. Girod ed., *Appunti di archeomalacologia*. Firenze: All'Insegna del Giglio 2015, pp. 153-158.
- De Grossi Mazzorin, J. 2016. I resti archeozoologici come strumento di conoscenza dell'economia alimentare nell'alto medioevo. In *Settimana CISAM LXIII*, pp. 21-81.
- De Santis, P. 2008. s.v. Riti funerari. In Di Berardino ed., coll. 4531-4554.
- De Santis, P. 2015. Riti e pratiche funerarie nel processo di costruzione di una memoria identitaria: esempi da Sardegna e Sicilia. In *CNAC XI*, pp. 203-220.
- Deckers, J.G., Reinhard Seeliger, H. & Mietke, G. 1987. *Die Katakombe "Santi Marcellino e Pietro"*. *Repertorium der Malereien*. Citta del Vaticano: Pontificio Istituto di Archoeologia Cristiana – Munster: AschendorffscheVerlagsbuchhandlung.
- Delussu, F. 1999. I reperti faunistici. In D. Rovina, E. Garau, G.J. Mullen, F. Delussu & A. Pandolfi, *L'insediamento alto-medievale di Santa Filitica (Sorso – SS): interventi 1980-1989 e campagna di scavo 1997. Relazione preliminare. Archeologia Medievale XXVI*, pp. 179-216.
- Di Berardino, A. ed. 2008. *Nuovo Dizionario Patristico e di Antichità Cristiane*. Genova-Milano: Marietti.
- Ebanista, C. 2010. Il piccone del fosso: un secolo di scavi nella catacomba di S. Gennaro a Napoli (1830-1930). *Rivista di Archeologia Cristiana* 86, pp. 127-174.
- Ebanista, C. 2016. Gli spazi funerari a Napoli fra tarda antichità e alto medioevo. In G. Vitolo ed., *Città, spazi pubblici e servizi sociali nel Mezzogiorno medievale*. Battipaglia: Laveglia & Carlone, pp. 251-293.
- Fanari, F. 1989. L'antico porto di *Neapolis*. Santa Maria di Nabui – Guspini. *Quaderni della Soprintendenza Archeologica per le Province di Cagliari e Oristano* 6, pp. 125-138.
- Felle, A., Del Moro, M.P. & Nuzzo, D. 2008. Elementi di «corredo arredo» delle tombe del cimitero di S. Ippolito sulla via Tiburtina. *Rivista di Archeologia Cristiana* LXX, pp. 89-158.
- Fornaciari, G. & Mallegni, F. 1986. Su di un gruppo di inumati della necropoli di Cornus. Aspetti antropologici paleopa-

- tologici e paleonutrizionali. In *Cuglieri*, I, pp. 213-229.
- Gammino, N.M. 2002. L'esperienza del cantiere di restauro nell'ambiente ipogeo con alcune osservazioni sulla tecnica pittorica. In R. Giuliani ed., *La conservazione delle pitture nelle catacombe romane. Acquisizioni e prospettive*. Atti della Giornata di studio (Roma, 3 marzo 2000). Città del Vaticano: Pontificia Commissione di Archeologia Sacra, pp. 63-70.
- Giuntella, A.M. 1986. Cultura, materiali e fasi storiche del complesso archeologico di Cornus: primi risultati di una ricerca. I materiali ceramici. In *Cuglieri*, I, pp. 135-146.
- Giuntella, A.M. 1990. Sepoltura e rito: consuetudini e innovazioni. In *Cuglieri*, IV, pp. 215-229.
- Giuntella, A.M. 1998. Note su alcuni aspetti della ritualità funeraria nell'alto medioevo. Consuetudini e innovazioni. In G.P. Brogiolo & G. Cantino Wataghin eds., *Sepulture tra IV e VIII secolo*. 7° seminario sul Tardo antico e l'alto medioevo in Italia centro-settentrionale (Gardone Riviera, 24-26 ottobre 1996). Mantova: S.A.P., pp. 61-75.
- Giuntella, A.M. 1999. *Cornus, I.1. L'area cimiteriale orientale*. Mediterraneo tardoantico e medievale, 13 (1). Oristano: S'Alvure.
- Giuntella, A.M. 2002. Brevi note sull'area cimiteriale orientale di Cornus (Cuglieri, provincia di Oristano). In Spanu ed., pp. 245-252.
- Giuntella, A.M. & Amante Simoni, C. 1992. L'uso degli spazi: sepolture e riti funerari. In P. Demeglio & C. Lambert eds., *La "Civitas christiana". Urbanistica delle città italiane fra tarda antichità e alto medioevo*. I seminario di studio (Torino, 1991). Torino: Università degli Studi Cagliari Torino Trieste Udine, pp. 127-143.
- Giuntella, A.M., Staffini, D. & Borghetti, G. 1985. *Mensae e riti funerari in Sardegna. La testimonianza di Cornus*. Mediterraneo tardoantico e medioevale. Scavi e ricerche, 1. Taranto: Scorpione.
- Lissia, D. & Rovina, D. 1990. Riti funerari e ubicazione delle sepolture. In *Cuglieri*, IV, pp. 89-100.
- Lo Pilato, S. 2016. Aspetti della prassi funeraria tardoantica ad *Aeclanum*. In C. Ebanista & M. Rotili eds., *Territorio, insediamenti e necropoli fra Tarda Antichità e Alto Medioevo*. Atti del Convegno internazionale di studi (Cimitile-Santa Maria Capua Vetere, 13-14 giugno 2013). Napoli: Rogiosi Editore, pp. 379-395.
- Martorelli, R. 2001. Arredo e suppellettile liturgica in metallo negli edifici battesimali Italia dal IV al VI secolo. In D. Gandolfi ed., *L'edificio battesimale in Italia. Aspetti e problemi*. Atti dell'VIII Congresso Nazionale di Archeologia Cristiana (Genova - Sarzana - Albenga - Ventimiglia - Finale Ligure, 21-26 settembre 1998). Firenze: All'Insegna del Giglio, pp. 497-519.
- Martorelli, R. 2002. *Le aree funerarie della Sardegna paleocristiana*. In Spanu ed., pp. 315-340.



