

PRÁCTICAS CULINARIAS Y ALIMENTACIÓN EN ASENTAMIENTOS IBÉRICOS VALENCIANOS¹

M^a Pilar Iborra Eres - Consuelo Mata Parreño - Andrea Moreno Martín
Guillem Pérez Jordà - David Quixal Santos - Jaime Vives-Ferrándiz Sánchez

ABSTRACT

This article offers an approach to cooking practices, diet and consumption of food and beverages in the Iberian Culture (IV-II centuries BC). We focus on settlements, located in the Valencian region, well known by the studies of their material repertoires, domestic contexts and the analysis of faunal and palaeocarpologic samples. Our goal is to identify the general and specific characteristics of different territories, and then to evaluate differing social practices and consumptions as representative features of a complex society.

KEY WORDS: Iberian Iron Age, cuisine, diet, social structure.

INTRODUCCIÓN

Los hábitos relacionados con la transformación de alimentos y las prácticas culinarias están cargados de connotaciones culturales. Éstos aparecen muchas de las veces como prácticas conservadoras, pues cambian muy poco a lo largo del tiempo; otras, en cambio, se adaptan y transforman rápidamente, traspasando con facilidad fronteras culturales, étnicas y sociales. En ambos casos todos forman parte de manifestaciones identitarias y sociales que no siempre se han reconocido en el registro material que nos ocupa, pero que ofrecen un fructífero campo de estudio.

En este trabajo partimos, en primer lugar, de un estado de la cuestión sobre la alimentación y las prácticas culinarias en el ámbito cultural ibérico en tierras valencianas a partir del estudio de asentamientos que cubren una cronología amplia, entre los ss. IV y II a. C., y que han sido objeto de trabajos arqueológicos de campo en los últimos 80 años (fig. 1). En segundo lugar, partiendo de la evaluación exhaustiva de los elementos materiales que indican actividades de transformación, cocina y consumo en los yacimientos mejor conocidos y documentados, ofrecemos una serie de análisis comparativos de estas prácticas con el ánimo de resaltar diferencias sociales, culturales y cronológicas. En el trasfondo de esta cuestión nos interesa definir el tipo de dieta, la variedad de alimentos y prácticas culinarias de las comunidades ibéricas y, finalmente, la relación que existe entre los elementos diferenciadores de cocina y el estatus social de los grupos.

PRODUCTOS DE CONSUMO

Este aspecto exige valorar en primer lugar aquellos estudios que tradicionalmente han estado relegados a apéndices de las publicaciones, tales como las analíticas arqueozoológicas y paleocarpológicas, o han sido interpretados desde el punto de vista de la producción y no del consumo. Los resultados de los mismos son los únicos elementos que tenemos hasta el momento para saber cuáles eran los productos que alimentaban a los iberos en nuestras comarcas, ya que apenas hay datos procedentes de indicadores isotópicos y oligoelementos (Lorrio *et al.* 2009: 37; Salazar *et al.* en este volumen).

Es cierto que tenemos un buen conocimiento de qué especies vegetales y animales se están consumiendo pero, al mismo tiempo, apenas podemos valorar el peso que cada una de ellas tenía realmente en la dieta. La información aportada por trabajos etnográficos o históricos se suele trasladar a las poblaciones protohistóricas del Mediterráneo. En ellos se considera a los cereales como el componente fundamental de la dieta con un 65-70%, mientras que frutos, legumbres y verduras cubrirían el 20-25% y, finalmente, aceite, vino y carne sólo el 5-15% (Gallant 1991: 68). Consideramos que éste, a falta de datos directos, es un buen sistema de aproximación, aunque puede haber diferencias entre zonas y grupos sociales, al menos cuando se desciende a un mayor detalle.

En los yacimientos estudiados la mayor parte de la producción está orientada a la alimentación de su población, ya que se trata de asentamientos agrarios sin una fuerte orien-



Fig. 1. Asentamientos citados en el texto: 1, La Bastida de les Alcusses (Moixent, València); 2, Kelin (Caudete de las Fuentes, València); 3, Edeta/Tossal de Sant Miquel (Llíria, València); 4, La Seña (Villar del Arzobispo, València); 5, El Castellet de Bernabé (Llíria, València); 6, El Puntal dels Llops (Olocau, València).

tación comercial. Además, las muestras se han recuperado en áreas de hábitat y en los vertederos de su entorno, por lo que podemos imaginar que en ellos se acumulan los residuos generados durante los procesos de preparación de los alimentos. Ello nos permite valorar el registro faunístico y carpológico como el reflejo de los alimentos consumidos.

PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Estos yacimientos tienen en común la presencia de ovejas, cabras, cerdos, bovinos, caballos, asnos, ciervos, conejos, liebres, aves domésticas y silvestres (Iborra 2004). En general, se detecta un predominio de las ovejas y las cabras, seguidas por los cerdos y los bovinos y, en menor medida, por los caballos, los asnos y las especies silvestres (fig. 2).

El consumo de ovejas, cabras, cerdos y bovinos se observa en todos los asentamientos. Se trata de las especies principales en cuanto al aporte cárnico, mientras que el consumo de équidos es minoritario. Entre las especies silvestres

hay una preferencia por el consumo de cérvidos y lagomorfos (conejos y liebres). Sin embargo, en otras, como el tejón y el buitre, no hemos observado marcas de carnicería ni modificaciones por la acción del fuego que evidencien su consumo.

Además de la explotación primaria de los animales que se pueden consumir guisados, hervidos o asados, existe una gestión de las cabañas ganaderas y de las aves domésticas, orientada a la obtención de productos secundarios. El estudio de la edad y el sexo nos indica, por ejemplo, si los ovicaprinos y bovinos se utilizaron para la producción láctea; y, en relación a las aves de corral, una mayor presencia de hembras indicaría un posible aprovechamiento de los huevos.

La presencia de las especies domésticas conocidas apenas cambia respecto a las etapas precedentes, aunque las formas de gestión se van modificando. Las aves de corral son la única novedad en la cabaña doméstica.

PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

Las especies vegetales utilizadas como alimento las conocemos fundamentalmente a partir de los estudios paleocarpológicos y antracológicos. Sin embargo, hay que tener en cuenta problemas de conservación que están limitando la lectura del registro. Documentamos, sobre todo, aquellos vegetales de los que se aprovecha la semilla o el fruto, ya que son susceptibles de conservarse por carbonización. No obstante, existe un elenco importante de plantas cultivadas o silvestres de las que se consume el tallo, las hojas o las raíces (zanahoria, cardo, acelga, remolacha, etc.), que difícilmente podemos recuperar. Los estudios etnográficos así como las fuentes escritas nos ilustran sobre ellas (Segura, Torres 2009: 399 y ss.).

Las especies identificadas corresponden a cereales (trigos, cebadas y mijos), leguminosas (habas, lentejas, guisantes, vezas, guijas y garbanzos), oleaginosas (lino y camelina), frutos secos (bellotas, almendras y piñones) y carnosos (manzanas, peras, granadas, uvas, aceitunas, ciruelas, higos y moras) (fig. 3).

El registro paleocarpológico de la mayoría de los yacimientos muestreados indica un predominio de los cereales sobre el resto de grupos, bien es cierto que con valores similares al de los frutales. El tercer lugar lo ocupan las leguminosas con frecuencias mucho menores y, por último, las oleaginosas cuya presencia, de momento, es puntual y reducida a un solo yacimiento (fig. 3).

