

Sylvie Yona WAKSMAN (Ed.), *Multidisciplinary approaches to food and foodways in the medieval Eastern Mediterranean, Maison de l'Orient et de la Méditerranée, Lyon, 2020, 508 p.*

Volumul colectiv editat de Sylvie Yona Waksman cuprinde circa 30 de articole și studii elaborate de către arheologi și istorici cu diferite preocupări în domeniul emergent al cercetării istoriei și culturii alimentației medievale din regiunea Mării Mediterane. Aceste contribuții reprezintă, în mare parte, rezultatele științifice obținute în proiectul POMEDOR „Populations, poteries et alimentation en Méditerranée orientale médiévale” / „People, pottery and food in the medieval Eastern Mediterranean”¹, în cadrul căruia cercetătorii au abordat problema evoluției practicilor alimentare și a căilor de aprovizionare cu alimente pentru perioade de tranziție caracterizate prin semnificative mișcări de populații cu identități culturale și practici culinare diferite, precum cele din timpul cruciadelor sau a cuceririlor otomane, având ca sursă principală de studiu ceramica. Totuși, lucrările acoperă un câmp de cercetare destul de larg, incluzând și contribuții venite din domeniul arheozoologiei, paleoantropologiei, studierii textelor și a iconografiei.

Partea introductivă a cărții cuprinde o prezentare detaliată a proiectului – *Introduction. The POMEDOR project „People, pottery and food in the medieval Eastern Mediterranean”* (p. 17-51), semnată de Sylvie Yona Waksman, specialistă în domeniul studierii ceramicii medievale provenită din lumea bizantină și Orientul Mijlociu și coordonatoare a Laboratorului „Archéologie et Archéométrie”², Maison de l'Orient et de la Méditerranée din Lyon (Franța), sub egida căruia a fost implementat proiectul respectiv. Autoarea prezintă pe larg contextul istoriografic, scopul proiectului, limitele geografice și cronologice, selectarea surselor și a contextelor arheologice, sursele documentare și iconografice valorificate, investigațiile de laborator. Câteva pagini se referă la rezultatele științifice obținute în cadrul proiectului în ceea ce privește problema producerii recipientelor și căile de aprovizionare cu alimente, gătitul și consumul în Levantul medieval și Cipru, transformările demografice, practicile alimentare și olăritul în vestul Anatoliei în epocile bizantină și otomană etc. În ultimii ani, metodologia studierii aspectelor legate de căile de aprovizionare cu produse alimentare și consum a suportat o evoluție spectaculoasă, contribuind la găsirea unor răspunsuri privind viața economică, socială și culturală din epoca medievală. În acest sens, spre deosebire de spațiul occidental, realitățile din Estul Mării Mediterane rămân încă puțin explorate, dacă luăm în considerare contribuțiile la istoria și cultura alimentației medievale ale lui B. Laurioux (2002, 2005), M. Montanari (2004, 2012), C. M. Woolgar (2006, 2016) ș.a. Potrivit cercetătoarei S. Y. Waksman,

situația se explică prin deficitul de date arheologice primare provenite din răsăritul Mării Mediteranei, săpăturile arheologice în acest areal fiind puține, cu unele excepții (Acra, Amorium, Istanbul ș.a.), precum și prin numărul mic de specialiști în arheologia bizantină, cruciată, islamică. De asemenea, se arată că cercetările au fost focalizate pe studiile de caz din Grecia, Turcia, Cipru și Levant, spațiu în care au avut loc importante transformări demografice în perioada evului mediu și, prin urmare, schimbări în ceea ce privește căile de aprovizionare cu alimente și tradițiile culinare (bizantină, latină, musulmană, otomană ș.a.). Un aspect esențial al cercetărilor se referă la impactul factorului politic și militar asupra disponibilității materiilor prime, a tehnicilor de producere și a evoluției repertoriului de recipiente ceramice utilizate în această perioadă la depozitarea, transportul, gătitul și consumul de alimente, de la amfore până la vasele de servit.

Primele opt studii se referă la istoria și cultura alimentației medievale din Cipru și Levant. În lucrarea sa, *Du lac de Limassol aux tables de Nicosie: pêcheries et consommation de poissons à Chypre sous la domination latine (1191-1570)* (p. 61-73), Philippe Trélat (Rouen, Franța), își propune relevarea importanței pescuitului și a consumului de pește în regatul medieval al Ciprului în timpul dominației dinastiei Lusignan (1192-1474), apoi în cea a venețienilor (1474-1571). Autorul arată că puterea regală controla pescuitul din lacul Akrotiri de lângă Limasol, asigurând aprovizionarea cu pește a elitelor latino-cipriote și distribuirea produselor mării atât în cele două piețe urbane principale, cât și în alte zone europene. Astfel, Ph. Trélat scoate în evidență faptul că o autoritate politică centrală, străină inițial în insulă, a reușit să inițieze exploatarea unei resurse locale de hrană, aprovizionând cu un produs alimentar important piețele locale și sporind veniturile coroanei prin exportul de pește sărat.

