

## ¿DUALIDAD ÉTNICA O HETEROGENEIDAD SOCIAL? EQUIPOS CERÁMICOS Y PRÁCTICAS COTIDIANAS EN LA NEÁPOLIS DE EMPORION, C. 425-375 A. C.

### *Ethnic duality or social heterogeneity? Ceramic assemblages and everyday practices in Emporion's Neápolis, c. 425-375 BC*

Ana DELGADO HERVÁS\*, Meritxell FERRER\* y Marta SANTOS\*\*

\* Dpto. de Humanidades. Univ. Pompeu i Fabra. C/ Ramon Trias Fargas, 25-27. 08005 Barcelona. Correo-e: [ana.delgado@upf.edu](mailto:ana.delgado@upf.edu); [meritxell.ferrer@upf.edu](mailto:meritxell.ferrer@upf.edu). ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0177-955X>, <https://orcid.org/0000-0002-4657-8030>

\*\* Museu d'Arqueologia de Catalunya-Empúries. C/ Puig i Cadafalch, s/n. 17130 L'Escala (Girona). Correo-e: [msantosr@gencat.cat](mailto:msantosr@gencat.cat). ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1542-9040>

Recepción: 16/10/2019; Revisión: 15/02/2020; Aceptación: 30/03/2020

**RESUMEN:** Este trabajo examina los equipos cerámicos de distintas unidades estratigráficas correspondientes a contextos domésticos o zonas de vertido vinculadas a actividades cotidianas de la *Neápolis* de *Emporion*, fechadas en el periodo c. 425-375 a. C. El estudio se centra en el análisis de los equipos domésticos cerámicos –vasos de almacenamiento, cocina y consumo– y los analiza desde el punto de vista de sus tradiciones de manufactura y de su uso en prácticas cotidianas. Los resultados del análisis muestran la existencia de una fuerte imbricación cultural que invita a rechazar las interpretaciones tradicionales que propugnan la presencia de una estricta dualidad étnica en este enclave con la presencia de dos comunidades distintas y segregadas en el espacio, una interpretación basada fundamentalmente en informaciones transmitidas por las fuentes clásicas. Este trabajo rechaza el uso simplista de la cultura material como marcador étnico y enfatiza el rol jugado por algunos objetos cotidianos en estrategias sociales relacionadas con la construcción de la distinción social, así como con otras identidades que van más allá de la etnicidad.

*Palabras clave:* comunidades mixtas; asentamientos griegos; prácticas cotidianas; prácticas de consumo; tradiciones culinarias; identidades sociales; contacto cultural.

**ABSTRACT:** This paper analyses the ceramic assemblages in several stratigraphic units from domestic contexts or dumps related to everyday activities in the *Neápolis* of *Emporion*, dating ca. 425 to 375 BC. The main aim of the study is to examine the domestic ceramic assemblages –kitchen ceramics, tableware and domestic storage– and to analyse them focusing on their manufacturing traditions and their use in daily practices. The results of this study show the existence of strong cultural entanglements. This invites us to reject traditional interpretations, largely based on written classical sources, that have argued for the occurrence of a strict dual division in the enclave along ethnic lines, with two neatly segregated communities that never overlapped in this urban landscape. This study argues against the simplistic use of material culture as an ethnic marker, emphasising instead the role of some daily-use objects in the construction of social distinction, as well as other social, intersectional identities that go beyond ethnicity.

*Key words:* mixed communities; Greek overseas settlements; daily practices; consumption practices; culinary traditions; social identities; cultural contact.

## 1. Introducción<sup>1</sup>

Durante el I milenio a. C. la intensa movilidad de grupos de origen griego en el Mediterráneo transformó sus paisajes sociales y materiales. Comunidades de ascendencia egea diversa se establecieron en sus orillas provocando el nacimiento de múltiples ‘zonas de contacto’, una de las cuales corresponde específicamente al entorno de *Emporion*, un enclave marítimo ubicado en el extremo sur del Golfo de Roses. En esta área, durante la primera mitad del s. VI a. C., mercaderes y artesanos foceos, llegados desde *Massalia*, se establecieron en el promontorio de Sant Martí d’Empúries, un lugar ocupado por grupos indígenas desde finales de la Edad de Bronce y, de nuevo, durante las etapas iniciales de la Edad del Hierro. Algunas décadas más tarde, en la segunda mitad del s. VI a. C., algunos grupos griegos se establecieron al s de la pequeña rada emporitana (Fig. 1), creando un nuevo núcleo de hábitat conocido hoy como la *Neápolis de Emporion* (Aquilué *et al.*, 2010; Santos *et al.*, 2013; Castanyer *et al.*, 2015).

El concepto de ‘zona de contacto’ se adecúa al paisaje social que se originó en el área de las desembocaduras del Ter y Fluvià a partir del s. VI a. C., tras el asentamiento de gentes de origen griego. Este término, acuñado por Pratt (1991: 33), hace referencia a escenarios físicos donde interactúan, conviven o entran en conflicto actores sociales de orígenes, tradiciones y *habitus* diversos. El término, nacido en plena explosión de la crítica poscolonial, constituyó un instrumento conceptual que permitía

<sup>1</sup> Este trabajo se enmarca en el Proyecto de Investigación I + D + I *HESTIA: Comidas, cocinas y prácticas de consumo en espacios coloniales mediterráneos (ss. VIII-V a. C.)*, Ref. HAR2015-69842-P, financiado por la Agencia Estatal de Investigación. Asimismo, forma parte de las actividades desarrolladas en el marco del Grupo de Investigación de Arqueología Mediterránea (GRACME) (2017 SGR 1370). Queremos agradecer al equipo técnico de la sede de Empúries del Museu d’Arqueologia de Catalunya todas las facilidades que nos ha ofrecido en la realización de este estudio, así como también a los revisores anónimos sus interesantes comentarios y sugerencias sobre el primer borrador de este artículo.

romper con las perspectivas duales, etnicistas y estáticas imperantes en los estudios sobre contactos culturales, ofreciendo un nuevo marco para explorar procesos de persistencia, resiliencia, transculturación o imbricación característicos de estos escenarios pluriétnicos. El nuevo enfoque atendía a la complejidad y diversidad cultural, social y étnica que caracteriza a estos paisajes sociales, ofreciendo una alternativa a nociones tales como etnia o cultura, que denotan visiones esencialistas y homogeneizadoras. Uno de sus principales puntos de interés fue su atención a los contextos de acción específicos para explorar y analizar las identidades, materialidades y formas de hacer que se construyen cotidianamente en estos complejos paisajes sociales. Destaca también su atención prioritaria a las relaciones de poder dominantes en estos escenarios –en ocasiones profundamente asimétricas– y a los modos en los que estas relaciones se construyen, representan o desafían a través de las acciones cotidianas de la gente que vive y frecuenta estos contextos. En suma, el concepto rompe con las limitaciones de los marcos tradicionales basados en las nociones de cultura o etnia, auténticas ‘fajas sociales’ para analizar estos procesos, permitiendo adoptar perspectivas constructivistas que sitúan el foco en la agencia de los actores sociales, de la gente, así como también de los objetos y de las prácticas cotidianas en los procesos de identificación y representación de la diversidad social y de la negociación del poder y de la identidad que tienen lugar en estos escenarios.

Este concepto ha constituido el marco de referencia de este trabajo centrado en el análisis de los enseres cerámicos utilizados en prácticas cotidianas vinculadas con la conservación, preparación, servicio y consumo de alimentos. Nuestro objetivo es definir la constelación de enseres cerámicos que utilizaban cotidianamente los grupos domésticos asentados en *Emporion*, unos utensilios que responden a estilos, propiedades, tradiciones tecnológicas y modos de hacer diversos. El estudio sitúa el centro de atención en las prácticas sociales en las que participaron estos objetos, en las personas que los utilizaron y en los contextos en los que fueron usados o se depositaron. Esta mirada permite romper con las

nociones esencialistas y estáticas que han rodeado tradicionalmente al concepto de cultura material –el incómodo binomio de *vasos y gente*–. Esta atención a la práctica, a la acción situada, nos permite integrar en el análisis los modos en los que los objetos y los conocimientos prácticos asociados con ellos se movieron en esta zona de contacto y cómo la gente que residía en este entorno incorporó, se apropió, transformó o resignificó estas materialidades a través de sus acciones diarias. De especial interés es analizar cómo estas constelaciones de objetos intervinieron de forma consciente o inconsciente en las estrategias sociales y políticas de estos grupos y en los procesos de construcción, manipulación y expresión de su identidad social –un concepto que no se restringe a la etnicidad, sino que abraza otras identificaciones colectivas relacionadas con la comunidad, el estatus, el grupo familiar, el género, etc.–.

El estudio que aquí se presenta se restringe a un momento concreto, al periodo comprendido entre c. 425 y 375 a. C. Corresponde, así, a un escenario social generado más de 150 años después del asentamiento de los primeros grupos griegos en esta zona y no a una primera fase de contactos.

## 2. Foccos e *indiketas* en el paisaje emporitano: lecturas desde la dualidad étnica

La convivencia entre gentes de origen local y de origen griego en la zona emporitana e incluso en la misma *Neápolis* es una idea ampliamente aceptada (entre otros, Aquilué *et al.*, 2010; Santos *et al.*, 2013; Castanyer *et al.*, 2015; Delgado Hervás y Ferrer, 2016). Esta imagen del asentamiento y el entorno emporitano como paisajes pluriétnicos se ha construido en base a múltiples evidencias, principalmente arqueológicas, epigráficas, literarias y genéticas (Sanmartí-Grego, 1988a, 1993; Sanmartí-Grego *et al.*, 1994; Aquilué *et al.*, 2010; Olalde *et al.*, 2019). Pese a que los testimonios literarios sobre *Emporion* son escasos y fueron escritos en un momento muy posterior al que describen, han tenido una incidencia muy significativa en la construcción de las interpretaciones hoy dominantes. Su

impronta es especialmente notoria en las lecturas sobre las relaciones entre gentes griegas y locales en el área emporitana; sobre las dinámicas que experimentaron estas relaciones desde el asentamiento de grupos foccos en Sant Martí d'Empúries hasta la dominación de este enclave y del territorio por parte de Roma; y, también, sobre los espacios que ocuparían 'griegos' e 'íberos' en estas áreas en el periodo comprendido entre los ss. VI y II a. C.

La piedra angular de estas interpretaciones han sido los relatos de Tito Livio (34. 9) y, particularmente, de Estrabón (3. 4. 8), quienes definen el paisaje emporitano como un entorno construido en base a dos identidades étnicas confrontadas (*cf.* Moret, 1995). Destaca, en este sentido, el texto de Estrabón que describe la *Emporion* anterior a la presencia romana como una ciudad-dual, formada por un asentamiento griego rodeado de un recinto amurallado en cuyas inmediaciones estarían asentados grupos ibéricos (Almagro, 1951: 76 y ss.; Mangas y Plácido, 1999: 668). El mismo texto relata que, en un momento posterior, los pobladores indígenas se habrían integrado en ese recinto, de modo que estos dos grupos habrían compartido un mismo espacio fortificado e, incluso, habrían formado una estructura política común regulada por leyes mixtas. A pesar de ello, todavía en ese momento, la dualidad étnica habría continuado representándose en el paisaje emporitano al mantenerse separados griegos e *indiketas* por un muro medianero.

Esta dualidad étnica descrita por Estrabón ha sido tradicionalmente aceptada para definir el paisaje y las comunidades que habrían integrado el enclave de *Emporion* desde la misma fundación de la *Neápolis*. De hecho, el relato de Estrabón ha sido la piedra angular para interpretar las evidencias puestas al descubierto tanto en el asentamiento, como en las necrópolis durante más de un siglo de trabajos arqueológicos. En el caso de las necrópolis (Fig. 1), estas a menudo han sido asociadas a grupos griegos o a grupos locales (Almagro Basch, 1953: 19-22; 1955: 357-399; Gailledrat, 1995; Domínguez Monedero, 2013). Las diferencias perceptibles en sus rituales funerarios se han interpretado a menudo bajo esa perspectiva 'estraboniana' que

define el entorno de *Emporion* como un paisaje étnicamente vivido y representado en una constante oposición de carácter dual.

El relato de Estrabón también ha constituido la base interpretativa de las evidencias arqueológicas

descubiertas en Sant Martí d'Empúries –identificado con la *Palaiápolis* citada en el texto (Estrabón 3. 4. 8)– y, lo que más nos interesa en el presente trabajo, ha sido central en las interpretaciones sobre la *Neápolis* entre el momento en el que se establecen

grupos de origen griego, en la segunda mitad del s. vi a. C., y la construcción de la fortificación que encierra todo el recinto, en la primera mitad del s. iv a. C., que supone una reorganización importante del espacio y del paisaje de *Emporion* (Sanmartí-Grego, 1988b; Sanmartí-Grego *et al.*, 1988, 1992).

En relación con esta hipótesis es crucial el proyecto de excavación dirigido por Enric Sanmartí-Grego entre 1985 y 1990 en la *Neápolis*. Una de las áreas excavadas fue la zona meridional del núcleo, donde se descubrieron restos de estructuras que se interpretaron como indicios de una muralla temprana datada en el s. v a. C. (Sanmartí-Grego y Nolla, 1986: 143). En esta misma área se localizaron evidencias que ponían de manifiesto la presencia de un templo o santuario erigido durante el s. v a. C. sobre una plataforma elevada que se situaría fuera de lo que se consideraron entonces los límites del asentamiento griego (Sanmartí-Grego



FIG. 1. Mapa del entorno de Emporion con la situación de sus áreas de asentamiento, así como también de sus principales cementerios (modificado a partir de Castanyer et al., 2016).

*et al.*, 1992: 104-109). En la zona situada al este del recinto de culto se efectuaron diversos sondeos que destaparon restos de viviendas y depósitos de vertidos de carácter predominantemente doméstico, datados a partir de la segunda mitad avanzada del s. v a. C. (Sanmartí-Gregó *et al.*, 1986; Sanmartí-Gregó *et al.*, 1992: 104-109). De nuevo, el relato ‘estraboniano’ fue protagonista en la interpretación de estas evidencias, planteando sus excavadores que “... a título de hipótesis se podría pensar que estos restos podrían pertenecer al núcleo indígena citado por Estrabón...” (Sanmartí-Gregó *et al.*, 1988: 198). La interpretación ofrecida otorgó cierta tangibilidad arqueológica al relato transmitido por Estrabón y a sus referencias a *Emporion* como una ciudad ‘étnicamente dual’ donde cohabitaban griegos e indígenas en espacios separados físicamente, los segundos inicialmente instalados más allá del límite del núcleo griego.

