

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN LA EDAD DEL HIERRO EN CATALUÑA

Ramon Buxó - Jordi Principal - Natàlia Alonso - M. Carme Belarte - Lúdia Colominas
Daniel López - Enriqueta Pons - M. Carme Rovira - Maria Saña - Sílvia Valenzuela

ABSTRACT

The aim of this paper is to provide a state of the research on the eating habits concerning the Iron Age populations of Catalonia, with particular attention to the Iberian period, under the *Museu d'Arqueologia de Catalunya* project "Eating and Drinking in the periphery of the Graeco-Roman world: cultural and food habits of the northern Iberian (6th-2nd cent. BCE)". The main goal of this project is the study of food habits in the Catalan Iberian world from a global and interdisciplinary approach that considers all aspects of the food phenomenon (technical, instrumental, social, cognitive) as an expression of a specific cultural reality.

KEY WORDS: Eating habits, Iron Age, Catalonia, cultural characterization.

INTRODUCCIÓN

Los hábitos alimentarios son un elemento de caracterización cultural. Su transformación es, pues, un marcador de la progresión de un cambio cultural o de la génesis de nuevas pautas sociales. Así pues, estas concepciones deben verse reflejadas en los actos alimentarios, desde los procesos de obtención y elaboración de los alimentos hasta su consunción final.

Con dichas premisas hemos planteado la elaboración de esta síntesis desde una perspectiva descriptiva a la hora de abordar los principales bloques de evidencias disponibles en el marco catalán (fig. 1), e intentar, de este modo, ensayar aproximaciones a los distintos patrones de comportamiento a nivel territorial, cronológico e incluso étnico. El espacio cronológico abordado será la Edad del Hierro, desde su fase inicial, Hierro I (c. 700-550 a. C.), hasta el final del Ibérico Pleno (c. 200 a. C.), momento previo a la conquista romana. Hay que advertir, con todo, que la naturaleza de las evidencias se nos presenta, en algunos casos, un tanto desigual debido al origen y tratamiento de los datos disponibles (excavaciones antiguas, registros incompletos) o incluso a la mayor concentración e insistencia de la investigación en áreas territoriales concretas o en ámbitos temáticos específicos.

LAS EVIDENCIAS CONTEXTUALES

GENERALIDADES

Una de las dificultades principales del estudio de los espacios vinculados a la alimentación es la distinción entre la actividad culinaria y la de consumo. Aunque ambas estén íntimamente relacionadas y coexistan a menudo desde el

punto de vista espacial, son dos fases separadas en el proceso de alimentación que, sobre todo durante la segunda Edad del Hierro, pueden realizarse en espacios diferenciados. A la dificultad de identificar separadamente ambas actividades en el registro arqueológico se une la falta de precisión en algunas descripciones de espacios domésticos, en las que, por ejemplo, se atribuye una función de cocina a un espacio por la sola presencia del hogar, sin que otros elementos puedan reforzar esta interpretación.

Las actividades culinarias y de consumo son identificadas por la presencia de estructuras de combustión (hogares y hornos), así como por la asociación de éstas a cerámicas de cocina y/o vajilla, instrumental de molienda, y residuos de fauna o vegetales. Si los hogares, hornos y molinos se vinculan directamente a la primera, los restos de fauna y semillas pueden ser resultado de ambas actividades; además, excepto en el caso de yacimientos que han sufrido una destrucción por incendio, dichos restos son escasos en el interior de los espacios domésticos, donde tanto los pavimentos como los hogares eran limpiados regularmente y los restos culinarios no se documentan *in situ* sino recogidos dentro de fosas o vertidos al exterior de las casas. Del mismo modo, los hogares no sólo están presentes tanto en espacios de cocina ya que, si bien son indispensables para esta actividad, no son exclusivos de este tipo de espacios, ya que su función puede ser simplemente la de proporcionar calor o iluminar, o incluso puede estar relacionada con actividades artesanales.

HIERRO I

Los asentamientos del Hierro I documentados en el área de estudio se caracterizan por el predominio de casas de una



Fig. 1. Marco territorial y situación de los principales yacimientos.

sola estancia, y raramente se documentan compartimentaciones. La preparación y consumo de alimentos se realiza, pues, en el interior de espacios de carácter multifuncional, en los que las actividades vinculadas a la alimentación coexisten con el almacenamiento de productos a pequeña escala, el reposo y, en ocasiones, actividades artesanales o incluso rituales.

Un ejemplo que podría reflejar la cotidianeidad de los espacios de consumo en contexto doméstico en un asentamiento del Hierro I es el Bloque A de Barranc de Gàfols (Ginestar, Tarragona), entre finales del s. VII a. C. y el primer tercio del VI, formado por cinco recintos domésticos de planta subrectangular, separados por paredes medianeras y con superficie similar (c. 20 m²) (Sanmartí *et al.* 2002) (fig. 2: 1). Las cinco casas poseen hogares centrales de planta ovalada, y en todas ellas se han documentado molinos, *pondera*, restos de fauna y semillas y cerámica de cocina, vajilla y almacenaje. Si bien todas las casas poseen características similares en cuanto a su superficie y uso del espacio, es posible distinguir ciertas variaciones entre ellas, con una mayor presencia de material de molienda y *pondera* en la habitación 4 y una mayor abundancia de vajilla en las habitaciones I y II, casas que también han proporcionado indicios de prácticas rituales. Por otra parte, el único horno documentado en todo el yacimiento se sitúa en la habitación I.

Aunque una buena parte de asentamientos conocidos para este período comparte estas características (predominio de espacios multifuncionales y de una sola estancia: La Ferradura de Ulldecona o Puig Roig del Roget en la Cataluña meridional, Els Vilars de Arbeca en el interior), los resultados de algunos trabajos recientes apuntan a la posibilidad de la existencia de viviendas de dimensiones mayores y compartimentadas en tres ámbitos. Nos referimos a una casa de la Serra del Calvari (La Granja d'Escarp, Lérida), con una superficie mínima de 120 m² (Vázquez *et al.* 2006-2007), y a un edificio documentado en el Calvari del Molar (Tarragona), con unos 80 m² (Rafel *et al.* 2008). En el primero de ellos, sólo una de las estancias poseía un hogar; en el segundo, la planta es fragmentaria y la documentación es escasa para interpretar cómo se distribuía la actividad en las diferentes estancias documentadas.

Aún dentro del Hierro I se documentan yacimientos destinados a funciones especializadas y con estructura arquitectónica particular. El más interesante en relación al tema que nos ocupa es el Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Tarragona), formado por un edificio aislado de planta biabsidada compartimentado en dos habitaciones, que ha proporcionado elementos de carácter cultural así como un conjunto vascular formado por 27 platos carenados en la habitación 2, mientras la habitación 1 contenía ánforas, pitos, 5 enócoes y 9 tacitas

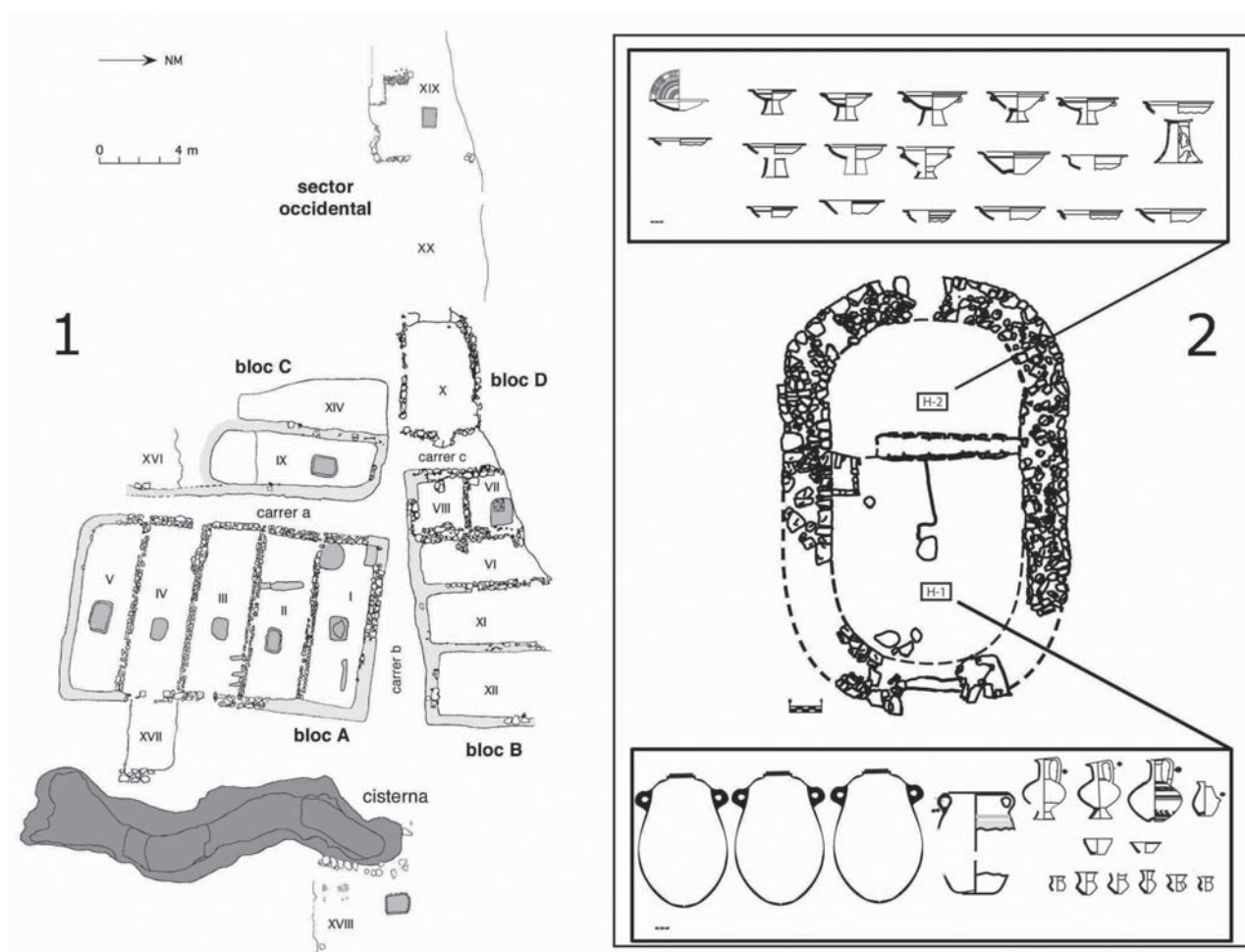


Fig. 2. 1, Planta del asentamiento del Barranc de Gàfols en el período 2 (según Sanmartí *et al.* 2000: 24, fig. 4.1); 2: Planta del edificio del Turó del Calvari, con indicación de los materiales asociados al banquete recuperados en cada estancia (según Sardà 2008: 102, fig. 3).

(fig. 2: 2). Este edificio se interpreta como la residencia de una familia que poseería el control de prácticas de consumo ritual (Sardà 2008: 101; Sardà *et al.* en este mismo volumen).

En conjunto, la documentación disponible sugiere que, durante este período, el uso del espacio doméstico es similar en la costa y en el interior. Junto al predominio de un uso poco especializado del espacio, aparecen las primeras casas compartimentadas en algunos asentamientos, que darán lugar a una especialización incipiente. Al mismo tiempo, se documentan indicios de diferenciación social a través de la aparición de residencias de caudillos locales, a veces asociada a la celebración de prácticas colectivas de consumo.