Este registro es una muestra de que estas comunidades adaptan los cultivos y, consecuentemente, su alimentación a las características del entorno en el que se encuentran. La selección de determinadas variedades de cereal y el peso de los frutales, cultivos que pueden ocupar suelos que no son aptos para el cultivo de cereales, serían el reflejo de esta realidad (Pérez Jordà et al. 2007 a).

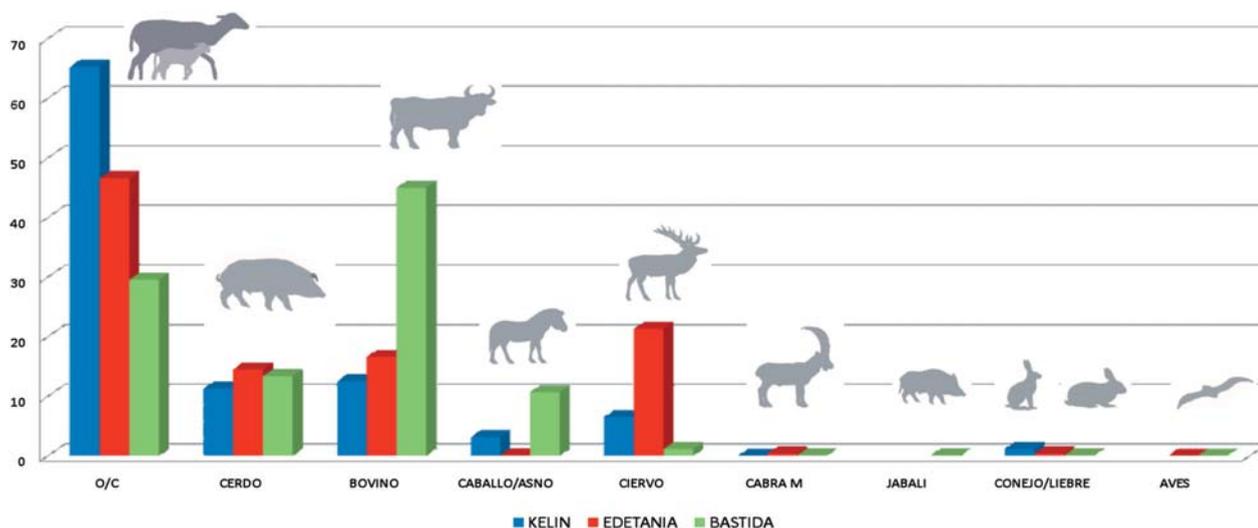


Fig. 2. Importancia relativa de las especies animales en los yacimientos estudiados a partir del peso.

La introducción generalizada de diversos frutos en la dieta ibérica supone la principal innovación de este periodo. Además de provocar un enriquecimiento y mejora de la dieta, aporta una mayor seguridad, lo que indudablemente contribuiría a un crecimiento de la población.

Las diversas formas de consumo de estos productos se puede agrupar en tres conjuntos: los granos y frutos que se molturan o hierven, los frutos que se consumen frescos o secos (o mediante otros sistemas de conservación como sumergidos en vino o miel) y los que se transforman para obtener derivados como el vino, el aceite y la cerveza.

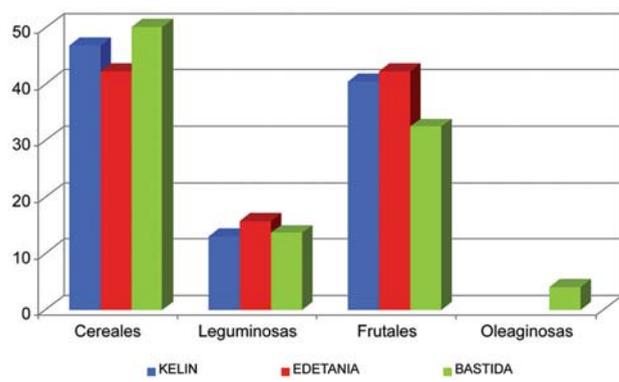


Fig. 3. Especies vegetales identificadas a través de la paleoecología.

PROCESADO DE PRODUCTOS

Casi todos los productos alimenticios deben procesarse antes de ser ingeridos. Muchos de estos procesos dejan huellas en el registro arqueológico.

PROCESADO DE CARNE

El consumo de la carne se realizó mediante el asado de las diferentes porciones o en crudo como salazones y ahumados. El hecho de que muchos restos fueran fracturados, en especial las falanges, las vértebras, los carpales y los tarsales también indica su cocinado en guisos y hervidos. El análisis de las partes esqueléticas identificadas, el estudio de las marcas de carnicería y las señales de fuego nos informan sobre estas prácticas.

Los animales se descuartizan y procesan en patios, calles o plazas. Un ejemplo lo tenemos en el dept. 6 de La Señá, una zona abierta donde se localizó una cubeta con cenizas, fragmentos cerámicos y restos de oveja, cabra, cerdo, bovino, ciervo y liebre (Bonet *et al.* 1999). Si nos atenemos a las unidades anatómicas representadas de las diferentes especies observamos una mayor presencia de restos pertenecientes a la cabeza, como dientes y fragmentos de cuerna, seguidos por los elementos de las patas, principalmente metapodios; mientras que del miembro anterior y posterior queda un escaso número de extremos distales (fig. 4). La selección de las unidades anatómicas y la morfología de las marcas sobre los huesos -cortes profundos realizados por utensilios como las hachas- nos han llevado a caracterizar la