- Martorelli, R. 2011. Usi e consuetudini funerarie nella Sardegna centro-occidentale nella tarda antichità e nell'alto Medioevo. In P.G. Spanu & R. Zucca eds., *Oristano e il suo territorio*, 1. *Dalla preistoria all'alto Medioevo*. Atti del Convegno internazionale su "Oristano dalle origini alla IV Provincia" (Oristano, 20-24 ottobre 2004). Roma: Carocci, pp. 700-759.
- Martorelli, R. c.s. Sardegna e Sicilia: relazioni culturali, religiose ed economiche fra le due isole tirreniche maggiori in età postclassica. Spunti di ricerca. In R.M. Carra Bonacasa, *Miscellanea in memoria di Fabiola Ardizzone* (titolo provvisorio).
- Martorelli, R. & Mureddu, D. eds., 2002. CAGLIARI. *Le radici di Marina. Dallo scavo archeologico di S. Eulalia un progetto di ricerca, formazione e valorizzazione*. Atti del Seminario (Cagliari, 27 marzo 2000). Cagliari: Scuola Sarda Editrice.
- Martorelli, R. & Mureddu, D. eds., 2006. *Archeologia urbana a Cagliari. Scavi in Vico III Lanusei (1996-1997)*. Cagliari: Scuola sarda editrice.
- Martorelli, R., Mantega, A. & Serchisu, M. c.s. Puro e impuro nell'immaginario dei primi cristiani. In M. Giuman & R. Carboni eds., *HAGNOS, MIASMA E KATHARSIS. Viaggio tra le categorie del puro e dell'impuro nell'immaginario del mondo antico*. Atti del Convegno Internazionale di Studi in onore di Simonetta Angiolillo (Cagliari - Cittadella dei Musei, 4-6 maggio 2016). *Otium* 2.
- Mureddu, D. 2002. Nuove indagini archeologiche in Vico III Lanusei a Cagliari. In Spanu ed., pp. 225-232.
- Noce, C. 2008. s.v. Pesce. In Di Bernardino ed., coll. 4055-4058.
- Pani Ermini & Giuntella 1981. Cornus (Oristano). Indagini nell'area paleocristiana. Relazione preliminare della campagna 1978. *Notizie degli scavi di antichità* 35, pp. 543-575.
- Pani Ermini, L. & Manconi, F. 2002. Nuove ricerche nel complesso di San Gavino di *Turris Libisonis*. In Spanu ed., pp. 289-314.
- Pani Ermini, L. et al., 2006. *Indagini archeologiche nel complesso di s. Gavino a Porto Torres. Scavi 1989*. Atti della Pontificia Accademia Romana di Archeologia, ser. III, VII. Roma: Quasar.
- Passeroni, P. 2002. Aspetti organizzativi e di pianificazione nelle aree funerarie subdiali della Sardegna paleocristiana e altomedievale. In R. Martorelli ed., *Città, territorio, produzione e commerci nella Sardegna medievale*. Studi in onore di Letizia Pani Ermini offerti dagli allievi sardi. Cagliari: AM&D, pp. 254-297.
- Pianu, G. 2002. Sulla "Iglesia de San Gromar". In Spanu ed., pp. 443-451.
- Pietra, G. 2015. Olbia tra paganesimo e cristianesimo. In CNAC XI, pp. 815-820.
- Pinna, F. & Martorelli, R. 2015. Dispensa, cucina, mensa: interrelazioni funzionali nell'alto medioevo. In F.R. Stasolla & G.M. Annoscia eds., *Le ceramiche*