EL PERÍODO IBÉRICO

En términos generales, esta etapa se caracteriza por un aumento de la complejidad social y la aparición de una clara

jerarquización en los patrones de asentamiento en el interior de entidades territoriales (Sanmartí 2001). En el interior de los asentamientos, este proceso de diferenciación social se refleja en un aumento de la especialización en el uso del espacio acompañado de la aparición de viviendas de dimensiones mayores y con un nivel de compartimentación más elevado (Belarte *et al.* 2009). Dentro de esta etapa, la documentación es escasa para el período Ibérico Antiguo; la mayor parte de información procede del Ibérico Pleno, sobre todo de niveles de destrucción de finales del s. III a. C.

A lo largo del Hierro II continuarán existiendo las casas simples y los espacios multifuncionales, pero cada vez son más frecuentes las viviendas compartimentadas, con estancias destinadas a actividades separadas. A pesar de esta especialización, los ámbitos de cocina o de consumo de alimentos no son espacios tipificados, ni respecto de su ubicación dentro de la casa ni de su estructura. En la mayoría de viviendas, el ámbi-

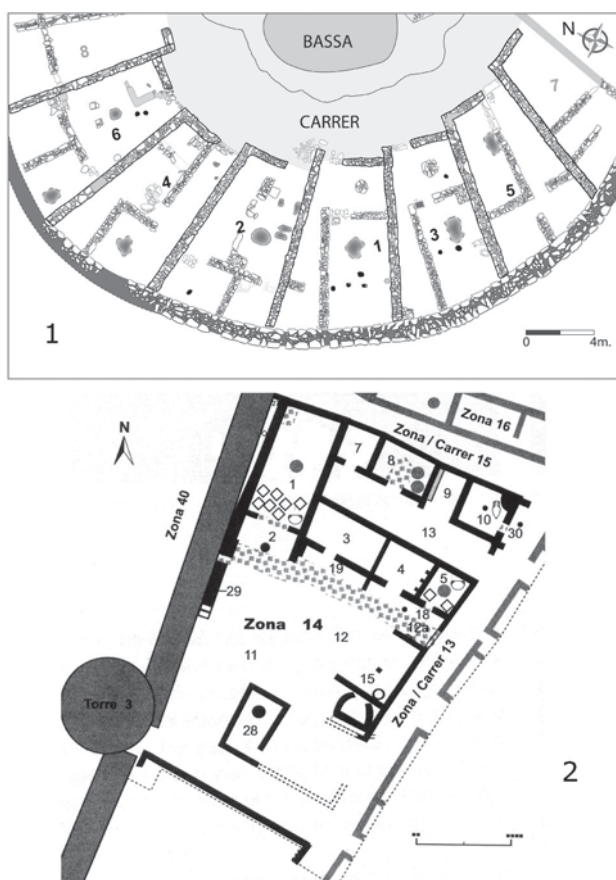


Fig. 3. 1, Planta de las casas 1 a 5 del asentamiento de Estinçells (según Asensio et al. 2009: 134, fig. 8); 2, Planta de las residencias complejas de la zona 14 de Puig de St. Andreu durante la primera fase (según Martín et al. 2004: 268, fig. 4).

to de preparación-consumo de alimentos suele separarse de las áreas de almacenaje y trabajo. Sin embargo, la preparación de alimentos puede también coexistir con otras actividades y estar separada del lugar de consumo; por otra parte, la molinada puede estar asociada a la cocina o bien realizarse en un espacio que también sirve de despensa.

En las residencias más complejas, con múltiples estancias, uno de los espacios posee siempre un hogar y se suele asociar con las funciones de lugar de reposo y reunión; normalmente en estas grandes residencias se distingue otro espacio de dimensiones menores con función de cocina. El resto de estancias de la vivienda alberga las actividades de almacenaje y áreas de trabajo; como ya se ha indicado, algunos de estos espacios pueden también poseer hogares. En cuanto al consumo, puede realizarse en las habitaciones interpretadas como de reposo y/o reunión o bien en el espacio de cocina.

Un buen ejemplo de la repartición del espacio en casas ibéricas, así como de la variabilidad dentro de un mismo asentamiento, lo proporciona el yacimiento de Estinçells

(Verdú, Lérida), en un contexto de finales del s. III a. C. En el barrio N se documentan casas multifuncionales de una sola estancia, mientras que en la batería principal (casas 1-5) las viviendas están compartimentadas en dos y tres ámbitos; en estas últimas, existe una separación entre la función doméstica-residencial, la de almacenaje y las actividades artesanales (Asensio et al. 2009) (fig. 3: 1).

En el área costera, los trabajos desarrollados en Puig de St. Andreu (Ullastret, Gerona) han documentado una residencia formada por dos viviendas unidas, que abarcan una superficie de c. 1000 m², estructuradas alrededor de patios y compartimentadas en múltiples estancias, construidas en el s. IV y abandonadas a inicios del II a. C. En el momento inicial (fig. 3: 2), la casa S consta de un patio y tres espacios cubiertos precedidos de pórticos y destinados a funciones diferenciadas (residencia, cocina -estancia 5-, espacio de trabajo); la casa N estaba formada por un patio y cuatro espacios cubiertos con función de residencia, cocina -estancias 8 y 9- y almacén (Martín et al. 2004). Otras residencias de este tipo se documentan en asentamientos costeros como Mas Castellar de Pontós (Gerona), o Alorda Park (Calafell, Tarragona).

En el caso de Mas Castellar, ultra la existencia de casas complejas con una especialización funcional de las estancias cabe destacar el hallazgo de una fosa que contenía los restos de la celebración de un banquete, tanto con la vajilla utilizada como con los restos de los alimentos consumidos (Pons, García 2008; García, Pons en este mismo volumen).

Un último aspecto a mencionar en relación al uso del espacio en época ibérica es la mayor complejidad del área costera respecto al interior, vinculada a indicios más marcados de diferenciación social. La documentación disponible es mucho más abundante en la costa que en el interior, y por lo tanto esta visión puede estar sesgada por la menor incidencia de la investigación reciente en el área interior; sea como fuere, por el momento en el interior no se conocen estructuras domésticas tan complejas ni asentamientos de la entidad de los documentados en el área costera.

LAS EVIDENCIAS VEGETALES

La base de la alimentación vegetal durante la Edad del Hierro en el NE peninsular está constituida principalmente por los cereales, que son preponderantes en toda la secuencia, por encima de leguminosas y frutales (Buxó 1997; Alonso 2000; Pérez et al. 2007). De hecho, no se observan cambios fundamentales respecto a etapas anteriores y los productos vegetales más comunes son los mismos que los conocidos desde los inicios de la agricultura. Con todo, cabe destacar la introducción del cultivo de la viña y el olivo, que añadirá novedades al conjunto de productos consumidos.

Los datos conocidos son más escasos para el Hierro I que para época ibérica (fig. 4), pero se puede afirmar la importancia de la cebada vestida (*Hordeum vulgare*) y del trigo

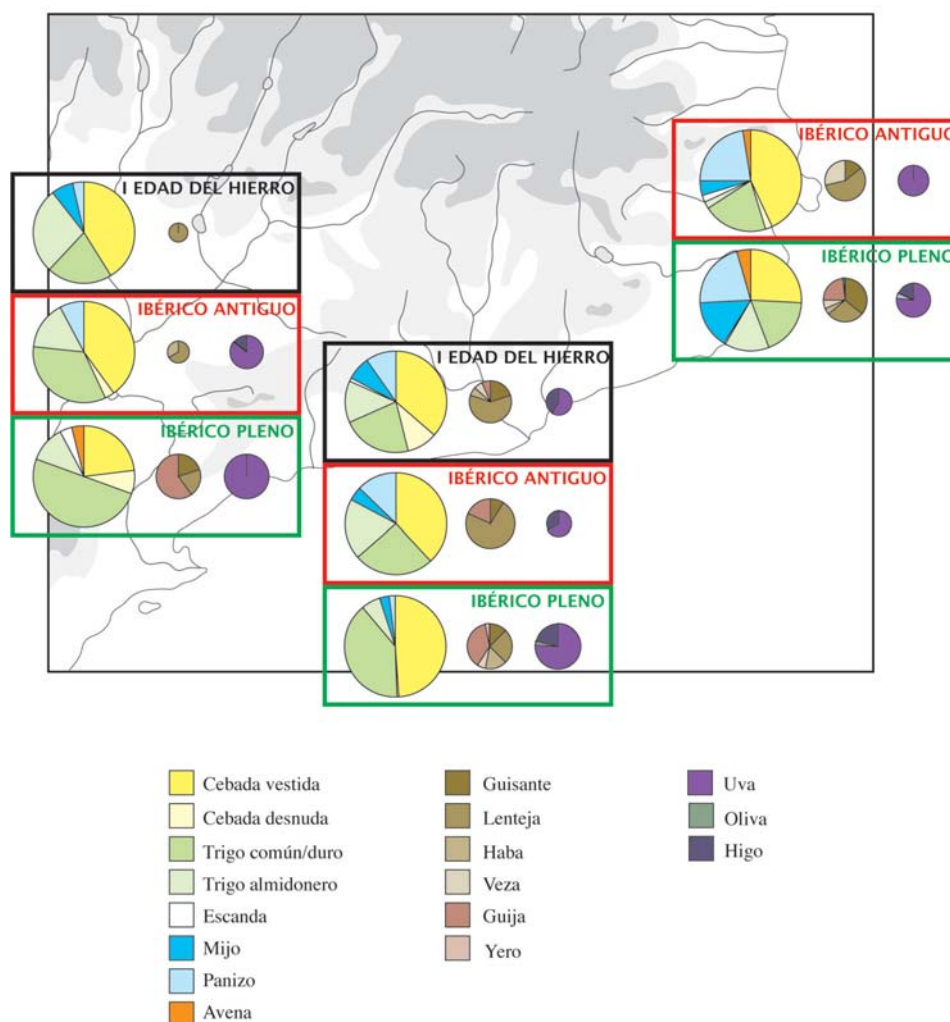


Fig. 4. Evolución de los índices de representatividad de los restos vegetales, por períodos/zonas.

común/duro (*Triticum aestivum/durum*) desde este momento. En época ibérica estos dos cereales verán todavía aumentada su preponderancia respecto al trigo almidonero (*Triticum dicoccum*) que se continuará consumiendo pero como trigo secundario.

Por otro lado, durante el Hierro I se extienden definitivamente los mijos (*Panicum miliaceum* y *Setaria italica*), siendo su presencia mucho más importante que en periodos anteriores, lo cual indicaría un consumo habitual. Sin embargo, en época ibérica tanto éstos como algún otro cereal, como la escanda menor (*Triticum monococcum*) o la cebada desnuda (*Hordeum vulgare* var. *nudum*), serán bastante residuales. Una excepción respecto de los mijos es la zona del Ampurdán donde tanto en el Ibérico Antiguo como en el Ibérico Pleno estos dos cereales son muy frecuentes, superando el 25% de las menciones (Buxó 1997; Canal 2002; Pérez et al. 2007).

En época ibérica, además, se constata un nuevo cereal no conocido en el Hierro I, como es la avena (*Avena sativa*). Los tipos de preparación de todos estos cereales pueden ser diversos: como panes ácimos, tortas, galletas, gachas, hervidos o bebidas fermentadas. La existencia de cultivos mono-específicos, e.g. el trigo almidonero en Vilar del Met (Cubero 1998), la cebada vestida en Olius (López 2008) o en Mas Castellar de Pontós (Canal 2002), puede estar indicando también un consumo por separado de las diversas especies, seguramente con preparaciones diferenciadas según el cereal consumido.

