

EL CONSUMO DE ALIMENTO COMO ESTRATEGIA SOCIAL: RECETAS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LA MEMORIA Y LA CREACIÓN DE IDENTIDADES

Food consume as social strategy: recipes for the construction of memory and creation of identities

MARGARITA SÁNCHEZ ROMERO *

RESUMEN El consumo de alimentos es una construcción cultural que ha sido utilizada constantemente para generar, mantener, legitimar y deconstruir la autoridad y el poder, para construir relaciones sociales y transmitir conocimientos tecnológicos, ideológicos y sociales. En las siguientes páginas analizaremos, en primer lugar la importancia del consumo de alimentos para el cuerpo humano y, a través de ésta, su potencial en la construcción de identidades individuales y su utilización ritual como forma de crear memorias que mantengan determinadas estructuras sociales mediante la creación de una identidad común.

Palabras clave: Alimento, identidad, género, cultura, cuerpo, comensalidad, relaciones sociales.

ABSTRACT: Food consumption is a cultural construction used constantly in order to generate, legitimate and re-enact power and authority, to build social relationships and to transmit technological, social and ideological knowledge. In the following pages we will analyse first, the importance of food consumption for our bodies and, secondly, its potential in the construction of individual identities, and its ritual use as a way to create memories that maintain determinate social structures through the creation of communal identities.

Key words: Food, identity, gender, culture, body, commensality, social relationships.

Certain qualities of food make it the most appropriated vehicle for describing alienation
(Weiss, 1996)

* Departamento de Prehistoria y Arqueología. Facultad de Filosofía y Letras. Campus Cartuja, s/n, 18071 Granada. marsanch@ugr.es

Fecha de recepción: 30-06-2008. Fecha de aceptación: 15-09-2008.

ENTRANTES

El consumo de alimentos es una construcción cultural que define sustancias materiales usadas en la creación y mantenimiento de las relaciones sociales (Caplan, 1997; Holzman, 2006; Mintz y DuBois, 2002). El alimento está en el centro de la vida social y su consumo adquiere por tanto una significación y un poder inmensos en las sociedades pasadas y presentes porque implica, más que ninguna otra práctica, el cuerpo humano. Esto tiene dos consecuencias, una primera referida a que precisamente por necesario, el control del alimento implica poder en su forma más tangible y básica: la del hambre (Counihan, 1999:7); pero además, esta referencia al cuerpo humano es la responsable de la multiplicidad de significados que se atribuyen al alimento: los miedos y tabúes sobre ciertos alimentos, el desarrollo de tecnologías y rituales purificadores antes de su ingesta, la experiencia que supone para los sentidos a través de la vista, el olfato, el gusto, o el tacto y cómo esas sensaciones están ligadas a episodios de recuerdos y a la memoria (Connerton, 1989; Eves, 1996; Hamilakis, 1998, 1999). Por todos estos condicionantes es lógico que el consumo de alimento haya sido utilizado constantemente para generar, mantener, legitimar y deconstruir la autoridad y el poder; a través de él, construimos relaciones sociales y transmitimos conocimientos tecnológicos, ideológicos y sociales (Hamilakis, 1999; Mintz y Dubois, 2002)

En las siguientes páginas analizaremos, en primer lugar, la importancia del consumo de alimentos para el cuerpo humano y, a través de ésta, su potencial en la construcción de identidades individuales y su utilización ritual como forma de crear memorias que mantengan estructuras sociales determinadas mediante la creación de una identidad común.

INGREDIENTES: EL CUERPO Y EL ALIMENTO. LA FRONTERA ENTRE LO BIOLÓGICO Y LO SOCIAL

Los alimentos que consumimos son incorporados a nuestro cuerpo orgánica y socialmente. La recurrente frase “somos lo que comemos”, es válida no sólo porque los alimentos nos proporcionan las sustancias bioquímicas y la energía necesaria para sobrevivir (Contreras y García, 2005:36) sino porque se reflejan a dos niveles, uno material ya que a través de los análisis de isótopos estables de nuestros huesos conocemos la información pertinente de la dieta, y porque mucha de la evidencia arqueológica que usamos: análisis de fauna y flora, cerámica, útiles para el procesado de alimentos se relacione directamente con ese consumo; y un segundo nivel ideológico ya los alimentos que consumimos cotidianamente pueden estar directamente condicionados por nuestro estatus, género, religión o ideología. Es precisamente ese valor ideológico del alimento lo que puede constituir una línea clara de evidencia para inferir su materialización en el cuerpo (Danforth, 1999; White, 2005). Esa “encarnación” o la “corporización” lo que conocemos como *embodiment*, no se refiere únicamente a que lo social se inscribe en el cuerpo sino que deberíamos hablar de lo corporal como auténtico campo de la cultura, y subrayar la dimensión potencial, intencional, subjetiva, activa y relacional de la propia existencia del cuerpo. A través de esa “corporización”

podemos identificar los discursos relacionados con la negociación y el mantenimiento de determinadas identidades (Esteban, 2004) y la alimentación forma parte innegable de esas estrategias culturales.

La arqueología puede pensar el cuerpo desde diversas perspectivas, por un lado, confrontando su materialidad a través de los restos óseos, controlando los efectos productivos del cuerpo a través de los residuos y, por último, explicando las metáforas construidas sobre el cuerpo. Existen dos aproximaciones posibles al estudio del cuerpo en arqueología: la primera trata con el cuerpo como un artefacto, mientras que la segunda se centra en la experiencia vivida del cuerpo (Meskell, 2000; Fisher y DiPaolo, 2003).

Para la primera de las aproximaciones, los cuerpos han sido siempre objetivados en el pasado, es decir, fueron dotados de diferentes valores, de manera que como objetos constituyen la única clase de evento histórico que ocurrió en el pasado y que sobrevive en el presente. Estos cuerpos objetivados fueron fragmentados, curados, modificados y movidos (Chapman, 2000:30). Este acercamiento teórico deja al cuerpo humano en una situación de pasividad ante la acción, por ello es conveniente acudir al concepto de experiencia vivida y de “corporización” elaborado a partir de los trabajos del filósofo francés Maurice Merleau-Ponty que describe cómo los cuerpos se constituyen a través de las experiencias vividas, expresando el mundo y siendo la forma visible de nuestras intenciones (Merleau-Ponty, 1994:11). Las distintas identidades se manifiestan a través de la “corporización” es decir a través del uso de una determinada forma de cultura material: el cuerpo, considerado como metáfora para la sociedad, como instrumento de experiencias vividas y como superficie en la que inscribir determinadas prácticas. La arqueología es especialmente útil en estos estudios por varias razones, en primer lugar porque se basa en la materialidad de la experiencia humana, porque enfatiza la repetición de las acciones en el tiempo como forma de reconocer prácticas culturalmente comprensibles y finalmente porque como disciplina, es plenamente consciente del vacío existente entre la materialidad de los restos del pasado y las interpretaciones que esos restos ayudan a elaborar (Fisher y DiPaolo, 2003; Joyce, 2005). En términos arqueológicos, podemos entender el cuerpo humano teniendo en cuenta dos condiciones distintas del mismo. Por un lado sus componentes físicos, aquellos que definen a la especie humana y que nos proporcionan información acerca de elementos tales como la dieta, la salud, la esperanza de vida y las actividades físicas desarrolladas; por otro, sus transformaciones culturales, es decir, aquellas modificaciones que los cuerpos experimentan a través del uso del vestido, el adorno, la escarificación, el tatuaje o las modificaciones óseas, por citar algunos ejemplos, y que son reflejo de las distintas categorías de identidad (Rautman y Talalay, 2000).

En este primer apartado consideraremos las relaciones entre el cuerpo y el alimento en su perspectiva biológica, sin perder de vista los elementos sociales y culturales que articulan esa relación. El consumo de alimentos supone no sólo que estos sean comestibles, sino también aconsejables desde una perspectiva nutricional, incluso para la selección y la adaptación en términos evolutivos (Contreras y Gracia, 2005:31). Hasta hace unos años la alimentación de las poblaciones pasadas se estimaba básicamente mediante tres métodos: el análisis de indicadores de recursos de flora y fauna disponibles (estudios palinológicos, evaluación del peso del material faunístico, copro-

litos, etc.); la evidencia arqueológica basada en estructuras (análisis de herramientas o útiles, cerámica, silos, basureros, etc.) y el estudio de indicadores de salud (caries, desgaste oclusal, procesos anémicos, etc.). A estos elementos en los últimos años se han unido otros de métodos de determinación basados en técnicas microscópicas (patrón de estriación dentaria, fitolitos), en la reconstrucción química de la dieta (análisis de isótopos estables y de elementos traza) (Trancho y Robledo, 2008), o en el análisis de pequeños restos óseos y residuos de proteínas procedentes de coprolitos humanos (Rhode, 2003; Reinhard *et al.*, 2007).

Las primeras metodologías utilizadas para la identificación de la dieta de las poblaciones pasadas fueron los análisis faunísticos y los de recursos vegetales; en los primeros se prestaba atención a la identificación de las especies, a su sexo y edad de muerte, al número mínimo de individuos documentado y a su peso, todo ello con análisis estadísticos y espaciales; por otro lado los estudios carpológicos y palinológicos daban información acerca de los distintos recursos vegetales utilizados en cada momento por las distintas sociedades.