Gilles Grivaud (Rouen, Franța) semnează articolul *Les tavernes (canutes) comme instruments de contrôle économique et social dans le royaume de Chypre aux XIIIe-XVIe siècles* (p. 75-85), în care analizează statutul tavernelor din regatul cipriot și modalitățile de control exercitate de franci, apoi de venețieni, asupra vieții cotidiene a societății insulare.

În articolul său, *Food, wine and the Latin clergy of Lusignan Cyprus, 1191-1473* (p. 87-95), Nicholas Coureas (Nicosia, Cipru) ne prezintă rezultatele studierii surselor documentare (corespondență papală, testamente episcopale, registre de venituri și cheltuieli ș.a.) în ceea ce privește rolul Bisericii și a clerului latin asupra producătorilor, consumatorilor și distribuitorilor vinului și a produselor alimentare din Cipru în secolele XIII-XV.

Lucrarea *Archaeological and archaeometric investigations into cooking wares in Frankish and Venetian*

¹ Mai multe detalii pe <https://www.pomedor.mom.fr> (site accesat la 09.10.2021).

² Detalii pe <https://www.arar.mom.fr/annuaire/waksman-yona> (site accesat la 09.10.2021).

Cyprus (p. 97-112), semnată de Ruth Smadar Gabrieli (Sydney, Australia), Alessandra Pecci (Barcelona, Spania) și Anastasia Shapiro (Israel), Sylvie Yona Waksman, cuprinde rezultatele analizei comparative a olăriei cipriote de tradiție locală din secolul al XII-lea și a vaselor de gătit folosite după cucerirea insulei de către cruciați și mai ales în perioada secolelor XIII-XIV, care indică schimbări în ceea ce privește aprovizionarea cu vase din Levant, în special importul din zona Beirut. Eșantioanele de materiale ceramice provenite din siturile de la Paphos și Nicosia au fost supuse cercetării arheometrice, incluzând analize petrografice și chimice și analize reziduale de conținut al recipientelor.

Următorul studiu, *The impact of the Crusades on ceramic production and use in the southern Levant. Continuity or change* (p. 113-146), elaborat de Edna J. Stern (Israel), Anastasia Shapiro, Sylvie Yona Waksman iese în evidență prin analiza multidisciplinară a problemei producerii ceramicii și consumului în sudul Levantului în perioada de după dominația califilor fatimizi. Autorii au urmărit stabilirea impactului cruciadelor asupra producerii vaselor de lut în această regiune și tipologia recipientelor, precum și rețelele de distribuție. În același registru al cercetării multidisciplinare a vaselor pentru producerea zahărului se înscriu studiile *Ceramic evidence for sugar production in the 'Akko plain: typology and provenance studies* (p. 163-189), semnat de E.J. Stern, A. Shapiro, N. Getzov (Israel) și S.Y. Waksman, și *Some thoughts on sugar production and sugar pots in the middle islamic to Mamluk periods in Jordan* (p. 191-205) de Richard E. Jones (Glasgow) și Anthony Grey (Wales), care plasează producerea zahărului medieval în Palestina și Iordania.

Următoarele treisprezece contribuții au fost grupate în compartimentul „Byzantium and beyond”. Articolul *“What is plate and cooking pot and food and bread and table all at the same time?”* (p. 211-227), semnat de Ilias Anagnostakis (Grecia), ne prezintă o interesantă incursiune în lumea bizantină prin analiza textelor lui Eustathios din Thessaloniki, care se referă la vasele de gătit și servit, precum și la felul cum arăta o masă în această perioadă.

În lucrarea sa, *Dogs, vultures, horses and black pudding. Unclean meats in the yeux of the Byzantines* (p. 229-237), Beatrice Caseau (Paris-Sorbonne) se referă la alimentele interzise în mediul bizantin în secolele X-XIV, în special, carnea de cal considerată „necurată”, dar consumată în teritoriile locuite de turanici (pecenegi, cumani, mongoli și bulgari).

În continuare, articolul *Ceramic vessels and food supplies: Chalcis as a major production and distribution centre in the Byzantine and Frankish periods* (p. 239-253), elaborat de N. D. Kontogiannis, S. S. Skartsis, G. Vaxevanis (Grecia) și S.Y. Waksman cuprinde o analiză a ceramicii și consumului de produse alimentare în perioada bizantină, anumite vase de lut prezentând similitudini cu descoperirile din așezările urbane de pe teritoriul Moldovei secolelor XIII-XIV.