Otra de las evidencias que dieron verisimilitud arqueológica al relato de Estrabón fueron los cambios que experimentó este sector durante la primera mitad del s. iv a. C., principalmente relacionados con la construcción de una fortificación y con la transformación de los sistemas de acceso a este enclave desde el sur. Una de las consecuencias de estas grandes obras, y que enfatizan sus excavadores, es el hecho de que la edificación de esta muralla del s. iv a. C. obliteró parte de las construcciones existentes en este sector situadas fuera de los límites de la ciudad a finales del s. v a. C. y que fueron interpretadas como parte de un ‘suburbio indígena’ formado a los pies de un santuario extramuros. El texto de Estrabón, de nuevo, fue clave en la interpretación de esta reconfiguración del asentamiento tras la construcción de la muralla que, según sus excavadores, podría haber coincidido “... quizás con la realización del sinecismo entre griegos e indígenas...” (Sanmartí *et al.*, 1992: 110) al que hace referencia el relato. Cabe decir que los argumentos utilizados para defender esta interpretación se basaban fundamentalmente en la ubicación topográfica de los restos y las transformaciones producidas con la construcción de la nueva muralla y sus torres, pero no en consideraciones que pudieran desprenderse de

los contextos de materiales recuperados, tal como se reconoce expresamente en la publicación de los resultados (Sanmartí *et al.*, 1986: 183). Pese a las reticencias señaladas por los mismos excavadores sobre la imposibilidad de determinar el carácter de esta ocupación a partir de la naturaleza de estos contextos, la fuerza de las palabras de Estrabón se ha mantenido en la interpretación de *Emporion* como una *dípolis* que presentaría un barrio indígena inicialmente segregado fuera de murallas situado en el sector meridional de la *Neápolis* (Sanmartí-Gregó *et al.*, 1986; Ruiz de Arbulo, 2002; Domínguez Monedero, 2013). Algunos autores defienden incluso el mantenimiento de este paisaje dual hasta momentos más recientes de la ciudad, en el contexto ya del dominio romano sobre el territorio.

### 3. Propuesta de estudio y sectores analizados

El estudio aquí presentado consiste en un análisis comparativo de la variabilidad de los equipos cerámicos empleados en prácticas cotidianas que fueron desechados y depositados en tres zonas distintas de la *Neápolis* de *Emporion* entre finales del s. v a. C. y las primeras décadas del s. iv a. C. Se analizan los patrones que presentan en cada uno de dichos sectores los contenedores y enseres cerámicos que pueden relacionarse con: a) prácticas de conservación y almacenamiento de alimentos; b) actividades de cocina y preparación de alimentos; y c) prácticas de consumo. Este conjunto de enseres se ha categorizado como ‘equipos de menaje doméstico’, una categoría que excluye las ánforas. Estas últimas, aunque habituales en las despensas de los grupos domésticos griegos e ibéricos (Fig. 2), se han analizado en el estudio de forma segregada, dentro una categoría definida como ‘almacenamiento y transporte’. Esta separación se ha realizado con el objetivo de disminuir la distorsión que pudieran incorporar estos envases en el análisis debido a su sobrerrepresentación en los conjuntos analizados, con porcentajes cercanos o superiores al 40% con respecto al total de recipientes cerámicos, cifras muy superiores a las que registran contextos domésticos



FIG. 2. Escifo ático de figuras rojas, c. 460-450 a. C., en el que se representa una alacena con parte del menaje doméstico: a la izq. del vaso se pueden ver un escifo y otros útiles para el consumo del vino, en el centro una cerámica de cocina y una parrilla y a la dcha. enseres relacionados con el almacenamiento; procedencia desconocida; dimensiones: 15,3 x 27,5 x 17,9 cm (86.AE.265. The J. Paul Getty Museum, Villa Collection, Malibu, California).

griegos o ibéricos coetáneos (véase, por ejemplo, Foxhall, 2007; Lawall, 2016; Belarte y Camaño, 2016). Estas diferencias podrían indicar que solo algunas ánforas pudieron ser reutilizadas como contenedores domésticos en los hábitats emporitanos, mientras que un grueso importante de estos envases habría sido desechado en estos depósitos tras su uso en prácticas de tipo comercial<sup>2</sup>.

El estudio se focaliza en tres sectores excavados en la *Neápolis* entre 1985 y 1987, que han tenido un peso muy significativo en las interpretaciones todavía hoy vigentes sobre la realidad dual de este asentamiento expuestas previamente. Los contextos seleccionados proceden de tres pequeñas áreas de excavación y se datan todos ellos entre mediados o finales del s. v a. C. y el primer cuarto del s. iv a. C. Corresponden a las zonas denominadas N-1-7000, MN-5000 y N-1000 (Fig. 3). Las dos primeras

<sup>2</sup> Sobre la problemática en torno a los patrones de desecho y depósito de ánforas y la identificación funcional de espacios cf. Lawall (2016).

se sitúan en la parte meridional del núcleo, donde las interpretaciones previamente mencionadas ubican un asentamiento indígena extramuros. La tercera se sitúa en la mitad septentrional de la *Neápolis* emporitana.

La primera de estas áreas, el sector N-1-7000, se localiza en el espacio de la plaza porticada erigida durante las reformas urbanas del s. ii a. C. y en cuyo centro se construyó el templo atribuido a Zeus Serapis (Fig. 3). Esta área fue excavada en 1986 y publicada preliminarmente (Sanmartí-Grego *et al.*, 1986). En el presente estudio se analizan las dos unidades estratigráficas<sup>3</sup>, N-1-7019 y N-1-7033, identificadas bajo los rellenos aportados para elevar la plaza en el s. ii a. C., y ambas datadas c. 425-400 a. C.

La UE N-1-7019 corresponde a un relleno compacto que cubría una depresión natural del terreno, creando una nivelación sobre la cual se dispondrían los niveles de ocupación del interior de un ámbito doméstico, si bien no se conservaban restos de ningún suelo o pavimento diferenciado. De las estructuras que habían delimitado este espacio de habitación únicamente quedaban restos de dos zócalos construidos con piedras calizas, sin relación evidente con otros espacios construidos adyacentes. A juzgar por las características de sus materiales, este depósito se formó a partir de vertidos realizados durante un tiempo corto procedentes básicamente de desechos domésticos —principalmente materiales cerámicos asociados a abundantes restos orgánicos, como fauna, malacología, restos de semillas y

<sup>3</sup> En adelante UE para el singular y UUEE para el plural.

carbones—, así como también de actividades comerciales y de almacenamiento —destaca la abundante presencia de ánforas en este contexto— y, en menor medida, de manufactura (Fig. 4).

La UE N-1-7033, un contexto hasta hoy inédito, corresponde al nivel de ocupación de un espacio exterior coetáneo e inmediatamente adyacente a la construcción relacionada con el relleno

UE N-1-7019, donde se realizaron actividades de carácter doméstico. Estas actividades aparecen testimoniadas por los materiales aquí registrados, mayoritariamente vasijas relacionadas con actividades de cocina, y por las tres estructuras de arcilla registradas en el suelo de lo que podría ser un patio o espacio exterior. Las características de una de ellas sugieren que esta podría corresponder a un pequeño horno

doméstico (Fig. 4), similar a los modernos *tannüres* utilizados principalmente para la cocción de pan o tortas y a otros ejemplos registrados en ámbitos mediterráneos próximos (Claquin, 2018).

La segunda área, el sector MN-5000, se sitúa pocos metros al N del sector N-1-7000, del cual queda separado por los restos del lienzo de muralla construida en el s. IV a. C. (Fig. 3). A diferencia del sector anterior, esta segunda zona presenta una estratificación más compleja, formada con anterioridad a la construcción de la muralla. Esta circunstancia podría explicarse por la existencia de algún elemento de delimitación desaparecido por la construcción de la nueva fortificación. Los materiales localizados en los niveles de base de este sondeo permiten remontar los inicios de la ocupación de esta zona, ubicada inmediatamente al norte de la muralla posterior, a momentos situados entre finales del s. VI y la primera mitad del s. V a. C.

De esta área se han seleccionado seis unidades estratigráficas —MN-5016, MN-5017, MN-5018, MN-5023, MN-5024 y MN-5025—, todas ellas fechadas entre finales del s. V a. C. y el primer cuarto del s. IV a. C. Las tres primeras, MN-5016, MN-5017 y MN-5018, fueron excavadas en la campaña de 1985 y se relacionan con la trinchera que sirvió para construir la cimentación de la fortificación erigida en la primera mitad del s. IV a. C. (Sanmartí-Grego,



FIG. 3. Plano de la Neápolis de Emporion señalando las distintas áreas analizadas en este trabajo: 1) N-1000; 2) N-1-7000; 3) MN-5000.

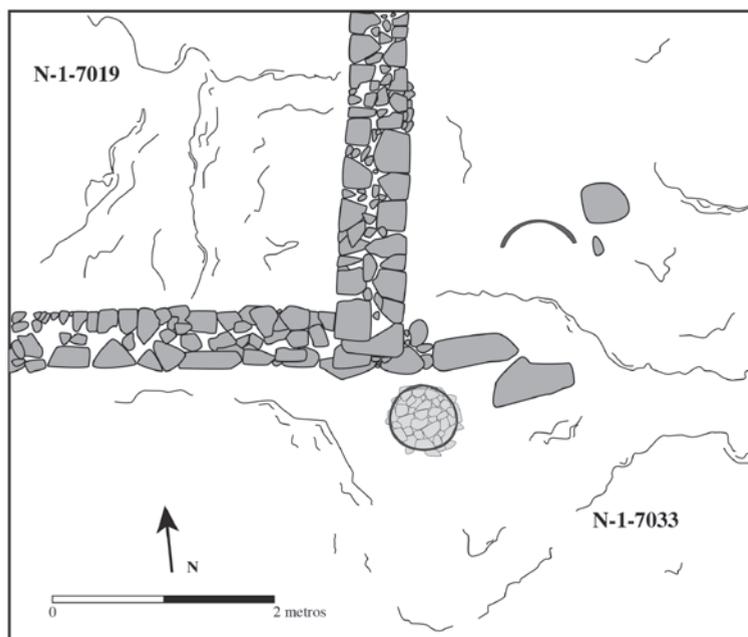


FIG. 4. Estructuras documentadas en el sector N-1-7000 de la Neápolis de Emporion (según Sanmartí et al., 1986: fig. 3).

1988b). La UE MN-5017 corresponde al nivel a partir del cual se realizó el recorte de la trinchera, mientras que la MN-5018 remite al relleno de esta con los mismos sedimentos que fueron extraídos durante su ejecución. Por esta razón se ha preferido presentar de forma agrupada los materiales de ambos estratos –MN 5017/5018–. La UE MN-5016 corresponde a otro nivel de relleno de la trinchera y de nivelación de la zona, que se superpone al estrato MN-5017. Esta UE, la MN-5016, contenía un conjunto muy abundante de materiales cerámicos y restos culinarios, por lo que se consideró un estrato de tierras de escombrera formado de forma rápida con depósitos probablemente de tipo doméstico, utilizado para igualar el nivel el terreno (Sanmartí-Grego, 1988b: 106). Poco tiempo después, en 1987, se realizó una segunda intervención en este sector durante la cual se excavaron niveles de ocupación correspondientes a momentos anteriores a la construcción de la muralla griega. En este trabajo analizaremos tres niveles inéditos –MN-5023, MN-5024 y MN-5025– fechados todos ellos entre finales del s. v a. C. y el primer cuarto del s. IV a. C. No incluimos en este estudio

otros niveles inferiores que completan la secuencia estratigráfica documentada al situarse fuera de los márgenes cronológicos definidos en este trabajo.

Por último, en la parte septentrional de la *Neápolis* se han seleccionado tres contextos del sector denominado N-1000, un área relativamente próxima a la dársena portuaria (Fig. 3). Estos contextos corresponden a las UUEE denominadas N-1033/1090, N-1095 y N-1086, todos ellos registrados durante las excavaciones desarrolladas en 1985 y 1987 en cuatro habitaciones de una ínsula situada al norte de la *stoa* edificada junto a la nueva plaza del ágora en el s. II a. C. La primera de ellas, N-1033/1090, es un estrato de relleno y nivelación aportado previamente a la formación de un pavimento de tierra compactada correspondiente a la denominada habitación B. La segunda, la UE

N-1095, es un nivel de tierra oscura asociado a un conjunto abundante de materiales cerámicos. Esta unidad se sitúa inmediatamente bajo el anterior estrato de nivelación N-1033/1090, en la misma habitación. La cronología de estos estratos puede fijarse entre el último cuarto del s. v y los primeros decenios del s. IV a. C. Finalmente, hemos seleccionado la UE N-1086 que corresponde a un nivel excavado en un espacio adyacente, en la denominada habitación D. Se trata de un relleno relacionado con la banqueta de uno de los muros y que señala un nivel de ocupación. Este estrato contenía restos de derrumbe del alzado de tierra de los muros de una fase constructiva precedente, con un componente cerámico no muy abundante, y su formación ha sido fechada en el último cuarto del s. v a. C. En este nivel se recuperó la conocida carta de plomo inscrita en jonio oriental que, si bien cronológicamente corresponde a un momento anterior, hace referencia explícita a una compleja operación comercial en la que participaban conjuntamente agentes de origen griego e ibero (Sanmartí-Grego y Santiago, 1988; Santiago, 1991).

#### 4. Análisis de los equipos cerámicos: tradiciones de manufactura

El estudio de los equipos cerámicos de menaje doméstico de estos tres sectores contempla, en primer lugar, un análisis de sus tradiciones de manufactura. Este concepto atiende al proceso de elaboración artesanal –no a la morfología o al estilo de los vasos–, que entendemos como una práctica social íntimamente conectada con el tejido identitario de una comunidad (Dobres, 2000; Roppa *et al.*, 2013). Para definir las diferentes tradiciones de manufactura se han analizado los gestos y las acciones relacionadas con las distintas fases del proceso de elaboración de los recipientes, especialmente aquéllos que pueden determinarse macroscópicamente, como la selección y elaboración de pastas y arcillas o las técnicas de manufactura utilizadas. El análisis ha contemplado categorías tecnológicas amplias que han permitido establecer conexiones con tradiciones de manufactura asociadas a comunidades ibéricas, griegas occidentales, griegas orientales o púnicas. El uso de estas categorías, aunque supone una enorme simplificación debido a la diversidad tecnológica que cada una de ellas engloba, ha facilitado una primera comparación de los equipos cerámicos de las tres áreas.

Metodológicamente, este análisis se basa en el número mínimo de individuos –en adelante NMI– registrado en cada unidad estratigráfica, un cómputo realizado a partir de la propuesta desarrollada en Lattes y basada en la cuantificación de los fragmentos diagnósticos, es decir, bordes, bases o asas (Py y Adroher, 1991). La naturaleza de los depósitos

estudiados ha aconsejado también en nuestro caso tomar como único elemento diagnóstico indicador del NMI los bordes, generalmente el elemento de forma más frecuente. Las cuantificaciones presentadas corresponden a los cómputos totales en NMI de los vasos cerámicos clasificados como ‘menaje doméstico cerámico’ de cada unidad estratigráfica, una categoría que, como hemos señalado anteriormente, excluye las ánforas. Este último grupo de contenedores se ha contemplado de forma separada (Fig. 5).

En todos los contextos estudiados se han registrado vasos de manufactura ibérica, vajillas elaboradas en talleres griegos del Mediterráneo oriental –principalmente áticos– y occidental, así como en ámbitos púnicos. En menor medida se documentan vasos asociados a otras tradiciones artesanales (Fig. 6A). En todos los contextos, sin distinción, destacan cuantitativamente las producciones de tradición ibérica. Esta categoría está conformada por vasos a mano o a torno que responden a tradiciones artesanales conectadas con ámbitos locales o regionales, que se caracterizan por su amplia diversidad tecnológica.

