

## **EL GIRO COMENSAL: NUEVOS TEMAS Y NUEVOS ENFOQUES EN LA PROTOHISTORIA PENINSULAR<sup>1</sup>**

*Samuel Sardà Seuma<sup>2</sup>*

*Universitat Rovira i Virgili*

### Resumen:

En el momento actual, el estudio de los rituales de comensalidad y de las prácticas alimentarias en general, es uno de los campos que ofrece más posibilidades en el marco general de los trabajos de investigación sobre las comunidades prehistóricas y protohistóricas de la península Ibérica. No obstante, el interés arqueológico por el estudio de las prácticas sociales vinculadas al consumo de la bebida y los alimentos constituye en nuestro país, un tema de interés relativamente reciente. En este giro interpretativo han influido no solamente las aportaciones efectuadas desde la antropología y la sociología, sino también el desarrollo de una arqueología estrechamente vinculada al estudio de los aspectos contextuales.

**Palabras clave:** comensalidad, ritualización, análisis contextual, península Ibérica.

### Abstract:

Actually, the commensality rituals and food practices are one of the research areas that offer most possibilities in the prehistoric and protohistoric studies of the Iberian Peninsula. However, in Spain, it was not until the last years when the archeology has begun to show a growing interest in approaching the knowledge of those areas of social life that are linked to the ritual consumption of drink and food. This interpretive turn have been influenced not only by the contributions from anthropology and sociology, but also the development of an archaeology strongly linked to the study of the contextual aspects.

**Keywords:** commensality, ritualization, contextual analysis, Iberian Peninsula.

### INTRODUCCIÓN

En el caso de la Península Ibérica, el estudio de los rituales de comensalidad y de las prácticas alimentarias en general, constituye un tema de investigación con poco arraigo. De hecho, hasta hace muy poco, éste era uno de los campos que

---

<sup>1</sup> Artículo recibido el 1-2-2010 y aceptado el 1-4-2010

<sup>2</sup> Becario Predoctoral. Seminari de Protohistòria i Arqueologia (GRESEPIA). Universitat Rovira i Virgili (Tarragona). Agradecemos a Jesús Bermejo la amable invitación a presentar este trabajo en un foro de difusión y de debate tan interesante y novedoso como éste.



evidenciaba uno de los vacíos más importantes dentro del panorama protohistórico, sobretodo en comparación con la expansión que a lo largo de los últimos veinte años han adquirido este tipo de trabajos en otros países.

Ello se debe esencialmente a la elección de unos planteamientos teóricos e interpretativos que, en líneas generales, han continuado abogando por factores como la producción y el comercio como ejes principales de la investigación arqueológica, dejando el estudio de las prácticas de consumo en un plano más bien secundario.

Asimismo, también hay que valorar, la escasa repercusión que han tenido en la península, algunos trabajos de referencia efectuados desde otras disciplinas cercanas como la antropología o la sociología, que ofrecen pautas muy útiles a la hora de reenfoque nuestra forma de aproximarnos al estudio de las sociedades pre-industriales.

En este sentido debemos destacar las aportaciones de una serie de autores como Arjun Appadurai (1981), Mary Douglas (1984), Pierre Bourdieu (1988), Jack Goody (1992) o Stephen Mennell (1996), que han puesto énfasis en el significado social y las implicaciones culturales que siempre lleva implícito el consumo de alimentos.

Del mismo modo, resultan fundamentales las aportaciones efectuadas por Michael Dietler (1990; 1996; 1999; 2001; 2005) y Brian Hayden (1990; 1996; 2001), que desde una perspectiva antropológica han establecido unas sólidas bases para el estudio de las prácticas de consumo en relación al cambio social y a la evolución que experimentan las estructuras de poder.

No obstante, al margen del peso que puedan tener las aportaciones efectuadas desde la antropología y la sociología, es indudable que la arqueología por sí misma ha experimentado un notable desarrollo en relación a la necesidad de obtener una comprensión precisa de los aspectos contextuales. Esta orientación se ha producido en el marco de las propuestas post-procesuales, aunque tiene que ver, sobretodo, con la mejora progresiva que han experimentado las técnicas de excavación y registro.



En este sentido, es evidente que en el momento actual, la posibilidad de analizar contextos bien documentados, 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.

Por otro lado, debemos hacer también una mención especial al papel importante que ha supuesto la definitiva incorporación de técnicas como la arqueozoología y la paleocarpología, que han permitido ampliar notablemente las posibilidades de la investigación arqueológica en relación al conocimiento de los hábitos de consumo de las comunidades prehistóricas y protohistóricas.

Todo ello nos ubica en un escenario idóneo para emprender nuevos retos científicos, entre los cuales el estudio de las prácticas de consumo se presenta, hoy por hoy, como uno de los campos que ofrece mejores posibilidades.

#### DE LO COTIDIANO A LO EXCEPCIONAL: LA *RITUALIZACIÓN* COMO FACTOR DISTINTIVO DE LA COMENSALIDAD

Entre el conjunto general de estudios centrados en las prácticas de consumo hay que efectuar una distinción básica, entre aquellos trabajos que tienen por objetivo el estudio de las prácticas domésticas de consumo y los hábitos alimentarios de una comunidad (lo cotidiano) y aquellos otros que se centran en el estudio de los rituales de comensalidad y sus implicaciones ideológicas y sociales (lo excepcional).

No obstante, en muchas ocasiones no es fácil distinguir lo cotidiano de lo excepcional, pues reconocer las similitudes y diferencias existentes entre las comidas diarias y los festines excepcionales a partir de las evidencias que nos proporciona el registro arqueológico, puede resultar una tarea complicada.

Se ha señalado que la celebración de un acontecimiento importante que incorpora la práctica del banquete representa un contexto inmejorable para la



escenificación y naturalización de las relaciones humanas con el objetivo de promover la integración social. En este sentido, y aunque existen diferentes matices, la comensalidad puede ser definida de manera genérica como una forma de actividad ritual centrada en el consumo de la bebida y la comida para un propósito u ocasión especial (Dietler 1996; 2001; Bray 2003). De hecho, en el marco de las ceremonias y celebraciones que vehiculan las relaciones humanas, el banquete (o festín de carácter excepcional) ocupa un papel muy importante, pues el consumo comunitario de los alimentos es una actividad que aún hoy en día suele expresar el momento culminante de algunos de nuestros acontecimientos sociales más importantes. En todas las culturas, la celebración de las ceremonias suele expresarse a través de una narrativa ritualizada que se reproduce y se escenifica a través de toda una parafernalia simbólica que, en muchas ocasiones, incluye o se culmina con una práctica de consumo excepcional (Demarrais *et alii* 1996: 17).

Es decir, la comensalidad es una práctica ritual particular en la cual la bebida y la comida constituyen el medio de expresión principal y los parámetros de consumo constituyen su lenguaje simbólico.

No obstante, es cierto que en el campo de la arqueología pocos autores exponen de forma clara que es aquello que entienden por “ritual” y por “práctica ritual”. De hecho, es fácil caer en el error de valorar las prácticas rituales desde nuestro punto de vista occidental contemporáneo, cuando en realidad hay diferentes lógicas de funcionamiento y de significado en función de la época, la cultura y el contexto (Bradley 2005: 30). Etimológicamente, la palabra ritual proviene del latín *ritus* y sirve para expresar una doble realidad: “*costumbre o ceremonia que siempre se repite de la misma manera*” o bien “*conjunto de reglas establecidas para el culto y las ceremonias religiosas*”, tal y como apuntan los distintos diccionarios consultados (Diccionario de la RAE, Enciclopèdia Catalana, Diccionari de la Llengua Catalana de l’IEC, Oxford Dictionary). De esta ambivalencia de significados, se desprende claramente la idea de que no todos los rituales están conectados con las creencias religiosas o con el mundo sobrenatural y que por lo tanto, en muchas ocasiones puede resultar complicado separar de manera clara las prácticas rituales de las actividades domésticas o cotidianas.

De hecho, los antropólogos desde hace tiempo han dejado de poner el énfasis en la ritualidad y han comenzado a hablar de *ritualización*. Hace unos cuarenta años, Max Gluckman puso de manifiesto la ritualización de las relaciones sociales con el objetivo de ampliar la noción de ritual más allá de la estrecha conexión tradicional con las actividades religiosas y culturales. Uno de los significados de este nuevo concepto se fundamenta en el hecho de considerar la ritualización como el proceso mediante el cual determinadas acciones de carácter cotidiano pueden adoptar un énfasis especial en un momento puntual en que pasan a actuar unas determinadas convenciones. Por lo tanto, un aspecto fundamental de la ritualización es la capacidad de activar la opinión sobre determinadas prácticas o hábitos y otorgarles un significado especial (Bell 1992: 220). Se ha apuntado que en las sociedades prehistóricas, algunas actividades y elementos del ámbito doméstico eran seleccionadas en un momento determinado y pasaban a utilizarse de forma enfatizada o teatralizada adoptando un sentido ritual (Bradley 2005: 34).