En los últimos años se han venido desarrollando nuevos métodos de estudio que tienen su base en el análisis de los isótopos de carbono y nitrógeno, y en menor medida estroncio y azufre, que forman nuestros huesos y que tienen su origen en los alimentos que ingerimos a lo largo de la vida. Los isótopos de carbono indican si las proteínas de la dieta tienen un origen terrestre o marino, por su parte los isótopos del nitrógeno indican la proporción de proteínas vegetales consumidas respecto a las de origen animal, y supone una representación del nivel trófico en el que se encuentran los individuos analizados. El problema principal que tienen estos estudios es el de la conservación ya que no todos los tejidos se conservan en muestras arqueológicas (García, 2005). Además tendremos que tener en cuenta algunas particularidades que se derivan de la propia dinámica de la producción de alimentos por parte de estas poblaciones, por ejemplo, el regadío en zonas áridas puede variar el nivel de los isótopos de carbono, mientras que el abonado de la tierra con excremento animal, puede a su vez variar los niveles de nitrógeno (Bogaard *et al.*, 2007).

El análisis de isótopos estables se realiza sobre la parte orgánica del hueso, siendo la proteína más abundante el colágeno (90% de la parte orgánica). Durante la vida del individuo, los procesos de remodelación ósea hacen que la composición de los huesos varíe; esta tasa de cambio ha sido establecida para el colágeno entre los 5 y 20 años, de manera que el análisis de isótopos estables sobre el colágeno de hueso sólo reflejará la parte proteica de la dieta de un individuo y durante, aproximadamente, la última década de su vida. Por ello también se analiza los isótopos estables de la dentina de los dientes, para investigar la posible variación dietética intra-individual ya que la dentina no se remodela a lo largo de la vida de un individuo. El distinto periodo de mineralización de cada uno de los dientes permite establecer un rango de edad en el cual la dentina se formó. Analizando distintos dientes de un mismo individuo juntamente con sus huesos, podremos conocer la dieta de dicho individuo en distintas etapas de su vida y podremos valorar si ha habido cambios relacionados con su nutrición y estilo de vida (García, 2005; Trancho y Robledo, 2008).

Este tipo de información que nos proporcionan los cuerpos ha servido para valorar otros muchos desarrollos socioeconómicos y organizativos de las sociedades en deba-

tes de gran tradición tales como la dieta de los homínidos fósiles (Lee-Thorp *et al.*, 2003), el papel del maíz en la dieta de las poblaciones americanas (Hutchinson y Norr, 2006), la variabilidad en la ingesta de pescado en poblaciones mesolíticas y neolíticas europeas (Papathanasiou, 2003; Fisher *et al.*, 2007), las estrategias productivas de las poblaciones neolíticas chinas y el protagonismo del mijo en la alimentación de animales y humanos (Pechenkina *et al.*, 2005). Por otra parte participan en el conocimiento de otros aspectos que cobran cada vez más importancia como el periodo de destete de los individuos infantiles, los movimientos de población en el territorio (García, 2005), e incluso pueden apoyar los estudios sobre las variaciones climáticas en cortos espacios de tiempo con efectos en la producción alimenticia (Al-Shorman, 2004).

Por ejemplo, el conocimiento de la alimentación de los homínidos fósiles, puede hacernos valorar en qué medida la dieta formó parte de los procesos evolutivos del género Homo. Los análisis de los isótopos de carbón ofrecen claras indicaciones acerca de las dietas de los homínidos durante el Plioceno y el Pleistoceno, la relación entre los isótopos estables de carbono en los homínidos sudafricanos, muestra que su dieta estaba conformada por el amplio espectro vegetal del ecosistema de la sabana de pastizales. Los australopitécidos sudafricanos ampliaron sus recursos alimenticios para incluir alimentos no consumidos por los grandes simios, lo que pudo suponer un hecho muy importante para la evolución humana ya que la tendencia hacia un clima más seco durante el plioceno, transformó primero gradualmente y después con más velocidad los bosques en pastizales y bosque bajo (Lee-Thorp *et al.*, 2003).

Otro ejemplo lo podemos encontrar si estudiamos la introducción del maíz en América del Norte: los diferentes ciclos fotosintéticos para las plantas con distintos contenidos de carbono conllevan distintos valores que pasarán a lo largo de la cadena trófica. La introducción del cultivo del maíz en las praderas de Norteamérica supuso un cambio dietético importante para las sociedades cazadoras-recolectoras, que rápidamente adoptaron este cereal como base de su subsistencia entre los años 1000-1200 d.C. cuando se pasó de un consumo mínimo de este tipo de plantas a representar casi el 70% de la dieta de los individuos (Hutchinson y Norr, 2006).

Pero sin duda, uno de los aspectos más relevantes de la alimentación humana, por lo que supone en términos de supervivencia del individuo infantil, se refiere a los procesos de lactancia y destete (Sánchez, 2006). El paso que realizan los individuos infantiles desde la seguridad de la leche materna a otro mundo de alimentos a través de la ingesta de leche de aportación animal en las poblaciones prehistóricas debió ser un proceso incierto debido sobre todo a las condiciones medioambientales e higiénico-sanitarias de los grupos de la prehistoria (Herring *et al.*, 1998:425; Rihuete, 2002:44). En determinadas circunstancias con condiciones higiénico-sanitarias insuficientes, la retirada demasiado temprana de la leche materna a un bebé puede provocarle, diarreas y alergias a otros alimentos, debido a que sus sistema digestivo e inmunológico no está totalmente formado (Katzenberg *et al.*, 1996:178).

A través del estudio de casos individuales en poblaciones pasadas se pueden establecer ciertas tendencias en el desarrollo de estos procesos en determinadas épocas o para determinados grupos culturales (Sánchez, 2006). Entre los muchos indicadores que se han utilizado para conocer la edad de destete de los individuos infantiles se encuentra la hipoplasia dental, la pérdida de esmalte que afecta a los dientes permanentes como

producto de las enfermedades y desnutrición durante los primeros años de vida; sin embargo diversos estudios realizados a individuos infantiles de poblaciones conocidas como la Florencia del siglo XIX (Moggi-Cecchi *et al.*, 1994) o las poblaciones del nordeste norteamericano del XVIII (Wood, 1996) han planteado serias dudas acerca de la conveniencia de utilizar este marcador para reflejar el momento del destete, ya que su aparición puede estar relacionada con cualquier otro tipo de estrés nutricional (Katzenberg *et al.*, 1996:186). Mucho más fiable es el examen de los isótopos estables de nitrógeno y carbono ya que estos valores son indicativos del nivel trófico que ocupa el individuo. Los niños amamantados estarán un nivel trófico por encima de sus madres. Los valores de los niños varían con la edad, mientras que en el nacimiento son equiparables a los de la madre, ya que reciben los alimentos que ella ingiere a través de la placenta, a través de la lactancia los valores del niño se van incrementando y llegan a situarse un 3-5‰ por encima de los de la madre. Al empezar el destete, los totales descienden hasta ocupar el nivel que les corresponde en la cadena trófica según la alimentación que reciban de manera que los valores del niño nos indicarán el origen de las proteínas suplementarias que empiezan a introducirse con el destete (García, 2005; Sánchez, 2006). Los estudios realizados sobre poblaciones actuales examinando estos mismos isótopos en las uñas y el pelo de madres y bebés lactantes han confirmado la fiabilidad de estos análisis (Fuller *et al.*, 2006).

Utilizando este criterio, se han llevado a cabo diversos estudios sobre distintas poblaciones, por ejemplo, los estudios sobre las poblaciones cazadoras-recolectoras del Holoceno medio en el abrigo de Matjes River en Sudáfrica demuestran que los individuos infantiles fueron amamantados al menos hasta los 18 meses y a partir de ahí comienza un proceso de progresivo de destete que oscila entre los dos y los cuatro años de edad (Clayton *et al.*, 2006). Otros ejemplos en diferentes partes del mundo y en diferentes periodos históricos demuestran las múltiples formas de comportamiento en distintas sociedades respecto a este proceso, demostrando como el proceso biológico está altamente modificado por las variables del comportamiento cultural (Sánchez, 2006).

Finalmente, hemos de tener en cuenta los estudios que se refieren a la movilidad de los individuos. El vínculo entre la composición del esqueleto y el lugar de residencia reside en las variaciones naturales en los isótopos de elementos determinados entre distintas localizaciones. En determinadas áreas del planeta hay diferencias claras en los valores de este elemento entre ecosistemas marinos, acuáticos y terrestres (Burton y Price, 1999); de manera que se pueden hacer estudios del medioambiente local para detectar los individuos residentes en ese lugar y los llegados desde otras áreas. En la antigüedad el agua para el consumo se recogía de las aguas superficiales, de manantiales o directamente de las precipitaciones y en ninguno de los tres casos son uniformes en sus componentes isotópicos. Las piezas dentales son particularmente ventajosas para este tipo de estudios porque suelen tener el mejor nivel de preservación de los elementos biogénicos en el esmalte y que, como ya hemos señalado con anterioridad, se forma en diferentes estadios de la vida del individuo. Una vez formado, el esmalte no sufre variaciones de manera que su composición es un indicador muy fiable para el periodo infantil. Los isótopos estables presentes en el agua se integran en los dientes de los individuos antes de los 12 años y queda marcada el área donde pasó su

infancia y bebió el agua; así, por ejemplo, analizando el oxígeno y en menor medida los isótopos de estroncio se pueden identificar primeras generaciones de inmigrantes enterrados un determinado lugar e incluso identificar el probable lugar de residencia durante la infancia.

La medición de isótopos de estroncio se ha convertido en uno de los métodos más importantes para establecer la movilidad de las poblaciones prehistóricas. Este análisis plantea problemas derivados de las variaciones en la composición del agua (Budd *et al.*, 2004), por ello se recomienda el estudio de los huesos de animales (ya sean contemporáneos a los restos humanos o actuales) para comparar y eliminar posibles errores (Price *et al.*, 2002; Betley *et al.*, 2004). Otros isótopos usados en arqueología para conocer el origen geográfico de los individuos y su movilidad por el territorio son los del azufre, ya que, al igual que los del estroncio, varían en distintas formaciones geológicas y son muy útiles para distinguir recursos marinos y terrestres (Richards *et al.*, 2003; Privat *et al.*, 2007).

