

DE LAS COCINAS COLONIALES Y OTRAS HISTORIAS SILENCIADAS: DOMESTICIDAD, SUBALTERNIDAD E HIBRIDACIÓN EN LAS COLONIAS FENICIAS OCCIDENTALES

Ana Delgado Hervás

ABSTRACT

Culinary technologies and domestic contexts have been one of the spaces traditionally silenced by Phoenician archaeology. This lack of interest for domestic and familiar contexts has nourished discourses that highlight the cultural and ethnic homogeneity of these settings, as well as the male prominence and that of the social groups belonging to the commercial or productive elite. The focus in these domestic spaces, in the culinary technologies and in the daily foods, gives us a different story about these colonial communities. It offers to us a more dynamic perspective, letting us to view communities socially and culturally more heterogeneous, and at the same time to retrieve the agency of subaltern social groups in the construction of colonial histories.

KEY WORDS: Phoenicians, diet, cuisine, subalternity, household.

INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas la arqueología fenicia ha incorporado sistemáticamente la bioarqueología en los análisis de asentamientos y de redes comerciales fenicias en Occidente. Éste ha sido un encuentro tardío -especialmente en comparación con otros ámbitos arqueológicos-, pero claramente exitoso. La generalización de estos estudios ha provocado que los alimentos producidos o comercializados por fenicios sean hoy un tema de interés principal para la arqueología fenicia, una nueva temática que ha contribuido de forma relevante a transformar las lecturas dominantes sobre la diáspora fenicia.

Más tímidos han sido los efectos de la bioarqueología en estudios sobre dietas y formas de preparación y consumo de alimentos en los establecimientos fenicios occidentales (cf., sin embargo, Campanella 2003, 2008; Spanò 2005; Delgado 2008a). Esta “timidez” esconde una importante resistencia por parte de la arqueología fenicia en incorporar enfoques y temáticas sociales, una tendencia posiblemente relacionada con el dominio de imágenes que asocian a los fenicios con actividades de intercambio y mercadeo y con el peso de las perspectivas economicistas en las lecturas relativamente imperantes.

En este contexto académico las nuevas perspectivas sociales y culturales sobre los alimentos han pasado prácticamente desapercibidas. Estos enfoques, prolíficos en distintos ámbitos humanísticos durante las últimas décadas, se distinguen porque conciben la preparación y el consumo de alimentos como construcciones culturales utilizadas por actores sociales en sus estrategias sociales y políticas. Para

ellos los alimentos no son tan solo productos calóricos vitales para el funcionamiento orgánico del cuerpo o inputs susceptibles de ser transformados en valores económicos a partir de su inserción en redes de intercambio y comercio, como tan ampliamente reconoce la arqueología fenicia y púnica. El énfasis de estos estudios se sitúa en analizar como los alimentos son espacios de representación social e ideológica que intervienen de forma decisiva y cotidiana en la construcción, contestación y negociación de las relaciones sociales y del poder (véase, entre otros muchos, Goody 1982; Caplan 1997; Mintz, Dubois 2002; Counihan, van Esterik 2008 o Hamilakis 1999; Dietler 2001; Halstead, Barrett 2004 para perspectivas arqueológicas).

Bajo el epígrafe “somos lo que comemos” han explorado como la alimentación está estrechamente relacionada con la construcción, la manipulación y la negociación de distintas formas de identidad –de estatus, clase, género, edad, étnicas, religiosas, nacionales... En esta literatura destacan principalmente los numerosos trabajos que han mostrado como las preferencias y las prácticas de consumo y de preparación de alimentos intervienen en la representación y en la transformación de identidades y de relaciones de género (Counihan 1999), así como de otras formas de identidad entre las que destacan las étnicas o nacionales fundadas en buena parte en memorias culinarias compartidas e incluso en tradiciones gastronómicas inventadas (Appadurai 1981).

Las “memorias gastronómicas” son un tema recurrente en los estudios centrados en la alimentación y en la cocina de los grupos inmigrantes y de las comunidades diaspóricas (Holtzman 2006: 367). Distintos trabajos han explorado el

rol de los alimentos como espacios de nostalgia y como pivotes centrales en la construcción de una conciencia histórica que conecta a estos grupos desplazados o a sus descendientes con las tierras de origen a través de experiencias y de materialidades culinarias compartidas. Esa memoria o conciencia histórica les permite crear y mantener, en última instancia, una identidad diferencial de la(s) comunidad(es) de acogida.

Por ello la preparación y el consumo social de alimentos han sido temas centrales en numerosos estudios arqueológicos interesados en fenómenos de migración o en otras experiencias de desplazamiento. Han sido especialmente relevantes en los análisis de contextos coloniales, donde convergen gentes de procedencias diversas (entre otros, Deagan, 1983; Lightfoot *et al.* 1998; Lightfoot 2005). Las aportaciones más recientes en este campo han incorporado las nuevas perspectivas de la arqueología social de los alimentos al estudio de contextos coloniales y han indagado los diversos modos en los que la comida y la cocina –y las prácticas y culturas materiales asociadas con ellas– intervienen en estos escenarios coloniales en la representación y negociación de nuevas identidades y jerarquías y en la construcción y contestación de nuevas formas de autoridad (Voss 2005; 2008; Rodríguez Alegría 2005; Delgado, Ferrer 2007, e.p.; Delgado 2008a).

Estas perspectivas sobre la preparación y el consumo social de los alimentos plantean nuevos retos a los estudios de las comunidades fenicias occidentales y pueden contribuir a abrir puertas que favorezcan la entrada de enfoques sociales en la arqueología de la diáspora fenicia.

COCINAS E HISTORIAS SILENCIADAS

Las preferencias alimenticias de los habitantes de las colonias fenicias occidentales y, especialmente, las formas de preparar y cocinar los alimentos son una valiosa fuente de información para conocer las dinámicas sociales y las relaciones de poder en estos ámbitos. En los establecimientos coloniales fenicios la cultura material relacionada con la preparación y el consumo de comida permite visualizar que fueron escenarios en los que vivieron y actuaron unas gentes que han sido silenciadas por las narrativas tradicionales sobre la diáspora fenicia a Occidente. Estas narrativas han incidido en la homogeneidad social, cultural y étnica de estos asentamientos, muchas veces imaginados como réplicas, como “pequeños orientes” en las tierras occidentales, como espejos sociales y culturales de sus metrópolis y como correas de transmisión de los deseos e intereses de las elites metropolitanas. Esa visión, sin embargo, no se ajusta a la cultura material usada en la vida cotidiana por una buena parte de los habitantes de los asentamientos coloniales.

Uno de los problemas básicos de estas interpretaciones clásicas es que han sido construidas a partir de textos escri-

tos o de cultura material que corresponde a representaciones de elites coloniales, como la arquitectura monumental o buena parte de las tumbas y ajuares funerarios. Este estrecho foco de interés por las producciones literarias y materiales asociadas a las elites tiene como consecuencia la elaboración de historias sesgadas que se corresponden con las miradas de los segmentos política y económicamente dominantes. Esta forma de construir y comprender el pasado, coherente con una ideología elitista, produce representaciones del poder que conectan de forma imaginaria el pasado y el presente, naturalizando de este modo las jerarquías sociales y las hegemonías políticas actualmente dominantes –coloniales, masculinas y de elite– cuyo poder nunca retado se fundamenta –como en el mundo actual– sobre bases relacionadas con la producción y el comercio.

Estas representaciones del pasado y las problemáticas metodológicas que favorecen la construcción de estas historias sesgadas, se han puesto de relieve en otros ámbitos históricos y específicamente en contextos coloniales (Wolf 1987; Sahlins 1992: 4-14; Lightfoot 2005). Estas críticas han favorecido el desarrollo de la denominada arqueología histórica y la atención a la cotidianidad en misiones, colonias y centros mercantiles relacionados con el colonialismo europeo moderno (Lightfoot 2005: 15-16). Estos autores han denunciado como las narrativas tradicionales sobre el colonialismo moderno –como las del Mediterráneo antiguo– se han construido dando la espalda, silenciando, las prácticas cotidianas de los asentamientos coloniales, obviando los espacios domésticos. Estos ámbitos se han imaginado como espacios naturales de reproducción y de socialización y, por tanto, para estas narrativas, irrelevantes para conocer las relaciones de producción y de comercio o las dinámicas sociales y políticas de los asentamientos coloniales. Por el contrario, el estudio de los espacios domésticos pone en evidencia la falacia sobre la que se ha construido esta visión. Los contextos domésticos no sólo acogen procesos de consumo, sino también de producción, y sus evidencias materiales sugieren que fueron espacios centrales en la construcción de nuevas identidades y, por ello también, espacios claramente politizados.

Silenciar a los contextos domésticos y a las prácticas cotidianas ha tenido como consecuencia la invisibilización de la inmensa mayoría de las gentes que vivían o trabajaban en las colonias: niños y mujeres, personas o grupos familiares descendientes de alguna de las múltiples comunidades locales occidentales y también de colonos mestizos o de descendencia oriental que no pertenecían a las elites. Estas gentes invisibles, conocidos en gran parte de la literatura académica como subalternos, han sido transformados por esas prácticas arqueológicas en actores históricos pasivos en las dinámicas diaspóricas y coloniales, lo que equivale a decir que no intervinieron en la construcción de sus propias historias. Parafraseando a Eric Wolf (1987) esa práctica arqueológica los ha convertido en gentes sin historia.

PREMISAS CONCEPTUALES: DOMESTICIDAD, SUBALTERNIDAD E HISTORIAS ALTERNATIVAS

Este enfoque inconscientemente colonial y elitista, ha sido denunciado por historiadores y antropólogos desde los años 80, por grupos académicos próximos a perspectivas marxistas, feministas y, asimismo, a las nuevas tendencias postcoloniales (Guha 2002; Spivak 1988). En sus escritos estos intelectuales sugieren la necesidad de elaborar historias alternativas que reten la mentalidad colonial hegemónica y den voz a otros grupos sociales. En palabras de Guha debemos escuchar a “las voces bajas de la historia”, o, como más categóricamente los ha denominado Spivak, a “los sin voz” (Spivak 1988).