En este sentido, debemos tener presente que la secularización progresiva que ha experimentado la sociedad occidental, ha distorsionado notablemente nuestra concepción de lo ritual y ha influido en nuestras interpretaciones arqueológicas, cuando en realidad las sociedades del pasado manifiestan una importante superposición de esferas (doméstica y ritual) (Fig. 1).

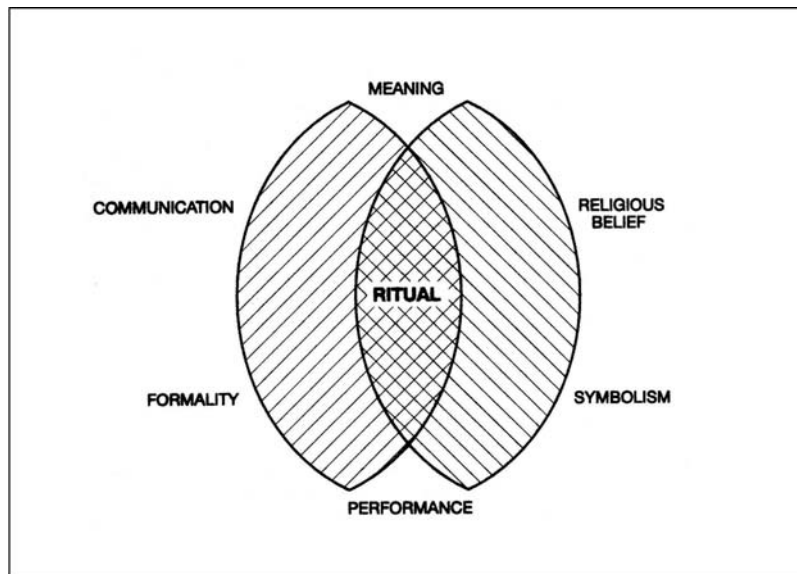
De hecho, la práctica diaria puede jugar también un papel muy importante en la naturalización de las estructuras sociales y de control, inculcando disposiciones que constituyen el *habitus* y que sirven para limitar en el día a día la percepción de alternativas de actuación (Bourdieu 1977). Por lo tanto, hay que tener en cuenta que la rutina diaria del consumo de alimentos refleja y recrea los códigos sociales de una sociedad (Bourdieu 1990). No obstante, ello no excluye que las prácticas rituales puedan complementar al *habitus* a partir de la inclusión de ciertas prácticas teatralizadas o simbólicas en las actividades cotidianas. Sin embargo, las prácticas rituales siempre disponen de un potencial de manipulación social más elevado que el *habitus* (Dietler 1999: 136).



Debemos partir de la idea que el simbolismo ritual de las prácticas de consumo excepcional mantiene estrecha relación con las comidas convencionales y ambos forman parte de un mismo campo semiótico, aunque las comidas diarias o cotidianas suelen presentar generalmente unos parámetros teatrales o rituales menos evidentes y notorios (Dietler 2001: 70).

En todo caso, el consumo de alimentos ha sido descrito como “un hecho social muy condensado” (Appadurai 1981: 494). A través de la alimentación, de las prácticas relacionadas con la preparación y el consumo de los alimentos y de la cultura material asociada a estas acciones, se escenifican y se naturalizan las identidades sociales. De hecho, distintos antropólogos y sociólogos han demostrado que los alimentos y los hábitos de consumo son utilizados como dispositivo semiótico, ya que permiten señalar y remarcar relaciones de rango, rivalidad, solidaridad, comunidad, identidad, exclusión, intimidad o distancia. En esta línea, son especialmente destacables las aportaciones de Arjun Appadurai (1981), quien interpreta el rol de los alimentos en la organización social de una comunidad como un sistema de símbolos, categorías y significados que conforman un lenguaje semiótico particular en cada contexto de consumo (Appadurai 1981: 494-95). Sus estudios sobre tres contextos sociales del sur de la India: los hogares familiares, los banquetes de boda y el templo, rebelan como en todos estos contextos los alimentos sirven para dos funciones semióticas diametralmente opuestas: establecer vínculos de cohesión social (homogeneidad) o aumentar las distancias (heterogeneidad). Los alimentos pueden ser utilizados para remarcar o crear relaciones de igualdad, intimidad o solidaridad o, bien, en sentido contrario, para mantener o modificar relaciones, señalando rango, distancia o segmentación (Appadurai 1981). Cada acontecimiento que incorpora el consumo de alimentos conlleva la celebración de un acto de contraste social entre el anfitrión y el invitado, el que da y el que recibe, el de dentro y el de afuera. En realidad pues, un acto como el de sentarse para comer juntos expresa las tensiones por resaltar quien está efectuando el reparto, quien participa y quien queda excluido. Por lo tanto, la bebida y los alimentos, aunque se encuentran entre las necesidades biológicas esenciales del ser humano, sirven

también para expresar significados normativos a la hora de establecer relaciones sociales.



**Fig. 1. Las dos concepciones del ritual y sus áreas de superposición (según Bradley 2005).**

#### ALGUNAS PAUTAS PARA LA IDENTIFICACIÓN ARQUEOLÓGICA DEL BANQUETE

Si partimos de la idea que los rituales de comensalidad suelen presentar unos parámetros litúrgicos o teatrales más enfatizados que los ágapes domésticos o cotidianos, hay que tener en cuenta que el banquete, más allá de su carácter repetitivo y estandarizado, siempre incorpora un factor distintivo muy potenciado: el simbolismo.

La naturaleza de los símbolos y sus vías o fórmulas de expresión, constituye el instrumento que puede aproximarnos verdaderamente a reconocer las prácticas rituales de entre el conjunto general de actividades cotidianas y a definir cual es su nivel de influencia social (Kertzer 1988: 9). Sin embargo, la implicación simbólica no anula el valor concreto y la funcionalidad específica de un objeto de uso cotidiano o de una determinada acción doméstica, sino que simplemente añade un nuevo significado (Eliade 1979: 191); por lo tanto, la bebida y la comida, aunque forman parte de las necesidades biológicas esenciales del ser humano, sirven también para expresar significados normativos en el marco de determinados hábitos de consumo porque incorporan una serie de parámetros semióticos que actúan como



símbolos y metáforas a la hora de vehicular las relaciones sociales (Appadurai 1981; Gell 1991; Sorensen 2000; Dietler 2001; Aranda y Esquivel 2006).

De hecho, este factor ritual potenciado, es el aspecto que posibilita la identificación de las prácticas de consumo excepcional en el registro arqueológico. En este sentido, debemos valorar determinados aspectos, como el hecho que dichas prácticas puedan generar acumulaciones de residuos (restos de fauna o vegetales) (Poux 2002; Méniel 2008) en espacios o ámbitos específicos y que al tratarse de ágapes excepcionales incluyan una vertiente culinaria más o menos sofisticada, hecho que siempre requiere el uso de recipientes y otros instrumentos cerámicos o metálicos singulares que pueden facilitar también el reconocimiento arqueológico de los contextos de banquete (Dietler y Hayden 2001; Hayden 2001).

Por otro lado, las características formales, decorativas y contextuales de los conjuntos vasculares, así como el análisis de contenidos, son herramientas habituales que suelen utilizarse también como indicadores fiables (Hayden 1995; Dietler 1990; Junker 2001).

Sin embargo, hay que tener en cuenta que las posibilidades de identificar la práctica de la comensalidad son muy diversas y en realidad dependen del contexto cultural específico, del tipo de productos que se consumen (carne, bebida, narcóticos, etc.), de la vistosidad o austeridad del repertorio de instrumentos que se utilizan y del tipo de consumo que se practica en cada caso (Aranda y Esquivel 2006: 119).

Además, el análisis comparado de los contextos domésticos y funerarios nos permite disponer de perspectivas ciertamente diferentes y nos obliga a preguntarnos sobre el carácter diverso de dichas prácticas (banquetes de solidaridad, matrimonios, funerales, celebraciones relacionadas con el ciclo agrícola, ofrendas alimentarias, etc.). Generalmente se combina el análisis funcional de los repertorios con el estudio comparativo de los contextos, con el objetivo de disponer de un corpus de datos contrastado (Dietler 2003: 273).



