



Raimon Graells Fabregat, Samuel Sardà Seuma

Respuestas materiales a estímulos ideológicos: instrumental de banquete en el noreste de la Península Ibérica (s. VII-VI aC)

Introducción

El consumo comunitario de la bebida y los alimentos se presenta de forma transcultural como una práctica habitual que juega un papel fundamental a la hora de vehicular las estrategias ideológicas de las comunidades humanas, actuando como un factor especialmente relevante en el funcionamiento de las sociedades de pequeña escala y en los estados arcaicos. Es por ello, que al centrarnos en los pueblos protohistóricos del Mediterráneo y de la Europa Hallstática, debemos tomar conciencia de la importancia que adquiere el banquete a la hora de aproximarnos a la configuración socio-política de estas culturas. En el momento actual, la comensalidad ha pasado a concebirse como uno de los conceptos explicativos más importantes para entender una amplia gama de procesos como la obtención de excedentes, la emergencia de las desigualdades sociales y la consolidación del poder político de las élites.

No obstante, en el caso de la Península Ibérica, el interés por el estudio de las prácticas de comensalidad no se ha desarrollado hasta fechas muy recientes, básicamente a partir del momento en que han empezado a tener repercusión ciertos trabajos de referencia¹ claramente vinculados a las aportaciones efectuadas desde la antropología y la sociología². Pero en este giro interpretativo ha contribuido también en gran medida, la orientación contextual que ha experimentado la arqueología en el marco de las propuestas post-procesuales. En este sentido, la posibilidad de analizar de manera detallada ciertos contextos, permite inferir interpretaciones precisas a nivel micro-espacial, tanto por lo que se refiere al estudio de los repertorios y de sus asociaciones, como a la comprensión de la funcionalidad de los objetos y de sus significados. Ello ha facilitado la identificación de determinados conjuntos que evidencian ciertos aspectos claramente relacionados con los distintos usos rituales de la bebida y los alimentos. (significativa concentración de elementos de vajilla cerámica y/o metálica, presencia de instrumentos de uso litúrgico, acumulaciones de restos de fauna, depósitos de ofrendas, etc).

En los últimos años, la práctica de la comensalidad se ha puesto de manifiesto a partir de distintas evidencias arqueológicas documentadas en diferentes contextos de la Península Ibérica fechables en etapas más antiguas a la que nos ocupa, como es el caso de la nueva interpretación del fenómeno

¹ DIETLER 1990; 1996; 1999; 2005, DIETLER y HAYDEN 2001, HAYDEN 1990; 1995; 2001, JOFFE 1998, VAN DER VEEN 2003.

² APPADURAI 1981, GOODY 1992, BERRY 1994, BOURDIEU 1988, DOUGLAS 1984, MENNELL 1996.

campaniforme³, de los rituales funerarios de época argárica⁴ y del instrumental metálico de vajilla del bronce final atlántico⁵.

Pero por lo que se refiere al noreste peninsular, lo cierto es que contamos con un vacío importante, pues hoy por hoy disponemos de muy pocos trabajos que se hayan centrado específicamente en el estudio de estos temas. Así, por ejemplo, disponemos ciertamente de muy pocos estudios sobre la alimentación⁶ y las prácticas de comensalidad en época ibérica⁷. No obstante, la alimentación, las prácticas culinarias y el banquete constituyen actualmente un tema central de distintas tesis y de diversos proyectos de investigación que deben aportar resultados en un futuro muy próximo.

De hecho, si nos centramos en el noreste peninsular, para el estudio de las prácticas de comensalidad y los hábitos de consumo durante la primera edad del hierro, debemos destacar esencialmente las recientes aportaciones de Javier López Cachero en relación a la interpretación de los extensos conjuntos vasculares documentados en algunas tumbas de la necrópolis Can Piteu-Can Roqueta (Sabadell)⁸, de uno de nosotros (R. G.) referentes al reestudio de la tumba 184 de Agullana y la tumba de Les Ferreres⁹ y al desarrollo que experimentan los accesorios metálicos (*simpula*, *infundibula*, coladores y ralladores) asociados al reparto y condimentación de la bebida¹⁰ y de otro de nosotros (S. S.) sobre la adopción del *oinochos* y el estudio del extenso servicio de vajilla documentado en el edificio de Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs)¹¹.

Vajilla cerámica: continuidad y cambio

Tradicionalmente, en el noreste peninsular, la introducción de los primeros parámetros de influencia mediterránea en relación al banquete, se han situado en la segunda mitad del siglo VI aC, coincidiendo ya con la llegada de los primeros instrumentos griegos asociados a la práctica del *symposion* (copas jónicas, *kylix* áticas, etc.). No obstante, la incidencia del comercio fenicio, que se constata de manera destacada en algunas regiones como el curso inferior del Ebro y la zona del Empordà, conlleva una clara evolución del repertorio cerámico a lo largo de los siglos VII y VI aC, un hecho que permite evaluar la aparición de ciertas producciones de vajilla que evidencian la existencia de modificaciones importantes en el repertorio de instrumentos vinculados a las prácticas rituales de consumo comunitario. De hecho, el claro contraste tecnológico que evidencian los contextos cerámicos de primera edad del hierro entre producciones indígenas (cerámica a mano) y producciones importadas (cerámica a torno), facilita la observación de modificaciones en los conjuntos vasculares. Pero en este caso, no queremos limitarnos simplemente a valorar cuantitativamente la presencia porcentual que representan las producciones foráneas (fenicias, etruscas y griegas), sino que creemos en la necesidad de evaluar las modificaciones particulares que experimenta el repertorio indígena en cada caso concreto (aparición de imitaciones, ampliación de los *sets* locales de vajilla, emergencia de nuevos conceptos decorativos, etc.). Partimos pues de la idea que la modificación de los conjuntos vasculares permite aproximarnos, no sólo al grado de aceptación de que gozaron los productos y objetos exóticos, sino sobretudo a precisar los cambios que experimentan los hábitos de consumo (domésticos y rituales) en relación a la ideología y a las necesidades locales de cada comunidad¹².