Si comparamos los distintos sectores analizados se aprecian algunas diferencias entre ellos. Destaca, en este sentido, la abundante presencia de cerámicas ibéricas en las dos unidades del sector N-1-7000, donde estas producciones superan ligeramente la mitad de los vasos documentados (Fig. 6A). La preeminencia en este sector de esta tradición de manufactura es incluso mayor si incorporamos en el análisis las ánforas de transporte. Así, el dominio de vasos asociados a esta tradición podría adecuarse a

	N-7019	N-7033	MN-5016	MN-5017/ 5018	MN-5023	MN-5024	MN-5025	N-1033/ 1090	N-1086	N-1095
Menaje doméstico (NMI)	288	128	257	156	28	16	50	150	67	117
Almacenamiento y transporte (NMI)	191	94	57	99	29	33	35	79	44	47
Total (NMI)	479	222	314	255	57	49	85	229	111	164

FIG. 5. Tabla con el número mínimo de individuos –NMI– de cerámicas de menaje doméstico y de ánforas de almacenamiento y transporte contempladas en la realización de este estudio.

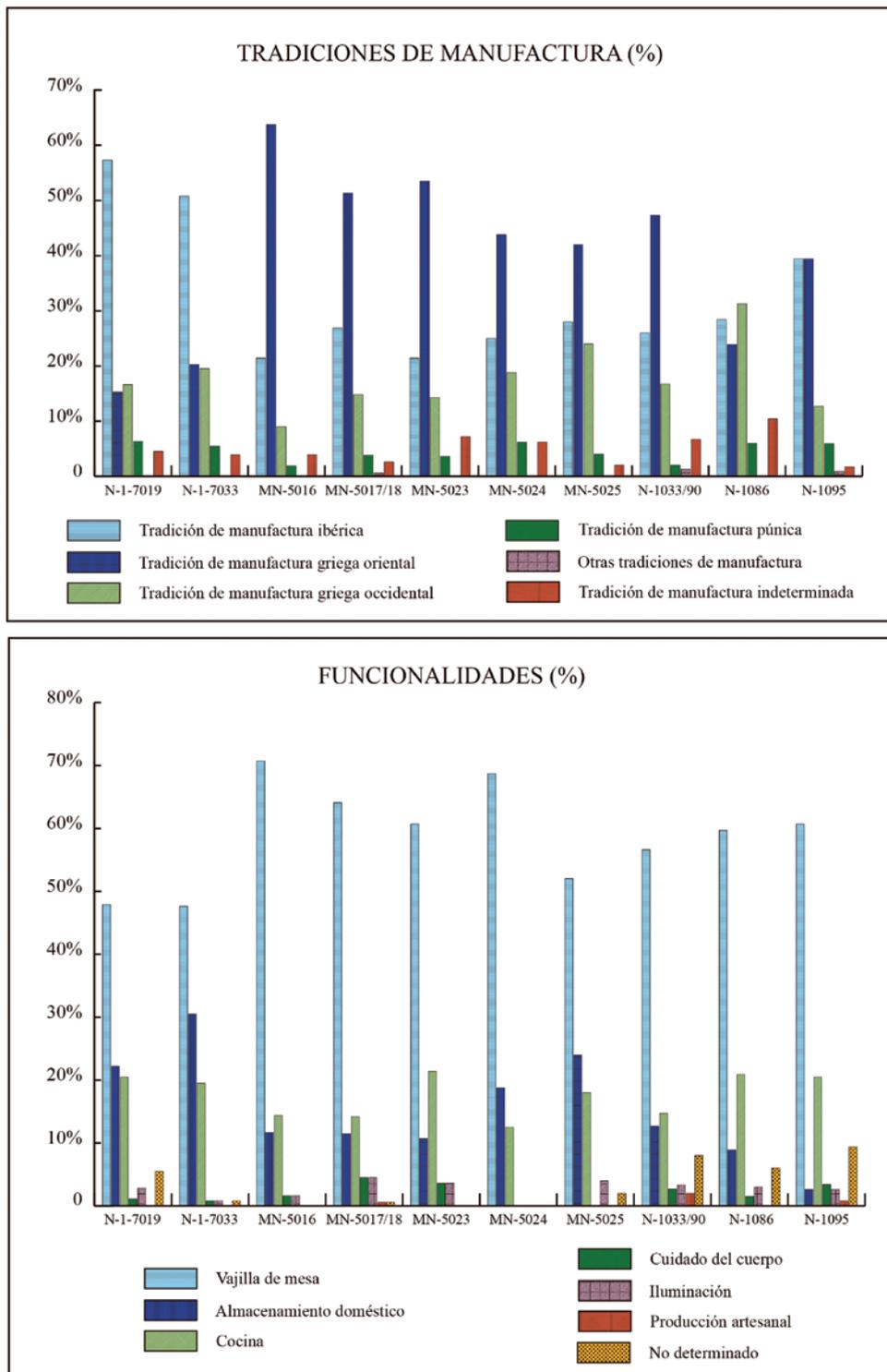


FIG. 6. Comparativa de la distribución porcentual de vasos de uso doméstico –calculada a partir de NMI– según tradiciones de manufactura y funcionalidades en las distintas UUEE analizadas.

la hipótesis que relacionaba esta zona con un posible asentamiento extramuros ocupado por grupos indígenas. Sin embargo, si comparamos los datos de N-1-7000 con los obtenidos en otras áreas, esta peculiaridad 'ibérica' se difumina relativamente al incorporar otras consideraciones más adelante analizadas. De hecho, en el sector N-1000, las cerámicas de tradición de manufactura ibérica, aunque con porcentajes ligeramente inferiores, también son abundantes, algo usual en todos los contextos emporitanos de una cronología similar (Fig. 6A).

Junto a las cerámicas ibéricas, en todos los contextos son abundantes los vasos con manufacturas asociadas a tradiciones griegas. Estas dos tradiciones de manufactura –griegas o ibéricas– representan en todos los contextos más del 80% del menaje cerámico doméstico. Entre las cerámicas de tradición griega predominan las producidas en el Mediterráneo oriental, casi todas ellas áticas. Se documenta, asimismo, un conjunto muy heterogéneo de vasos producidos en ámbitos occidentales griegos, en el que las producciones massaliotas son mayoritarias y en el que podrían incluirse algunos vasos producidos en la misma *Emporion* (Fig. 6A). Los recipientes de uso doméstico asociados a otras tradiciones de manufactura presentan porcentajes claramente inferiores, destacando los vinculados a tradiciones de manufactura púnica, que están presentes en todas las unidades analizadas, con un peso significativo en el sector N-1-7000 y en las UUEE MN-5024, N-1086 y N-1095, donde representan en torno al 6% de los vasos de uso doméstico (Fig. 6A).

Los resultados obtenidos muestran que todos los grupos, independientemente de su situación espacial en la *Neápolis*, utilizaron menajes domésticos muy heterogéneos desde el punto de vista de sus tradiciones de manufactura. Todos ellos, independientemente de su origen, ascendencia o la colectividad con la que se identificaran, usaban cotidianamente objetos de múltiples procedencias y tradiciones artesanales, bien producidas localmente, bien adquiridas a través de redes de conexiones y de mercados. Sin embargo, entre los sectores analizados se aprecian algunas diferencias que podrían sugerir ciertas preferencias en el uso de vasos elaborados según determinadas

tradiciones de manufactura. En este sentido, debe destacarse el predominio porcentual de las cerámicas de tradición ibérica en el sector N-1-7000 y, muy especialmente, el volumen de cerámicas áticas que se registra en el sector MN-5000 que superan ampliamente los registrados en el resto de los contextos y sectores contemplados en este estudio. El análisis de estos materiales desde el punto de vista de las prácticas sociales en las que se utilizaron nos permitirá matizar estas preferencias y nos dará algunas claves para interpretar las diferencias mencionadas.

## 5. Equipos cerámicos y sus prácticas de uso en contextos domésticos

En este apartado se recogen los datos obtenidos desde el punto de vista del uso de los objetos cerámicos en prácticas cotidianas relacionadas con el almacenamiento doméstico, la preparación y cocción de alimentos y las prácticas de consumo. Los vasos relacionados con estas categorías funcionales componen el 90% de los menajes domésticos de las unidades analizadas. El 10% restante lo componen objetos vinculados con el cuidado personal y la iluminación o con prácticas artesanales como el tejido (Fig. 6B).

### 5.1. Almacenamiento doméstico

En los conjuntos analizados los recipientes para el almacenamiento doméstico tienen una presencia destacada. Estos equipos están compuestos por vasos de tamaño pequeño y medio, principalmente jarras, orzas y tinajas, junto a unos pocos contenedores de gran capacidad, como *pithoi* o vasos tipo *dolia*. A estos recipientes deben sumarse algunas ánforas, unos contenedores frecuentes en los espacios domésticos emporitanos (Castanyer *et al.*, 1999: 223-225), donde parecen estar asociadas con el almacenamiento de agua y alimentos para consumo cotidiano, una pauta que se detecta en contextos domésticos griegos (Foxhall, 2007; Lawall, 2016: 67-68) e ibéricos (Belarte y Camañes, 2016). A

pesar de esta evidencia, en este trabajo las ánforas son tratadas de forma separada ya que su elevado porcentaje en todos los depósitos analizados (Fig. 6B) sugiere que no estamos solo ante desechos domésticos, sino asimismo ante prácticas de consumo público y/o, sobre todo, actividades comerciales.

En todos los contextos se documentan en cantidades importantes equipos cerámicos de almacenamiento doméstico, aunque con proporciones variables (Fig. 6B). Su peso es especialmente notable en las UUEE de las zonas meridionales, destacando la N-1-7033 –30,5% de los menajes domésticos–, la MN-5025 –24%– y la N-1-7019 –22,2%–. En el resto de unidades presentan porcentajes levemente inferiores, con valores que en la mayoría de casos se sitúan en torno al 10% (Fig. 6B).

Desde el punto de vista de los vasos que componen estos equipos y de sus tradiciones de manufactura la homogeneidad entre los tres sectores es prácticamente total (Fig. 7). Todos los equipos de almacenamiento doméstico analizados están preferentemente compuestos por orzas, jarras y tinajas, con morfologías y tradiciones tecnológicas idénticas a las conocidas en contextos ibéricos coetáneos del NE peninsular y de algunas zonas del golfo de León. En los contextos emporitanos se registran contenedores de tradición ibérica tanto a mano como a torno. Este grupo de recipientes presenta valores próximos al 90% en todos los contextos analizados, lo que sugiere prácticas y tradiciones de almacenamiento y de conservación de alimentos fuertemente emparentadas con el mundo local. No se aprecia ninguna diferencia significativa entre los sectores analizados en este sentido (Fig. 7A).

Solo el 10% de los vasos de almacenamiento doméstico puede asociarse a otras tradiciones de manufactura, por lo que su presencia en las despensas de los grupos emporitanos resulta minoritaria y excepcional. Cuantitativamente destacan los recipientes de tradiciones de manufactura griega asociada con ámbitos occidentales, especialmente aquellos procedentes de talleres massaliotas. Se registran también vasos de almacenamiento de tradición púnica, aunque en cantidades significativamente bajas (Fig. 7A). Los recipientes de almacenamiento

de tradición griega presentan una distribución desigual en estos depósitos. Están ausentes en algunos contextos de la zona meridional –por ejemplo, MN-5017/5018 y N-5024–, así como también septentrional –N-1086–. Por el contrario, están presentes en la zona septentrional –N-1033/1090–, pero es en los contextos meridionales donde son más numerosos –N-1-7019; N-1-7033; MN-5016; MN-5023; MN-5025–. A nivel cuantitativo destaca la UE N-1-7019, que registra el mayor número de contenedores domésticos de tradición griega de todos los depósitos analizados (Fig. 8).

En relación a las ánforas de transporte observamos pautas bastante similares a las que presentan los equipos de almacenamiento doméstico: una mayoría abrumadora de ánforas de manufactura ibérica a las que se suman ánforas de otras tradiciones mediterráneas (Fig. 9A). Las ánforas de tradición ibérica muestran porcentajes variables situados entre el 84 y el 49% del total de ánforas documentadas en cada unidad. Los porcentajes más elevados corresponden a contextos del sector N-1000, donde en las UUEE N-1090/1033, N-1095 y N-1086 alcanzan porcentajes del 84%, 75% y 72% respectivamente. En los depósitos meridionales las cifras son algo menores, con porcentajes inferiores al 70%. La única excepción es el N-1-7019, donde representan el 81% de las ánforas (Fig. 9B). En todos los contextos analizados las ánforas de otras tradiciones de manufactura son minoritarias. Las ánforas griegas, producidas tanto en talleres egeos como del Mediterráneo occidental, constituyen entre el 15% y el 9% del total de ánforas de cada unidad. Solo tres contextos se apartan de este patrón: MN-5017/5018 (25%), MN-5025 (25%) y N-1095 (23%). Las ánforas púnicas, elaboradas en alfares y territorios diversos, tienen una presencia algo inferior, representando entre el 15 y 9% del total de ánforas, con la excepción de tres unidades que ofrecen valores cercanos al 5% –N-1095, N-1090/1033, N-1086– (Fig. 9B).