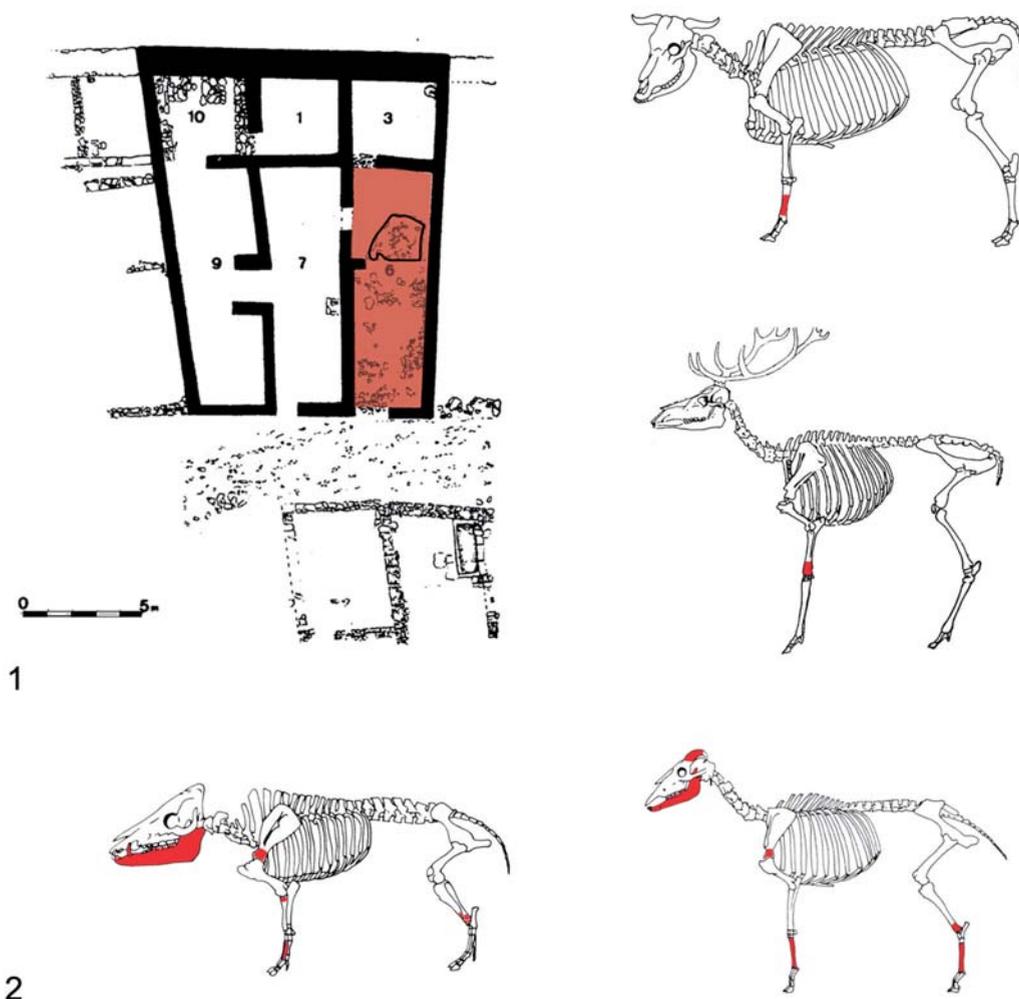


Fig. 4. 1, Planta de una vivienda de La Seña (Villar del Arzobispo, València), según Bonet *et al.* 1999; 2, Partes anatómicas recuperadas en la cubeta del departamento 6.

muestra como restos de una primera fase del procesado carnicero, es decir, el descuartizamiento de los animales (Iborra 2004: 208).

Por el contrario, en la sala del hogar de la vivienda 2 de Kelin se documenta una fase posterior del procesado. El grupo de especies es más reducido y predominan la oveja, la cabra y el bovino. Los únicos huesos que presentan marcas de procesado y consumo son de bovino y de oveja, y las partes anatómicas presentes corresponden al miembro anterior, al cuerpo y al miembro posterior, es decir las de mayor aporte cárnico. Entre las marcas de carnicería identificadas observamos una mayor presencia de las relacionadas con la desarticulación y el descarnado. Son cortes realizados con utensilios de filo fino, como los cuchillos, aunque éstos no se han recuperado entre el conjunto de objetos de hierro de esta vivienda.

HARINAS Y SÉMOLAS: LA MOLTURACIÓN

En los asentamientos estudiados, los molinos corresponden al tipo rotativo o semi-rotativo, formado por dos elementos cilíndricos encajados y unidos por la parte central mediante un vástago de madera (Alonso 2002: 114). Están destinados a la molturación de diferentes productos para su transformación en harina y sémola. Los hay de grandes dimensiones (\varnothing alrededor de 60 cm) que están fijos en un espacio específico y de pequeño tamaño (\varnothing alrededor de 40 cm) que pueden utilizarse en cualquier lugar (Bonet 1995: 359; Bonet, Mata 2002: 187). Algunos de los molinos más grandes aparecen sobre bases de mampostería como el hallado en el dept. 46 de Edeta/Tossal de Sant Miquel (Bonet 1995: 189) (fig. 5.2), mientras que la base del dept. 155 de La Bastida de les

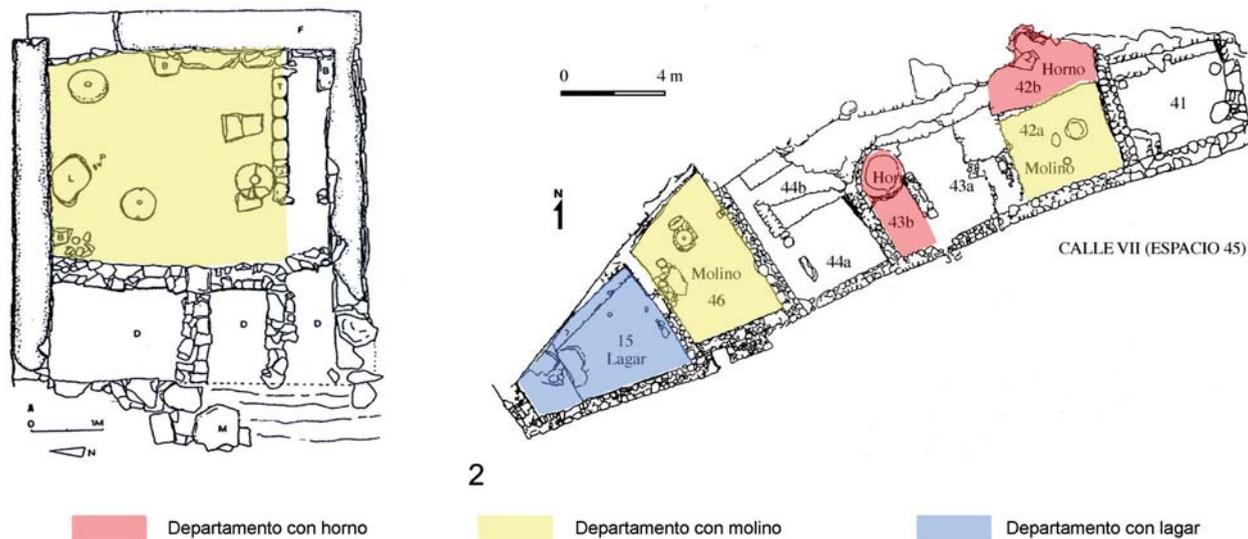


Fig. 5. 1, Planta del departamento 32 de El Castellet de Bernabé (Llíria, València), según Guérin 2003; 2, Manzana 7 de Edeta/ Tossal de Sant Miquel (Llíria, València), según Bonet 1995.

Alcusses posiblemente también correspondan a un molino de este tipo. Estas estructuras facilitarían la molienda, que pudo hacerse entre dos personas o con la ayuda de animales.

Los productos potencialmente molturados son los cereales, las leguminosas, los frutos secos como las bellotas y hasta las pepitas de uva (Marinval 2005). Entre los cereales, el trigo desnudo presenta la ventaja de que, tras su paso por la era, ya está preparado para la molturación, mientras que la cebada vestida llegaría al poblado con las cubiertas adheridas y debería ser descascarillada antes de ser consumida. Para ello se pueden utilizar los molinos, colocando alguna pieza de corcho entre las dos piedras para evitar triturar los granos. También se puede recurrir al tostado o al uso de morteros de madera. La cebada aparece descascarillada en todos los casos en los que se han documentado concentraciones.

El producto obtenido se recoge y se criba con una malla fina separando la harina de los trozos de grano que no se han molturado completamente. Esta sémola puede volverse a molturar para obtener más harina o puede consumirse en guisados y hervidos.

Las harinas de cebada y trigo presentan características diferentes, fundamentalmente la mayor capacidad de esta última para subir. Durante la Protohistoria parece haberse desarrollado en el Mediterráneo una preferencia por los panes blancos de trigo, aunque los textos también citan los panes de cebada y de leguminosas (García Soler 2001: 82; Delgado 2008: 174). En general, podemos considerar que la cebada tenía un mayor peso en la dieta ibérica, ya que en la mayor parte de los casos sus frecuencias son mayores

que las del trigo. Con la harina podrían elaborar panes, tortas o ser utilizada como ingrediente de diversos platos.