Respecto de las leguminosas, desde el Hierro I la lenteja (*Lens culinaris*) es la más común (única, por ejemplo, en la Cataluña occidental) pero acompañada de una gran variedad de otras especies en la Cataluña oriental, principalmente el guisante (*Pisum sativum*), pero también el haba (*Vicia faba*)

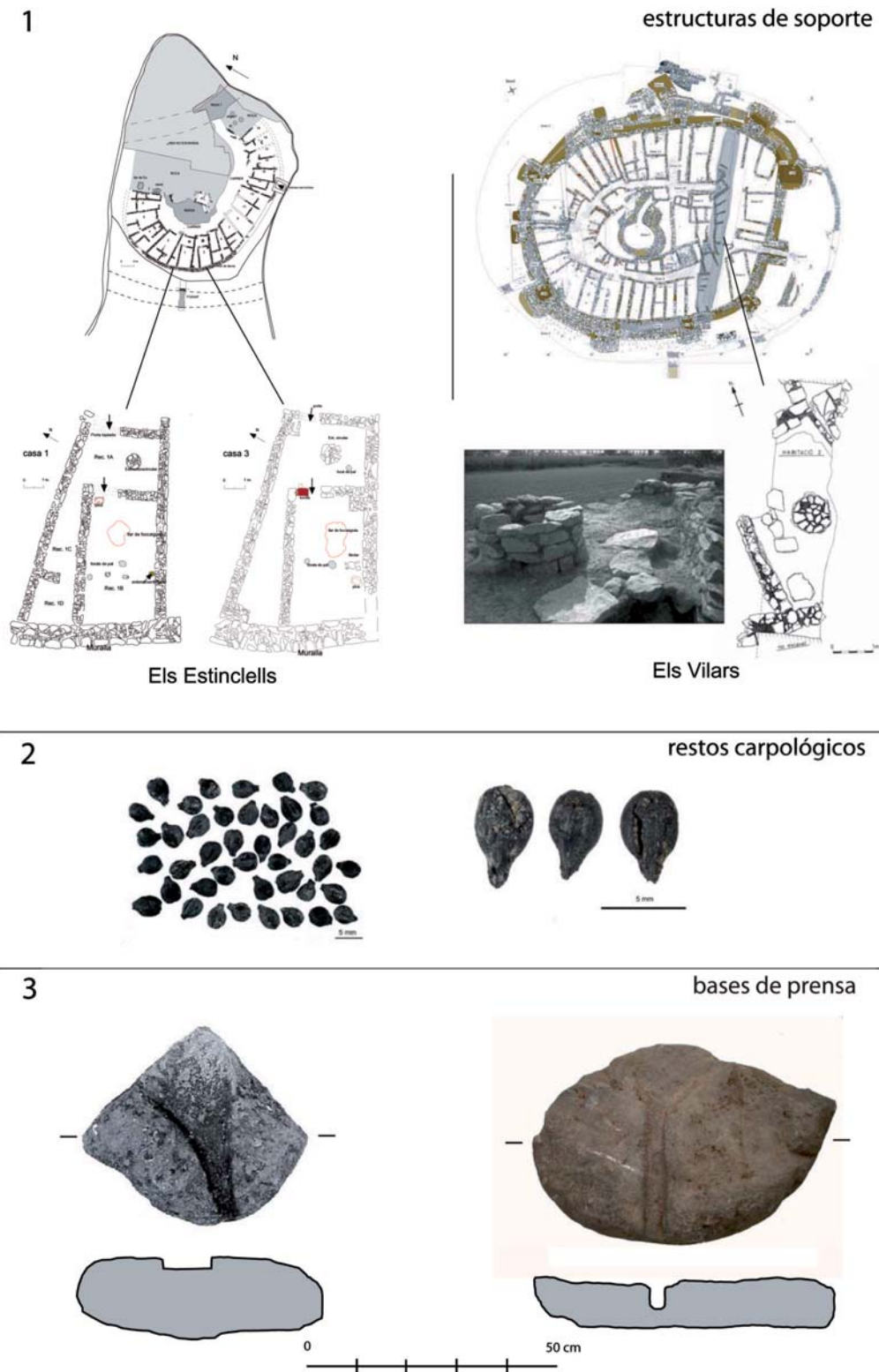


Fig. 5. 1, Estructuras de molienda, Estinclells y Els Vilars; 2, Restos de vid, Turó de la Font de la Canya; 3, Bases de prensa.

var. *minor*), la veza (*Vicia ervilia*), la guija (*Lathyrus sativus*) y el yero (*Vicia ervilia*). En época ibérica, se mantienen las mismas especies, equilibrándose la importancia de la lenteja; sin embargo, el incremento de su frecuencia en este momento, nos lleva a sugerir su importancia en la alimentación. Las leguminosas se consumen de modos diversos (tiernas, secas, cocidas, fritas y hervidas, siendo éste el más habitual) y su preparación es parecida a la de los cereales, ya que se puede obtener harina y son panificables.

Entre los frutales corresponden también al Hierro I las primeras atestaciones de uva (*Vitis vinifera* ssp. *vinifera*) (fig. 5: 2), en la Cataluña oriental, en contextos relacionados con los contactos coloniales de influencia fenicia (Turó de la Font de la Canya, Barranc de Gàfols, Turó del Calvari) y griega (St. Martí d'Empúries) (Pérez *et al.* 2007; Buxó 2008). La introducción del cultivo de este frutal representa una gran innovación a nivel agrícola, si bien se nos escapa de momento su importancia en la alimentación, ya sea como fruto (tierno o seco) o transformado en vino. Otro de los frutos bien conocidos en este momento es el higo (*Ficus carica*), si bien es difícil de probar si se trata de cultivo o de recolección, actividad que por otro lado está bien atestada para las bellotas (*Quercus* sp.), muy frecuentes en los yacimientos de este período. En época ibérica, sin embargo, ésta es más residual al mismo tiempo que se consolida el cultivo y consumo de la uva y el vino.

Efectivamente, es durante el Ibérico Antiguo cuando la viña parece extenderse por todo el territorio, y sobre todo en el Ibérico Antiguo cuando aumenta su frecuencia hasta equiparse con las leguminosas, convirtiéndose en algunos casos en la tercera especie cultivada más frecuente en los muestreos, después de la cebada vestida y el trigo común/duro. Este hecho, ultra un aumento de la frecuencia del higo y los primeros datos de presencia de olivas (*Olea europaea*) en el Ibérico Pleno en la Cataluña oriental, indica lo que será la verdadera novedad en el mundo ibérico: la introducción en la alimentación de los frutos cultivados y, seguramente también, de sus derivados. Aunque estos frutales no parecen tener la importancia y variedad que se observa en otras zonas como el País Valenciano (Pérez *et al.* 2007).

No hay que olvidar la presencia de otros cultivos, que también podrían haber tenido su papel en la alimentación, sobre todo como oleaginosas, como el lino (*Linum usitatissimum*) – bien documentado ya en el Hierro I y anteriormente – y la camelina (*Camelina sativa*), que podría haber ido asociada al primero.

Se observa en conjunto, pues, una gran estabilidad de la base alimentaria cerealística, con dos cereales sobre los que residiría el peso de la alimentación del mundo ibérico del NE peninsular. La transformación de estos cereales está extensamente documentada en los yacimientos del Hierro I y de época ibérica, desde los últimos estadios de su limpieza en los propios contextos domésticos (restos de cubiertas, de

espiguillas, espigas y de pequeñas malas hierbas con los que se habrían almacenado) hasta la molienda. Generalmente estas operaciones generan restos dispersos en los diversos espacios de los asentamientos, si bien a veces su alta densidad en un sector concreto (por ejemplo cercano a una estructura de combustión), podría indicar una operación comunitaria en un momento puntual (banquete o comida comunitaria) (Alonso *et al.* 2008).

La molienda es, sin embargo, el proceso en el que se documenta una innovación fundamental en la transformación de los cereales: la introducción en el s. V a. C. del molino rotativo manual, que se extenderá por toda la zona durante el Ibérico Pleno, arrinconando al molino de vaivén que perderá su preponderancia (Alonso 2002). El molino rotativo se utiliza principalmente en contexto doméstico, si bien aparecen en el Ibérico Pleno de Cataluña occidental (Els Vilars, Estinçells) algunas estructuras de soporte, en el centro de una habitación (fig. 5: 1), paralelizables a las conocidas en el mundo ibérico valenciano, que podrían estar relacionadas con una producción extradoméstica.

En el mismo sentido, el hallazgo por primera vez en el Ibérico Pleno de elementos de bases de prensa (fig. 5: 3) para la transformación de la uva en mosto (Turó de la Font de la Canya, Mas Castellar de Pontós), o la documentación de una almazara también del Ibérico Pleno en Estinçells, demuestra la transformación de estos frutales y, por tanto, un aumento de la complejidad de los productos alimentarios (Sanmartí *et al.* en prensa b).

Existe pues, una evolución del tecnocomplejo culinario que acompaña la misma evolución social de las poblaciones ibéricas (crecimiento demográfico, interdependencia, complejidad y diferencias sociales, así como una mayor especialización), si bien se mantienen espacios de fosilización de los principales hábitos alimentarios que se documentan desde el Hierro I.

LAS EVIDENCIAS FAUNÍSTICAS

Para abordar esta cuestión hemos considerado los restos de macromamíferos de varios yacimientos de Cataluña durante la Edad del Hierro. Hemos seleccionado los conjuntos formados por desechos de consumo que no presentaban problemas evidentes de conservación diferencial. Por sus características, hemos considerado tres zonas de análisis: la zona N, formada por los yacimientos situados al N del río Tordera (Indiceta), zona centro, entre el río Tordera y el Francolí (Layetanos y Cosetanos), y la zona SO, formada por los yacimientos de la llanura occidental y el Ebro (Ilergetes e Ilercavones) (fig. 6).