Por otro lado, también se ha señalado la inclusión de ciertos alimentos de acceso limitado y de circulación restringida (*luxury foods*) como productos de consumo habitual en los rituales de comensalidad (Berry 1994; Van der Veen 2003). De hecho, el consumo de estos alimentos de prestigio (generalmente productos estimulantes o embriagadores como las bebidas alcohólicas, pero también determinadas preparaciones culinarias sofisticadas o que poseen un alto contenido en proteínas) puede utilizarse también como un indicador arqueológico fiable, pues se trata de un tipo de productos que nos sitúan claramente en la pista de los banquetes o ágapes excepcionales.

Ahora bien, para poder identificar aquellos contextos que pueden relacionarse con unas determinadas prácticas de consumo excepcional, debemos tener bien definidas las pautas que caracterizan los hábitos domésticos de consumo y las prácticas alimentarias cotidianas de una comunidad. Es decir, debemos situar siempre el estudio del banquete y de las políticas de comensalidad en la esfera social más amplia de las prácticas alimentarias, pues únicamente así estaremos en disposición de interpretar los contextos “excepcionales” desde una perspectiva bien fundamentada.

A la hora de establecer unos parámetros que permitan avanzar en la identificación arqueológica del banquete, no podemos pasar por alto, los criterios establecidos por Matthieu Poux en relación al estudio de los biodepositos vinculados a la celebración de los festines galos (Poux 2002):

- *Criterio de Cantidad:* Según este autor, el primer punto pasa por valorar la acumulación masiva de restos debido al carácter excepcional y comunal que suele presentar el banquete.
- *Criterio de Calidad:* También hay que valorar posibles reglas selectivas en relación al carácter diferencial de los objetos y alimentos utilizados.
- *Criterio de Homogeneidad:* El último criterio pasa por valorar la homogeneidad tipológica y cronológica de los materiales que conforman los conjuntos.



A nivel contextual, es indudable que para aproximarnos al estudio de los rituales de comensalidad debemos centrarnos esencialmente en el análisis micro-espacial de aquellos casos que presentan evidencias específicamente vinculadas a los usos rituales de la bebida y los alimentos (determinados espacios de consumo, tumbas con ajurares significativos, ciertos depósitos o basureros, fosas votivas, etc.). En este sentido, hay que tener presente que las aproximaciones arqueológicas al estudio de las prácticas comensales se efectúan generalmente basándose en un tipo de contextos muy concretos, siendo los espacios de consumo, las fosas/depósitos votivos y los conjuntos documentados en algunas tumbas, aquellos que suelen presentar un mayor potencial informativo.

No obstante, el tipo de información que obtenemos en cada uno de los tipos mencionados es muy diferente. Así, mientras en los espacios de consumo (ya sean construidos o al aire libre), podemos llegar a ubicar la celebración comensal en un contexto espacial concreto, en el caso de las fosas y de las tumbas, obtenemos únicamente el reflejo indirecto de una hipotética práctica de consumo, pues en estos casos, la localización de los objetos responde a un gesto deposicional voluntario. Ahora bien, en las tumbas este gesto deposicional siempre posee un marcado significado ritual o simbólico (ofrendas alimentarias, inclusión de instrumentos vinculados a la identidad del difunto, deposición de los recipientes y restos generados durante la celebración del banquete funerario), mientras que en las fosas o depósitos, hay que valorar realmente si los restos documentados evidencian unos parámetros rituales relacionados con fines votivos o si se trata simplemente de una deposición con fines meramente prácticos (como la simple acumulación de los desechos en un basurero o vertedero).

En todo caso, al intentar reconstruir las prácticas comensales, siempre debemos identificar aquellos parámetros de consumo que pueden descifrar la lógica funcional de un determinado conjunto de instrumentos y articular la comprensión y la conexión de una serie de evidencias artefactuales y contextuales, un ejercicio interpretativo que en la mayoría de ocasiones va más allá de la propia localización micro-espacial de los objetos.

La propia naturaleza del registro arqueológico y su estado de conservación, son los aspectos que más condicionan nuestras posibilidades interpretativas, a la hora de poder efectuar reconstrucciones comensales más o menos precisas. En este sentido, tanto las tumbas como las fosas/depósitos votivos cuentan con la ventaja de ser contextos cerrados o sellados, lo cual suele garantizar menos distorsiones postdeposicionales.

En cambio, en los contextos documentados en los asentamientos, uno de los principales factores de distorsión, es la limpieza a la que son sometidas generalmente las áreas domésticas con el objetivo de preservar un mínimo de higiene. En todo caso, hay que valorar todos aquellos indicadores que permitan establecer una interpretación funcional de ciertos ámbitos como espacios de consumo.

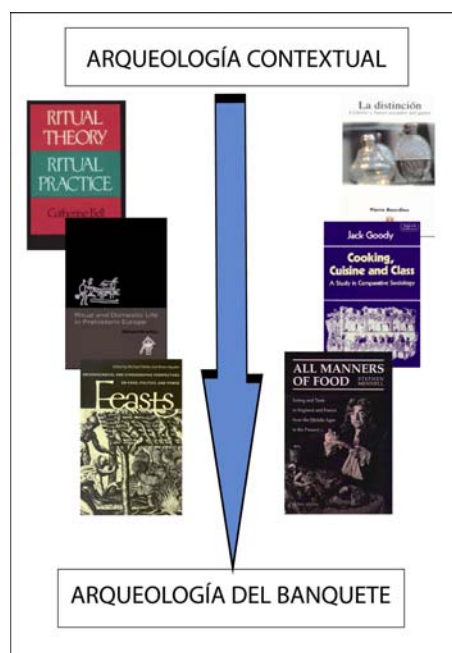
En el caso de los contextos documentados en los asentamientos, debemos valorar los distintos indicadores que permiten establecer interpretaciones funcionales de los distintos ámbitos o espacios. En este caso, debemos tener en cuenta la presencia de determinados accesorios internos que puedan responder a unas finalidades concretas (banquetas, hogares singulares, *favissae*, espacios de almacenaje), así como la propia composición del repertorio material mueble, tanto a nivel cualitativo como cuantitativo. Además, también debemos tener en cuenta, que la realización repetitiva y habitual de determinadas actividades puede generar una serie de indicios que podemos rastrear a nivel arqueológico (acumulaciones de restos de fauna, evidencias de cremaciones eventuales, etc.).

No obstante, en los contextos de consumo documentados en los asentamientos, existen una serie de elementos de la esfera micro-espacial que corresponden al momento de construcción o edificación de los ámbitos, como es el caso de las estructuras de equipamiento (hogares, banquetas, etc.) y otros que corresponden al momento de abandono, y que son los objetos (vasos cerámicos, molinos, etc.). Por lo tanto, hay que tener en cuenta, que las estructuras puedan tener o adoptar una función diferente a aquella para la cual fueron creadas.

Es decir, las asociaciones equipamiento-objetos no siempre son fáciles de interpretar. Por lo tanto, cuanto más corta es la duración de un asentamiento, hay más posibilidades de que lo que nos sugiere el registro sea realmente fiable (Guérin 2003: 254).

En este sentido, se ha señalado que para obtener aproximaciones contextuales bien fundamentadas sobre los espacios de consumo, resultan especialmente informativos aquellos contextos que evidencian un único momento de ocupación y un abandono repentino, es decir aquellos asentamientos que se han visto afectados por algún acontecimiento catastrófico de “estilo pompeyano” (Van der Veen 2003: 415).

En definitiva, como ya hemos propuesto en anteriores trabajos (Sardà y Diloli 2009), contemplamos una *Arqueología del banquete* esencialmente contextual, que debe tomar la ritualización, la homogeneidad de los conjuntos, la semiótica de los alimentos y la lógica funcional de los objetos como los criterios interpretativos fundamentales para avanzar en la comprensión micro-espacial de cada caso particular (Fig. 2).



**Fig. 2. De la arqueología contextual a la arqueología del banquete. Publicaciones influyentes en la adopción de nuevos enfoques y el planteamiento de nuevos temas de estudio.**

## LOS RITUALES DE COMENSALIDAD: DEL CAMPANIFORME AL MUNDO IBÉRICO

Entre los contextos protohistóricos de la Península Ibérica, contamos con conjuntos conocidos de antiguo, como algunas de las tumbas de la necrópolis de La Joya (Huelva), que resultan ciertamente equiparables a los contextos mediterráneos y centroeuropeos más ricos del periodo orientalizante. Algunos de estos contextos incluyen unos repertorios que se enmarcan claramente en la esfera del banquete, aunque raramente han sido trabajados o interpretados de manera profunda en este sentido. Podríamos decir que la dilatada tradición de estudios consagrados al banquete que se constata en otras regiones, como Italia, el sur de Francia o Centroeuropa, ha tenido un reflejo muy tímido en los estudios sobre los pueblos protohistóricos de la península. Probablemente, la falta de testimonios iconográficos y el hecho que las fuentes textuales se limiten a un único pasaje de Estrabón (III, 3, 7) referente a los pueblos del NO peninsular y a algunas otras alusiones escuetas, explican también en buena medida el pobre bagaje científico que presenta la investigación sobre el banquete en la península (Armada 2005: 44).