En el caso del análisis de estroncio ingerido para conocer la movilidad de las poblaciones pasadas, el mundo Maya es especialmente atractivo debido a la geología de su área de ocupación en mesoamérica, que marca distintos terrenos con isótopos de estroncio bien diferenciados. De manera que, asumiendo que no existen variaciones postmortem de las trazas originales de estroncio, un individuo puede ser evaluado en términos de conducta migratoria o sedentaria durante su infancia y su vida adulta comparando los niveles de los isótopos 86 y 87 en el esmalte dental y en los huesos (Hodell *et al.*, 2004). En el caso de las poblaciones Chiribaya del periodo intermedio andino (c. 1000-1300 d.C.) el análisis de los isótopos de estroncio de las necrópolis situadas en los Valles del Ilo y del Moquegua ha permitido hipotetizar sobre la existencia de una necrópolis Chiribaya Alta en la que se enterrarían las élites procedentes de otros lugares, de modo que este sitio podría haber tenido una función ritual como centro de peregrinaje similares a otros situados en la costa central del Perú (Knudson y Buikstra, 2007).

Pero sin duda, si hay alguna acción que relacione a nivel nutricional e ideológico el cuerpo y el alimento, ese es sin duda el canibalismo, un controvertido tema de debate en antropología y paleontología que provoca reacciones contradictorias. El canibalismo ha sido documentado en diferentes grupos humanos a lo largo del tiempo basándose en referencias escritas, tradiciones orales y restos de víctimas (Fernández-Jalvo *et al.*, 1999). Aunque es Herodoto el primero que habla de antropofagia fuera de las fronteras de la civilización griega, esta práctica quedó definida durante los primeros contactos entre Europa y América por parte de la sociedad colonial, como forma de justificar su comportamiento depredador sobre esas poblaciones. La palabra caníbal se articula probablemente durante el segundo viaje de Colón al caribe en 1493 y se refiere originariamente a los caribeños de las Antillas que fueron identificados como comedores de carne humana; el término se extendió para nombrar esas mismas prácticas en otros lugares (Lindenbaum, 2004).

El canibalismo ha sido siempre un elemento controvertido, en el XVI será Montaigne quien reflexione sobre el canibalismo en el Nuevo Mundo y rápidamente encontramos ejemplos en la literatura en la que autores como Defoe, de Sade, Melville, Flaubert, Conrad o Harris, crearon diferentes imágenes de la trasgresión caníbal (Lindenbaum, 2004).

Durante el siglo XX fue la antropología la que se preocupó por darle una explicación a este hecho; en los años 30 Malinowski entendió el canibalismo como un mecanismo a través del cual las distintas instituciones de una sociedad se articulan y refuerzan mutuamente; la investigación de Evans-Pritchard (1937) sobre las prácticas caníbales de la región de Zande le llevó a decir que estaba basado en el deseo de carne.

Más adelante, ya en los 80, el canibalismo empezó a considerarse como un proceso de estudio con diversas implicaciones ideológicas y éticas, que en ocasiones entraba en conflicto con los integrantes de determinadas comunidades que aún subsistían como los Anasazi de Estados Unidos (Hillson, 2000; Hurbult, 2000). Por otra parte, si analizamos las publicaciones sobre canibalismo en Mesoamérica, veremos como han sido teñidas con análisis sensacionalistas y poco cuidados tanto en arqueología como en etnohistoria. En el caso de los Aztecas, por parte de la investigación en arqueología se impone el canibalismo como práctica aunque otras explicaciones de los restos arqueológicos sean posibles, mientras que los análisis etnohistóricos sufren de uso selectivo o incompleto de las fuentes documentales. Realmente, si se analizan los textos de los diferentes grupos de autores (nahuas, mestizos, españoles) con fuerte identidad católica, todos denunciaron la religión indígena en sus obras escritas y condenaron contundentemente el sacrificio humano, pero ninguno les atribuyó nunca a los aztecas el canibalismo institucionalizado (Isaac, 2005).

En los últimos años ha habido un cambio en los estudios sobre estas prácticas probablemente debido a que su relación con lo primitivo y lo exótico ha empezado a cambiar en el momento en el que conocemos la posibilidad de que el canibalismo haya sido parte de la especie humana, incluidos nuestros ancestros (Lindenbaum, 2004). Esta nueva percepción ha creado una metodología de estudio y una estructuración de la evidencia conocida. Así, se han definidos diversos tipos de canibalismo: el nutricional, el ritual y el patológico. El primero de ellos, el nutricional, puede ser a su vez incidental (o de supervivencia) producido por periodos de escasez de alimentos o por catástrofes, o de larga duración (o gastronómico) en el que los humanos forman parte de la dieta de otros humanos. El segundo de los tipos sería el ritual, mágico o funerario, relacionado con las creencias o la religión, y por último el patológico, inducido por una enfermedad mental (Fernández-Jalvo *et al.*, 1999). Existe una segunda clasificación, el endocanibalismo, la ingestión de alguien del propio grupo y el exocanibalismo, la ingestión de alguien de fuera del grupo. Mientras que el endocanibalismo aparece normalmente en forma de consumo funerario en el que todo o parte del cuerpo es consumido como un acto de afecto, o para la reproducción y renovación del grupo, el exocanibalismo es un acto de agresión, a menudo en el contexto de una guerra y ha sido documentado en América, el sur del Pacífico y África (Lindenbaum, 2004). Arqueológicamente, la distinción entre el canibalismo nutricional y el ritual puede quedar demostrada por la presencia en el primero de restos humanos en los mismos espacios y con el mismo tratamiento que los restos de animales (Fernández-Jalvo *et al.*, 1999).

Las prácticas de canibalismo se definen con seis criterios tafonómicos que incluyen: la rotura de los huesos para obtener el tuétano; las marcas de corte que sugieren descuartizamiento; las denominadas abrasiones por percusión, dejadas en el hueso cuando este ha sido golpeado entre un martillo y un yunque de piedra; su exposición al fuego

después de rotos y cortados; la virtual ausencia de vértebras que se aplastan o se cuecen para obtener la médula y la grasa, y el pulido cerámico en le extremo de los huesos que han sido cocinados y movidos en un recipiente cerámico (Hurbult, 2000).

Probablemente las evidencias más antiguas documentadas para esta práctica sean los restos de seis individuos encontrados junto a otros restos de animales en el yacimiento de la Gran Dolina de la Sierra de Atapuerca datados en aproximadamente 800.000 años de antigüedad. Estos individuos, de entre 3 y 18 años, presentaban marcas de fracturas intencionadas y de cortes con patrones similares en deposición y tratamiento a los de otros animales, lo que lleva a pensar en canibalismo nutricional (Fernández-Jalvo *et al.*, 1999). Trazas de manipulación relacionada con posibles prácticas caníbales las encontramos también en diversos yacimientos del neolítico andaluz como las cuevas de Malalmuerzo (Moclín), Carigüela (Piñar) o Nerja, o Las Majolicas (Alfacar) (Botella *et al.*, 2002); para momentos posteriores disponemos del registro de la Cueva de El Mirador, también en la Sierra de Atapuerca, donde, en los niveles correspondientes a la Edad del Bronce, se han detectado huellas de manipulación que lleva a sus investigadores a pensar en canibalismo gastronómico (Cáceres *et al.*, 2007).

Por tanto observamos que las prácticas alimenticias son prácticas del cuerpo y la coporización que se producen no sólo en la ingesta diaria y cotidiana sino también en la interacción social (Hamilakis, 1999).

DE LA HOGAZA A LA BAGUETTE: LA CONSTRUCCIÓN DE IDENTIDADES Y EL CONSUMO DE ALIMENTOS

El concepto moderno de identidad tiene sus raíces en la epistemología del siglo XVII, sobre todo en la teoría psicoanalítica; la identidad puede ser definida como la conciencia de uno mismo y de las características compartidas con otros en un grupo cuya estructura constituye el mundo social en la que, circularmente, se crea la identidad individual. El énfasis postmoderno en la diferencia ha fragmentado este modelo de una identidad unificada en múltiples y fluidas identidades con distintas facetas: género, edad, etnicidad, clase, creencias religiosas que de hecho son representadas simultáneamente a través del cuerpo.

Ya hemos señalado en otros trabajos (Sánchez, 2008 a y b) el valor que le damos al concepto de *habitus* tal y como lo define Bourdieu (1977) como elemento básico en la socialización del grupo; el *habitus* se refiere a la lógica práctica y al sentido del orden que se aprenden inconscientemente a través de las normas establecidas en la vida diaria, es decir a la creación y mantenimiento de identidades a través de las actividades cotidianas. En este aspecto la preparación y el consumo de alimentos no puede representar mejor la idea de *habitus* ya que liga el cuerpo individual con el contexto social. El *habitus* proporciona al mismo tiempo un principio de socialización y uno de individualización: socialización porque nuestras categorías de juicio y acción, provenientes de la sociedad, son compartidas por todos aquellos que fueron sometidos a similares condiciones y condicionamientos sociales; *individualización* porque cada persona, al tener una trayectoria y una ubicación únicas en el mundo, crea una combinación distinta de esos juicios y acciones (Wacquant, 2006).

Por tanto, el alimento es un elemento básico en la conformación de la identidad, puede servir a la vez como un marcador de diferencias sociológicas con variables como el género, la edad, la clase, la etnicidad o la religión, y funciona no sólo con respecto a la identidad individual, sino también a la identidad de grupo, al sentido de pertenencia a un colectivo cuyos lazos también pueden reforzarse a través del alimento. Estas identidades se configuran no sólo mediante la práctica, los discursos ideológicos o las representaciones simbólicas, sino también a través de las experiencias físicas y materiales.

