

# Carne e macellai tra Italia e Spagna nel Medioevo

Economia, politica, società

Carne y carniceros  
en Italia y España  
durante la Edad Media

Economía, política, sociedad

a cura di  
Beatrice Del Bo, Igor Santos Salazar



**FrancoAngeli**

## Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile con Adobe Digital Editions. Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.



*La società moderna e contemporanea. Collana fondata da Marino Berengo, Franco Della Peruta e Lucio Gambi*

La collana intende assumere una sua fisionomia specifica nel panorama delle iniziative editoriali della Franco Angeli relative al mondo della storia. Essa si propone infatti di ospitare: da una parte ricerche individuali e collettive (atti di congressi, relazioni di giornate di studio, risultati di lavori seminariali) su tematiche problematicamente o territorialmente ben definite, indagate a diretto contatto con le fonti, dall'altra strumenti di lavoro funzionali alle crescenti e differenziate esigenze della ricerca storica.

Attraverso la collana si cercherà così di offrire ricostruzioni e approfondimenti, documentati e criticamente condotti, su un ampio arco di quei momenti e di quelle variegata realtà della complessa vicenda storica del nostro paese nell'età moderna e contemporanea che hanno inciso profondamente sulla sua vita civile e sul suo tessuto sociale ed economico, contribuendo in varia misura a determinarne tratti tipici e connotati distintivi.

Così pure verrà dato ampio spazio alla pubblicazione di fonti e materiali documentari significativi e presentati criticamente, di repertori ed inventari archivistici, di bibliografie e strumenti di lavoro.

La collana si articolerà quindi in tre sezioni:

- TD *Testi e documenti*: materiali d'archivio, testi a stampa rari e fonti inedite, documentazioni su nodi problematici, inquadrati da una introduzione generale e corredati di note orientative.
- AC *Analisi e contributi*: studi e proposte di nuovi percorsi di indagine, ricerche locali fondate su un vasto e approfondito scavo di fonti, ricostruzioni criticamente condotte su momenti e problemi specifici di ambito regionale e nazionale, italiano e non.
- RS *Repertori e strumenti*: bibliografie, cataloghi, censimenti di fondi di biblioteca e di archivio, inventari e registi, e altri strumenti essenziali per il lavoro storiografico.

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: *www.francoangeli.it* e iscriversi nella home page al servizio “Informatemi” per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità.

# Carne e macellai tra Italia e Spagna nel Medioevo

Economia, politica, società

Carne y carniceros  
en Italia y España  
durante la Edad Media

Economía, política, sociedad

a cura di  
Beatrice Del Bo, Igor Santos Salazar

FrancoAngeli

Il volume è stato pubblicato con il contributo del Dipartimento di Studi Storici dell'Università degli Studi di Milano.

*In copertina: Pieter Aertsen (Pier Lange), Banco di macelleria con Sacra Famiglia che distribuisce elemosine (1551, North Carolina Museum of Art, Raleigh, Usa).  
(© Bridgeman Images)*

Copyright © 2020 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

*L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito [www.francoangeli.it](http://www.francoangeli.it).*

# Indice

Beatrice Del Bo e Igor Santos Salazar, *A partire dai macellai e dal consumo di carne nel Medioevo italiano e spagnolo* pag. 7

## Dalle archeologie...

Frank Salvadori, *Zooarcheologia e macellazione: appunti per un'agenda di ricerca* » 15

Maite I. García-Collado, *El consumo de carne en las comunidades rurales altomedievales de la península ibérica desde una perspectiva isotópica* » 36

Mauro Cortelazzo, *Un sistema di valori e di gusti. I reperti faunistici del castello di Quart (AO) tra XIII e XVI secolo* » 51

## alle storie

Alessandra Bassani, *Lontani dall'Eden: spunti per una riflessione storico-giuridica su carne e macellai nel Medioevo* » 79

Elisabeth Crouzet-Pavan, *Les boucheries dans la ville : pour une histoire des sensibilités médiévales* » 92

Valentina Costantini, *Carne e rivolte. I macellai di Siena sulla scena europea (secoli XIII-XV)* » 111

## Dall'Italia...

Beatrice Del Bo, <i>Un mondo in affari: beccai a Milano nel basso Medioevo</i>	pag. 131
Paola Pinelli, <i>Macellazione e consumo della carne a Prato fra XIV e XV secolo: il contributo di alcuni libri della gabella del macello</i>	» 148
Ivana Ait, « <i>In exercendo et industriando</i> »: <i>macellai a Roma nel XV secolo</i>	» 170
Anna Esposito, <i>I macellai ebrei di Roma (secc. XV-XVI): approvvigionamento del bestiame, organizzazione del lavoro, contratti e conflitti</i>	» 187
Marina Gazzini, <i>Torelli, santi, ospedali. Il patrimonio simbolico dei beccai di Parma fra XIII e XIV secolo</i>	» 200