- di Roma e del Lazio in età medievale e moderna*, VII. Atti del VII Convegno di Studi "La polifunzionalità nella ceramica medievale" (Roma – Tolfa, 18-20 maggio 2009). Roma: Società Romana di Storia Patria, pp. 31-65.
- Poulou-Papadimitriou, N., Tzavella, E. & Ott, J. 2012. Burial practices in Byzantine Greece: archaeological evidence and methodological problems for its interpretation. In M. Salamon, M. Wołoszyn, A. Musin, P. Špehar, M. Hardt, M.P. Kruk & A. Sulikowska-Gąska eds., *Rome, Constantinople and Newly-Converted Europe. Archaeological and Historical Evidence*. U źródeł Europy Środkowo-wschodniej/Frühzeit Ostmitteleuropas, 1,1. Kraków-Leipzig-Rzeszów-Warszawa, pp. 377-428.
- Ramsay, J. & Wilson, R.J.A. 2012. Funerary dining in Early Byzantine Sicily: archaeological evidence from Kaukana: nuove attestazioni da Kaukana. *Mediterranean Archaeology* 25, pp. 81-93.
- Rovina, D. 1995. Alghero (Sassari). Località Lazzaretto. In P.G. Spanu ed., *Materiali per una topografia urbana*. Status quaestionis e nuove acquisizioni. Atti del V Convegno sull'archeologia tardoromana e medioevale in Sardegna (Cagliari-Cuglieri, 24-26 giugno 1988). Mediterraneo tardoantico e medioevale. Scavi e ricerche, 10. Oristano: S'Alvure, p. 26.
- Rovina, D. 2002a. Sorso: l'insediamento rurale di Santa Filitica. In P. Corrias & S. Cosentino eds., *Ai confini dell'Impero. Storia, archeologia e arte della Sardegna bizantina*. Cagliari: M&T Sardegna, pp. 183-190.
- Rovina, D. 2002b. Il complesso romano e altomedievale di Santa Filitica di Sorso (SS). In Spanu ed., pp. 519-523.
- Salvi, D., Dore, S., Garbi, I., Sargiu, M., Mattana, M. & Sanna, R. 2015. Cagliari, Teatro Massimo: indagini di scavo. *Quaderni della Soprintendenza Archeologica per le Province di Cagliari e Oristano* 26, pp. 345-383.
- Sanciu, A. 1992. Porto Torres (Sassari). *Bollettino di Archeologia* 13-15, pp. 220-224.
- Sanciu, A. 1993. Piazza Mameli. Necropoli paleocristiana. *Bollettino di Archeologia* 19-21, p. 203.
- Sannazaro, M. 1990. *La cristianizzazione delle aree rurali della Lombardia (IV-VI secolo)*. Testimonianze scritte e materiali. Milano: I.S.U.-Università Cattolica, pp. 220-224.
- Sannazaro, M. 2001. Cronologia e topografia dell'area funeraria nei cortili dell'Università Cattolica. In M. Sannazaro ed., *La necropoli tardoantica*. Atti delle giornate di studio (Milano, 25-26 gennaio 1999). Milano: V&P, pp. 39-58.
- Sebis, S. & Zucca, R. 1987. ARISTIANH. *Quaderni della Soprintendenza Archeologica per le Province di Cagliari e Oristano* 4 (II), pp. 125-149.
- Settimana CISAM LXIII = *L'alimentazione nell'alto medioevo: pratiche, simboli, ideologie*. Settimane di Studio della Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, LXIII (Spoleto, 9-14 aprile 2015). Spoleto: Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo.

- Somma, M.C. 2016. Dal reperimento alla tavola: approvvigionamento e conservazione del cibo attraverso le fonti archeologiche. In *Settimana CISAM LXIII*, pp. 165-208.
- Spanu, P.G. ed. 2002. *Insulae Christi: il Cristianesimo primitivo in Sardegna, Corsica, Baleari*. Mediterraneo tardoantico e medievale: scavi e ricerche, 16. Cagliari-Oristano: S'Alvure.
- Spanu, P.G. 2016. «*Pultes et panem et merum*» (Aug. *Conf.* VI, 2, 1). Cibi e banchetti funerari tra tarda antichità e alto medioevo. In *Settimana CISAM LXIII*, pp. 849-903.
- Stasolla, F.R. 2013. Vescovi e rituali funerari: quadro normativo e realtà archeologica. In *Episcopus, civitas territorium*. Atti del XV Congresso Internazionale di Archeologia Cristiana (Toledo, 8-12.9 2008). Città del Vaticano: Pontificio Istituto di Archeologia Cristiana, pp. 163-186.
- Taramelli, A. 1921. S. ANTIOCO. Esplorazione delle catacombe sulcitane di S. Antioco e di altri ipogei cristiani. *Notizie degli scavi di antichità*, pp. 142-176.



## EARLY CHRISTIAN FEASTS NEAR GRAVES: ORDINARY OR RITUAL MEALS?<sup>1</sup>

ROSSANA MARTORELLI

---

Dipartimento di Storia, Beni culturali e Territorio  
Università degli Studi di Cagliari  
martorel@unica.it

### *Abstract*

The practice of feasts near graves, coming from very ancient times, is still common during the early Christian age. A lot of evidence come up to light in archaeological excavations give us important markers: burial *mensae*, trace of fire, pottery, but also remains of food. The aim of my research is to draw a picture, a synthesis, of the food found in archaeological sites in Sardinia, relating to the centuries 4<sup>th</sup> to 7<sup>th</sup>, in order to understand if there was a difference between the meals in the daily life and in the ritual feasts and if ancient Christians did a selection eventually based on symbolic meaning.

### *Keywords*

Sardinia, burial feast, food

Pier Giorgio Spanu, a Sardinian scholar, in a paper titled «pultes et panem et merum» (from Aug., *Confessions*. VI, 2, 1). *Food and feasts in cemeteries in Late antiquity and Early Middle Age: the nourishment in Early Middle Age: uses, symbols and ideas*, published in *Proceedings of the seventy-third Week of Study at Spoleto in Italy*, gave us a detailed picture of the ancient burial practice of having meals in cemeteries, near the graves, an ancient practice but still usual in early Christian times at least until the end of the 6<sup>th</sup> Century. Even if the topic of my lecture is quite similar, I intend to focus on the kind of food chosen for these feasts in Sardinia between the 4<sup>th</sup> and 7<sup>th</sup> Centuries. In particular, I have given great care to comparing food for the burial practice with meals in daily life, in order to highlight and understand the difference. Finally, I have tried to think how they could carry food from home to the cemeteries.