Una de las categorías de identidad en la que mejor podemos observar como funcionan las prácticas alimenticias es la de género. En la mayoría de sociedades documentadas etnográficamente, las mujeres son a menudo las encargadas de la preparación y el servicio de los alimentos; en muchos casos las mujeres se asocian con hogares, equipamiento para la molienda, vasijas para el cocinado o el propio alimento procesado (Hastorf, 1991). Por ejemplo las mujeres y en ocasiones los individuos infantiles son los encargados de la recolección de moluscos y recursos marinos (Claasen, 1991). El problema fundamental es que estas prácticas, estos trabajos que entran dentro de las denominadas actividades de mantenimiento (Picazo, 1997; Sánchez, 2007; Sánchez *et al.*, 2007), han sido históricamente minusvaloradas en la investigación y en la interpretación que se hace de las sociedades prehistóricas, sin tener en cuenta su aportación a la tecnología, el conocimiento y la experiencia de estas poblaciones y su influencia en el cambio social (Gonzalez *et al.*, 2005; Sánchez y Aranda, 2005). Si analizamos las prácticas alimenticias veremos la riqueza y el peso que tiene la construcción y negociación de las distintas identidades en esta actividad.

Por ejemplo, las relaciones de género que se establecen a través del alimento pueden tener dos vías fundamentales. Una primera que se refiere al poder que cada sociedad concede o deniega a hombres y mujeres en lo que se refiere al acceso y control de un recurso tan básico como es el alimento, es decir, a la capacidad de mujeres y hombres para producir, proveer, distribuir y consumir los alimentos, dependiendo de factores como son la clase o la organización “familiar”. Y una segunda vía que explora como las relaciones de hombres y mujeres con el alimento y su significado contribuyen a su propia valoración, es decir, si las actitudes hacia sus cuerpos o la importancia del trabajo que realizan sirven para valorar o no a esa persona. Las relaciones de género pueden marcar el consumo de alimentos de muy diversas formas, a través de distinciones espaciales, es decir a través de la separación o de la distinta posición de las estructuras para hombres y para mujeres, distinciones temporales, en el momento de servir o consumir, distinciones cualitativas, a la hora de que clase de vajilla, alimento o bebida se da a cada uno de ellos, distinciones cuantitativas, y distinciones de comportamiento (quien sirve a quien, la posibilidad de hablar, etc) y además existe la posibilidad de que todo esto esté además marcado por el estatus social (Dietler, 2001).

Uno de estos ejemplos de consumo diferencial de alimentos entre hombres y mujeres lo tenemos en el análisis de los restos óseos de 230 adultos procedentes de Grasshopper Pueblo (Arizona). El estudio revela la considerable variabilidad en la dieta de estas poblaciones y sus cambios a lo largo del tiempo. Los datos para el periodo inicial (1275-1325 d.C.) indican que los individuos masculinos tenían un mayor acceso a la carne y diversos cultivos, tales como el maíz o las judías, mientras que las mujeres consumían más plantas salvajes procedentes de la recolección. Sin embargo,

durante las fases más tardías de la ocupación (1325-1400 d.C.), las diferencias entre la dieta de mujeres y hombres es prácticamente imperceptible; la carne y las plantas salvajes empiezan a tener cada vez menos importancia y se enfatiza el consumo de plantas cultivadas. Una serie de factores sociales y medioambientales (incremento de la población, aumento de la aridez, explotación de tierras de cultivo marginales, etc.) interactúan provocando una crisis alimentaria que obliga a estas sociedades a centrar su atención en los cultivos agrícolas. Las respuestas a esta crisis son varias: se reduce el tamaño de la unidad doméstica, se incrementa el almacenamiento y crece la movilidad, además de un cambio en las estructuras sociales que provoca que los hombres ya no tengan el acceso privilegiado a determinados alimentos (Ezzo, 1992).

Por otra parte en muchas ocasiones el alimento es visto como una forma única de observar particulares formas femeninas de memoria teniendo en cuenta la especial relación de las mujeres con la producción del mismo. A través de las historias y memorias de las mujeres en relación a esta producción, se consigue la transmisión del conocimiento de un patrimonio cultural y social y se las reconoce como garantes de las tradiciones (Counihan, 1998; 2004). Estas formas de comunicación femenina son, en su mayor parte orales, aunque a veces queda registro en forma de recetas, notas al margen de otros textos, y otras formas de cultura material; a través de ellas adquirimos conocimientos acerca de lo que Mónica Green ha denominado “tecnologías del cuerpo” (Green, 2005) que incluyen la alimentación, el cuidado de la salud y del cuerpo y la cosmética, conocimientos tecnológicos y medicinales que han ido pasando de generación en generación a través de las mujeres y probadas eficazmente en sus prácticas cotidianas (Cabré, 2007).

Esta vinculación de las mujeres con la preparación del alimento queda reflejada en muchas ocasiones en la construcción de su propia identidad, de manera que quedan definidas por su práctica. Por ejemplo en los documentos etnohistóricos procedentes del siglo XVI en México, se sugiere que la preparación del alimento, junto con la producción textil, eran las actividades productivas más comunes para las mujeres y éstas eran consideradas por sus capacidades para llevarlas a cabo; la buena mujer de mediana edad debía ser una tejedora habilidosa, capaz de crear de nuevos diseños, una artesana competente y una buena cocinera y las niñas debían ser educadas en estas artes (Sahagún, 1950-65). Estos trabajos se consideran ocupaciones de un alto estatus social y esta idealización se produce por la importancia política que tienen estas actividades, el México pre-azteca fue un campo político abierto y altamente competitivo y dentro de esta esfera, el alimento y la producción textil servían como lenguaje de la negociación política; las mujeres que cocinaban y tejían hábilmente eran capaces de cooperar con sus parejas en las reclamaciones de mayor estatus y poder (Brumfield, 1991). La transmisión del conocimiento de madres a hijas de la tecnología culinaria forma también parte de muchos documentos etnohistóricos e históricos, las mujeres del México azteca enseñan a sus hijas a preparar tortillas, un trabajo extenuante y laborioso que requería de tiempo, energía y conocimientos adecuados y una serie de útiles, estructuras y procesos asociados a esa producción tales como molinos, morteros, parrillas, vasijas cerámicas, hogares por medio de los cuales se procesaba el maíz y se liberaba la niacina para hacerla compatible con la digestión humana (Brumfiel, 1991:237).

Por último, hemos de considerar los aspectos relacionados con la cotidianeidad de la preparación y consumo de alimentos no sólo en lo que se refiere a tecnología (Colomer, 1996; Colomer *et al.*, 1998; Hendon, 1996; Montón, 2005) sino en lo que se refiere a la creación de ideología y memoria. Estas actividades sirven para reforzar los vínculos, para construir las redes de supervivencia física y psíquica que sostienen al grupo. No tienen nada que ver con la individualidad, sino precisamente con lo contrario. Es obvio por tanto que precisamente por su carácter grupal y porque están tan asumidas en el día a día como indispensable sean estas las elegidas para realizar prácticas de cohesión social intragrupal y completamente ritualizada.

Algunas de las evidencias etnohistóricas y arqueológicas que tenemos ponen en evidencia estas formas de acceso desigual a determinados alimentos relacionados con prácticas rituales entre mujeres y hombres. Así, y aunque, por ejemplo, la producción y el consumo de alimentos fue una importante fuente de poder para las mujeres mayas, ya que controlaban el uso del alimento en los rituales, las medidas isotópicas de la dieta procedentes de varios yacimientos situados en diferentes medioambientes y periodos cronoculturales distintos, demuestran que las mujeres consumían menos alimentos ideológicamente valorados que los hombres. Por el contrario, las mujeres que no pertenecían a las élites parecen haber consumido el mismo tipo de alimento que sus equivalentes masculinos. Evidentemente, esto sugiere que las mujeres no participaban en el ritual de consumo de alimentos de la misma manera o al menos con la misma intensidad que lo hicieron los hombres, o que el consumo de determinados alimentos estaba ligado a la identidad de género (Hastorf, 1991; White, 2005). Otro ejemplo similar lo tenemos en el consumo de alcohol, el género es quizá la identidad en la cual el consumo de alcohol juega un papel más obvio. De hecho, la masculinidad se define frecuentemente por la capacidad de beber con otros hombres; en muchas sociedades se espera que las mujeres beban menos o incluso que sean abstemias, que tengan diferentes preferencias en el tipo de bebida alcohólica o que beban en lugares diferentes a los de los hombres y estos elementos pueden además cambiar entre diferentes niveles sociales en una misma sociedad (Dietler, 2005).

Un interesante ejemplo de los cambios en el consumo de alimentos, y en especial en el consumo de alcohol como reflejo de los cambios en las relaciones de género y en la creación de nuevas identidades culturales, es el expuesto por Cristine Hastorf sobre las poblaciones prehispánicas Sausa, un subgrupo los Lanka peruanos. Los análisis de isótopos estables sobre esqueletos sexuados de estas poblaciones indican que durante el denominado periodo Wanka II (1300-1460 d.C.) el consumo de alimentos estaba compuesto esencialmente por tubérculos, un cereal llamado quinoa y en menor medida, el maíz. Además esos mismos análisis señalan que mujeres y hombres no tenían un consumo diferenciado de estas plantas, incluido el maíz que se tomaba a menudo en forma de chicha (una especie de cerveza) lo que sugiere que hombres y mujeres participaban de igual manera en los acontecimientos rituales, comunitarios y políticos. Cuando el control político Inca llega a la sociedad Sausa, durante el periodo Wanka III (1460-1532 d.C.), los análisis muestran que en la dieta de los hombres crece de manera evidente el consumo de maíz. Este incremento en el consumo supone que bajo el dominio Inca, aunque las mujeres estaban produciendo más chicha, eran los hombres Sausa quienes incrementaban su consumo fuera del ámbito doméstico, durante las prácticas comensa-

les comunitarias. A través de estos eventos los Incas pretendían crear una organización política regional donde antes no existía y por tanto tienen que crear nuevas formas de ritual para sustentarlas, a través de lazos de reciprocidad y de obligaciones mutuas entre los individuos masculinos de la sociedad Sausa (Hastorf, 1991:149-152).