## alla Spagna

Antoni Furió, <i>Del abastecimiento urbano al gobierno de la ciudad: los carniceros de Valencia y de su reino, siglos XIII al XV</i>	» 221
Juan Vicente García Marsilla, <i>Los negocios de la carne. Los carniceros y sus empresas en la Valencia medieval</i>	» 253
Salvador Vercher Lletí, <i>Los carniceros y el negocio de la carne en una villa valenciana. Alzira y su término a fines del siglo XIV y principios del siglo XV</i>	» 272
Concepción Villanueva Morte y Germán Navarro Espinach, <i>Los carniceros aragoneses del siglo XV</i>	» 291
Gabriella Piccinni, <i>Conclusioni</i>	» 312
<i>Indice dei luoghi</i>	» 321
<i>Indice dei nomi</i>	» 327



# *A partire dai macellai e dal consumo di carne nel Medioevo italiano e spagnolo*

Beatrice del Bo (Università degli Studi di Milano)

Igor Santos Salazar (Universidade de Santiago de Compostela)

Il tema trattato in questo volume, la carne e i suoi operatori, è in piena sintonia con la visibilità di cui gode di questi tempi l'alimentazione, come emerge in maniera evidentissima dallo spazio che l'argomento occupa oggi nella produzione editoriale e televisiva. Libri, riviste, trasmissioni, addirittura talent show sul cibo e sulle sue preparazioni vengono prodotti e pubblicati con una frequenza imbarazzante. Questa proliferazione è figlia, o madre forse, delle mode e della diffusione di consuetudini e filosofie alimentari: pietanze e ristorazione di matrice, o presunta tale, orientale, cucina "etnica", che da circa un ventennio sono entrati di prepotenza nei consumi dei paesi occidentali, e la proliferazione di diete alimentari, nuove o "recuperate". Il successo attuale della paleodieta, per esempio, cioè dell'abitudine di nutrirsi come uomini primitivi privi di conoscenza delle tecniche agricole (prevalentemente frutta, uova, insetti, vermi, carne, pesci e crostacei),<sup>1</sup> o della dieta carnivora,<sup>2</sup> ma anche del loro opposto, dal più classico e risalente vegetarianesimo al più recente veganesimo, la dice lunga sulla centralità del tema alimentare nella cultura e nel pensiero odierni. Questa attenzione porta con sé, in parte, e accompagna e veicola, per un'altra, l'interesse per il paesaggio, la sua storia e quella delle sue metamorfosi determinate, un tempo, come oggi, anche dalla domanda, dai gusti e dalle abitudini alimentari date le conseguenti ricadute sull'agricoltura, sull'allevamento e sull'ambiente, quest'ultimo anch'esso protagonista nella comunicazione di massa grazie a interpreti e portavoce più o meno convincenti.

I paesaggi scomparsi, ossia i paesaggi storici, possono essere ricostruiti e visualizzati grazie all'archeozoologia o zooarcheologia, che in questo volume occupa uno spazio importante: i consumi carnei nel castello valdostano di Quart raccontano indirettamente dell'ambiente boschivo circostante popolato di cervi e orsi, cacciati da e per il signore locale, mentre *e converso* quelli di pesci e cro-

1. Weston A. Price, *Nutrition and Physical Degeneration: A Comparison of Primitive and Modern Diets and their Effects*, New York 1939.

2. Shawn M.D. Baker, *The Carnivore Diet*, Las Vegas 2019.

stacei riflettono il paesaggio d'acque. Ma le abitudini alimentari raccontate a partire da indagini sulle ossa e sui resti rendono conto anche delle trasformazioni dell'ambiente. Se nel XIII secolo la presenza massiccia di ovicapriini disegna un paesaggio in cui non esistono prati vasti, poiché questi animali non ne avevano necessità, alla fine del XVI secolo invece il notevole incremento dei bovini lascia immaginare che lo spazio di prati e pascoli si fosse esteso per consentire non soltanto l'alimentazione degli animali durante la stagione estiva ma anche la disponibilità di fieno per l'inverno (v. Cortelazzo). Il paesaggio emerge anche dalla documentazione scritta grazie allo studio delle forme di conduzione e gestione della terra, come per la realtà di Prato (v. Pinelli). Nel contado della città, da cui arrivava la maggior parte degli animali macellati, l'avanzata dell'approderamento, sostenuto dagli investimenti della borghesia mercantile cittadina, limitò per esempio l'allevamento del bestiame di grossa taglia e la diffusione degli ovicapriini sui pascoli spontanei a favore della coltivazione dei cereali, determinando una mutazione del paesaggio.

