

Prof. dr. J.A.C. Vroom

**‘Porcellana’ voor een Byzantijnse Keizer:
de archeologie van culturele interactie, netwerken en
eetpatronen in de Middeleeuwse Middellandse Zee**



Universiteit
Leiden

Bij ons leer je de wereld kennen

‘Porcellana’ voor een Byzantijnse Keizer:
de archeologie van culturele interactie, netwerken en
eetpatronen in de Middeleeuwse Middellandse Zee

Oratie uitgesproken door

Prof.dr. J.A.C. Vroom

bij de aanvaarding van het ambt van hoogleraar
in de Archeologie van Middeleeuws en Vroegmodern Eurazië
aan de Universiteit Leiden
op vrijdag 12 april 2019



**Universiteit
Leiden**

Geachte mevrouw de Rector Magnificus, geacht faculteitsbestuur, zeer gewaardeerde collegae en toehoorders,

Vanuit wetenschapstheoretisch perspectief lijkt archeologie enigszins op slootjespringen. In gewone-mensentaal uitgedrukt: archeologen dienen telkens opnieuw de sprong te maken over een epistemologische kloof. Ik bedoel de kloof tussen enerzijds de opgegraven scherf, het stukje glas of het splintertje bot, en anderzijds de culturele, sociale, historische, ja menselijke context die een zinvol begrip van archeologische vondsten mogelijk maakt. Tussen de scherf en de mens, die ooit de pot gebruikte waarvan de scherf overbleef, ligt het gat in onze kennis: dit is de sloot die gevuld is met alles wat archeologen niet weten en waaromtrent ze in het duister tasten. De eigen onwetendheid onder ogen zien, is ons lot, eroverheen springen met een polsstok van breekbare argumenten is onze taak.

Nu is dat wat we niet weten in de archeologie aanzienlijk meer dan wat we wel weten, en die sprong van gebroken potje naar menselijke samenleving loopt lang niet altijd goed af. De geschiedenis van de archeologie is niet voor niets nogal rijk aan pogingen een nepsprong te maken, variërend van fabulaties tot imponeertheorieën en modieuze anachronismen. Daarmee haalt men echter zelden de overkant van de sloot, laat staan dat men de kennistheoretische kloof overbrugt die gaapt tussen scherf en mens.

Het goede nieuws is dat in mijn vakgebied, de Middeleeuwse en Vroegmoderne Archeologie van Eurazië, in het bijzonder de Byzantijnse en Osmaanse archeologie, soms, heel soms de gelegenheid zich voordoet om de sprong andersom te maken, dus van mens naar scherf.¹ Zo'n buitenkansje wil ik niet onbenut laten en deze middag hoop ik derhalve met u eerst de epistemologische kloof in omgekeerde richting over te springen. Wij beginnen bij de mens om daarna zicht te krijgen op de scherf en aldus op beter begrip van de relatie tussen beide.

Daartoe neem ik u mee naar de Late Middeleeuwen. Het jaar is 1438 en in het oostelijke Middellandse Zeegebied kraakt het

Byzantijnse Rijk, of wat daarvan over is, in zijn voegen door het oprukken der Turken. In Toscane is het echter gewoon hartje zomer als daar in het stadje Peretola een opmerkelijke, ja historische ontmoeting plaatsvindt. Op 27 juli 1438 krijgt een inwoner van deze plaats, Giovanni di Jacopo di Latino de Pigli geheten, een onverwachte gast op bezoek. Het betreft niemand minder dan de Byzantijnse keizer Johannes VIII (1392-1448), die vanuit zijn hoofdstad Constantinopel naar Italië was gereisd. De keizer is een van de laatste telgen van de Paleologen-dynastie, die tussen 1259 en 1453 over het ooit zo uitgestrekte Byzantijnse rijk heerste. Zelf zal Johannes het tussen 1425 en 1448 bijna een kwart eeuw uithouden als keizer, maar zover was het nog niet nu hij hier in Italië aanklopte bij Giovanni in Peretola. Die vond de ontmoeting met zijn hoge gast zo bijzonder, dat hij het gebeuren op schrift vastlegde. Zijn relaas is bewaard gebleven en vormt nu een kostbare 15de-eeuwse historische bron.² Uit de tekst rijst het beeld op van een keizer die zijn rijk wil redden, maar ook van een keizer die als een gewone sterveling zelf zijn eten maakt. Dit biedt ons de kans de sprong te wagen van mens naar scherf.

Johannes VIII was over zee naar Venetië gereisd in een desperate poging westerse militaire en financiële steun te krijgen tegen de Osmaanse expansie. Daartoe was hij bereid een niet onaanzienlijke prijs te betalen, en wel de instemming met een hereniging van de Oosterse Orthodoxe en Westerse katholieke kerken. Veel keus had de keizer niet. Toen hij het schip naar Italië nam, was de omvang van het Byzantijnse Rijk inmiddels verschrompeld tot een ministaatje, dat de hoofdstad Constantinopel en onmiddellijke omgeving omvatte alsook een deel van de Griekse Peloponnesus, met de gefortificeerde stad Mystras als centrum.

Gezien de Turkse opmars was Johannes vastbesloten om tot een akkoord met de Westerse kerk te komen. Derhalve nam hij een gevolg van bijna zevenhonderd theologen, bisschoppen en edelen met zich mee. Het Concilie van Ferrara-Florence (1438-1439) was in zijn ogen de laatste kans om zijn wankele rijk te redden, en hier moesten snel zaken worden gedaan. En sneller dan men het woord 'Brexity' uitspreekt, werden de twee

kerken inderdaad met elkaar herenigd.³ Dat de toegezegde Westerse steun tegen de Osmanen weinig om het lijf had en het Byzantijnse Rijk in 1453 alsnog ten onder ging, weten wij nu wel, maar dat wist keizer Johannes uiteraard niet toen hij opgelucht ademhaalde.⁴

Voor ons archeologen is echter die ontmoeting op 27 juli 1438 in Peretola belangrijker. Zoals gezegd ontving op die dag Giovanni di Jacopo di Latino de Pigli de Byzantijnse keizer in zijn Toscaanse huis. Johannes VIII verscheen niet met al zijn honderden theologen en bisschoppen, doch slechts met een bescheiden gezelschap van enkele tientallen baronnen en ridders. Omdat de niet meer zo jonge keizer het gebruik van zijn benen had verloren, kwam hij te paard de hal van Giovanni's huis binnen, zodat niemand hem moeizaam zou zien afstijgen, behalve een paar edelen en bedienden.

Eenmaal gearriveerd, wilde Johannes een maaltijd gebruiken en liet voor zijn brits een tafeltje plaatsen, gedekt met een wit tafelkleed van zijn gastheer.⁵ Hij at alleen, maar blijkbaar was Giovanni in staat de keizer te begluren, want hij bericht in detail wat er gebeurde. Het eerste voedsel dat de keizer at – en hier citeer ik de uiterst verbaasde Giovanni – was ‘*una insalata di porcellana et di prezemoli chon delle cipolle, et lui stesso la volle nettare.*’ In het Nederlands vertaald: de keizer at ‘een salade van postelein en peterselie, met enkele uien, die hij allemaal zelf wilde schoonmaken.’⁶

Dit is, ik hoef het niet te beklemtonen, een opmerkelijke passage over een opmerkelijke gebeurtenis. We zien hier een Byzantijnse keizer zelf zijn salade bereiden en vervolgens de stukjes postelein, peterselie en ui oppeuzelen, ongetwijfeld uit een daartoe geëigende kom of schaal, want borden waren nog niet gebruikelijk en een houten plank was niet des keizers. Aanstands zullen we ons buigen over dat kommetje waaruit deze middeleeuwse mens zijn salade at, maar eerst wil ik u wijzen op de salade zelf, want voedsel en keramiek hebben een nauwe relatie. Giovanni mag dan verbijsterd zijn geweest dat de keizer zijn eigen postelein hakte, voor ons in onze voedselbewuste tijd wekt het geen verbazing dat Johannes voor deze groente koos. Wij weten nu dat postelein (officieel *Portulaca oleracea* gehe-

ten, althans de zomervariant) van alle bladgroenten de meeste omega 3-vetzuren, alsmede caroteen, kalk- en ijzertzouten bevat, maar al lang voor de ziekelijke Byzantijnse keizer stond de plant bekend om haar heilzame werking. In het oude Griekenland gebruikte men postelein (ανδράχνη)⁷ als medicijn bij verstoppingen en ontstekingen van de urinewegen;⁸ in de Romeinse tijd gold postelein als medicijn tegen jicht.⁹

In de Byzantijnse tijd ging postelein aanvankelijk gebukt onder een dipje in de reputatie. In Vroeg- en Midden-Byzantijnse teksten werd het met andere bladgroenten als vochtig en weinig voedzaam beschouwd.¹⁰ De *Geoponika* (een verzameling van twintig boeken over landbouwkunde, samengesteld in de 10de eeuw in Constantinopel voor keizer Constantijn VII Porphyrogenitus), adviseerde het gebruik van postelein of posteleinsap vooral als hulpmiddel voor boeren. Zo was het goed voor het rottingsvrij bewaren van druiven, voor een goede rijping van vruchten (zoals granaatappels) aan fruitbomen, en hielp het tegen oogontstekingen bij gevogelte, en tegen koorts bij paarden. Toch stond er ook dat het hielp tegen dorst en bacteriële huidinfecties bij mensen.¹¹

Nadien herstelde de reputatie van postelein zich. Volgens het reisbericht uit het midden van de 12de eeuw van Rabbi Benjamin van Tudela (1130-1173) werd ‘portulacee’, zoals hij het noemde, aan de Nijl in Egypte verbouwd.¹² In de 13de eeuw werd postelein door de geleerde hofarts in Constantinopel Demetrios Pepagomenos (1200-1300) voorgeschreven als medicijn tegen jicht.¹³ Dit zal wellicht zijn blijven hangen bij keizer Johannes VIII, van wie bekend is dat hij leed aan jicht of reumatoïde artritis. Overigens is postelein ook voor archeologen geen onbekende. Al in 10de- en 11de-eeuwse beerputten in Midden- en Noord-Italië zijn zaden en pollen van deze plant gevonden, en door archeobotanisch onderzoek weten we dat postelein vanaf 1400 in de Lage Landen werd geconsumeerd.¹⁴

Op welke wijze de bladgroente in het Noorden werd gegeten, is niet bekend, maar in een 13de-eeuws Syrisch kookboek staan diverse recepten met postelein, waaronder een gekookte versie met een dressing van yoghurt, olijfolie, knoflook of mosterd.¹⁵ Afgezien van de vraag of de Byzantijnse keizer dit

Syrische recept volgde, is vooral die olijfolie interessant. In de eerste plaats omdat we nu weten dat olijfolie niet alleen de smaak van postelein verbetert maar ook zorgt voor een betere opname van de vetzuren in het lichaam.¹⁶ In de tweede plaats omdat de handel in olijfolie in het oostelijke Middellandse Zeegebied in de Byzantijnse tijd volgens mij nieuw licht kan werpen op economische netwerken en andersoortige contacten tussen Oost en West, zoals ik nog ter sprake zal brengen.