Los molinos son, pues, un elemento central de la vida cotidiana por su relación con la transformación de un alimento básico. Hasta ahora se han considerado un equipamiento doméstico imprescindible (Belarte *et al.* 2009: 98-99), pero debemos empezar a valorar tanto sus ausencias como determinadas presencias. Así, hay departamentos con varios molinos, como por ejemplo en La Bastida de les Alcusses y en el dept. 32 de El Castellet de Bernabé (Guérin 2003: 122-123) (fig. 5.1), lo que podría indicar un uso especializado según el alimento molturado o la utilización de éstos por distintas personas de la unidad doméstica. En otros lugares, como la planta baja de la manzana 7 de El Tossal de Sant Miquel, se dedica casi todo el espacio a la molienda y otras actividades de transformación de alimentos (fig. 5.2), con una capacidad de producción que supera las necesidades de una familia (Bonet, Mata 1997a). Al mismo tiempo, hay espacios domésticos sin molino, lo que hace pensar que la molturación se desarrollaba fuera de la unidad doméstica, es decir, en alguna de estas grandes instalaciones citadas.

SALSAS Y CONDIMENTOS: MORTEROS Y RALLADORES

Los morteros que documentamos son cerámicos, con una única excepción de piedra en El Puntal dels Llops de tamaño pequeño (Bonet, Mata 2002: fig. 85), y no parece que sean utilizados para procesar volúmenes destacados. No obstante, es factible que existieran morteros de madera de mayores dimensiones en los que se pudieran eliminar las



Fig. 6. Utensilios relacionados con la preparación y transformación de alimentos (diferentes escalas): 1, Ollas de diversos tamaños de Kelin (Caudete de las Fuentes, València); 2, Cazuela de Kelin (Archivo SIP); 3, Braserillo de Kelin; 4, Mortero y mano de mortero de Edeta/ Tossal de Sant Miquel (Llíria, València) (Archivo SIP); 5, Tonel del Cerro Santo (Requena, València); 6, Colmenas cerámicas edetanas (Archivo SIP); 7, Morillo de La Bastida de les Alcusses (Moixent, València) (Archivo SIP); 8, Cuchillos de La Covalta (Albaida, València) y La Bastida de les Alcusses (Archivo SIP).

cubiertas de algunos cereales vestidos (cebada, trigos y mijos) y triturar y molturar cereales, leguminosas o frutos.

Los morteros cerámicos son variados y tienen una amplia cronología. Son de forma abierta y plana; pero su característica morfológica principal es el fondo interno preparado como superficie abrasiva mediante la inclusión de piedrecitas, trocitos de cerámica o de estrías concéntricas (fig. 6.4). En algún caso pueden tener un pico vertedor.

Éstos se utilizaban con las llamadas manos de mortero, elementos macizos de cerámica, de unos 15 cm de altura, con uno o dos apéndices. Las bases pueden tener, al igual que los morteros, inclusiones o incisiones que facilitan picar o molturar en la superficie interna del mortero mediante movimientos rotatorios.

La existencia de diferentes útiles de molienda -molinos y morteros- está, sin duda, en relación con su función, y quizás, con el producto molido. Dejando a un lado la disparidad de volúmenes de producción que se obtienen con unos u otros y sin disponer de análisis de residuos, sólo podemos especular con la posibilidad de que cada tipo esté reservado a unos productos específicos. Así, los morteros estarían vinculados al machacado de sustancias no muy duras de origen vegetal, animal o mineral, generalmente en pequeñas cantidades, y no siempre con finalidad alimenticia.

Los ralladores son pequeñas láminas de bronce de unos 8/10 cm de longitud, perforadas y, quizás, enmarcadas en alguna estructura lígnea, pues algunos tienen pequeños ori-

ficios de sujeción en las cuatro esquinas. No son muy abundantes y aunque se han vinculado al consumo de vino condimentado en ocasiones especiales, no se pueden descartar otros usos (Vives-Ferrándiz 2006-2007: 322).

Los morteros y los ralladores permiten plantear la sugerente posibilidad de la presencia de estilos de cocina variados -no reducidos a consumos monótonos- mediante la elaboración de salsas y condimentos para alimentos sólidos y bebidas.

VINO Y ACEITE: LAGARES Y ALMAZARAS

El vino y el aceite formaron parte destacada de la dieta de los iberos. Es cierto que aunque uvas y aceitunas aparecen en la práctica totalidad de los asentamientos, las estructuras de transformación ni están presentes en todos, ni son un elemento habitual en las casas. En anteriores publicaciones ya hemos propuesto que se trata de producciones controladas por determinadas familias, constituyendo uno de los elementos a través del cual se generan acumulaciones de poder y riqueza (Mata *et al.* 2009). En los territorios de Edeta y de Kelin se han documentado lagares y almazaras construidos en adobe o excavados en la roca, que se ubicaban tanto en el interior como en el exterior de los asentamientos (Pérez Jordà 2000). Incluso, en ocasiones se han podido documentar construcciones anexas, interpretadas como bodegas o almacenes para aperos (Mata *et al.* 2009).

PRODUCTOS LÁCTEOS: TONELES

Los ovicaprinos y los bovinos se utilizaron por su carne y también por su leche. La estructura de los rebaños en los que se constata un predominio de hembras y el sacrificio de animales lactantes indica una gestión dirigida a la producción de lácteos, aunque esta actividad debe circunscribirse a una escala doméstica. La leche puede consumirse como tal, pero a partir de ella también se pueden elaborar quesos y mantequilla. Para ello se pueden utilizar los toneles documentados en el repertorio cerámico ibérico.

Los toneles son recipientes cerámicos de forma cilíndrica, con el eje de revolución horizontal, sobre el que se sitúa una pequeña boca y asas a ambos lados. Algunas piezas tienen acanaladuras laterales para sustentar con cordajes y un pequeño orificio en el lado opuesto a la boca (fig. 6.5). Pudieron utilizarse para el transporte y almacén de líquidos así como para hacer mantequilla (Mata y Bonet 1992: 130). Su presencia en determinados asentamientos con especialización apícola, Fonteta Ràquia, también permite asociarlo a determinadas fases de producción de la miel².

La mantequilla es un derivado que se obtiene a partir del batido de la nata de la leche, que se suele hacer en una mantequera cerámica o en un odre. Es preciso hervir primero la leche para obtener esta sustancia grasa. El batido de la misma se llevaría a cabo balanceando el tonel colgado -las asas y las acanaladuras servirían para ello- o bien con ayuda de un instrumento para golpear -¿de madera?-. Así, mediante el batido constante, las membranas de los glóbulos de la grasa se rompen y se forma una masa en forma de grumos de mantequilla que se separa del resto de elementos de la nata. Sólo queda verter el contenido, lavar esta masa para acabar de eliminar el suero y, posteriormente, escurrirla, amasarla y moldearla.