---

<sup>1</sup> I would like to thank Sally Davies for the english revision of the text.

Before going into the matter, it is important to prefix some methodological points:

- Some remains of foods are found in or near to the graves and the so-called *mensae* (grounds in bricks and stones used as a table to have the *refrigerium*). Of course our knowledge depends on the attention the archaeologists paid to these remains, but such attention only came to light in very recent times: earlier explorers did not understand such evidence and its potential information. Only when the archaeologists started to cooperate with other scholars, such as archaeozoologists and anthropologists, did animal and human bones come to be studied.
- Often these remains of food are only mentioned in generic sentences, such as “remains of meals, or animal bones, cooked animal bones, shells, or shellfish;
- Frequently the reports of archaeological excavations include analyses by archaeozoologists;
- Unfortunately rarely do they include the analysis of the human skeletons of people buried in the same cemeteries, which could provide us with a lot of information related to the food eaten by the same ethnic groups.
- It follows that our knowledge cannot be complete. So, what I am going to show may only be indicative and suggest research to come.

I did my study first of all in relation to the most important towns in Sardinia, still existing between 4<sup>th</sup> and 7<sup>th</sup> Century, analyzing the cemeteries outside the walls of the towns, in the suburbs, as well as in the urban quarters inside the cities. Then I chose a few other rural settlements as a ‘sample’, to have an idea about any possible differences between the way of life in the urban centers and in the countryside.

These are the main points of my speech:

- Foods in or near graves
- Foods as remains of daily life



- Finally, is there any difference between foods used for ritual feasts in cemeteries and in daily life?

## 1. FOODS IN OR NEAR GRAVES

Remains of foods have been found inside as well as near to graves in Sardinia, as well as in many other sites of the ancient Mediterranean world, between the 4<sup>th</sup> and 7<sup>th</sup> Centuries (Spain, Africa and so on).

Inside the graves the food could have been an offering to the dead, as is well-known in the pre-Christian period, when pagans thought that their relatives had the same needs as in life; the Christian religion, on the contrary, says that after life, the dead sleep (in fact the word ‘cemetery’ comes from the verb ‘*koimàō*’ = which means ‘to sleep’ in the Greek language), until they rise at the end of the world, when the human body and soul will be joined again in the Kingdom of Heaven. But this practice survives among the first Christians, who also placed wares inside the tombs with foods as a gift.

Some examples: in the cemetery of **CORNUS**, on the western coast of the island, inside tomb 79 there was a little ovoid jug containing chicken bones; in tomb 113, there was a sea shellfish. We have evidence of similar practices elsewhere, such as in northern Italy and in early medieval France, but in Sardinia it is possible that the African bishops and monks, exiled by the king of the Vandals for their Orthodoxy, had a certain influence.

**TURRIS**, in the North of Sardinia. In the western cemetery, there was the neck of a Spanish amphora on the cover of a tomb, perhaps used to introduce liquids into the grave during ritual feasts.

**CAGLIARI**, the Island’s main town. In the Vico III Lanusei cemetery in the eastern suburbs, tomb 16 had: a single shellfish; a 10 year-old ovine (its bones had been cut to obtain the marrow, rich in nutritional substances); an adult horse; 3 ovicaprines; a piglet less than 1 year-old; a deer, a winged animal of an undetermined species (it is important to remember that a certain amount of earth went into the grave, so the remains could have fallen from the area outside and near the tomb).

Many remains were laid near the graves on floors or little walls, together with several fragments of wares and glass objects (plates, glasses, cooking pots and bowls to preserve food), thrown away after use, perhaps intentionally cut according to a rite, because just like today, they considered that everything in contact with a burial site was impure.

Cagliari: in the same cemetery in Vico III Lanusei, there were the bones of a bovine; 5 ovicaprines, 2 pigs, a deer, a gallinaceous bird; in the niches discovered in 1987 at the foot of the Bonaria hill near the entrance to the modern-day cemetery, 19 tombs were excavated. The rooms, not communicating with each other, had several levels of tombs, divided by bricks laid horizontally. There were very few objects, but many fragments of cooking ware and remains of foods for the *refrigerium* rite.

At Sulci (today Saint Antioco), in room E in the Saint Antioco catacomb, at the beginning of 20th Century, Antonio Taramelli said that there were shells and pieces of ceramic and glass objects.

At Cornus, in the funerary church, there were many bones of wild boar, ox and hunted animals, shellfish, horse; on the floor near the tomb 71 fragments of wares, glass, wild boar teeth and shellfish; near tomb 90 two clinkstone slabs covered animals remains and shellfish: a small coin of the Vandal king Trasamondo (496-523) allow us to date it between the end of the 5th and the beginning of the 6th Century; outside tombs 124 and 125 remains of food and shellfish.

At TURRIS, in the southern cemetery, where the church of Saint Gavino would be built in the 11th Century on top of an ecclesiastical complex related to the 5th Century, many food remains have come to light, in particular bones of winged animals (chickens?) and shells, 1 fish-bone and parts of cooking wares.

In the countryside: At S. IMBENIA near a tumulo/*mensa*, in layers from the 5-7th Century: animal bones, shellfish, evidence of fire; at S. FILITICA, near the tumulo/*mensa*, in layers from the 6-7<sup>th</sup> century: ash, shellfish, limpets, snails, gastropods, evidence of fire.

## 2. FOODS AS REMAINS OF DAILY LIFE

The analysis made on some samples of human skeletons from the same cemeteries where the food remains were found gave interesting results.