EL HIERRO I

Los animales domésticos son los principales suministradores de productos cárnicos en la dieta de las comunidades establecidas en el área N, ya que la frecuencia de represen-

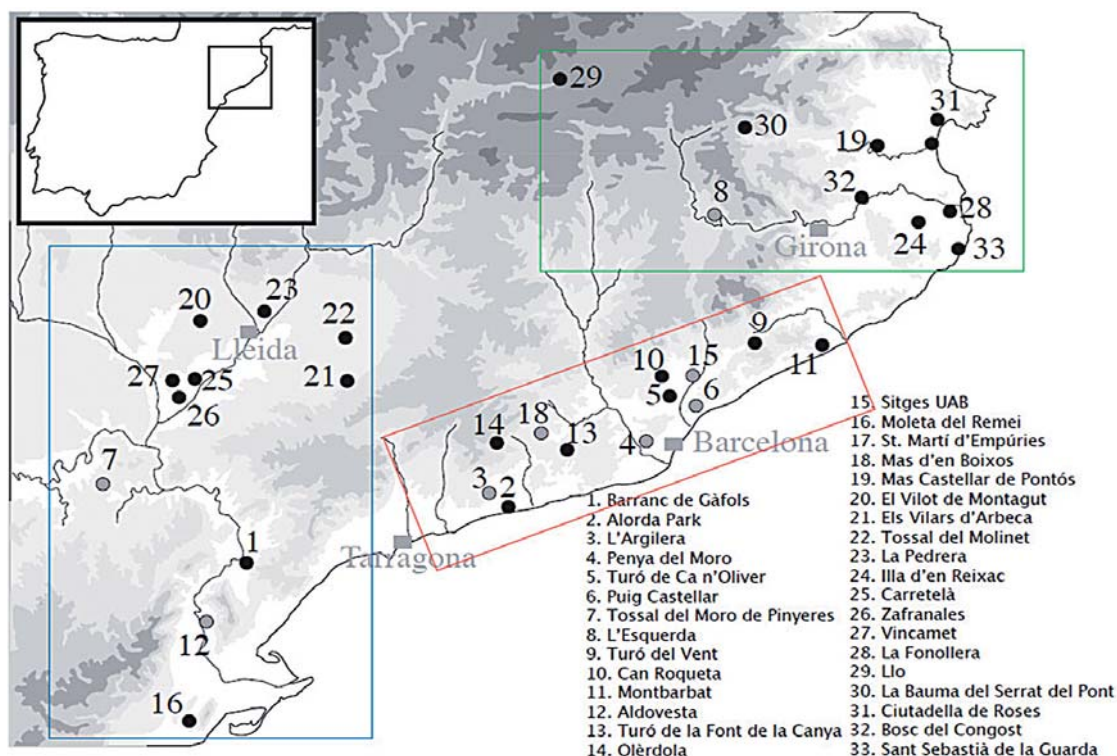


Fig. 6. Mapa de situación de los yacimientos con restos faunísticos estudiados, por zonas.

tación de las especies salvajes gira en torno al 8% del total de especies destinadas al consumo. En algunos asentamientos esta frecuencia de representación llega hasta un 15%, como es el caso de St. Martí d'Empúries, donde la especie salvaje más frecuente es el conejo (Casellas 1999).

Los principales animales domésticos consumidos son los ovinos, los bovinos, los caprinos y los suidos, siendo los ovinos y los bovinos los taxones con una frecuencia de representación más elevada en todos los asentamientos estudiados. Las pautas de sacrificio de las diferentes especies domésticas muestran que se destinaban a la explotación de carne tanto los ovicaprinos y los bovinos como los suidos, documentándose sacrificios en edad juvenil y adulta para estos tres taxones.

En la zona centro, así como la SO, la alimentación cárnica del Hierro I también está dominada por la tríada doméstica (bovinos, ovicaprinos y suidos). Al igual que en la zona N, el consumo de carne de animales salvajes no supera el 5% en todos los casos, lo que, en el caso de la zona O, representa una disminución notable respecto al Bronce Final (Albizuri *et al.* en este mismo volumen). De manera general, en la zona centro se documenta un aumento del consumo de ovicaprinos en detrimento de bovinos, aunque con fuertes varia-

ciones entre yacimientos (Valenzuela 2008b). En el caso de la zona SO, el rasgo más destacable -junto con la disminución del consumo de caza-, es el aumento del consumo de cerdo, presente en proporciones menores a las documentadas en los yacimientos de la costa.

En cuanto a las pautas de sacrificio de suidos y ovicaprinos, todo indica que el producto que determina la gestión es la obtención de carne, mientras que los bovinos se sacrifican mayoritariamente después de los cuatro años de vida. Esto sugiere una priorización de los productos secundarios en el caso de los bovinos.

EL PERÍODO IBÉRICO EL IBÉRICO ANTIGUO

En el área N tanto la diversidad de especies salvajes representadas como la intensidad de su caza disminuye significativamente respecto a los momentos precedentes, no pasando del 8% en aquellos asentamientos con una frecuencia de representación más elevada, como es el caso de St. Sebastià de la Guarda (Saña, Tornero 2000).

Entre las especies domésticas se documenta un predominio de representación de los ovicaprinos, bovinos y suidos, empezando a percibirse un pequeño aumento de la frecuen-

cia de representación de los suidos en detrimento de los bovinos. Esta dinámica queda bien ejemplificada en los asentamientos de Illa d'en Reixach (Casellas 1993) y St. Martí d'Empúries (Casellas 1999), pasando a ser el suido el segundo taxón con una frecuencia de representación más elevada (22% y 28% respectivamente).

Este aumento de la frecuencia de representación de los suidos viene acompañado de una diversidad en las pautas de sacrificio de los animales consumidos, documentándose un aumento de los sacrificios en edad adulta de ovicaprinos y bovinos. Este aumento es indicativo de un inicio de especialización en cuanto a la explotación de los diferentes productos animales, con una producción cárnica centrada cada vez más en la cría y sacrificio de suidos.

En la zona centro y SO también se documenta el predominio de la tríada doméstica a nivel general, así como el aumento del consumo de cerdo en detrimento de bovinos y ovicaprinos. Asimismo, y pese al bajo número de yacimientos con conjuntos significativos, se observa una notable variabilidad en la composición de la alimentación cárnica entre yacimientos (Albizuri *et al.* en este mismo volumen). El bajo número de restos en los yacimientos de esta cronología aconseja tomar los resultados con cautela, pero las evidencias disponibles sugieren una continuidad respecto al Hierro I: sacrificio de suidos centrado en el óptimo cárnico (subadultos y adultos jóvenes), y sacrificio preferente de bovinos en edad adulta media o avanzada (más de cuatro años). En el caso de los ovicaprinos, la mayoría de individuos se sacrifican antes de los cuatro años de vida.

EL IBÉRICO PLENO

Siguiendo la tendencia iniciada durante el ibérico antiguo, en el área N continúa disminuyendo la importancia económica de la actividad de caza como fuente de suministros cárnicos. En la mayoría de asentamientos los animales salvajes no llegan ni al 5% de representación, como es el caso de Mas Castellar (Colominas 2004-2005), Ciutadella de Rosas (Montero 2000) o la Bauma del Serrat del Pont (Saña 1994). Se produce una bajada importante de la frecuencia de representación de los conejos, pero también del ciervo y del jabalí. Durante este intervalo temporal, la caza tendría un papel relativamente reducido como actividad suministradora de alimento en el área N.

Entre las especies domésticas se documenta un predominio de representación de los ovicaprinos, suidos y bovinos, asentándose el aumento progresivo de la frecuencia de los suidos en detrimento de los bovinos iniciado en la etapa anterior.

Paralelamente se documenta también un aumento de la variabilidad en la frecuencia de representación taxonómica, puesto que los ovinos ya no ostentan el predominio cuantitativo de la etapa precedente. Esta dinámica se atestigua, por ejemplo, en el yacimiento de la Bauma del Serrat del Pont,

Comparación diacrónica de las medias del %NRD de la tríada doméstica

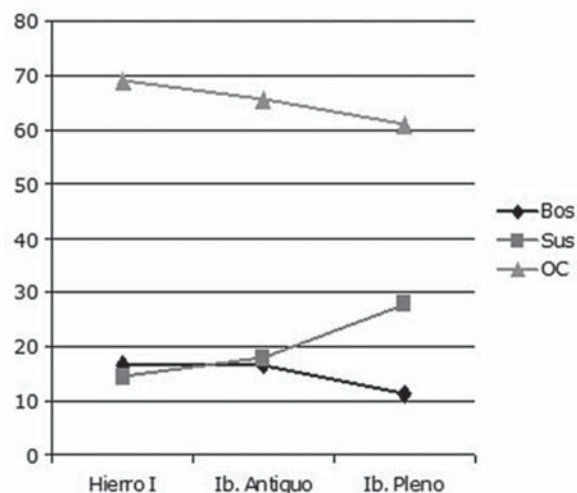


Fig. 7. Evolución de los índices de representatividad de los restos faunísticos, por periodos/zonas.

donde los suidos son el taxón predominante (66% del total de restos analizados).

Es también durante el Ibérico Pleno cuando se asiste a una especialización de la explotación de carne centrada en los suidos, pauta que se consolida durante las fases posteriores. Esta especialización se evidencia a partir de la documentación del sacrificio de ovicaprinos y bovinos en edad adulta destinados a la explotación de otras producciones, o a partir del sacrificio de suidos en edad juvenil y adulta.

En la zona centro y SO, el aporte de la caza en la alimentación se mantiene en proporciones en torno al 5%. Al igual que en la zona N, tanto en la zona centro como en la SO se observa un notable aumento del consumo de cerdo en detrimento de los ovicaprinos y bovinos, especialmente en el s. III a. C. (Valenzuela 2008b). En ningún caso, los suidos superan la proporción de ovicaprinos, que continúan siendo el taxón mejor representado en todos los yacimientos. En algunos yacimientos, como Alorda Park, se documenta un cambio en los perfiles de edad de muerte de los bovinos en este momento, que ahora se sacrifican también en edad subadulto (Valenzuela 2008a). Respecto a los ovicaprinos, los datos disponibles apuntan a una continuidad en los patrones de gestión en la que la gran mayoría de individuos se sacrifican antes de los cuatro años de vida.

REFLEXIONES EN TORNO A LAS EVIDENCIAS FAUNÍSTICAS

Se hace difícil efectuar una evaluación generalizada de toda la información, ya que la variabilidad documentada entre las diversas áreas es significativamente elevada. Sin

embargo, como característica común a las tres áreas durante el intervalo temporal bajo estudio, se puede apuntar de forma genérica que las pautas de consumo serían similares, teniendo en cuenta las especies animales que se destinan a la producción de carne (fig. 7). El aumento paulatino de la importancia económica de los cerdos y de su explotación intensiva y el descenso del consumo de carnes de animales salvajes son los principales rasgos que definen el cambio en la tendencia a partir del Ibérico Pleno.

LAS EVIDENCIAS ARTEFACTUALES

En este apartado se tratan los objetos y elementos estructurales (metálicos y cerámicos)¹ relacionados con la producción o la transformación y consumo de productos alimentarios. Ello incluye, pues, actividades de limpieza, fragmentación o cualquier otro modo de preparación de los citados alimentos y bebidas con el fin de conservarlos, cocinarlos, distribuirlos o consumirlos. Todo esto implica una gran diversidad de situaciones y soluciones técnicas, así como de contextos de aparición, tanto por lo que respecta al momento de uso de los elementos como posteriormente el de su recuperación.

EL INSTRUMENTAL METÁLICO

LOS PRECEDENTES. EL HIERRO I

Durante el Hierro I las herramientas metálicas son escasas en el NE peninsular, por lo que tradicionalmente los investigadores han destacado su presencia, indicando el material con que se hicieron, su cronología y las implicaciones socioeconómicas de su existencia.

En contexto habitacional los ejemplos relacionables con la alimentación se reducen fundamentalmente a tres categorías: cuchillos, asadores y vajilla. Los primeros son herramientas plurifuncionales que, en parte, se podrían dedicar a preparar alimentos (limpieza y fraccionamiento) para consumirlos (y quizás también a sacrificar algunos animales), los segundos servirían para cocinar (asar) y en la tercera categoría quedarían incluidos los recipientes para presentar los alimentos así como los *simpula*, utilizados para preparar y repartir bebida (fig. 8: 1). Se trata, pues, de piezas de bronce o de hierro empleadas en las diversas etapas de la cadena alimentaria.