De hecho, en nuestro país, el estudio del banquete no se consolida como un auténtico tema de interés en el campo de los estudios protohistóricos, hasta la segunda mitad avanzada de la década de 1990.

En este sentido, debemos destacar la relación de algunas manufacturas metálicas de época precolonial con el mundo del banquete que puso de manifiesto Martín Almagro-Gorbea (1998), así como el sugerente estudio interpretativo sobre el singular conjunto arquitectónico del poblado prerromano del Castrejón de Capote (Higuera la Real) (siglo II anE) que llevó a cabo Luis Berrocal-Rangel. Este contexto permitió documentar una significativa concentración de vajilla cerámica *in situ*, así como determinados instrumentos metálicos relacionados con el reparto y el consumo de la carne (asadores, cuchillos, parrillas) y una notable presencia de restos de fauna; unas evidencias que dicho autor relacionó con la celebración de un acto comunitario de consumo ritual (Berrocal-Rangel 1994; 2004).



Ahora bien, más allá de la repercusión obtenida por la interpretación de algunos casos concretos, lo cierto es que el auténtico punto de inflexión debe situarse en la celebración de dos congresos sobre la arqueología del vino (Celestino 1995; 1999), en los cuales se presentaron una serie de trabajos que remarcaban la necesidad de focalizar la atención no sólo en la introducción del vino, sino en las importantes modificaciones socio-económicas que implicó el consumo de esta nueva bebida alcohólica entre las comunidades indígenas de la península ibérica. Entre los trabajos más relevantes que recogen estos congresos, debemos destacar especialmente el de Fernando Quesada (1995), que daba continuidad al artículo *Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la cultura ibérica (ss. V-II anE)* (Quesada 1994), en el cual se planteaba por primera vez la valoración de las tendencias comensales documentadas en el mundo protohistórico peninsular en relación a las propuestas de una serie de autores fundamentales como J. M. Dentzer, O. Murray, B. Bouloumié, A. Rathje o M. Dietler.

Dentro de esta dinámica, entraron con fuerza nuevas tendencias interpretativas y comenzaron a tener repercusión ciertos trabajos de referencia (especialmente los de Michael Dietler), que han suscitado un interés creciente por la arqueología vinculada al estudio de la comensalidad.

Recientemente, el estudio de los rituales de comensalidad se ha puesto de manifiesto a través de las evidencias arqueológicas documentadas en contextos y en etapas diversas de la prehistoria y protohistoria peninsular, como es el caso de las actuales interpretaciones del fenómeno campaniforme (Garrido-Pena 2000; Rojo *et alii* 2008), del estudio de los rituales funerarios de época argárica (Aranda y Esquivel 2006) y del análisis del instrumental metálico de vajilla en el bronce final atlántico (Armada 2005; 2008).

El estudio de los rituales de comensalidad del periodo campaniforme (2500-2000 anE) ha aportado datos que resultan especialmente sugerentes, pues las interpretaciones actuales conciben esta manifestación cultural en relación a la introducción de un nuevo ritual centrado en el consumo de las bebidas alcohólicas (cerveza e hidromiel). Los ejes de esta reinterpretación general del fenómeno

campaniforme, fueron puestos sobre la mesa por D.L. Clarke (1976). La propuesta de este autor se basaba en la puesta en marcha de unas activas redes de intercambio a través de las cuales habría circulado un nuevo imaginario asociado a las élites. Este nuevo ideario integraba elementos de alto valor social y simbólico, básicamente armas, ornamentos personales y recipientes para la bebida. No obstante, fue la propuesta posterior de Andrew Sherrat (1987), la que interpretaba específicamente los vasos campaniformes como elementos o ítems de prestigio claramente asociados al consumo de las bebidas alcohólicas. Todo ello parece confirmar la idea de que la existencia de un ritual de la bebida asociado a las élites es algo que se puede rastrear desde etapas pretéritas.

En el caso de la cultura del Argar, la práctica de la comensalidad se ha puesto en relación con los rituales funerarios, a partir de la identificación de ciertos conjuntos vasculares asociados a la presentación y al consumo de alimentos y bebidas como la cerveza, además de la presencia de restos de fauna relacionados con el sacrificio de bóvidos y ovicápridos (Aranda y Esquivel 2006; Aranda 2008).

En el caso del bronce final atlántico, el estudio del banquete se ha puesto de manifiesto a partir de las evidencias proporcionadas por el estudio del instrumental metálico (ganchos de carne, páteras, calderos de remaches, asadores, soportes y determinados tipos de cuchillos) (Armada 2005; 2008). En este caso, la presencia de elementos metálicos vinculados a la esfera del banquete se ha relacionado con la celebración de festines de promoción social que, gracias a la acumulación de excedentes ganaderos, incluirían un consumo masivo de carne con el objetivo de simbolizar la generosidad de la familia y del linaje (Mederos y Harrison 1996: 34).

Desde una perspectiva artefactual, debemos destacar sobretodo las aportaciones de Xosé-Lois Armada, especialmente su tesis doctoral: *Formas y rituales de banquete en la Hispania indoeuropea* (2005), que centra su atención en el banquete de los pueblos del Noroeste peninsular y de la Meseta durante el primer milenio aE.



En los últimos 50 años, el estudio del mundo tartésico y su interacción con las colonias fenicias occidentales, constituye uno de los campos de investigación más prolíficos, sin embargo prácticamente no contamos con trabajos específicos que hayan focalizado su atención en el estudio del banquete. No obstante, debemos destacar algunos trabajos recientes, especialmente uno que se centra de manera específica en el estudio del banquete en el mundo tartésico a partir del ejemplo de Cancho Roano (Celestino y Cabrera 2008), retomando en cierto modo la interpretación palacial de este complejo monumental propuesta por M. Almagro-Gorbea (Almagro-Gorbea *et alii*. 1990; Almagro-Gorbea 1993), en la línea de los modelos documentados en otras regiones del mediterráneo, como el caso de Murlo, donde la práctica del banquete tiene un papel muy relevante.

Además, destacan también de manera especial los trabajos de Ana Delgado, que desde una perspectiva postcolonial se ocupan de la alimentación, las prácticas culinarias y los hábitos de consumo de las comunidades fenicias de occidente (Delgado y Ferrer 2007; Delgado 2008a). Por otro lado, contamos con otras publicaciones que, de una u otra manera, también resultan interesantes para al estudio de estas cuestiones, tanto por lo que se refiere a los contextos funerarios (Torres 2000; 2002), como a las prácticas de consumo ritual desarrolladas en algunos de aquellos edificios diferenciales que han sido interpretados como santuarios orientalizantes (El Carambolo, Montemolín, Carmona, La Muela) (Belén 2001; De la Bandera 2002; Fernández Flores y Rodríguez Azogue 2007).

Finalmente, podemos destacar algunos estudios centrados en la toréutica orientalizante (Jiménez Ávila 2002), en la funcionalidad ritual de las páteras de bronce (Ruiz Arbulo 1996) o bien directamente en el consumo del vino (Jiménez *et alii* 2005; 2006), que también contemplan el banquete como referente interpretativo. No obstante, continúan faltando trabajos de síntesis que aborden de manera específica el estudio de estas cuestiones en el periodo orientalizante del sur peninsular.

En cuanto al mundo ibérico, el estudio de estos temas no se ha abordado de manera directa hasta etapas muy recientes. De hecho, en obras como la de Arturo



Oliver, sobre *La cultura de la alimentación en el mundo ibérico* (Oliver 2000), el estudio de los rituales de comensalidad no se contempla.