For example, the study carried out in the Eighties on some skeletons found in the ancient Christian cemetery of Cornus, either on new-born or young and adult people prove a large consumption of greens in their diet, because of the high level of strontium in the bones; fewer animal proteins, proved by the zinc content. The same levels were found in Athens and Istanbul related to skeletons discovered in layers from the Byzantine age, an element perhaps connected to the circulation of goods in the Eastern and Western part of the Empire to which Sardinia belonged.

In CAGLIARI, in the archeological area behind the church of Saint Eulalia, where a high level quarter has been brought back to light, in the earth laid on the road and inside the houses there were young and adult ovicaprines. They indicate a diet consisting of lambs, kids, sheep and goats; then pigs (there was only one piglet jaw); locally country bred chickens of a smaller size than today; less horse and bovine, because they were used for working much more than as food and only slaughtered at the end of their life. There were also non-domestic species, but hunted animals such as wild boars, deer, mouflons. Finally: animals found along the coast, such as oysters.

In the western part of the town (nearby the Teatro Massimo), in the rubbish that covered pit 11 in the waterworks, archaeological excavations brought to light domestic animal remains: pigs, sheep, goats, horses, winged animals and dogs), some of them with traces of slaughtering and cooking.

In Vico III Lanusei, in the rubbish near and on the tombs, there were many remains of foods probably related not only to the cemetery, but also to daily meals: shellfish, gastropods, oysters (*ostrea edulis*) eaten raw; mussels eaten raw and cooked. It seems they were not great fish-eaters: only 1 fish-bone. In layer A. 52, related to the moment when they deserted the area after a fire, there was a *Patella safiana*.

In smaller towns it is also possible to see the same situation: at Aristiane (today's Oristano), in the rubbish excavated under the cathedral, there were bones of bovines, ovicaprines, shellfish. At Saint Filitica, in the *villa*

facing the sea they ate ovicaprines, bovines and pigs. There were bred, but also hunted animals (wildboars, mouflons and deer), together with shellfish (*Patella and Monodonta*). The avifauna (chicken and partridges) were less important. To make a final synthesis based on the analyzed context, it is possible to say:

- ancient people in the late Roman and early Middle ages in Sardinia ate the same food in both urban centers and in rural settlements;
- some animals were bred more than the others, in particular ovines and caprines;
- there were also bovines and poultry (pigs, piglets and chickens, also for their eggs); then hunted animals, in particular, wild boars and sometimes deer.
- as regards seafood, they preferred shellfish, particularly *ostrea* and limpets, but fish was not such a popular food.

The evidence of slaughtering on bones lets us know that the animals were probably cut into large parts and then into smaller parts, to be cooked and preserved by a drying process, smoking and salting, perhaps placed in domestic cellars. Some scholars think, for example, that the round or quite rectangular pit in domestic rooms were used to preserve food. In ancient times the fork did not exist, only in use since the 15<sup>th</sup> Century. Therefore, the meat bites were eaten using spoons, with a rounded point and a pointed one. The bones were also cut – as I said before – to get bone marrow.

Nourishment was based on meat, but they certainly used a lot of cereals and greens, which left traces in their skeletons. Written sources inform us about boiled vegetable soups, and the many bowls found in the archaeological excavations prove the use of liquids.

The most important towns were located along the coast, facing a harbor, but in general seafood is limited to a small number of fish; they preferred shellfish, which were sometimes large in size, because they grew up in an ecosystem that had yet to be anthropised. Fish was caught (fish-hooks were also found), but used to make sauces, such as the well-known *garum*, made with fish intestines in salt, which was the most common element in the Mediterranean during the Roman empire.

They certainly drank water and wine, which is demonstrated by the glasses and drinking horns found on archaeological sites.

The origin of the food is often local, connected with the economic, agricultural and pastoral system of the Island. The so-called *lex portus*, an extract of which is engraved on a marble plate found at Donori, in the hinterland of Sardinia, issued at the times of the emperor Maurizio Tiberio, mentions, for example, wheat, meat, sheep, and so on.

Amphoras and shipwrecks also bear witness to the import and export of some kinds of foods, such as corned meat, fish, wine, oil, *garum* and salt fish.

### 3. IS THERE ANY DIFFERENCE BETWEEN FOODS USED FOR RITUAL FEATS IN CEMETERIES AND IN DAILY LIFE?

As I said at the beginning of this lecture, it is not yet actually possible to have a complete picture as regards the food in Sardinia in the late Roman and Early Christian Ages, but we are only able to propose some comments.

Having a meal together near the tombs in a cemetery for ancient people was aimed at guaranteeing the «survival» of the dead by keeping their memory alive; so this practice has a strong value for the spiritual union of the family and society.

The opposition of the Church Fathers lets us suppose that there were sometimes some excesses in these feasts, particularly in drinking.

In Sardinian cemeteries it seems that there was especially meat, perhaps because it was simpler to carry it cut into bites. Written sources do not give any information about the practical organization, but it is difficult to think that the meat was cooked near the tombs: it needed a searing fire and took along time. It is more probable that the slaughtered animals were cooked at home, carried perhaps in baskets and only heated in burial areas. They did of course use to cook in cemeteries. Interesting proof of this is the group of cooking pots found at Siracusa, in Sicily: the pots were still unused, so we can suppose that they were ready for use. There are numerous traces of fire on the pots and on the layer near the tombs. At Cornus in the area between the cemetery and the church there is a pit and a kiln for cooking. It seems that all the kinds of food used at home were eaten during the feasts in the

cemetery. But we cannot deny that people selected some foods for mere convenience. In the Santa Filitica cemetery, even if the food found near the *mensa* is the same as that found in the village, pork seems to be preferred over beef.