Ma i macellai offrono anche l'occasione per leggere il rapporto fra campagna e città che in questo caso si configura come una cucitura, un vincolo strettissimo che i beccai tengono vivo e rafforzano grazie all'approvvigionamento del bestiame, grazie ai legami d'affari con gli allevatori, grazie ai rapporti tra beccai di città e di campagna, grazie alla frequentazione di mercati in località secondarie – la fiera annuale di Tagliacozzo, specializzata per il commercio del bestiame a cui si rivolgevano i mercanti romani, come gli Agnelli... (v. Ait) – e grazie alla «versatilidad de sus [de los carniceros] negocios, que presentaban muchos puntos de contacto con otros sectores, sobre todo al convertirse en uno de los principales eslabones de la cadena que unía ciudad y campo» a Valencia (v. Garcia Marsilla e Furiò).

E gli animali che popolano, trasformano, sfruttano il paesaggio sono stati uno dei temi al centro della riflessione storica degli ultimi anni, come ha suggellato l'ultimo *Laboratorio internazionale di storia agraria di Montalcino* che, nel celebrare il ventesimo anniversario del Centro, ha scelto di occuparsi degli *Animali nella storia*, raccogliendo l'eredità del suo Presidente, Alfio Cortonesi, richiamando gli studi di Michel Pastoureau<sup>3</sup> e facendo eco allo stimolo di lavori recenti quali *Fauna and Medieval Urban Space: Animals as Material Culture in the Middle Ages 4* del 2017 e *Il tempo dei lupi* di Riccardo Rao dell'anno seguente.<sup>4</sup>

Se quindi il volume riprende e rilancia sensibilità soprattutto attuali, esso risponde anche alla volontà di indagare un soggetto storico che ha calamitato cliché storiografici e ottenuto in anni recenti una rinnovata attenzione,

3. Michel Pastoureau, *L'orso. Storia di un re decaduto*, Torino 2008; Id., *Animali celebri. Mito e realtà*, Firenze 2010; *Bestiari del Medioevo*, Torino 2012; Id., *Il maiale. Storia di un cugino poco amato*, Milano 2014; Id., *Il lupo. Una storia culturale*, Milano 2018.

4. *Breaking and Shaping Beastly Bodies: Animals as Material Culture in the Middle Ages*, a cura di Aleksander Plukowski, Oxford 2007 e Riccardo Rao, *Il tempo dei lupi. Storia e luoghi di un animale favoloso*, Milano 2018.

come indicano le pubblicazioni monografiche di Ramón Banegas e di Valentina Costantini,<sup>5</sup> per citare le più importanti, la raccolta miscellanea in corso di stampa *Los carniceros y sus negocios entre la ciudad y el campo (España y Francia meridional, siglo XIII-XV)*, e i singoli studi anche di autori coinvolti in questo volume.<sup>6</sup>

Si è lavorato con l'intento di non voler soltanto confrontare due spazi geografici diversi, l'Italia e la Spagna, ma anche discipline diverse, la Storia e la Archeologia. Oggetti e parole sono fondamentali per ricostruire il passato di qualunque società storica. Tale riflessione acquista connotati di maggiore fascino intellettuale quando si pensi ai dibattiti che negli ultimi decenni hanno avuto per tema la possibilità (o l'impossibilità) di un dialogo tra queste discipline. Da questo punto di vista, sono numerose le riflessioni teoriche che antropologi, archeologi, linguisti e storici hanno intessuto, almeno sin dagli inizi del XX secolo, riguardo ai metodi e alle strategie di interpretazione delle diverse fonti storiche e, soprattutto, riguardo alla relazione critica, dall'Egitto predinastico all'epoca postcoloniale, tra Storia e Archeologia. In pochi decenni gli archeologi sono passati da studi nei quali la tendenza principale era *to dance to the historian's tune*,<sup>7</sup> al dubbio, quando non alla negazione assoluta, tanto della possibilità di servirsi dei testi come testimoni di storia quanto della possibilità di un qualunque dialogo tra storici e archeologi, indipendentemente dal periodo preso in considerazione.<sup>8</sup> Anche dal punto di vista degli storici lo sviluppo del rapporto con l'archeologia si è dimostrato complesso e pieno di sfumature a seconda della sensibilità di ogni singolo autore e dei suoi riferimenti teorici, in particolar modo per gli storici attivi nell'Europa mediterranea, area dove l'Archeologia ha messo a disposizione della critica storica una grande quantità di dati materiali negli ultimi quarant'anni; tanti da permettere agli stessi archeologi la costruzione di paradigmi in grado di proporsi come alternativa agli orizzonti interpretativi degli storici.<sup>9</sup>

Gli storici inoltre hanno dovuto fare anche i conti con il modo con il quale filosofi, linguisti e antropologi intendevano le potenzialità della scrittura come fonte per lo studio del passato. Basti qui citare l'impatto sulla storiografia della

5. Ramón Agustí Banegas López, *Sangre, dinero y poder. El negocio de la carne en Barcelona bajomedieval*, Leida 2016; Valentina Costantini, *Carni in rivolta. Macellai a Siena nel Medioevo*, Ospedaletto 2018.

