



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

# Archaeological area of Mount Sirai

Patrimonio culturale  
**SARDEGNA** Virtual Archaeology



## ■ Bread-making installations in the Casa di Talco (tabun-oven)

Daily life of people in a human community and its main food are extremely linked to bread and its production.

In Monte Sirai, in particular in the 'Casa del lucernario di talco' (fig. 1-2; where a reconstructed oven can now be seen: fig. 3) there is much evidence of large truncated cone shaped terracotta ovens, known as *tannur*, *tabounas* or *tabunas* (the name *tabuna* is also reserved for the type of bread produced in these containers). Similar containers are used to produce iron: they are taller and slimmer, with thicker walls and a small entrance.

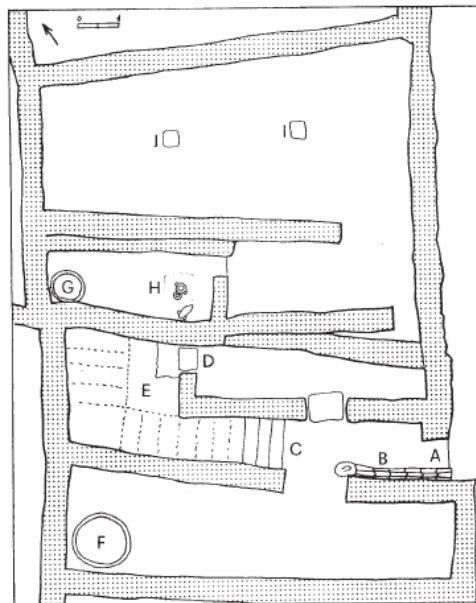


Fig. 21. Pianta di un edificio di abitazione del settore B. A. Ingresso e vestibolo; B. Condotto delle acque di scarico; C. Sacello per il culto domestico; D. Stanza da letto; E. Ripostiglio; F. Forno; G. Forno; H. Cucina; I, J. Pilastri.

**Figs. 1, 2** - Aerial photo and map (photo Unicity 2015; BARTOLONI 2004, fig. 21)



**Fig. 3** - Reconstruction of *tannur* (photo Unicity S.p.A.)

They are dolii, still used in more traditional North Africa today. In the Phoenician and Punic world, they sometimes have fingermarks pressed around the outer edge.



**Figs. 4, 6** - Preparation of bread (CAMPANELLA 2008, p. 146; DI GENNARO, DEPALMAS 2011, fig. 2b; terracotta from Punic tomb of Carthage, of a woman and child around a tannur: DI GENNARO, DEPALMAS 2011, fig. 3)

Disks of flour mixed with water were placed inside from the upper opening of the oven and stuck to the walls. Inside, stones or a grille were placed above the embers, which were introduced and kept hot by insufflation and ventilation through an external opening at the bottom of the oven. The bread, baked on one side, fell onto the inner base and was then collected and turned to stick to the wall again, until baked on both sides.

The presence of millstones in other parts of the Monte Sirai settlement and these ovens indicate the carrying out of a full cycle of transformation of cereals, right up to making bread and eating it.



## ■ Credits

Deepening card edited by Dr. Giuseppina Manca di Mores and Prof. Marcello Madau

## ■ Bibliography

BARTOLONI 2004 = P. BARTOLONI, *Monte Sirai*, Sassari.

CAMPANELLA 2008 = L. CAMPANELLA, *Il cibo nel mondo fenicio e punico d'Occidente. Una indagine sulle abitudini alimentari attraverso l'analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna*, Pisa-Roma.

CAMPANELLA 2009 = L. CAMPANELLA, *I forni, i fornelli e i bracieri fenici e punici*, in J. Bonetto, G. Falezza, R. Ghiotto, *Nora. Il Foro romano, Storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità. 1997-2006, Volume II.1 - I materiali preromani*, Padova, pp. 469-567.

DI GENNARO, DEPALMAS 2011 = F. Di Gennaro, A. Depalmas, *Forni, teglie e piastre fittili per la cottura: aspetti formali e funzionali in contesti archeologici ed etnografici*, in BAR International series, 2235 (*Atti del 4° Convegno nazionale di Etnoarcheologia, Roma, 17-19 maggio 2006*), Oxford, pp. 56-61.

FASTI 2015 = [http://www.fastionline.org/record\\_view.php?fst\\_cd=AIAC\\_2740](http://www.fastionline.org/record_view.php?fst_cd=AIAC_2740), s.v. '2011'.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

## La Sardegna cresce con l'Europa



UNIONE EUROPEA

Progetto cofinanziato dall'Unione Europea  
Programma Operativo FESR 2007-2013

FESR - Fondo Europeo di Sviluppo Regionale - Asse I, Linea di Attività 1.2.3.a