There is no evidence, on the contrary, that allows us to see symbolic reasons in choosing foods for burial rites. St. Augustine in Letter 55,20.36, written about 400, recounts that no food is unclean for Christians. It is interesting to notice that in frescoes in Saint Marcellino's and Pietro's catacombs in Rome the main food is fish, for its evident symbolic meaning related to Christ and to the *refrigeria* in the kingdom of Heaven, but in Sardinia, which is an island, fish seems to be a less popular food than meat.

So, at the end of my paper, despite the still incomplete situation, I can say that many suggestions call for future investigation, but only with the help of an interdisciplinary study.



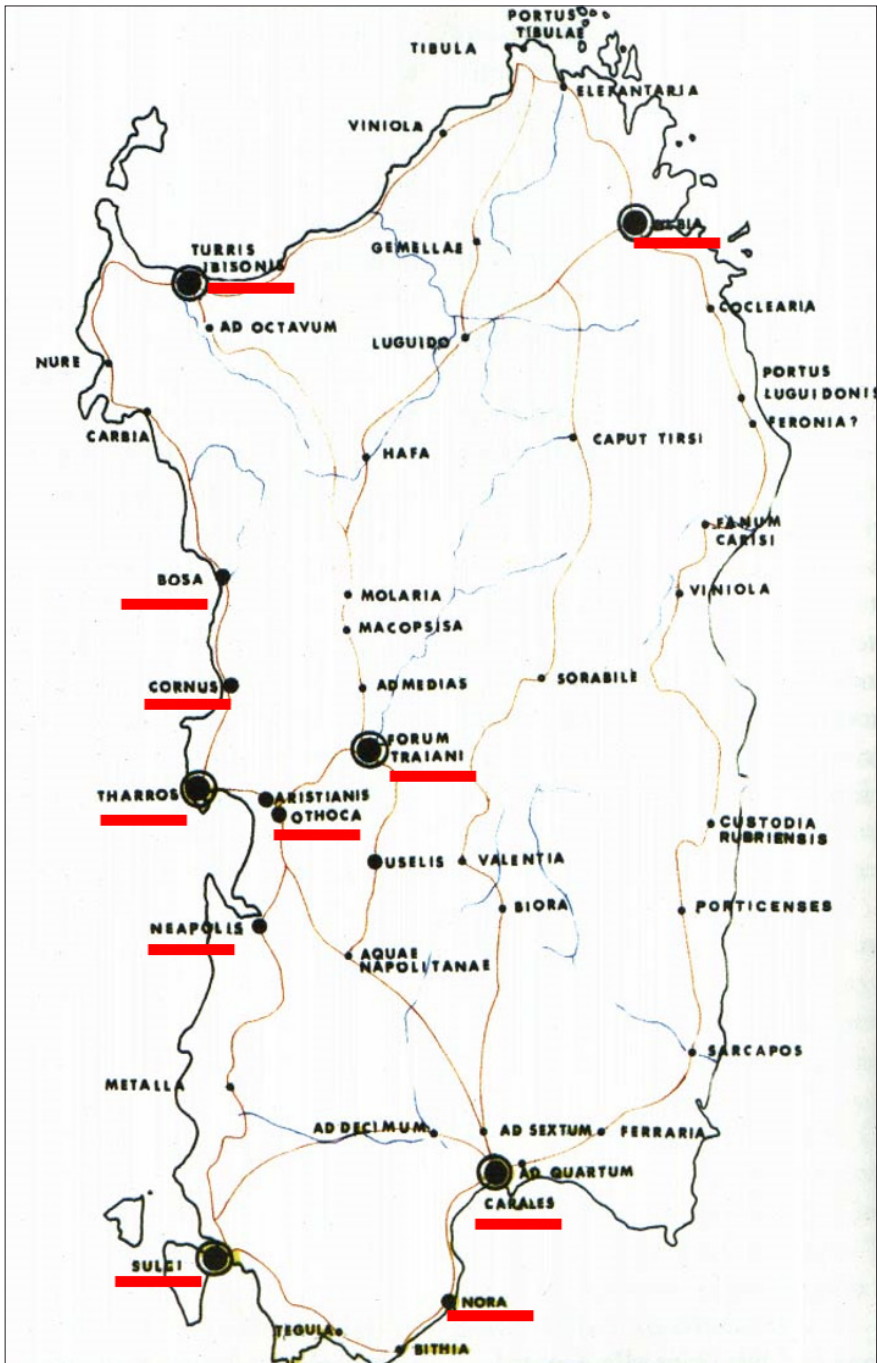


Fig. 1. La Sardegna in età paleocristiana e bizantina: *in evidenza le città* (riel. dell'A.).