6. *Los carniceros y sus negocios entre la ciudad y el campo (España y Francia meridional, siglos XIII-XV)*, Actas del Congreso Internacional, Casa de Velázquez, 12-13 mayo de 2014, a cura di Ramón Agustí Banegas López, Catherine Verna e Sandrine Victor, in corso di stampa.

7. John Moreland, *Archaeology and Text*, Bristol 2001, p. 18

8. Tra le voci meno radicali e più inclini, già sin dagli Cinquanta, a sottolineare le diverse riposte che offrono fonti scritte e oggetti materiali all'interpretazione storica vid. il saggio, ormai classico, di Christopher Hawkes, *Archaeological theory and method: some suggestions from the Old World*, in «American Anthropologist», 56 (1954), pp. 155-168.

9. Riccardo Francovich e Richard Hodges, *From villa to village. The transformation of the Roman Countryside in Italy, c. 400-1000*, Bristol 2003.

scuola di Jacques Derrida e la sua interpretazione del ruolo della parola e dei suoi contesti d'uso,<sup>10</sup> o all'influenza sugli studi storici dell'opera di Hayden White e la sua critica all'interpretazione di ogni testo.<sup>11</sup> Al di là del decostruttivismo e del *linguistic turn*, un certo scetticismo sull'*utilità* del dato materiale per lo sviluppo dell'interpretazione storica ha segnato intere generazioni di studiosi. Alle critiche ricevute da parte degli archeologi sulla *menzogna* più o meno consustanziale a ogni testo scritto, Philipp Grierson rispondeva con una frase divenuta ormai classica: *spade cannot lie, but it owes this merit to the fact that it cannot even speak*.<sup>12</sup>

Le fonti scritte e l'archeologia possiedono protocolli di ricerca diversissimi<sup>13</sup> e offrono prospettive interpretative talvolta opposte che questo volume ha voluto mettere insieme attraverso lo studio della carne e dei macellai interrogando ossa e scrittura.

I saggi degli archeologi che qui si pubblicano mostrano quanto accennato: le cautele metodologiche che devono seguirsi all'interno della propria disciplina accanto ai grandi vantaggi del confronto con il documento scritto, in particolare in contesti di scavo italiani dove, come ricorda Frank Salvadori, gli esercizi di dialogo interdisciplinare risalgono agli inizi degli anni Ottanta. Anche il contributo di Maite Iris García-Collado riflette in modo esplicito su tali problematiche: concentrato sullo studio del consumo di carni nelle comunità rurali altomedievali di tre regioni dell'antica *Hispania* (Catalogna, Paesi Baschi e l'odierna provincia di Madrid), il suo lavoro deve fare i conti sia con la natura dei documenti scritti conservati tra V e IX secolo – poco numerosi, frammentari e legati ai ceti sociali più eminenti della società – sia con i problemi metodologici che riguardano non tanto il dato zooarcheologico quanto le più recenti indagini sugli isotopi di carbonio e nitrogeno nel collagene delle ossa umane.

Lo studio del dato archeozoologico negli ultimi decenni consente ormai delle sintesi nazionali, come quella proposta in questo volume da Frank Salvadori: tuttavia le grandi differenze tra campioni, tanto nel numero dei reperti – fondamentalmente dominati da resti osteologici appartenenti ai raggruppamenti domestici di bovini, ovicaprini e suini – quanto nella diversa provenienza geografica e complessità economica e sociale degli stessi (città/campagna), introduce problemi di metodo ma anche prospettive interpretative. Il saggio di Mauro Cortelazzo, basato sui reperti del castello di Quart, offre una panoramica particolarmente omogenea, grazie ai contesti chiusi di scavo, e particolarmente ricca per numero di reperti ritrovati, che consente l'individuazione delle accurate

10. Jacques Derrida, *La scrittura e la differenza*, Torino 1971.

11. Basti qui citare Hayden White, *The fiction of narrative: Essays on History, Literature, and Theory, 1957-2007*, a cura di Robert Doran, Balt 2010.

12. Philip Grierson, *Commerce in the Dark Ages: a critique of the Evidence*, in «Transactions of the Royal Historical Society», 9 (1959), pp. 123-140, p. 129.

13. Miquel Barceló, *La arqueología medieval en las afueras del medievalismo*, Barcelona 1988.

scelte economiche dei signori locali e la loro capacità di articolare i paesaggi di montagna posti a ridosso della città di Aosta.

Superando definitivamente il luogo comune della cattiva fama del *car-nifex* con il suo mestiere violento, con la sporcizia dei luoghi ove sgozza e uccide sguazzando tra gli scarti degli animali macellati, del suo carattere rancoroso, sanguinario e iracondo e quindi per natura rivoltoso – che invece sarebbe una «costruzione d'età moderna, che molto deve all'eco delle violenze dei macellai parigini durante la guerra civile del 1413-18, narrate e amplificate dalle cronache del tempo» (v. Costantini) –, nei saggi qui raccolti si leggerà di macellai mercanti, artigiani, imprenditori, allevatori, prestatori di denaro dotati di capitali cospicui, di elementi socialmente in vista nelle loro realtà locali, di lavoratori, anche ribelli, certo.