En suma, los equipos de almacenamiento doméstico y las ánforas de transporte no indican diferencias significativas entre las tres zonas estudiadas. No se aprecian patrones distintos a nivel de las tradiciones de manufactura de los recipientes o de los

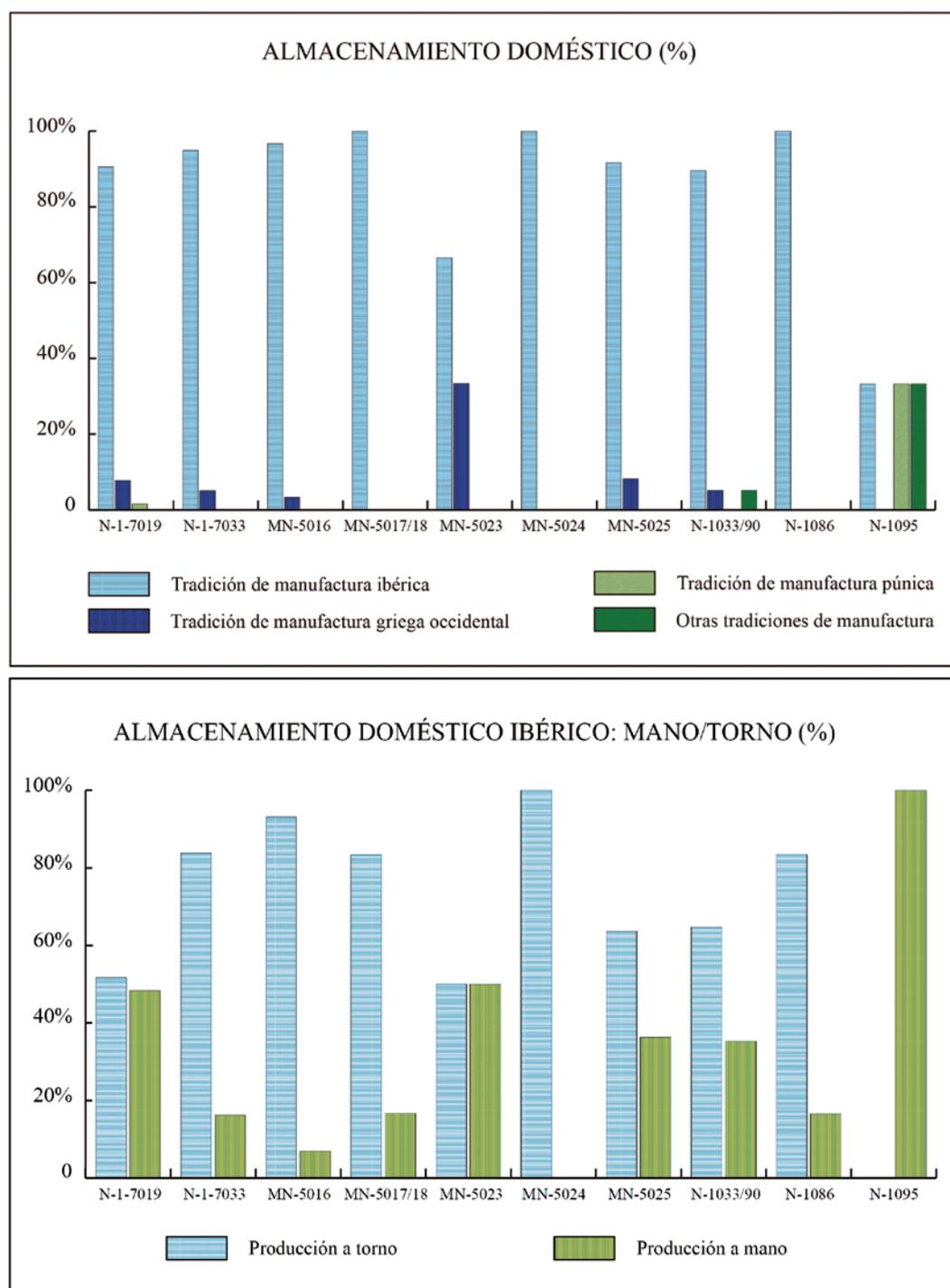


FIG. 7. Comparativa de la distribución porcentual de las distintas tradiciones de manufactura en los vasos de almacenamiento doméstico –calculada a partir del NMI– en las distintas UUEE analizadas y distribución porcentual de producciones a mano y/o torneta y a torno en el conjunto de recipientes de tradición de manufactura ibérica.

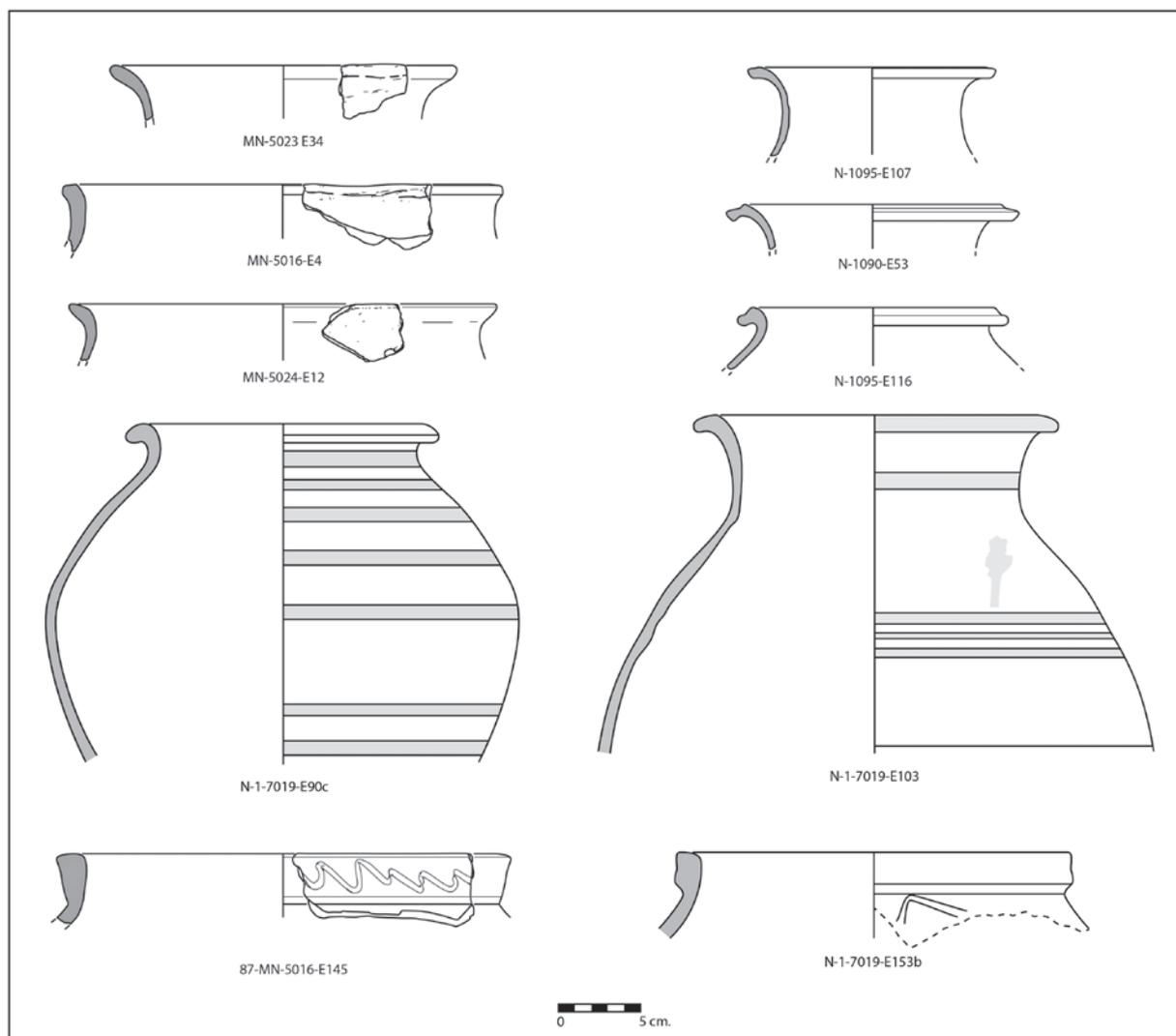


FIG. 8. *Diversidad de tradiciones de manufactura y de tipologías de vasos de almacenamiento.*

vasos que componen estas categorías. En todos los ámbitos analizados estos equipos conforman conjuntos relativamente similares, caracterizados por el predominio absoluto de contenedores de tradición ibérica, elaborados bien a torno, bien a mano. Se perciben pequeñas diferencias en la composición de algunos contextos (Fig. 7B), principalmente en N-1-7019, donde casi el 50% de los vasos de almacenamiento doméstico de tradición ibérica son orzas elaboradas a mano. Estos vasos generalmente presentan porcentajes inferiores en los restantes

depósitos. Solo en otras dos UUEE –la MN-5023 y la N-1095– los vasos de almacenamiento presentan porcentajes similares, pero en ambos casos el NMI es excesivamente bajo para considerar significativo ese valor.

Esta singularidad podría indicar que los grupos que generaron el depósito N-1-7019 tenían preferencias distintas respecto a sus equipos y prácticas de almacenamiento, pero es una diferencia que no se puede generalizar a todo el sector meridional. De hecho, en la UE N-1-7033, situada en el espacio

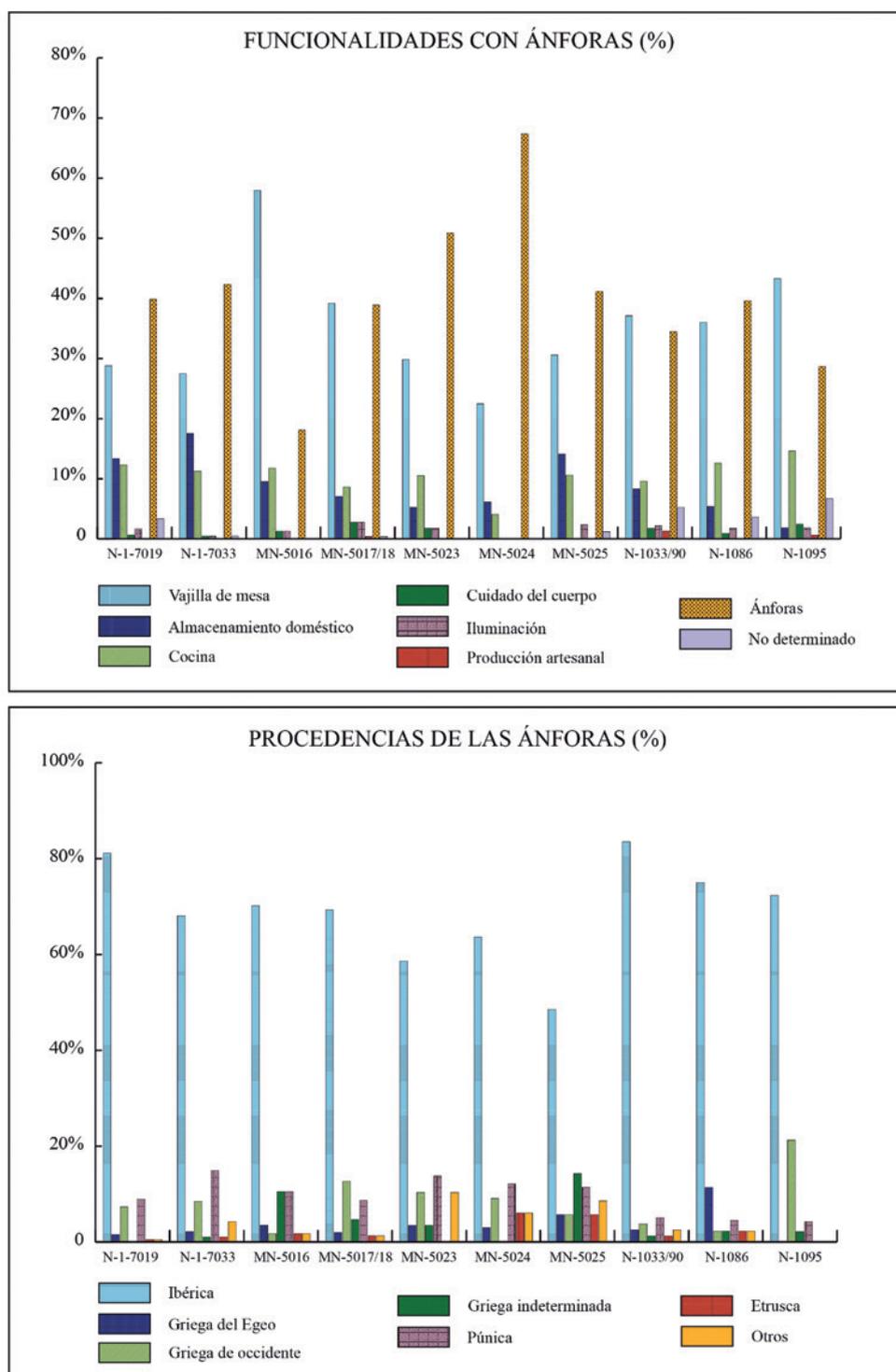


FIG. 9. Comparación de la distribución porcentual de vasos de uso doméstico y de ánforas de almacenamiento y transporte –calculada a partir del NMI– según funcionalidades y procedencias de las ánforas de transporte.

adyacente, las orzas a mano tienen una baja presencia, inferior a la que se registra en algunos contextos septentrionales de la *Neápolis* (Fig. 7B). La misma pauta se observa en otros contextos meridionales como MN-5016, MN-5017/5018 o MN-5024. Esto implicaría que estas preferencias diferenciales no se proyectan espacialmente en la *Neápolis*, creando áreas netamente segregadas. Por el contrario, la distribución espacial de estas peculiaridades sugiere que el uso de los diversos tipos de contenedores domésticos y las personas con las que estuvieron relacionados estarían entremezclados en los distintos sectores del asentamiento.

Junto a los datos relativos a prácticas de almacenamiento y conservación de alimentos, estos equipos cerámicos aportan también información relativa a los entornos alimentarios de los grupos emporitanos. La caracterización de las materias primas con las que fueron elaborados<sup>4</sup> y la definición de sus gestos tecnológicos y tradiciones de manufactura permiten dibujar zonas de abastecimiento –o al menos de envasado– de algunos de los productos alimenticios consumidos en *Emporion*. En este sentido, estos menajes domésticos se definen mayoritariamente por presentar composiciones mineralógicas compatibles con el entorno inmediato, sugiriendo que en las prácticas de consumo de los *emporitai* tenían una importante relevancia los alimentos obtenidos en el entorno más próximo, unos alimentos, por otro lado, envasados y conservados siguiendo preferencias, gustos y tradiciones ibéricas locales. Junto a estos alimentos, las despensas emporitanas también incorporaron un número importante de productos producidos y/o envasados en otros ámbitos ibéricos, como indica la relativa diversidad de cuerpos cerámicos que exhiben algunos de los contenedores domésticos y ánforas de tradición ibérica.

Asimismo, prácticamente todas las alacenas emporitanas de las áreas estudiadas disponían de alimentos llegados de otros ámbitos mediterráneos, aunque estos eran claramente minoritarios. El bajo número de ánforas y contenedores domésticos no ibéricos indica que los productos mediterráneos que

contenían eran singulares en los entornos alimentarios emporitanos. Esta excepcionalidad indicaría que estos productos eran consumidos preferentemente en prácticas sociales singulares, relacionadas con la construcción de la distinción social o con actividades colectivas vinculadas con la celebración del grupo familiar o la comunidad. No obstante, su presencia constante en los diversos contextos también sugiere que estos alimentos, aunque minoritarios y excepcionales, pudieron haber sido asimismo alimentos cotidianos que se incorporaban –bien como ingredientes ocasionales, bien en pequeñas cantidades– en preparaciones culinarias de consumo diario. Estos ingredientes obtenidos a través de extensas redes de conexiones habrían transformado sabores y alimentos locales, ‘mediterraneizando’ las prácticas de consumo cotidiano de los grupos domésticos que habitaban en distintos sectores de la *Neápolis*, sin que se perciban distinciones entre los espacios analizados en el asentamiento a la hora de incorporar estas prácticas.

## 5.2. Recipientes y enseres de cocina

Los equipos cerámicos de cocina emporitanos están integrados por tres tipos de vasos o enseres: a) recipientes de cocción, tales como ollas, *chytrai*, *lopades* y *caccabai*; b) vasos para la preparación de alimentos, como morteros, lebrillos y vasos de mezclar, y c) aparatos e instalaciones de cocción, principalmente soportes, hornos y hornillos. Los vasos y enseres que componen estos equipos son enormemente heterogéneos desde el punto de vista de sus tradiciones de manufactura. Cuantitativamente destacan las cerámicas de cocina de tradición ibérica, aunque se registra, asimismo, un importante número de vasos y enseres pertenecientes a otras tradiciones tecnológicas, principalmente griegas, pero también púnicas y de otros ámbitos mediterráneos (Fig. 10).

El peso de las diferentes tradiciones tecnológicas en la composición de los equipos de cocina es enormemente variable. Las cerámicas de cocina de tradición ibérica presentan porcentajes que oscilan

<sup>4</sup> El estudio petrológico de estos recipientes ha sido realizado por M. A. Cau.