³ GARRIDO 2000.

⁴ ARANDA y ESQUIVEL 2006.

⁵ ARMADA 2005.

⁶ OLIVER 2000.

⁷ QUESADA 1994, PONS y GARCIA 2008.

⁸ LÓPEZ CACHERO 2005; 2006.

⁹ GRAELLS 2004, GRAELLS y ARMADA ep.

¹⁰ GRAELLS 2005; 2006.

¹¹ SARDÀ 2007; 2008.

¹² SARDÀ 2008.

En el noreste de la península ibérica, las investigaciones realizadas en los últimos 30 años han permitido precisar el alcance del comercio fenicio en distintas regiones como el curso inferior del Ebro, la costa central catalana, el Empordà, el Rosselló y el valle del Aude. Pero se trata de contactos con distintos niveles de intensidad, pues hablar de factor fenicio en cualquier punto del Mediterráneo plantea siempre un problema de comprensión de las relaciones que se establecen, del tipo de intercambios y la dimensión de la respuesta indígena a estos contactos. En todo caso, es indudable que en el noreste peninsular, el factor fenicio se deduce sobretudo de la importación de bebidas y alimentos manufacturados como el vino, el aceite y los salazones (ánforas y *pithoi*).

En contraste, la vajilla exótica presenta una distribución muy limitada y por lo tanto debemos ser conscientes que se trata de una región en la que no se adoptan los instrumentos para el consumo propios de los fenicios, etruscos o griegos con la misma claridad que se documenta, por ejemplo, en el sur de la Galia, donde la vajilla etrusca acompaña sistemáticamente las importaciones de ánforas¹³, o en el sureste peninsular, donde destaca la presencia significativa de cuencos de engobe rojo, de cerámica gris y de *skyphoi* griegos¹⁴. De hecho, a lo largo de los siglos VII-VI aC en el noreste peninsular se constata sobretudo la pervivencia de la vajilla indígena, especialmente vasitos globulares y troncocónicos, piezas refinadas que normalmente presentan decoración bruñida. En relación a esta cuestión, se ha señalado que los vasos destinados específicamente al consumo personal de bebidas tradicionales como la cerveza, u otros líquidos sacralizados como la leche o el agua, se hubieran adoptado para el vino como fórmula de legitimar como propio un producto que era foráneo. Sin embargo, no podemos hablar ni mucho menos de un panorama uniforme, pues es posible destacar la presencia puntual de algunas piezas de vajilla importada, caso, por ejemplo, de las piezas fenicias de engobe rojo (platos, cuencos y *oinochoai*) documentadas en Sant Jaume (Alcanar), del *Khantaros* de *bucchero nero* etrusco procedente de la Moleta del Remei (Alcanar), del lote de vajilla a torno (*oinochoai*, cuencos, platos, copas, *thymiateria*, *lekanai*) documentado en la fase II de Barranc de Gàfols (Ginestar), de los dos platos fenicios con decoración pintada documentados en el Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs), de dos platos fenicios de engobe rojo del Piuró de Barranc Fondo (Maçalió), de una copa de *bucchero nero* etrusco documentada en el campo de silos del Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès) y de los elementos de vajilla fenicia documentados en la necrópolis de Vilanera (l'Escala), en este último caso aún en curso de estudio.

Por otro lado, debemos valorar también la presencia de morteros-trípode, un elemento que se ha relacionado con la práctica oriental de triturar especies, miel y otras sustancias aromatizantes para potenciar el sabor de la bebida y a la vez disimular los vinos picados o deteriorados por el transporte a larga distancia¹⁵. Esta práctica de consumo era habitual en la zona sirio-mesopotámica y se habría introducido a lo largo del siglo VII aC en distintas regiones del Mediterráneo como la Etruria meridional y Cerdeña¹⁶. Por lo que se refiere al noreste peninsular¹⁷, la distribución de morteros-trípode se concentra esencialmente en los territorios del llano litoral de Vinarós-Benicarló y del curso inferior del río Sènia, documentándose su presencia, siempre asociada a las ánforas T-10.1.2.1 y a los *pithoi*, en los yacimientos de Els Barrancs (Peñíscola), El Palau (Alcalà de Chivert), Puig de la Nau (Benicarló), Puig de la Misericòrdia (Vinaròs), Sant Jaume (Alcanar) y la Moleta del Remei (Alcanar). No obstante, en áreas más interiores como la comarca del Matarranya, también contamos con la presencia de un mortero-trípode procedente del Piuró del Barranc Fondo (Mazaleón). También conocemos su presencia en el Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès) y de la necrópolis de Vilanera (l'Escala).

Pero al margen de las importaciones, debemos valorar también la presencia de imitaciones, es decir de producciones indígenas en cerámico a mano claramente inspiradas en modelos del repertorio vascular fenicio. En este sentido, pensamos que la escasa circulación que evidencian los instrumentos exóticos de

¹³ SANMARTÍ ET ALII 2004, 188.

¹⁴ VIVES 2005, 206.

¹⁵ VIVES 2005a, 2005b.

¹⁶ BOTTO 2000.

¹⁷ GRAELLS 2005.

vajilla en los circuitos redistributivos, explicaré que se hubiera recurrido a las imitaciones locales como fórmula que garantizase a los jefes de linaje la posesión y el acceso a determinados objetos exóticos¹⁸. La presencia de imitaciones siempre manifiesta la voluntad local de acceder a determinadas piezas exóticas. Por lo tanto, su presencia no debe entenderse como resultado de una simple reacción ante el impacto estético producido por la llegada de nuevos objetos, sino como el resultado de una clara voluntad de identificarse con una serie de símbolos exóticos que pueden proporcionar prestigio y que además, pueden contribuir a la modificación de las prácticas de consumo, hecho que nos obliga a entenderlos como parte activa en los procesos de reformulación de los vínculos sociales en los que se fundamenta toda construcción identitaria.