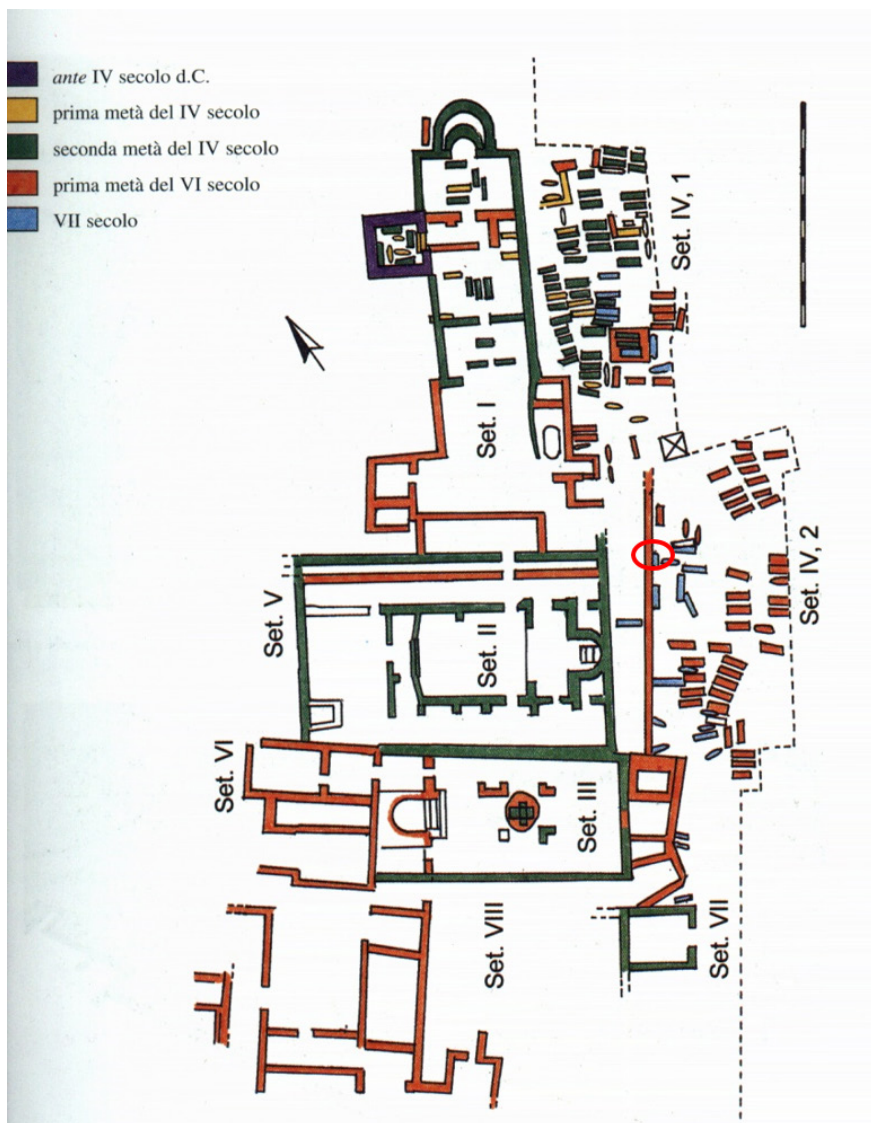


Fig. 2. CORNUS, complesso paleocristiano di Columbaris: *in evidenza la tomba n. 79 (riel. dell'A.).*

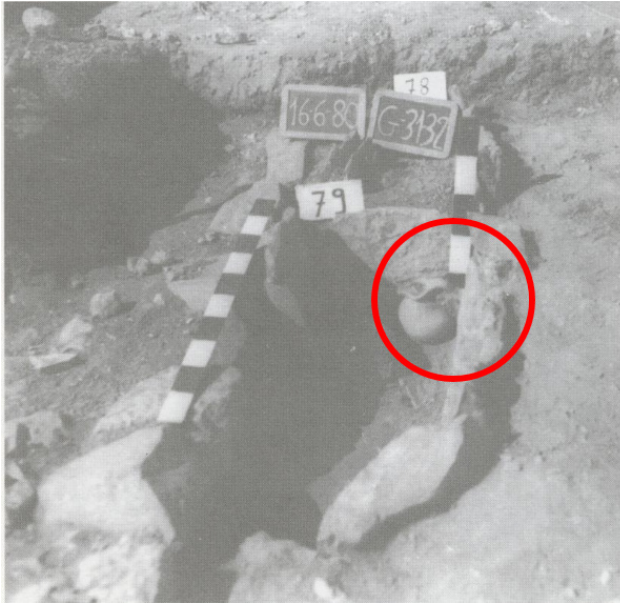


Fig. 3. CORNUS, complesso paleocristiano di Columbaris: in evidenza la tomba n. 79 e la brocchetta ovoidale (da Giuntella, 1999).



Fig. 4. CORNUS, complesso paleocristiano di Columbaris: brocchetta ovoidale contenente ossa di pollo (da Cuglieri, I).





Fig. 5. CAGLIARI, area archeologica di Sant'Eulalia: *veduta del quartiere rinvenuto sotto la chiesa* (foto dell'A.).



Fig. 6. CAGLIARI, area archeologica di Sant'Eulalia: *frammenti di mandibola e osso mascellare di ovini e caprini adulti adulti* (M. Zedda in Martorelli & Mureddu eds., 2002).



Fig. 7. CAGLIARI, area archeologica di Sant'Eulalia: *frammenti di coste di ovini e caprini adulti* (da M. Zedda in Martorelli & Mureddu eds., 2002).



Fig. 8. CAGLIARI, area archeologica di Sant'Eulalia: *vertebre cervicali di ovini e caprini adulti* (da M. Zedda in Martorelli & Mureddu eds., 2002).