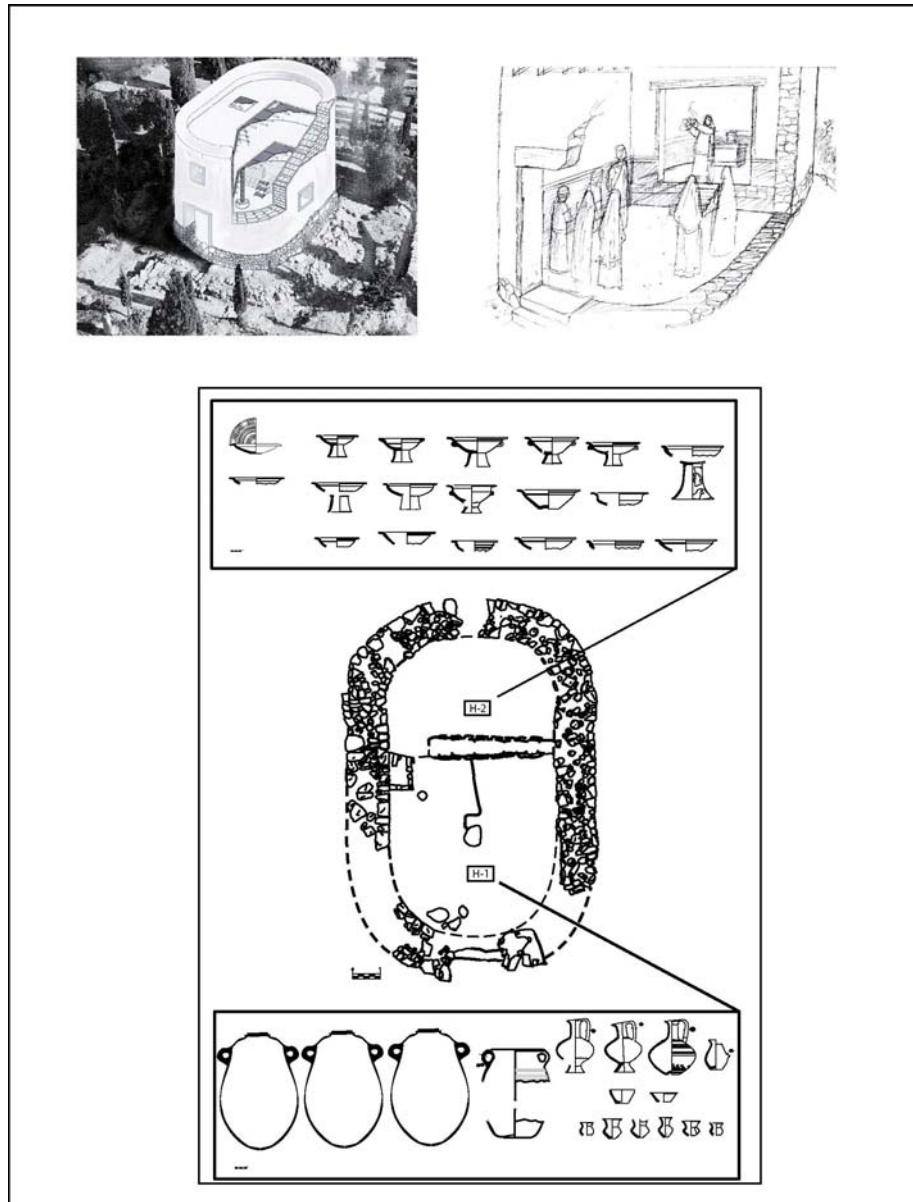
En todo caso, debemos destacar algunos trabajos sobre una serie de contextos funerarios de la zona del sureste de la Meseta, la Alta Andalucía y el sureste peninsular, que tradicionalmente han sido valorados como ejemplos de referencia a la hora de ilustrar el importante papel simbólico que habría adquirido el consumo del vino en las prácticas rituales del mundo ibérico. Dentro de este conjunto de contextos, podemos destacar los *silicernia* de Los Villares (Hoya Gonzalo, Albacete), la tumba nº 41 de Cabezo Lucero (Guardamar del Segura, Alacant) o las tumbas principescas nº 200 y nº277 de El Cigarralejo (Mula, Murcia) (Cuadrado 1987; Rouillard et alii 1994; Blánquez 1995).

La composición de estos conjuntos incluye una presencia muy significativa de vajilla griega, lo cual nos informa de la celebración de unos actos de consumo ritual restringidos a los grupos familiares más cercanos a los sectores sociales dominantes (Blánquez 1995: 228).

Unas prácticas de consumo que toman el *symposion* griego como concepto de estatus social y que deben relacionarse con la celebración de unas ceremonias conmemorativas, estrechamente ligadas a la ideología de unas élites aristocráticas plenamente consolidadas.

Por lo que se refiere específicamente al área del nordeste peninsular, algunos autores han puesto sobre la mesa de manera recurrente la importancia social del banquete (Sanmartí 2004; Sanmartí *et alii* 2006; Vives 2005; López Cachero 2006), aunque no han profundizado de manera específica en estos temas. En este sentido debemos destacar especialmente las aportaciones de Joan Sanmartí en relación a los procesos de cambio social que explican la formación y evolución de las comunidades ibéricas septentrionales, pues, siguiendo fundamentalmente las propuestas de Michael Dietler, sitúa las modificaciones relativas a las políticas de comensalidad y al consumo del vino en el eje de estos cambios sociales (Sanmartí 2001; 2004; Sanmartí y Santacana 2005; Sanmartí *et alii* 2006).

Sin embargo, en el área catalana, disponemos aún de pocos trabajos que se hayan centrado de manera específica en el estudio de estas cuestiones, aunque contamos con algunas excepciones, tanto por lo que se refiere a época ibérica (Pons y Garcia 2008) como preibérica (Graells 2005; Sardà 2008).



**Fig. 3.** Elementos de banquete documentados en los ámbitos 1 i 2 del recinto aislado de Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta) (Sardà 2008)

En todo caso, en el momento actual debemos destacar dos yacimientos del área catalana, que han permitido avanzar notablemente en el conocimiento de los

rituales de comensalidad. Nos referimos al edificio aislado de Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Tarragona) (580-550 anE) y a la fosa FS362 de Mas Castellar (350-300 anE) (Pontós, Girona), dos casos de estudio que han sido abordados precisamente desde una perspectiva contextual.

El ejemplo de Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs) (580-550 anE) (Fig. 3) admite la posibilidad de trabajar con un contexto idóneo para evaluar aspectos relacionados con los procesos de cambio social que acontecen en la etapa formativa del mundo ibérico, pues se trata de un recinto aislado y arquitectónicamente ostentoso, que concentra una significativa presencia de elementos de marcado carácter litúrgico (*kernoi*, altares-móviles, vajilla inspirada en modelos fenicios, ánforas vinarias) (Bea y Diloli 2005). Estas evidencias, nos indican muy probablemente, la existencia de un centro diferencial con unas funciones especializadas, que parecen estar claramente vinculadas a la gestión de los ciclos ceremoniales y a la promoción social a través del banquete por parte de un grupo familiar emergente (Sardà 2008).

Por otro lado, el estudio de la fosa FS362 de Mas Castellar (Pontós) (350-300 anE) (Fig. 4) ha resultado también de un especial interés (Pons y Garcia 2008), ya que se trata de un contexto que incluye un extenso servicio de vajilla relacionado con el consumo de la bebida y un conjunto muy significativo de restos de fauna depositados en el interior de un silo amortizado. En este caso, la localización contextual de los restos documentados y el alto nivel de integridad que evidencian las piezas cerámicas, parece sugerir una cierta intencionalidad en los parámetros de deposición, hecho que contribuye a remarcar el carácter ritual de la práctica de consumo que habría provocado el relleno de la fosa.

Finalmente, debemos destacar también los resultados que debe aportar el proyecto de investigación del Museu d'Arqueologia de Catalunya "*Menjar i beure en la perifèria del món grecoromà. Tradició cultural i hàbits alimentaris dels ibers septentrionals (segles VI-II a.n.e.)*" que bajo la coordinación científica de Ramon Buxó y Jordi Principal tiene como objetivo el estudio de la alimentación en el mundo ibérico catalán desde una perspectiva interdisciplinaria que considera todos



los aspectos relacionados con el fenómeno alimentario (artefactuales, bioarqueológicos y contextuales). Este proyecto considera los hábitos alimentarios y culinarios, así como su transformación en el tiempo, como uno de los indicadores más eficaces para la comprensión de los procesos de cambio cultural y la modificación de las pautas sociales de las comunidades ibéricas.

En todo caso, en el marco general de los estudios sobre el mundo ibérico, continúan faltando trabajos que se centren de manera específica en el análisis de las tendencias alimentarias y los rituales de comensalidad, especialmente por lo que se refiere al análisis específico de aquellos contextos relacionados con las prácticas de consumo, un campo que a partir de los datos disponibles actualmente (espacios domésticos, contextos funerarios, ámbitos culturales y/o de reunión documentados en múltiples asentamientos, espacios abiertos de carácter público o comunitario en el interior de los poblados, *favissae*, cuevas-santuario) ofrece muchas posibilidades interpretativas.