Sin embargo, e incluso en estos ejemplos, aunque queden excluidas de su consumo, no lo hacen de la misma manera en cuanto a la preparación y producción, que es evidente en el caso de las mujeres Sausa y que queda puesto de manifiesto en la producción de bebidas alcohólicas, como la cerveza fabricada por las mujeres en África que conlleva una ingente cantidad de trabajo y de tiempo (Arthur, 2003).

Por tanto, vemos como las prácticas comensales frecuentemente están sostenidas por una asimetría de género en términos de trabajo y beneficio. La actividad femenina consistente en la producción y el procesado de los alimentos, indispensables para la realización del festín, a menudo son los que sustentan un sistema comensal en el que los hombres son los principales beneficiarios en la escena política o social; ejemplos del caso contrario, es decir, que sean los hombres los que proporcionen esos materiales son extremadamente raros o incluso no existen (Dietler, 2001:91).

Por otro lado también hemos de considerar que también la edad es un factor importante a tener en cuenta, las prácticas alimenticias son un contexto de socialización para otros miembros del grupo de edad, ya que la socialización de niños y niñas no tiene lugar sólo en la esfera productiva; además del adiestramiento técnico y tecnológico, se necesita reforzar aspectos psicológicos e ideológicos que se manifiestan en un acceso y un desarrollo perfectamente normalizado en el mundo adulto. Un ejemplo actual de las prácticas de socialización a través del alimento lo tenemos en los jardines de infancia israelíes en los que los niños dedican un día a que se les explique como hacer el pan ácimo y su significado religioso o se les cuenta la importancia de las naranjas debido a la relación que tuvo la producción de este alimento con los primeros asentamientos sionistas en Israel (Golden, 2005).

Pero como hemos mencionado con anterioridad, las identidades no son compartimentos estancos sino que se entrelazan unas con otras influyendo en su construcción y negociación y afectando enormemente las relaciones y prácticas sociales. Un buen ejemplo en el que se articulan varias identidades para explicar el cambio alimenticio es el estudio realizado en el archipiélago de Orkney, una serie de 40 islas situadas al norte de Escocia que formaron parte primero de la escocia picta, hasta que fueron colonizados alrededor del 850 d.C. por pueblos escandinavos que alargaron la ocupación vikinga hasta el siglo XI, a partir de entonces actuó como un estado semi-independiente subsidiario de la jefatura noruega. No volvió a pertenecer a Escocia hasta bien entrado el siglo XV. La datación radiocarbónica y los análisis de isótopos estables han ayudado a clarificar la cronología de la intensificación del consumo de recursos marítimos. Para ello se estudiaron la necrópolis de Westness, cementerio primero picto y después vikingo, y la iglesia y el cementerio de Newark Bay, utilizada en época vikinga y medieval. Los resultados de estos análisis demuestran que los cambios en los hábitos alimenticios se producen en dos momentos muy determinados. El primero, durante la ocupación vikinga, algunos hombres, y probablemente algo más tarde algunas mujeres, empezaron a consumir altas cantidades de proteínas marítimas; este patrón responde a dos elementos, el primero es la identidad de género ya que probablemente la división

sexual del trabajo tienen un fuerte impacto en la dieta, y la segunda es la etnicidad, ya que este patrón es aún más evidente en los individuos masculinos enterrados en barcos, explícitamente al estilo escandinavo. Por otra parte, los estudios sobre Newark Bay demuestran que este alto consumo siguió incrementándose y extendiéndose hasta alcanzar su máximo nivel entre los siglos XI y XIV. Este incremento puede tener una explicación económica ya que coinciden con la intensificación del consumo de pescado en Inglaterra, aunque no se han documentado puertos lo suficientemente importantes para justificar este incremento del comercio; o una serie de explicaciones fundamentadas en la identidad étnica y religiosa. La primera de ellas es que el consumo de bacalao y arenques aumenta por parte de la población indígena para emular a la élite escandinava dominante; pero hay otra explicación posible, las prácticas alimenticias cristinas que suponen un menor consumo de carne en determinados periodos y que en los primeros momentos de cristianismo en la zona pueden ser aplicadas de manera rigurosa (Barret, 2004).

Pero el consumo de alimentos también puede ser utilizado como forma de resistencia y de protesta, un buen ejemplo de esto lo tenemos en el trabajo de Clark (2004) sobre las prácticas alimenticias de los grupos punk en Seattle, más concretamente en el restaurante “Black Cat” entre 1993 y 1998. Sus prácticas alimentarias sirven para combatir los compartimientos racistas, consumistas, patriarcales, la degradación ambiental o el capitalismo de la sociedad estadounidense. Para la comunidad punk, el alimento sirve para elaborar y estructurar ideologías acerca de cómo funciona el mundo. Para comprender cómo se organiza este sistema es necesario acudir a la clasificación que Levi-Strauss hace sobre el alimento. Este autor considera la preparación del alimento como la quintaesencia de la humanidad, lo que diferencia a la especie humana de los animales y a través de la cual se crean la cultura y la civilización. Su sistema gastronómico se basa en tres categorías para explicar la alimentación humana: lo crudo, lo cocinado y lo putrefacto (Levi-Strauss, 1969). Teniendo en cuenta esta distinción, los grupos punk del Black Cat entienden que cuanto más transformado esté un alimento, es decir, por más procesos industriales haya pasado, más “civilizado” estará, de modo que su consumo integrará a las personas en todas las normas, reglas y polución moral procedentes del capitalismo y del imperialismo. Sus alimentos estarán basados o bien en lo “crudo” es decir en lo poco elaborado, o bien en lo “putrefacto” es decir aquellos alimentos rechazados por la sociedad y recogidos por estos grupos en los contenedores de basura de las grandes superficies o restaurantes. La elección diaria de los alimentos realizada por los estadounidenses supone para los punks una elección cargada de homogeneidad cultural y basada en la dominación blanca sobre la naturaleza, los animales y el resto de población mundial (Clark, 2004).

COCINA MOLECULAR: ALIMENTOS COMO METÁFORAS Y VÍAS DE CONSTRUCCIÓN DE LA MEMORIA

El alimento puede ser considerado en muchos aspectos como una metáfora. Fueron los antropólogos estructuralistas como Levi-Strauss (1969) o Barthes (1975) los primeros que entendieron el alimento como un sistema cultural análogo al lenguaje;

para Levi-Strauss, el estudio de las prácticas alimenticias da información privilegiada acerca de las reglas subyacentes en la práctica cotidiana; para Barthes, el alimento es no sólo un símbolo sino también una necesidad completamente estructurada: las materias primas, las técnicas de preparación o los hábitos de consumo forman parte de un sistema que sirve para la comunicación. Pero el razonamiento estructuralista no nos basta para explicar otros elementos relativos al alimento, por ejemplo explica de manera limitada las relaciones sociales de poder que implica el consumo y la preparación de alimentos (Caplan, 1997:3). Elementos tan importantes como las relaciones sociales, las diferencias individuales, las influencias socio-culturales externas o los factores históricos son también elementos a considerar en nuestra aproximación al consumo de alimentos (Goody, 1995); además hay que tener en cuenta las consideraciones postmodernistas realizadas en los dos apartados anteriores referidas a la identidad y al cuerpo. Todo lo mencionado con anterioridad, es decir, el alimento como lenguaje, el contexto histórico y social en el que se produce y consume y las implicaciones relacionadas con la identidad que posee hacen del alimento el elemento idóneo para su uso a través de las metáforas.

Utilizamos las metáforas porque existe un vacío en la relación precisa entre el mundo de las palabras y el mundo de los objetos, y entre las palabras y objetos y las acciones y eventos que esas palabras quieren describir, capturar o interpretar y para ello se utilizan estos tropos que consisten en trasladar el sentido de las voces a otro figurado, en virtud de una comparación tácita, y en las que el oyente o el lector tiene que hacer el trabajo de establecer las conexiones y de construir la lógica particular que implica, y esta es la forma más básica de comunicación entre individuos socializados de la misma cultura, el hecho de que las metáforas estén culturalmente construidas implica que los miembros de una misma cultura pueden compartirlas de manera que la metáfora ayuda a crear imágenes del mundo y por tanto están fuertemente conectadas a la memoria (Tilley, 1999:4-5).

Pero las metáforas también pueden ser formas de poder, manipulación y control ya que muchos de los usos figurativos empleados pueden resultar inaccesibles a algunos que no comparten la misma información sobre conocimientos específicos, creencias o actitudes, las metáforas pueden ser difíciles de decodificar o comprender por aquellos que no comparten el mismo marco de referencia y por tanto pueden ser utilizadas como formas de dominación social y de control (Tilley, 1999:9). Las formas en las que las metáforas son empleadas en relación a estrategias y conflictos sociales dependen mucho del contexto de los eventos, acciones y lugares en las que se utiliza. Pero lo que está claro es que la metáfora es indispensable en cualquier sistema de creencias; de hecho el propio mito y el ritual pueden considerarse en la base de esas redes de metáforas.