Un alt articol, *The composition of church festive meals in a medieval Christian community in the southern Crimea, based on ceramics and faunal materials* (p. 295-305), semnat de Irina Teslenko (Ukraina), reprezintă rezultatele unei analize integrate a materialelor ceramice și a resturilor faunistice, încercând reconstituirea compoziției unei mese festive în una dintre comunitățile creștine din sudul Crimei.

Volumul include și contribuția cunoscutului istoric francez Michel Balard (Paris-Sorbonne), care în articolul său *L'approvisionnement des villes d'Orient par les marchands italiens (XIIIe-XVe siècles)* (p. 323-330), se referă la evoluția relațiilor comerciale dintre Europa occidentală și Orient spre sfârșitul epocii medievale, concluzionând că principalele produse alimentare furnizate de către negustorii italieni la Constantinopol și în spațiul pontic erau cerealele, peștele, sarea și vinul. Rolul de intermediari al negustorilor italieni (genovezi și venețieni) le aducea un profit deosebit, având posibilitatea să impună clienților din Orient anumite prețuri la produse și să își mențină supremația în aprovizionarea Constantinopolului și a orașelor pontice cu alimentele necesare.

Cea de-a treia parte a volumului, *Trading goods, trading tastes*, cuprinde cinci studii, care abordează problema relațiilor comerciale și aprovizionarea cu produse alimentare a centrelor urbane din răsăritul Mării Mediterane și a Mării Negre.

În lucrarea sa, *One amphora, different contents - the multiple purposes of Byzantine amphorae according to written and archaeological data* (p. 403-416), Evelina Todorova (Bulgaria) ne prezintă rezultatele studierii amforelor byzantine utilizate pentru depozitarea și, mai ales, transportul vinului și uleiului la distanțe mari în secolele IX-XV.

Studiul, intitulat *Residue analysis of medieval amphorae from the Eastern Mediterranean* (p. 417-428), elaborat de A. Pecci, N. Garnier (Franța) și S.Y. Waksman, reprezintă un bun model pentru cercetarea unei categorii de vase ceramice prin metode instrumentale. Autorii ne comunică rezultatele primelor investigații efectuate pe reziduuri din conținutul amforelor medievale pentru regiunea din răsăritul Mării Mediterane, identificând similitudini în ceea ce privește alimentele transportate în vasele descoperite în spațiul pontic, în special, în Crimeea.

În continuare, un alt studiu aparținând cercetătorilor Yana Morozova (Ukraina), S.Y. Waksman și Sergei Zelenko (Ukraina) *(Byzantine amphorae of the 10th-13th centuries from The Novy Svet shipwrecks, Crimea, The Black Sea. Preliminary typology and archaeometric studies, p. 429-445)*, este dedicat problemei tipologiei amforelor bizantine din secolele X-XIII descoperite la Novy Svet în Crimeea. Vasele au fost analizate din perspectiva arheometrică, fiind clasificate și în funcție de rezultatele analizelor chimice a pastei.

Un studiu interesant despre transportul produselor alimentare în amfore în perioada bizantină (secolele XII-

XIII), *The transportation of amphorae, tableware and foodstuffs in the Middle and Late Byzantine Period: the evidence from Aegean shipwrecks* (p. 447-481), aparține lui George Koutsouflakis (Grecia). Autorul a repertoriat 56 de puncte din Marea Egee în care au naufragiat vasele bizantine, care transportau produse alimentare în amfore de diferite tipuri. El identifică tipurile de amfore și le analizează din punct de vedere cronologic și spațial.

Ultimul articol, *Food habits and tableware in Venice: the connections with the Mamluk Sultanate* (p. 483-491), elaborat de Valentina Vezzoli (Beirut), cuprinde rezultatele analizei practicilor alimentare, a recipientelor și ingredientelor folosite în bucătăria din Veneția și relațiile comerciale cu sultanatul mamelucilor din Egiptul medieval în secolele XIII-XVI.

Cartea se încheie cu un consistent capitol de considerații finale și un apendice de termeni în limba greacă utilizată în perioada medievală, care desemnau unelte și

ustensile de bucătărie, diferite obiecte și instalații legate de gătit și produse alimentare.

Se cuvine să consemnăm densitatea de idei întâlnite în paginile volumului, metodologia cercetărilor și prezentarea grafică deosebită a rezultatelor obținute.