Alla luce del fatto che la carne non fosse un alimento per pochi, anzi fosse «un producto de amplio consumo, que precisamente por eso preocupaba a las autoridades locales, y que era capaz de generar grandes negocios a muy diversas escalas» (v. Villanueva y Navarro), «un'abitudine alimentare di una consistente parte della società» (v. Ait) e «que el consumo de carne estaba bastante extendido en la sociedad bajomedieval, incluso en la Europa mediterránea, y que estaba lejos de quedar limitado solo a los grupos privilegiados: la aristocracia y el patriciado urbano», risulta ora evidente che quello di macellaio non fosse considerato «un *métier déprécié*», anzi (v. Crouzet Pavan). Il beccaio era nodale nella società bassomedievale e per questo stava al centro delle città, come emerge dalla ubicazione topografica delle beccherie: esse si dislocavano nel cuore economico, politico e religioso a Parigi, come a Milano, a Valencia, Venezia, Bruxelles, come a Siena, Marsiglia, Arles e Alzira, per citare solo alcuni esempi. E i governi cittadini si preoccupavano eccome della sporcizia, dei miasmi, delle lordure delle città, diversamente da quanto sinora è stato scritto, a maggior ragione se insozzavano le aree dei palazzi del potere religioso e civile (v. Crouzet Pavan). Peraltro l'alimentazione, e il consumo di carne vieppiù, erano densi di «valori e significati culturali» e «influenzati da condizionamenti spirituali e religiosi, oltreché da comportamenti celebrativi rituali e spettacolari» (v. Pinelli), in cui i divari sociali si smorzavano (Pasqua, fiere, carnevale); pertanto il macellaio era al centro di relazioni e dinamiche di matrice anche religiosa, considerate i diversi credo che convivevano nelle città medievali. A questo proposito si analizza ancora, ma sulla base del diritto canonico e dei suoi interpreti, il decisivo impatto del cristianesimo sui costumi alimentari, a partire dalle riflessioni sulla regola benedettina e sulla lettera di S. Paolo ai Corinzi, attraverso la lettura delle fonti giuridiche, specie canoniche, passando poi dal *Decretum* a Ulpiano (v. Bassani); si richiamano le abitudini derivanti dall'obbligo cristiano di consumi distinti cioè di astinenza dalla carne il venerdì, la domenica e i giorni di festa (v. Pinelli), ma si illustrano anche la teoria e la concretezza della macellazione kasher e l'operare dei suoi addetti a Roma, tutti ebrei, le limitazioni dei consumi, le specifiche tecniche di macellazione della *shechitah* e le modalità di collaborazione tra lavoratori ebrei

e cristiani (v. Esposito). La triangolazione del mestiere fra religioni diverse è messa in evidenza invece per le città spagnole: Salvador Vercher Lletí affronta per esempio la questione dei consumi carnei tra cristiani, ebrei e *mudéjares* ad Alzira, una città popolosa nell'area di Valencia, dove le macellerie erano distinte rigidamente – e la clientela anche – in funzione della appartenenza religiosa mentre Conchita Villanueva e German Navarro se ne occupano per Zaragoza. Qui, inoltre, si scopre che vi erano donne titolari di *tablas de carnicería*, talvolta ereditate ma sempre condotte in autonomia, che integravano l'attività con prestiti e investimenti (v. Villanueva y Navarro). La presenza di donne nel mondo della macellazione e affini e nell'imprenditoria della carne costituisce una novità storiografica e attraversa il volume con un particolare vibrato poiché esse erano restate invisibili o quasi in questo settore, considerato per le sue caratteristiche tecniche e per quelle fisiche necessarie “un lavoro da uomini”. Le donne invece compaiono tra i titolari di macelleria ma anche specializzate in particolari commerci e macellazioni: ventraiole, cioè venditrici di frattaglie e interiora di animali, inserite nella corporazione dei beccai di Prato (v. Pinelli) ed ebreo-romane che si occupavano della macellazione di volatili e di bestie minute (v. Esposito). Tra i macellai dell'Urbe, negli anni Trenta del Cinquecento, su 171 (una cifra passibile di revisioni al rialzo) otto erano donne – tre *salcizare*, tre venditrici di carne vaccina, *vaccinare*, e due pollarole. Al contempo, vi erano donne che gestivano commerci di bestiame su larga scala come Vannozza Cattanei Borgia e Paola Muti (v. Ait).

