

## 29 avril – 1<sup>er</sup> mai 2010 - Dietary habits and cooking practices

Session organisée par Françoise Le Mort et Emmanuelle Vila (CNRS UMR 5133 Archéorient, Lyon), Yona Waksman (CNRS UMR 5138 Archéométrie et Archéologie, Lyon) et Jean-Denis Vigne (CNRS UMR 7209 Archéozoologie, Archéobotanique, Paris) dans le cadre du colloque international ICASEMNE qui se tiendra à Paphos, Chypre (*International Congress on Archaeological Sciences in the Eastern Mediterranean and the Near East, Paphos, Cyprus, 29 April - 1 May 2010*)

<http://icasmne.net/>

### Propos

L'alimentation et son histoire possèdent de multiples facettes. L'exploitation des ressources alimentaires et les stratégies d'acquisition de la nourriture, que ce soit animale ou végétale, l'émergence de l'élevage et de l'agriculture et les choix de production, les préférences alimentaires (espèces, âge des animaux, types de viande par exemple), les modalités de préparation des aliments ... sont reliés entre autres à des innovations et des développements techniques et à des changements dans les comportements culturels.

L'objectif de cette session est de rassembler autour de ce thème commun des spécialistes de toutes périodes qui travaillent sur l'alimentation avec des approches disciplinaires différentes (céramologie, archéozoologie, archéobotanique, anthropologie ...). Depuis le choix et acquisition des denrées végétales et animales, jusqu'à l'impact de l'alimentation sur l'état sanitaire des populations, en passant par les céramiques utilisées pour la cuisson des aliments, tous les aspects de la « chaîne opératoire » de l'alimentation pourront être abordés.

La finalité de cette session de large ouverture diachronique est de confronter les perspectives et mettre en commun les informations pour approcher des aspects pratiques et techniques de l'alimentation humaine depuis le début de la néolithisation. Ces approches pluridisciplinaires sont encore peu pratiquées en Méditerranée orientale, notamment pour les périodes historiques.

Tout en présentant les nouvelles données et l'avancée des méthodes, (par exemple, biométrie, typologie, pathologies, analyses génétiques, analyses isotopiques, analyses chimiques de résidus -dont certaines sont communes à plusieurs disciplines)- il s'agit de susciter des échanges entre domaines disciplinaires pour tenter une intégration plus efficace de données issues d'approches parfois très spécialisées dans la réflexion commune sur l'alimentation.

---

*Food and its history have multiple aspects. Exploitation of food resources and strategies for acquisition of food, either animal or plant, beginnings of livestock and agriculture and the choice of production, the food preferences (species, age of animals, types of meat for example), the terms of food preparation ... are linked to innovations and technical developments and changes in cultural attitudes.*

*The aim of this session is to gather around this common theme specialists with different disciplinary approaches (ceramology, archaeozoology, archaeobotany, anthropology ...) of all periods who work on food. From the choice and acquisition of food plant and animal, up to the impact of the food on state of health of populations, passing through the ceramics used for the cooking of food, all aspects of the "operational chain » food can be addressed.*

*The purpose of this session of wide opening diachronic is to confront the prospects and to pool information about practical and technical aspects of human consumption since the beginning of the neolithisation. These multidisciplinary approaches are still few practiced in the eastern Mediterranean, notably for the historical periods.*

*While introducing new data and advanced methods (for example, biometrics, typology, genetic analyzes, isotopic analyzes, chemical analyzes of residues) which some are common to several disciplines, the purpose is to generate exchanges between various field of studies in an attempt to obtain more effective integration of data from approaches sometimes very specialized in the common reflection on food.*

---

ICASEMNE session  
"Dietary habits and cooking practices"

*Participants et titres des communications*  
*List of participants and paper titles*

– *Diet and health in ancient Qatna (Central Syria). The results of trace elements and palaeopathological studies on human skeletal remains*

A. Canci

Department of Cultural Heritage, University of Udine, Italy

– *Diachronic changes in food habits in the Early Bronze Settlement of Tell Arqa, Akkar Plain- Lebanon*

J. Chahoud

CNRS, UMR 5133, Archéorient : Environnements et sociétés de l'Orient Ancien, Lyon, France

– *Vessels and function in Medieval Hierapolis (Pamukkale, Turkey): preliminary data and work in progress*

D. Cottica\*, F. Notarstefano\*\*

\*University of Venice Ca' Foscari, Italy – \*\*University of Salento, Lecce, Italy

– *Archaeozoological data and residue analysis combined to detect milk production at Neolithic Bademagaci (SW Turkey)*

B. De Cupere, J. Baeten, D. Devos

Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen, Brussels, Belgium

– *Fashion or Tradition? Demographic considerations on kitchen waste from Hanghaus 2 in Ephesos*

G. Forstenpointner, A. Galik, G. E. Weissengruber

University of Veterinary Medicine, Institute of Anatomy, Histology and Embryology, Vienna, Austria

– *Subsistence strategies of the Copper- and Early Bronze Age inhabitants of the Çukuriçi Höyük with regards to ecological changes in the Ephesian area*