Pero ¿cómo escuchar a los sin voz? se pregunta esta autora en un famosísimo escrito titulado *Can the Subaltern Speak?*. En este texto Spivak denuncia uno de los problemas fundamentales que nos encontramos si queremos entonar una historia polifónica y pone en evidencia como el poder hegemónico quita la voz a los subalternos, los excluye, los deja fuera de sus representaciones, de los textos históricos, de las fuentes literarias, y podríamos añadir de muchas otras representaciones de la cultura material realizadas desde el poder dominante.

En respuesta a esta posición crítica algunos autores que trabajan en la arqueología del colonialismo, entre los que destacan van Dommelen (2008: 73-76) o Lightfoot (2005: 15-16), han mostrado como los estudios de cultura material pueden ofrecer información acerca de esos grupos sociales invisibles para la historia colonial que se ha construido a partir de documentos escritos u otras representaciones del poder hegemónico. Es en este punto donde entran nuestras cocinas. Sus espacios y sus materialidades pueden actuar como una plataforma que saque a la luz algunas voces subalternas que nos permitan hilvanar, como reclama J. Fontana, historias alternativas que no sean meras genealogías del poder y en las que puedan escucharse polifónicamente a todas las voces de la historia (Fontana 2002: 16).

Este enfoque se ha desarrollado en otros contextos coloniales donde la arqueología de las prácticas cotidianas y, especialmente, de las relacionadas con la selección, preparación y consumo de los alimentos ha permitido visualizar y restaurar de forma coherente la agencia de grupos y de gentes subalternas en las historias coloniales y “destapar”, así, algunas de esas historias escondidas, de esas historias silenciadas. Entre otros trabajos que han explorado esta línea de investigación merecen destacarse los estudios pioneros de los años 80 llevados a cabo por Deagan en la misión española de San Agustín, en Florida (Deagan 1983); los trabajos más complejos de Lightfoot en Fort Ross y en las misiones franciscanas californianas (Lightfoot *et al.* 1998; Lightfoot 2005) en los que rompe con perspectivas estáticas entorno a la asociación etnia y cultura e introduce el concepto de *habitus* tomado de Bourdieu; y, por último, los de Voss, des-

arrollados en algunos espacios coloniales de la Bahía de San Francisco (Voss 2005, 2008), donde incorpora visiones post-estructuralistas y profundamente antiesencialistas en el análisis de la cultura material de las prácticas cotidianas, introduciendo de forma activa los conceptos de poder e identidad

LAS DIMENSIONES SOCIALES DE LA COCINA

La cocina puede definirse como el conjunto de técnicas y de conocimientos empleados en la preparación y presentación de alimentos para su consumo. Estas técnicas y conocimientos se caracterizan por su variabilidad histórica, social y cultural. El sinfín de cocinas distintas es el resultado de la diversidad de ingredientes que pueden ser seleccionados o rechazados para la elaboración de comidas, de la variedad de técnicas de preparación, manipulación y cocción utilizadas, de la multiplicidad de instrumentos e instalaciones usados en su elaboración y de la infinidad de formas posibles de presentar los alimentos para su consumo.

Los arqueólogos procesuales tradicionalmente han entendido y analizado esta variedad gastronómica de las sociedades y grupos humanos como respuestas adaptativas a contextos económicos y ecológicos específicos y a necesidades nutricionales y biológicas del organismo humano. Recientes estudios, sin embargo, han cuestionado la validez universal de estas perspectivas. Pyburn (2008), por ejemplo, plantea que el concepto de “alimentos sanos” no es universalmente válido, sino que responde a preferencias y cosmologías específicas y a estéticas y concepciones corporales que no sólo varían histórica y culturalmente, sino a través de géneros, clases sociales, grupos de estatus, edades, etnias o religiones dentro de un mismo contexto social. Otros estudios han demostrado la inconsistencia del argumento de la eficacia ecológica como una pauta universalmente válida para entender las transformaciones en los sistemas de cocción y preparación de alimentos (Harry, Frink 2009), así como en los cambios de dietas (Rodríguez Alegría 2005). Frente a estas perspectivas eco-funcionales numerosos trabajos sobre la alimentación defienden que las preferencias culinarias y dietéticas están medidas por una multitud de factores, estando principalmente afectadas por criterios psicológicos, sociales (Lyons 2007; Harry, Frink 2009; Sassaman 1995), así como ideológicos y simbólicos (Smith 2006; Joyce, Henderson 2007).

Estas preferencias alimenticias o gastronómicas responden en buena parte a lo que denominamos el gusto. Bourdieu (1988) en *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto* ha explorado como las diferentes actitudes hacia los alimentos, las diferentes formas de comerlos y el gusto de los alimentos mismos no están definidos por criterios objetivos, sino que son construcciones sociales que intervienen activamente en la creación de la distinción social. Las preferencias alimenticias son para Bourdieu una estrategia social que permite a los individuos distinguir a personas de su

misma clase social de los de otras clases sociales; son armas sociales para construir barreras y poner límites a la movilidad entre grupos sociales, una tesis también válida para otras identidades sociales o comunidades.

El gusto forma parte de lo que Bourdieu denomina capital cultural y se adquiere principalmente durante la infancia a través del *habitus*. El modo en el que es socialmente adquirido lo convierte en un elemento conservador, pero no por ello estático. Las preferencias alimenticias pueden ser transformadas o incluso conscientemente manipuladas por actores sociales en contextos culturales e históricos específicos. Algunos estudios han apuntado incluso que los cambios en los sistemas de gusto o en las preferencias culinarias actúan estratégicamente en determinados contextos históricos para transformar, manipular o subvertir identidades, jerarquías o hegemonías políticas (Joyce, Henderson 2007, 2010) o para inventar nuevas identidades sociales o sentimientos comunes (Voss 2005).

Las preferencias alimenticias y los métodos culinarios han sido, sin embargo, concebidos tradicionalmente como percepciones y prácticas estáticas y muy resistentes al cambio. Esta supuesta inalterabilidad de los paladares culturales y de las elaboraciones culinarias ha empezado a ser cuestionada en los últimos años. Uno de los problemas básicos que se ha puesto en evidencia es la falta de estudios diacrónicos en contextos históricos específicos sobre los métodos de preparación culinaria y los patrones de cambio o continuidad en las preferencias alimenticias. La ausencia de análisis diacrónicos hace pensar que estamos ante una premisa que no ha sido testada histórica y arqueológicamente. Son estos silencios en la “historia de las cocinas” los que han favorecido ideas que inciden excesivamente en su inmutabilidad (Pyburn 2008: 117).

La imagen de inmutabilidad de la cocina se integra en una construcción más amplia que afecta a otras tareas rutinarias desarrolladas en los ámbitos domésticos, unas tareas bautizadas por los Binford como actividades de mantenimiento y opuestas a las actividades de producción realizadas fuera del área doméstica (Binford, Binford 1969) y tradicionalmente imaginadas como tareas universalmente sexuadas llevadas a cabo casi exclusivamente por mujeres. La uniformidad y estaticismo de estas prácticas se ha puesto en cuestión gracias al desarrollo de la arqueología de los ámbitos domésticos. Los numerosos estudios desarrollados por la *household archaeology* han demostrado que existe una elevada variabilidad cultural, social e histórica en las actividades desarrolladas en estas áreas, así como en sus relaciones y materialidades.

Una de las aportaciones centrales de la arqueología de los ámbitos domésticos ha sido demostrar empíricamente la falacia de la universalidad de la dicotomía público y privado (Brumfield, Robin 2008), uno de los ejes del pensamiento moderno. Los análisis realizados desde esta perspectiva han demostrado que no existe una clara delimitación entre una

esfera doméstica –entendida además como privada, femenina, de consumo, pasiva e inmutable–, opuesta y paralela a una esfera pública –conceptualizada como política, masculina, de producción, activa y dinámica. Estas dos esferas están profundamente interrelacionadas, de tal modo que los cambios que tienen lugar en la “esfera pública” –tales como nuevas dinámicas comerciales, guerras o tributaciones– tienen efectos considerables en las rutinas domésticas, al mismo tiempo que los cambios en las actividades domésticas cotidianas alteran la vida pública –producción de alimentos para celebraciones de comensalía o mercados, trabajo artesanal, etc.– (Brumfield, Robin 2008: 3).

La cocina, como otras prácticas cotidianas, no es una acción “natural”, meramente rutinaria, que se produce al margen de unos contextos sociales y políticos específicos. Por el contrario, la cocina, es una acción productiva que, como cualquier otra acción productiva, está totalmente imbricada en unos contextos sociales y culturales específicos. Las cocinas cotidianas están afectadas por dinámicas sociales, políticas y económicas que se producen a escalas locales y globales, pero asimismo las innovaciones o continuidades que tienen lugar en las cocinas, en los ingredientes utilizados, en las técnicas de preparación y elaboración de los alimentos, en sus formas de presentación o en las culturas materiales asociadas con la cocina y la comida tienen considerables efectos en ámbitos políticos, sociales y económicos. La cocina y la alimentación no son reflejos pasivos de un orden social y de una estructura productiva, sino que pueden intervenir activamente en su transformación. Esta percepción que pone en valor a la cocina y a los procesos de consumo, situándolos en una esfera social y cultural y no meramente natural, permite recuperar la agencia de las personas que cocinan, así como de las culturas materiales que utilizan y consumen, en las dinámicas de innovación o de continuidad social, política y económica.

La cocina, como cualquier otra acción productiva, se produce en el marco de unas relaciones sociales determinadas –de género, de estatus, de clase, de edad, de parentesco, de etnicidad– y en el marco de unos contextos históricos específicos (Brumfield, Robin 2008). Son estas relaciones contextualizadas las que estructuran esta acción productiva. Las personas que cocinan –como otros artesanos– elaboran sus productos a partir de sus propios valores y conocimientos, aunque los productos que preparan y sus destrezas culinarias tienen una evaluación social, teniendo que ajustarse a unos gustos socialmente construidos.