I macellai appaiono un «grupo socio-profesional muy cohesionado y proclive a establecer compañías de negocios entre ellos» (v. Vercher Lletí) ma anche al centro di una rete di relazioni intricatissima fra potere politico, colleghi, allevatori e altri lavoratori. Si trovano spesso in società e in rapporti d'affari, anche in concorrenza, con altri artigiani, candelottari, salsicciari, lavoratori della pelle e del cuoio con cui vivevano gomito a gomito, facendo gli uni gli interessi degli altri (v. Del Bo), e collaborano tra cristiani ed ebrei (v. Esposito) e tra operatori della città e della campagna con «rapporti intrecciati attraverso i luoghi dello scambio ... e la creazione di una rete complessa e articolata di legami non solo in città» con altre categorie artigianali (v. Ait).

Carne e macellai, ossa e isotopi di carbonio, come occasione di ricerca per fare storia del paesaggio e del lavoro, della società e dell'azione di governo, delle donne e della protesta popolare, dell'economia e ... dell'alimentazione, per sgombrare il campo dai cliché e percorrere qualche pista di ricerca nuova. A questo si sono dedicati specialisti appartenenti a discipline e paesi diversi confrontandosi su un terreno comune.

Desideriamo ringraziare per il contributo alla riflessione Bruno Figliuolo, Jean-Claude Maire Vigueur, Massimo Montanari, Francesca Pucci Donati, Rossella Rinaldi, Riccardo Rao.

*Dalle archeologie...*





# *Zooarcheologia e macellazione: appunti per un'agenda di ricerca*

Frank Salvadori

## **Breve ma doverosa premessa**

Nel 1981 usciva l'ottavo numero della rivista *Archeologia Medievale*, nella quale furono ospitati gli atti del convegno «Problemi di storia dell'alimentazione nell'Italia medievale» tenutosi a Modena, nei giorni 28-30 Novembre 1980. Il Congresso rappresentò la prima occasione, in Italia, di confronto e condivisione d'intenti tra storici, archeologi e naturalisti, su un tema comune: l'alimentazione. Tra i vari contributi editi, l'articolo redatto da Santa Frescura Nepoti ed intitolato «Macellazione e consumo della carne a Bologna: confronto tra dati documentari ed archeozoologici per gli inizi del secolo XV» è quello che metodologicamente più si approssima al tema relativo ai processi socio-economici connessi alla trasformazione della materia prima (la carne), da parte di soggetti sociali ben strutturati (macellai, corporazioni e organi fiscali), affrontato attraverso il rapporto tra la fonte materiale (le ossa animali) e quella scritta (i documenti di archivio).

Il lavoro di certosina cucitura tra quanto riportato da due serie di fonti relative a imposizioni fiscali,<sup>1</sup> ed i risultati dello studio di due campioni archeozoologici recuperati nel 1976 nel centro cittadino di Bologna,<sup>2</sup> permette di cogliere i limiti puntuali dei dati materiali connaturati alle indagini archeologiche condotte in ambito urbano. Mentre i registri, infatti, annotavano l'andamento del commercio di carne durante l'intero arco dell'anno, che si traduceva in una maggiore o minore affluenza nella rete commerciale urbana di determinate specie domestiche mese dopo mese, la fonte archeozoologica poteva offrire rapporti percentuali tra le quantità di resti osteologici, associati a specifiche classi zoologiche, conservati nel terreno e difficilmente associabili ad uno specifico contesto (stagionale, sociale, economico ecc.). Se da un lato, l'autrice constata una certa corrispondenza tra le incidenze percentuali annuali complessive delle specie annotate e le quantità di ossa animali recuperate dagli scavi strati-

1. Il *dazio delle bestie* ed il *dazio del ritaglio*, Santa Frescura Nepoti, *Macellazione e consumo della carne a Bologna: confronto tra i dati documentari e archeozoologici per gli inizi del secolo XV*, in «*Archeologia Medievale*», 8 (1981), pp. 281-298, p. 282.

2. Presso le chiese di San Giorgio e, infine, di San Petronio, *ibidem*.

grafici; dall'altro, la valutazione dei rapporti di congruenza tra i due tipi di fonti non evidenziava i limiti della variabile temporale connessa alla velocità di formazione di un campione, ossia al tempo di interrimento. È pur vero che la datazione associata agli insiemi zoologici ricopriva un arco temporale sufficientemente ampio,<sup>3</sup> per cui tale variabile temporale poteva anche non essere presa in esame; ma può risultare importante nel momento in cui determinati campioni osteologici animali, recuperati da ambiti urbani, dovessero presentare rapporti percentuali che trovano corrispondenze in particolari mensilità piuttosto che in una cornice annua.<sup>4</sup> L'incongruenza tra i due tipi di fonti è infatti emersa, ad esempio, dal confronto con gli intervalli delle età di decesso: mentre dai registri bolognesi affiorava la netta superiorità di esemplari condotti al macello molto giovani (agnelli, capretti e vitelli), le ossa conservate a San Giorgio e San Petronio attestavano una decisa prevalenza di segmenti osteologici appartenenti a soggetti adulti.