Precisamente por este hecho, por estar conectado a la creación de memoria colectiva y por su empleo como forma de manipulación y poder, es por lo que el consumo de alimento puede ser considerado una metáfora, vamos a continuación a ver estos dos aspectos. La memoria social es la expresión de la experiencia colectiva, identifica a un grupo dándole sentido a su pasado y definiendo sus aspiraciones para el futuro (Fentress y Wickham, 1992:25). Existen varios tipos de memoria: la memoria personal, que se refiere a las experiencias personales en el pasado; la memoria cognitiva, conocimiento recordado que no se necesita haber experimentado; la memoria basada

en el hábito, el recuerdo que se reproduce a través de la reproducción de una acción, por ejemplo, montar en bicicleta o nadar (Connerton, 1989:22). La memoria es colectiva y personal, es subjetiva e individual, y se estructura a través del lenguaje, de las imágenes, de las ideas y experiencias colectivamente compartidas de manera que son efectivamente memoria social. Debe ser transmitida y articulada para convertirse en algo social y los métodos de transmisión son los discursos, los rituales y el lenguaje del cuerpo. La memoria social está íntimamente unida a la identidad personal y a la de grupo, ya que aunque la experiencia es la que forma la memoria y la identidad personal, los grupos son un marco estable para la identidad y la memoria, ya que proporciona al individuo de la estructura necesaria para que estas se sostengan (Fentress y Wickham, 1992).

Para crear una identidad colectiva, es necesario determinar quien pertenece a esa identidad (Straub, 2002). En nuestro caso el consumo de alimentos es una forma particular de metáfora con un repertorio material muy fácilmente reconocible y de gran visibilidad. Existen dos tipos de práctica social, las practicas inscritas por las que la memoria se almacena en libros, ordenadores y otras formas materiales, y las prácticas incorporadas, donde la memoria se guarda a través de la actividad o presencia del cuerpo. Esta última es la que está asociada con las prácticas conmemorativas, como los rituales, donde la repetición acentúa la continuidad con el pasado (Connerton, 1989). Los rituales son un método formalizado de recordar o conmemorar y las tradiciones se crean y se sostienen a través del ritual.

Estos mecanismos actúan en dos niveles, individual y grupal. El alimento que sustenta el cuerpo individual o biológico también sustenta el colectivo o social; de manera que el consumo de alimentos o bebidas de manera comunal es una importante fuerza en la construcción del orden social, que tiene efectos tanto biológicos y físicos como psicológicos y emocionales (Dietler, 2001, 2005). A través de ese consumo de alimentos, tanto individual como colectivo, lo que hacemos es crear memoria, memoria que tiene que ver con las maneras subjetivas en las que el pasado es observado, memorializado y usado en la construcción del presente (Holzman, 2006). De manera que podemos ver como a través del alimento se refuerzan identidades históricamente construidas de carácter étnico o nacionalista; se utiliza el papel del alimento en la valoración del pasado, lo que se ha denominado los alimentos nostálgicos, o en la creación de nuevas identidades, por ejemplo en relación a ritos de paso (Counihan, 1999; Holzman, 2006).

A través de las prácticas de comensalidad se pueden entender las relaciones entre las experiencias físicas y las emociones y los actos culturales y las representaciones simbólicas, y aunque esas emociones y sentimientos recreados y utilizados a través de diversos actos simbólicos no puedan ser reconocidos en el registro arqueológico, esto no implica que seamos libres de ignorar el lugar que ocupan en nuestras aproximaciones teóricas. Debemos por tanto tener en cuenta el contexto de la experiencia humana y empezar a especificar los elementos críticos de los contextos históricos y sociales que influyen la creación y manipulación de los símbolos y sistemas simbólicos que usamos para comprender y actuar en el mundo (Kus, 1992). Así el consumo de alimentos que ya de por sí tiene una carga simbólica cotidiana importante relacionada con identidades religiosas, de estatus o de edad, pasa a través del ritual comensal a

convertirse en un acto en el que el individuo se siente participante de un hecho cercano y que, al menos para él, le otorga un sentimiento de poder.

La comensalidad debe ser entendida como uno de los principales dominios de la acción política, y supone una importante escenario para la representación y manipulación de las relaciones sociales, basándose en una cierta ambigüedad que mezcla intensas experiencias personales de identidad y elementos relacionados con los sentidos y la creación de memoria, con las estructuras de poder que se quieren mantener (Sánchez *et al.*, 2007). Uno de los ejemplos más interesantes sobre estas prácticas de comensalidad lo encontramos en el análisis de las sociedades de la Edad del Bronce del Sur de la Península Ibérica (2200-1450 cal BC), también llamada Cultura de El Argar. En la literatura arqueológica tradicional, los ajuares funerarios argáricos han sido considerados como ofrendas pertenecientes a un universo de creencias difícilmente accesible desde la arqueología, y su análisis se ha realizado únicamente desde una perspectiva social interpretando la variabilidad existente en los ajuares como el reflejo de una clara diferenciación de clases. Sin embargo, al menos una parte de los ajuares pueden haber formado parte o son el reflejo de prácticas en las que participa al menos una parte de la comunidad más que de un acto ritual íntimo del núcleo familiar. Las características de una parte de los ajuares especialmente cerámicos y ofrendas cárnicas, junto a otros datos arqueológicos nos introducen en la hipótesis de que el ritual funerario podría haber estado asociado a rituales de comensalidad (Aranda y Esquivel, 2006, 2007).

En estas sociedades un evento como la muerte con una importante carga emocional sería el momento idóneo para el desarrollo de rituales de comensalidad que escenifican y naturalizan unas relaciones sociales claramente desiguales. En los ajuares funerarios aparecen vasijas específicas para el ritual que formalmente se asocian a la presentación y consumo de alimentos y bebidas, destacando muy especialmente nuevas formas cerámicas como las copas. Pero además, en los ajuares funerarios argáricos se documenta la presencia de restos de fauna como parte del ritual de enterramiento. La aparición de ajuares faunísticos fuertemente normalizados en las sepulturas argáricas supondría que, como parte de ritual funerario, se procedió al sacrificio de bóvidos u ovicápridos que serían consumidos en rituales de comensalidad. Un trozo de carne de estas especies, siempre correspondiente a una de las extremidades, sería introducido como parte del ajuar funerario, lo que supondría la participación simbólica del muerto en el propio ritual de comensalidad (Aranda y Esquivel, 2006, 2007). En el caso de las sociedades argáricas, las prácticas comensales son el reflejo de prácticas en las que participa buena parte de la comunidad y que quedan reflejadas en el uso de determinadas piezas cerámicas y en el sacrificio de determinados animales. A través de estos rituales se pretende la manifestación de la existencia de clases sociales muy bien definidas, no sólo a través de la adscripción del individuo o individuos inhumados a estas clases sociales sino también como mecanismos de socialización para el futuro (Sánchez *et al.*, 2007).

Por tanto, las prácticas comensales se integran dentro de los mecanismos de cohesión de los grupos sociales que tradicionalmente se han asociado únicamente al ejercicio de la violencia. La unión intragrupal se consigue también a través del ejercicio de mecanismos de solidaridad y de creación de una identidad común que se ponen de manifiesto a través de los rituales de comensalidad. Un claro ejemplo etnográfico de

esto lo tenemos en el estudio de las prácticas de comensalidad tradicionales de Kanan, Indonesia. La población se organiza en familias nucleares en las que los sistemas de linajes prácticamente no existen, las relaciones entre las distintas unidades domésticas se establecen sobre todo por afinidad o intereses comunes. Los eventos de comensalidad que se organizan en estas sociedades responden a tres modelos distintos: festines de solidaridad, promocionales y de trabajo, en algunas ocasiones las razones para realizar estos festines se entrecruzan y las fronteras entre uno y otro tipo no son siempre evidentes (Adams, 2004).

Los rituales de comensalidad relacionados con la solidaridad son los más comunes y a través de ellos se fomenta la unidad y la solidaridad de todo el poblado e incluso de las zonas circundantes; los animales (cerdos y pollos) y el arroz que se consume en estas celebraciones proceden de una puesta en común de los recursos de diferentes unidades domésticas, a menudo con una participación teóricamente igualitaria, y con poco énfasis en el consumo de alimentos lujosos. Uno de los tipos más frecuentes dentro de los festines de solidaridad son los relacionados con la curación y el cuidado ya sea de personas o de cosechas en peligro; también entran dentro de estos festines de solidaridad los relacionados con los ciclos de vida es decir, los nacimientos, las bodas y los funerales. Precisamente estos tres eventos, en ocasiones y dependiendo de la unidad doméstica pueden considerarse como festines promocionales, sobre todo los funerales que se diferencian en el tipo de alimentos y de bienes consumidos, mucho más prestigiosos que en el resto de los festines, por ejemplo sólo en los funerales se consumen animales como los búfalos y se despliegan toda una serie de objetos de prestigio que acompañan este ritual. Normalmente son aportados por una sola unidad doméstica que normalmente pretenderá conseguir unas relaciones sociales y económicas privilegiadas ante sus invitados. Por último, los festines relacionados con el trabajo son aquellos que se organizan ante la construcción de una casa como forma de recompensar el trabajo del resto de los miembros del grupo (Adams, 2004).

COFFE AND MINTS: REFLEXIONES SOBRE EL ALIMENTO, EL CUERPO Y LA MEMORIA

Nuestro cuerpo es el instrumento esencial en la construcción y manifestación de la identidad individual y colectiva, y su mantenimiento básico a través del consumo de alimentos convierte a esta actividad en una de las más interesantes a la hora de analizar como se construyen y negocian las relaciones sociales dentro de un grupo humano. La disciplina arqueológica siempre ha tenido al cuerpo humano como un elemento básico para el conocimiento de las sociedades del pasado, un artefacto más que permitía una lectura directa de la información dejada por los restos óseos y su relación con el espacio y los objetos circundantes. Sin embargo, en los últimos años, el concepto de “corporización” (*embodiment*) abre nuevas perspectivas de estudio para las que el cuerpo se constituye y se transforma a través de las experiencias vividas por los seres humanos a lo largo de sus vidas.