Por otro lado, está claro que tanto las importaciones como las imitaciones debían poseer un uso funcional adaptado a las condiciones específicas de cada contexto, no obstante pensamos que se trata de una elección muy selectiva, pues generalmente es el conocimiento funcional e ideológico el que lleva a la auténtica aceptación de los objetos¹⁹. Pero para evaluar y definir aquellos vasos que podemos calificar como imitaciones, debemos valorar la diversidad de ejemplos que resultan de las distintas situaciones de contacto cultural, pues mientras en algunos casos hablamos de imitación para referirnos a un vaso que reproduce la forma (y normalmente las dimensiones) del prototipo original, en otros casos se trata sólo de la reproducción de alguna de las partes o incluso, simplemente, de la adopción de un determinado acabado decorativo. En el noreste de la Península Ibérica, la imitación de formas vasculares mediterráneas no ofrece dudas sobre la incidencia y repercusión que supuso el comercio fenicio a la hora de introducir distintas modificaciones en el conjunto general de elementos que conforman la cultura material. En este sentido, resulta ciertamente remarcable la imitación de determinados vasos fenicios como los *pithoi* (Aldovesta, San Cristòfol, Era del Castell, Can Piteu-Can Roqueta) y las urnas Cruz del Negro (Agullana t.184, Azaila, Coll del Moro, Tossal Redó, San Cristòfol, Mas de Mussols, La Ferradura). No obstante, contamos con algunos ejemplos que ilustran también la influencia vascular fenicia en algunas producciones indígenas de vajilla, siendo especialmente destacable en cuanto a imitaciones, la aparición de platos carenados de labio exvasado (Turó del Calvari, Barranc de Gàfols, Coll del Moro) y de *oinochoai* (Turó del Calvari, Puig Roig).

Por lo que se refiere a los platos, debemos tener presente que se trata de la adopción de un elemento de vajilla claramente asociado a nuevas formas de consumo y presentación de los alimentos sólidos, pues lo cierto es que con anterioridad a los influjos fenicios, únicamente constatamos la presencia de cuencos, ollas y tazas, en relación a un tipo de alimentación basada esencialmente en el consumo de preparaciones culinarias a base de sopas y gachas. Por otro lado, la imitación del *oinochoe* ilustra de manera muy clara la integración de un vaso novedoso en el repertorio local, pues se trata de una pieza de vajilla que no existía en la tradición vascular indígena²⁰. Además se trata de un elemento que juega un papel funcional concreto y específico: articular el servicio de la bebida entre los comensales. Por lo tanto, la adopción del *oinochoe* resulta un buen indicador arqueológico para detectar la existencia de ciertas modificaciones en los parámetros litúrgicos que articulan las prácticas comunitarias de consumo²¹.

Vajilla metálica: el nacimiento de un nuevo instrumental de banquete

La vajilla metálica aparece por primera vez en el noreste de la Península Ibérica en los siglos VII y VI aC. Estos elementos, coinciden con la llegada de las primeras importaciones fenicias y griegas, aunque los orígenes de las piezas no siempre puedan identificarse con sus comerciantes, así destaca la presencia de recipientes etruscos y de al menos una pátera de producción centromediterránea. Es en este momento

¹⁸ GRAELLS y SARDÀ 2005.

¹⁹ GRAELLS y SARDÀ 2005.

²⁰ GRAELLS 2004, 69.

²¹ SARDÀ 2008.

cuando se produce el nacimiento y desarrollo de una industria local de vasos metálicos, especialmente concentrados en algunos tipos de calderos y *simpula*.

De este modo, el trabajo intenta explicar qué tipos de vasos se importan (páteras, situlas, *infundibula*, ralladores, etc.); cuales se imitan (*simpula*, páteras, etc.); como se utilizan en base a las asociaciones que se documentan; y que implica su aparición a nivel de desarrollo local y especialmente de desarrollo artesanal.

Las tumbas que presentan elementos de vajilla metálica no se caracterizan por pertenecer a un género concreto sino por pertenecer a un estatus particular que se puede denominar “emergente” (con la amplitud interpretativa que conlleva el uso de este término). Valorando estas advertencias y siendo conscientes de la idea de Bouloumié sobre las cartas de distribución de vajilla metálica debido a la aleatoriedad de su circulación, es inevitable considerar la presencia/ausencia de los distintos tipos entre distintas regiones de cara a poder valorar talleres y circuitos comerciales.

Entre los elementos de banquete que se documentan en Cataluña, además de los materiales de lámina metálica (páteras, situlas y *simpula*)²² y las producciones cerámicas como ánforas vinarias, oenócoes y copas en sus múltiples variantes, se encuentran otros elementos, menos frecuentes pero con un importante papel dentro de la ceremonia del banquete. Nos referimos a los accesorios, grupo formado por elementos destinados, bien al consumo de carnes, bien al consumo de bebidas o al condimento de ambos. La importancia de estos complementos radica en la distinción de tipos de banquete donde aparecen representados: por un lado el consumo cárnico, con o sin sacrificio y por otro lado el consumo alcohólico, vino u otras bebidas.

Es a partir de estas premisas cuando se han empezado a identificar elementos de este tipo. Así, fragmentos de lámina de bronce, de 1 mm. de grosor, que presentan abundantes perforaciones en su superficie habían abierto la posibilidad de ser interpretados como elementos de panoplia defensiva, pero hoy el abanico de posibilidades se ha ampliado y se han empezado a realizar identificaciones de ralladores y coladores en lámina de bronce. Si bien en contextos funerarios del nordeste peninsular son hasta el momento nulos los resultados, no puede decirse lo mismo en los contextos de habitación (siendo especialmente significativos Ullastret, St.Martí d'Empúries y Pontós). En esta línea, se propuso que en Cataluña únicamente se conocían ralladores de hierro con una cronología tardía²³, fechación y material de base que ahora debemos modificar. En primer lugar se reconocen fragmentos de rallador de bronce en contextos de primera Edad del Hierro en el hábitat de St.Martí d'Empúries (circa 600 aC)²⁴ y en niveles antiguos del *oppidum* de Ullastret. Esta presencia de ralladores en contextos de s.VI aC se asocia normalmente a conjuntos con una importante presencia de materiales etruscos. Los ejemplares en hierro y con cronología tardía se refieren a los fragmentos recuperados en el hábitat del Mas Castellar de Pontós.