En estos contextos socialmente estructurados, sin embargo, las personas que cocinan pueden tener un pequeño margen de acción que puede llevar a la introducción de cambios en los patrones históricamente aceptados. Quien cocina puede decidir entre mantener una cocina conservadora, que reproduzca las técnicas gastronómicas aprendidas durante la infancia y que se ajuste a esos gustos culinarios, o bien modi-

ficar parcialmente los comportamientos aprendidos introduciendo cambios innovadores. Estos procesos se producen de una forma especialmente visible en contextos social o culturalmente complejos donde distintas “formas de hacer las cosas”, diferentes *habitus*, entran en contacto, como ocurre con fenómenos de migración o en contextos de elevada movilidad social. Innovar y romper con las convenciones sociales aprendidas o por el contrario mantener una gastronomía “tradicional”, son decisiones mediadas por los propios valores de quien cocina, por sus identificaciones sociales –que pueden ser múltiples y flexibles, como también sus decisiones culinarias- y por unas estrategias económicas, políticas y sociales, bien propias o bien del grupo o los grupos con los que se identifica.

Esta percepción de la cocina, permite dar agencia a algunas de esas voces bajas de la historia de las que antes hemos hablado y recuperarlas para construir la historia de las comunidades fenicias occidentales. El análisis de la evidencia arqueológica de los espacios asociados a la elaboración, al consumo o a la deposición de restos de comida y cocina permite dar voz a algunos de esos subalternos en los procesos de construcción de memorias y significados de pertenencia, centrales en los movimientos diaspóricos, así como también en los procesos de negociación de las identidades sociales, de las jerarquías y del poder en estos espacios socialmente heterogéneos y culturalmente complejos y en los que los alimentos y gastronomías juegan un papel muy activo.

COMUNIDAD Y DISTINCIÓN: LA COCINA DE LOS ALIMENTOS COTIDIANOS EN LAS ÁREAS SIRIO-PALESTINAS

Los cereales, principalmente trigo y cebada, eran el principal alimento de los habitantes del área sirio-palestina. En los inicios del I milenio a. C., cuando algunas gentes de estos territorios se desplazaron y se establecieron de forma permanente en Occidente, se estima que en estas regiones estos dos cereales constituían el 55% de la dieta adulta (Meyers 2002: 14; 2005: 27).

Trigo y cebada eran alimentos básicos compartidos por todos los grupos sociales: niños y ancianos, hombres y mujeres, gentes humildes y grupos de elite. Cereales y grasas eran productos de consumo básico cotidiano con un acceso prácticamente universal. Los textos bíblicos nos han hecho llegar relatos sobre la cocina y las comidas de las elites y de grupos que vivían en la pobreza. Una de las referencias más conocidas en este sentido es la visita de Elías a una mujer viuda y pobre que vivía en la ciudad fenicia de Sarepta. Cuando el profeta le pide pan, ella le responde “Vive el señor [...] que pan yo no lo tengo; no tengo más que un puñado de harina en la orza y un poco de aceite en la alcuza” (1Re 17, 12).

Las comidas elaboradas con cereales eran consumidas de forma cotidiana y en celebraciones festivas y eran un componente esencial de las ofrendas rituales dedicadas a muertos, a ancestros y a dioses (Spanò 2005; Delgado, Ferrer

2007, e.p.). Estas comidas tenían potentes significados sociales, al ser consideradas como símbolos de vida y de continuidad de la vida (Samuel 1999: 125). La centralidad de los cereales y de las comidas elaboradas con cereal en las vidas cotidianas y en las prácticas rituales de las gentes fenicias, su condición de productos básicos de acceso universal y sus potentes significados simbólicos en las cosmologías cananeas hicieron de estos alimentos un elemento unificador entre las gentes fenicias que atravesaba distinciones e identidades sociales. Por esta razón, las comidas preparadas con cereales eran en estos contextos uno de los pivotes centrales en la representación de la comunidad.

Sin embargo, a pesar de su universalidad, estas mismas comidas cotidianas actuaban en estos contextos como importantes diacríticos sociales. Ni todas las gentes del área cananea participaban en la preparación de estas comidas, ni todos los que lo hacían elaboraban estos platos con los mismos ingredientes, ni los acompañaban con los mismos productos. Existían también diferencias en cuanto a las instalaciones y enseres utilizados para su preparación y en cuanto a los tiempos de trabajo dedicados a la elaboración de la comida diaria. Estas diferencias en los ingredientes y en los sistemas de preparación, cocción y presentación redundaban en la elaboración de platos absolutamente distintos que contaban con apreciaciones sociales diferentes.

Los ingredientes utilizados para la preparación de estas comidas o consumidos como acompañamiento de estos platos eran uno de los principales elementos diferenciadores. Datos textuales y evidencias arqueológicas dan cuenta de la variedad de ingredientes con los que contaban las gastronomías y dietas cananeas (Campanella 2008). Muchos de estos alimentos no eran universalmente accesibles y debieron actuar en la representación de la distinción. Uno de estos ingredientes eran los cereales mismos. Trigo y cebada no tenían la misma apreciación social. Numerosas referencias textuales ponen en evidencia que en los centros fenicios del Mediterráneo oriental el trigo era un producto más valorado que la cebada y el utilizado preferentemente para la elaboración de panes (Spanò 2005). Comer trigo o comer cebada no tenía la misma consideración social, ni el mismo valor económico (Niveau de Villedary 2006: 59).

Tampoco todas las harinas eran apreciadas del mismo modo. Las referencias textuales hablan de diferentes calidades de harina con valoraciones sociales distintas. La harina más apreciada era la denominada flor de harina usada tanto en el consumo alimenticio (1Re 4, 22), como en las ofrendas rituales (Lev 2, 1). La obtención de este tipo de harina, de textura muy fina, exigía una moltura prolongada, así como una mayor cantidad de grano para obtener la misma cantidad de producto. En el extremo opuesto se situaban las harinas con un alto contenido en cascarillas y otro tipo de impurezas y que debieron ser consumidas habitualmente a juzgar por referencias textuales –“Sabroso es al hombre el pan de men-

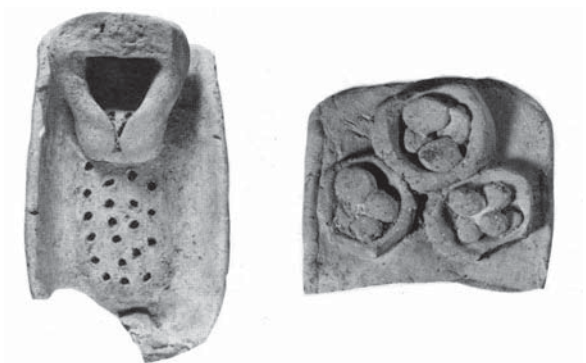


Fig. 1. Terracotas localizadas en las excavaciones de la ciudad fenicia de Tiro representan a una mujer moliendo alimentos y tres cestas con panes, ss. VIII-VI a.C. (Bikai 1978, Lám LXXXI, n. 5).

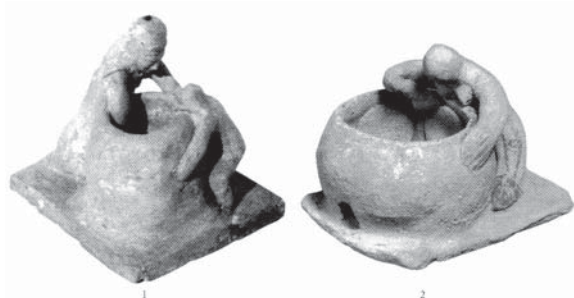


Fig. 2. 1, Terracota depositada en una tumba en Byrsa (Cartago) que representa a una mujer y un niño cociendo pan en un horno (Foto P. Bartoloni, en Campanella 2008: fig. 45); 2, Terracota procedente de Chipre en la que puede apreciarse a una mujer cociendo panes en un horno con apertura lateral (Karageorghis 2000: 161).



Fig. 3. Terracotas que representan mujeres cociendo en hornos de tipo oriental. Megara Hyblaea (Sicilia) (ss. VI-V a.C.) (Pisani 2003: Figs. 6 y 18).

tira; mas después su boca será llena de cascajo” (Prov 20, 17)- y por la frecuencia de ciertas patologías bucales. Campanella (2008: 57-58) ha relacionado la pérdida de la dentina presente en cadáveres depositados en necrópolis fenicias orientales y occidentales con el consumo de harinas con un alto contenido en partículas abrasivas.

La cantidad de grano y el tiempo de trabajo disponible para su moltura son dos factores que parecen haber tenido una incidencia especial en la construcción de distinciones e identida-

des sociales. El tiempo de moltura es un factor que debe ser valorado muy especialmente. En el área cananea, durante la primera mitad del I milenio, la moltura del cereal se realizaba básicamente en los ámbitos domésticos utilizando molinos de vaivén. La moltura del cereal era un trabajo intensivo que se realizaba diariamente y se prolongaba durante horas. Algunos cálculos estiman que una familia de seis miembros necesitaría unos 3 kg de harina al día y para obtenerlos se requerían entre dos y tres horas de moltura diaria (Meyers 2005: 28). La moltura del cereal tenía una presencia crucial en la construcción del género entre los grupos no pertenecientes a las elites, ya que era una tarea cotidiana realizada básicamente por mujeres, como también lo eran otros procesos de preparación y cocción del cereal en el ámbito doméstico (fig. 1).

Junto a los ingredientes, cantidad de producto y tiempo de trabajo dedicado a la elaboración de las comidas cotidianas, otro de los factores que participaban en esta construcción de la distinción era la forma de preparar y cocer los cereales. A partir de referencias literarias y arqueológicas sabemos que en el área sirio-palestina en los inicios del I milenio a. C. convivían distintos modos de consumir los cereales: panificados, hervidos o fritos (Spanò 2005).

Entre estas tecnologías destaca la panificación, la cocción en horno del cereal en forma de tortas delgadas y redondas. Estos panes eran el alimento básico de la dieta adulta en el área sirio-palestina y, en general, en todo el Próximo Oriente y Egipto y la más apreciada de todas las formas de preparación de cereal (Meyers 2002, 2005; Spanò 2005; Campanella 2003, 2008).

La cocción y elaboración del pan se realizaba diariamente en el ámbito doméstico. Las principales instalaciones para cocerlo eran hornos circulares de forma troncocónica, que tenían entre 0,5 y 1,2 m de diámetro (figs. 2 y 3). Sus paredes eran de arcilla y en la parte superior presentaban una amplia apertura de unos 40 o 50 cm de diámetro por donde se introducía el combustible y el alimento (fig. 2: 1). Otros hornos disponían de una apertura lateral que servía para introducir el combustible y, en algunos casos, ciertos contenedores (fig. 2: 2).