De hecho, a la hora de caracterizar las particularidades que presentan los contextos de banquete, pueden resultar especialmente útiles, ciertos criterios interpretativos transculturales que permiten avanzar en la definición y precisión del tipo de prácticas comensales que nos ocupan en cada caso. En este sentido, resulta especialmente destacable la propuesta de James Potter, basada en la valoración de unos parámetros o niveles de análisis, que son aplicables al estudio de contextos fechados en cualquier horizonte de nuestra protohistoria (Potter 2000: 473-475):

1. *Escala de participación y financiación.* Los banquetes siempre implican la celebración de un acontecimiento excepcional, pero existen notables diferencias en cuanto a escala de participación, desde las prácticas que se llevan a cabo en un único hogar familiar, donde se patrocina un banquete en el cual sólo participan los parientes bilaterales o directos, pasando por las celebraciones que incluyen a todas las familias de un poblado, hasta la celebración regional de ciertos acontecimientos que reúnen a los miembros de varias comunidades. Los medios a través de los cuales se financia un banquete y los objetivos que se persiguen, determinan la escala de

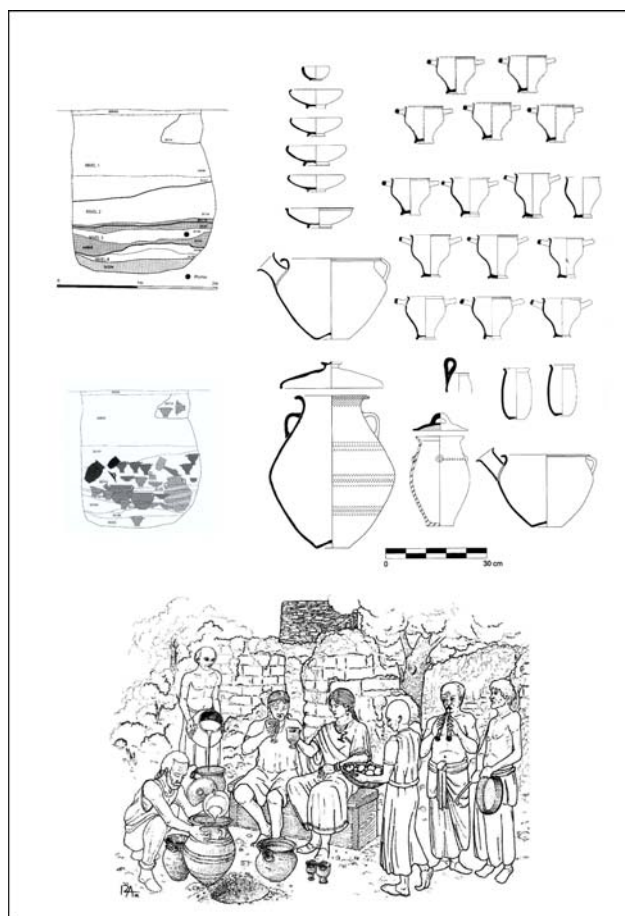
participación y su financiación. El hecho de establecer relaciones más allá de la familia o del linaje a través de celebraciones de solidaridad, matrimonios, relaciones de intercambio, etc., da lugar a los grandes festines. Cuanto mayor sea la escala de participación en los banquetes, mayor será la capacidad potencial de mejora del poder y del prestigio por parte de aquellos que actúan como anfitriones.

2. *Frecuencia y estructura de las celebraciones.* En gran medida, las diferencias en la estructura de la celebración de los banquetes se deben al nivel de regulación ritual al que éstos están sometidos. La práctica del banquete se asocia habitualmente a calendarios rituales que definen una serie de acontecimientos que se llevan a cabo en momentos del año muy señalados. Pero también hay casos en que la celebración del banquete no responde a un determinado patrón de regulación ritual ni a ningún calendario, sino que se trata de banquetes *ad hoc*, es decir de banquetes que se llevan a cabo en momentos puntuales y con alguna finalidad u objetivo concreto. De hecho, en estos últimos casos, se trata de banquetes que están más claramente orientados a la obtención de prestigio, que aquellos otros que están estructurados en función de un ciclo ritual y que suelen fomentar la cooperación y el sentimiento de pertenencia a una misma comunidad. Por otro lado, hay que destacar también la celebración de banquetes asociados a los rituales de paso, como las bodas, los funerales o los rituales de iniciación. En todos estos casos, se trata también de prácticas puntuales que no se pueden regular en relación a un ciclo ritual establecido.

3. *Recursos utilizados.* Al tratar el papel social del banquete en los orígenes de la desigualdad, se ha puesto énfasis en el uso de los recursos que son abundantes, la productividad de los cuales puede intensificarse de manera efectiva por los aspirantes a dirigentes. Asimismo, también se ha destacado el uso de los recursos exóticos o poco frecuentes, como medio adicional para ganar prestigio y situar a los individuos en una situación de deuda contractual. De hecho, los recursos que realmente juegan un papel simbólico importante en la obtención de prestigio, son los de acceso restringido.

Generalmente se trata de aquellos productos que deben obtenerse a través del intercambio, o que requieren la aplicación de nuevos recursos tecnológicos. Aunque también forman parte de esta categoría, las grandes piezas de caza o aquellas preparaciones culinarias que requieren una sofisticada elaboración. En estas situaciones, la exhibición pública y la demostración del acceso privilegiado a los intercambios por parte de un individuo, es una de las principales formas de obtener prestigio y ganar estatus.

En definitiva, la posibilidad de vincular ciertas evidencias arqueológicas a este tipo de criterios interpretativos, ofrece la posibilidad de definir con más precisión el tipo de práctica de consumo que refleja el registro en cada caso concreto. Un ejercicio interpretativo que hemos podido aplicar con éxito al estudio específico de ciertos contextos preibéricos del bajo valle del Ebro (Sardà 2010).



**Fig. 4.** Conjunto vascular recuperado en la fosa FS362 de Mas Castellar de Pontós vinculado a la celebración de un banquete ibérico (350-300 anE). (Elaboración propia a partir de: Pons i García 2008).

## CONSIDERACIONES FINALES

En el presente trabajo, pretendíamos exponer simplemente la conjunción de factores que explican el aumento significativo de importancia que han adquirido, en estos últimos años, los trabajos centrados en el estudio arqueológico de las prácticas comensales.

En este sentido, la valoración estadística del porcentaje de artículos centrados en este tipo de temáticas, nos permite observar un claro y progresivo aumento de los trabajos centrados en el estudio de las prácticas de consumo.

Dicha valoración estadística ha sido efectuada a partir del vaciado sistemático de los artículos que se incluyen en algunas de las publicaciones periódicas más significativas de nuestro país<sup>3</sup>. Así, si en el periodo comprendido entre 1990-1995 éstos representaban sólo el 4,09 % del total de los artículos publicados, en la etapa 2005-2008 el porcentaje llega hasta al 9,67 %. De hecho, es a partir de la etapa 2000-2005 cuando asistimos realmente a un cambio de tendencias muy evidente, pues el número de artículos centrados en este tipo de temáticas supone ya el 8,65 % y prácticamente duplica las tendencias observadas en la segunda mitad de la década de 1990 (Fig. 5).

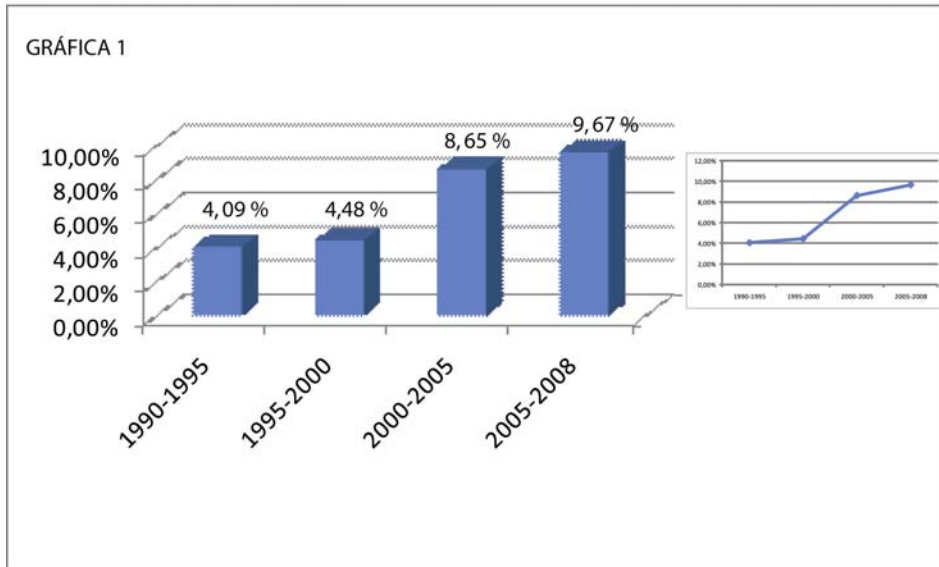
Es precisamente en este contexto de cambio, donde debemos situar la acertada celebración de una serie de encuentros y congresos que son un claro reflejo del *giro comensal* al que estamos asistiendo. Nos referimos, a una serie de eventos que tuvieron lugar a lo largo del año 2009: el V Ciclo de Conferencias Citerior sobre “*Ideología, prácticas rituales y banquete en el noreste de la Península Ibérica durante la protohistoria*” (Tarragona, Febrero de 2009), la V Reunión Internacional “*Economía agropecuaria y cambio social durante el primer milenio aC en el Mediterráneo occidental, a partir de restos bioarqueológicos*” (Calafell, Abril de