Pero otros elementos se pueden identificar a partir del análisis detallado de los pequeños fragmentos y de los objetos tradicionalmente leídos como “indeterminados”. Me refiero a fragmentos de otros objetos más complejos. Así, mientras que los broches de cinturón o los botones rápidamente se identifican como parte de un objeto complejo, realizado por una parte metálica y otra orgánica, *pars pro toto* de cinturones o de piezas de vestuario en general, aceptada como una realidad lógica, por el contrario, gran cantidad de otros objetos metálicos no se interpretan o, si se propone alguna lectura, se obvia la posibilidad de que formen parte de elementos compuestos por ellos mismos y una parte no conservada. Este problema, en relación a objetos complejos metálicos, se incrementa, incomprensiblemente, cuando se habla de combinaciones de madera u otros materiales perecederos con metal. En el nordeste peninsular se conocen un mínimo de tres parejas de piezas metálicas que pueden ser interpretadas como asas de recipientes. Todos estos ejemplares presentan un esquema morfológico similar a numerosas producciones itálicas y centroeuropeas que se identifican como soportes de asas móviles. De este modo se considera la posibilidad de asimilar esta propuesta para las piezas que siguen, ya que hasta hoy y en la mayoría de casos, las

²² Para una visión general v. GRAELLS 2005; 2006.

²³ GRAELLS 2005, 236.

²⁴ Agradecemos a M. Santos la información sobre este fragmento.

interpretaciones sobre su funcionalidad, parecen insuficientes o inconexas con la morfología de la pieza. Uno de los principales problemas para asociar cualquier pieza metálica a un recipiente lo supone el mismo recipiente. Si se conocen fragmentos metálicos de lámina de las paredes o del borde, no hay duda de la propuesta, pero si no se encuentran y se debe proponer la presencia de vasos realizados en materiales perecederos, empiezan los problemas. La presencia de objetos de madera parece cada vez más clara en contextos funerarios de incineración peninsulares. El análisis de los restos antracológicos de algunas tumbas ha permitido identificar objetos de madera carbonizados, al margen de troncos de leña que se usarían como combustible en las diferentes cremaciones. A partir del análisis antracológico realizado en la necrópolis de Cabezo Lucero, se han documentado carbones de boj en el punto 52, la interpretación ha distinguido estos carbones de los del combustible. De este modo, la posibilidad de documentar objetos de madera entre los carbones demuestra la necesidad de analizar los restos antracológicos como fórmula imprescindible para intentar reconocer los objetos "invisibles".

Por lo que se refiere a apliques, su morfología permite una división en dos grupos. El primero, es el más habitual, tanto en la Península como en la Europa del bronce final y de la primera Edad del Hierro, pero con una alta variabilidad de formas y matices. La composición de las asas de lo que denominamos Tipo A presenta en la parte superior una anilla, en la parte central una placa y, en los laterales de la placa o en una posición inferior, dos agujeros o protuberancias agujereadas. La anilla superior puede presentarse paralela a la placa o en posición cruzada a ésta. La placa, ha sido documentada en forma rectangular, trapezoidal o bilobulada, con cierta curvatura o plana. Los agujeros laterales y de las protuberancias únicamente han sido observados con forma circular. Este simple esquema responde a las dos necesidades de estas piezas y a la funcionalidad de las mismas. Por un lado, la necesidad de fijarse al cuerpo del recipiente. Los agujeros permiten esa unión mediante remaches o clavos que en ningún ejemplo del nordeste peninsular se ha conservado. En segundo lugar, el uso de las anillas superiores para pasar por ellas una asa móvil. El grupo de asas de tipo B, son de más difícil atribución como apliques asas. No encontramos muchos vasos de pequeñas dimensiones que presenten paralelos incorporados, y solamente algunos grandes calderos del mediterráneo oriental presentan apliques similares, con unas importantes diferencias en el tamaño y decoración que obligan a comprender los objetos en modo diverso. Los grandes calderos orientales, presentan el asa perpendicular al cuerpo como un elemento de prensión, en el que no se fijaría ninguna asa móvil. De igual modo, las asas superiores serían ornamentales o igual que las anteriores, elementos de prensión. La presencia de apliques con esquemas básicos similares a los de este Tipo B en algunos recipientes permite proponerlos como apliques de asas. Los peninsulares, presentan morfológicamente una anilla en la parte superior y una placa central de la que surge en perpendicular una anilla. En los ejemplares que documentamos en la Península, la placa presenta unos calados que permitirían su fijación a las paredes del vaso, pero en ejemplares similares en el mediterráneo pueden presentarse lisas, con o sin decoración, pero sin calados.

Estas formas, simples, encuentran gran número de paralelos en otros recipientes. Los más claros ejemplos corresponden a vasos metálicos con asa añadidas, como las sítulas, las cistas de cordones y un numeroso listado de páteras y calderos de tipos diversos. Las asas, en los apliques de Tipo A, normalmente se fijan en la parte superior de los vasos, de manera que la anilla pueda sobresalir del mismo y de ese modo permitir el movimiento vasculante de las asas. Para los ejemplares de Tipo B, en cambio, no podemos definir su posición.

En la Tumba de Guerrero de la necrópolis del Coll de Llinars del Vallès se documentaron un par de apliques bilobulados. Formados por una anilla en la parte superior, un pequeño vástago macizo de sección circular que unía la anilla a una placa bilobulada, perforada en el centro de los dos lóbulos. Las dimensiones son muy similares entre ambas piezas, hecho que refuerza la idea de que formaran parte de un mismo objeto: H. 47 mm., A.máx. 43 mm. y H. 42 mm., A.máx. 41 mm. Recordemos que la segunda pieza presenta fracturada la anilla. En su momento, estos dos elementos fueron identificados como colgantes que formaron parte de cadenas y también como elementos de arreos de caballo. La fijación de estos apliques a las

paredes de un vaso se realizarían por aplicación de remaches cerca del borde superior del recipiente, de modo que la anilla pueda surgir del mismo y permitir el giro de la asa.