LA MIEL: UN EDULCORANTE

La miel es un producto que se recolecta y consume desde antiguo, pero lo que distingue el consumo de miel en época ibérica es la confirmación de su producción, es decir, la aparición de la apicultura. Esta práctica se ha documentado en el territorio edetano y el de Kelin desde el s. IV a. C. a través del hallazgo de colmenas cerámicas (Bonet, Mata 1995 y 1997 b; Fuentes *et al.* 2004) (fig. 6.6), actividad que se desarrolló en algunos casos de forma especializada (Jardón *et al.* 2009). La apicultura supuso el acceso regular a un complemento alimenticio de gran importancia como la miel por sus propiedades nutritivas y energéticas, además de ser el único edulcorante conocido en esa época. Y, aunque no hay constancia arqueológica, también debieron utilizarse sus productos derivados, especialmente, la cera. Su práctica generalizada entre los edetanos permite suponer que también fue un producto comercial que aportaba ingresos complementarios a la economía familiar.

LOS UTENSILIOS DE COCINA Y LAS FORMAS DE COCINAR

El ajuar doméstico ibérico se componía de recipientes y objetos fabricados en cerámica, metal, piedra, madera y fibras vegetales. Por su naturaleza más duradera, son los utensilios cerámicos los que se encuentran en mayor número en los yacimientos; no obstante, no debemos obviar la existencia de objetos en otros soportes.

En la llamada “cerámica de cocina”, “tosca” o de “Clase B” (Mata, Bonet 1992) encontramos los principales objetos utilizados en la práctica culinaria. Al igual que en otras muchas tradiciones alfareras, se caracteriza por las arcillas con abundante desgrasante que le permite resistir la acción del fuego. Los tipos y variantes son reducidos debido a su carácter utilitario y cotidiano, a pesar de lo cual podemos encontrar cerámicas con usos específicos; especificidad que se completa si tenemos en cuenta los utensilios metálicos y de materias orgánicas que apenas dejan restos identificables.

OLLAS Y CALDEROS PARA GUIOS Y HERVIDOS

En los asentamientos tratados, las ollas son los recipientes más abundantes (fig. 6.1). Son profundas, abiertas, sin asas y las bases -planas, cóncavas o indicadas- permiten colocarlas directamente sobre el hogar sin necesidad de utilizar elementos auxiliares para su estabilidad, como los trípodes, que son excepcionales en los ajuares domésticos y pueden estar vinculados a otras actividades (Fletcher *et al.* 1965: 245). Pueden ir acompañadas de tapaderas, lo que impide que el líquido utilizado en la cocción se evapore fácilmente. La diversidad tipológica es escasa a lo largo del tiempo; en cambio es más interesante el tamaño o, lo que es lo mismo, su capacidad (Marimón en este volumen), un parámetro poco valorado hasta ahora pero que nos puede informar no sólo de lo que se podía cocinar en ellas sino también para cuánta gente. Así, por ejemplo sabemos que en época romana se utilizaba la *olla*, más grande y semejante a la ibérica, para el hervido en agua abundante y la conservación de alimentos, mientras la *pultarius*, de menor tamaño, parecía destinada a cocer simplemente verduras, pescado o salsas (Gómez Pallarès 1995: 33-34).

Los calderos de cobre o bronce utilizados en la cocina son abiertos y profundos, con la base convexa o aplanada y las asas móviles o fijas (Armada 2002; Graells 2006). No son habituales en los yacimientos ibéricos pues los conocidos como “braserillos de manos” no pertenecen a esta tipología y uso (Jiménez Ávila 2003: 170-171; Ruiz de Arbulo 1996). En los contextos que estudiamos sólo hemos encontrado dos calderos de gran tamaño en las viviendas 1 y 2 de Kelin (Mata 1991: 173, fig. 91, 15).

El uso más adecuado de las ollas y calderos es para guisar o hervir, es decir, preparar un alimento rehogándolo (guisar) y

haciéndolo cocer en una salsa o en líquido abundante (hervir). En ellos se introducen alimentos sólidos que se cocerán lentamente al ser profundos y poderse tapar. Tampoco podemos descartar otros usos como la fritura, pero de acuerdo con su morfología no son los recipientes más adecuados para ello.

Los alimentos que se pueden cocinar en ellos son tanto cereales, como legumbres, verduras y carnes, en forma de sopas, gachas o guisos. El guisado o hervido de la carne, cereales y verduras se infiere no sólo a través de las fuentes que recogen recetas (Bottéro 2005: 55-72; García Soler 2001) sino también a partir de las evidencias tafonómicas sobre los huesos cocinados o la asociación de recipientes con restos de comida.

Por ejemplo, en la vivienda 3 de Kelin hay un hueso que presenta huellas de haber sido hervido (Iborra 2004: 232); mientras que el caldero de la vivienda 2 se encontró asociado a granos trigo y, sobre todo, mijo. Mezcla de cereales que posiblemente fueran los restos de un hervido que si tuvo carne no debió ser abundante, ya que los restos de fauna recuperados en esta casason muy escasos (*vide supra e infra*).

Veamos a continuación las estructuras para cocinar en ollas y calderos.

BRASERILLO: UN HORNILLO PORTÁTIL

El braserillo es un recipiente de cerámica tosca, mediano, con varias perforaciones y un asa que permite su transporte (fig. 6.3). Se ha relacionado con el mantenimiento de las brasas pero también pudo funcionar como un hornillo para asar a la brasa o guisar ya que se puede disponer una olla sobre él (Mata, Bonet 1992: 141). Paralelos etnográficos del norte de África muestran un recipiente semejante llamado “anafe”, utilizado para cocinar con carbón bien con una olla o bien con brochetas (Wagner, Matos 2009: 244-245). Es común en Kelin (Mata 1991: fig. 60) y también hay algún ejemplar en Edeta/Tossal de Sant Miquel (Bonet 1995: fig. 114) y El Puntal dels Llops (Bonet, Mata 2002: fig. 67).

HOGARES

La cocina no ocupa un espacio propio sino que lo comparte con otras actividades familiares. La evidencia material que nos permite identificarla es la existencia de una estructura de combustión reconocible. La más sencilla, el hogar lenticular, está ampliamente documentada en los poblados ibéricos valencianos (Bonet, Mata 2002: 116; Guérin 2003: 245 y fig. 305) (fig. 7.1). Se construye directamente sobre el suelo, unas veces sin preparación y otras con una somera base de grava y/o cerámicas y arcilla; en planta presenta forma pseudocircular con un diámetro que oscila entre 30 y 60 cm. En ocasiones pueden tener unas paredes elevadas como las tabunas norteafricanas (fig. 7.2). Las placas de hogar también pueden ser rectangulares (fig. 7.3).



Fig. 7. Hogares y hornos ibéricos: 1, Hogar lenticular del departamento 14 de El Puntal dels Llops (Olocau, València); 2, Hogar con forma de herradura del departamento 24 de El Castellet de Bernabé (Llíria, València); 3, Hogar rectangular de Kelin (Caudete de las Fuentes, València); 4, Base de horno de El Zoquete (Requena, València).

Estos hogares abiertos implican un modo de cocinar, además de solventar las necesidades de iluminación y calefacción. Cuando se trata de simples placas, el combustible (madera o carbón) se pondría sobre las mismas y las ollas se colocarían ajustadas entre los troncos y brasas. Sobre ellas también se pueden poner las tortas, directamente o tapadas con ceniza (Gutiérrez 1990-1991: 163; Bottéro 2005: 94).

Si se trata de hogares tipo tabuna, el combustible se pone en el interior y se puede cocinar de dos maneras: colocando el recipiente sobre la boca superior y/o colocando las tortas finas pegadas a la superficie interna de la pared. Se han interpretado como tal unas placas en forma de herradura de El Castellet de Bernabé además del hogar del dept. 24 (Guérin 2003: 245).