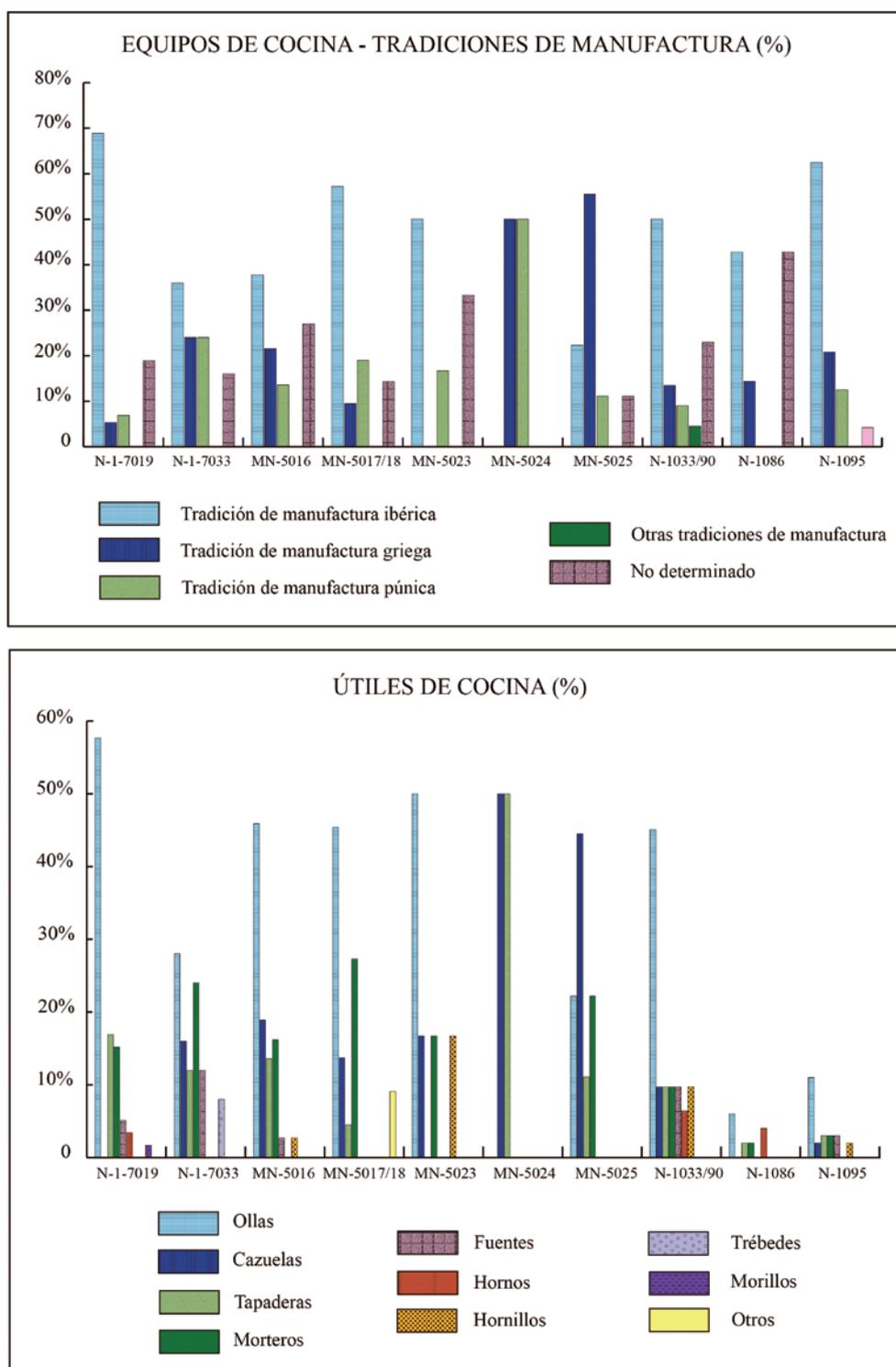


FIG. 10. Comparación de la distribución porcentual de las distintas tradiciones de manufactura en los equipos de cocina –calculada a partir de NMI– en las distintas UUEE analizadas y de los distintos útiles que los conforman.

entre el 22,3% y el 69% del total del material cerámico de uso culinario. Contextos con altos porcentajes se sitúan tanto en el sector meridional –por ejemplo, N-1-7019, donde el 69% de los vasos de uso culinario son de tradición ibérica– como en el área septentrional –la UE N-1095, donde representan el 62,5%–. Las unidades donde los vasos culinarios ibéricos registran porcentajes inferiores al 40% se localizan preferentemente en el área meridional de la *Neápolis*: es el caso de N-1-7033 –36%–, MN-5016 –37,8%– y MN-5025 –22,3%– (Fig. 6B). En este sentido, se repiten los mismos patrones espaciales vistos en los menajes de almacenamiento, rompiendo de nuevo imágenes duales de segregación espacial.

Si analizamos la cerámica de uso culinario diferenciando los tres grupos funcionales enunciados al inicio del apartado –recipientes de cocción, vasos de preparación y aparatos de cocción– obtenemos imágenes más precisas sobre las prácticas culinarias y su distribución en el paisaje emporitano. Los recipientes de cocción dibujan una relativa uniformidad entre los diferentes contextos. En todos ellos el grueso corresponde a las ollas de tradición ibérica (Fig. 10). En este grupo dominan los vasos con perfiles en S y fondos planos, que presentan en ocasiones decoraciones incisas o aplicadas en el exterior. A nivel tecnológico y morfológico son muy similares a las ollas de cocina predominantes en contextos locales y regionales próximos (Casas y Soler, 2016; Buxó *et al.*, 2010: 92, 94) (Fig. 11A). Estos recipientes presentan mayoritariamente cuerpos cerámicos y composiciones mineralógicas compatibles con el entorno geográfico más próximo. Desde un punto de vista tecnológico también debe señalarse que la mayoría de ellas están elaboradas a mano, registrándose también algunos ejemplares realizados a torno y mediante tecnologías que combinan en un mismo vaso diversas técnicas –mano, torno o torno lento–. A pesar de esta variabilidad tecnológica, todos estos vasos presentan características morfológicas y funcionales relativamente similares.

Desde el punto de vista de la práctica culinaria, la morfología de estos recipientes se ha relacionado con la preparación de alimentos en medios líquidos,

principalmente mediante el hervido (Bats, 1988: 65-67). El peso cuantitativo que tienen las ollas en todos los contextos analizados parece apuntar a que este tipo de preparaciones, similares a nuestros potajes, sopas y gachas, sería la base de la alimentación cotidiana de estos grupos domésticos. Este es un tipo de cocina muy extendido en medios íberos, donde algunos estudios indican que las preparaciones hervidas elaboradas principalmente a partir de cereales eran la base de la dieta cotidiana (Buxó *et al.*, 2010: 93; Santacana y Durán, 2011). Esta preparación es una sencilla base culinaria, compartida por multitud de comunidades mediterráneas durante la Edad de Hierro, que solía consumirse sola o bien sazonada o acompañada con otros ingredientes. Estos aliños y acompañamientos eran centrales en la diversificación de gustos y de prácticas alimentarias en y entre estas comunidades.

Las preparaciones de cereales hervidos eran también la base culinaria de las comunidades griegas, tanto de ámbitos egeos como occidentales (Bats, 1988; Garnsey, 1999; Wilkins y Hill, 2006; Dietler, 2010). Gracias a su riqueza literaria e iconográfica conocemos algunas de sus tradiciones culinarias y de sus modos de cocción y de preparación de alimentos. El principal recipiente de sus cocinas era la *chytra*, utilizada habitualmente para elaborar preparaciones hervidas de cereal, así como purés de legumbres o sopas de verduras (Sparkes, 1962; Sparkes y Talcott, 1970; Bats, 1988; Rotroff y Oakley, 1992). Este recipiente, documentando en otros ámbitos excavados de la *Neápolis*, no se registra en los contextos aquí analizados, lo que sugiere que los grupos domésticos que formaron estos depósitos utilizaron para sus preparaciones hervidas ollas de tradición local.

Esta preferencia por el uso de la olla frente a la *chytra* podría interpretarse como una mera substitución funcional, dado que ambas fueron usadas para la cocción en medios líquidos y permiten la preparación de recetas básicas muy similares. Frente a este argumento debe señalarse que ollas y *chytrai* presentan diferencias morfológicas relevantes que afectan a sus sistemas de suspensión y prensión y, especialmente, al modo de apoyo de estos recipientes. La

forma curva y redondeada de las *chytrai* exige el uso de soportes –principalmente hornillos, braseros o trébedes– tanto durante la cocción, como también en el momento de servir la comida. En cambio, la base plana de las ollas permitiría cocciones sobre superficies horizontales acercando simplemente el recipiente a las brasas –para cocciones lentas– o situándolo entre ellas –para cocciones rápidas–.

Asimismo, la forma de su base permitiría colocarla directamente sobre una mesa o superficie plana para servir o consumir el alimento, sin requerir el uso de elementos de apoyo adicionales (Bats, 1988: 65). Estas características morfológicas que separan a *chytrai* y ollas no son irrelevantes ya que se vinculan a instalaciones de cocción diferentes, modos y gestos culinarios específicos y formas de presentación

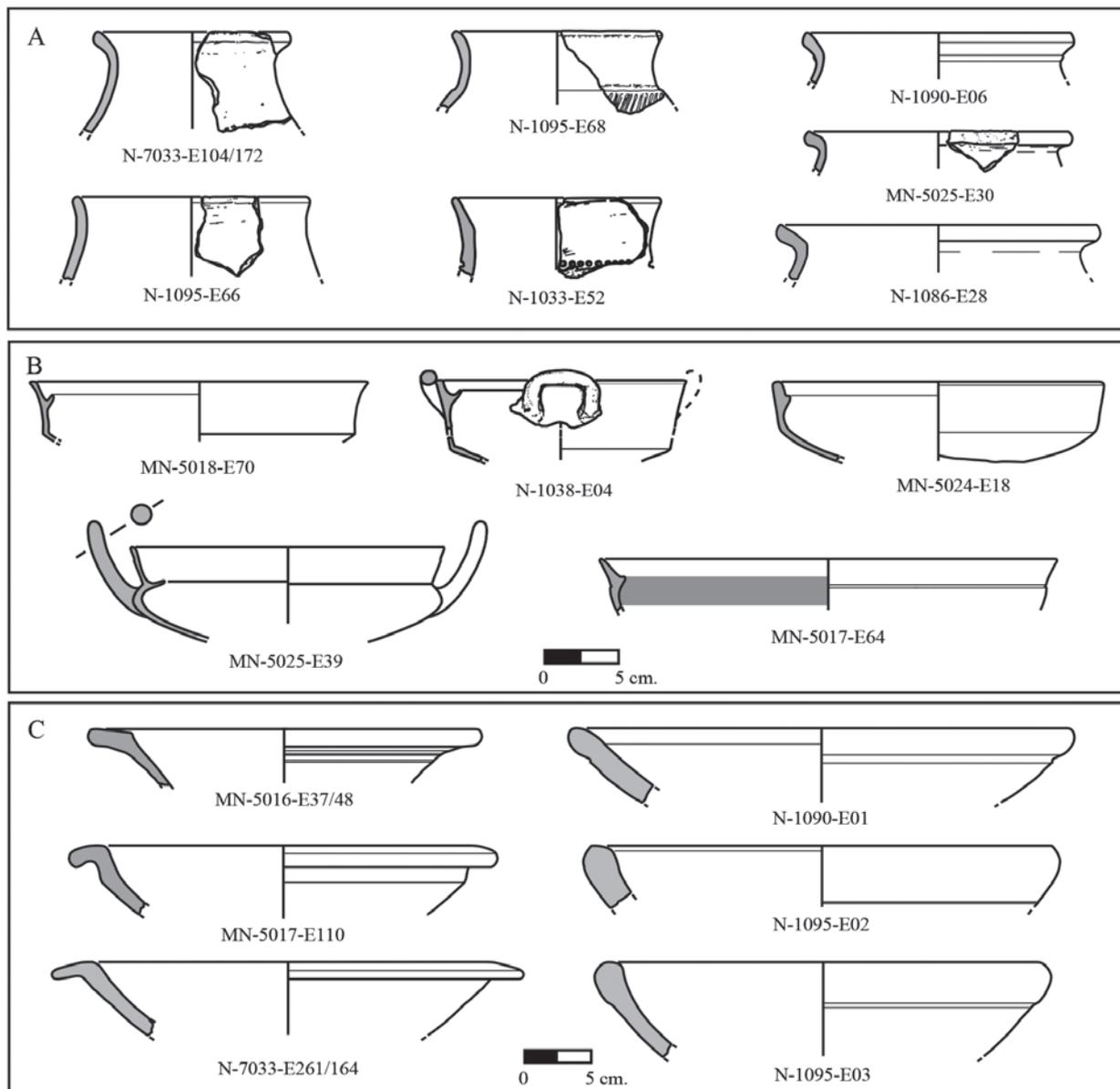


FIG. 11. Diversidad de tradiciones de manufactura y de tipologías de ollas de cocina (A); de cazuelas (B); y de morteros (C).

de la comida distintas. Ello sugiere que no estamos ante dos objetos funcionalmente intercambiables, sino ante dos tipos de recipientes que responden a prácticas conectadas con tradiciones culinarias y de consumo distintas.

En los contextos analizados hemos documentado recipientes de fondo curvo, pero con morfologías distintas a las *chytrai* y adaptados a otras recetas y usos culinarios. Se trata mayoritariamente de cazuelas o *lopades*, unos recipientes de cuerpos bajos y fondos cóncavos, con asas horizontales y un pequeño resalte interior que permite el encaje de una tapadera (Fig. 11B). La cazuela o *lopas* es un recipiente de cocción que irrumpe en las baterías de cocina griegas, pero también púnicas, a partir del s. VI a. C. y se populariza durante el s. V a. C. (Sparkes, 1962; Giardino, 2013; Quercia, 2015). Su forma se relaciona con cocciones estofadas, realizadas a fuego lento, que aprovechan los jugos y el vapor generado por los alimentos en una atmósfera cerrada. En textos griegos se relacionan primordialmente con la cocción de pescados y, solo en menor medida, de otros alimentos como carnes o verduras (Sparkes, 1962; Sparkes y Talcott, 1970; Bats, 1988). Indican asimismo que estas cazuelas no se usaban habitualmente en la elaboración de comidas cotidianas, sino de recetas singulares, excepcionales o festivas (Mylona, 2008: 91).

En la *Neápolis* estos recipientes de cocina están presentes en la mayoría de los contextos analizados, aunque por lo general su presencia es minoritaria con respecto a las ollas. La única excepción son las UUEE MN-5024 y MN-5025, pero en ellas se registran muy pocos recipientes de cocción. En el resto de contextos su representación porcentual varía entre el 0% y el 36% (Fig. 10). Desde el punto de vista de su distribución, cabe señalar la concentración en algunas unidades meridionales –N-1-7033, donde representa el 36% de los recipientes de cocción; MN-5016 con un 29%; MN-5017/5018 con un 23%, o MN-5023 con un 25%–, mientras que en las septentrionales alcanzan porcentajes menores y variables –0% en N-1086, 15,3% en N-1095 y 17,6% en N-1090/1033–. Desde el punto de vista de sus tradiciones de manufactura, todas las cazuelas registradas proceden de redes de

intercambio y conexiones con diversos ámbitos mediterráneos, principalmente griegos, pero también púnicos, no registrándose cazuelas de tradición ibérica. De hecho, en asentamientos ibéricos próximos estos recipientes culinarios parecen haber tenido una acogida tardía, incorporándose a partir del s. IV a. C., en contextos socialmente restringidos y en prácticas asociadas a celebraciones excepcionales o singulares (Sanmartí, 2015).