Estas mismas piezas aparecen también en las necrópolis, vinculadas a ritos como los banquetes funerarios. La vajilla metálica y las ceremonias de comensalidad son aspectos recurrentes de la historiografía dedicada a este período, aunque en Cataluña el repertorio material recuperado sea bastante escaso (Graells 2006). Los investigadores señalan por un lado el papel de *simpula* y asadores en los enterramientos de individuos de estatus más elevado, remarcando que su divulgación tuvo lugar gracias a la existencia de amplias redes comerciales, dado que los hallazgos hechos en territorio catalán se consideran importaciones. Avalan la

expansión de costumbres como los ágapes o la adopción por parte de las elites indígenas de bebidas como el vino, a pesar de que últimamente ya no lo explican trasladando literalmente los esquemas aceptados para el Mediterráneo oriental y central a nuestro extremo occidental, sino con propuestas más matizadas (Marlasca et al. 2005; Vives-Ferrándiz 2006-2007). En este sentido, podemos recordar que a diferencia de otras zonas, en Cataluña no existen sets de piezas recurrentes pues cuchillos, asadores, *simpula* y ofrendas faunísticas no suelen coincidir en las mismas tumbas, e incluso aparecen en algunas estructuras funerarias que podrían no ser propiamente enterramientos (como, por ejemplo, la E-20 de Can Piteu-Can Roqueta, para la que también se plantea la posibilidad de que fuera un cenotafio) (Marlasca et al. 2005: 1004).

Respecto a las vías de estudio de dichos materiales también debemos señalar que ultra los habituales trabajos tipológicos donde se incide sobre todo en la filiación de las piezas, en los últimos tiempos se están efectuando estudios tecnológicos para conocer los respectivos métodos de fabricación y su calidad. El corpus analítico publicado es sin embargo aún muy limitado: contamos con datos puntuales sobre algunos recipientes de bronce y cuchillos férricos, uno de los primeros ítems que documenta la adopción local de dicho metal (Rovira Hortalà 2008).

EL PERIODO IBÉRICO

En general, el instrumental metálico de época ibérica relacionado con la alimentación ha recibido una atención considerable pero casi siempre de modo atomizado: aparece en la numerosa bibliografía dedicada a este horizonte cultural, ya sean monografías dedicadas a yacimientos o trabajos monográficos sectoriales y aunque se presenta formando parte de la dimensión económica y doméstica, no ha sido hasta recientemente que se ha abordado de manera recopilatoria bajo la óptica de la alimentación (Pons, Garcia 2008), centrándose, sin embargo, en los objetos vinculados a la preparación de alimentos y prescindiendo, por tanto, de la fase previa de producción y de la final o consumo.

Mas Castellar de Pontós es el yacimiento ibérico catalán que aporta un repertorio más diversificado y mejor contextualizado, seguido por el Puig de St. Andreu. En general, constatamos que las piezas se estudian aún fundamentalmente a nivel tipológico ya que los estudios arqueométricos, como en la etapa anterior, también son muy escasos (Cela et al. 1999).

Por lo que respecta al utillaje culinario se incluyen, por ejemplo, los instrumentos cortantes (fundamentalmente cuchillos de hierro destinados a sacrificar y despiezar animales así como a limpiar y reducir el tamaño de todo tipo de alimentos) como piezas más habituales por un lado, así como por otro, los pocos ralladores destinados a aromatizar el vino

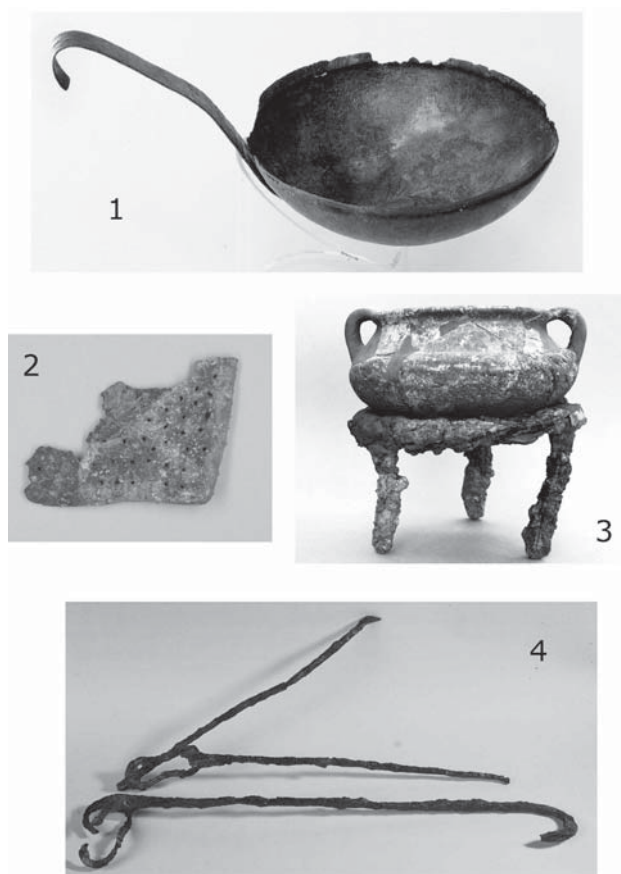


Fig. 8. 1, *Simpulum*, necrópolis de Can Piteu-Can Roqueta (foto MHS); 2, Rallador de hierro, Puig de St. Andreu; 3, Trípede de hierro, Puig de St. Andreu; 4, Llares, Mas Castellar.

(fig. 8: 2). Estos últimos documentan una costumbre compartida con otras culturas como la etrusca y que en Cataluña se concentra en los grandes yacimientos del área de influencia de Ampurias (Puig de St. Andreu, Mas Castellar). Algunos ganchos de hierro también podrían utilizarse en la fase de preparación y almacenamiento de alimentos (colgados para su secado y/o ahumado).

Los instrumentos de cocina asociados a la práctica de la cocción están representados por piezas con punta (rectos o ganchudos) usados para sostener alimentos sólidos (carne, pescado, vegetales) sobre las brasas. Tanto los espetones como los soportes (trípodes) (fig. 8: 3) y llares (fig. 8: 4) para colgar las ollas con otro tipo de preparaciones culinarias sobre el hogar corresponden a una etapa avanzada de yacimientos importantes como el Puig de St. Andreu, Mas Castellar o Puig Castellar, conociéndose muy pocos ejemplares, a pesar de que algunos empezaran a usarse en momentos preibéricos (*cf. supra*)².

EL MOBILIARIO CERÁMICO GENERALIDADES

Durante la Edad del Hierro el mobiliario cerámico ofrece un panorama que, en lo básico, podría considerarse bastante homogéneo a lo largo del territorio objeto de estudio, con unas pautas de comportamiento que parecen consolidarse durante el Hierro I, y que se desarrollarán, sin apenas cambios, durante la época ibérica. En cuanto a la batería de cocina, la tendencia viene definida por la existencia de un patrón común en relación con el recipiente destinado a la cocción de los alimentos; la importación de cerámicas culinarias no se da hasta un momento avanzado (segunda mitad del s. IV a. C.), y bajo unos condicionantes socioculturales particulares (Sanmartí, Asensio 2005). Por lo que a la vajilla de servicio y consumo se refiere, es posible apreciar una evolución tanto a nivel técnico (adopción del torno) como formal (recepción de influencias mediterráneas), que parece estabilizarse y definir unos estándares suficientemente homogéneos a partir del Ibérico Antiguo; la importación de vasos en el marco de esta categoría, de objetos de lujo/bienes de prestigio, se da ya desde el Hierro I, con una clara vinculación al servicio/consumo del vino, para generalizarse a todos los aspectos del acto alimentario a partir del Ibérico Pleno. Por último, relacionado con el mobiliario cerámico habría que incluir la importación de productos alimentarios especializados o exóticos (vino, en primera instancia, aceite y salazones), comercializados en ánforas: si bien la llegada de estos productos se detecta, en pocas cantidades, desde finales del Hierro I, es a partir de finales del Ibérico Antiguo que su volumen y consumo será notable entre las poblaciones del noreste.

EL HIERRO I

El tecnocomplejo culinario cerámico de este momento hunde sus raíces en Bronce Final para definir el recipiente culinario por excelencia, y que mantendrá una continuidad sorprendente a lo largo del período: se trata de la olla de perfil en ese y base plana, generalmente decorada mediante un cordón aplicado en la zona de inflexión (también pueden ser simples incisiones o impresiones digitales sobre la pieza), hecha a mano; aunque en algunos casos pueda mostrar un aspecto más globular o incluso bordes más verticales, a nivel conceptual el recipiente sigue siendo el mismo; acompañan a las ollas las respectivas tapaderas cónicas, con asa o pomo como remate superior. Existen también en este momento vasos troncocónicos abiertos y alguno de tipo hemiesférico o con base cóncava. Los vasos de consumo locales, también a mano, acostumbran a ser platos troncocónicos de base plana o cuencos hemiesféricos de fondo plano, convexo o ligeramente umbilicado, vasitos caliciformes o tacitas monoansadas con pie anular, así como algún vaso que imita claramente modelos fenicios, siempre hechos a mano. La vajilla importada es de tipo fenicio, con predominio de los vasos de servicio, vinculada al vino y al banquete; al final del período,

en la transición hacia el Ibérico Antiguo, empiezan a documentarse vasos de consumo y servicio griegos (cílicas) y alguno etrusco (cántaros de *bucchero*) (Sanmartí *et al.* 2002). El vino consumido sería de origen meridional a tenor de las ánforas fenicio-occidentales (ánforas T-10.1.2.1.) halladas en los contextos catalanes, las cuales se erigen como el grupo dominador, dentro de los contenedores importados.

EL PERÍODO IBÉRICO

a) Ibérico Antiguo

A partir de los pocos conjuntos disponibles correspondientes a este momento, es posible observar que las cerámicas culinarias ofrecen un alto grado de continuidad, cada vez más centradas alrededor de la olla de perfil en ese. Por su parte, con la adopción del torno y la aparición de la cerámica ibérica oxidada, lisa y decorada, así como su variante gris, se documenta el desarrollo de vasos, de raigambre mediterránea aunque algunos tienen sus prototipos en las cerámicas a mano del período precedente, que devendrán el conjunto estándar a nivel de vajilla de servicio y consumo, a partir de este momento: platos de borde vuelto hacia fuera y pie anular, escudillas y cuencos de borde reentrante y pie anular, vasitos caliciformes y tazas/jarritas bitroncocónicas monoansadas, así como enócoes, olpes o algunas formas más directamente vinculadas al servicio del vino del tipo luterio o estamno. En cuanto a las importaciones (Sanmartí *et al.* 2002), vajilla de este momento se reduce casi exclusivamente a vasos griegos destinados al consumo del vino, a saber, cílicas y copas (de tipo "jonio", áticas de figuras negras, rojas o simplemente barniz negro), con algún escifo y crateras. En cuanto a los contenedores de productos alimentarios de importación, destaca la llegada de ánforas vinarias de origen heleno, fundamentalmente masaliotas, así como alguna etrusca o púnica (costa andaluza e Ibiza).