Entre los materiales recuperados en superficie en la necrópolis de la Solivella, se documentaron otros dos apliques similares a los anteriores. Idénticos a los anteriores se conoce otra pareja, esta vez remachada a un caldero metálico, que sirvió como urna cineraria de la tumba 45 de la necrópolis del Castillo. Entre los materiales de la necrópolis de la Atalaya (Cortes de Navarra), se recuperó otro posible aplique, en el conjunto 22. También debemos tener presentes los extraños Colgantes de la necrópolis del Coll del Moro de Gandesa a pesar de no parece fácil su atribución como asas de vasos.

Por otro lado, los asadores se han recuperado en número escaso, siendo los hallazgos del poblado de Sant Jaume y el ejemplar del *oppidum* de Mas Castellar de Pontós, los únicos en contexto de hábitat. En contextos funerarios los únicos ejemplares conocidos corresponden a hallazgos de la necrópolis de Can Piteu-Can Roqueta, estructura 20, E-536 y E-832. Los ejemplares de las tres tumbas de la necrópolis de Can Piteu II han sido atribuidas a personajes femeninos. Finalmente, debemos destacar la tumba 399 de la necrópolis de Agullana, que presentaba dos asadores asociados a un importante conjunto de elementos de consumo de bebidas realizados en metal. Mientras que en cuanto a *simpula*, debemos destacar su presencia en las necrópolis de Agullana, Anglès, Peralada, Empúries-muralla NE, Vilanera, Llinars del Vallès, Can Piteu-Can Roqueta y recientemente también se ha identificado su presencia en la tumba de Les Ferreres.

En esta línea cabe señalar la presencia de algunas tumbas singulares dotadas de vajilla metálica. La tumba de les Ferreres²⁵ con una pàtera etrusca, la tumba de la Granja de Soley²⁶ y especialmente la recientemente identificada tumba del guerrero de Can Canyís. Esta última tumba se caracteriza por la presencia de dos espadas, unas cnémides de bronce y fragmentos de chapa metálica asociados a una urna cineraria de orejetas. La revisión de los materiales de la tumba ha permitido identificar los fragmentos de una cista de cordones de tipo alpino occidental, la más occidental que hasta hoy se conoce. Los fragmentos corresponden a paredes donde se observan los cordones y el espacio liso sin decoración entre ellos, también han sido identificados fragmentos del borde, con alma de hierro y diámetro de 24cm²⁷. El refuerzo en hierro que se encuentra en el borde (enrollado hacia el exterior) se documenta en las cistas de las tumbas de Corno Lauzo, a la t.86 de Molinazzo de Arbedo, y en otros ejemplares de la Ca'Morta y de Castelletto Ticino, pero son especialmente frecuentes en Europa Central (16 ejemplares). La identificación como una producción alpina occidental se refuerza por el patrón de deposición de la cista como elemento de ajuar y no como cinerario, del mismo modo como se documenta en las tumbas masculinas del área noritalica²⁸.

Por otro lado a partir del tercer período²⁹ aumenta el número y variedad de tipos de elementos de vajilla metálica en las tumbas. Especialmente significativa es la presencia de *simpula*³⁰, que se distingue de los *simpula* del primer y segundo períodos (hoy por hoy imposibles de distinguir entre ellos) por una tendencia a la forma troncocónica abandonando definitivamente las formas hemisféricas y umbilicadas. Cabe destacar también otra nueva forma como serán las jarras, con ejemplares en Can Canyís³¹ y la Loma de Domingo Sancho de Casp³².

Es también a partir de mediados de s.VI aC cuando se incorpora a los ajuares las importaciones cerámicas relacionadas con el consumo del vino, como son las copas jónicas tipo B2, como las

²⁵ GRAELLS y ARMADA ep.

²⁶ SANMARTÍ ET ALII 1982.

²⁷ Este tipo encuentra paralelos en Corno Lauzo, Eigenbilzen (Maastricht, Limbourg), Mercey sur Saône (Haute-Saône), ambos asociados a encoques del tipo "Schnabelkannen", Gomméville (Côte-d'Or), Alice-Sainte-Reine (Côte-d'Or), Sivry les Arnay (Côte-d'Or), Revilly (Loiret), Chaumoy (Cher), la tumba 91 d'Aleria (Córcega) (475-450 aC), en las tumbas t.59, t.61 y t.86 de la necrópolis d'Arbedo (Tessin), en la tumba 7 de la necrópolis de Mesocco (Grissons) y en la tumba 1 de la necrópolis de Pregassona (Tessin).

²⁸ DE MARINIS 2000, 369.

²⁹ GRAELLS 2010.

³⁰ GRAELLS 2006.

³¹ BEA, CARILLA, CHIMISANAS 1996.

³² ÁLVAREZ y BACHILLER 2000.

documentadas en la tumba 4 de la necrópolis de Mas de Mussols³³, el enócoe de cerámica gris de la tumba 54 de la necrópolis de Mianes³⁴, de la Granja de Soley de Sta.Perpètua de la Mogoda³⁵ y t.2 y t.13 de la necrópolis de la Muralla Nord-Est d'Empúries³⁶.

Los diferentes elementos de banquete documentados en las tumbas permiten observar la progresiva adquisición por parte de la sociedad y la consolidación de la institución del banquete en las sociedades del sur de de Cataluña. Cabe señalar que todos los elementos relacionados con el consumo de bebidas y en ningún caso se documentan elementos relacionados con el consumo de carne³⁷. En un primer momento, de introducción del nuevo costumbre, los elementos de banquete aparecen de manera diferente en los distintos territorios del nordeste. Los ajuares con elementos de banquete muestran tal asociación como elementos legitimadores al lado de otros atributos de máximo estatus social como panoplias militares. Finalmente, en un tercer momento, superado el sistema de consumo colectivo de bebidas como elemento de diferenciación y estructuración social, los elementos de banquete depositados en tumbas siguen como elementos de difícil explicación en el marco social.