Dan nu de kom of de schaal waaruit de keizer zijn eigenhandig bereide salade tot zich nam. Wat was dat voor een kom? Had de keizer zijn eigen kom uit Constantinopel meegenomen, of was het een kom van zijn Italiaanse gastheer? Was de kom gemaakt van hout, van metaal, of van geglaazuurd aardewerk?

Hoogstwaarschijnlijk was dit laatste het geval, want we weten uit Laat-Byzantijnse opgravingsvondsten (en trouwens ook uit geschreven bronnen) dat gedecoreerd geglaazuurd tafelhoed, zoals *Sgraffito* keramiek (met ingekraste motieven), erg in trek was in geboede Byzantijnse kringen.¹⁷ Indien de keizer uit Constantinopel een recent gemaakt kommetje van *Sgraffito* aardewerk had meegenomen, was dat ‘Polychrome (Brown and Green) Sgraffito Ware’.¹⁸ Het kan ook zijn dat Giovanni hem de lokaal gemaakte Italiaanse variant had gegeven, ofwel *ceramica graffita* (bij de meeste archeologen bekend als ‘Polychrome Sgraffito Ware uit Italië’).¹⁹ Als de keizer echt indruk wilde maken, had hij wellicht een kommetje van Chinees porselein in zijn reisbagage meegenomen. Dit is mogelijk, want het is archeologisch vastgesteld dat in de 15de eeuw Mingporselein uit China in zijn hoofdstad en elders in het Byzantijnse Rijk bekend was.²⁰ Overigens betekent het Italiaanse woord ‘*porcellana*’ dat Giovanni gebruikt niet alleen ‘postelein’, maar ook ‘porselein’. Deze dubbele betekenis doet de gedachten inderdaad afdwalen naar een keizer die postelein uit porselein at.

Of dat inderdaad zo was, weten we niet, maar we weten wel dat er porselein in Constantinopel was, en dat brengt ons op de lange-afstandscontacten van het Byzantijnse Rijk. Archeologische vondsten wijzen erop dat die contacten liepen van China tot Zweden en van de Rode Zee tot Dorestad,²¹ en deze wijde

vertakking over de bekende wereld in de Byzantijnse tijd suggereert dat we te maken hebben met iets dat we op het randje van anachronisme zouden kunnen omschrijven als ‘proto-globalisme’.²² De uitgestrektheid van de contacten maakt in elk geval duidelijk waarom mijn leerstoel Euraziatische archeologie betreft, en waarom ik met evenveel interesse naar Constantinopel kijk als naar de Lage Landen en naar de Zijderoute.

Aldus opent het verhaal van de keizer en zijn slakom diverse vergezichten van archeologisch belang. Tijdens onze poging te springen van mens naar keramiek krijgen we niet slechts zicht op wat we niet weten, maar ook op de kwestie waarom het relevant is te weten wat we niet weten. Zo laat de Toscaanse bron onvermeld of Johannes VIII zijn zelfgemaakte salade voorzag van een zelfgemaakte dressing, en welke die dan was. Dit betreft naast een culinair ook een archeologisch vraagstuk, want zoals ik nog nader zal toelichten, zijn eetgewoonten, diëten, smaken en keramische typologieën nauw verweven. Indien de keizer zijn postelein naar 13de-eeuwse receptuur voorzag van olijfolie, rijst bijvoorbeeld de vraag om welke kwaliteit olie het ging. Was dit huis-tuin-en-keuken olijfolie uit de voorraadkast van zijn gastheer Giovanni, of koos de keizer voor een hoogwaardige, dure soort? Was de olijfolie lokaal geproduceerd in Italië, of wellicht geïmporteerd uit een andere regio in het Middellandse Zeegebied?

Vanuit archeologisch oogpunt bezien, zijn dit relevante kwesties. Sterker nog: de archeologie kan helpen enig licht te werpen op de mogelijke dressing van de keizer. Afgezien van gebroken dakpannen zijn immers de meest gevonden fragmenten keramiek bij opgravingen in mediterrane steden en bij veldverkenningen (oftewel surveys) in niet-urbane gebieden waarschijnlijk de scherven van amforen. Deze transportkruiken voor vloeibare en niet-vloeibare goederen (zoals olijfolie, wijn en graan) waren zowel in de Oudheid als in de Middeleeuwen het equivalent van moderne jerrycans of olievaten.²³ Er zijn door de tijd heen en in diverse delen van de oostelijke Middellandse Zee talrijke varianten van amforen geweest, zodat hun gebruik zowel chronologisch als geografisch vrij goed te karteren is.²⁴

Uit vondsten van amfoorfragmenten blijkt bijvoorbeeld dat gedurende de Late Middeleeuwen (zeg 14de-15de eeuw) deze kruiken weliswaar nog steeds in gebruik waren in Italië en in Toscane, maar langzaam in onbruik raakten in het Byzantijnse Rijk meer naar het oosten.²⁵ Het geleidelijk verdwijnen van amforen, die zo lang onmisbaar waren geweest voor het vervoer van bulkgoederen in het oostelijke Middellandse Zeegebied, was een gevolg van innovaties op transportgebied, te weten houten vaten (een westerse ontwikkeling) en leren zakken (een oosterse uitvinding). Deze nieuwe transportcontainers waren lichter, beter stapelbaar, en in het algemeen efficiënter, maar ook duurder (zeker in het geval van houten vaten, die voortdurend door kuipers moesten worden onderhouden). In dit perspectief zijn de veranderingen in de vormen en groottes alsook in de verspreiding van amforen in de Laat-Byzantijnse tijd veelzeggende archeologische indicatoren voor de ontwikkelingen in de mediterrane handel van bulkgoederen in deze periode.

In het kader van mijn Leidse onderzoek hebben we onlangs studie gedaan naar een van de laatst gebruikte keramieken transportkruiken, door mij voor de duidelijkheid, maar uiteraard onder voorbehoud, betiteld als «de Laatste Byzantijnse amfoor». Deze amfoor werd vervaardigd in het zuiden van de Peloponnesus (waarschijnlijk in Messenië of Laconië), en alle fragmenten die ervan zijn gevonden, lijken erop te wijzen dat de productie vooral slordig en snel was.²⁶ Toch is de amfoor redelijk goed te herkennen door zijn langwerpige vorm, de twee brede handvaten en de uitgesproken geribbelde buitenkant.²⁷ Deze kenmerken boden niet alleen relatief gemakkelijke hanteerbaarheid tijdens het transport, maar ook herkenbaarheid voor handelaars en kopers. En als zo'n amfoor in stukken brak, was hij, zo is archeologisch vastgesteld, ook geschikt als vulmateriaal in bouwwerken als kerken en huizen.

Uit studie van de vondsten van deze Laat-Byzantijnse amfoor blijkt dat het vervoer ervan op lokaal/regionaal niveau over land ging en op interregionaal niveau over zee.²⁸ Alle brokjes archeologische informatie doen vermoeden dat de verspreiding van de amfoor te maken had met de export (vanaf

de eind-12de tot mid-14de eeuw) van bijzondere bulkgoederen (vooral olijfolie uit Zuid-Griekenland) naar de Dalmatische kust van de Adriatische Zee en vandaar naar Venetië.

Recente opgravingen in urbane sites en scheepswrakken langs deze route suggereren dat deze amfoor van haven naar haven werd vervoerd via een systeem van korte-afstandskustvaart.²⁹ Gezien de relatief geringe hoeveelheid keramiek in de wrakken hadden de schepen hoogstwaarschijnlijk vooral grote houten vaten vol wijn en olie aan boord, en daarnaast een beperkte hoeveelheid kleinere amforen. Zowel de vorm van de amforen als geschreven bronnen brengen mij tot de hypothese dat het ging om het vervoer van hoogwaardige en dure olijfolie van de eerste persing ('*olio chiaro*') uit Messenië of Laconië.³⁰ Het is bekend dat houten vaten niet altijd geschikt waren voor het transport van olijfolie, omdat ze konden lekken en het hout en de hars de kwaliteit van de olijfolie negatief konden beïnvloeden. Voor de kleinere hoeveelheden dure olie was de Laat-Byzantijnse amfoor veel geschikter (kleiner formaat, minder poreus, betere grip met de brede handvaten en de ribbels, recyclebaar).

De verspreiding van deze laatste Byzantijnse amfoor lijkt te maken te hebben met het laatmiddeleeuwse maritieme handelsnetwerk van de republiek Venetië. Dit netwerk liep vanaf de noordelijke Adriatische Zee via de zuidelijke punt van de Peloponnesus naar het oostelijk Middellandse Zeegebied en uiteindelijk naar Constantinopel. Enkele geschreven bronnen geven aan dat in de 13de eeuw aanzienlijke hoeveelheden olijfolie uit de zuidelijke Peloponnesus daar ter plekke in de door Venetië gecontroleerde havens Koroni en Methoni werden geladen op schepen die vanuit het Oosten op de terugreis waren naar Venetië.³¹ Blijkbaar was deze Byzantijnse olie dus beter dan wat in Italië werd geproduceerd.