---

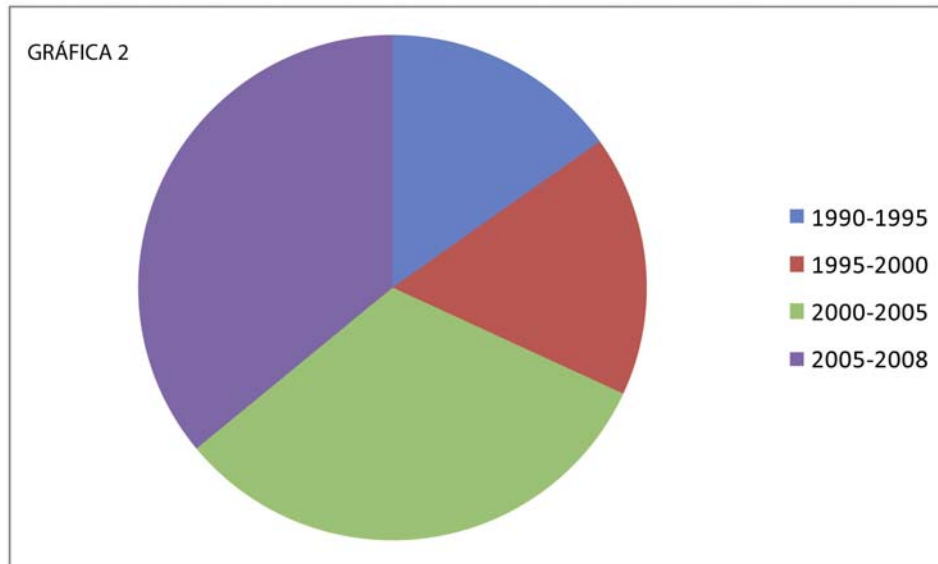
<sup>3</sup> En concreto, dichas valoraciones estadísticas han sido efectuadas sobre el total de artículos publicados desde 1990 hasta 2008 en las siguientes revistas: *Trabajos de Prehistoria*, *Archivo Español de Arqueología*, *Complutum*, *Pyrenae*, *Zephyrus*, *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid*, *Saguntum*, *Cypsela*, *Spal*, *Revista d'Arqueologia de Ponent*, *Lucentum*, *Quaderns de Prehistoria i Arqueologia de Castelló*.

2009), el Seminario Internacional “*Rituales de comensalidad en las sociedades prehistóricas de Europa y el Próximo Oriente*” (Granada, Junio de 2009) y la IV Reunión internacional sobre economía en el primer milenio aC “*De la Cocina a la Mesa*” (Caudete de las Fuentes, Octubre de 2009).

EVOLUCIÓN PORCENTUAL DE LOS ARTÍCULOS CENTRADOS EN LAS PRÁCTICAS DE CONSUMO QUE SE HAN PUBLICADO DESDE 1990 HASTA EL 2008



REPRESENTACIÓN PORCENTUAL POR PERIODOS SOBRE EL TOTAL DE ARTÍCULOS CENTRADOS EN LAS PRÁCTICAS DE CONSUMO QUE SE HAN PUBLICADO DESDE 1990 AL 2008



**Fig. 5. Datos obtenidos del estudio estadístico referente a los trabajos arqueológicos centrados en las prácticas de consumo publicados entre 1990 i 2008.**





Parece pues, evidente, que la publicación de las actas de estos cuatro encuentros debe generar un volumen de información fundamental para sentar las bases sobre una serie de líneas de investigación que deben de tener continuidad en futuros trabajos.

En todo caso, es indudable que la celebración de dichas reuniones supone un punto de inflexión importante a la hora de resituar el consumo de alimentos como uno de los ejes fundamentales de múltiples estudios y proyectos que pasan en el momento actual por plantear dicha cuestión desde distintas perspectivas y con diferentes matices y objetivos.

Sin embargo, la aplicación de un enfoque multidisciplinar (artefactual, contextual, bioarqueológico, antropológico) se nos presenta, hoy por hoy, como una de las opciones más eficaces, ya que permite contrastar distintos puntos de vista y contribuye a la comprensión global de la prácticas de consumo, en sus múltiples manifestaciones.

[samuel.sarda@urv.cat](mailto:samuel.sarda@urv.cat)



## BIBLIOGRAFIA.

- ALMAGRO-GORBEA, M. (1993): “Tarteso desde sus áreas de influencia: la sociedad palacial en la Península Ibérica”, en J. Alvar y J. M. Blázquez (eds.), *Los enigmas de Tarteso*, Madrid, pp. 139-161.
- (1998): “‘Precolonización’ y cambio socio-cultural en el Bronce Atlántico”, en *Oliveira*, pp. 81-100.
- ALMAGRO-GORBEA, M.; DOMÍNGUEZ DE LA CONCHA, A. y LÓPEZ-AMBITE, F., (1990): “Cancho Roano. Un palacio orientalizante en la Península Ibérica”, *Madridier Mitteilungen* 31, pp. 251-308.
- APPADURAI, A. (1981): “Gastropolitics in Hindu South Asia”, *American Ethnologist*, 8, pp. 494-511.
- (1991): “Introducción: Las mercancías y la política del valor”, *La vida social de las cosas*, Grijalbo, México, pp. 17-87.
- ARANDA, G. (2008): “Cohesión y distancia social. El consumo comensal de bóvidos en el ritual funerario de las sociedades argáricas”, *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada*, 18, pp. 107-123.
- ARANDA, G.; ESQUIVEL, J. (2006): “Ritual funerario y comensalidad en las sociedades de la edad del bronce del sureste peninsular: la cultura del Argar”, *Trabajos de Prehistoria*, 63, Nº 2, pp. 117-133.
- (2007): “Poder y prestigio en las sociedades de la cultura de El Argar. El consumo comunal de bóvidos y ovicápridos en los rituales de enterramiento”, *Trabajos de Prehistoria*, 64, Nº 2, pp. 95-118.
- ARMADA, X. L. (2005): *Formas y rituales de banquete en la Hispania indoeuropea*, Tesis doctoral, Universidad de la Coruña.
- (2008): “¿Carne, drogas o alcohol?: calderos y banquetes en el bronce final de la Península Ibérica”, *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad de Granada*, 18, pp. 125-162.
- BEA, D; DILOLI, J. (2005): “Elements de representació durant la Primera Edat del Ferro al curs inferior de l’Ebre: el recinte del Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta)”, *Revista d’Arqueologia de Ponent*, 15, pp. 179-198.
- BELL, C. (1992): *Ritual Theory. Ritual Practice*, Oxford University Press, Oxford.
- BERRY, C. (1994): *The idea of luxury: A conceptual and historical investigation*, Cambridge University Press, Cambridge.
- BERROCAL-RANGEL, L. (1994): *El altar prerromano de Capote. Ensayo etnoarqueológico de un ritual céltico en el suroeste peninsular*, Excavaciones arqueológicas en Capote (Beturia Céltica), II, Universidad Autónoma de Madrid.
- (2004): “Banquetes y rituales colectivos en el suroeste peninsular”, *Cuadernos de la Universidad Autónoma de Madrid*, 30, pp. 105-119.
- BLÁNQUEZ, J. (1995): “El vino en los rituales funerarios ibéricos”, en Celestino (ed): *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Frontera, pp. 213-240.
- BOURDIEU, P. (1977): *Outline of a theory of practice*, Cambridge University Press, Cambridge.
- (1990): *The logic of practice*, Stanford University Press, Stanford.
- BRADLEY, R. (2005): *Ritual and Domestic Life in Prehistoric Europe*, Ed. Routledge, Londres.