I limiti congeniti al complesso di informazioni che lo studio del materiale zoologico raccolto può offrire – non certo insormontabili grazie a tecniche di analisi che consentono di risalire, ad esempio, alla stagionalità di decesso di un animale, ma risultanti molto dispendiose in termini temporali ed economici oltre ad essere limitate a determinati segmenti anatomici<sup>5</sup> – soprattutto per i campioni archeozoologici provenienti da ambiti sociali ed economici di diversa complessità come quelli urbani, appaiono ancora oggi sottovalutati e possono talvolta portare a conclusioni banali, se non peggio fuorvianti, specialmente se basate su numeri troppo esigui.

È sostanzialmente la “specificità” del contesto cronologico evidenziato dall'indagine archeologica che pone delle problematiche di ordine metodologico, legate ad una corretta interpretazione dell'insieme zoologico recuperato ed analizzato. La bibliografia in merito appare sterminata: dai primi lavori usciti tra la fine degli anni '70 e gli inizi del decennio successivo del secolo scorso,<sup>6</sup> sino ai più recenti manuali e compendi archeozoologici,<sup>7</sup> prodotti dal lungo percorso compiuto negli ultimi decenni dalla disciplina.

3. Tra la fine del XIV secolo ed i primi decenni del XV secolo, gli strati pertinenti al cantiere archeologico di San Petronio, fine XIV-1475 per quelli relativi a San Giorgio, ivi p. 297 fig. 10.

4. Cfr. fig. 3 e 4, ivi, p. 294.

5. Sulla stagionalità si veda Elizabeth J. Reitz and Elizabeth S. Wing, *Zooarchaeology. Second Edition*, Cambridge 2008, pp. 74-79.

6. Solo per citarne alcuni: Richard, W. Casteel e Donald, K. Grayson, *Terminological problems in quantitative faunal analysis*, in «World Archaeology», 9/2 (1977), pp. 235-242 e Achilles Gautier *How do I count you? Problems of Archaeozoological Quantification*, in *Animals and Archaeology*, a cura di Caroline Grigson e Juliet Clutton-Brock, Oxford 1984, pp. 237-251 e Id. 1984; *How do I count you?*; Donald K. Grayson, *Quantitative Zooarchaeology. Topics in the Analysis of Archaeological Faunas*, Orlando 1984.

7. Therry O' Connor, *The Archaeology of Animal Bones*, Phoenix Mill 2000; *Biosphere to Lithosphere: new studies in vertebrate taphonomy*, *Proceedings of the 9th ICAZ Conference*, a cura di Therry O' Connor, Cambridge 2005 e Reitz e Wing, *Zooarchaeology*.

Conosciuta con il termine di tafonomia,<sup>8</sup> tale vocabolo indica un universo di azioni, assai complesso e difficilmente decifrabile nella sua interezza, che pone di fronte al ricercatore delle problematiche interpretative spesso assai difficili da risolvere se non proprio irrisolvibili.<sup>9</sup> Il passaggio da una valutazione meramente quantitativa, derivante cioè dalle analisi di laboratorio dalle quali scaturiscono i dati, all'interpretazione per così dire qualitativa, come ad esempio l'elaborazione di un'ipotesi economica oppure alimentare che ne giustifichi la formazione, non è per nulla scontato né tanto meno metodologicamente "standardizzato". Tale difficoltà crea a sua volta una certa disomogeneità di giudizio, in merito soprattutto alle conclusioni interpretative elaborate dai vari ricercatori. Succede così che esplicazioni di carattere storico-economico di campioni assai scarsi dal punto di vista numerico siano considerate "corrette", mentre altre, basate su quantità dell'ordine delle decine di migliaia, siano oggetto di contenziosi continui.

Nonostante questi problemi di carattere metodologico affliggano la ricerca archeozoologica, in quanto troppo spesso si assiste a valutazioni incongruenti le une con le altre, non basate su una metodologia comune di elaborazione delle informazioni esposte; il conteggio delle categorie o classi di informazioni, raccolte durante le analisi di laboratorio, rimane lo strumento principe per poter accedere alla "dimensione interpretativa". Maggiore è la quantità di reperti recuperati in un contesto archeologico coerente e più grande sarà l'entità di dati raccolti, da cui ne deriva che migliore, o per meglio dire più verosimile e attendibile, sarà il sistema esplicativo attraverso il quale il ricercatore propone una plausibile lettura, sia essa di carattere sociale, economico, alimentare, antropologico, naturalistico, biologico etc. Un principio formalmente condiviso dalla comunità archeozoologica anche se al lato pratico non convenzionalmente applicato.