Het archeologisch materiaal laat de snelle opkomst van deze Venetiaanse havens op de zuidelijke Peloponnesus goed zien, maar ook hun plotse neergang, die samenvalt met het abrupte verdwijnen van «de Laatste Byzantijnse amfoor» omstreeks het midden van de 14de eeuw. Mijn verklaring is dat de productie en het transport van hoogwaardige olijfolie uit deze

contreien naar Venetië ten einde kwam door de Zwarte Dood en de eerste invasies van Osmaanse troepen op de zuidelijke Peloponnesus in 1358.³² En met de ondergang van de handel kwam er ook een einde aan de lokale productie en de verspreiding van de amfoor naar regionale markten in de Peloponnesus, in de Golf van Korinthe, en in de Adriatische Zee. De «Laatste Byzantijnse amfoor» had haar functie verloren.

Zo lijken de scherven erop te wijzen dat de Byzantijnse keizer in 1438 in Toscane helaas geen smaakvolle *olio chiaro* uit zijn eigen rijk ter beschikking had voor zijn postelesinsalade. Indien hij al olie gebruikte, zal het helaas een minder verfijnde lokale variant uit Italië zijn geweest. Ook in dit opzicht leed hij onder de ineensstorting van zijn rijk door de invallen van de Turken uit het Oosten.

Wat dit betreft, doet het hulpeloze gehannes van keizer Johannes VIII met zijn zelfgemaakte salade en zijn verschrompelde rijk enigszins denken aan een andere periode van crisis voor Byzantium, zo'n achthonderd jaar eerder. Nadat het Byzantijnse Rijk zijn geografisch meest uitgestrekte vorm en een periode van bloei had gekend in de 6de eeuw, tijdens het bewind van keizer Justinianus I (ca. 428-565),³³ werd de daaropvolgende 7de eeuw ogenschijnlijk een periode van kommer, kwel en contractie. Het Byzantijnse Rijk wankelde door de snelle opkomst van een andere 'superpower' in het Middellandse Zeegebied: het Islamitisch Kalifaat, tussen 622 en 632 gesticht door de profeet Mohammed. Vooral onder de dynastie der Omajjaden, die van 661 tot 750 dit Arabische Rijk bestuurde, expandeerde het Islamitisch territorium en besloeg uiteindelijk een gebied van het huidige Iran tot Zuid-Spanje.³⁴

Na het aanzienlijke gebiedsverlies door de Arabische invallen in de 7de eeuw brak voor het Byzantijnse Rijk de tijd aan die traditioneel door historici en archeologen wordt benoemd als de 'Byzantijnse Donkere Eeuwen' (de '*Byzantine Dark Ages*'),³⁵ een omschrijving die vaak is voorzien van bijbehorende schilderijen van ondergang en stagnatie.³⁶ Niettemin komt de benaming toch vooral voort uit de donkere gaten in de kennis van historici en archeologen omtrent deze periode,

en het is inderdaad niet eenvoudig voor archeologen om 'Dark Age' aardewerk te herkennen.³⁷

Tegenwoordig kunnen we het archeologisch repertoire van de Donkere Eeuwen echter beter begrijpen, dankzij het werk van Sauro Gelichi, Claudio Negrelli, Paul Reynolds, Charikleia Diamanti en Natalia Poulou, en is het beeld van deze tijd aanzienlijk genuanceerder geworden.³⁸ Afgezien van het feit dat deze doorbraak het belang van goede scholing in kennis van kramiek voor archeologen onderstreept, stelt ze ons ook in staat enig licht te werpen op de zo lang uit beeld gebleven mensen van de Donkere Eeuwen.

Nu zien we, bijvoorbeeld, dat diverse regio's in de oostelijke Middellandse Zee wat betreft keramiekproductie wel degelijk nog volop functioneerden na de 7de eeuw. Een van die regio's was het gebied van de Egeïsche Zee en de Zwarte Zee, en een ander bestreekte de zuidkust van Turkije en Cyprus en verder zuidwaarts. Voor beide regio's is recent archeologisch vastgesteld dat er geen catastrofale neergang, maar veeleer continuïteit in productie en uitvoer van keramische producten was.³⁹ Blijkbaar bestond er elders vraag naar deze keramiek, waarschijnlijk enerzijds omdat die van behoorlijke kwaliteit was (in het geval van geglazuurd aardewerk) en anderzijds omdat die een bepaald uniform product op grote schaal en in de bredere regio beschikbaar maakte (in het geval van amforen). Dit alles wijst op een voortgaande economische activiteit met vraag en aanbod, en derhalve op een alledaags bestaan van gewone mensen dat minder in het teken stond van krimp dan tot nu werd gedacht.⁴⁰

Zo biedt het recente onderzoek naar de materiële cultuur van het Byzantijnse Rijk tijdens de Donkere Eeuwen zicht op een complexere en actievere samenleving dan de consensus was over deze tijd en over de impact van de expansie van het Kalifaat.⁴¹ Nieuwe archeologische vondsten wijzen er steeds duidelijker op dat het grote mediterrane netwerk uit de Laat-Romeinse tijd vanaf de 7de eeuw veranderde in diverse kleinere netwerken, en dat bepaalde (maar niet alle) langeafstand-handel verdween, maar van contractie naar lokale zelfvoorziening, laat staan van een wegglijden in duisternis was geen sprake

voor grote delen van het Byzantijnse Rijk, en zelfs niet voor het Rijk als geheel, dat altijd een coherent monetair stelsel overreid hield, evenals een algemeen geldend systeem van maten en gewichten.⁴²

Aldus veranderen de Donkere Eeuwen door de archeologie onder onze ogen van een poel der duisternis naar een mozaïek van overlappende regionale en interregionale netwerken van productie en distributie. De zwaartepunten van deze netwerken, die doorgaans wat kleiner waren en anders georiënteerd dan voorheen, strekten zich vanuit de Egeïsche Zee noordwaarts naar de Zwarte Zee en westwaarts richting het Italische schiereiland. Sterker nog: ook aan de zuidkant van de Middellandse Zee, in Egypte, wijst het keramisch materiaal op voortgaande contacten na de 7de eeuw tussen het kerngebied van het Byzantijnse Rijk en deze regio, die in Arabische handen was gekomen. Recent onderzoek naar Egyptische amforen die gevonden zijn in scheepswrakken (zoals voor de kust van Israël) leidde tot de hypothese van vaarroutes en een maritiem distributiesysteem in de 8ste en 9de eeuw, dat zich uitstreckte vanaf de noordkust van Egypte in de richting van het huidige Israël, Beiroet, Cyprus en het zuiden van Turkije.⁴³ Dit zou betekenen dat de Arabische veroveringen in 636 geen rigoureuze einde maakten aan de continuïteit van economische contacten tussen Egypte en het Nabije Oosten met het Byzantijnse kerngebied.

Egypte lijkt in deze tijd vooral te hebben geprofiteerd van de maritieme toegang naar het zuidoosten, naar de Rode Zee en de Indische Oceaan, richting China. Vanaf de 8ste/9de eeuw verbond deze route het Byzantijnse Rijk via de Islamitische wereld met het Verre Oosten. Uit archeologische vondsten blijkt in elk geval dat na de 7de eeuw er steeds meer keramische producten uit het Verre Oosten hun weg vonden naar Egypte. In de late 8ste en 9de eeuw werd er zelfs op aanzienlijke schaal Chinees geglazuurd aardewerk geëxporteerd naar locaties langs de Perzische Golf (waaronder Hormuz en Siraf in Iran) en in het Nabije Oosten (waaronder Fustat in Egypte en Samarra in Iraq). Het ging voornamelijk om Sancai-aardewerk, met een

beschilderde decoratie van bruin en groene spatten, en om het eerste wit-geglazuurd porselein. De eerste archeologische tekenen hiervan stammen uit de late 8ste eeuw, toen China tijdens de Tang-dynastie (618-907) begon met het massaal produceren en exporteren van keramische producten over de grenzen van het rijk.

Dit was een tijd waarin 'tweede generatie' Sancai-aardewerk in Zuid-China speciaal werd geproduceerd voor export. Het transport vond plaats met Arabische zeilschepen, bekend als 'dhows', waarvan de planken van de romp werden samengehouden door touw van kokosnootvezels. Een goed voorbeeld is het befaamde 9e-eeuwse Belitung scheepswrak, een dhow die zonk tussen China en Java, met aan boord grote steengoedpotten (Dusun Ware uit Guandong, aan de zuidkust van China) voor het transport van specerijen en circa 60.000 kleinere stukken geglazuurd keramiek van de pottenbakkersovens te Changsha, in de provincie Hunan (Zuid-China).⁴⁴

Deze middeleeuwse Chinese export naar het westen was van een niet-geringe omvang. Aanzienlijke hoeveelheden scherven van Dusun-steengoedpotten (uit de 8ste-9de eeuw) zijn gevonden op diverse locaties langs de Indische Oceaan en in de Perzische Golf (bijvoorbeeld in Kush, Hulaylah, Siraf en Sohar), maar ook in Oost-Pakistan en in Oost-Afrika (bijvoorbeeld in Socotra en Manda). Geglazuurd producten van de Changsa-ovens zijn gevonden op sites in Iran (Susa), in Jemen (al-Shihr) en in Oman (Sohar).⁴⁵

Maar de Chinese keramiek drong nog veel verder noordelijk door, tot midden in het Byzantijnse Rijk. Een voorbeeld hiervan is de vondst van een fragment Sancai-aardewerk in Methoni in de zuidwestelijke Peloponnesus. Als er al een verklaring voor deze Chinese scherf uit de eind 8ste-begin 9de eeuw in een Byzantijnse haven in Griekenland moet zijn, dan lijkt het vooralsnog het vruchtbaarst de mogelijkheid te overwegen dat een schaal via diplomatieke of militaire kanalen naar het Westen kwam. Er zijn immers al geschreven bronnen uit de 7de eeuw waarin de komst van Chinese ambassadeurs aan het Byzantijnse hof worden vermeld.⁴⁶

En zo heeft de zoektocht naar de slakom van de postelein snijdende Byzantijnse keizer ons als vanzelf gebracht bij de ver reikende contacten tijdens de gehele Middeleeuwen in het gehele Euraziatische gebied. Die contacten liepen van Noordwest-Europa via de Middellandse Zee en het Nabije Oosten tot aan China, en vice versa. Zo is het wellicht niet iedereen bekend dat de Byzantijnse keizers Vikingen als lijfwacht gebruikten, en dat deze via Rusland richting Constantinopel reisden en weer terug naar Scandinavië, met als gevolg dat ik onlangs werd uitgenodigd door het Sigtuna Museum en het Zweeds Historisch Museum (*Statens historiska museum*) in Stockholm om hen te helpen met collecties keramiek, die waren opgegraven in de Viking-sites van Birka en Sigtuna, en hen raadselachtig voorkwamen. Het bleek te gaan om Midden-Byzantijnse scherven van amforen en potjes die de lijfwachten uit Constantinopel blijkbaar hadden meegenomen. Zo is er ook in onze eigen Lage Landen vanaf 1500 Italiaanse Maiolica gevonden, evenals Osmaans Iznik-aardewerk (uit de mid-16de eeuw) in Enkhuizen en Osmaans Kütahya-aardewerk in Amsterdam.⁴⁷