A. Galik

University of Veterinary Medicine, Institute for Makro- and Mikroanatomy, Vienna, Austria

– *Feasting remains versus daily food refuse (Dja'de el Mughara, Syria, mid-9th mill. cal. BC)*

L. Gourichon, E. Coqueugniot

CNRS, UMR 5133, Archéorient : Environnements et sociétés de l'Orient Ancien, Lyon, France

– *Faunal material from a large, Bronze age (Hyksos period) pit possibly resulting from feasting from Tell-el-Dab'a, Nile Delta/Egypt*

G. K. Kunst

Vienna Institute for Archaeological Science, Geozentrum Universität Wien, Vienna, Austria

– *Archaeobotanical investigations at the archaeological area of Pyrgos-Mavroraki*

A. Lentini

Italian National Council of Research – Institute for Technologies Applied to Cultural Heritage, Roma, Italy

– *Aromatic and therapeutic substances from the prehistoric site of Pyrgos-Mavrorachi, archaeometric studies*

A. Lentini

Italian National Council of Research – Institute for Technologies Applied to Cultural Heritage, Roma, Italy

– *Archeozoology of the Palace at Amathus, Classical and Archaic periods*

Y. Lignereux\*, H. Obermaier\*\*

\*National Veterinary School and Natural History Museum of Toulouse, France

\*\*Staatsammlung für Anthropologie und Palaeoanatomie, Munich, Germany

– *Early Neolithic cooking pottery and changes in dietary habits*

M. Le Mière

CNRS, UMR 5133, Archéorient : Environnements et sociétés de l'Orient Ancien, Lyon, France

- *Oral pathology, stress indicators and dietary habits at Khirokitia (Cyprus, 7th mill. BC)*  
 F. Le Mort\*, M. Sansilbano-Collilieux\*\*  
 \*CNRS, UMR 5133, Archéorient : Environnements et sociétés de l’Orient Ancien, Lyon, France –  
 \*\*Université de Caen, France
- *Eating by the lake: dietary choices and use of space in the Neolithic lakeside settlement of Dispilio, Greece*  
 E. Margariti\*, N. Phoca-Cosmetatou\*\*, T. Theodoropoulou\*\*\*  
 \*Fitch Laboratory, The British School at Athens, Athens, Greece – \*\*Keble College, University of Oxford, Oxford OX1 3PG, UK – \*\*\*Wiener Laboratory, The American School of Classical Studies at Athens, Athens, Greece
- *Diet in Neolithic and Bronze Age Greece: the stable isotope analysis perspective*  
 A. Papathanasiou  
 Ephorate of Paleoanthropology and Speleology of SG, Greek Ministry of Culture, Athens, Greece
- *Material culture, food and society. Patterns of (non-)change in Classical to Byzantine Sagalassos (SW Turkey)*  
 J. Poblome\*, A. Vionis and P. Monsieur  
 \*Katholieke Universiteit Leuven, Belgium
- *Des salaisons au marc de raisin des amphores puniques de Sardaigne et des Géoponiques au prétendu boeuf à la scythe d’Hérodote*  
 F. Poplin  
 CNRS –Muséum national d’Histoire naturelle, UMR 7209, Archéozoologie, Archéobotanique : Sociétés, Pratiques et Environnements, Paris, France
- Food production and consumption at the beginnings of animal husbandry practices  
 M. Sana, C. Tornero  
 Departament de Prehistòria, Universitat Autònoma de Barcelona, Spain
- *Bioarchaeological reconstruction of urban monastic diet at Byzantine St. Stephen’s, Jerusalem*  
 S.G. Sheridan\*, L. Gregoricka\*\*, J. Ullinger\*\*  
 \*Department of Anthropology, University of Notre Dame, IN, USA  
 \*\*Ohio State University, USA
- *Times of Change. Subsistence strategies in the early and middle Holocene in Dakhleh Oasis, Egypt*  
 U. Tanheiser  
 VIAS-Archaeobotany, Vienna University, Austria
- *The Early Process of Mammal Domestication in the Near East: New Evidence from the Pre-Neolithic and Pre-Pottery Neolithic in Cyprus*  
 J.-D. Vigne  
 CNRS – Muséum national d’Histoire naturelle, UMR 7209, Archéozoologie, Archéobotanique : Sociétés, Pratiques et Environnements, Paris, France
- *Dietary choices in the Middle-Assyrian period (1200-1100 BC) at Tell Chuera, Northern Syria, according to the archaeozoological data*  
 E. Vila  
 CNRS, UMR 5133, Archéorient : Environnements et sociétés de l’Orient Ancien, Lyon, France
- *Cooking techniques and food residue analyses of Medieval pottery from Butrint (Albania)*  
 J. Vroom  
 – University of Sheffield, UK
- *Cooking practices at Ephesus: An approach by the study of cooking wares from Ephesian households*  
 A. Waldner  
 Institute for Studies of Ancient Culture, Austrian Academy of Sciences, Vienna, Austria
- *Archaeobotany and evidence for dietary habits during the PPNA*  
 G. Willcox  
 CNRS, UMR 5133, Archéorient : Environnements et sociétés de l’Orient Ancien, Lyon, France