A modo de conclusión. Hacia el estudio contextual de la comensalidad

En el marco de los principios firmemente instaurados por las propuestas post-procesuales, la consideración de los aspectos contextuales ha adquirido un papel muy relevante a la hora de definir la funcionalidad concreta y el significado de los repertorios. En este sentido, es indudable que para efectuar aproximaciones precisas al estudio de la comensalidad, debemos centrarnos esencialmente en el análisis micro-espacial de aquellos contextos (edificios, tumbas, depósitos de ofrendas, etc) que presentan una significativa concentración de evidencias vinculadas al consumo comunitario de los alimentos. De hecho, la comensalidad es una actividad ritual que en determinadas ocasiones puede resultar muy visible en el registro arqueológico, pero que en otros casos es difícil de identificar, pues en las sociedades tradicionales las prácticas rituales evidencian una clara conexión con los hábitos domésticos y en ocasiones constatamos una evidente superposición de esferas³⁸. No obstante, debemos valorar que el consumo comunitario de los alimentos puede generar acumulaciones de residuos (restos de fauna o vegetales) en espacios o ámbitos específicos y al tratarse de prácticas que incluyen una vertiente culinaria más o menos sofisticada, siempre requieren el uso de recipientes y otros instrumentos cerámicos o metálicos específicos que pueden facilitar su reconocimiento arqueológico³⁹. Además, los análisis de contenidos y las características formales y decorativas, así como las asociaciones de los conjuntos vasculares cerámicos y su lógica funcional pueden servir también como indicadores fiables⁴⁰.

En este sentido, para ocuparnos del estudio de la comensalidad en el noreste de la Península Ibérica, contamos con los datos que han proporcionado dos tipos de contextos diferentes:

1. Aquellas tumbas distinguidas que incluyen ajuares claramente asociados a la práctica del banquete funerario. No obstante, debemos indicar las dificultades interpretativas que supone identificar la presencia de determinadors elementos metálicos (*simpula*, trípodes de bronce, cuchillos), pues aunque se trata de piezas que poseen un claro significado ritual asociado a la simbología del banquete, lo cierto es que su inclusión en algunos ajuares debe entenderse en relación a la voluntad de comunicar una determinada idea de estatus. En realidad resulta fundamental analizar la

³³ ESTEVE 1999, SANMARTÍ 1973, 233.

³⁴ Tipo VIII Gr.2 (ARCELIN 1984), 550–525 aC. MALUQUER 1987.

³⁵ SANMARTÍ *ET ALII* 1982, 78.

³⁶ ALMAGRO-BASCH 1955.

³⁷ Recordemos que en la necrópolis de Can Piteu-Can Roqueta se han documentado algunas tumbas con asadores de hierro (CARLÚS *ET ALII* 2007).

³⁸ BRADLEY 2005.

³⁹ DIETLER y HAYDEN 2001, HAYDEN 2001.

⁴⁰ HAYDEN 1995, DIETLER 1990.

composición de los ajuares intentando descifrar la lógica funcional de las asociaciones vasculares, valorando también la presencia de restos fauna y los estudios de contenidos.

2. Algunos espacios diferenciales de los asentamientos que apuntan muy probablemente a la práctica de actividades rituales y que incluyen elementos vinculados al consumo comunitario de la bebida y los alimentos. En este caso, la presencia de conjuntos amplios de vajilla nos aproxima al conjunto de instrumentos potencialmente utilizables en celebraciones periódicas como los banquetes de hospitalidad, siendo especialmente relevante la información obtenida en determinados ámbitos destinados al almacenaje de la vajilla y el instrumental litúrgico.

Entre los contextos funerarios que presentan amplios conjuntos de vajilla claramente relacionados con la práctica del banquete debemos destacar las tumbas 184, 192 o 399 de Agullana, la tumba 8 de Anglès, las tumbas 15 y 18 de Can Piteu-Can Roqueta. Mientras que en el caso de la tumba de Les Ferreres (Calaceite) y la tumba de guerrero de Granja Soley (Santa Perpètua de la Mogoda) contamos con ajuares extensos que integran como símbolos de rango, tanto los instrumentos más distinguidos del banquete (*simpulum*, soporte de bronce, etc.) como ciertos elementos de la panoplia defensiva (espadas, puntas de lanza, corazas, cnémides).