Tevens zijn Byzantijnse artefacten (voornamelijk amforen, maar ook gouden en koperen munten van de 4de tot de 7de eeuw) teruggevonden in Nubië, Zanzibar, India, Sri Lanka en China, terwijl er Vroeg-Byzantijnse gouden munten en glas zijn gevonden in het noordwesten van China.⁴⁸ In Noordwest-Europa zijn dan weer in Merovingische graven (uit de 6de-7de eeuw) kaurischelpen uit de Rode Zee en Indische Oceaan gevonden, zoals Frans Theuws en zijn onderzoeksteam onlangs hebben vastgesteld.⁴⁹ Ook werd in de 6de eeuw in onze contreien rode granaat uit India en Ceylon in sieraden verwerkt. Ten slotte kwamen uit Byzantium amethistkralen, net als munten, gewichten, textiel, sieraden (oorringen), gespen, sierspelden en metalen voorwerpen, kruizen en wapens naar Noordwest-Europa.⁵⁰

In dit Euraziatische perspectief houd ik me hier in Leiden vooral bezig met de vraag hoe tijdens de lange periode tussen de 7de en 20ste eeuw het gebied rond de oostelijke Mediterraan- en aanpalende regio's functioneerde in deze veelvormige ontmoeting tussen 'Oost' en 'West'. Dit is het kerngebied van de

Byzantijnse en Osmaanse rijken, die een belangrijke rol hebben gespeeld in de wording van dit deel van de wereld, inclusief Europa en het Nabije Oosten. Beide rijken interacteerden, en volgden elkaar op, maar waren ook weer omringd door andere rijken verder naar het oosten en westen.

Die interactie door de eeuwen heen is uitermate complex, maar zeker is dat ze haar weerslag had op de materiële cultuur, en dan dikwijls in het dagelijks leven van sectoren van de samenleving die buiten beeld bleven van de geschiedkundige bronnen. Bij de ontrafeling van dit alles is een hoofdrol voor de archeologie weggelegd, want scherven spreken boekdelen als mensen ze aan het woord laten. En dan niet alleen over veranderende vormen, productiemethoden, functies, handel van waren en uitwisseling van geschenken, maar ook over processen van acculturatie en enculturatie, en over veranderende diëten en eetgewoonten, kortom over alledaags gedrag.

Dit is het grote onbekende dat ik de komende jaren in Leiden wil onderzoeken: de relatie tussen materiële cultuur en cultureel gedrag over een lange periode in een gebied dat zo formerend is geweest voor ons deel van de wereld. Hierbij zal ik trachten een nieuwe, interdisciplinaire benadering te gebruiken waarin de studie van aardewerk argumenten voortbrengt over het begrijpen van eetgewoonten, en andersom.

In de afgelopen jaren is er onder archeologen een groeiende gerichtheid op het niet alleen dateren, maar ook beter begrijpen van artefacten die te maken hebben met voedselconsumptie. Daarbij gaat het om de relatie tussen de materiële component en de culturele component van een der fundamenteelste aspecten van menselijk gedrag. Het feit dat eten meer is dan voeding alleen, maar ook een 'social marker' van zaken als rijkdom, macht, status, ongelijkheid, religie, identiteit en andere aspecten van de culturele positionering van de consument, heeft reeds lang de aandacht getrokken van sociologen en historici. Invloedrijke namen zijn hier Georg Simmel (1858-1918), die al in 1910 in zijn uitgebreide krantenessay '*Soziologie der Mahlzeit*' wees op de sociale betekenis van het verschil tussen communaal en individueel eten,⁵¹ Norbert Elias (1897-1990),

die in zijn *Über den Prozess der Zivilisation* (1939) betoogde dat eetrituelen en tafelmanieren een belangrijk onderdeel zijn van het civilisatieproces,⁵² Claude Lévi-Strauss, met zijn beroemde ‘culinaire driehoek’ inzake het rauwe, het verrotte en het gekookte,⁵³ alsook Pierre Bourdieu en Stephen Mennell.⁵⁴

Voor de moderne archeologie is vooral het werk van de Britse sociaal-anthropologen Mary Douglas en Jack Goody van bijzonder belang.⁵⁵ Douglas benaderde voedselconsumptie als een ‘code’ die ontcijferd moet worden om de principes te begrijpen waarmee mensen hun wereld indelen, en zij propageerde onderzoek naar het ‘protocol’ van eetgewoonten ten einde voedsel te gebruiken als maatstaf van etnische, culturele, generatie en genderverschillen in een samenleving. Jack Goody betoogde dat de consumptie van voedsel niet alleen sociale houdingen en verhoudingen onderstreept, maar ook functioneert als een horizontale (klasse) of een verticale (tribale, regionale, etnische) indicator van groepsidentiteit.

10 Met hun benadering in gedachten probeer ik de materiële component van voedselconsumptie, zeg maar de schalen, borden en slakommetjes, te begrijpen in een zinvol verband met de culturele component van voedselconsumptie, zeg maar de manier waarop van de schalen, borden en slakommetjes werd gegeten. Wanneer men kijkt naar de relatie tussen materiële cultuur en veranderende consumptiepatronen in het oostelijk Middellandse Zeegebied in het langetermijnperspectief van de Byzantijnse en Osmaanse tijd valt bijvoorbeeld een golfbeweging op tussen communaal en individueel eten.

Archeologische vondsten uit Griekenland geven hiervan een duidelijk beeld.⁵⁶ In de Vroeg-Byzantijnse en Midden-Byzantijnse tijd, dus 7de tot 12de eeuw, werden veelal grote, open vormen gefabriceerd, wat wijst op communaal eten waarbij men voedsel pakte uit één gemeenschappelijke schaal. Vanaf de 12de eeuw is er een verandering in het archeologisch repertoire naar smallere, kleinere en hogere schaaltes en kommetjes, die wijzen op een meer individuele voedselconsumptie. Mijn hypothese is dat we hier invloed zien van de kruisvaarders en andere westerlingen, die zich als nieuwe heersers in grote delen van Griekenland vestigden en hun typisch westerse eetgewoon-

ten meenamen. Dan komen er vanaf de late 15de en 16de eeuw weer meer grote open schalen in het archeologische vondstmateriaal, die wijzen op een beweging terug naar communaal eten. Hier zien we, denk ik, in de vormen en functie van de ceramiek de culturele impact van de komst in Griekenland van de Osmanen, die in deze tijd communaal aten.

De veranderingen in vormen en volumes van de keramiek, die ik hier noem, hebben zich geleidelijk en subtiel voltrokken, en zijn alleen in een *longue durée*-perspectief vast te stellen bij onderzoek van grote archeologische datasets. Maar het gaat in materiële zin wel degelijk om fundamentele veranderingen, die kennelijk samenhangen met verschuivingen van eetstijlen in wisselende culturele contexten.

De veranderingen in het aardewerk kunnen tegelijkertijd worden geïnterpreteerd als aanwijzingen voor de introductie van andere soorten voedsel waarvoor andere kooktechnieken en serveerstijlen waren vereist. Zo kan de overgang naar een individuele eetstijl in de Laat-Byzantijnse/Frankische periode hebben samengehangen met een trend naar meer waterige gerechten, gekookt in hun eigen sappen, die ook plaatsvond in Noordwest-Europa.⁵⁷ De introductie van diepere, hogere en minder poreuze schalen in deze tijd zou daardoor te maken kunnen hebben met de verschuiving van braden tot stoven in de Byzantijnse keuken.

Middeleeuwse geschreven bronnen alsook iconografisch materiaal bevatten verwijzingen naar de verschillende eetstijlen en kookgewoonten in Oost en West.⁵⁸ Het Byzantijnse dieet omvatte meer groenten, fruit, olijfolie en sauzen, terwijl welgestelden in het Westen tijdens de Middeleeuwen de neiging hadden om bladgroenten als inferieur voedsel te zien.⁵⁹ Vandaar de schok in Italië toen men zag dat de Byzantijnse keizer postelein stond te snijden.

Dames en heren, zoals alles in de archeologie is de relatie tussen veranderingen in aardewerkvormen en veranderingen in dieet, kooktechnieken en eetgewoonten niet eenvoudig. Uiteindelijk gaat het hier echter om een fundamenteel doel van de wetenschap der archeologie: het begrijpen van artefacten in

relatie tot een sociaaleconomische en culturele context.

Deze middag heb ik u uit puur enthousiasme met een soort hinkstapsprong meegevoerd langs enkele kernkwes- ties van mijn onderzoek en mijn momenteel zeer dynamische vak- gebied. Ik hoop dat u duidelijk is geworden dat er dikwijls een wijde sloot over te springen valt vol zaken die we zouden willen weten, maar nog niet weten. Want als het gaat om de materiële neerslag van culturele interactie kunnen er artefacten ontstaan die zo polyvalent zijn dat de archeoloog niet zelden met de mond vol tanden staat. Neem die perfecte ‘oosterse’ waterkruik uit 1500, ook wel ‘*ibrik*’ geheten, maar dan gemaakt in het Wes- ten, in Venetië, en wel van Murano-glas. Of neem die typisch westerse *Madonna-con-bambino* uit de 15de eeuw, maar dan afgebeeld op Osmaanse keramiek uit Kütahya in West-Turkije. En dan is er die fraaie afbeelding van een westerse kruisvaar- der op een schotel, gemaakt door Islamitische pottenbakkers in Italië. Deze voorbeelden zijn culturele cocktails *in optima forma*: vormen en technieken, beelden, gedrag en identiteit vloeien hier archeologisch in elkaar. Want als de middeleeuwse archeologie van de Middellandse Zee iets duidelijk maakt, is het waarschijnlijk: *East is East and West is West, and ever the twain shall meet*.