Estamos ante un tipo de cocción muy lento pero dada la morfología de hogares y ollas no pudo ser de otro modo. Para los hogares en placa se necesitaría más combustible que para el tipo tabuna, pues ésta funciona como un horno, conservando el calor más tiempo.

LOS ASADOS

Asar implica hacer comestible la carne por la acción directa del fuego, a veces rociándola con grasa animal o aceite. No es necesaria una estructura determinada, porque, simplemente, creando una cama o superficie de brasas se asará el alimento. Este tipo de cocina no es fácil de detectar en el registro arqueológico pues sus restos se pueden confundir con otras formas de cocinar o desaparecer con la limpieza. En determinadas ocasiones se pudieron utilizar

utensilios auxiliares para asar la carne, tales como asadores, morillos o parrillas.

Evidentemente no se necesita la misma cantidad de calor ni espacio para asar un animal entero o piezas troceadas, por eso, dependiendo de las necesidades, se podría cocinar directamente al aire libre o dentro de las casas, sobre los hogares simples. La presencia de huesos parcialmente quemados demuestran un asado de la carne sobre ascuas, sobre parrillas o en asadores.

ASADORES, MORILLOS Y PARRILLAS

Asadores y morillos forman un conjunto inseparable. Los morillos son de hierro o cerámica, van en parejas y sirven de soporte a los asadores. Aunque escasos, los mejor documentados son los de cerámica, es decir, unas piezas alargadas de sección triangular, con orificios u ondulaciones para colocar los asadores o parrillas (fig. 6.7).

Los asadores pueden ser de madera o metálicos, aunque lógicamente sólo se documentan estos últimos. Pueden ser de bronce o hierro, con un extremo acabado en punta y el otro con un mango de tipología diversa; se distribuyen ante todo por el Sur peninsular (Almagro Gorbea 1974; Fernández Gómez 1982: 389). Las parrillas podrían hacer el mismo papel que los asadores pero éstas apenas se documentan en el registro arqueológico.

En los yacimientos que estudiamos, se han recuperado morillos y asadores en La Bastida de les Alcusses (Fletcher *et al.* 1965 y 1969) y sólo asadores en El Puntal del Llops y Edeta/Tossal de Sant Miquel (Bonet, Mata 2002: 157; Bonet 1995: 483). Una única parrilla de hierro se conoce en El Puntal dels Llops y pudo estar relacionada con un horno metálico más que con la cocina (Bonet, Mata 2002: fig. 168).

Algunos autores relacionan los morillos y los asadores con una cocina ritualizada de ofrendas de animales y para banquetes debido, entre otras cosas, a su escasa presencia en los ajuares domésticos (Jiménez Ávila 2003: 170-171; Lucas *et al.* 2004: 64). El asado con este instrumental implica un primer paso donde se prepara la carne, los trozos se ensartan en los pinchos y se colocan sobre los morillos de manera que la altura sobre las brasas sea la óptima para el cocinado. Un ejemplo de este método lo recoge la *Ilíada* (Canto II, versos 420-ss.): “*Hecha la rogativa y esparcida la mola, cogieron las víctimas por la cabeza, que tiraron hacia atrás, y las degollaron y desollaron; cortaron los muslos, y después de pringarlos con gordura por uno y otro lado y de cubrirlos con trozos de carne, los quemaron con leña sin hojas; y atravesando las entrañas con los asadores, las pusieron al fuego. Quemados los muslos, probaron las entrañas; y dividiendo lo restante en pedazos muy pequeños, atravesáronlo con pinchos, lo asaron cuidadosamente y lo retiraron del fuego. Terminada la faena y dispuesto el festín, comieron y nadie careció de su respectiva porción*”.

Los morillos y asadores que tratamos se encontraron en contextos domésticos pero teniendo en cuenta su escasez y el hecho de que se puede asar a la brasa sin instrumental específico, probablemente se usaran en ocasiones especiales. El caso más claro puede ser el asador encontrado en el dept. 1 de El Puntal dels Llops, espacio definido como un lugar de reunión suprafamiliar.

CAZUELAS

Otro recipiente utilizado en la cocina es la cazuela. Es abierta y plana, en algunos casos con un pico vertedor y asas (fig. 6.2). Se han encontrado en Kelin, Edeta/Tossal de Sant Miquel y La Bastida de les Alcusses (Mata 1991: fig. 60; Bonet 1995: fig. 127; Fletcher *et al.* 1969: 181, entre otros).

Tienen formas semejantes a las *lopades* cartaginesas (Conde *et al.* 1995: 15), las cazuelas púnico-ebusitanas (Gómez Bellard 1985) y las *patina* romanas (Gómez Pallarés 1995: 33-34) que servían prácticamente para todo: cocinar en los hogares lenticulares o tabunas, hacer tortas y pasteles cual *baking-pan* y para servir. La documentación de época medieval nos ha aportado otra posible lectura, ya que se conoce una cazuela llamada *greixera* empleada para recoger la grasa de la carne durante el asado y verterla después mediante el pico vertedor (Beltrán de Heredia 1998: 191-192).

Consideramos que la cazuela se destinó, principalmente, para guisar, así como para recoger la grasa del asado, sin poder descartar otros posibles usos como la fritura o para hacer tortas y servir.

LOS HORNOS Y EL PAN

Los hornos son difíciles de reconocer en los registros arqueológicos cuando no hay estructuras bien conservadas. El problema de diferenciar entre hogares u hornos se solventa al identificar determinados elementos distintivos como la existencia de cúpulas y de bases elevadas de piedra. En ellos se pueden cocer todo tipo de alimentos, pero el uso más generalizado es para hacer pan o tortas.

Los hornos pueden estar en una vivienda y ser de uso particular, como en El Oral (San Fulgencio, Alacant) (Abad y Sala 1993: fig. 138 y 147) y El Zoquete (Requena, València) (Pérez Jordà *et al.* 2007 b; Quixal *et al.* 2008) (fig. 7.4) o pueden tener un uso colectivo por estar en un espacio abierto o en departamentos especializados para albergarlos (Albir en este volumen). El caso más claro de este último tipo es el horno del dept. 43 del Tossal de Sant Miquel que está junto al dept. 42 donde hay otro horno y un gran molino (Bonet 1995: 367-369) (fig. 5.2). Con más dudas, al tratarse de una excavación antigua, una estructura pétreo ubicada cerca del conjunto 7, en el dept. 155 de La Bastida de les Alcusses podría interpretarse en la misma línea.



Fig. 8. Planta de dispersión de materiales relacionados con la alimentación en La Bastida de les Alcusses (Moixent, València).

Los hornos sólo se encuentran en algunas viviendas, e incluso están ausentes en muchos asentamientos, lo que indica que esta forma de elaborar el pan no estaría generalizada y se limitaría a determinadas familias u ocasiones. La mayor parte de las familias cocerían las tortas sobre los hogares (*vide supra*).

DOS CASOS DE ESTUDIO

Analizar la dispersión de los diferentes útiles relacionados con la cocina y la transformación de productos ayuda a contextualizar los datos presentados y a matizar las generalizaciones. Mostraremos dos ejemplos, uno que permite una aproximación de todo un poblado en extensión, a partir de los datos de La Bastida de les Alcusses, y otro a escala mayor, con la comparación de dos casas de Kelin.