Uno spiraglio sembra comunque giungere dall'impressionante quantità di informazioni prodotte dalla ricerca archeozoologica in Italia. Dopo quasi cinquanta anni di analisi applicate ai contesti di età tardo antica e medievale,<sup>10</sup> il panorama nazionale nel suo complesso può rappresentare il terreno ideale attraverso il quale tentare di oltrepassare i limiti tafonomici imposti dal contesto puntuale. Un campo d'indagine e di confronto dal quale possono sbocciare differenti temi di ricerca, preziosi per la ricostruzione storica e la comprensione del passato. Oltre ottocentomila ossa animali analizzate (fig. 1), riferibili a 188

8. Il termine tafonomia fu coniato nel 1940 dal paleontologo Ivan A. Efremov, per indicare l'intero processo degli eventi che alterano la struttura biologica di un essere vivente durante il suo passaggio dalla biosfera alla litosfera, Ivan A. Efremov, *Taphonomy: A new branch of paleontology*, in «Pan-American Geologist», 74/2 (1940), pp. 81-93.

9. Sulla complessità della tafonomia si veda O' Connor, *The Archaeology of Animal*, pp. 19-27; ripreso in Jacopo De Grossi Mazzorin, *Archeozoologia. Lo studio dei resti animali in archeologia*, Roma-Bari 2008, pp. 104-124.

10. Per una storia degli studi archeozoologici medievali si veda Frank Salvadori, *Uomini e animali nel Medioevo. Ricerche archeozoologiche in Italia, tra analisi di laboratorio e censimento dell'edito*, Saarbrücken 2015, pp. 32-47.



siti archeologici, ovvero a circa 400 contesti cronologici, rappresentano certamente un inestimabile campione statistico, anche se pur sempre incompleto o comunque in continuo divenire. Un insieme faunistico ripartito tra 13 classi zoologiche a loro volta suddivise in 366 specie animali.<sup>11</sup> Ecofatti che rappresentano le testimonianze archeologiche, al pari dei manufatti, di una trama di interazioni e relazioni afferente ai più svariati aspetti delle società e delle comunità insediate nelle varie epoche sul suolo italiano.

Il patrimonio archeozoologico nel suo complesso, così come è stato edito nelle molteplici pubblicazioni conservate nei luoghi più disparati, si presenta molto articolato ed in grado di offrire interessanti spunti di riflessione alla ricerca storica. Argomenti concernenti non solo le attività di procacciamento di risorse alimentari quali appunto l'allevamento, la pesca e la caccia; ma anche altre espressioni afferenti alla sfera dell'antropologia sociale e culturale, quali le attività ludiche, i costumi alimentari, le pratiche culturali, le strutture sociali, sino a lambire aspetti attinenti la salute e l'igiene di un gruppo umano.<sup>12</sup>

La finalità di un approccio ai dati così ampio, in termini spazio-temporali, non può essere quella di tracciare un modello in grado di riassumere una realtà così complessa e articolata come doveva essere quella della penisola italiana nel corso del Medioevo. Non è nemmeno, come è stato talvolta erroneamente spiegato, quella di narrare il passato nella forma di chiavi di lettura assolute applicabili indifferentemente a tutti i contesti e in tutte le situazioni,<sup>13</sup> quanto piuttosto quella di individuare delle tendenze. Attraverso i grandi numeri e la definizione di un contesto omogeneo (sia esso cronologico, sociale, economico, culturale, ambientale, biologico etc.), all'interno del quale osservare in che modo si "comportano" quantitativamente le categorie oggetto di analisi, è possibile appunto tracciare delle tendenze. Si tratta di una metodologia di studio e analisi che intende superare un approccio ai dati intriso di fondamenti teorici basati sull'uniformità della legge universale piuttosto che sull'eterogeneità dell'ambito del contesto. Un sistema analitico in cui si ignora il contesto, e l'importanza che questo riveste ai fini interpretativi, diviene per sua natura poco propenso ad osservare le tendenze nelle loro varie declinazioni. Inoltre, corre il rischio di giungere sovente a negare la validità metodologica stessa degli andamenti espressi dai grandi numeri, in quanto per limiti metodologici congeniti appare incapace ad elaborare esso stesso un metodo di comparazione coerente, in grado cioè di spiegare la mancata collimazione tra il singolo caso puntuale e la tendenza generale. Un esempio può forse aiutare a comprendere questo passaggio delicato. Se si afferma che i campioni di età tardo antica risultano, osservando la distribuzione delle incidenze percentuali medie dei principali *taxon* domestici,<sup>14</sup>

11. Ivi, p. 64.

12. Ivi, pp. 190-261.

13. Alcune criticità in tal senso sono state ad esempio avanzate in Jacopo De Grossi Mazzorin, *I resti archeozoologici come strumento di conoscenza dell'economia alimentare nell'alto medioevo*, in *L'alimentazione nell'alto medioevo: pratiche, simboli, ideologie*, Spoleto 2016, pp. 21-81.

14. Vale a dire la media dei valori percentuali di ciascun campione archeozoologico.