Ongetwijfeld bedoelt Johan Huizinga precies dit, als hij in zijn laatste, met de hand geschreven werk, *Geschonden wereld: Een beschouwing over de kansen op herstel van onze beschaving*, in het hoofdstuk ‘Oosten en westen als cultuurhistorisch con- trast’ betoogt:

‘Een windstreek of een geheele aardzone of continent is nooit het kader van een bepaalde cultuur geweest. Men komt echter van de praeoccupatie door die ideeële tegenstelling Oost-West niet zoo ge- makkelijk los. Zij dringt zich altijd weer aan ons op en daarbij is het merkwaardig, dat het dualisme Oost-West veel sterker spreekt dan de overeenkomstige tegenstelling Noord-Zuid. Wij kunnen het niet laten beteekenis te hechten aan Kipling’s “For East is East and West is West”, of van “die Seele des Ostens” te spreken, hoe weinig wij er ook in sla- gen de noties, die wij aan die termen verbinden, in onze geest vast te leggen.’⁶⁰

Dames en heren, zo voert de Leidse Huizinga ons terug naar die Byzantijnse keizer uit het Oosten, die in het Westen zijn eigen salade stond te snijden, omdat uit het verdere Oosten nieuwe machten zijn rijk onder de voet liepen. En hoewel die keizer ons de weg wijst naar een baaierd aan archeologische vraagstukken op het snijvlak tussen de Byzantijnse tijd en de Osmaanse periode, en tussen de materiële cultuur uit het Ege- ische gebied en die uit het Italische gebied, weten wij niet eens zeker wat voor een soort slakom hij gebruikte.

Archeologen graven echter geen zekerheden op, wij graven geen culturele interactie, geen handelsnetwerken, geen dis- tributiesystemen en geen eetpatronen op, laat staan dat wij postmoderne concepten of schitterende theorieën opgraven. Neen, archeologen graven de scherven van gebroken botjes op, of de botsplinters van de mensen die deze potjes gebruikten. Misschien zou men dat fragmentarische informatie kunnen noemen, of feiten in brokjes en stukjes. Maar daarmee begin- nen de problemen alleen maar, want zoals de oudhistoricus Moses Finley terecht zei: ‘*Facts do not speak for themselves, they must be spoken for*’.⁶¹

Willen wij voor de archeologische feiten kunnen spreken, dan moeten wij telkens weer de sprong wagen van de scherf naar de mens en van de mens naar de scherf. Bij die sprong over de diepten van alles wat wij niet weten, hebben wij slechts de polsstok van onze argumenten om ons aan vast te klampen. Wij archeologen zijn kortom slootjesspringers, maar gefortu- neerde slootjesspringers, want wij halen dan wel soms natte voeten, sprongetje voor sprongetje dragen wij toch bij aan de kennis omtrent de ‘*great chain of being*’ die de mensheid is.⁶²

Dankwoord

Nu rest mij een woord van dank uit te spreken.

Allereerst dank ik uiteraard het College van Bestuur, de leden van het Bestuur van de Faculteit der Archeologie, en allen die aan de totstandkoming van mijn benoeming aan deze univer- siteit hebben bijgedragen. Ik ben trots dat ik mijn discipline in Leiden kan uitdragen en voortzetten. Mijn bijzondere dank

gaat uit naar huidige decaan van de faculteit, de hooggeleerde Jan Kolen, en de vorige decanen, professor Corinne Hofman en wijlen professor Willem Willems.

Verder dank ik mijn collega-hoogleraren en mijn collega's binnen de Faculteit der Archeologie voor het warme intellectuele bad waarin ik terecht kwam, en in het bijzonder de hooggeleerden Frans Theuws, Peter Akkermans, Miguel John Versluys, Annelou van Gijn, Thijs van Kolfschoten en Marie Soressi.

Mijn dank gaat eveneens naar de zeergeleerden Bleda Düring, Tesse Stek, Olivier Nieuwehuijse en Jorrit Kelder, voor hun inspirerende gedachtewisselingen. Tevens wil ik mijn waardering uitspreken naar alle leden van de leerstoelgroepen Archeologie van het Nabije Oosten, Mediterrane Archeologie, en natuurlijk Provinciaal-Romeinse en Middeleeuwse Archeologie voor de hartelijke en collegiale samenwerking.

12 Mijn academische opleiding en daaruit vloeiende wetenschappelijke carrière genoot ik aan de Universiteiten van Utrecht, Durham, Leiden, Cambridge, Norwich en Sheffield. Als studente in Utrecht (bij twee disciplines: geschiedenis en archeologie) waren wijlen professor Herman Wallinga, wijlen professor Heleen Sancisi-Weerdenburg en professor Marietje van Winter verantwoordelijk voor mijn toenemende belangstelling in de Oude en Middeleeuwse Geschiedenis, en Kees Bakhuijzen en het Utrechtse Aetolië-team voor mijn introductie in de historische landschapsarcheologie en surveytechnieken in Griekenland.

Tijdens mijn internationale loopbaan (vooral aan de genoemde Britse universiteiten) waren professor Richard Hodges, professor Cyprian Broodbank, professor John Bennet en professor John McKesson Camp II van zeer groot belang, aangezien ze mij ruimhartig kansen tot verdere ontplooiing hebben gegeven. Tevens dank ik NWO, het Packard Humanities Institute en The 1984 Foundation voor hun financiële ondersteuning van mijn onderzoek in de afgelopen jaren.

Veel dank, kortom, aan allen die mij intellectueel hebben gevormd en gesteund, zowel in het binnen- als in het buitenland. Thans krijg ik zelf veel motivatie, energie en nieuwe ideeën van mijn eigen promovendi, onderzoeksassistenten en research-master studenten. Beste Yasemin, Mink, Giacomo, Manto, Silvia en Dionysis, ik dank jullie voor een inspirerende en productieve samenwerking, zowel in de afgelopen jaren als in de periode die nog gaat komen.

Helaas hebben mijn dierbare ouders en mijn geliefde tantes en ooms mijn benoeming hier in Leiden niet mee mogen maken, maar ik dank mijn familie voor hun aanwezigheid hier en voor de hechte band die we met elkaar hebben: Jos, Nancy, Jannie, Hein, Martha, Roelof, hun kinderen en kleinkinderen – het is erg fijn dat jullie hier zijn! Als laatste wil ik Bastiaan bedanken, die als sceptisch historicus mij als toegewijd archeoloog jarenlang intellectueel tegengas heeft gegeven.

Ten slotte, wil ik jullie allen bedanken voor jullie aanwezigheid hier door vandaag te luisteren naar de woorden, die

ik heb gezegd.

Referenties

- 1 Het onderzoeksgebied, waarin ik momenteel werk, omvat Griekenland, Albanië, Turkije, Cyprus, de Krim en Jordanië, alsook Oman. Zie voor meer informatie over Byzantijnse en Osmaanse archeologie, Baram & Carroll 2000; Davies & Davis 2007; Vroom 2013; 2017a.
- 2 Dit verslag van Giovanni de' Pigli is deel van een bundeling van brieven, voordrachten en andersoortige teksten (waaronder een recept om witte wijn te maken), en bevindt zich in de Biblioteca Magliabecchiana in de Biblioteca Nazionale Centrale te Florence (MS. II, IV, 128, fols. 108v-110r = Magl., Cl. VI, num. 132).
- 3 Over het Ferrara-Florence congres (1438-1439) bestaat een enorme literatuur; zie o.a. Setton 1958, 222, noot 1. Als primaire bron noem ik slechts de Byzantijns kerkelijke ambtenaar Sylvester Syropoulos (ca. 1400-na 1453), die dit congres beschrijft in zijn boek *Vera historia unionis non verae* (Den Haag 1660).
- 4 Naast zijn wil tot geloofsvrede maakte ook de exotische verschijning van de keizer en de pracht en praal van zijn gevolg in Italië grote indruk. Er zijn dan ook veel afbeeldingen van Johannes gedurende zijn Italiaanse verblijf. Ik noem hier slechts de bekende portretten door Pisanello (1395-1455) en Benozzo Gozzoli (1421-1497), waarvan de laatste Johannes afbeeldde op de fresco's in de kapel van het Medici-Riccardi Paleis te Florence. Vgl. Gill 1964.
- 5 De Italiaanse gastheer Giovanni di Jacopo di Latino di Pigli meldt in zijn manuscript dat hij voor de keizer al een bed had klaargemaakt met schoon beddengoed, waaronder, zoals hij nauwkeurig optekende, een groene spreid en een paar witte lakens. Maar Johannes VIII wilde daar niet rusten. In plaats daarvan liet hij een soort legerstede maken (bestaande uit twee banken met een kleine matras) op een tapijt onder het prieel bij de deur. Daar sliep en at hij. Giovanni berichtte verder dat het met Johannes lichamelijk niet goed gesteld was tijdens zijn verblijf in Italië: de keizer voelde zich uitgeput, ziek, en was blijkbaar niet meer in staat om van zijn paard op of af te stijgen. Volgens sommige bronnen had hij last van jicht, andere spreken van reumatoïde artritis.
- 6 Biblioteca Nazionale Centrale, Florence, MS. II, IV, 128, fol. 08v-109r = Bibl. Magliabecchiana, VI, 132; zie ook Setton 1958, 226.
- 7 In het Nieuwgrieks is *αντράκλα* een woord voor postelein (teruggaand op het klassieke *ανδράχλη*, in later Grieks *ανδράχνη*, waarbij de verandering van -τ- in -δ- een kleinigheid is), hoewel het gewonere Nieuwgriekse woord voor postelein *γλιστρίδα* is (voorheen ook *γλιστρίδα* gespeld). Ik dank Dr. Hero Hokwerda voor deze informatie. In de Oudheid werd postelein omschreven (o.a., door Plinius de Oudere, Columella, Pedanius Dioscorides) als *allium Gallicum*, *andrachle*, *andrachne*, *capara*, *elecebra*, *porcastrum*, *porcillaca*, *portulaca* enzovoort; zie voor deze antieke namen André 1985.
- 8 Zie de encyclopedie over kruidengeneeskunde *De Materia Medica* van de Griekse arts en botanicus Pedanius Dioscorides (Oudgrieks: Πεδάνιος Διοσκοουρίδης) (circa 40-90 na Christus), waarin postelein wordt beschreven als middel tegen kiespijn, hoofdpijntstekingen en indigestie.
- 9 Vgl. Lucianus, *Podagra* I.150-151. Plinius de Oudere adviseerde zijn tijdgenoten zelfs de plant te dragen als een amulet tegen demonen en kwade krachten (Plin. *Naturalis Historia* 20.120).
- 10 Dalby 2003, 77, 154, 157 en 159.
- 11 Dalby 2011, 122 (= *Geoponika* IV.15), 143 (= *Geoponika* V.41: Varro) en noot 2 (hier wordt het Griekse woord *ανδράχνη* gebruikt voor postelein, ofwel *Portulaca oleracea* L.), 214 (= *Geoponika* X.35: Demokritos), 213 (= *Geoponika* X.82: Africanus), 266 (= *Geoponika* XII.40: Paxamos), 289 (= *Geoponika* XIV.17: Paxamos) en 310 (= *Geoponika* XVI.4: Apsyrτος).
- 12 Koder 1993, 40, noot 13.
- 13 Pepagomenos 93; en voor hem werd al in de 7de eeuw gewezen op dezelfde therapeutische werking van postelein: Paulus van Aegina 7, 11, 59; beide geciteerd in Anagnostakis 2013, 172.