Una de estas experiencias es el consumo de alimentos, y así, a la información que podemos extraer de la consideración del cuerpo como artefacto: dieta o condiciones higiénico-sanitarias, podemos añadir las relacionadas con lo que la gente consume o no ateniéndose a su identidad de género, a su edad, a su etnia, a su religión o a su posición social. Además este consumo lo hace tanto a nivel individual como en común con el resto de los miembros de su grupo social o con otros fuera de éste ámbito. Por tanto, la información que nos puede proporcionar su consumo, teniendo en cuenta esos dos niveles, es vital para entender como se organizan social y económicamente los distintos grupos: movilidad, carestía, especialización o abundancia son factores sociales que se reflejan en el consumo de alimentos.

Por tanto tenemos una práctica que se realiza tanto a nivel individual como colectivo, que es indispensable para el desarrollo de la vida humana y que además posee una doble dimensión: cotidiana y ritual. Todas estas características hacen que cómo se organiza y se lleva a cabo el consumo de alimentos por distintas sociedades esté marcado, como hemos visto en las páginas anteriores, por las relaciones de género, la construcción de identidades nacionales o nacionalistas, las reivindicaciones políticas e ideológicas, la socialización de los individuos infantiles, etc. Pero además, a través del consumo de comida y bebida las sociedades crean identidades comunes, el alimento se usa para establecer metáforas por las que la realidad se explica y, a veces se manipula, con la intención de crear sentimientos de unión, solidaridad, prestigio o poder. Reconocer y reflexionar sobre el valor que el consumo de alimentos posee para las sociedades del pasado no sólo es indispensable para un conocimiento más profundo de éstas, sino que además invita a explorar muchas de los comportamientos sociales de la actualidad, relacionados con nuestra actitud hacia los alimentos.

BIBLIOGRAFÍA

- ADAMS, R.L. (2004): "An ethnoarchaeological study of feasting in Sulawesi, Indonesia", *Journal of Anthropological Archaeology* 23, pp. 56-78.
- AL-SHORMAN, A. (2004): "Stable carbon isotope analysis of human tooth enamel from the Bronze Age cemetery of Ya'amoun in Northern Jordan", *Journal of Archaeological Science* 31, pp. 1693-1698.
- ARANDA, G. y ESQUIVEL, J.A. (2006): "Ritual funerario y comensalidad en las sociedades de la Edad del Bronce del Sureste peninsular: la cultura de El Argar", *Trabajos de Prehistoria* 63(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(2), pp. 95-118.
- ARTHUR, J.W. (2003): "Brewing beer: status, wealth and ceramic use alteration among the Gamo of south-western Ethiopia", *World Archaeology* 34, pp. 516-528.
- BARRETT, J.C. (2004): "Identity, gender, religion and economy: New isotope and radiocarbon evidence for marine resource intensification in Early historic Orkney, Scotland, UK", *European Journal of Archaeology* 7, pp. 249-271.
- BARTHES, R. (1975): "Towards a psychosociology of contemporary food consumption", *European Diet from Preindustrial to Modern Times* (Forster, E. y Forster, R., eds.), Harper Row, New York, pp. 47-59.
- BENTLEY, R.A., PRICE, T.D. y STEPHAN, E. (2004): "Determining the 'local' $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ range for archaeological skeletons: a case study from Neolithic Europe", *Journal of Archaeological Science* 31, pp. 365-375.
- BOGAARD, A., HEATON, T.H.E., POULTON, P. y MERBACH, I. (2007): "The impact of manuring on nitrogen isotope ratios in cereals: archaeological implications for reconstruction of diet and crop management practices", *Journal of Archaeological Science* 34, pp. 335-343.
- BOTELLA, M., ALEMÁN, I., JIMÉNEZ, S.A., DU SOUICH, P. y GARCÍA, C. (2002): "Evidencias de canibalismo en el neolítico español", *Antropología y biodiversidad* (Malgosa, A., Nogués, R.M. y Aluja, M.P., eds.), Bellaterra, Barcelona, pp. 65-77.
- BOURDIEU, P. (1977): *Outline of a theory of practice*, Cambridge University Press, Cambridge.
- BRUMFIEL, E.M. (1991): "Weaving and Cooking: Women's Production in Aztec Mexico", *Engendering archaeology: women and prehistory* (Gero, J.M. y Conkey, W.M., eds.), Basil Blackwell, Oxford, pp. 224-254.
- BUDD, P., MILLARD, A. y CHENERY, C. (2004): "Investigating population movement by stable isotope analysis: a report from Britain", *Antiquity* 78, pp. 127-41.
- BURTON, J.H. y PRICE, T.D. (1999): "Evaluation of Bone Strontium as a Measure of Seafood Consumption", *International Journal of Osteoarchaeology* 9, pp. 233-236.
- CABRÉ, M. (2007): "Women or Healers? Household Practices and the Categories of Health Care in Late Medieval Iberia", *Bulletin of History of Medicine* 82, pp. 18-51.
- CÁCERES, I., LOZANO, M. y SALADIE, P. (2007): "Evidence for Bronze Age Cannibalism in El Mirador Cave (Sierra de Atapuerca, Burgos, Spain)", *American Journal of Physical Anthropology* 133, pp. 899-917.
- CAPLAN, P. (1997): "Approaches to the study of food, health and identity", *Food, health and identity* (Caplan, P., ed.), Routledge, Londres, pp. 1-31.
- CHAPMAN, J. (2000): *Fragmentation in archaeology: people, places, and broken objects in the prehistory of south eastern Europe*, Routledge, Londres.
- CLAASSEN, C.P. (1991): "Gender, Shellfishing, and the Shell Mound Archaic", *Engendering archaeology: women and prehistory* (Gero, J.M. y Conkey, W.M., eds.), Basil Blackwell, Oxford, pp. 276-300.
- CLARK, D. (2004): "The raw and the rotten: punk cuisine", *Ethnology* 43, pp. 19-31.
- CLAYTON, F., SEALY, J. y PFEIFFER, S. (2006): "Weaning age among foragers at Matjes River Rock Shelter, South Africa, from stable nitrogen and carbon isotope analyses", *American Journal of Physical Anthropology* 129, pp. 311-317.
- COLOMER, L., GONZÁLEZ, P. y MONTÓN, S. (1998): "Maintenance activities, Technological Knowledge and Consumption Patterns: A View of Northeast Iberia (2000-500 Cal BC)", *Journal of Mediterranean Archaeology* 11, pp. 53-80.

- COLOMER, L. (1996): "Contenidors ceràmics i processament d'aliments a la Prehistòria", *Cota Zero* 12, pp. 47-60.
- CONNERTON, P. (1989): *How societies remember*, Cambridge University Press, Cambridge.
- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2005): *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Ariel, Barcelona.
- COUNIHAN, C.M. (1999): "Food, culture and gender", *The Anthropology of Food and Body. Gender, meaning and power* (Counihan, C.M., ed.), Routledge, New York, pp. 6-24.
- (2004): *Around the Tuscan Table: Food, Family, and Gender in Twentieth Century Florence*, Routledge, Nueva York.
- COUNIHAN, C.M. y KAPLAN, S. (eds.) (1998): *Food and Gender: Identity and Power*, Gordon and Breach, Amsterdam.
- DANFORTH, M.E. (1999): "Nutrition and politics in Prehistory", *Annual Review of Anthropology* 28, pp. 1-5.
- DIETLER, M. (2001): "Theorizing the feast: rituals of consumption, commensal politics, and power in African contexts", *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* (Dietler, M. y Hayden, B., eds.), Smithsonian, Washington DC, pp. 65-114.
- (2005): "Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives", *Annual Review of Anthropology* 35, pp. 229-249.
- ESTEBAN, M.L. (2004): *Antropología del cuerpo. Género, itinerarios corporales, identidad y cambio*, Bellaterra, Barcelona.
- EVES, R. (1996): "Remembrance of Things Passed: Memory, Body and the Politics of Feasting in New Ireland, Papua New Guinea", *Oceania* 66, pp. 266-277.
- EZZO, J.A. (1992): "Dietary Change and Variability at Grasshopper Pueblo, Arizona", *Journal of Anthropological Archaeology* 11, pp. 219-289.
- FERNÁNDEZ-JALVO, Y., DíEZ, J.C., CÁCERES, I. y ROSELL, J. (1999): "Human cannibalism in the Early Pleistocene of Europe (Gran Dolina, Sierra de Atapuerca, Burgos, Spain)", *Journal of Human Evolution* 37, pp. 591-622.
- FISHER, G. y DIPAOLO, D. (2003): "Embodying Identity in Archaeology", *Cambridge Archaeological Journal* 13, pp. 225-230.
- FISCHER, A., OLSEN, J., RICHARDS, M., HEINEMEIER, J., SVEINBJÖRNSDÓTTIR, A.E. y BENNIKE, P. (2007): "Coast-inland mobility and diet in the Danish Mesolithic and Neolithic: evidence from stable isotope values of humans and dogs", *Journal of Archaeological Science* 34, pp. 2125-2150.
- FENTRESS, J. y WICKHAM, C. (1992): *Social Memory*, Blackwell, Oxford.
- FULLER, B.T., FULLER, J.L., HARRIS, D.A. y HEDGES, R.E.M. (2006): "Detection of breastfeeding and weaning in modern human infants with carbon and nitrogen stable isotope ratios", *American Journal of Physical Anthropology* 129, pp. 279-293.
- GARCÍA GUIXÉ, E. (2005): "Aplicación de los análisis de isótopos estables en la reconstrucción de la dieta de poblaciones humanas antiguas (paleodietas)", *Nuevas técnicas metodológicas aplicadas al estudio de los sistemas ambientales: los isótopos estables* (P. Alcorlo, Redondo, R. y Toledo, J., eds.), Universidad Autónoma de Madrid, Madrid, pp. 213-233.
- GONZÁLEZ, P., MONTÓN, S. y PICAZO, M. (eds.) (2005): *Dones i activitats de manteniment en temps de canvi*, Treballs d'Arqueologia 11, Barcelona.
- GOODY, J. (1995): *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Gedisa, Barcelona.
- GREEN, M. (2005): "Bodies, Gender, Health, Disease: Recent Work on Medieval Women's Medicine", *Studies on Medieval and Renaissance History 3rd ser.* 2, pp. 1-46.
- HAMILAKIS, Y. (1999): "Food Technologies/Technologies of the Body: The Social Context of Wine and Oil Production and Consumption in Bronze Age Crete", *World Archaeology* 31, pp. 38-54.
- HASTORF, C.A. (1991): "Gender, Space and Food in Prehistory", *Engendering archaeology: women and prehistory* (Gero, J.M. y Conkey, W.M., eds.), Basil Blackwell, Oxford, pp. 132-159.
- HENDON, B. (1996): "Archaeological approaches to the organization of domestic labour: Household practice and domestic relations", *Annual Review of Anthropology* 25, pp. 45-61.
- HERRING, D.A., SAUNDERS, S.R. y KATZENBERG, M.A. (1998): "Investigating the Weaning Process in Past Populations", *American Journal of Physical Anthropology* 105, pp. 425-439.
- HILLSON, S. (2000): "Editorial: Cannibalism and Violence", *International Journal of Osteoarchaeology* 10, pp. 1-3.
- HODELL, D.A., QUINN, R.L., BRENNERA, M. y KAMENOVA, G. (2004): "Spatial variation

