

PRESENTACIÓ

DE LA CUINA A LA TAULA

IV REUNIÓ D'ECONOMIA EN EL PRIMER MIL·LENNI AC

Consuelo Mata Parreño - Guillem Pérez Jordà - Jaime Vives-Ferrándiz Sánchez

Les actes que ací es presenten s'emmarquen en les reunions sobre economia en l'Antiguitat que es celebren des de 1968. La primera "Reunión e Historia de la Economía Antigua" va ser organitzada pel Dr. Miquel Tarradell Mateu, catedràtic d'arqueologia de la Universitat de València. En aquella ocasió el marc temporal va ser molt ampli perquè es van tractar temes que comprenien des del Paleolític al segle III d.C. La segona, també organitzada pel Dr. Tarradell, es va celebrar a Barcelona en 1982, reduint-se la cronologia als segles que van del 500 aC al 500 dC La tercera es va celebrar en la Universitat de València en 1999, en el marc dels actes commemoratius del V Centenari de la fundació d'aquesta universitat. L'economia dels ibers (segles VI-I aC) va ser el tema central d'aquella reunió, mentre que la temàtica triada per a aquesta quarta edició és l'alimentació i les pràctiques culinàries durant el I mil·lenni aC.

L'aliment és una necessitat vital. Ja siga en forma sòlida o líquida, el fet d'alimentar-se va més enllà de la simple nutrició humana perquè fins i tot un senzill acte de transformació de productes alimentaris està condicionat per comportaments culturals i tècniques apreses. La idea de plaer, el tabú o les experiències sensitives estan estretament associades a l'alimentació i a la pràctica cultural que es considera adequada. A més, la "comensalitat", menjar i beure en companyia, defineix el grup social i possibilita experiències de socialització, que són tan diverses com els propis modes d'alimentació.

En aquesta IV Reunió d'Economia en el primer mil·lenni aC. s'ha aplegat un grup d'especialistes sobre l'Edat del Ferro en el Mediterrani occidental per a exposar i debatre qüestions sobre l'alimentació quotidiana i festiva. Durant aquest període, les comunitats que van habitar el Mediterrani compartien un nivell de desenvolupament tècnic i cultural semblant però mantenien diferències quant a estructures administratives, organització social i creences religioses. Tot això,

sens dubte, va haver de condicionar les pràctiques culinàries i el consum d'aliments. Hem volgut representar aquesta diversitat en les ponències convidades, amb contribucions dels àmbits etrusc, celta, íber, celtíber, fenici, púnic i turdetà, amb perspectives que tingueren en compte tant els espais domèstics com els funeraris, i tant les dades bioarqueològiques com els elements mobles i immobles. A més, a fi d'enriquir aquesta visió plural s'inclou la publicació de tots els cartells presentats que aporten informació complementària a les temàtiques generals tractades en les ponències i altres aproximacions, com la dels emergents estudis de paleodieta a partir de les restes òssies.

En conseqüència, les qüestions abordades han sigut diverses com ho és la pròpia alimentació, i en totes elles hem acostat a dimensions materials de la dieta i a les pràctiques culinàries. L'objectiu ha estat, doncs, reflexionar sobre les múltiples perspectives socials i biològiques de l'alimentació a través de projectes d'investigació que tracten aquesta temàtica per a contrastar, des de diversos angles i enfocaments, metodologies i interpretacions. El nostre major interès ha estat l'intercanvi d'idees entre investigadors especialitzats en marcs geogràfics i culturals que poques vegades es confronten o troben.

Desitgem que la publicació d'aquestes actes faça d'estímul per a aprofundir en els temes tractats i obrir noves perspectives d'estudi¹.

Caudete de las Fuentes (València)

22 i 23 d'octubre del 2009

1.- Reunió emmarcada dins dels projectes de recerca: HUM2004-04939/HIST, HAR2008-04835 i HAR2008-03810. Actes publicades amb el suport de la Conselleria d'Educació (GVAORG-139) i del Ministerio de Ciencia e Innovación (HAR2009-05770-E/HIST).