- 14 Zie voor de middeleeuwse beerputten in Italië met postelein, Danin, Buldrini, Bandini Mazzanti & Bosi 2014, 623-624 met meer literatuur. De informatie over middeleeuwse vondsten van postelein (zaden en pollen) in Nederland staat in de database RADAR onofficiële versie 2012 (zie onder: 'Eindhoven Kasteel Gagelbosch: 1275-1450', 'Rotterdam Citybuilding 06-31: 1400-1475', 'Rotterdam Hofdame Stad: 1475-1525', 'Maastricht Plankstraat 23: 1400-1500', 'Dordrecht Tolbrug: 1400-1500', 'Delft Sint Ursulaklooster: 1400-1600', 'Kampen Agnietenklooster: 1450-1500', 'Kampen Voorstraat 18-20: 1450-1575', 'Veere Huis de Struijs: 1450-1500', 's-Hertogenbosch Postelstraat 16-18: 1500-1525'). Ik dank professor Corrie Bakels voor deze informatie.
- 15 Perry 2017, 109 en 245; zie ook Rodinson 2006, 134-135 (nummer 28: recept met kip en gemalen posteleinzaad), 145 (nummer 35: 2 recepten met postelein) en 155 over het gebruik van postelein in recepten van een kookboek uit de tijd van de Ayyubiden getiteld *Wuṣṣla ilā al-ḥabīb*. Ik dank professor Marietje van Winter voor deze informatie.
- 16 Enkele eeuwen na het Syrische recept met olijfolie werd postelein ook in het westen populair, en in het bijzonder werd het genoemd in 16de-eeuwse geïllustreerde kruidenboeken. Nederlandse voorbeelden van dit genre zijn de werken van de Leidse hoogleraren Rembert Dodoens (1517/18-1585) en Carolus Clusius (1526-1609), waarvan de laatste in 1594 hoogleraar werd aan deze universiteit en de Leidse hortus botanicus beheerde (zie bijvoorbeeld, Dodoens 1554, deel V, boek XXI, 1032-1033). Verder gaven de befaamde Duitse artsen Leonhart Fuchs (1501-1566) en Jacob Theodor von Bergzabern (*Tabernaemontanus*) (1520-1590) in hun boeken met de identieke titel *Neuw Kreuterbuch* (uit respectievelijk 1543, Basel, en 1588, Frankfurt am Main) het advies postelein te gebruiken bij brandend maagzuur, en posteleinsap als middel om losse tanden weer in de mond vast te zetten. Tevens werd in deze 16de-eeuwse werken geadviseerd om posteleinsap en aftreksel van de zaden tegen aambeien en darmparasieten te gebruiken.
- 17 Vroom 2003.
- 18 Vroom 2014², 144-145, en 116-117 voor een vroegere versie.
- 19 Vroom 2014², 142-143.
- 20 Zie voor vondsten van 15de-eeuws Chinees porselein (met blauwwitte decoratie) in Constantinopel/Istanbul en in Efese (West-Turkije), Hayes 1992, 261, nos. 6-7, pl. 40, figuur 99 en Vroom 2005, 24, no. 8, pl.1 en 6 (vroeg Ming-periode), met literatuurverwijzingen naar andere vondsten in Turkije.
- 21 Zie o.a. Mundell Mango 2009, 3-14 en figuur 1.1; Willemssen 2009, 129-157.
- 22 Vroom 2017a, 899-901.
- 23 Amforen zijn voor vele eeuwen de archeologische indicatoren bij uitstek voor commerciële activiteiten op korte en middellange afstand, omdat hun verspreiding zowel de regio's aangeven die bepaalde zaken produceerden en exporteerden als de regio's die deze importeerden. Zie bijvoorbeeld Vroom 2016a.
- 24 Vgl. Peacock & Williams 1986; Sciallano & Sibella 1991; Pieri 2005; Vroom 2014², 52-61, 94-103.
- 25 Vgl. Blake & Hughes 2016, 251-272; Busino 2016, 273-284.
- 26 Vroom & Van IJzendoorn *in druk*.
- 27 Sanders 1989, 196-199, figuur 5a-b.
- 28 Over land werd deze amfoor getransporteerd van het zuiden van de Peloponnesus naar het noordelijke deel van dat Griekse schiereiland, en over zee ging de reis van het zuiden van de Peloponnesus naar de Korinthische Golf en daarna naar de Adriatische Zee; zie Vroom & Van IJzendoorn *in druk*.
- 29 Vroom 2016a; Vroom & Van IJzendoorn *in druk*.
- 30 Jacoby 2013, 242.
- 31 Jacoby 2013, 238-244.
- 32 Jacoby 2013, 244.
- 33 Barker 1966; Baker 2002.
- 34 Kennedy 2007.
- 35 Zie voor het gebruik van deze term Decker 2016, 1-6 en 187-194.

- 36 Vgl. Ostrogorsky 1969, 87; Foss 1975; 1977; zie ook Curta 2005; 2006; Ivison 2007; Hodges 2012 voor deze discussie.
- 37 Zie voor keramiekvondsten uit deze periode Vroom 2011a met verdere literatuur.
- 38 Vgl. Reynolds 2003; 2010; Diamanti 2010; Poulou-Papadimitriou & Nodarou 2014; Gelichi 2017; Negrelli 2017; Gelichi & Negrelli 2017; zie ook Vroom 2005; 2011a; 2012; 2013; 2016a; 2017a-b; 2018a.
- 39 Zie o.a. Vroom 2005; 2018a; Vroom *in druk*.
- 40 Zie ook McCormick 2001; Wickham 2005.
- 41 Vroom 2018a.
- 42 Vgl. Papadopoulou 2015; Vroom 2018a. Het archeologisch materiaal maakt tevens duidelijk dat urbane gebieden en buitenwijken van steden binnen het Byzantijnse Rijk, in tegenstelling tot wat altijd werd gedacht, geenszins onbevoond raakten of in verval waren, maar na de 7de eeuw bleven functioneren. Ook in de ‘Donkere Eeuwen’ woonden en werkten daar mensen, en steeds vaker kunnen we een preciezer datering krijgen van hun activiteiten, waaronder huizenbouw en de aanleg van grafvelden, wegen en putten. En in die putten vinden we dan weer de scherven van keramische producten die zowel lokaal werden gemaakt als werden geïmporteerd van elders in het Middellandse Zeegebied.
- 43 Vroom *in druk*.
- 44 Flecker 2001, 342 en plaat 8.
- 45 Tijdens mijn deelname aan het Leidse *Wadi Al Jizzi Archaeological Project* (WAJAP) te Sohar in het noordoostelijke deel van Oman onder leiding van mijn collega Bleda Düring, herkende ik onlangs ook hier Chinese keramiek uit de periode van de Tang-dynastie, waaronder een stuk Sancai-aardewerk, een onderkant van wit porselein, en een randfragment van een Dusun-steengoedpot. Ik dank dr. Bleda Düring voor de mogelijkheid van bestudering en publicatie van dit materiaal.
- 46 Vgl. Kontogiannis 2002, 44; Vroom 2011a, 141.
- 47 Zie van Dongen 2017, figuur 3 (fragmenten van Iznik aardewerk gevonden in Enkhuizen, nu in het Museum Boijmans Van Beuningen te Rotterdam); Gawronski 2012, 305, nummer 1190 (Kütahya vaas gevonden te Amsterdam). Zie ook voor meer informatie over deze twee Osmaanse keramieksoorten, Vroom 2007; 2017a.
- 48 Vgl. Kontogiannis 2002, 44; Mundell Mango 2009; Kinoshita 2009; Vroom 2011a, 141-142. .
- 49 Zie de oratie van Frans Theuws: ‘De boer en de koning in vroegmiddeleeuws Noordwest-Europa’ (24 oktober 2014), 5. Zie ook de diverse delen (2012-2018) in de reeks *Merovingian Archaeology in the Low Countries*, gepubliceerd door Habelt Verlag, Bonn.
- 50 Zie bijvoorbeeld Drauschke 2011 voor dergelijke vondsten in Duitse graven.
- 51 Simmel 1910.
- 52 Elias 1939.
- 53 Lévi-Strauss 1964.
- 54 Bourdieu 1979; Mennell 1985.
- 55 Douglas 1975; Goody 1982.
- 56 Zie o.a. Vroom 2003; 2016b.
- 57 Vroom 2003, 329.
- 58 Over geschreven bronnen alsook iconografisch materiaal met informatie over eetgewoonten zie Vroom 2003; 2011b-c; 2016b; 2018b; Vroom & Tzavella 2017; Bağcı & Vroom 2017.
- 59 Vroom 2003, 330; Vroom 2011b, figuur 17-18 voor meer verschillen in Byzantijnse en middeleeuwse Italiaanse recepten.
- 60 Huizinga 1945², 23-24.
- 61 Vgl. Bommeljé 1989, 26-33.
- 62 Ik wil Bastiaan Bommeljé bedanken voor zijn commentaar op een eerdere versie van deze oratie.

Literatuur

Anagnostakis, I. (ed.) 2013. *Flavours and Delights. Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine* (texts by A. Dalby, I. Anagnostakis, C. Bourbou, J. Koder en M. Leontsini), Athene, Armos Publications.