Este tipo de hornos se documentan en el área sirio-palestina desde el Bronce Medio y perduran durante la Edad de Hierro hasta la actualidad. Los hornos excavados son instalaciones fijas, que pudieron convivir con hornos portátiles tipo atanor conocidos en otras áreas mediterráneas. Estas instalaciones fijas de cocción se construían en el interior de las casas, en patios o áreas abiertas, colocados directamente sobre el suelo o encastrados sobre bancos de arcilla o piedra utilizados en el amasado del pan. Las excavaciones realizadas en áreas domésticas indican que no todas las casas disponían de su propio horno, una pauta analizada en el vecino Egipto en contextos de finales del II milenio, donde se registra un acceso diferencial a este tipo de instalaciones (Samuel 1999). El estudio de Samuel demuestra que algunos de los grupos domésticos menos favorecidos socialmente de Deir-

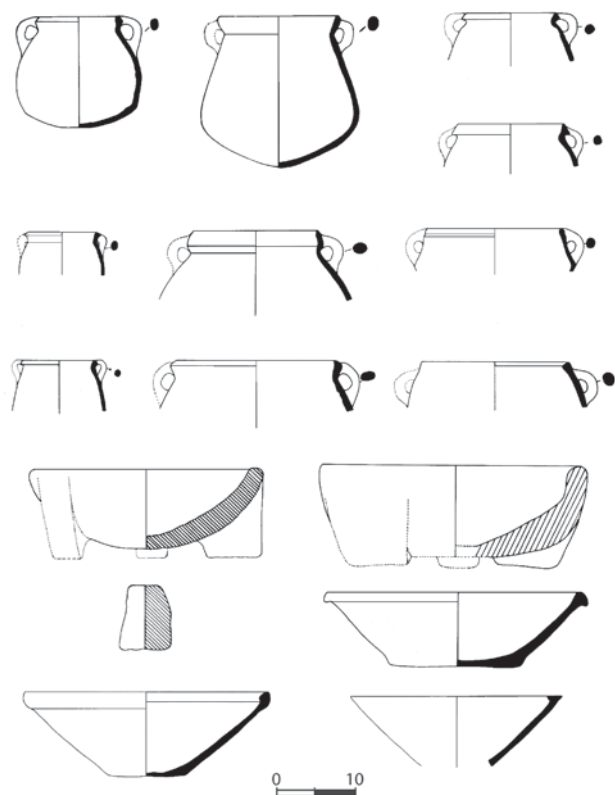


Fig. 4. Ollas de cocina, lebrillos y morteros procedentes de las excavaciones de Tiro (segunda mitad del s. VIII-inicios del s. VII a.C.) (Bikai 1978: Lám. IX, 19-24 y Lám XII, 24-33).

el-Medina parecen haber compartido instalaciones colectivas para la cocción del pan, una práctica que también se conoce en el área cananea a través de referencias textuales (Lev 26, 26) y de datos arqueológicos (Meyers 2005: 71).

En el I milenio a. C. en la región cananea se documentan otras formas de panificación alternativas a la cocción en horno. Son sistemas menos apreciados socialmente, pero que no requieren instalaciones fijas. Este modo de panificación se realizaba sobre un disco plano de cerámica que se disponía directamente sobre el fuego. En la literatura arqueológica estos recipientes cerámicos se conocen como torteras y permiten la elaboración de panes redondos y ázimos. Actualmente algunos grupos del norte de África emplean este sistema de cocción. Utilizan grandes platos de pastas muy groseras que se colocan directamente sobre el fuego y sobre ellos se dispone la torta a la que se le da una forma plana y redonda (Gutiérrez 1990-91). A media cocción debe dársele la vuelta a la torta para que se cueza por ambas caras o bien cubrirla con el rescoldo, por lo que podrían corresponder a las “tortas cocidas bajo ceniza” o “bajo el rescoldo” que aparecen en numerosas referencias bíblicas (Génesis 18, 6; Ezequiel 4, 12).

Junto a la panificación otro modo de cocinar los cereales en el área sirio-palestina era a partir de cocciones hervidas en agua o guisadas en aceite. Estas preparaciones, de las que existen abundantes referencias textuales, se han relacionado con parte del instrumental culinario conocido en el registro arqueológico de los asentamientos del área cananea. En estos hábitats entre las cerámicas de cocina se registran cazuelas bajas y abiertas, que se han considerado indicadas para freír alimentos, así como ollas de cuerpo esférico y borde vertical, dotadas de dos asas y de una base redondeada, adecuadas para cocciones hervidas prolongadas (Ben-Shlomo *et al.* 2008) (fig. 4). Estas ollas se conocen con pequeñas variantes en todo el área cananea desde finales de la Edad del Bronce. Su uso se prolonga en esta región a lo largo del primer milenio y las encontramos en centros fenicios orientales en contextos cronológicamente coetáneos a la diáspora fenicia a Occidente (Bikai 1978: 50; Anderson 1988: 220-226; Dayagi-Mendels 2002: fig. 5.12). Estas preparaciones hervidas, así como la panificación en torteras, parecen haber sido empleadas frecuentemente para consumir cereales en el área levantina. A diferencia del pan, principalmente de trigo, cocido en horno, estos platos parecen haber gozado de una baja apreciación social y su consumo parece haber estado asociado preferentemente a grupos sociales poco favorecidos (Spanò 2005: 417).

DIETAS Y COCINAS COLONIALES

Las dietas y los modos de preparación y consumo de alimentos de quienes vivían en los asentamientos fenicios del Extremo Occidente (fig. 5) son mucho menos conocidos. Para aproximarnos a las dietas cotidianas de los asentamientos coloniales contamos con algunos –aunque escasos– datos bioarqueológicos. Los análisis paleobotánicos realizados sugieren que en las colonias los cereales tuvieron la misma importancia en la alimentación diaria de sus poblaciones que en el área metropolitana (Iborra *et al.* 2003; López Castro 2003: 99; Campanella 2008). Esta importancia del cereal se refleja asimismo en la abundancia de molinos presentes en asentamientos coloniales, algunos usados en la molienda de cebada (Aubet, Delgado 2003: 64). Como en las áreas levantinas, también en estos núcleos fenicios estos alimentos o comidas tuvieron un papel central en prácticas rituales. Este protagonismo está especialmente bien documentado en época púnica, cuando existen numerosas evidencias arqueológicas de ofrendas de cereales o de comidas elaboradas con cereal en santuarios y cementerios, como la que representa la terracota femenina depositada en una tumba de Puente de Noy (fig. 6).

Los cereales, alimentos “unificadores” que en el área cananea intervenían activamente en la representación de la comunidad, también tuvieron un papel central en la cotidianidad de las gentes fenicias desplazadas y establecidas en Occidente. A través de su consumo u ofrenda algunos de sus



Fig. 5. La diáspora fenicia en Occidente.

habitantes recrearon memorias que los unían con las tierras de origen. El consumo de estos alimentos intervino en la representación de estas nuevas comunidades y de una nueva identidad étnica, como la fenicia, inventada en la experiencia del desplazamiento.

En los establecimientos fenicios occidentales los cereales, sus formas de consumo y de preparación también representaron formas de distinción social entre las gentes que habitaban estas comunidades, que en estas tierras lejanas adquirieron nuevas formas y significados. En estos ámbitos las prácticas culinarias y las formas de consumo se transformaron por las nuevas realidades y configuraciones sociales creadas en el desplazamiento y por el contacto con gentes con otras tradiciones culturales, con otros “modos de hacer las cosas”. La alimentación y la cocina cotidiana de las colonias o barrios fenicios occidentales no son espejos de las metropolitanas, sino que, bien al contrario, se caracterizan por su transformación, su diversidad, su heterogeneidad y su hibridación.

Desde el punto de vista de las dietas y, en concreto, del consumo de productos vegetales, los estudios paleobotánicos muestran la importancia de la cebada y el trigo, con un claro predominio de la primera sobre el segundo, especialmente en niveles arqueológicos anteriores a finales del s. VII o inicios del s. VI a. C. (Iborra *et al.* 2003; López Castro 2003: 99). La cebada, un cereal de baja calidad para hacer preparaciones panificadas por su bajo contenido en gluten, parece haber sido la base alimenticia de un importante número de grupos domésticos que residían en los establecimientos feni-

cios occidentales. Este protagonismo de la cebada en los registros paleobotánicos de los yacimientos fenicios occidentales sugiere que la dieta cotidiana de buena parte de sus habitantes no se ajustaba a las preferencias alimenticias de las elites urbanas metropolitanas.

Algunos investigadores han puesto en evidencia las similitudes que existen entre la dieta colonial fenicia y la de múltiples comunidades indígenas peninsulares en las que la cebada es claramente el alimento predominante en su dieta cotidiana (Iborra *et al.* 2003; López Castro 2003). Esta notable coincidencia se ha leído fundamentalmente desde perspectivas ambientalistas, que argumentan que esa alimentación es la consecuencia de la adaptación de la agricultura colonial fenicia a las condiciones ecológicas peninsulares. Otros autores han interpretado estas transformaciones productivas desde perspectivas sociales, reivindicando la agencia de gentes de orígenes indígenas en la configuración de las economías y culturas coloniales peninsulares. Esta perspectiva ha sido defendida por López Castro (2003: 102), quien ha relacionado la preponderancia de cebada en los registros paleobotánicos de los yacimientos fenicios con el empleo de fuerza de trabajo autóctona en las áreas de cultivo de estos enclaves. La tesis de López Castro rescata la agencia de algunos subalternos en las historias coloniales, pero sin embargo silencia la voz de quien cocina y de quien consume en la construcción de esas mismas historias.