Este uso social excluyente, ligado a las élites, no se aprecia en *Emporion*, donde la permeabilidad social de estas innovaciones culinarias mediterráneas parece haber sido alta. La distribución espacial de estos recipientes que permitían elaborar nuevas recetas sugiere, por el contrario, que las cazuelas eran objetos accesibles a gran parte de los grupos domésticos residentes en este enclave. *Emporion* sigue así pautas similares a otras comunidades urbanas mediterráneas donde estos guisos ‘distinguidos’ y sus ingredientes están conectados no solo con las élites, sino también con las clases medias. Lo mismo cabe señalar de otros enseres cerámicos asociados con estas tradiciones culinarias, como los hornillos y los elementos cerámicos de suspensión o trébedes, que facilitan el manejo de baterías de cocinas de cuerpos redondeados (Fig. 10B). A ellos también debemos añadir los hornos móviles, otra innovación culinaria mediterránea que en *Emporion* convivía con hornos fijos, como el documentado en el contexto N-1-7033. Estos enseres aparecen de nuevo registrados en ámbitos septentrionales y meridionales de la *Neápolis*, destacando entre ellos la UE N-1-7019, donde se han localizado numerosos fragmentos de hornos móviles.

Las baterías y enseres de cocina de los grupos emporitanos nos permiten apreciar la existencia de una cierta complejidad culinaria en el asentamiento en el periodo c. 425-375 a. C. Las cerámicas de cocina sugieren que gran parte de los grupos emporitanos combinaban, por un lado, modos de preparación tradicionales conectados con los grupos locales y, por otro, innovaciones culinarias que estaban adquiriendo importancia en ciertos contextos urbanos mediterráneos desde finales del s. VI a. C. y, especialmente, durante el s. V a. C. Estas baterías

mixtas parecen haber sido transversales en la *Neápolis*, tanto desde un punto de vista social como espacial. Se aprecian, sin embargo, ciertas peculiaridades en las composiciones y combinaciones de las diferentes baterías analizadas que podrían traducirse no solo en gustos y preferencias distintas, sino también ciertas diferencias entre grupos en el modo en el que prácticas culinarias y formas de consumo participaron en procesos de identificación colectiva y distinción social. En este sentido destacan contextos como el N-1-7019 o el N-1086, con una marcada preferencia por la cocina de tradición local y una incorporación más limitada y selectiva de prácticas culinarias mediterráneas.

Otro de los recipientes de cocina social y espacialmente transversales en la *Neápolis* son los morteros, que tienen una presencia cuantitativamente importante en todos los sectores y contextos estudiados. Estos vasos abiertos, de cuerpos bajos y paredes gruesas, representan una innovación culinaria que se incorporó con enorme éxito en las tradiciones y equipos de cocina de numerosas comunidades mediterráneas a lo largo del I milenio a. C. Son un instrumento habitual no solo en las cocinas griegas, sino que también forman parte de la parafernalia utilizada en prácticas de consumo y cocina del mundo ibérico desde momentos tempranos (Gómez, 2000). Por ello en este periodo estos instrumentos no pueden atribuirse a formas de cocinar asociadas a tradiciones culinarias definidas y diferenciadas.

Los morteros aparecen mencionados en textos literarios griegos y son representados en múltiples iconografías. A partir de ellos sabemos que se utilizaban para mezclar, triturar y moler distintos alimentos y condimentos. Eran un instrumento esencial en la cocina cotidiana, donde se emplearon para preparar purés de cereales y legumbres, así como también sencillos aliños. Su reconocimiento social, sin embargo, procede del rol que desempeñaron en el nacimiento de gastronomías complejas y elaboradas en diversos ámbitos mediterráneos. Los morteros permitieron introducir nuevas recetas y formas de cocinar que integraban salsas y condimentos, en ocasiones elaboradas con ingredientes considerados como ‘pequeños lujos’. Estos enseres permitían,

así, elaborar tanto acompañamientos humildes y cotidianos, como platos sofisticados que eran servidos en celebraciones sociales singulares y banquetes (Sparkes y Talcott, 1970; Villing y Pemberton, 2010). Estamos de nuevo ante enseres culinarios que tuvieron cierta relevancia en prácticas de consumo conectadas con la construcción de la distinción social. Esta idea se ve reforzada por el hecho de que la inmensa mayoría de los morteros registrados en la *Neápolis* no fueron elaborados localmente, sino que fueron adquiridos en redes y mercados (Fig. 11c). Proceden de distintos talleres mediterráneos, principalmente massaliotas, magnogriegos, ibéricos, púnicos y etruscos. En los conjuntos cerámicos estudiados se detecta habitualmente la mezcla de morteros originarios de áreas, tradiciones y talleres distintos.

Los morteros son ilustrativos de un conjunto de prácticas culinarias que tuvieron una gran aceptación en *Emporion*. A través de ellos se introdujeron modos de preparación de alimentos que permitieron diversificar platos, sabores y texturas, tanto de aquellas recetas preparadas siguiendo pautas de cocinas mediterráneas –en cazuelas y hornos– como de las preparadas según cocciones y tradiciones ibéricas. De hecho, en conjuntos como el N-1-7019 y el N-1086, donde algunos instrumentos culinarios mediterráneos como las cazuelas no parecen tener una alta aceptación, el mortero tiene una presencia cuantitativamente importante (Fig. 10b).

Estos instrumentos culinarios parecen aludir, así, a un patrón similar al observado en relación con las cazuelas: la incorporación de recetas, modos de preparación de alimentos y técnicas culinarias que implican el uso de recipientes ‘mediterráneos’ para la elaboración de platos socialmente prestigiosos, que serían principalmente consumidos durante determinadas festividades o celebraciones, tanto públicas como privadas. Asimismo, ilustran como el empleo de estos enseres culinarios, lejos de estar vinculado con expresiones de etnicidad, parece conectado con estrategias dirigidas a la construcción de la distinción. Esta es una práctica que, como veremos a continuación, también se observa en la vajilla de mesa.

### 5.3. Vajillas de mesa y prácticas de consumo

Como en otros contextos domésticos griegos coetáneos (Foxhall, 2007; Lynch, 2011), la vajilla de mesa representa la categoría funcional más numerosa en los sectores analizados en *Emporion*. Esta categoría, formada por vasos destinados al consumo, a la presentación y al servicio de alimentos, es absolutamente mayoritaria en todas las unidades analizadas, presentando porcentajes que oscilan entre el 50% y el 70% del total de cerámicas de uso doméstico (Fig. 6B).

Desde el punto de vista de sus tradiciones de manufactura, la vajilla de mesa se caracteriza por la abundante presencia de producciones áticas. En los equipos de consumo de todas las unidades, los vasos áticos registran valores cercanos o superiores al 40%, con la única excepción de la UE N-1-7019 donde representan el 26%. (Fig. 12A). Esta copiosa presencia sugiere que, a diferencia de los ámbitos indígenas coetáneos donde estas vajillas se conectan aparentemente con grupos domésticos de élite (Dietler, 2010; Picazo, 2015), en el caso de *Emporion* el acceso social a estos objetos era mucho más amplio. Por otro lado, tampoco se aprecian en el análisis diferencias notables que permitan visibilizar espacios social o étnicamente segregados en base a los objetos cerámicos empleados en prácticas de servicio y consumo de alimentos.

En las UUEE analizadas la vajilla ática la componen vasos de figuras rojas (Miró, 2006) y, especialmente, de barniz negro (Sánchez y Pérez Aguayo, 2017). Estas últimas representan más del 70% de toda la cerámica ática de mesa, un patrón similar al que se detecta en ese periodo en todo el Mediterráneo, tanto en ámbitos griegos (Lynch 2011), como púnicos (Tronchetti, 2003) o locales (Domínguez-Monedero y Sánchez, 2001). A estos vasos se añaden otros de tradición de manufactura ibérica y griega de occidente y, de forma minoritaria, vasos producidos en talleres púnicos (Fig. 12A).

Desde el punto de vista de sus tradiciones de manufactura y diversidad tecnológica, la vajilla de mesa no presenta valores homogéneos en los contextos analizados. Se aprecian diferencias en la

composición de estos conjuntos, singularizándose especialmente los depósitos arqueológicos del sector MN-5000. En estas UUEE, y muy especialmente en aquellas asociadas al corte y el relleno de la trinchera de la muralla (MN-5016 y MN-5017/5018), se aprecia una sobrerrepresentación de la vajilla de mesa y, al mismo tiempo, una absoluta preeminencia de las cerámicas áticas. A estos vasos se añaden algunas cerámicas de tradición griega occidental y, en menor medida, producciones ibéricas, mientras que aquellas de tradición púnica están prácticamente ausentes, documentándose un único vaso en MN-5024 (Fig. 12A).

En los sectores N-1-7000 y N-1000 se detectan pautas claramente distintas. En ellas las distintas tradiciones de manufactura se registran de un modo más equilibrado y los elementos de vajilla de tradición púnica, aunque minoritarios, son constantes (Fig. 12A). La singularidad del sector MN-5000 no cabe relacionarla con diferencias sociales o étnicas de los grupos domésticos que generaron estos depósitos, sino que parece responder a un tipo de prácticas de comensalidad diferentes que generaron desechos de carácter distinto. Esta idea se refuerza si tenemos presente el importante volumen de cazuelas y morteros presentes en estas UUEE, unos enseres culinarios que, como hemos visto, tienen gran protagonismo en comidas excepcionales o celebraciones festivas. A ello podemos sumar la evidencia de las ánforas y la singularidad que presenta este sector en relación al volumen de contenedores procedentes de distintos ámbitos griegos y púnicos, superior al resto de los sectores. Todas estas evidencias apuntan a que estamos ante depósitos generados por prácticas de consumo en las que se utilizaban preferentemente vajillas áticas; se elaboraban platos siguiendo métodos culinarios y recetarios de gusto mediterráneo, y en los que se consumían productos procedentes de áreas lejanas, considerados quizá pequeños lujos, y apreciados socialmente por su exotismo o su mayor calidad.

Si analizamos las vajillas de mesa desde el punto de vista de los vasos que las componen y su uso en prácticas de consumo y servicio, las diferencias entre el MN-5000 y el resto de sectores se diluyen. En

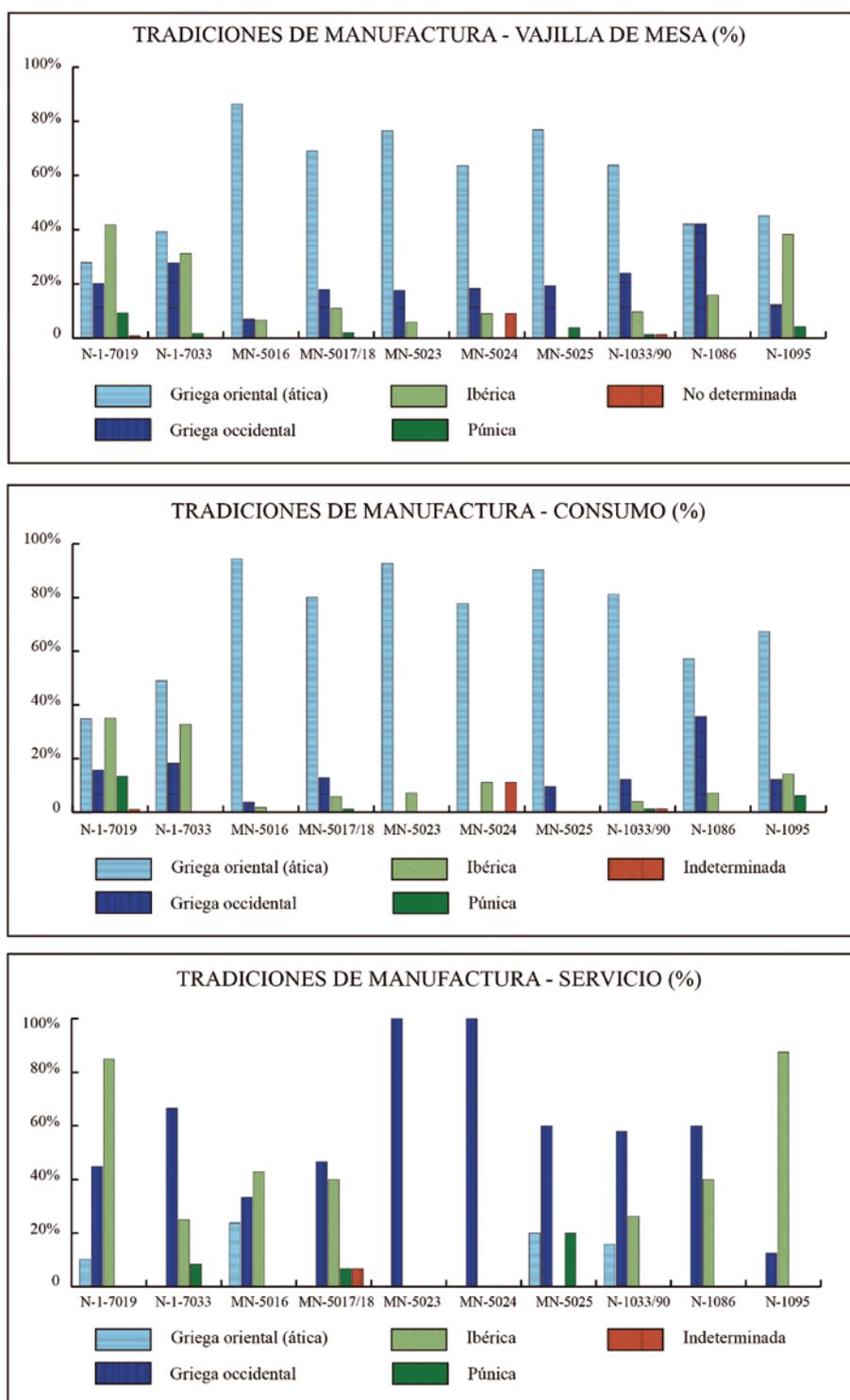


FIG. 12. Comparación de la distribución porcentual de las distintas tradiciones de manufactura en vajilla de mesa –NMI–, tradiciones de los vasos de consumo y de servicio en las distintas UUEE analizadas.

todos los depósitos predominan los vasos relacionados con el consumo de alimentos y bebidas. En ellos los vasos de consumo presentan porcentajes que superan el 70% de la vajilla de mesa, con la única excepción de N-1-7019 y N-1095, donde estos recipientes tienen valores cercanos al 60%. Además, en todas las unidades analizadas los vasos áticos están sobrerrepresentados en estos equipos de consumo. Este patrón se detecta tanto en los vasos destinados a la ingesta de bebidas –copas, escifos y copas-escifos– como en los usados para el consumo de alimentos semilíquidos, salsas o patés –cuencos de distintas dimensiones–, mientras que en los recipientes cerámicos asociados al consumo de alimentos sólidos los vasos áticos están casi ausentes, registrándose un único plato de barniz negro en MN-5016, MN-5023 y N-1033/1090 respectivamente.