André, J. 1985. *Les noms de plantes dans la Rome antique*, Parijs, CNRS/Les Belles Lettres.

Bağcı, Y. & J. Vroom 2017. Dining habits at Tarsus in the Early Islamic period: A ceramic perspective from Turkey, in J. Vroom, Y. Waksman & R. van Oosten (eds.), *Medieval MasterChef. Archaeological and Historical Perspectives on Eastern Cuisine and Western Foodways (MPMAS II)*, Turnhout, Brepols Publishers, 63-94.

Baker, G.P. 2002. *Justinian. The Last Roman Emperor*, New York, Cooper Square Press.

Barker, J.W. 1966. *Justinian and the Later Roman Empire*, Madison, University of Wisconsin Press.

Baram, U. & L. Caroll (eds.) 2000. *A Historical Archaeology of the Ottoman Empire. Breaking New Ground*, New York etc., Kluwer Academic/Plenum Publishers.

Blake, H. & M.J. Hughes 2016. The good woman: The provenance and purpose of Montelupo oil jars, in H. Amouric, V. François & R.P. Gayraud (eds.), *Jarres et grands contenants entre Moyen Âge et Époque Moderne / Jars and Large Containers Between the Middle Ages and the Modern Era*, Aix-en-Provence, AIECM3, 251-272.

Bommeljé, B. 1989. De knapste historicus van deze eeuw: Arnaldo Momigliano en het nut van de oude geschiedenis, *Hollands Maandblad* 498-99, 26-33.

Bourdieu, P. 1979. *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Parijs, Éditions de Minuit.

Busino, N. 2016. La céramique pour la conservation et les liquides: Observations sur l'Italie meridionale, in H. Amouric, V. François & R.P. Gayraud (eds.), *Jarres et grands contenants entre Moyen Âge et Époque Moderne / Jars and Large Containers Between the Middle Ages and the Modern Era*, Aix-en-Provence, AIECM3, 273-284.

Curta, F. (ed.) 2005. *Borders, Barriers, and Ethnogenesis. Frontiers in Late Antiquity and the Middle Ages*, Turnhout, Brepols Publishers.

Curta, F. 2006. *Southeastern Europe in the Middle Ages 500-1250*, Cambridge, Cambridge University Press.

Dalby, A. 2003. *Flavours of Byzantium*, Blackawton, Totnes, Prospect Books.

Dalby, A. (ed. & trans.) 2011. *Geoponika: Farm Work. A Modern Translation of the Roman and Byzantine Farming Handbook*, Blackawton, Totnes, Prospect Books.

Danin, A., F. Buldrini, M. Bandini Mazzanti & G. Bosi 2014. The history of the *Portulaca oleracea* aggregate in the Emilia-Romagna Po Plain (Italy) from the Roman Age to the present, *Plant Biosystems* 148.4, 622-634.

Davies, S. & J.L. Davis (eds.) 2007. *Between Venice and Istanbul. Colonial Landscapes in Early Modern Greece (Hesperia Supplement 40)*, Princeton, American School of Classical Studies at Athens.

Decker, M. 2016. *The Byzantine Dark Ages*, Londen etc., Bloombury.

Diamanti, Ch. 2010. *Local Production and Import of Amphoras at Halasarna of Kos Island (5th-7th c.)* (in Nieuwgrieks), Athene, National and Kapodistrian University of Athens.

Dodoens, R. 1554. *Cruydt-boeck Remberti Dodonaei: volgens sijne laetste verbeteringe: met biivoegsels achter elck capittel, uut verscheyden cruydtbeschrijvers: item in 't laetste een beschrijvinge van de Indiaensche gewassen, meest getrocken uut de schriften van Carolus Clusius*, Antwerpen, Jan van der Loe.

Dongen, A. van 2017. Global dining with Erasmus: The Early Modern European dining table, in J. Vroom, Y. Waksman & R. van Oosten (eds.), *Medieval MasterChef. Archaeological and Historical Perspectives on Eastern Cuisine and Western Foodways (MPMAS II)*, Turnhout, Brepols Publishers, 245-256.

Douglas, M. 1975. *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*, Londen/Boston, Routledge.

Drauschke, J. 2011. *Zwischen Handel und Geschenk. Studien zur*

- Distribution von Objekten aus dem Orient, aus Byzanz und aus Mitteleuropa im östlichen Merowingerreich*, Rahden, Westf., Verlag Marie Leidorf GmbH.
- Elias, N. 1939. *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, Band I-II*, Bazel, Verlag Haus zum Falken.
- Flecker, M. 2001. A ninth-century AD Arab or Indian shipwreck in Indonesia: First evidence for direct trade with China, *World Archaeology* 32.2, 335-354.
- Foss, C. 1975. The Persians in Asia Minor and the end of Antiquity, *English Historical Review* 90, 721-743.
- Foss, C. 1977. Archaeology and the Twenty Cities of Byzantine Asia, *American Journal of Archaeology* 81, 469-486.
- Gawronski, J. (ed.) 2012. *Amsterdam Ceramics. A City's History and an Archaeological Ceramics Catalogue 1175-2011*, Amsterdam, Bas Lubberhuizen.
- Gelichi, S. 2017. Closed seas, open economies: The Early Medieval Adriatic through archaeology, in S. Gelichi & C. Negrelli (eds.), *Adriatico altomedievale (VI-XI secolo)*, Venetië, Edizioni Ca' Foscari, 9-22.
- Gill, J. 1964. *Personalities of the Council of Florence and Other Essays*, Oxford, Oxford University Press.
- Goody, J. 1982. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge etc., Cambridge University Press.
- Hayes, J.W. 1992. *Excavations at Saraçhane in Istanbul, Vol. II: The Pottery*, Princeton, N.J., Princeton University Press.
- Hodges, R. 2012. *Dark Age Economics. A New Audit*, Londen, Duckworth.
- Huizinga, J. 1945². *Geschonden wereld. Een beschouwing over de kansen op herstel van onze beschaving*, Haarlem, H.D. Tjeenk Willink & Zoon N.V.
- Iverson, E. A. 2007. Amorium and the Byzantine 'Dark Ages' (seventh to ninth centuries), in J. Henning (ed.), *Post-Roman Towns, Trade and Settlement in Europe and Byzantium, vol. II: Byzantium, Pliska, and the Balkans (Millenium-Studien 5.2)*, Berlin/New York, Walter de Gruyter, 25-59.
- Jacoby, D. 2013. Rural exploitation and market economy in the Late Medieval Peloponnese, in S.J. Gerstel (ed.), *Viewing the Morea. Land and People in the Late Medieval Peloponnese*, Washington/Cambridge, Harvard University Press, 213-275.
- Kennedy, H. 2007. *The Great Arab Conquests. How the Spread of Islam Changed the World We Live In*, Londen, Weidenfeld & Nicolson.
- Kinoshita, H. 2009. Foreign glass excavated in China, from the 4th to 12th centuries, in M. Mundell Mango (ed.), *Byzantine Trade, 4th-12th Centuries. The Archaeology of Local, Regional and International Exchange*, Farnham/Burlington, Ashgate, 253-261.
- Koder, J. 1993. *Gemüse in Byzans. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika*, Wenen, Verlag Fassbaender.
- Kontogiannis, N.D. 2002. A fragment of a Chinese marbled ware bowl from Methoni, Greece, *Byzantinistica* 4, 39-46.
- Lévi-Strauss, C. 1964. *Mythologiques I: Le cru et le cuit*, Parijs, Plon.
- McCormick, M. 2001. *Origins of the European Economy. Communications and Commerce A.D. 300-900*, Cambridge etc., Cambridge University Press.
- Mennell, St. 1985. *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana/Chicago, University of Illinois Press.
- Mundell Mango, M. 2009. Byzantine trade: Local, regional, interregional and international, in M. Mundell Mango (ed.), *Byzantine Trade, 4th-12th Centuries. The Archaeology of Local, Regional and International Exchange*, Farnham/Burlington, Ashgate, 3-14.
- Negrelli, C. 2012. Towards a definition of Early Medieval pottery: Amphorae and other vessels in the northern Adriatic between the 7th and the 8th centuries, in S. Gelichi & R. Hodges (eds.), *From One Sea to Another. Trading Places in the European and Mediterranean Early Middle Ages*, Turnhout, Brepols, 393-416.