El peso de factores sociales y culturales en la selección de los alimentos consumidos cobra cuerpo especialmente si tenemos en cuenta que en muchos de estos ámbitos no sólo



Fig. 6. Terracota púnica depositada en una tumba de Puente de Noy (Granada) que porta en una mano una bandeja con panes (Molina et al. 1982: Fig. 36, 1 y Lám. 29).

los ingredientes de las comidas se ajustan a las preferencias locales, sino también las técnicas empleadas en su preparación y cocción. Quien hizo estas comidas probablemente también seleccionó los ingredientes más adecuados a esas tradiciones culinarias.

Las cocinas de los establecimientos fenicios occidentales se definen por su diversidad y su dinamismo. Un análisis comparativo de las instalaciones y de los instrumentos utilizados para la preparación y presentación de la comida cotidiana muestra un patrón claramente heterogéneo. Esta diversidad de cocinas se observa si comparamos distintos establecimientos fenicios occidentales o diferentes grupos domésticos dentro de un mismo asentamiento e incluso se produce en el marco de un mismo espacio doméstico.

Algunos contextos domésticos de asentamientos como Huelva, Doña Blanca, Cerro del Villar, Morro de Mezquitilla, Chorreras o La Fonteta presentan instalaciones e instrumental culinario que corresponde a técnicas de elaboración y de preparación de alimentos tradicionales entre las comunidades de la Edad del Hierro del área sirio-palestina (Delgado 2008a: 168). Son tecnologías y conocimientos gastronómi-

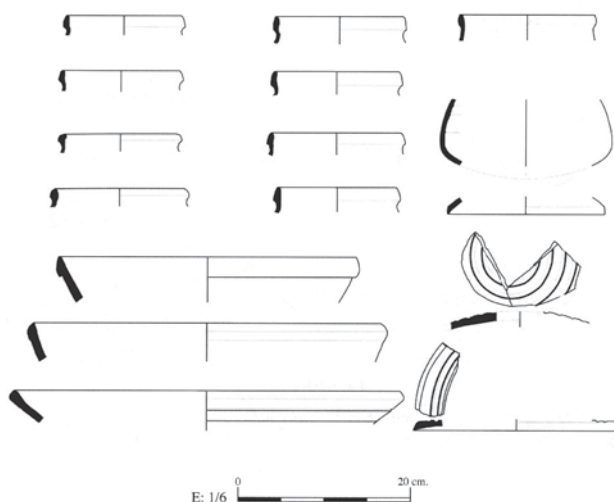


Fig. 7. Cerámicas de cocina de tradición oriental de la Plaza de las Monjas (Huelva) (González de Canales et al. 2004).

cos que portaron consigo gentes orientales que se establecieron en las tierras de Iberia y que transmitieron a sus descendientes y a quienes con ellos convivieron. Entre estas tecnologías culinarias destaca la panificación del cereal.

En el interior de algunas casas de estos asentamientos se han documentado pequeños hornos domésticos de paredes de arcilla y planta circular, similares a los conocidos en el área cananea. Junto a este sistema de panificación, de gran apreciación social en el mundo sirio-palestino, se conoce también en los ámbitos fenicios occidentales la elaboración de panes en platos planos o torteras, si bien no parece haber sido un sistema usado frecuentemente en los yacimientos fenicios occidentales. Estos platos de hornear se han registrado en yacimientos como Huelva -discos de cerámica con marcadas acanaladuras- (fig. 7) (González de Canales et al. 2004: 78-79 y lám. XV, n. 21 y 22) y Morro de Mezquitilla (Schubart 1985: fig. 12) -platos con perforaciones en la superficie externa idénticos a los localizados en Cartago (Botto 2000: fig. 12)- (fig. 8).

La distribución de hornos y platos de hornear en los contextos domésticos sugiere que la panificación no debió ser la forma más habitual de consumir los cereales en las colonias fenicias occidentales. La mayoría de los ámbitos domésticos excavados en asentamientos fenicios occidentales no disponen de hornos de pan. Estas instalaciones parecen ser exclusivas de algunas viviendas, lo que podría ser un primer indicador de la elevada heterogeneidad social y cultural de los habitantes de estas colonias y, asimismo, de la intervención de las gastronomías cotidianas en la creación de la distinción social y de la construcción del poder dentro de estos ámbitos.

En algunos asentamientos, como Sa Caleta (Ramon 2007), se conocen instalaciones para la cocción del pan

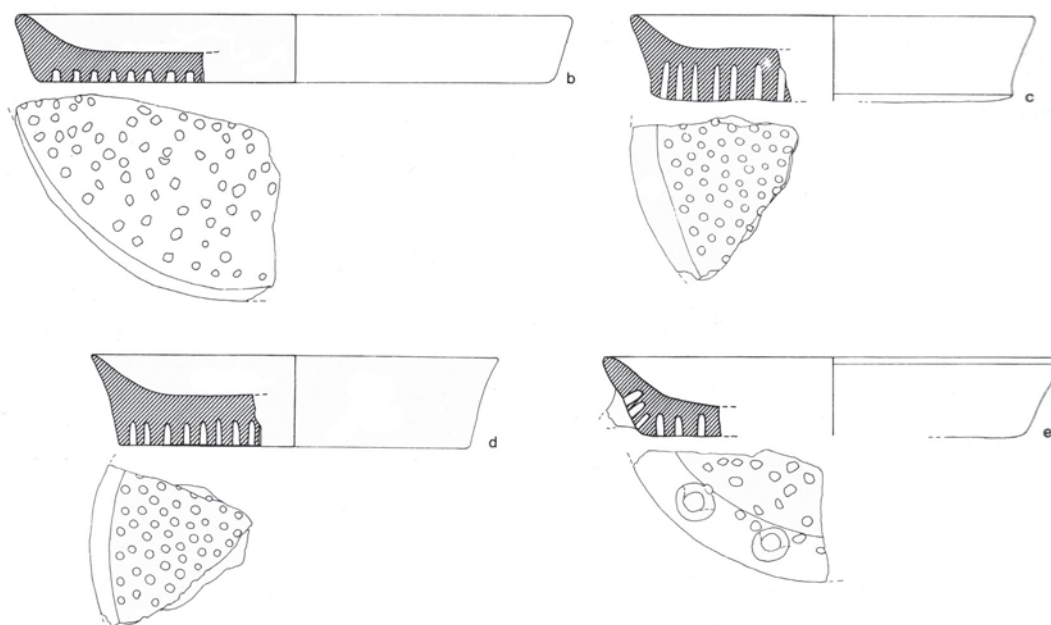


Fig. 8. Platos de hornear del asentamiento de Morro de Mezquitilla (Málaga) (Schubart 1985: fig. 12).

situadas en áreas abiertas que parecen haber sido utilizadas por diferentes unidades domésticas de forma comunal, reproduciendo un patrón muy similar al conocido en otros ámbitos de Egipto y el Próximo Oriente, donde ha podido observarse el uso de este tipo de instalaciones para la cocción del pan por parte de grupos sociales menos favorecidos (Samuel 1999). En el mundo colonial fenicio este patrón espacial se produce asimismo en otros procesos de preparación del alimento, como es el caso de la molienda. La disposición de algunos molinos en asentamientos como Cerro del Villar o Sa Caleta indica que estos procesos de trabajo no siempre tenían lugar en el interior de las casas, en un ámbito estrictamente privado, sino que en algunos contextos se realizaban en áreas externas a las casas o en espacios abiertos usados de forma comunal por varias unidades domésticas. Este patrón espacial rompe la tradicional dicotomía público/privado y pone en cuestión la idea de que los procesos de preparación de alimentos siempre tienen lugar en ámbitos cerrados y aislados, sin interacción ni visibilidad social. Por el contrario, la distribución de algunas instalaciones e instrumentos usados en la preparación de alimentos en las colonias fenicias occidentales indica que algunos de sus grupos domésticos realizaba parte de estas tareas en espacios comunales y que estos lugares eran importantes escenarios de relación e interacción social.

En las áreas orientales –y probablemente también en las occidentales– el uso de estos espacios comunales para la pre-

paración de la comida parece haber estado reservado principalmente a grupos subalternos, a gentes no pertenecientes a elites urbanas, pero al mismo tiempo se trata de un patrón de trabajo común en las poblaciones indígenas sudpeninsulares de los s. IX-VII a. C. Esta congruencia la vamos a volver a reencontrar en otros aspectos de las gastronomías coloniales.

Las instalaciones e instrumental de cocina de las áreas fenicias occidentales pone en evidencia que en estos ámbitos el principal modo de consumir los cereales fueron las preparaciones hervidas, un *gusto* que de nuevo no coincide con el de las elites urbanas metropolitanas. El dinamismo, la hibridación y la diversidad de las cocinas coloniales queda patente a través de la enorme heterogeneidad de ollas de cocina presente en los distintos asentamientos fenicios del Extremo Occidente, que traduce la presencia en estos contextos de hombres, mujeres y grupos familiares con tradiciones culinarias y preferencias alimenticias distintas.

En algunos contextos, se documentan ollas de perfil ovoide, dotadas de dos asas en la parte superior del cuerpo y de una base redondeada y apuntada (fig. 7), muy similares a las que se conocen en contextos fenicios orientales datados en los inicios del I milenio a. C. Estas ollas de cocina de tradición oriental se conocen en contextos occidentales desde el s. IX –como es el caso de Huelva (González *et al.* 2004: 78)– hasta el VI a. C. –como en el Cerro del Villar (Aubet *et al.* 1999: 181-184), pero se trata de recipientes de cocción minoritarios en los contextos fenicios coloniales.