Fig. 9. CAGLIARI, area archeologica di Sant'Eulalia: *frammento di processo cor-  
nuale di caprone adulto* (da M. Zedda in Martorelli & Mureddu eds., 2002).



Fig. 10. CAGLIARI, area archeologica di Sant'Eulalia: ossa tibiotarsiche di gallina (da M. Zedda in Martorelli & Mureddu eds., 2002).



Fig. 11. CAGLIARI, area archeologica di S. Eulalia: gusci di ostrica (da M. Zedda in Martorelli & Mureddu eds., 2002).





Fig. 12. CAGLIARI, area archeologica in Vico III Lanusei: *veduta del sepolcreto di età bizantina* (da Martorelli & Mureddu eds., 2006).



Fig. 13. CAGLIARI, area archeologica in Vico III Lanusei: *Ostrea edulis* (da R. Coroneo in Martorelli & Mureddu eds., 2006).



Fig. 14. CAGLIARI, area archeologica in Vico III Lanusei: *Patella Safiana* (da R. Coroneo in Martorelli & Mureddu eds., 2006).

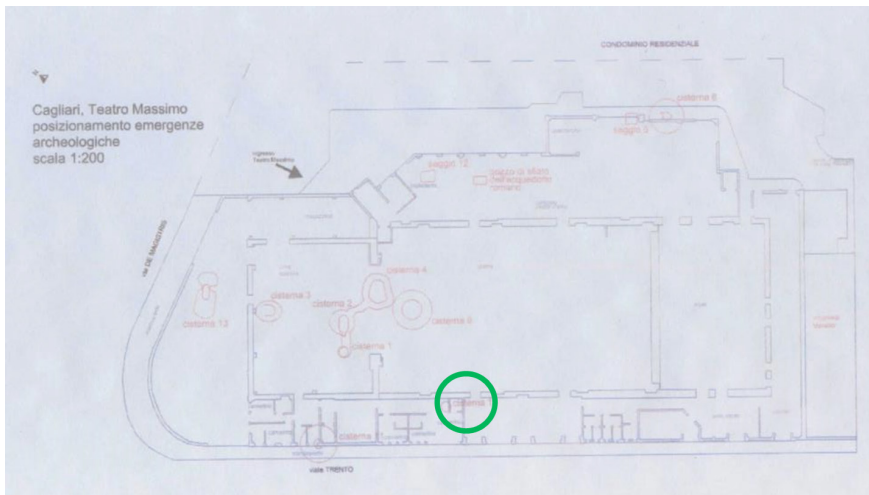


Fig. 15. CAGLIARI, viale Trento, presso il Teatro Massimo: *discarica creatasi all'interno dell'Acquedotto romano cisterna 11* (da M. Sarigu in Salvi et al., 2015).



Fig. 16. CAGLIARI, viale Trento, presso il Teatro Massimo: ossa di mammiferi nella terra che colmava la cisterna 11 (da M. Sarigu in Salvi *et al.*, 2015).



Fig. 17. CAGLIARI, viale Trento, presso il Teatro Massimo: segni di macellazione (da M. Sarigu in Salvi *et al.*, 2015).





Fig. 18. CORNUS, complesso paleocristiano di Columbaris: *cucchiaino in argento rinvenuto nel pastoforio della basilica battistero* (da Cuglieri, I).



Fig. 19. CORNUS, complesso paleocristiano di Columbaris: *bicchiere a calice in vetro* (da Cuglieri, I).

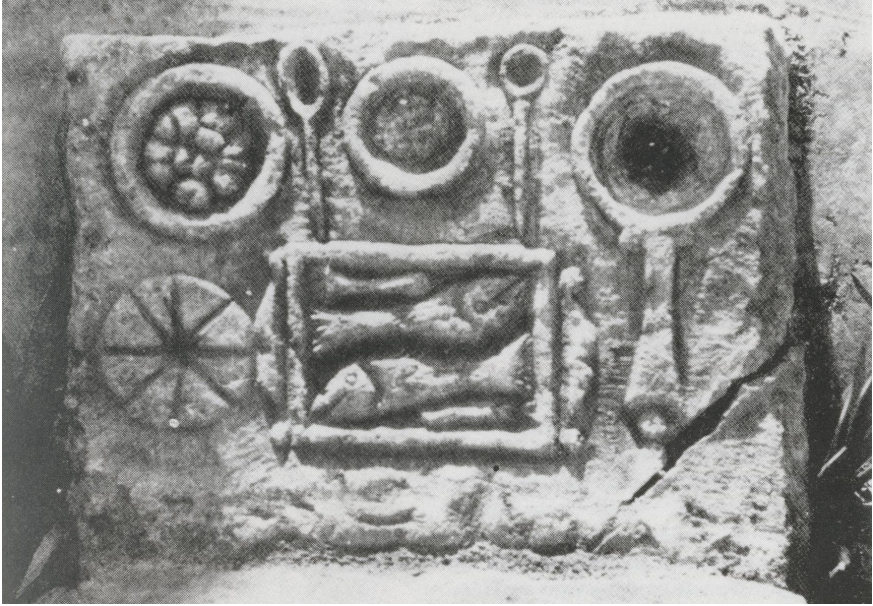


Fig. 20. THAMUGADI (od. TIMGAD): lastra usata come mensa per banchetti funerari (da Giuntella *et al.*, 1985).



Fig. 21. ROMA, catacomba dei SS Marcellino e Pietro sulla via Labicana: scena di banchetto (foto PCDAS).