b) Ibérico Pleno

Durante el Ibérico Pleno el panorama de las cerámicas culinarias y la vajilla de consumo y servicio se vuelve más complejo, con nuevas aportaciones y variables. Si bien la batería de cocina no experimenta apenas cambios a nivel formal con respecto al período precedente, con la olla de perfil en ese y sus variantes más globulares acompañadas de las tapaderas correspondientes, hacia finales del s. IV a. C. se detecta la aparición de las primeras ollas locales elaboradas a torno (perfil en ese, borde corto y vuelto hacia el exterior, base plana o ligeramente cóncava), con algunas tapaderas (troncocónicas y hemiesféricas), que también están pensadas para ir al fuego (fig. 9: 1). Asimismo, por las mismas fechas, empiezan a documentarse en los contextos ibéricos, sobre todo costeros y del noreste catalán (área de influencia de Ampurias), cerámicas culinarias mediterráneas, que en ningún caso, y hasta el final del período, superarán el 2% del total de cerámicas de cocina; se trata de cazuelas (tipo lopades) y en menor

medida de ollas (tipo caccabos), con sus tapaderas, mayoritariamente de filiación púnica, aunque el recipiente que presenta un índice de frecuencia más elevado es el mortero, de origen ebusitano (fig. 9: 3). La vajilla de mesa ibérica, tanto oxidada lisa y pintada como su variante gris, desarrolla los repertorios anteriores con pocas novedades, ya que de nuevo el vaso de consumo/servicio por excelencia continuará siendo la escudilla de borde reentrante, con los cuencos de menor tamaño, a lo cual hay que añadir variantes con el borde vertical o con carena alta; el vaso para beber mejor representado es la jarrita bitroncocónica monoansada, a la que acompañan, sobre todo en los contextos de la costa y NE catalán, imitaciones del escifo ático de perfil cóncavo-convexo (fig. 10: 2); los vasos de servicio de líquidos, igualmente vinculados al vino, muestran la continuidad de enócoes y olpes, variantes de jarras biansadas globulares (quizá interpretaciones de pélices, ánforas o crateras griegas), así como estamnos y luterios. Las importaciones de vajilla durante este período se diversifican de manera considerable puesto que, ultra los vasos directamente relacionados con la bebida, se documentan de manera mayoritaria aquellos claramente relacionables con el consumo de alimentos sólidos o semisólidos o con un grado de polivalencia notable (Sanmartí, Santacana 2005: 136-138). Desde el s. IV a. C. y hasta finales del III se suceden diferentes tipos de vajilla de mesa importada (fig. 9: 4): cerámicas áticas (figuras rojas y barniz negro) desde finales del s. V a finales del IV; barnices negros de los grupos de Pequeñas Estampillas y de Rosas desde finales del IV y durante el III; y, por último, de la producción ischionapolitana de la Campaniense A a partir de la segunda mitad del III; la dinámica de adquisición de los diferentes tipos cerámicos de manera diacrónica a lo largo del período muestra una preferencia por las formas de escudilla y cuenco, complementadas por el plato, y ya en un lugar secundario las copas para beber. Respecto de los productos alimentarios de importación, dominan de manera abrumadora los de origen púnico-ebusitano aunque la presencia nada desdeñable de ánforas púnicas centromediterráneas indica, asimismo, la llegada de productos de esta zona; a partir de la segunda mitad avanzada del s. III harán su aparición las ánforas vinarias greco-itálicas, de procedencia campana, que al final de la centuria tomarán el relevo de los contenedores ebusitanos.

ALGUNAS REFLEXIONES SOBRE EL MATERIAL CERÁMICO

A la vista de lo expuesto, el panorama diacrónico que ofrecen tanto las cerámicas culinarias como la vajilla de mesa en el conjunto del área de estudio viene marcado por una sorprendente continuidad o fidelidad hacia unos modelos formales que se irán repitiendo a lo largo de la Edad del Hierro, como si se produjese una "fosilización", si se quiere, de unos hábitos a la hora de entender la elaboración de los

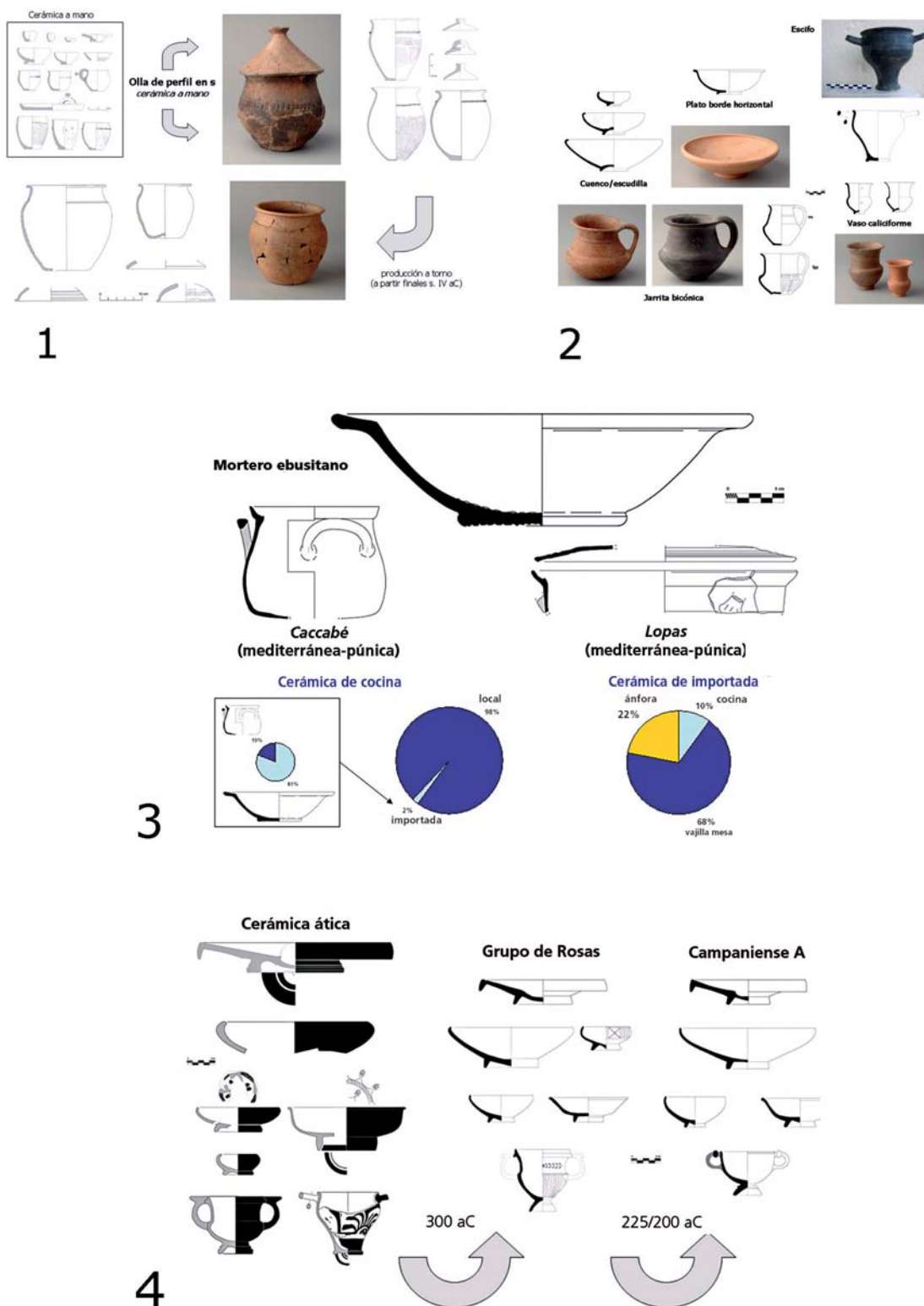


Fig. 9. 1. Evolución de cerámica culinaria local; 2, Cerámica ibérica, servicio de mesa, Ibérico Pleno; 3, Cerámica culinaria importada; 4, Evolución de la vajilla de mesa importada, Ibérico pleno.

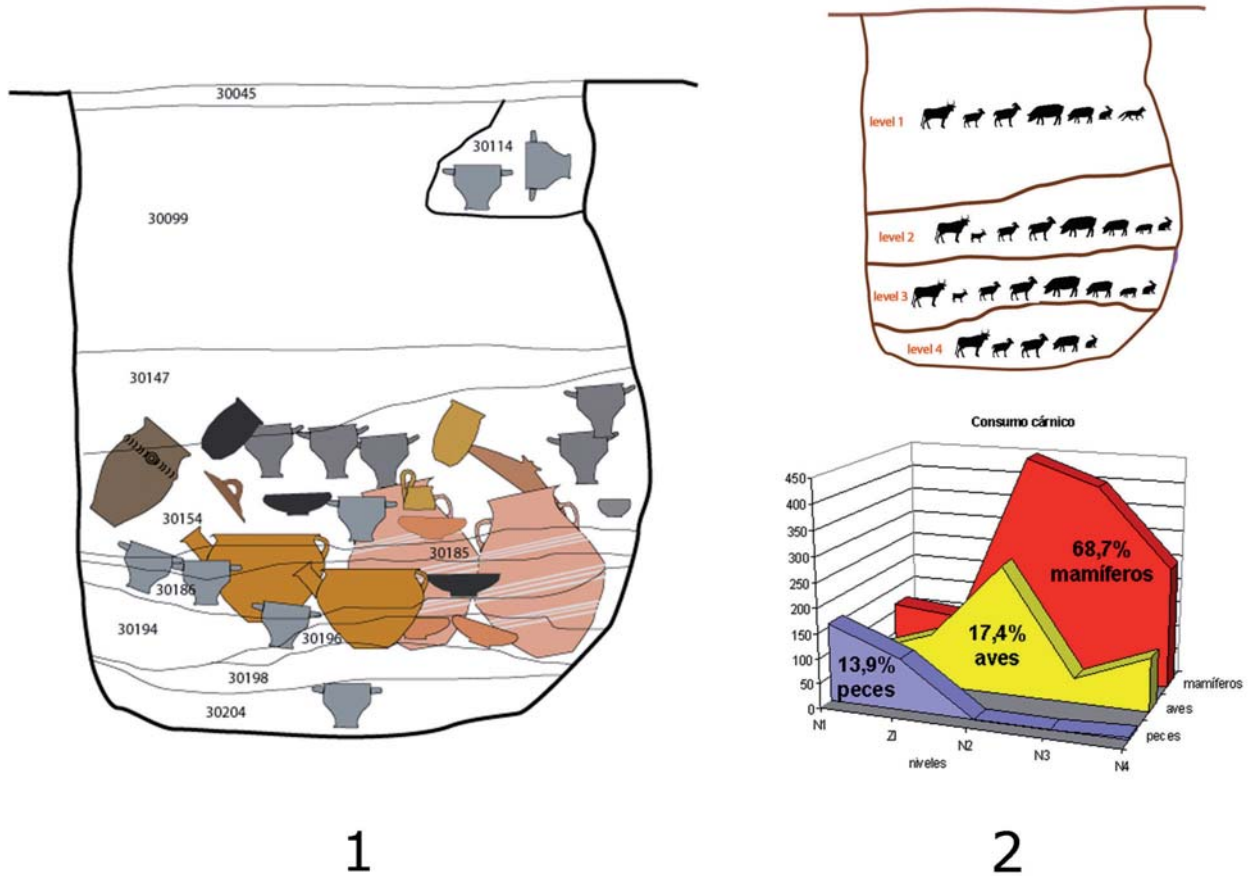


Fig. 10. 1, Fosa FS362, representació del conjunt vascular; 2, Fosa FS362, incidència de les distintes espècies segons la seqüència de deposició.