PRÁCTICAS CULINARIAS EN EXTENSIÓN: LA BASTIDA DE LES ALCUSSES

La Bastida de les Alcusses es un poblado del s. IV a. C., amurallado y con unas 4 ha de extensión. Las casas apare-

cen aisladas u organizadas en manzanas, delimitadas por ejes de circulación anchos –uno central, otros perimetrales-, por otros más estrechos y por espacios abiertos a modo de plazas (Díes *et al.* 1997; Bonet *et al.* 2005). Tanto el registro, muy bien conservado debido al brusco abandono del poblado, como la amplia superficie excavada y la calidad de la documentación disponible para su estudio, convierte a La Bastida en uno de los pocos *oppida* del s. IV a. C. que permiten una aproximación a la distribución de las actividades culinarias.

Partimos en nuestro análisis de la información obtenida en las excavaciones de los últimos 20 años y del estudio de los materiales –en parte inéditos- recuperados durante las campañas realizadas entre 1928 y 1931, que sacaron a la luz un tercio de la extensión total del yacimiento (250 departamentos) (Fletcher *et al.* 1965 y 1969). No contamos prácticamente con restos de semillas ni de fauna procedentes de estas últimas pero sí disponemos de la rica información extraída de los diarios y las notas de inventario que hacen referencia a los enseres y equipamientos culinarios y de transformación: cerámica de cocina, morillos, asadores, molinos, trípodes y hogares u hornos. Por ello, sólo a través de la

comparación de este tipo de materiales podemos evaluar conjuntamente espacios y sectores excavados con diferentes metodologías (fig. 8).

Los enseres destinados a la cocción sobre fuego o brasas son, principalmente, las ollas, de diversos tamaños, y las cazuelas. Se documentan ollas en casi todos los espacios, algo acorde con su papel básico en la cocina, sin que podamos especificar más debido a la parcialidad del registro conservado. Otro elemento cerámico destinado a la cocción es la cazuela plana de las que hay cinco ejemplares, cuatro en las manzanas al norte de la calle central (conjuntos 8, 10 y 11), y la quinta que procede de los espacios domésticos del extremo oriental, junto a la puerta Este. Los dos trípodes de hierro (depts. 49 y 250) podrían ser relacionados tanto con actividades culinarias -¿soportes de ollas sobre fuegos vivos? como metalúrgicas como demuestra el contexto del dept. 49 (Bonet, Vives-Ferrándiz, en prensa).

Morillos y asadores, por otra parte, son las evidencias más claras de una forma de asar la carne, aunque ambos elementos son francamente raros. De los primeros contamos con tres ejemplares, dos procedentes de manzanas con molinos, ollas y hogares (dept. 38/39 del conjunto 10 y dept. 181 del conjunto 2), y otro de un espacio abierto (dept. 100). En cuanto a los asadores, contamos con cuatro ejemplares, tres de ellos concentrados en manzanas con otros ítems destinados a la cocina (conjuntos 8 y 10). Como hemos señalado con anterioridad, las cazuelas con pico vertedor también podrían relacionarse con el asado de carne, de hecho en el dept. 7 (conjunto 8) se asocian un asador y una cazuela, mientras que en el dept. 38/39 (conjunto 10) hay un morillo y una cazuela (Fletcher *et al.* 1965: 192).

Los hogares y los hornos presentan serios problemas de identificación, ya que la metodología de excavación no siempre permitía distinguirlos, y las estructuras de tierra muchas veces pasaban desapercibidas. Así, a veces se describen simplemente como manchas de tierra “*cocha*”(sic), o se citan concentraciones de cenizas y carbones, sin mayores precisiones. Con todo, la distribución obtenida resulta problemática y distorsionada por la falta de documentación, pues hay casas con útiles de cocina sin ningún hogar u horno, mientras otras concentran varias estructuras de combustión.

Los molinos, por último, ofrecen más garantías para el análisis ya que se identificaban sistemáticamente en las notas y diarios de excavación. Ya hemos hecho referencia a ellos más arriba, pero ahora destacaremos que su distribución en La Bastida de les Alcusses muestra un patrón significativo pues aparecen sólo en algunas manzanas, mientras que en otras están ausentes (conjuntos 3, 4, 5 y 12). Se advierte, incluso, una concentración de los mismos en el sector central (conjuntos 2, 7, 9 y 10).

Estas facies nos llevan a plantear las siguientes reflexiones. En primer lugar, la documentación de los ajuares muestra la preponderancia de los guisos y hervidos -en ollas- sobre

los asados en la dieta básica, aunque no podemos valorar la incidencia en relación con los restos animales o vegetales o incluso con la elaboración de tortas. En esta línea, la excepcionalidad con que se encuentran morillos, asadores y cazuelas -¿para recoger la grasa?- demuestra que son elementos menos extendidos, pero que significativamente aparecen asociados entre ellos, como pasa en los conjuntos 8 y 10. La existencia de diferentes técnicas de preparación de alimentos entre casas -que implican prácticas alimentarias más variadas- podría indicar diferencias de estatus. Con todo, la ausencia de algunos equipamientos en ciertas casas puede valorarse, además, en otro sentido. Hemos visto que en las casas de los conjuntos 3, 4, 5 y 12 no hay molinos, lo que sugiere que ciertos grupos muelen el grano en instalaciones comunitarias, como la identificada en el dept. 155 junto al almacén del conjunto 7. En conclusión, estos datos permiten defender, en primer lugar, que existen diferencias en las tecnologías culinarias empleadas entre unas casas y otras, y, en segundo, que algunas unidades domésticas deben acceder a estructuras comunitarias de transformación.

LAS VIVIENDAS 2 Y 3 DE KELIN

Kelin es un asentamiento de unas 10 ha, excavado parcialmente desde los años 50 del s. XX y con una ocupación desde el s. VII a principios del I a. C. (Pla 1980; Mata 1991). Las casas 2 y 3, excavadas en los últimos 15 años, constituyen un buen ejemplo para comparar las prácticas culinarias cotidianas y sus pautas de consumo. Ambas están ubicadas en la misma manzana y fueron destruidas por un incendio durante el primer cuarto del s. II a. C.

La vivienda 2 tiene unos 82 m² y consta de cuatro habitaciones (Mata *et al.* 1997; Mata *et al.* 2007). La estancia principal (27 m²), con acceso directo desde la calle, tiene un gran hogar central, dos bancos adosados y conservaba todas las paredes enlucidas. Se comunica con una pequeña habitación (7 m²) utilizada como taller metalúrgico, identificado como tal por la presencia de un hogar de forja y un yunque de piedra. Sobre el suelo había unas tenazas, una pieza indeterminada y un legón de hierro, además de otros restos de hierro y cerámica.

Otras dos habitaciones intercomunicadas entre sí, pero que en apariencia no se comunican con las dos anteriores, formaron parte de la misma casa. Una habitación (6 m²) con un molino rotatorio de gran tamaño (Ø 60 cm) asociado a un conjunto de *pondera*. Y, finalmente, un almacén (10 m²) lleno de ánforas (NMI 70), además de fusayolas, *pondera*, jarros y alguna tinaja. El acceso desde la calle se realizaba a través de un muelle de descarga situado en la fachada.