- BRAY, T. (2003): "The Commensal Politics of Early States and Empires", *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Earle States and Empires*, Kluwer Academic/ Plenum Publishers, Nova York.
- CELESTINO (ed.) 1995: *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Frontera.
- (ed.) 1999a: *El vino en la antigüedad romana*, Serie Varia 4, Madrid.
- CELESTINO, S; CABRERA, A. (2008): "El banquete privado y el banquete comunal en el santuario de Cancho Roano, *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad de Granada*, 18, pp. 189-215.
- DE LA BANDERA, M. L. (2002): "Rituales de origen oriental entre las comunidades tartesias: el sacrificio de animales", *Ex oriente lux: las religiones orientales antiguas en la Península Ibérica*, Ferrer Albelda, E. (Ed.), pp. 141-158.
- DELGADO, A. (2008): "Alimentos, poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales", *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad de Granada*, 18, pp. 163-188.
- DELGADO, A; FERRER, M. (2007): "Cultural Contacts in Colonial Settings: The Construction of New Identities in Phoenician Settlements of the Western Mediterranean", *Stanford Journal of Archaeology*, 5, pp. 18-42.
- DEMARRAIS, E; CASTILLO, L; EARLE, T. (1996): "Ideology, Materialization and Power Strategies", *Current Anthropology*, Vol. 37, Nº 1, pp. 15-31.
- 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, pp. 352-406.
- (1996): "Feasts and commensal politics in the political economy. Food, power and status in Prehistoric Europe", *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective*, Oxford, pp. 87-125.
- (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, pp. 135-152.
- (2005): *Consumption and colonial encounters in the Rhône Basin of France: a study of early iron age political economy*, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, 21.
- DIETLER, M.; HAYDEN, B. (2001): *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*, Smithsonian Institution Press, Washington.
- DOUGLAS, M. (ed.) (1984): *Food in the social order: studies of food and festivities in three American communities*, Russell Sage, Nueva York.
- ELIADE, M. (1979): *Imágenes y símbolos*, Ed. Taurus, Madrid.
- FLANDRIN, J; MONTANARI, M. (2004): *Historia de la alimentación*, Ediciones Trea, Gijón.
- GARRIDO PENA, R. (2003): *El campaniforme en la meseta: análisis de su contexto social, económico y ritual*, Tesis doctoral, Universidad Complutense de Madrid.
- GELL, A. (1991): "Los recién llegados al mundo de los bienes: el consumo entre los gondos muria", *La vida social de las cosas*, Grijalbo, México, pp. 143-175.
- GLEDHILL, J. (2000): *El poder y sus disfraces*, Bellatera, Barcelona.



- GOSDEN, C. (2008): *Arqueología y colonialismo. El contacto cultural desde 5000 a.C. hasta el presente*, Edicions Bellaterra, Barcelona.
- GOODY, J. (1995): *Cocina, cuisine y clase*, Barcelona (1ª ed. ingl. 1982).
- 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, pp. 235-246.
- GUÉRIN, P. (2003): *El poblado del Castellet de Bernabé y el Horizonte Ibérico Pleno Edetano*, Trabajos Varios del S.I.P., Diputación Provincial de Valencia, València.
- HAYDEN, B. (1990): “Nimrods, piscators, pluckers and planters: the emergence of food production”, *Journal of Anthropological Archaeology*, 9, pp. 31-69.
- (1996): “Feasting in prehistoric and traditional societies”, *Food and the Status Quest: An interdisciplinary Perspective*, pp. 127-47.
- (2001): “Fabulous feasts: a prolegomenon to the importance of feasting”, *Feasts: Archaeological and Ethnographical Perspectives on Food, Politics and Power*, Nueva York, pp. 23-64.
- HODDER, I. (1994): *Interpretación en Arqueología. Corrientes actuales*, Ed. Crítica, Barcelona.
- JOANNÈS, F. (2004): “La función social del banquete en las primeras civilizaciones”, *Historia de la alimentación*, Ediciones Trea, Gijón.
- JOFFE, A. (1998): “Alcohol and social complexity in ancient Western Asia”, *Current Anthropology*, 39 (3), pp. 297-322.
- JUNKER, L. (2001): “The evolution of Ritual Feasting Systems in Prehispanic Philippine Chiefdoms”, *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*, Smithsonian Institution Press, Washington.
- KERTZER, D. (1988): *Ritual, politics and power*, Yale University Press, New Haven.
- LÓPEZ-CACHERO, J. (2006): *Aproximació a la societat durant el bronze final i la primera edat del ferro: el cas de la necròpolis de Can Piteu-Can Roqueta (Sabadell, Vallès Occidental, Barcelona)*, Societat Catalana d’Arqueologia, Barcelona.
- MENNEL, S. (1996): *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, University of Illinois Press, Urbana.
- MÉNIEL, P. (2008): *Manuel d’Archéozoologie Funéraire et Sacrificielle. Âge du Fer*. Ed. Infolio Archeodvnm, Gollion.
- MURRAY, O. (1990): “Symptotic History”, *Symptotica: The papers of a Symposium on the Symposium*, Clarendon Press, Oxford, pp. 3-13.
- PERLÈS, C. (2004): “Las estrategias alimentarias en los tiempos prehistóricos”, *Historia de la alimentación*, Ediciones Trea, Gijón.
- PONS, E. i GARCIA, LL. (2008): *Prácticas alimentarias en el mundo ibérico. El ejemplo de la fosa FS362 de Mas Castellar de Pontós (Empordà-España)*, BAR International Series 1753, Oxford: British Archaeological Reports.
- POTTER, J. M. (2000): “Pots, Parties, and Politics: Communal Feasting in the Ancient Southwest”, *American Antiquity*, Vol. 65, Nº 3, pp. 471-492.
- POUX, M. (2002): “L’archéologie du festin en Gaule préromaine acquis, méthodologie et perspectives”. Dins Méniel, P. i Lambot, B. (eds.) *Découvertes récentes de l’âge du Fer dans le massif des Ardennes et ses marges. Repas des vivants et nourriture pour les morts en Gaule. XXVe*

- colloque international de l'Association française pour l'étude de l'âge du Fer, Charleville-Mézières, 2001. *Mémoires de la Société archéologique champenoise* 16, pp. 345-374.
- QUESADA, F. (1994): "Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la cultura ibérica (ss.V-II a.C.)", *Verdolay* 6, pp. 99-124.
- 1995: "Vino y guerreros: banquete, valores aristocráticos y alcohol en Iberia", en Celestino (ed): *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Frontera, pp. 271-296.
- RAPPAPORT, R. (1987): Cerdos para los antepasados. El ritual en la ecología de un pueblo en Nueva Guinea, Ed. Siglo XXI, México D.F.
- ROJO-GUERRA, M. A.; KUNST, M; GARRIDO PENA, R; GARCÍA MARTÍNEZ, I; MORÁN, G. (2005): *Un desafío a la eternidad: Tumbas monumentales del Valle de Ambrona*. Memorias. Arqueología en Castilla y León, 14. Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo. Valladolid.
- SANMARTÍ, J. (2001): "La formació i desenvolupament de les societats ibèriques a Catalunya", *Butlletí Arqueològic*. Època V, núm. 23. Reial Societat Arqueològica Tarraconense, Tarragona, pp. 101-132.
- (2004): "From local groups to early states", *Pyrenae*, 35-1, pp. 7-41.
- SANMARTÍ, J; SANTACANA, J. (2005): *Els íbers del Nord*, Ed. Rafael Dalmau.
- SANMARTÍ, J., ASENSIO, D., BELARTE, M.C., MARTÍN, A., SANTACANA, J. (2006): "La iberització a la Catalunya costanera i central", *De les comunitats locals als estats arcaics: la formació de les societats complexes a la costa del Mediterrani occidental*, Arqueo Mediterrània, 9, Barcelona, pp. 145-163.
- 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*, vol. 65 n°2, pp. 95-115.
- (2010): *Pràctiques de consum ritual al curs inferior de l'Ebre (s. VII-VI a nE)*. *Comensalitat, ideologia i canvi social*, Tesis Doctoral, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona
- SARDÀ, S; DILOLI, J. (2009): "Arqueologia del banquet. Ritualització, semiòtica dels aliments i anàlisi contextual", *Citerior* V, Arola Editors, Tarragona, pp. 15-56.
- SCHMITT, P. (2004): "Las comidas griegas, un ritual cívico", *Historia de la alimentación*, Ediciones Trea, Gijón.
- SCHMANDT-BESSERAT, D. (2001): "Feasting in the ancient Near East", *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*, Smithsonian Institution Press, Washington, pp. 391-403.
- SORENSEN, M. (2000): *Gender Archaeology*, Polity Press, Cambridge.
- VAN DER VEEN, M. (2003): "When is food a luxury?", *World Archaeology*, Vol. 34 (3), pp. 405-427.
- VIVES, J. (2005): *Negociando encuentros. Situaciones coloniales e intercambios en la costa oriental de la Península Ibérica (ss. VIII-VI a.C.)*, Cuadernos de Arqueología Mediterránea 12, 2005, Barcelona.