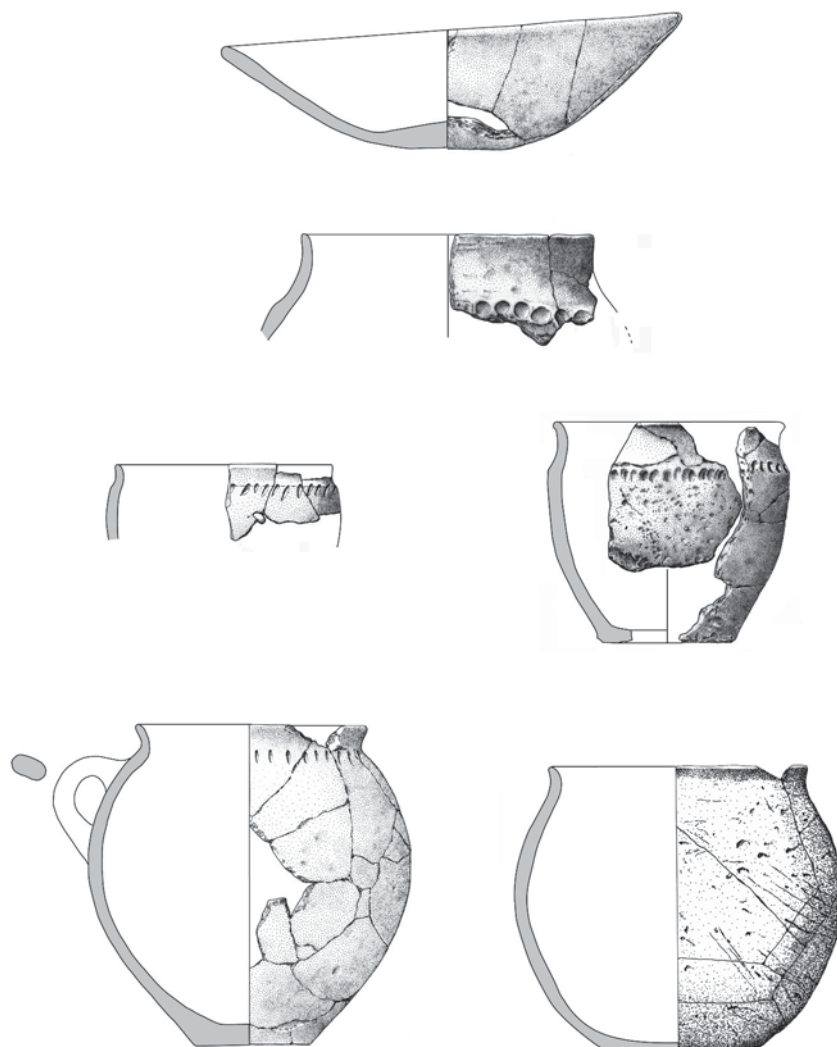


Fig. 9. Recipientes de cocina modelados a mano de tradición indígena del Cerro del Villar (Málaga) (Delgado 2005).

En mayor número se documentan recipientes similares, tanto desde un punto de vista tecnológico, como morfológico, a los que utilizan diversas comunidades indígenas occidentales para el almacenamiento, la preparación y la cocción de alimentos. En los asentamientos del Cerro del Villar y Sa Caleta se han realizado estudios contextualizados de los enseres de cocina en distintos ámbitos domésticos, lugares de trabajo y basureros. En estos estudios se ha podido observar que el instrumental culinario indígena es muy frecuente en casi todos los ámbitos domésticos y también en algunas áreas de trabajo (Delgado 2005; Delgado, Ferrer 2007; Ramon 2007). En estos dos yacimientos estas cerámicas se documentan en prácticamente todos los espacios excavados y casi todas ellas corresponden a vasijas utilizadas para el

almacenamiento, para la cocción prolongada de alimentos o para el consumo de alimentos líquidos o semilíquidos (figs. 9, 10 y 11). La abundancia y la frecuencia de uso de estos enseres –y de los conocimientos y tecnologías culinarias y formas de consumo con las que están asociadas– sugieren que Cerro del Villar y Sa Caleta fueron asentamientos pluriétnicos, en los que los grupos familiares mixtos o incluso nativos constituyeron uno de los principales integrantes de estas comunidades coloniales fenicias occidentales.

El registro arqueológico también documenta viviendas en las que convivían y se mezclaban conocimientos y tecnologías de tradiciones culinarias de distintos orígenes. Este es el caso, por ejemplo, de una de las casas de Las Chorreras, donde junto a un horno de pan de estilo oriental, se documenta una

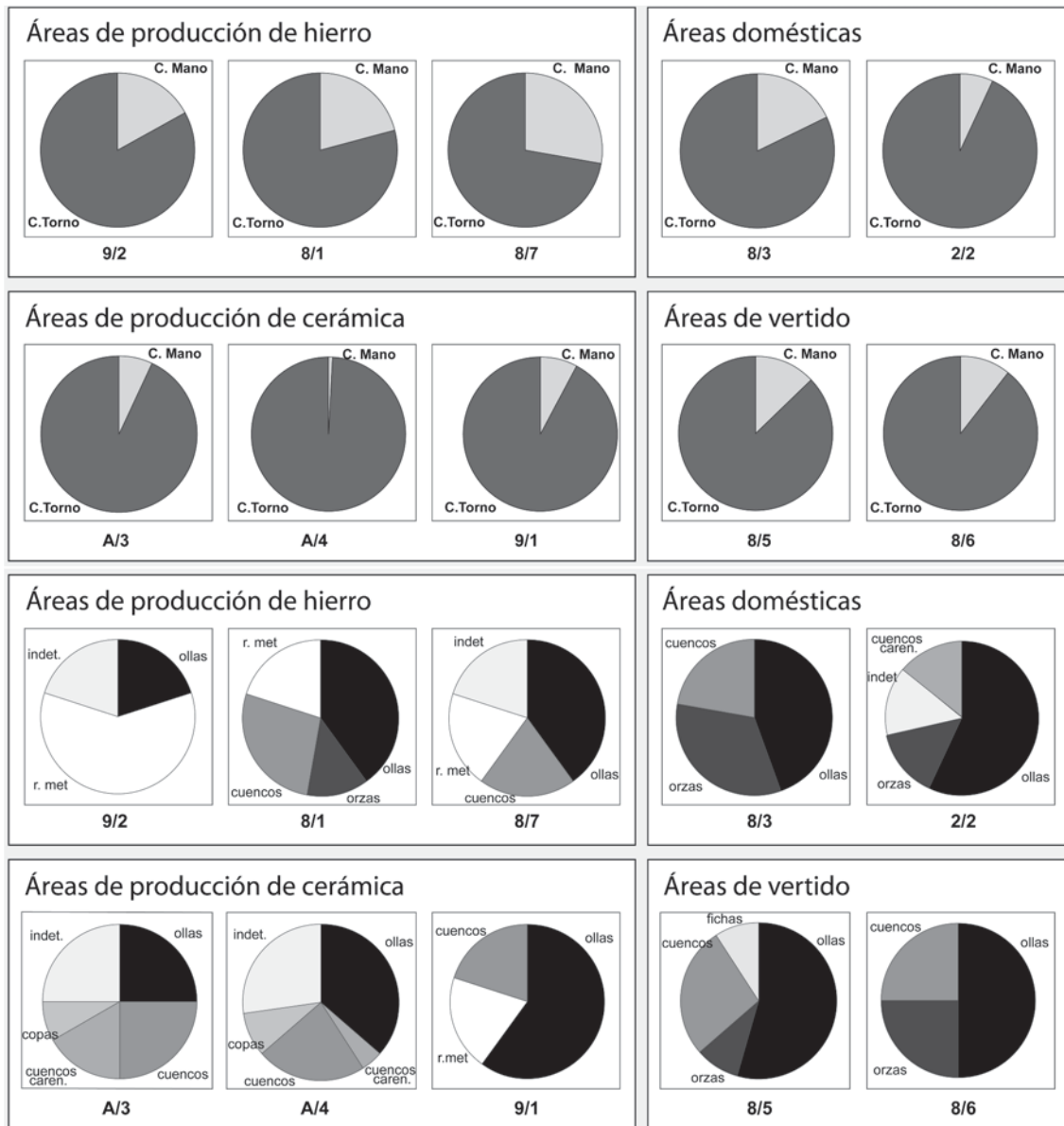


Fig. 10. 1. Distribución porcentual de recipientes a mano y a torno; 2, Distribución porcentual de las distintas formas cerámicas modeladas a mano en el yacimiento fenicio del Cerro del Villar (Málaga) (Delgado 2005).

estancia-cocina en la que se prepararon alimentos siguiendo técnicas autóctonas en ollas de tradición local (fig. 12). Esta mezcla de “técnicas gastronómicas” se materializa también en los recipientes de cocina híbridos en los que se funden características técnicas y formales de equipos y de métodos de preparación de comida de distintos ámbitos mediterráneos, como sucede, por ejemplo, con las ollas torneadas con elementos técnicos que recuerdan algunas morfologías de recipientes de tradición local (fondos planos, perfiles ovoideos

y ollas de menor capacidad) o con las ollas a mano que incorporan elementos claramente fenicios, como es el caso de las asas. Estos recipientes “híbridos” materializan un más que probable “intercambio de recetas” entre personas de orígenes sociales y culturales distintos, una práctica que, en estos ámbitos coloniales –como ocurre en muchos otros espacios multiculturales-, debió de ser cotidiana y produjo, con el tiempo, nuevas formas culinarias, propiamente coloniales, que se aprecian de una forma más clara en la cocina púnica.

CONCLUSIONES

La diversidad de tradiciones culinarias y la dinámica de cambios y continuidades en las formas de preparar y consumir los alimentos que se observan en los distintos asentamientos fenicios desde su fundación hasta el s. VI a. C. debe entenderse en un marco global y en relación a las complejas dinámicas económicas, sociales y políticas que tienen lugar en estos ámbitos del Extremo Occidente. El registro arqueológico muestra que las cocinas coloniales están construidas a partir de múltiples experiencias de desplazamiento protagonizadas no sólo por gentes pertenecientes a elites fenicias orientales, sino también por otros hombres y mujeres orientales de orígenes humildes, y por hombres y mujeres originarios de diversas comunidades indígenas atlánticas y mediterráneas. Es en este sentido como debemos entender las memorias culinarias de las gentes orientales establecidas en Occidente, pero también las de las gentes indígenas o de descendencia indígena que residían en estos asentamientos y que mantuvieron durante largo tiempo a través de sus cocinas memorias que las vinculaban a sus comunidades de origen.

La continuidad y la transformación de las prácticas culinarias en estos asentamientos responden asimismo a las estrategias de poder e identidad de quienes cocinaban y de quienes evaluaban cotidianamente sus comidas y sus formas de presentarlas. En estos contextos social y culturalmente heterogéneos las cocinas, como otras prácticas sociales y otros elementos de la cultura material, también participaron activamente en los procesos de construcción y de representación de identidades sociales y en la negociación de las relaciones de poder. La cultura material de los asentamientos fenicios denota la importancia central que tuvieron en estos asentamientos heterogéneos las visiones del mundo levantinas, de sus formas de vida y de sus prácticas económicas. Esa hegemonía cultural traduce los desequilibrios de poder existentes en las colonias y la dominación de las gentes que se reivindicaban de esos orígenes y/o identidades.