Este repertorio de vajillas áticas se repite en todos los sectores analizados, mayoritariamente en forma de producciones de barniz negro, a las que también se suman un volumen considerable de vasos de bebida de figuras rojas y, de manera residual, de figuras negras –3 NMI en la UE N-1086–. La documentación en todas las unidades de la misma parafernalia material sugiere la ausencia de diferencias significativas entre sectores respecto al uso de estas cerámicas en las prácticas de consumo. Este uso no parece estar pautado ni por la localización específica de los distintos depósitos en la *Neápolis*, ni parece asociarse tampoco a posibles ascendencias o identificaciones sociales y/o culturales diferenciales de los grupos que vertieron estos desechos. De hecho, este amplio uso de la cerámica ática en prácticas de consumo reproduce un patrón idéntico al que se registra en ese periodo en buena parte del Mediterráneo, tanto en ámbitos griegos (Sparkes y Talcott, 1970; Foxhall, 2007; Lynch, 2011) como también locales (Domínguez-Monedero y Sánchez, 2001) y púnicos (Tronchetti, 2003), y que parece relacionarse principalmente con estrategias sociales y de poder desarrolladas en prácticas de comensalidad de tipo festivo, más que con la materialización de una identificación de tipo étnico por parte de sus usuarios. Este uso generalizado de cerámicas áticas en prácticas de consumo, especialmente de bebida, en el

marco de distintas celebraciones públicas y privadas por gente de distintos orígenes se ilustra perfectamente en la misma *Emporion*, donde en contextos contemporáneos a los aquí analizados han sido halladas algunas copas áticas inscritas con antropónimos griegos e ibéricos, estos en un número menor, y cuyas fórmulas parecen aludir al propietario o principal usuario de estos vasos (Sanmartí-Grego *et al.*, 1994; De Hoz, 2014).

Junto a estas producciones áticas, en los equipos de consumo se registran también copas, cuencos y platos producidos tanto en talleres griegos del Mediterráneo occidental –entre ellos, algunos probablemente elaborados en la propia *Emporion*– como de tradición de manufactura ibérica. A ellos se suman de manera excepcional vasos elaborados en talleres púnicos, solo documentados en N-1-7019, MN-5024 y N-1033/90 (Fig. 12B). Esta heterogeneidad de las vajillas de consumo se dibuja perfectamente en los depósitos N-1086 y N-1-7019. En la primera de ellas, junto a copas y cuencos áticos, se documentan recipientes de tradición griega occidental, púnica e ibérica, mientras que el conjunto de vasos de consumo de N-1-7019 está compuesto por vasos áticos y otros de manufactura ibérica, griega occidental y púnica (Fig. 13).

La heterogeneidad de tradiciones de manufactura en los equipos de consumo es común a todos los ámbitos, pero se manifiesta de manera más clara en N-1000 y N-7000 (Fig. 12B). En algunos de estos contextos –N-1095 y especialmente N-1-7019– se registran, además, pequeños conjuntos de bebida de posible uso excepcional integrados por vasos modelados a mano de delicada elaboración que, dada su calidad, pudieron participar junto a vajillas áticas en algunos festejos (Fig. 13).

La clara preeminencia de las cerámicas áticas en los equipos de consumo analizados contrasta con la imagen ofrecida por los vasos destinados al servicio de bebida –jarras, jarritas y vasos cerrados– y a la presentación de alimentos –fuentes, vasos abiertos, ánforas de mesa y cráteras–. En estas categorías funcionales las producciones áticas son absolutamente minoritarias y, en los pocos casos en los que se documentan, responden principalmente a cráteras de

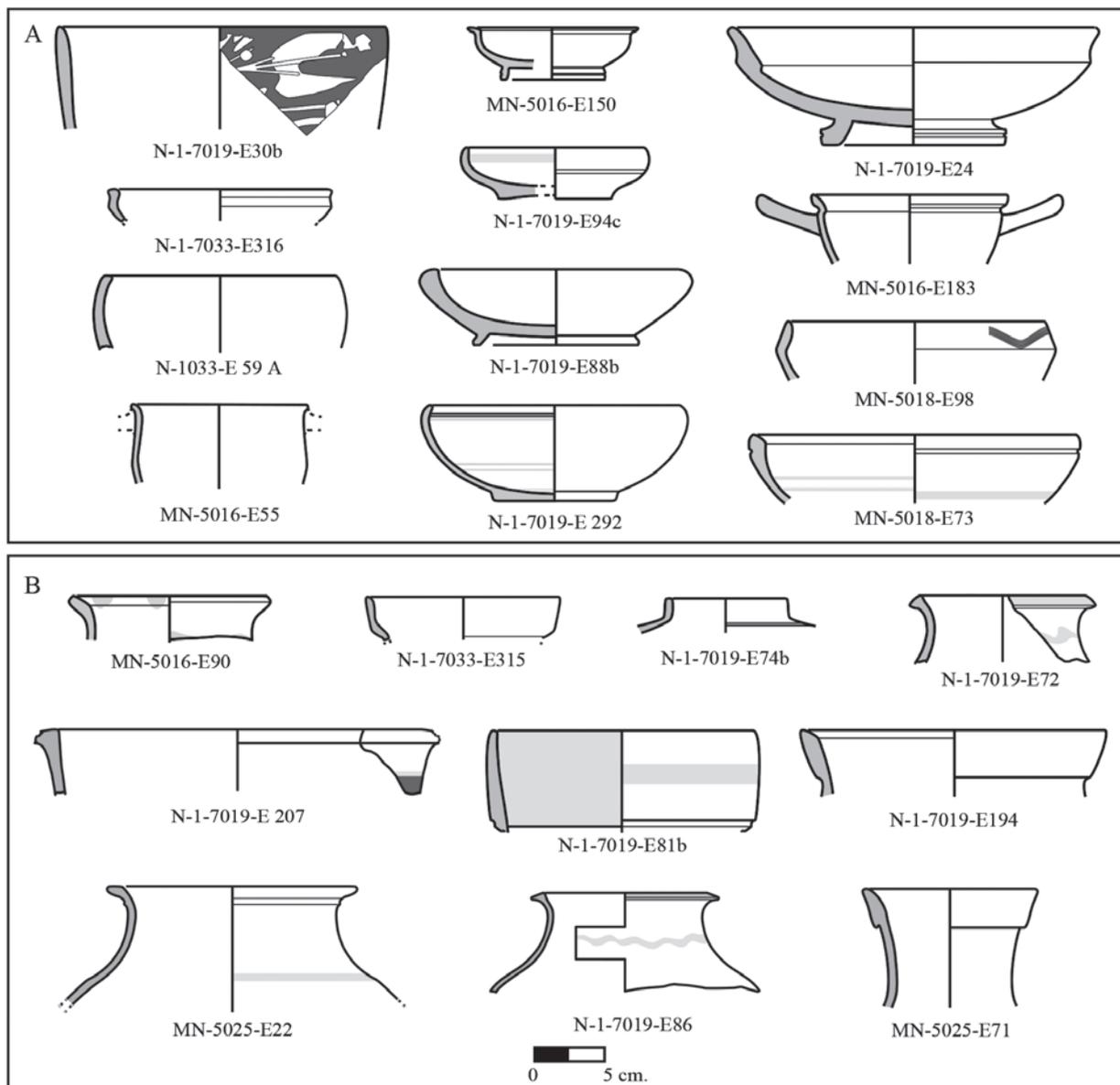


FIG. 13. *Diversidad de tradiciones de manufactura y de tipologías de vasos de consumo (A) y de servicio (B).*

figuras rojas, es decir, a vasos destinados a la presentación de la bebida en el marco de prácticas de comensalidad festivas. Este tipo de recipientes se documentan en los tres sectores – N-1-7019 (3 NMI), MN-5016 (4 NMI) y N-1033/1090 (1 NMI)–, lo que evidencia, de nuevo, la ausencia de diferencias entre espacios o sectores en el uso de recipientes singulares en prácticas de bebida (Fig. 12c).

Esta ausencia de diferencias se percibe también en relación a las tradiciones de manufactura. Los equipos de servicio están mayormente compuestos por jarras y jarritas de manufactura griega occidental, acompañadas de recipientes de tradición ibérica, la mayoría elaborados a torno y reproduciendo morfologías de tipo griego. A estos vasos se suman excepcionalmente algunas cerámicas áticas

y algunas jarras de producción púnica (Fig. 12c). Esta pauta en la composición de los equipos de servicio de bebida y presentación de los alimentos se reproduce en todos los sectores estudiados, incluso en el sector MN-5000, que presenta un mayor volumen de cerámicas de servicio (Fig. 13).

La vajilla de mesa pone de manifiesto que los grupos domésticos que formaron estos depósitos usaron en sus prácticas de consumo una amplia diversidad de producciones. El componente principal de sus equipos de consumo eran vasos de origen áticos —especialmente para la ingesta de bebidas—, mientras que para el servicio y la presentación de los alimentos prefirieron usar recipientes de ámbitos griegos occidentales e ibéricos y, en menor medida, púnicos. El uso de estos equipos heterogéneos descarta patrones espaciales de tipo dual, a la vez que alude a una realidad imbricada típica de los emporios y de las zonas de contacto, donde existe una gran facilidad para acceder y consumir culturas materiales de múltiples procedencias que serían reinterpretadas por quienes las utilizaron en el marco de sus acciones cotidianas y festivas.

Asimismo, la preeminencia de las cerámicas áticas en equipos de bebida de carácter festivo refleja que los grupos residentes en *Emporion* —independientemente de su origen o identidad— los integraron en prácticas asociadas a estrategias de poder y la construcción de una distinción social, de un modo similar a otros ámbitos mediterráneos. No obstante, algunos de los habitantes de la *Neápolis* sumaron a estas mismas prácticas delicadas copas realizadas a mano.

## 6. Conclusiones

El análisis de diversos conjuntos cerámicos vinculados con prácticas de almacenamiento doméstico, preparación y cocción de alimentos y consumo alimentario en la *Neápolis* de *Emporion* desvela un mundo material profundamente heterogéneo. Objetos de gustos, estéticas, propiedades, significados sociales, capacidades prácticas y funcionales conectados con tradiciones culturales diversas, que se

asocian principalmente con comunidades griegas e ibéricas de ámbitos regionales próximos, conformaban el paisaje cotidiano de los grupos domésticos que residían en este emporio entre finales del s. v y los inicios del s. iv a. C. El análisis pone de manifiesto que esta heterogeneidad no se limitaba a la cultura material, sino que se reprodujo también en las prácticas sociales en las que participaban estos objetos, en los modos en los que gestual, espacial y materialmente se llevaban a cabo estas actividades. La convivencia de diversos ‘modos de hacer’ en estos espacios, conectados con *habitus* o tradiciones vinculadas a comunidades distintas, es indicativa de la diversidad cultural de este enclave y de la presencia de una comunidad mixta integrada por gente de orígenes y ascendencias múltiples y diversas.

Desde el punto de vista de la distribución y variabilidad espacial de esta diversidad de tradiciones, prácticas y materialidades cabe decir que los resultados obtenidos en el estudio se alejan de visiones duales. El análisis muestra equipos domésticos relativamente homogéneos en todos los sectores, definidos por un peso significativo de los almacenajes ibéricos, por la presencia de cocinas en las que convergen tradiciones mediterráneas mixtas y donde los modos de cocción conectados con tradiciones culinarias ibéricas parecen haber conformado la base de las dietas básicas y cotidianas, y, por último, por vajillas y equipos de bebida enormemente diversos, en los que predominan los vasos griegos —principalmente vajilla ática de bebida—, pero en los que también están presentes vajillas conectadas con tradiciones locales y algunos vasos púnicos. Los resultados obtenidos inciden en la transversalidad e imbricación en el paisaje emporitano, tanto de materialidades como de ‘modos de hacer las cosas’ conectados con tradiciones distintas. El estudio no revela una segregación en el espacio emporitano de estas prácticas y modos de hacer y de las culturas materiales originalmente conectadas con ellas, sino que, por el contrario, muestra una transmisión fluida de materialidades y conocimientos prácticos entre los grupos domésticos residentes en *Emporion* y de ciertas apropiaciones y resignificaciones de las diversas culturas materiales.

En el estudio se aprecia que algunos conjuntos presentan ciertas peculiaridades, definidas por combinaciones específicas de objetos cerámicos. Destaca, en este sentido, el depósito N-1-7019 caracterizado por: a) un predominio de vasos de almacenamiento a torno ibérico, pero en el que, a diferencia de otros contextos, se aprecia un número significativo de orzas a mano; b) la presencia de equipos de cocina con un peso casi absoluto de prácticas culinarias que entroncan con tradiciones ibéricas y en los que los modos de cocción asociados al uso de cazuelas mediterráneas es muy limitado; y c) por la presencia de un equipo de bebida mixto, con un peso importante de vasos griegos, pero en el que las copas a mano entroncadas con tradiciones locales tienen un peso cuantitativo significativo. Estas peculiaridades, que denotan una preferencia por ciertas materialidades, prácticas y tradiciones locales más intensa a que la que se percibe en otros conjuntos, podrían encajar en la interpretación que se propuso en la publicación de esta excavación (Sanmartí-Gregó *et al.*, 1986: 183-184). Cabe señalar, sin embargo, que pautas muy similares se registran también en otros contextos de la *Neápolis* emplazados en el área septentrional, como sería el caso de N-1095. La situación espacial de estos dos contextos indicaría que los grupos domésticos y personas conectadas con estas preferencias y prácticas no se localizarían en espacios segregados en la *Neápolis*, sino que se encontrarían entremezclados en los distintos sectores del asentamiento.

En esta misma dirección apuntan los datos obtenidos en los restantes contextos analizados en el área meridional, que se apartan de la combinación peculiar de equipos y materialidades que caracterizan al depósito N-1-7019. Son especialmente significativos en ese sentido los datos obtenidos en el análisis del contexto N-1-7033, una zona exterior adyacente y conectada con la misma unidad de habitación levantada sobre el relleno antes citado, en la cual se registraron *in situ* instalaciones de cocina. En este contexto la combinación de equipos cerámicos se caracteriza por un dominio del almacenamiento ibérico en vasos a torno, con una presencia menor de las orzas a mano que la vista en

N-1-7019; por la preponderancia de preparaciones culinarias hervidas en vasos de cocina ibéricos, pero la relevancia de prácticas culinarias conectadas con equipos y tradiciones mediterráneas (especialmente, cocciones en cazuelas, en horno y preparaciones que requieren el uso del mortero); y por conjuntos de bebida con claro peso de las vajillas griegas y en que las que la participación de vasos de tradiciones de manufactura ibérica tienen un peso menor que en N-1-7019. Esta misma combinación de equipos y materialidades la registramos también en algunos contextos analizados del sector septentrional, en el área N-1000.