În concluzie, volumul este deosebit de util celor preocupati de domeniul istoriei și culturii alimentației medievale în spațiul românesc, încă foarte puțin studiat în istoriografia noastră, având conexiuni permanente, timp de secole, cu civilizația mediteraneană. Astfel, contribuțiile specialiștilor consacrați în studierea acestei problematice din diferite centre europene de cercetare, sunt edificatoare, acoperind în demersurile lor un areal vast de la Marea Mediterană la Marea Neagră, dar focalizate, totuși, în mare parte, pe regiunea din estul spațiului mediteranean.

Ludmila BACUMENCO-PÎRNĂU

T. SOROCEANU, E. SAVA, *Die Metallgefäße zwischen Karpaten und Westaltai während der Bronze- und Früheisenzeit*/T. Сороцяну, Е. Сава, *Металлические сосуды от Карпат до Западного Алтая в эпоху бронзы и раннем железном веке*, Seria Tyragetia International II, Chișinău 2020, Band/Том I. 569 pag (ISBN 978-9975-87-729-9; 903.23 „637/638”); Band/Том II. 309 pag. (ISBN 978-9975-87-752-7; 903.23 „637/638”)

Cu puțin timp în urmă anunțam, dintr-o sursă sigură, publicarea unui volum privind vasele de metal descoperite la est de Carpați, până la Caucaz și în estul Kazahstanului¹. La un an de la acea veste primeam deja din partea autorilor primul volum din sinteza *Die Metallgefäße zwischen Karpaten und Westaltai*. Primul gând care mi-a trecut prin minte, având volumul în mână, a fost o discuție pe care am avut-o cu Tudor Soroceanu în toamna anului 2009, pe când vizitam Muzeul Național de Istorie a Moldovei, cu ocazia unui Humboldt Kolleg organizat de directorul acestui muzeu Eugen Sava. Stăteam și admiram cazanul cu trei picioare de la Gaidar și ne întrebam despre originea acestui tip de vas. Cărcotași din fire cum suntem amândoi, remarcam că vasul nu prea corespunde desenului publicat de V. Dergačev². După analiza pe care T. Soroceanu a făcut-o recipientelor de metal pre-scitice, descoperite pe actual teritoriu al României³, era cât se poate de clar că mediul său

cultural nu era unul central european. Eram curios să aflu povestea lui.

Din părțile introductive ale primului volum (*Vorwort și Einleitung*, p. 7-14) aflăm etapele parcurse până la publicarea monografică a recipientelor metalice est carpatice. Experiența anterioară, relațiile amicale dintre cei doi autori, sprijinul constant acordat de profesorul Svend Hansen, la care s-au adăugat peste 100 de persoane (cărora li se adresează mulțumirile de rigoare), ce au contribuit într-un fel sau altul la concretizarea acestui efort, au dus ca pe parcursul a peste 7 ani de muncă să fie reunite descoperiri arheologice de pe un teritoriu de mai bine de 4.000.000 de km².

De la bun început trebuie spus că volumele nu respectă modelul tradițional din seria *Prähistorische Bronzefunde*, rigid și depășit astăzi metodologic. Oricum, acest proiect s-a împotmolit undeva în birocrăția germană și se pare că a eșuat. Arealul avut în vedere acoperă teritoriul mai multor țări: Serbia, România, Republica Moldova, Ucraina, Polonia, Federația Rusă, Kazahstan și Uzbekistan. Spațiul geografic (*I.A.1. Das Arbeitsgebiet und seine geographisch-geomorphologischen Charakteristika* și *I.A.2. Die befundmäßige Begründung des Arbeitsgebietes*, p. 15-24), foarte divers, este mărginit la vest și sud-vest de Carpați, în sud și sud-est de Dunăre, coasta Mării Negre, Crimeea și Munții Caucaz iar în est de coasta nord-estică a Mării Caspice, Munții Urali și mai departe spre est până în vestul Munților Altai. Din istoricul cercetărilor (*I.B.*

¹ F. Gogăltan, Tudor Soroceanu și cercetarea epocii bronzului, în *Tyragetia*, XIII, 1, 2019, 499.

² V. Dergačev, *Die äneolithischen und bronzezeitlichen Metallfunde aus Moldavien*, în *PBF*, XX, 9, Stuttgart, 2002, 135, 216.

³ T. Soroceanu, *Bronzefunde aus Rumänien. III. Die vorskythenzeitlichen Metallgefäße im Gebiet des heutigen Rumänien. Descoperiri de bronzuri din România. III. Vasele de metal pre-scitice de pe actualul teritoriu al României*, în *Biblioteca Muzeului Bistrița. Seria Historica*, 16, Bistrița, Cluj-Napoca, 2008.