Entre las tumbas mencionadas, debemos destacar la tumba 399 de Agullana como un caso excepcional en relación al proceso de adquisición de los elementos de banquete como instrumentos de exhibición social. De hecho puede considerarse junto a la tumba 184 de la misma necrópolis uno de los conjuntos más extensos y complejos. La tumba presenta unas dimensiones normales por lo que respecta a las dimensiones de la necrópolis de Agullana, pero se distingue de la mayoría por presentar un *loculus* delimitado por un círculo de piedras. Aun así la diferencia más notable respecto al resto de las tumbas de la necrópolis y del nordeste peninsular y sur de Francia, es precisamente la selección de objetos que componen su ajuar. Una urna bitroncocónica de grandes dimensiones, dos tazas troncocónicas con asa vertical en función de tapaderas, un *simpulum* de bronce con decoración incisa, una pequeña pátera de bronce con decoración incisa, dos asadores y diversos fragmentos no identificables de bronce. De manera que nos encontramos con la única tumba catalana que presenta en un mismo ajuar funerario los elementos de preparación de la comida asociados al consumo cárnico y los elementos vinculados al consumo de bebidas alcohólicas. Pero a diferencia de lo que podremos plantear para la tumba 184, en la tumba 399 únicamente podemos señalar la coincidencia cronológica con los primeros contactos mediterráneos y la adopción de los elementos locales (de nueva factura y/o importados) para expresar como elemento de diferenciación social el acto o la capacidad de la celebración del banquete. Estos elementos presentan pocos paralelos en el Mediterráneo occidental, documentándose únicamente dos ejemplares en la necrópolis de Grand Bassin I de Mailhac. Por el contrario es ampliamente conocida la presencia de estos elementos en los ajuares de tumbas masculinas de alto rango a partir del s.VIII en Italia. Mientras que por lo que se refiere a asentamientos debemos destacar especialmente dos casos documentados en el curso inferior del Ebro: Sant Jaume (Alcanar) y Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs). En el caso de Sant Jaume, destaca la presencia de un extenso conjunto de elementos de banquete (vajilla fenicia de engobe rojo, *simpulum*, *clepsydra*, amplio servicio de tazitas y platos indígenas,...)⁴¹, aunque no ha sido posible identificar por el momento ningún ámbito concreto que pueda considerarse propiamente como un espacio destinado a las prácticas comunitarias de consumo. Sin embargo, la excavación del barrio norte ha permitido documentar dos ámbitos destinados específicamente al almacenaje de ánforas y vajilla: el ámbito 3 (ámbito que ha proporcionado un conjunto total de 14 ánforas fenicias) y el ámbito 4 (ámbito que ha proporcionado un extenso conjunto de vajilla indígena: *clepsydra*, tazitas, platos sobre pie acampanado, vasos abiertos de tipo crateroide, etc.)⁴². En el caso del Turó del Calvari, se ha podido documentar un amplio repertorio de instrumentos que parece que podrían relacionarse con la práctica de determinadas actividades rituales, como las ofrendas de cereales y el consumo comunitario del vino⁴³. La intervención permitió recuperar un

⁴¹ GARCIA ET ALII 2005.

⁴² GARCIA 2005.

⁴³ SARDÀ 2007; SARDÀ 2008.

amplio set de vajilla que incluye 27 platos, 5 *oinochoai* y 9 vasitos globulares. Se trata de piezas fabricadas en cerámica a mano, pero que tanto en el caso de los *oinochoai* como de los platos, reproducen formas que imitan o derivan claramente de modelos fenicios, tanto a nivel formal como a nivel decorativo, pues muchos de ellos presentan un acabado superficial en tonalidades rojizas claramente inspirado en la vajilla fenicia de engobe rojo. En cuanto a la cerámica a torno, destaca la presencia de 7 recipientes de tipo fenicio (3 ánforas T.10.1.2.1, 1 *pithos*, 1 urna y 2 platos). También en la zona del curso inferior del Ebro debemos destacar la existencia en algunos asentamientos de ciertos contextos diferenciales donde aparecen representados algunos elementos asociados a las prácticas comunitarias de consumo ritual, nos referimos a las habitaciones 1 y 2 de Barranc de Gàfols (Ginestar), a la habitación 7 de la Moleta del Remei (Alcanar), a la habitación 1 del Tossal Redó (Calaceite) y a la habitación 2 de Sant Cristóbal (Mazaleón).

Es a inicios del siglo VI a.C. cuando el banquete modifica los hábitos y éstos la cultura material.

Raimon Graells Fabregat

Universitat de Lleida
Dept. D'Història, S.Arqueologia, Prehistòria i Història antiga,
D.- 0,21, Pl. Victor Siurana 1, 25003, Lleida
E-mail: raimongf@historia.udl.cat

Samuel Sardà Seuma

Universitat Rovira i Virgili
Dept. d'Història i Història de l'Art, Seminari de Protohistòria,
D.- Planta 3, Despatx 4, Pl.Imperial Tàrraco 1, 43005, Tarragona

Bibliografia

- ALMAGRO-BASCH M., 1955. *Las necrópolis de Ampúrias*, Monografias Ampuritanas. Barcelona.
- ÁLVAREZ A., BACHILLER J. A., 2000. Elementos de diferenciación social en el Bajo Aragón durante el Bronce Final-Hierro I. *Vegueta*, 5, 9–27.
- APPADURAI A., 1981. Gastropolitics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8, 494–511.
- ARCELIN C., 1984. La céramique grise monochrome en Provence. *Revue Archéologique Narbonnaise*, I. Paris.
- BEA D., CARILLA A., CHIMISANAS E., 1996. La necròpoli de Can Canyís (Banyeres del Penedès, Baix Penedès). Una revisió del material funerari. *Miscel.lània penedesenca*, XXIV, Comunicacions 9enes jornades d'estudis penedesencs, Calafell 31 de maig-2 de juny de 1996, *I Recerques arqueològiques al Penedès*, 35–52.
- CARLUS X. ET ALII 2007. *Cabanes, sitges i tombes. El paratge de Can Roqueta (Sabadell, Vallès Occidental) del 1300 al 500 ANE*. A Quaderns d'Arqueologia 4, Museu d'Història de Sabadell.
- DEMARINIS R. C., 2000. Il vasellame bronzeo nell'area alpina della cultura di Golasecca. In R. C. DEMARINIS y S. BIAGGIO-SIMONA (a cura di), *I Leponti, tra mito e realtà. Raccolta di saggi in occasione della mostra*, Gruppo Archeologia del Ticino. Locarno, 341–406.
- DIETLER M., 1990. Driven by drink: the role of drinking in the political economy and the case of early Iron Age France. *Journal of Anthropological Archaeology*, 9, 352–406.
- DIETLER M., 1996. Feasts and commensal politics in the political economy. Food, power and status in Prehistoric Europe. En *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective*. Oxford, 87–125.