alimentos y su consumo. El estandarte de esta idea de continuidad es la olla de perfil en ese, hecha a mano (aunque también a torno en un momento más avanzado), recipiente indicado fundamentalmente para guisar y hervir, que apuntaría hacia unos preparados semisólidos del tipo gachas, puches u ollas, los cuales a partir de una base de cereales o leguminosas (*cf. supra*) podían complementarse con elementos cárnicos (*cf. supra*) o lácticos. Para consumir tales preparados de manera individual o colectiva, tanto escudillas como cuencos ofrecen ventajas evidentes (bordes reentrantes, profundidad, capacidad e incluso cierto perfil ergonómico desde la sencillez), y, de hecho, son las vasijas mejor representadas en lo tocante a la vajilla de mesa local y de importación. En cuanto a las copas y vasos específicos para beber, la producción local ibérica presenta también una continuidad notable en base a la jarrita bitroncocónica monoansada o el vasito caliciforme, mientras que a nivel de importaciones éstos parecen estar más sujetos a modas (cílicas y copas de pie alto en la vajilla griega arcaica; esci-

fos en la cerámica ática; cántaros en el grupo de Rosas; copas hemiesféricas con asas bicilíndricas en la Campaniense A). Lo que sí parece confirmarse en función de los índices de frecuencia de la cerámica importada es que el momento de mayor recepción habría que situarlo durante el Hierro I (25%), para estabilizarse a partir del Ibérico Antiguo entre el 6-12%, hasta el final del período; no obstante, si bien durante este momento inicial las importaciones serían casi exclusivamente contenedores anfóricos, a partir de mediados del s. VI a. C. se percibe una progresión de la vajilla de mesa hasta la completa inversión de categoría hacia finales del III, cuando la vajilla alcanza más del 80% de representatividad (Sanmartí, Santacana 2005: 125 y 128). Para algunos autores, tal evolución sería interpretable en términos sociales, la cual tendría su explicación en la importancia del banquete-festejo entre los iberos: de un modelo de banquete-festejo de tipo competitivo o patrón/cliente en que se busca la adquisición o consolidación de una posición política o económica (Hierro I), a otro

de tipo diacrítico o de diferenciación social a partir del despliegue de unas ciertas formas y maneras (Ibérico Pleno) (Sanmartí *et al.* en prensa a).

En este sentido, es interesante el caso de los restos del banquete-ágape recuperados en la fosa FS362 de Mas Castellar de Pontós (Pons, García 2008), construida sobre las ruinas del poblado fortificado poco después del abandono de éste, a unos 50 m de las construcciones restantes, entre los años 375 y 325 a. C. La excavación arqueológica identificó 12 vertidos diferenciados que se agruparon en 4 niveles o momentos de deposición según el contenido de los mismos y el grado de conexiones entre los restos cerámicos y los faunísticos, los cuales corresponderían a momentos o actos de deposición separados por pequeñas pautas o cambios en el proceso del vertido.

Estos niveles fueron agrupados a su vez en dos fases que corresponderían a dos acciones temporales: los niveles 2, 3 y 4 de la mitad inferior contenían gran parte de los restos de consumo cárnico, junto a un número importante de recipientes cerámicos usados, que fueron tirados (fig. 10: 1); y el nivel 1 que ocupaba parte de la mitad superior de la fosa, formado por un sedimento ceniciento, con muchas inclusiones de carbón y residuos siderúrgicos que sellaban la fosa. Teniendo en cuenta la secuencia de los hallazgos, el relleno de la fase inferior (la correspondiente al ágape) es iniciada con la colocación de un escifo junto a restos de consumo cárnico, especialmente macromamíferos y aves. En el nivel 3 aumenta el consumo de carne y aparece el primer grupo de recipientes cerámicos, especialmente vajilla de mesa para beber; después de un intervalo, aparecen en el nivel 2 un mayor número de restos de mamíferos y aves (fig. 10: 2), así como un número de escifos.

El contenido de la fosa presenta indicios claros de un comportamiento pautado o ritual entre el consumo cárnico y la bebida. El análisis integrado del conjunto de los restos que representan los animales consumidos muestra una separación temporal entre el consumo de a carne –mamíferos y aves– y el consumo de peces. A su vez, los recipientes relacionados con la bebida están asociados al consumo de carne.

Así pues, la hipótesis interpretativa sobre la actividad que originó la fosa se centra en un banquete realizado entre iguales –dos colectivos similares relacionados con el “gremio” de los herreros– y que sirvió posiblemente para cohesionar las relaciones sociales establecidas entre las personas que participaron.

A MODO DE CONCLUSIÓN

Esta síntesis agrupa las informaciones generadas a partir de los primeros trabajos realizados en el marco del proyecto “Comer y beber en la periferia del mundo grecorromano: tradición cultural y hábitos alimentarios de los iberos septen-

trionales (ss. VI-II a. C.)”. En ella se desarrollan propuestas sobre el sistema alimentario de las comunidades ibéricas septentrionales durante un período histórico donde se produce un fuerte incremento de las actividades agropastorales. El número de testimonios directos, entre restos de utensilios cerámicos y metálicos que utilizaban para obtener, transformar, preparar o consumir los alimentos, de los diferentes tipos de estructuras relacionadas con la cocina, el almacenamiento o el consumo de alimentos, y la disponibilidad de importantes datos de origen bioarqueológico, constituyen una apreciable y valiosa información que reflejan el dinamismo de la actividad económica de la sociedad ibérica de esta zona.

Los testimonios arqueozoológicos y arqueobotánicos constituyen indudablemente el grueso de la información del sistema alimentario. A la relación de especies vegetales y animales documentadas y que eran objeto de la agricultura o de la ganadería, se suman algunas otras procedentes de la recolección, la caza y la pesca, aunque la concordancia de datos sugiere la considerable dependencia de la sociedad ibérica de la explotación de los recursos agropecuarios en un contexto colonial de influencia fenicia y griega.

En cuanto a los vegetales, el peso de la alimentación se traduce por una amplia estabilidad de la base cerealística, que se complementa con los cultivos de leguminosas, plantas oleaginosas y frutos y, por tanto, del consumo de cereales y de legumbres, harina de cereales, legumbres y bellotas, fruta, aceite y verduras. La cebada vestida y el trigo común/duro son los cereales más consumidos, pero no hay que descartar la extensión de los mijos desde el Hierro I, con una presencia que puede indicar también su consumo habitual, y la importancia de las leguminosas con la preponderancia de la lenteja y el guisante, seguidas a continuación del haba y de la guija. Por otro lado, la introducción del cultivo de la vid durante el Hierro I y su posterior extensión en el Ibérico Antiguo, el aumento de la frecuencia de higo y los primeros datos de la presencia del olivo, representan una amplia innovación en la alimentación con la consistencia de frutos cultivados, que verá consolidada con el incremento del cultivo de plantas oleaginosas como el lino y la camelina.

A pesar de una evidencia limitada de la elaboración de vino en la zona, su consumo está asociado a los vasos de servicio de líquidos directamente relacionados con la bebida. En el caso de la cerveza, su consumo está también acreditado por los residuos identificados en algunos recipientes, principalmente en las ánforas de boca plana.

A esta complejidad habría que añadir la introducción del molino rotativo manual en el s. V a. C., una de las piezas clave en la transformación de los cereales y que se extenderá por toda la zona durante el Ibérico Pleno. Si bien está claramente vinculada al procesamiento y preparación de los vegetales, parece acreditado que igualmente se preparaban alimentos de origen animal. El molino rotativo se utiliza principalmente

en el contexto doméstico, aunque hay indicios de su relación con producciones fuera de este ámbito.

Los estudios faunísticos apuntan a cierta complejidad en las pautas de consumo de la cabaña animal, donde podemos observar que las especies se destinan a la producción de carne aunque, algunas de ellas, pueden proporcionar también grasa, lana, sangre y leche. Los principales animales domésticos consumidos son los ovicaprinos, seguidos de los suidos y los bovinos. En el Hierro I los ovinos y los bovinos son los taxones con una frecuencia de representación más elevada, si bien en el Ibérico Antiguo hay evidencias de un aumento de la representación de los suidos, acompañado de cierta diversidad en las pautas de sacrificio en edad adulta de ovicaprinos y bovinos. A partir del Ibérico Pleno se define mejor el cambio, con un aumento paulatino de la importancia económica de los cerdos y de su explotación intensiva y el descenso del consumo de carnes de animales salvajes.

La evolución del tecnocomplejo culinario que acompaña la evolución de los iberos septentrionales se refleja también en los contextos de habitación. Si bien entre los asentamientos del Hierro I son inusuales las divisiones en las casas, en el período ibérico aparece una jerarquización de los patrones de asentamiento y la especialización del uso del espacio, de manera que la preparación y consumo de alimentos se resuelven en viviendas compartimentadas, con estancias destinadas a actividades separadas, donde pueden segregarse de las áreas de almacenaje y trabajo. Por otro lado, las evidencias artefactuales relacionadas con la gestión de los productos alimentarios incluye todo un conjunto de objetos y elementos metálicos y cerámicos bastante homogéneo durante la época ibérica. La abundancia de ollas parece reflejar la cocción directa sobre el fuego/brasas (y probablemente en los hornos) de los alimentos vegetales bajo diferentes formas, mientras que la cocción mediante suspensión encima del hogar, tal y como podría inferirse a partir de la presencia de ciertos elementos metálicos especializados algunos yacimientos ibéricos de cierta significación, resultaría bastante minoritaria. También los hallazgos de asadores y de parrillas, tanto metálicas como de cerámica, sugieren diversas preparaciones de la carne en hornos que podían tener múltiples usos.

La identificación más reciente de contextos asociados a celebraciones especiales se percibe como un fenómeno de enorme trascendencia en el contexto ibero. De rasgos probablemente propios, tanto en lo que se refiere a los alimentos consumidos como a los utensilios empleados, el hecho se relaciona con la cohesión de los agentes sociales que participan en el evento.

La evolución de la alimentación de los iberos septentrionales introduce nuevos elementos arribados a través de la influencia de los colonizadores fenicios y griegos, que deben incluir necesariamente cambios en las formas de preparación y consumo así como de la introducción de nuevos tipos de vajilla e instrumental.

NOTAS

- 1.- Los instrumentos líticos relacionados con la alimentación, fundamentalmente molinos y prensas, han sido tratados ya más arriba en el apartado correspondiente a las evidencias vegetales (*cf. supra*).
- 2.- Prescindimos de los objetos metálicos relacionados con el encendido y mantenimiento de los hogares puesto que el fuego no tiene por que ser sinónimo de actividades culinarias.