- Negrelli, C. 2017. Le amfore medievali in Dalmazia, in S. Gelichi & C. Negrelli (eds.), *Adriatico altomedievale (VI-XI secolo)*, Venetië, Edizioni Ca' Foscari, 247-284.
- Ostrogorsky, G. 1959. Byzantine cities in the Early Middle Ages, *Dumbarton Oaks Papers* 13, 45-66.
- Ostrogorsky, G. 1969. *History of the Byzantine State*, New Brunswick, N.J., Rutgers University Press.
- Papadopoulou, P. 2015. Coins and pots: Numismatic and ceramic evidence in the economic history of the Middle Ages, in J. Vroom (ed.), *Medieval and Post-Medieval Ceramics in the Eastern Mediterranean – Fact and Fiction (MPMAS I)*, Turnhout, Brepols, 199-226.
- Peacock, D.P.S. & D.F. Williams 1986. *Amphorae and the Roman Economy. An Introductory Guide*, Londen/New York, Longman.
- Perry, C. (ed. & transl.) 2017. *Scents and Flavors. A Syrian Cookbook*, New York, New York University Press.
- Pieri, D. 2005. *Le commerce du vin oriental à l'époque byzantine (Ve-VIIe siècles). Le témoignage des amphores en Gaule*, Beiroet, IFPO.
- Poulou-Papadimitriou, N. & E. Nodarou 2014. Transport vessels and maritime trade in the Aegean from the 5th to the 9th c. AD. Preliminary results of the EU funded "Pythagoras II" Project: The Cretan case study, in N. Poulou-Papadimitriou, E. Nodarou & V. Kilikoglou (eds.), *LRCW 4. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry (BAR. I.S. 2616, II)*, Oxford, Oxbow Books, 873-881.
- Reynolds, P. 2003. Pottery and the economy in 8th century Beirut: An Umayyad assemblage from the Roman imperial baths (BEY 045), in Ch. Bakirtzis (ed.), *Actes du VIIe congrès international sur la céramique médiévale en Méditerranée, Thessaloniki, 11-16 octobre 1999*, Athene, Édition de la Caisse des Recettes Archéologiques, 725-734.
- Reynolds, P. 2010. *Hispania and the Roman Mediterranean, AD 100-700. Ceramics and Trade*, Londen, Duckworth.
- Rodinson, M. 2001. Studies in Arabic manuscripts relating to cookery (trans. B. Inskip), in M. Rodinson, A.J. Arberry & C. Perry (eds.), *Medieval Arab Cookery* (with a foreword by C. Roden), Blackawton, Totnes, Prospect Books, 91-164.
- Sanders, G.D.R. 1989. Three Peloponnesian churches and their importance for the chronology of late 13th and early 14th century pottery in the Eastern Mediterranean, in V. Déroche & J.-M. Spieser (eds), *Recherches sur la céramique byzantine. Actes du colloque EFA-Université de Strasbourg, Athènes 8-10 avril 1987. Suppléments au Bulletin de Correspondance Hellénique*, Athene, French School at Athens, 189-199.
- Sciallano, M. & P. Sibella 1991. *Amphores. Comment les identifier?*, Aix-en-Provence, Édisud.
- Setton, K.M. 1958. 'The Emperor John VIII slept here....', *Speculum* 33.2, 222-228.
- Simmel, G. 1910. Soziologie der Mahlzeit, in *Zeitgeist (Beiblatt zum Berliner Tageblatt)* Nr. 41; 10 Oktober 1910: 1-2 (= *Festnummer zum hundertjährigen Jubiläum der Berliner Universität*, Berlin).
- Syropoulos, S. 1660. *Vera historia unionis non verae inter Graecos et Latinos sive Concilii Florentini exactissima narratio* (ed. & trans. Robert Creighton), Den Haag, Ex Typographia Adriani Vlacq.
- Vroom, J. 2003. *After Antiquity. Ceramics and Society in the Aegean from the 7th to the 20th centuries A.C.: A Case Study from Boeotia, Central Greece (Archaeological Studies Leiden University 10)*, Leiden.
- Vroom, J. 2005. Medieval pottery from the Artemision in Ephesus: Imports and locally produced wares, in F. Krinzinger (ed.), *Spätantike und Mittelalterliche Keramik aus Ephesos (Österreichische Akademie der Wissenschaften, Philosophisch-Historische Klasse, Denkschriften, 332. Band)*, Wenen, Verlag der Österreichische Akademie der Wissenschaften, 17-49.
- Vroom J. 2007. Kütahya between the lines: Post-Medieval ceramics as historical information, in S. Davies & J. Davis (eds.), *Between Venice and Istanbul. Colonial Landscapes in*

- Early Modern Greece (Hesperia Supplement 40)*, Princeton, N.J., American School of Classical Studies at Athens, 71-93.
- Vroom, J. 2011a. The other Dark Ages: Early Medieval pottery finds in the Aegean as an archaeological challenge, in R. Attoui (ed.), *When did Antiquity End? Archaeological Case Studies in Three Continents (BAR I.S. 2268)*, Oxford, Archaeopress, 137-158.
- Vroom, J. 2011b. The Morea and its links with Southern Italy after AD 1204: Ceramics and identity, *Archeologia Medievale* 38, 409-430.
- Vroom, J. 2011c. 'Mr. Turkey goes to Turkey', Or: How an eighteenth-century Dutch diplomat lunched at Topkapı Palace, *Princeton Papers. Interdisciplinary Journal of Middle Eastern Studies* 16, 139-175.
- Vroom, J. 2013. 'Digging for the 'Byz': Adventures into Byzantine and Ottoman archaeology in the eastern Mediterranean, *Pharos* 19.2, 79-110.
- Vroom, J. 2014². *Byzantine to Modern Pottery in the Aegean. An Introduction and Field Guide*, Turnhout, Brepols (2nd, revised edition; 1st edition Utrecht, Parnassus Press, 2005).
- Vroom, J. 2016a. Byzantine sea trade in ceramics: Some case studies in the eastern Mediterranean (ca. 7th – 14th centuries), in P. Magdalino & N. Necipoğlu (eds.), *Trade in Byzantium*, Istanbul, ANAMED, 157-177.
- Vroom, J. 2016b. Pots and pies: Adventures in the archaeology of eating habits of Byzantium, in E. Sibbesson, B. Jervis & S. Coxon (eds.), *Insight from Innovation. New Light on Archaeological Ceramics. Papers Presented in Honour of Professor David Peacock's Contributions to Archaeological Ceramic Studies*, St. Andrews, Highfield Press, 221-244.
- Vroom, J. 2017a. The Global Ottomans, in T. Hodos (ed.), *The Routledge Handbook of Archaeology and Globalization*, Abingdon/New York, Routledge, 899-917.
- Vroom, J. 2017b. The Byzantine Web: Pottery and connectivity between the southern Adriatic and the eastern Mediterranean, in S. Gelichi & C. Negrelli (eds.), *Adriatico altomedievale (VI-XI secolo). Scambi, porti, produzioni (Studi e Ricerche 4)*, Venetië, Edizioni Ca' Foscari, 285-310.
- Vroom, J. 2018a. Nieuw licht op de Donkere Eeuwen: Het Byzantijnse perspectief op de Arabische expansie, in J. van den Bent, F. van den Eijnde & J. Weststeijn (eds.), *Mohammed en de Late Oudheid (Zenobia reeks 6)*, Hilversum, Uitgeverij Verloren, 209-227.
- Vroom, J. 2018b. The ceramics, agricultural resources and food, in J. Haldon, H. Elton & J. Newhard (eds.), *Archaeology and Urban Settlement in Late Roman and Byzantine Anatolia. Euchaita-Avkat-Beyözü and its Environment*, Cambridge, Cambridge University Press, 134-184.
- Vroom, J. & E. Tzavella 2017. Dinner time in Athens: Eating and drinking in the Medieval Agora, in J. Vroom, Y. Waksman & R. van Oosten (eds.), *Medieval MasterChef. Archaeological and Historical Perspectives on Eastern Cuisine and Western Foodways (MPMAS II)*, Turnhout, Brepols Publishers, 145-180.
- Vroom, J. *in druk*. Trading activities in the eastern Mediterranean through ceramics between Late Antiquity and Fatamid times (ca. 7th-9th/11th centuries), in P.M. Sijpesteijn, J. Bruning & J.H.M. de Jong (eds.), *Egypt Incorporated. Economic, Political and Cultural Developments from Late Antiquity to Islam*, Leiden, Brill.
- Vroom, J. & M. van IJzendoorn *in druk*. The Last Byzantine Amphora: Sherds, sites and shipwrecks in Late Byzantine Times, in H. González Cesteros & J. Leidwanger (eds.), *Regional Convergences. Mass Production and the Development of Roman and Byzantine Amphora Standardization*, Athens.
- Wickham, C.J. 2005. *Framing the Early Middle Ages. Europe and the Mediterranean, 400-800*, Oxford, Oxford University Press.
- Willemsen, A. 2009. *Dorestad. Een wereldstad in de Middeleeuwen*, Zutphen, Walburg Pers.

PROF. DR. J.A.C. (JOANITA) VROOM



- 2018 Professor Archaeology of Medieval and Early Modern Eurasia, Faculty of Archaeology, Leiden University (NL).
- 2018 Aspasia Grant for excellent female researchers from NWO (NL).
- 2018 Westerdijk Premium for excellent female researchers from NWO (NL).
- 2016 President of the Dutch committee of the *Association Internationale des Études Byzantines* (AIEB).
- 2015 Series editor of the monograph series *Medieval and Post-Medieval Mediterranean Archaeology* for Brepols Publishers, Turnhout (BE).
- 2012-2018 Associate Professor Archaeology of the Byzantine, Islamic, Crusader and Ottoman periods in the Near East and the Mediterranean, Faculty of Archaeology, Leiden University (NL).
- 2010-2012 Project leader of the NWO VIDI Research Project, Amsterdam Archaeological Centre, Faculty of Humanities, University of Amsterdam (NL).
- 2010-2015 NWO VIDI research grant for the project *Material Culture, Consumption and Social Change: New Approaches to Understanding the Eastern Mediterranean during Byzantine and Ottoman Times*.
- 2009 Honorary Senior Research Fellow funded by The 1984 Foundation (USA), Department of Archaeology, University of Sheffield (UK).
- 2006-2008 Post-Doctoral Research Fellow funded by the Packard Humanities Institute (USA), Department of Archaeology, University of Sheffield (UK).
- 2002-2005 Post-Doctoral Research Fellow funded by the Packard Humanities Institute (USA), Institute of World Archaeology, University of East Anglia, Norwich (UK).
- 2003 PhD Degree in Mediterranean Archaeology for doctoral thesis *After Antiquity: Ceramics and Society in the Aegean from the 7th to the 20th centuries A.C. A Case Study from Boeotia, Central Greece*, Leiden University (NL).

Joanita Vroom is Professor of the Archaeology of Medieval and Early Modern Eurasia at the Faculty of Archaeology, Leiden University (NL), specializing in Medieval and Post-Medieval archaeology in the eastern Mediterranean and the Near East (including the Byzantine, Islamic, Crusader and Ottoman periods). She takes a particular interest in the social-economic (production and distribution) and cultural aspects (cuisine and dining habits) of material culture in these societies, and is series editor of the *Medieval and Post-Medieval Mediterranean Archaeology Series* at Brepols Publishers (Turnhout).

Earlier she published *After Antiquity: Ceramics and Society in the Aegean from the 7th to the 20th century A.C.* (Leiden 2003), *Byzantine to Modern Pottery in the Aegean: An Introduction and Field Guide* (Utrecht 2005; Turnhout 2014²), *Medieval and Post-Medieval Ceramics in the Eastern Mediterranean: Fact and Fiction* (MPMAS I; Turnhout 2015), *Medieval MasterChef: Archaeological and Historical Perspectives on Eastern Cuisine and Western Foodways* (MPMAS II; Turnhout 2017), as well as many book chapters and articles in academic journals. (see www.academia.edu/JoanitaVroom)

For further information on her various (NWO) research projects and field projects, see: www.universiteitleiden.nl/en/stafmembers/joanita-vroom.



Universiteit
Leiden