- DIETLER M., 1999, Rituals of commensality and the politics of state formation in the princely societies of early Iron Age Europe. En P. RUBY (eds), *Les princes de la Protohistoire et l'émergence de l'état*. Naples, *Collection de l'École Française de Rome* 252, 135–152.
- DIETLER M., 2005, *Consumption and colonial encounters in the Rhône Basin of France: a study of early iron age political economy*. Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, 21. Lattes.
- DIETLER M. y HAYDEN B., 2001. *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*. Smithsonian Institution. Nueva York.
- ESTEVE F., 1999. *Recerques arqueològiques a la ribera baixa de l'Ebre, II, Protohistòria i Antiguitat Tardana*. Museu del Montsià. Amposta.
- GARCIA D., 2005. *El poblament del primer ferro a les terres del Sènia. Els assentaments de la Moleta del Remei, Sant Jaume, La Ferradura i la Cogula durant els segles VII i VI aE*, Tesis doctoral, Universitat de Barcelona.
- GARCIA D. GRACIA F. y MORENO I., 2004. Impacte del fenòmen comercial fenici a les terres del Sènia durant el primer ferro a partir de l'estudi quantitatiu de la ceràmica. Dades del jaciment de Sant Jaume (Alcanar, Montsià). *Arqueomediterrània 8. La circulació d'àmfores al Mediterrani occidental durant la protohistòria (s. VIII-III aC): Aspectes quantitius i anàlisi de continguts*. Barcelona, 191–201.
- GRAELLS R., 2005. Sobre el banquet de la primera edat del ferro a Catalunya: els accessoris de condimentació de la beguda. *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 15, 235–246.
- GRAELLS R., 2006. La vaixella metàl·lica del nord est peninsular (s.VII – V aC). *Cypsela*, 16, 195–211.
- GRAELLS R., 2010. *Las tumbas con importaciones y la recepción del Mediterráneo en el nordeste de la Península Ibérica (ss. VII-VI aC)*. Revista d'Arqueologia de Ponent Serie Extra, 1. Lleida.
- GRAELLS R., ARMADA X. L., ep. La "tumba del soporte" de Calaceite a partir de los materiales del Musée des Antiquités Nationales de Saint Germain-en-Laye. *Studi Etruschi*.
- GRAELLS R., SARDA S., 2005. Repertori ceràmic a Catalunya en el trànsit del segle VII al VI aC: influències i canvis de caràcter orientaltzant. *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 15, 247–271.
- HAYDEN B., 1990. Nimrods, piscators, pluckers and planters: the emergence of food production. *Journal of Anthropological Archaeology*, 9, 31–69.
- HAYDEN B., 1996. Feasting in prehistoric and traditional societies. *Food and the Status Quest: An interdisciplinary Perspective*, 127–47.
- HAYDEN B., 2001. Fabulous feasts: a prolegomenon to the importance of feasting. *Feasts: Archaeological and Ethnographical Perspectives on Food, Politics and Power*. Nueva York, 23–64.
- LOPEZ CACHERO J., 2005. *La necrópolis de Can Piteu-Can Roqueta (Sabadell) en el contexto del Bronce Final y la Primera Edad del Hierro en el Vallès: estudio de los materiales cerámicos*. Tesis doctoral inédita, Universitat de Barcelona.
- LOPEZ CACHERO J., 2006. *Aproximació a la societat del nord-est peninsular durant el bronze final i la primera edat del ferro. El cas de la necrópolis de Can Piteu-Can Roqueta*. Societat Catalana d'Arqueologia, Barcelona.
- MALUQUER J., 1987. *La necrópolis paleoibèrica de Mianes en Santa Bàrbara (Tarragona)*. P.I.P., IX, Universitat de Barcelona. Barcelona.
- ROUILLARD P., 1997. *Antiquités de l'Espagne*. Musée du Louvre – Département des Antiquités Orientales, Dépôt au Musée des Antiquités Nationales de Saint-Germain-en-Laye. Paris.
- SANMARTI E., 1973. Materiales cerámicos griegos y etruscos de época arcaica en las comarcas meridionales de Cataluña. *Ampurias*, 35, 221–234.
- SANMARTI E., BARBERA J., COSTA F., GARCIA P., 1982. Les troballes funeràries d'època ibèrica arcaica de la Granja Soley (Sta.Perpètua de la Mogoda, Vallès Occidental, Barcelona). *Ampurias*, 44, 71–103.
- SANMARTI J., 2000. Les relacions comercials en el món ibèric. *III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric, Saguntum-PLAV*, Extra 3, 311–328.
- SANMARTI J., 2001. La formació i desenvolupament de les societats ibèriques a Catalunya. *Butlletí Arqueològic*. Època V, núm. 23. Reial Societat Arqueològica Tarraconense. Tarragona, 101–132.

- SANMARTI J., 2004. From local groups to early states. *Pyrenae*, 35-1, 7–41.
- SANMARTI J., ASENSIO D., 1998. Consideracions metodològiques en relació a l'estudi de les activitats comercials en època protohistòrica. *Comerç i vies de comunicació 1000 a.C.-700 d.C.. XI Col loqui Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà*, 17–32.
- SARDA S., 2007. *Els materials ceràmics del Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta). Pràctiques de consum ritual a la primera meitat del segle VI anE*. Trabajo de Investigación, DEA, Universitat Rovira i Virgili.
- SARDA 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*.
- SARDA S., 2010. *Pràctiques de consum ritual al curs inferior de l'Ebre (s. VII-VI anE). Comensalitat, ideologia i canvi social*. Tesi Doctoral, Universitat Rovira i Virgili: <http://www.tdx.cat/TDX-1013110-161238>.
- VAN DER VEEN M., 2003. When is food a luxury?. *World Archaeology*, 34 (3), 405–427.
- VIVES J., 2005a. Trípodes fenicios entre el Ebro y el Segura: nuevas perspectivas de estudio. En S. C. PERES, J. JMENEZ AVILA (eds), *El Periodo Orientalizante*. Actas del 3. Simposio Internacional de Arqueologia de Merida: Protohistoria del Mediterraneo Occidental. Merida, 1351–1362.
- VIVES J., 2005b. *Negociando encuentros. Situaciones coloniales e intercambios en la costa oriental de la Península Ibérica (ss. VIII-VI a.C.)*. Cuadernos de Arqueología Mediterránea 12. Barcelona.