AUTORES/AS

Ramon Buxó

Museu d'Arqueologia de Catalunya-Barcelona
rbuxo@gencat.cat

Jordi Principal

Museu d'Arqueologia de Catalunya-Barcelona
jprincipal@gencat.cat

Natàlia Alonso

Departament d'Història.
Universitat de Lleida
nalonso@historia.udl.cat

M. Carme Belarte

Institut Català d'Arqueologia Clàssica-ICREA. Tarragona.
cbelarte@icac.net

Lúdia Colominas

Grup de Recerca del Laboratori d'Arqueozoologia
Facultat de Medicina. Universitat Autònoma de Barcelona.
lidialidia_@hotmail.com

Daniel López

Món Iber-Rocs s.l.
danilopezreyes@gmail.com

Enriqueta Pons

Museu d'Arqueologia de Catalunya-Girona.
enriqueta.pons@gencat.cat

M. Carme Rovira

Museu d'Arqueologia de Catalunya-Barcelona.
crovirah@gencat.cat

María Saña

Departament de Prehistòria.
Universitat Autònoma de Barcelona.
maria.sana@uab.cat

Sílvia Valenzuela

IGESPAR-UNIARQ
Universidade de Lisboa. Portugal.
svalenzuela@ub.edu

BIBLIOGRAFÍA

- ALBIZURI, S. (1990): *Paleoeconomía y Ritualidad. Análisis zoológico del yacimiento ibérico Turó de Ca n'Olivé (Cerdanyola del Vallès, Vallès Occidental)*. Tesis de Licenciatura inédita. Universitat de Barcelona.
- ALONSO, N. (1999): *De la llavor a la farina. Processos agrícoles protohistòrics a la Catalunya Occidental*, Lattes.
- ALONSO, N. (2000): Cultivos y producción agrícola en época ibérica, *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III Reunió sobre Economia del Món Ibèric*, Saguntum extra-3 (C. Mata, G. Pérez, eds.), València, 25-46.
- ALONSO, N. (2002): Le moulin rotatif manuel au nord-est de la Péninsule Ibérique: une innovation technique dans le contexte domestique de la mouture de céréales, *Moudre et broyer. L'interprétation fonctionnelle de l'outillage de mouture et de broyage dans la Préhistoire et l'Antiquité* (H. Procopiu, R. Treuil, dirs.), París, 111-127.
- ALONSO, N.; JUNYENT, E.; LAFUENTE, A.; LÓPEZ, J. B. (2008): Plants remains, storage and crop processing inside the Iron Age of Els Vilars d'Arbeca (Catalonia, Spain), *Vegetation History and Archaeobotany* 17.1, 149-158.
- ASENSIO, D.; CARDONA, R.; FERRER, C.; MORER, J.; POU, J.; SAULA, O. (2003): El jaciment ibèric dels Estinclells (Verdú, Urgell): un assentament fortificat ilerget del segle III aC, *Revista d'Arqueologia de Ponent* 13, 223-235.
- ASENSIO, D.; CARDONA, R.; FERRER, C.; GARCIA-DALMAU, C.; MORER, J.; POU, J.; SAULA, O. (2009): L'arquitectura domèstica en el nucli fortificat ilergeta dels Estinclells (Verdú, l'Urgell), segle III aC, *L'espai domèstic i l'organització de la societat a la protohistòria de la Mediterrània occidental (Ier mil·lenni)*. Actes de la IV Reunió Internacional d'Arqueologia de Calafell (M.C. Belarte, ed.), Barcelona, 125-142.
- BELARTE, M.C.; BONET, H.; SALA, F. (2009): L'espai domèstic i l'organització de la societat ibèrica: els territoris de la franja mediterrània, *L'espai domèstic i l'organització de la societat a la protohistòria de la Mediterrània occidental (Ier mil·lenni)*. Actes de la IV Reunió Internacional d'Arqueologia de Calafell (M.C. Belarte, ed.), Barcelona, 93-123.
- BUXÓ, R. (1997): *Arqueología de las plantas. La explotación económica de las semillas y frutos en el marco mediterráneo de la Península Ibérica*, Barcelona.
- BUXÓ, R. (2008): The agricultural consequences of colonial contacts on the Iberia Peninsula in the first millennium B. C., *Vegetation History and Archaeobotany*, 17.1, 145-154.
- CANAL, D. (2002): L'explotació dels recursos vegetals: les anàlisis carpològiques, *Mas Castellar de Pontós (Alt Empordà). Un complex arqueològic d'època ibèrica (excavacions 1990-1998)*, (E. Pons, ed.), Gerona., 443-476.
- CASELLAS, S. (1993): *L'Illa d'en Reixach. Ullastret, Baix Empordà. Apropament a les relacions entre societat i macromamífers a la segona meitat del primer mil·lenni abans de Crist*. Trabajo de investigación inédito. Universitat Autònoma de Barcelona.
- CASELLAS, S. (1999): Les restes de fauna, *Intervencions arqueològiques a Sant Martí d'Empúries. 1994-96. De l'assentament precolonial a l'Empúries actual* (X. Aquilué, dir.), Ampuries, 625-636.
- CELA, X.; NOGUERA, J.; ROVIRA HORTALÀ, M.C. (1999): Els materials arqueològics del jaciment ibèric del Coll del Moro de la Serra d'Almos (Tivissa, Ribera d'Ebre), *Pyrenae* 30, 91-121.
- COLOMINAS, L. (2004-2005): La gestió ramadera durant la segona meitat del primer mil·lenni al Llevant Occidental Peninsular: model general o especialització entre assentaments?, *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló* 24, 213-226.
- CUBERO, C. (1998): *La agricultura durante la Edad del Hierro en Cataluña. A partir del estudio de las semillas y los frutos*, Barcelona.
- GARCÉS, I. (1989): Avanç de les excavacions al poblament ibèric del Vilars d'Arbeca (Les Garrigues), *Excavacions arqueològiques d'urgència a les comarques de Lleida*, Barcelona, 98-107.
- GRAELLS, R. (2006): La vaixela metàl·lica protohistòrica a Catalunya (s. VII-V aC), *Cypsela* 16, 195-211.
- LÓPEZ, D. (2004): Primers resultats arqueobotànics (llavors i fruits) al jaciment protohistòric del Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès, Alt Penedès, Barcelona) segles VII - III a. n. e., *Revista d'Arqueologia de Ponent* 14, 149-177.
- LÓPEZ, D. (2008): Arqueobotànica de l'ordi vestit (*Hordeum vulgare* L.): el graner fortificat de Sant Esteve d'Olius (Olius, Solsonès) (S. III aC), *Cypsela* 17, 201-218.
- MARLASCA, R.; ROVIRA HORTALÀ, M.C.; CARLÚS, C.; LÓPEZ CACHERO, J.; VILLENA, N. (2005): Materiales de importación en la necrópolis de Can Piteu - Can Roqueta (Sabadell, Barcelona), *El periodo orientalizante. Actas del III Simposio Internacional de Arqueología de Mérida: protohistoria del Mediterráneo occidental*, Anejos de Archivo Español de Arqueología XXXV (S. Celestino, J. Jiménez, eds.), Madrid, 1039-1049.
- MARTÍN, A.; CASAS, S.; CODINA, F.; MARGALL, J.; DE PRADO, G. (2004): La zona 14 de l'oppidum del Puig de Sant Andreu d'Ullastret. Un conjunt arquitectònic dels segles IV i III aC, *Cypsela* 15, 265-84.
- MONTERO, M. (2000): *Les restes de macromamífers del jaciment de Ciutadella de Roses (Girona)*. Trabajo de investigación inédito. Universitat Autònoma de Barcelona.
- PÉREZ, G.; ALONSO, N.; IBORRA, M.P. (2007): Agricultura y ganadería protohistóricas en la Península Ibérica: Modelos de gestión, *Arqueología de la tierra* (A. Rodríguez, I. Pavón, eds.), Cáceres, 327-373.
- PONS, E. (dir.) (2002): *Mas Castellar de Pontós (Alt Empordà). Un complex arqueològic d'època ibèrica (excavacions 1990-1998)*, Gerona.
- PONS, E.; GARCIA PETIT, L. (dirs.) (2008): Prácticas alimentarias en el mundo ibérico. El ejemplo de la fosa FS362 de Mas Castellar de Pontós (Empordà-España), Oxford.
- RAFEL, N.; ARMADA, L.; BELARTE, M.C.; FAIRÉN, S.; GASULL, P.; GRAELLS, R.; MORELL, N.; PÉREZ, A.; VILLALBA, P. (2008): El área minero metalúrgica del Baix Priorat (Tarragona) en la pro-

- tohistoria. Explotación y redes de intercambio, *Revista d'Arqueologia de Ponent* 18, 2008, 245-269.
- ROVIRA HORTALÀ, M.C. (2008): Tecnología de las primeras manufacturas férricas en el noreste de la Península Ibérica, *Actas del VII Congreso Ibérico de Arqueometría* (S. Rovira Llorens, García Heras, M. Gener, I. Montero, eds.), Madrid, 458-467.
- SANMARTÍ, J. (2001): Territoris i escales d'integració política a la costa de Catalunya durant el període ibèric ple (segles IV-III aC), *Territori polític i territori rural durant l'edat del Ferro a la Mediterrània occidental. Taula Rodona d'Ullastret*, Gerona, 23-38.
- SANMARTÍ, J.; ASENSIO, D. (2005): Comercio púnico y estratificación social: la difusión de cerámicas comunes en la costa nororiental de la Península Ibérica, *Atti del V Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punici* (A. Spanò Giammellaro, eda.), Palermo, 1299-1310.
- SANMARTÍ, J.; ASENSIO, D.; BELARTE, M.C.; NOGUERA, J. (en prensa a): Comerç colonial, comensalitat i canvi social a la protohistoria de Catalunya, *Citerior* 5, en prensa.
- SANMARTÍ, J.; ASENSIO, D.; MARTÍN, A. (2002): Les relacions comercials amb el món mediterrani dels pobles indígenes de la Catalunya sudpirinenca durant el període tardoantic (ca. 575-450 aC), *Cypsela* 14, 69-106.
- SANMARTÍ, J.; BELARTE, M.C.; SANTACANA, J.; ASENSIO, D.; NOGUERA, J. (2000): *L'assentament del bronze final i primera edat del ferro del Barranc de Gàfols (Ginestar, Ribera d'Ebre)*, Barcelona.
- SANMARTÍ, J.; LÓPEZ, D.; VALENZUELA, S. (en prensa b): Creixement demogràfic, canvis econòmics. El procés de complexificació social a Catalunya durant l'edat del ferro, *V Reunió Internacional d'Arqueologia de Calafell*, Calafell.
- SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. (2005): *Els ibers del nord*, Barcelona.
- SAÑA, M. (1994): Procés d'ocupació de la bauma del Serrat del Pont (La Garrotxa) a partir del 1450 (G. Alcalde, M. Molist, A. Toledo, dirs.), Olot.
- SAÑA, M.; TORNERO, C. (2000): *Anàlisi arqueozoològica de les restes de fauna recuperades al jaciment de "Sant Sebastià de la Guarda"*. Trabajo de investigación inédito. Universitat Autònoma de Barcelona.
- SARDÀ, S. (2008): Servir el vino. Algunas observaciones sobre la adopción del oinochoe en el curso inferior del Ebro (s. VII-VI aC), *Trabajos de Prehistoria* 65.2, 95-115.
- VALENZUELA, S. (2008a): *Alimentació i ramaderia al Penedès durant la protohistòria (segles VII-III aC)*, Barcelona.
- VALENZUELA, S. (2008b): Estratègies econòmiques al món ibèric a partir de l'estudi dels macromamífers, *I Congrés Internacional de Joves Investigadors en Arqueologia del Països Catalans. La Protohistòria als Països Catalans*, Barcelona, 103-112.
- VÁZQUEZ, M. P.; MEDINA, J.; GONZÁLEZ, J.-R.; RODRÍGUEZ, J.-I. (2006-2007): El jaciment de la serra del Calvari (la Granja d'Escarp, el Segrià, Lleida). Estat de la qüestió, *Revista d'Arqueologia de Ponent* 16-17, 63-110.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2006-2007): La vida social de la vajilla de bronce etrusca en el este de la Península Ibérica. Notas para un debate, *Revista d'Arqueologia de Ponent* 16-17, 318-324.