Por último, desde el punto de vista de las singularidades observadas en estas combinaciones de conjuntos cerámicos, queremos subrayar la detectada en MN-5000, otro de los sectores meridionales analizados, situado a escasos metros de N-1-7000 y afectado por la construcción de la muralla en el s. IV a. C. El peso en estos conjuntos de determinados enseres de cocina, como las cazuelas de tradiciones mediterráneas; la mayor presencia de ánforas importadas originarias de ámbitos griegos y púnicos, y la importancia cuantitativa de los equipos de bebida áticos, con porcentajes mucho más elevados que los de otros contextos analizados, sugieren que podríamos estar ante múltiples depósitos todos ellos asociados a desechos de prácticas de consumo excepcionales que estarían probablemente relacionadas con ámbitos de tipo público. Recordemos, a este respecto, la situación de este sondeo, en un espacio próximo al área cultural ubicada durante este periodo en la parte occidental del sector sur del núcleo.

Estas pequeñas singularidades no rompen con la imagen global que nos ofrece el análisis aquí presentado que incide en la ausencia de un paisaje étnicamente dual, con grupos materialmente diferenciados y espacialmente segregados. Por el contrario, el estudio muestra un paisaje social heterogéneo, complejo y profundamente imbricado, propio de una 'zona de contacto', en el que prácticas y objetos cerámicos de tradiciones diversas fueron usados de forma transversal por gente de orígenes y ascendencias distintas, que se identificaban principalmente con comunidades griegas y con grupos locales de

áreas regionales próximas. La complejidad de los conjuntos materiales sugiere que la elección de estos objetos y materialidades en prácticas sociales específicas no puede explicarse como el resultado de simples expresiones de etnicidad, ni tampoco como meras decisiones de carácter práctico y funcional. Estas preferencias deben conectarse con los significados sociales de estos objetos y de las prácticas en las que tomaron parte en estos contextos específicos —unos significados que debieron ser ambiguos y múltiples— y con la agencia de estas materialidades y ‘modos de hacer’ en estrategias relacionadas con el poder y la distinción social; con el género y la identidad familiar, y con la construcción de identidades ‘locales’ y/o ‘translocales’ que pudieron adquirir cierta relevancia en el marco de determinadas estrategias económicas o situaciones de conflicto. Esto nos abre nuevos marcos de investigación centrados en la agencia de los objetos y en los significados sociales que adquirieron en un ámbito como *Emporion*, marcado en estos momentos cronológicos por la heterogeneidad social y cultural.

### Fuentes antiguas

- ESTRABÓN: *Geografía. Libros III-IV*. Introducción, traducción y notas de MEANA, M. J. y PIÑERO, F. (1998). Madrid: Edit. Gredos.
- TITO LIVIO: *Historia de Roma. Libros XXI-XXXV*. Traducción y notas de VILLAR, J. A. (1993). Madrid: Edit. Gredos.

### Bibliografía

- ALMAGRO BASCH, M. (1951): *Las fuentes escritas referentes a Ampurias*. Monografías Ampuritanas, 1. Barcelona.
- ALMAGRO BASCH, M. (1953): *Las necrópolis de Ampurias I. Introducción y necrópolis griegas*. Monografías Ampuritanas, 3. Barcelona, vol. I.
- ALMAGRO BASCH, M. (1955): *Las necrópolis de Ampurias II. Necrópolis romanas y necrópolis indígenas*. Monografías Ampuritanas 3. Barcelona, vol. II.
- AQUILUÉ, X.; CASTANYER, P.; SANTOS, M. y TREMOLEDA, J. (2010): “Grecs et indigènes aux origines de l’enclave phocéenne d’Emporion”. En TRÉZINY, H. (ed.): *Grecs et Indigènes de la Catalogne à la mer Noire*. Aix-en-Provence: Centre Camille Julian, pp. 65-78.
- BATS, M. (1988): “Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques”, *Revue Archéologique de Narbonnaise*, 18, pp. 5-72.
- BELARTE, C. y CAMAÑES, P. (2016): “Activités domestiques et vie quotidienne en Ibérie septentrionale”. En CHAZELLES, C. y SCHWALLER, M. (eds.): *Vie quotidienne, tombes et symboles des sociétés protohistoriques de Méditerranée nord-occidentale*. Lattes: CNR, pp. 45-61.
- BUXÒ, R.; PRINCIPAL, J.; ALONSO, N.; BELARTE, C. y COLOMINAS, L. (2010): “Prácticas alimentarias en la Edad del Hierro en Cataluña”, *Saguntum*, extra 9, pp. 82-99.
- CASAS, J. y SOLER, V. (2016): *Mas Gusó: Evolución de un asentamiento rural en el territorio de Ampurias. Del Neolítico Final a época ibérica*. BAR Intern. Ser., 2824. Oxford: Archaeopress.
- CASTANYER, P.; SANTOS, M. y TREMOLEDA, J. (2015): “Nuevos datos arqueológicos sobre la evolución urbana de Emporion”. En ROURE, R. (ed.): *Contacts et acculturations en Méditerranée Occidentale*. Aix-en-Provence: Centre Camille Julian, pp. 121-130.
- CASTANYER, P.; SANTOS, M. y TREMOLEDA, J. (2016): “Nuevos espacios de necrópolis en torno a Emporion. Aspectos rituales y prácticas funerarias”. En CHAZELLES, C. y SCHWALLER, M. (eds.): *Vie quotidienne, tombes et symboles des sociétés protohistoriques de Méditerranée nord occidentale*. Lattes: CNR, pp. 498-515.
- CLAQUIN, L. (2018): “Les fours dits ‘en cloche’ du début de l’âge du Fer au changement d’ère (XI<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> s. av. J.-C.): entre terre crue et terre cuite, dispositifs de cuisson fixes ou mobiles. Reflet de choix socio-culturels des sociétés méditerranéennes?”. En CHAZELLES, C. A. y LEAL, É. (eds.): *Construction en terre crue. Torchis, techniques de garnissage et définition*. Montpellier: Éditions de l’Espérou, pp. 485-500.
- DE HOZ, M. P. (2014): *Inscripciones griegas de España y Portugal*. Madrid: RAH.
- DELGADO, A. y FERRER, M. (2016): “Feeding an Emporion: Gastronomies and identities in Empúries, North Catalonia (5<sup>th</sup> century BC)”, *Archeolingua*, pp. 211-234.
- DIETLER, M. (2010): *Archaeologies of Colonialism: Consumption, Entanglement and Violence in Ancient Mediterranean France*. Berkeley: UCP.

- DOBRES, M. A. (2000): *Technology and Social Agency: Outlining a Practice Framework for Archaeology*. London: Blackwell.
- DOMÍNGUEZ MONEDERO, A. (2013): "Greeks and non-Greeks in the city of *Emporion* and the construction of their different identities", *Electrum*, 20, pp. 23-36.
- DOMÍNGUEZ MONEDERO, A. y SÁNCHEZ, C. (2001): *Greek Pottery from the Iberian Peninsula: Archaic and Classical Periods*. Boston: Brill.
- FOXHALL, L. (2007): "House clearance: unpacking the 'kitchen' in Classical Greece", *British School at Athens Studies*, 15, pp. 233-242.
- GAILLEDRAT, E. (1995): "Grecs et Ibères dans la nécropole d'Ampurias (VI<sup>e</sup> -II<sup>e</sup> siècles av. J.-C.)", *Mélanges de la Casa de Velázquez*, 31, pp. 31-54.
- GARNSEY, P. (1999): *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: CUP.
- GIARDINO, S. (2013): "La ceramica comune tra VI e V secolo a. C. dai recenti scavi a Mozia: dal repertorio originariamente fenicio all'influenza della tradizione greca". En GIRÓN, L.; LAZARICH, M. y CONCEIÇÃO, M. (eds.): *I Congreso Internacional sobre Estudios Cerámicos*. Cádiz: Univ. de Cádiz, pp. 835-859.
- GÓMEZ, E. (2000): "Contribution à l'étude des mortiers de cuisine: les mortiers du Languedoc occidental du VI<sup>e</sup> au IV<sup>e</sup> s. av. J.-C.", *Documents d'Archéologie Méridionale*, 23, pp. 113-143.
- LAWALL, M. L. (2016): "Patterns of amphora discard from houses, shops, taverns and brothels". En GLAZEBROOK, A. y TSAKIRGIS, B. (eds.): *Houses of Ill Repute: The Archaeology of Brothels, Houses and Taverns in the Greek World*. Philadelphia: UPP, pp. 59-74.
- LYNCH, K. (2011): *The Symposium in Context. Pottery from a Late Archaic House Near the Athenian Agora*. Princeton: The American School of Classical Studies at Athens.
- MANGAS, J. y PLÁCIDO, D. (eds.) (1999): *La Península Ibérica prerromana: de Éforo a Eustacio*. Testimonia Hispaniae Antiqua II B. Madrid.
- MIRÓ, M. (2006): *La cerámica ática de figures roges de la ciutat grega de Emporion*. Monografies Emporitanes, 14. Barcelona.
- MORET, P. (1995): "Tite-Live et la topographie d'Emporion", *Mélanges de la Casa de Velázquez*, 31, pp. 55-75.
- MYLONA, D. (2008): *Fish-eating in Greece from the Fifth century B.C. to the Seventh Century A.D. A Story of Impoverished Fishermen or Luxurious Fish Banquets?* Oxford: Archaeopress.
- OLALDE, I.; MALLICK, S.; PATTERSON, N. (2019): "The genomic history of the Iberian Peninsula over the past 8000 years", *Science*, 363, pp. 1230-1234.
- PICAZO, M. (2015): "La vajilla de los días de fiesta: cerámica ática en una casa de finales del s. V a. C. de Ullastret", *Archivo Español de Arqueología*, 5, pp. 25-37.
- PRATT, M. L. (1991): "Arts of the contact zone", *Profession*, pp. 33-40.
- PY, M. y ADROHER, A. (1991): "Principes d'enregistrement du mobilier archéologique", *Lattara*, 4, pp. 83-100.
- QUERCIA, A. (2015): "The production and distribution of early Greek-style cooking wares in areas of cultural contact: the case of Southern Italy and Sicily". En GAUSS, W.; KLEBINDER-GAUSS, G. y VON RÜDEN, C. (eds.): *The Transmission of Technical Knowledge in the Production of Ancient Mediterranean Pottery*. Viena: Österreichisches Archäologisches Institut, pp. 311-332.
- ROPPA, A.; HAYNE, J. y MADRIGALI, E. (2013): "Interazioni artigianali e sviluppi della manifattura ceramica locale a S'Uraki (Sardegna) fra la Prima Età del Ferro e il periodo punico", *Saguntum*, 45, pp. 115-137.
- ROTROFF, S. y OAKLEY, J. (1992): *Debris from a Public Dining Place in the Athenian Agora*. Hesperia Suppl., xxv. Princeton.
- RUIZ DE ARBULO, J. (2002): "Santuarios y fortalezas. Cuestiones de indigenismo, helenización y romanización en torno a *Emporion* y *Rhode* (ss. VI-I a. C.)", *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la UAM*, 28-29, pp. 161-202.
- SÁNCHEZ, C. y PÉREZ AGUAYO, A. C. (2017): "La cerámica ática de barniz negro de época clásica en Ampurias", *Empúries*, 57, pp. 9-27.
- SANMARTÍ, J. (2015): "Interactions coloniales, cuisine et forms de consummation in Ibérie septentrionale". En ROURE, R. (ed.): *Contacts et acculturations en Méditerranée Occidentale*. Aix-en-Provence: Centre Camille Julian, pp. 171-183.
- SANMARTÍ-GREGO, E. (1988a): "Una carta en lengua ibérica, escrita sobre plomo, procedente de Emporion", *Revue Archéologique de la Narbonnaise*, 21, pp. 95-113.
- SANMARTÍ-GREGO, E. (1988b): "Datación de la muralla griega meridional de Ampurias y caracterización de la facies cerámica de la ciudad en la primera mitad del s. IV a. de J. C.", *Revue d'Études Anciennes*, 90, pp. 99-135.

- SANMARTÍ-GREGO, E. (1993): "Els íbers a Emporion (segles VI-III a. C.)", *Laietania*, 8, pp. 87-95.
- SANMARTÍ-GREGO, E.; CASTANYER, P.; SANTOS, M. y TREMOLEDA, J. (1994): "Testimonios epigráficos de la presencia indígena en Emporion", *Huelva Arqueológica*, 13, pp. 204-214.
- SANMARTÍ-GREGO, E.; CASTANYER, P. y TREMOLEDA, J. (1988): "La secuencia histórico-topográfica de las murallas del sector meridional de Emporion", *Madridrer Mitteilungen*, 29, pp. 191-200.
- SANMARTÍ-GREGO, E.; CASTANYER, P. y TREMOLEDA, J. (1992): "Nuevos datos sobre la historia y la topografía de las murallas de Emporion", *Madridrer Mitteilungen*, 33, pp. 102-112.
- SANMARTÍ-GREGO, E.; CASTANYER, P.; TREMOLEDA, J. y BARBERÀ, J. (1986): "Las estructuras griegas de los ss. V y IV a. de J. C. halladas en el sector sur de la Néapolis de Ampurias", *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonenses*, 12, pp. 141-204.
- SANMARTÍ-GREGO, E. y NOLLA, J. M. (1986): "Informació preliminar sobre l'excavació d'una torre situada a ponent de la ciutat grega d'Empúries". En *6<sup>o</sup> Col·loqui Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà*. Puigcerdà: Institut d'Estudis Ceretans, pp. 159-191.
- SANMARTÍ-GREGO, E. y SANTIAGO, R. A. (1988): "La lettre grecque d'Emporion et son contexte archéologique", *Revue Archéologique de Narbonnaise*, 21, pp. 3-17.
- SANTACANA, J. y DURÁN, J. (2011): *La cuina dels ibers. De la llar de foc als fogons*. Barcelona: Rafael Dalmau.
- SANTIAGO, R. M. (1991): "Presencia ibérica en las inscripciones griegas recientemente recuperadas en Ampurias y Pech Mahó", *Huelva Arqueológica*, 13, pp. 217-230.
- SANTOS, M.; CASTANYER, P. y TREMOLEDA, J. (2013): "Emporion arcaica: los ritmos y las fisonomías de los dos establecimientos originarios, a partir de los últimos datos arqueológicos". En BOUFFIER, S. y HERMARY, A. (eds.): *L'Occident grec de Marseille à Mégara Hyblaea*. Aix-en-Provence: Centre Camille Julian, pp. 103-113.
- SPARKES, B. (1962): "The Greek Kitchen", *Journal of Hellenic Studies*, 82, pp. 121-137.
- SPARKES, B. y TALCOTT, L. (1970): *The Athenian Agora XII: Black and Plain Pottery of the sixth, fifth and fourth centuries BC*. Princeton: The American School of Classical Studies at Athens.
- TROCHETTI, C. (2003): "La ceramica attica in Sardegna tra VI e IV sec. a. C.: significato e problemi". En GIUDICE, F. y PANVINI, R. (eds.): *Il greco, il barbaro e la ceramica attica*. Roma: L'Erma di Bretschneider, pp. 177-182.
- VILLING, A. y PEMBERTON, E. (2010): "Mortaria from Ancient Corinth: form and function", *Hesperia*, 79, pp. 555-638.
- WILKINS, J. y HILL, S. (2006): *Food in the Ancient World*. Malden: Blackwell.