- of strontium isotopes ($^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$) in the Maya region: a tool for tracking ancient human migration”, *Journal of Archaeological Science* 31, pp. 585-601.
- HOLTZMAN, J. (2006): “Food and Memory”, *Annual Review of Anthropology* 35, pp. 361-78.
- HURLBUT, S. (2000): “The taphonomy of cannibalism: a review of anthropogenic bone modification in the American southwest”, *International Journal of Osteoarchaeology* 10, pp. 4-26.
- HUTCHINSON, D.L. y NORR, L. (2006): “Nutrition and Health at Contact in Late Prehistoric Central Gulf Coast Florida”, *American Journal of Physical Anthropology* 129, pp. 375-386.
- ISAAC, B.L. (2005): “Aztec cannibalism. Nahua versus Spanish and mestizo accounts in the Valley of Mexico”, *Ancient Mesoamerica* 16, pp. 1-10.
- JOYCE, R.A. (2005): “Archaeology of the Body”, *American Anthropologist* 34, pp. 139-158.
- KATZENBERG, A., HERRING, D.A. y SAUNDERS, S.R. (1996): “Weaning and Infant Mortality: Evaluating the Skeletal Evidence”, *Yearbook of Physical Anthropology* 39, pp. 177-199.
- KNUDSON, K.J. y BUIKSTRA, E. (2007): “Residential Mobility and Resource Use in the Chiribaya Polity of Southern Peru: Strontium Isotope Analysis of Archaeological Tooth Enamel and Bone”, *International Journal of Osteoarchaeology* 17, pp. 563-580.
- KUS, S. (1992): “Toward and archaeology of body and soul”, *Representation in Archaeology* (Gardin, J.C. y Peebles, C., eds.), Indiana University Press Indianapolis, pp. 168-178.
- LEE-THORP, J.A., SPONHEIMER, M. y VAN DER MERWE, N.J. (2003): “What do Stable Isotopes tell us about Hominid Dietary and Ecological Niches in the Pliocene?”, *International Journal of Osteoarchaeology* 13, pp. 104-113.
- LEVI-STRAUSS, C. (1969): *The raw and the cooked: Mythologiques*, University of Chicago Press, Chicago.
- LINDENBAUM, S. (2004): “Thinking about cannibalism”, *Annual Review of Anthropology* 33, pp. 475-98.
- MERLEAU-PONTY, M. (1994): *Fenomenología de la percepción*, Península, Barcelona.
- MESKELL, L.M. (2000): “Writing the Body in Archaeology”, *Reading the body. Representation and remains in the archaeological record* (Rautman, A.E., ed.), University of Pennsylvania Press, Philadelphia, pp. 13-21.
- MINTZ, S. y DU BOIS, C. (2002): “The anthropology of food and eating”, *Annual Review of Anthropology* 31, pp. 99-119.
- MOGGI-CECCHI, J., PACCIANI, E. y PINTO-CISTERNAS, J. (1994): “Enamel hypoplasia and age at weaning in 19th century Florence”, *American Journal of Physical Anthropology* 93, pp. 299-306.
- MONTÓN, S. (2005): “Las prácticas de alimentación: cocina y arqueología” *Arqueología y género* (Sánchez Romero, M., ed.), Universidad de Granada, Granada, pp. 159-175.
- PAPATHANASIOU, A. (2003): “Stable Isotope Analysis in Neolithic Greece and Possible Implications on Human Health”, *International Journal of Osteoarchaeology* 13, pp. 314-324.
- PICAZO, M. (1997): “Hearth and home: the timing of maintenance activities”, *Invisible people and processes. Writing Gender and Childhood into European Archaeology* (Moore, J. y Scott, E., eds.), Leicester University Press, Londres, pp. 59-67.
- PRICE, T.D., BURTON, J.H. y BENTLEY, G. (2002): “The characterization of biologically available strontium isotope ratios for the study of prehistoric migrations”, *Archaeometry* 27, pp. 903-913.
- PRIVAT, K.L., O’CONNELL, T.C. y HEDGES, R.E.M. (2007): “The distinction between freshwater- and terrestrial-based diets: methodological concerns and archaeological applications of sulphur stable isotope analysis”, *Journal of Archaeological Science* 34, pp. 1197-1204.
- RAUTMAN, A.E. y TALALAY, L. (2000): “Introduction: Diverse Approaches to the Study of Gender in Archaeology”, *Reading the body. Representation and remains in the archaeological record* (Rautman, A.E., ed.), University of Pennsylvania Press, Philadelphia, pp. 1-12.
- REINHARD, K.J., AMBLER, J.R. y SZUTER, C.R. (2007): “Hunter-Gatherer Use of Small Animal Food Resources: Coprolite Evidence”, *International Journal of Osteoarchaeology* 17, pp. 416-428.
- RHODE, D. (2003): “Coprolites from Hidden Cave, revisited: evidence for site occupation history, diet and sex of occupants”, *Journal of Archaeological Science* 30, pp. 909-922.
- RICHARDS, M.P., FULLER, B.T., SPONHEIMER, M., ROBINSON, T. y AYLIFFE, L. (2003): “Sulphur Isotopes in Palaeodietary Studies: a Review and Results from a Controlled Feeding Experiment”,

- International Journal of Osteoarchaeology* 13, pp. 37-45.
- RIHUETE, C. (2002): "Esqueletos humanos en la investigación arqueológica de la diferencia sexual", *Morir en femenino. Mujeres, ideología y prácticas funerarias desde la Prehistoria a la Edad Media* (Molas, M. D. y Guerra, S., eds.), Ediciones de la Universidad de Barcelona, Barcelona, pp. 19-50.
- SAHAGÚN, B. (1950-65): *Florentine Codex: General History of the things of New Spain (1577)*, School of American Research, Santa Fe.
- SÁNCHEZ ROMERO, M. (2006): "Maternidad y prehistoria: prácticas de reproducción, relación y socialización", *Las mujeres en la Prehistoria. Exposición Itinerante. Museo de Prehistoria de Valencia*, Diputación de Valencia, Valencia, pp. 119-137.
- (2007): "Actividades de mantenimiento en la edad del bronce del sur peninsular: el cuidado y la socialización de individuos infantiles", *Arqueología de las mujeres y de las relaciones de género* (Sánchez Romero, M., ed.), Complutum 18, Madrid, pp. 185-194.
- (2008a): "An approach to learning and socialisation in children during the Spanish Bronze Age", *Children, identity and the past* (Dommasnes, L.H. y Wrigglesworth, M., eds.), Cambridge Scholars Publishing, Cambridge, pp. 113-124.
- (2008b): "Childhood and the construction of gender identities through material culture", *International Journal of Childhood in the Past* 1, pp. 17-37.
- SÁNCHEZ ROMERO, M. y ARANDA, G. (2005): "El cambio en las actividades de mantenimiento durante la Edad del Bronce: nuevas formas de preparación, presentación y consumo de alimentos", *Treballs d'Arqueologia* 11, pp. 73-90.
- SÁNCHEZ ROMERO, M., ARANDA, G. y ALARCÓN, E. (2007): "Gender and age identities in rituals of commensality. The Argaric societies", *Treballs d'Arqueologia* 13, pp. 68-88.
- STRAUB, J. (2002): "Personal and Collective Identity. A Conceptual Analysis", *Identities, Time, Difference, and Boundaries* (Friese, H., ed.), Berghahn, New York & Oxford, pp. 56-76.
- TILLEY, C.Y. (1999): *Metaphor and material culture*, Blackwell Publishers, Oxford.
- TRANCHO, G., y ROBLEDO, B. (2008): "El patrón alimenticio de las poblaciones humanas ¿Qué comían las poblaciones del pasado?", *Acercándonos al pasado. Prehistoria en 4 actos* (Cacho, C., Maicas, R., Martos, J.A. y Martínez, M.I., eds.), Museo Arqueológico Nacional y Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.
- WACQUANT, L. (2006): *Punishing the poor. The new government of social insecurity*, Duke University Press, Durham.
- WEISS, B. (1996): *The Making and Unmaking of the Haya Lived World: Consumption, Commoditization, and Everyday Practice*, Duke University Press, Durham.
- WHITE, C. (2005): "Gendered food behaviour among the Maya", *Journal of Social Archaeology* 5, pp. 356-382.
- WOOD, L. (1996): "Frequency and chronological distribution of linear enamel hypoplasia in a North American colonial skeletal sample", *American Journal of Physical Anthropology* 100, pp. 247-260.