En el marco de estas relaciones hegemónicas, las comidas "orientales" y especialmente las formas de presentarlas y de consumirlas fueron escenarios donde se representó la distinción social y se negoció el poder, como se observa especialmente en los ritos asociados a la ofrenda o consumo de comida en las tumbas o en las vajillas utilizadas de forma cotidiana en los asentamientos fenicios occidentales hasta el s. VII a. C. (Delgado 2008a; Delgado, Ferrer 2007). El consumo de alimentos y especialmente la cocina fueron espacios desde los que se retó y se renegó ese poder. La frecuencia de sistemas de cocción híbridos o los numerosos contextos domésticos que cocinan con tecnologías indígenas pero comen en platos "fenicios", sugiere que una parte importante de los habitantes de esas colonias manipularon estratégicamente su identidad a través de las prácticas materiales, buscando ser reconocidos como miembros de estas comunidades colonia-

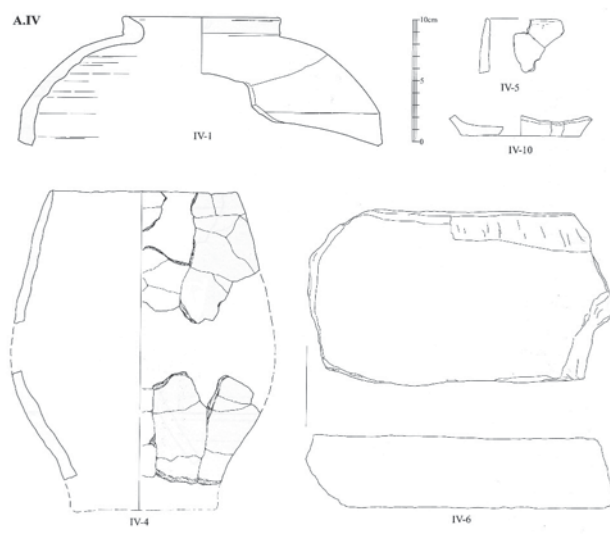


Fig. 11. Materiales del ámbito IV de Sa Caleta (Ibiza), entre los que descacan tres ollas a mano y un molino de arenisca blanca (Ramon 2007: Fig. 13).

les. Lo hicieron apropiándose de un sistema de representación de la identidad colonial, que al mismo tiempo transformaron.

Si las comidas y las cocinas tuvieron ese papel en la representación de la identidad y en la negociación del poder, ¿cómo se entiende esa resistencia a abandonar las tecnologías indígenas de preparación de alimentos que incluso acabarán imponiéndose en estas comunidades coloniales bajo formas híbridadas? Esas continuidades pueden entenderse desde los propios intereses y estrategias cotidianas de quien cocina, desde los tiempos y formas de trabajo que exigen las distintas formas de elaboración de los cereales y desde la importancia económica del trabajo realizado en los ámbitos domésticos en los asentamientos fenicios coloniales, como demuestran los contextos del Cerro del Villar y Sa Caleta, donde se realiza actividades metalúrgicas en las mismas casas.

Desde esta última perspectiva, poco explorada hasta el momento por la arqueología, debemos tener presente que las preparaciones hervidas de cereal realizadas en recipientes que permiten cocciones muy lentas y muy prolongadas –un proceso de cocción que se adapta a la morfología de los recipientes de tradición local– exige invertir mucho menos tiempo de trabajo en la molienda del cereal que el necesario para preparaciones panificadas. Estas tecnologías de cocción requieren un trabajo menos intensivo que se puede llevar a cabo al mismo tiempo que otras tareas, lo que las diferencia de otras cocciones hervidas más cortas, pero que exigen una vigilancia intensiva. En este sentido factores como el número de personas que intervenían en la molienda diaria del cereal y muy especialmente las actividades productivas desarrolladas por el grupo doméstico pueden haber intervenido activamente en las decisiones culinarias de los habitantes de algunos de los asentamientos fenicios coloniales.

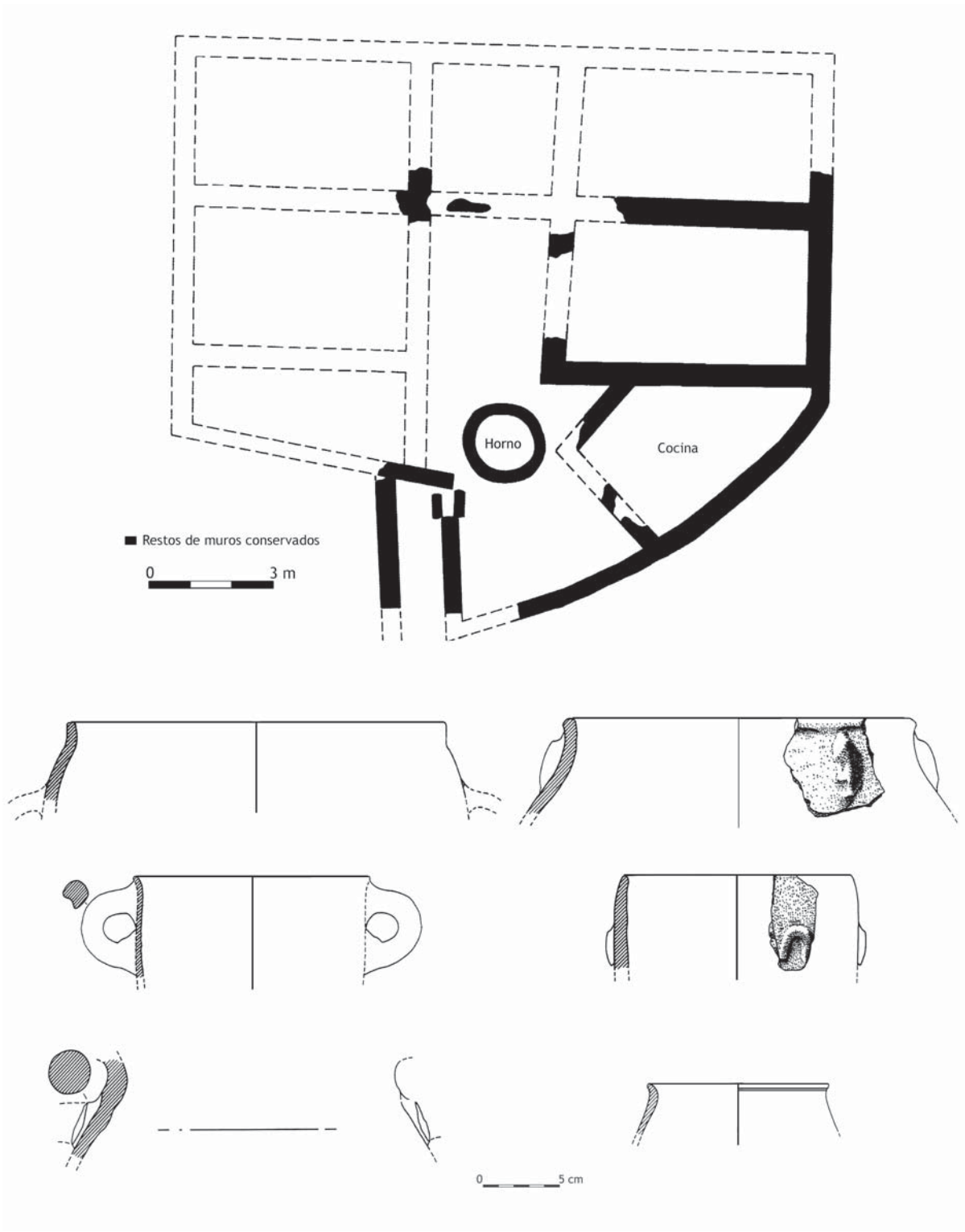


Fig. 12. Casa de Chorreras con horno de pan y cerámicas de cocina de distintas tradiciones culinarias (a partir de Martín Córdoba et al., 2005: figs. 4, 11, n.10, 18, n.3, 19, n.1 y 2, 20, n.3 y 21, n.3).

AUTORA**Ana Delgado Hervás**

Departament d'Humanitats, Universitat Pompeu Fabra.
ana.delgado@upf.edu

BIBLIOGRAFÍA

- ANDERSON, W.P. (1988): *Sarepta I. The Late Bronze and Iron Age Strata of Area II*, Y, Publications de l'Université Libanaise, Beirut.
- APPADURAI, A. (1981): Gastro-Politics in Hindu South Asia, *American Ethnologist*, 8, 494-511.
- AUBET, M.E.; CARMONA, P.; CURIÀ, E.; DELGADO, A.; FERNÁNDEZ, A.; PÁRRAGA, M. (eds.) (1999): *Cerro del Villar I: El asentamiento fenicio en la desembocadura del río Guadalhorce y su interacción con el Hinterland*, Junta de Andalucía, Sevilla.
- AUBET, M.E.; DELGADO, A. (2003): La colonia del Cerro del Villar y su territorio, *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo* (C. Gómez Bellard, ed.), Universitat de València, València, 57-74.
- BEN-SHLOMO, D.; SHHAI, I.; ZUKERMAN, A.; MAIER, M.A. (2008): Cooking Identities: Aegean-style Cooking Jugs and Cultural Interaction in Iron Age Philistia and Neighboring Regions", *American Journal of Archaeology*, 112, 225-246.
- BIKAI, P.M. (1978): *The pottery of Tyre*, Aris & Phillips, Warminster.
- BINFORD, L.R.; BINFORD, S.R. (1969): Stone Tools and Human Behavior, *Scientific American* 220 (4): 70-84.
- BOTTO, M. (2000): I rapporti fra le colonie fenicie di Sardegna e la Penisola Iberica attraverso lo Studio Della documentaciones ceramica, *Annali di Archeologia e Storia Antica*, 7, 25-42.
- BOURDIEU, P. (1988): *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid.
- BRUMFIELD, E.M.; ROBIN, C. (2008): Gender, Households, and Society: An Introduction, *Archaeological Papers of the American Anthropological Association*, 18 (1): 1-16.
- CAMPANELLA, L. (2003): L'uomo e il cibo, *El hombre fenicio: estudios y materiales*, (J.A. Zamora, ed.), CSIC-Escuela Española de Historia y Arqueología en Roma, Roma, 113-125.
- CAMPANELLA, L. (2008): *Il cibo nel mondo fenicio e punico d'Occidente*, Istituto di studi sulle Civiltà italice e del Mediterraneo antico, Roma.
- CAPLAN, P. (1997): Approaches to the study of food, health and identity, *Food, Health and Identity*, (P. Caplan, ed.), Routledge, Nueva York, 1-31.
- COUNIHAN, C.M. (1999): *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*, Routledge, Nueva York.
- COUNIHAN, C.M.; VAN ESTERIK, P., eds. (2008): *Food and Culture: a Reader*, 2ª Edición, Routledge, Nueva York.
- DAYAGI-MENDELS, M. (2002): *The Akhziv Cemeteries. The Ben-Dor Excavations, 1941-1944*, Israel Antiquities Authority, Jerusalem.
- DEAGAN, K.A. (ed.) (1983): *Spanish St. Augustine: the Archaeology of a Colonial Creole Community*, Academic Press, Nueva York.
- DELGADO, A. (2005): Multiculturalidad y género en las colonias fenicias de la Andalucía mediterránea, *Atti V Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punici*, Università degli Studi di Palermo, Palermo, 1249-1260.
- DELGADO, A. (2008a): Alimentos, poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales, *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad de Granada*, 18, 163-188.
- DELGADO, A. (2008b): Cerro del Villar, de enclave comercial a periferia urbana: dinámicas coloniales en la Bahía de Málaga entre los siglos VIII y VI a.C., *Contactes: Indígenes i fenicis a la Mediterrània occidental entre els segles VIII i VI a.C.* (D. Garcia, I. Moreno, F. Gracia, eds.), Alcanar, GRAP-Ajuntament d'Alcanar, 69-88.
- DELGADO, A.; FERRER, M. (2007): Cultural contacts in colonial settings: the construction of new identities in Phoenician settlements of the Western Mediterranean, *Journal of Stanford Archaeology* 5, 18-42.
- DELGADO, A.; FERRER, M. (e.p.): Life and death in ancient colonies: domesticity, material culture and sexual politics in the Western Phoenician World, 8th - 6th B.C., *Intimate Encounters: The Archaeology of Sexuality and Empire* (B. Voss, E. Casella, eds.), Cambridge University Press, Cambridge.
- DIETLER, M. (2001): Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Comensal Politics, and Power in African Contexts, *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power* (M. Dietler, B. Hayden, eds.), Smithsonian, Washington DC, 65-114.
- FONTANA, J. (2002): Ranahit Guha y los "Subaltern Studies", *Las voces de la Historia y otros estudios subalternos* (R.G. Guha), Crítica, Barcelona, 7-16.
- GONZÁLEZ DE CANALES, F.; SERRANO, L.; LLOMPART, J. (2004): *El emporio fenicio precolonial de Huelva (ca. 900-770 a. C.)*, Biblioteca Nueva, Madrid.
- GOODY, J. (1982): *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, Cambridge.
- GUHA, R.G. (2002): *Las voces de la Historia y otros estudios subalternos*, Crítica, Barcelona.
- GUTIÉRREZ, S. (1990-91): Panes, hogazas y fogones portátiles. Dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en Al-Andalus: el hornillo (tannūr) y el plato (tabag), *Lucentum* IX-X, 161-175.
- HALSTEAD, P., BARRETT, J.C. (eds.) (2004): *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*, Oxbow, Oxford.
- HAMILAKIS, Y. (1999): Food Technologies/Technologies of the Body: The Social Context of Wine and Oil Production and Consumption in Bronze Age Crete, *World Archaeology*, 38-54.
- HARRY, K.; FRINK, L. (2009): The Artic Cooking Pot: Why Was It Adopted? *American Anthropologist*, 111(3), 330-343.

- HOLTZMAN, J.D. (2006): Food and Memory, *Annual Review of Anthropology* 35, 361-378.
- IBORRA, M.P.; GRAU, E.; PÉREZ JORDÀ, G. (2003): Recursos agrícolas y ganaderos en el ámbito fenicio occidental: estado de la cuestión, *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo*, (C. Gómez Bellard, ed.), Universitat de València, València, 33-55.
- JOYCE, R.A.; HENDERSON, J.S. (2007): From Feasting to Cuisine: Implications of Archaeological Research in an Early Honduran Village, *American Anthropologist*, 109 (4): 642-653.
- JOYCE, R.A.; HENDERSON, J.S. (2010): Forming Mesoamerican Taste: Cacao Consumption in Formative Period Contexts, *Pre-Colombian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica* (J. Staller, M. Carrasco, eds.), Springer, Nueva York, 157-173.
- KARAGEORGHIS, V. (2000): *Ancient Art from Cyprus. The Ceslona Collection in the Metropolitan Museum of Art*, Metropolitan Museum of Art, Nueva York.
- LIGHTFOOT, K.G. (2005): *Indians, Missionaries and Merchants: the Legacy of Colonial Encounters on the California Frontiers*, University of California Press, Berkeley.
- LIGHTFOOT, K. G.; MARTÍNEZ, A.; SCHIFF, A.M. (1998): Daily Practice and Material Culture in Pluralistic Social Settings: An Archaeological Study of Culture Change and Persistence from Fort Ross, *American Antiquity* 63, 199-222.
- LÓPEZ CASTRO, J.L. (2003): Baria y la agricultura fenicia en el Extremo Occidente, *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo* (C. Gómez Bellard, ed.), Universitat de València, València, 93-110.
- LYONS, D. (2007): Integrating African Cuisines Rural Cuisine and Identity in Tigray, Highland Ethiopia, *Journal of Social Archaeology* 7(3), 346-371.
- MARTÍN, E.; RAMÍREZ, J.D.; RECIO, A. (2005): Nuevo sector urbano fenicio en el yacimiento de Las Chorreras (Vélez-Málaga, Málaga), *Ballix* 2, 1-33.
- MEYERS, C. (2002): Having their Space and Eating there too: Bread Production and Female Power in Ancient Israelite Households, *Nashim* 5, 14-44.
- MEYERS, C. (2005): Harina de otro costal: género y cambios tecnológicos en la producción de harina en la Galilea romana, *Treballs d'Arqueologia* 11, 25-50.
- MINTZ, S.W.; DU BOIS, C.M. (2002): The anthropology of food and eating, *Annual Review of Anthropology*, 31, 99-119.
- MOLINA, F.; RUIZ, A., HUERTAS, C. (1982): *Almuñécar en la Antigüedad: la necrópolis fenicio-púnica de Puente de Noy*, Caja Provincial de Ahorros de Granada, Granada.
- NIVEAU DE VILLEDARY, A.M. (2006): Banquetes rituales en la necrópolis púnica de Gadir, *Gerión* 24, 35-64.
- PISANI, M. (2003): Vita quotidiana nel mondo greco tra il VI e il V secolo a. C.: Un contributo per la classificazione delle rappresentazioni fittili, *Bolletino d'Arte* 123, 3-24.
- PYBURN, K.A. (2008): Shaken, Not Stirred: The Revolution in Archaeology, *Archaeological Papers of the American Anthropological Association* 18 (1): 115-124.
- PYBURN, K.A. (2004): Introduction: Rethinking complex society, *Ungendering civilization* (K.A. Pyburn, ed.), Routledge, Nueva York, 1-46.
- RAMON, J. (2007): *Excavaciones arqueológicas en el asentamiento fenicio de Sa Caleta (Ibiza)*, Cuadernos de Arqueología Mediterránea, 16, Barcelona.
- RODRÍGUEZ ALEGRÍA, E. (2005): Eating like and Indian: Negotiating Social Relations in the Spanish Colonies, *Current Anthropology* 46(4), 551-573.
- SAHLINS, M. (1992): *Anahulu: The Anthropology of History in the Kingdom of Hawaii. Historical Ethnography, vol. 1*, University of Chicago Press, Chicago.
- SAMUEL, D. (1999): Bread Making and Social Interactions at the Amarna Workmen's Village, Egypt, *World Archaeology*, 31 (1), 121-144.
- SASSAMAN, K.E. (1995): The Social Contradictions of Traditional and Innovative Cooking Technologies in the Prehistoric American Southeast, *The Emergence of Pottery: Technology and Innovation in Ancient Societies* (W. Barnett, J. Hoopes, eds.), Smithsonian Institution Press, Washington DC, 223-240.
- SCHUBART, H. (1985): Morro de Mezquitilla. Informe preliminar sobre la campaña de excavaciones de 1982 realizada en el asentamiento fenicio cerca de la desembocadura del río Algarrobo, *Noticiero Arqueológico Hispánico* 23, 141-174.
- SMITH, M.L. (2006): The Archaeology of Food Preference, *American Anthropologist* 108 (3), 480-493.
- SPANÒ, A. (2005): Pappo, vino e pesce salato. Apunti per uno studio della cultura alimentare fenicia e punica, *Kokalos XLVI(I)*, 417-464.
- SPIVAK, G.C. (1988): Can the Subaltern Speak?, *Marxism and the Interpretations of Culture* (C. Nelson, L. Grossberg, eds.), Chicago, University of Illinois Press, 271-313.
- VAN DOMMELEN, P. (2008): Colonialismo: pasado y presente. Perspectivas poscoloniales y arqueológicas de contextos coloniales, *De Tartessos a Manila: siete estudios coloniales y poscoloniales* (G. Cano, A. Delgado, eds.), Publicacions de la Universitat de València, València.
- VOSS, B. (2005): From Casta to Californio: social identity and the archaeology of culture contact, *American Anthropologist*, 107, 461-474.
- VOSS, B. (2008): *The Archaeology of Ethnogenesis: Race and Sexuality in Colonial San Francisco*, University of California, Berkeley.
- WOLF, E.R. (1987): *Europa y la gente sin historia*, Fondo de Cultura Económica, México D.F.