Se trata de una vivienda no excesivamente grande cuyos equipamientos (forja y bodega) la diferencian de las otras dos conocidas (1 y 3). En las cuatro estancias se recogieron restos de fauna y semillas, con una densidad mayor en la habi-

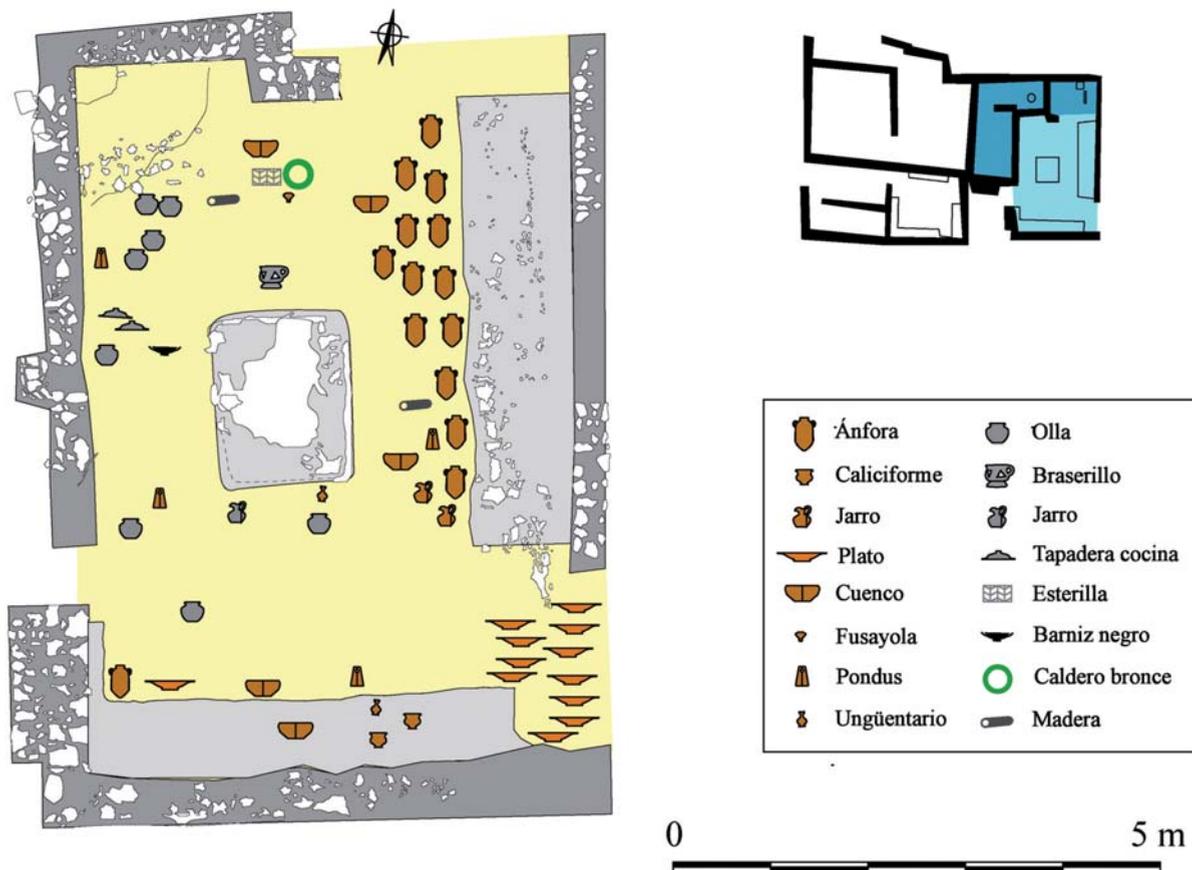


Fig. 9. Dispersión de materiales en la sala del hogar de la vivienda 2 de Keliin (Caudete de las Fuentes, València).

tación del hogar. Ésta ocupa una cuarta parte de la superficie total de la casa, lo que está indicando la importancia que este espacio tiene en la organización familiar. Alrededor del hogar y sobre el banco meridional se encontró un ajuar muy abundante y en algunos casos suntuario (fig. 9).

Los recipientes de almacén (ánforas, tinajas y *lebetes*) estaban junto al banco oriental y podemos suponer que su contenido era líquido pues no se recuperaron macrorrestos vegetales en el sedimento; sólo un ánfora junto a la puerta estaba asociada a una concentración de pepitas de vid y de granos de trigo desnudo. La ausencia de pedúnculos de la vid nos hace pensar que no se trataba de uvas pasas, sino que podría relacionarse con material recogido para transformar en harina (Marinval 2005).

La cerámica de cocina (ollas, tapaderas, braserillos y jarros) y un caldero de bronce estaban rodeando el hogar. Destaca una concentración de mijo y trigo asociada al caldero, que puede ser el resto de un hervido de estos cereales como anteriormente hemos apuntado. La vajilla de mesa (páteras y platos) se concentraba en el ángulo SE, asociada a restos de barro moldeado

que podrían corresponder a una alacena en la que estuvieran colocados. Todos los restos de fauna recuperados son de fauna doméstica y, como hemos visto con anterioridad, sus marcas de carnicería indican que fueron consumidos.

En la sala del hogar se concentraban las principales actividades cotidianas, como son la cocina y el consumo, e igualmente pudo utilizarse como dormitorio. Los restos carpológicos y zoológicos responden fundamentalmente a desechos que se acumulan en el suelo durante los diferentes procesos de preparación y consumo (fig. 10), así como diferentes concentraciones de semillas o frutos que se hallaban almacenadas en este espacio. Sobre el hogar se pondrían las ollas y el caldero para cocinar, mientras que los braserillos se utilizarían para preparar pequeñas cantidades, para mantener las brasas encendidas o para iluminar la estancia.

La familia se reuniría alrededor del hogar para la comida, pues los demás espacios de la vivienda estaban destinados a otras actividades y sus ajuares e instalaciones dificultaban un uso alternativo. Para el consumo se utilizarían los platos y páteras que pudieron ser de uso individual ya que hay bastantes,

los vasos caliciformes para beber y los jarros para el servicio de líquidos (vino, cerveza, leche y agua).

La vivienda 3 es menor (49 m²) y sólo tiene tres habitaciones. Desde la calle, se accede a una habitación alargada (11,36 m²) que pudo tener un hogar, pues sus restos se encontraron en el interior de una fosa islámica que afectaba a buena parte de esta estancia (Mata et al. 1993: 266). El material recuperado no es muy abundante y tampoco está muy entero, siendo lo más destacable el conjunto de 25 *pondera* que se encontró amontonado cerca de la puerta (fig. 10). Una segunda habitación (7,76 m²) estaba comunicada con la anterior; el material recuperado fue escaso y sin apenas elementos destacables. La tercera estancia es la mayor de las tres (12,25 m²) y se comunicaba con la primera. Tenía, al menos, un banco corrido en la pared Norte. Debió ser la estancia de reunión de la familia y en la que se comía, funcionalidad que se justifica por los materiales cerámicos (casi un 50% de vajilla de mesa) y óseos recuperados.

En definitiva, una casa más modesta que la anterior tanto en tamaño como en cantidad y calidad de enseres y cuya única actividad destacada pudo ser el tejido por la presencia de *pondera*. En este caso llama la atención la ausencia de un molino.

En cuanto a los restos de fauna y semillas recuperados en la vivienda 3, interesa destacar la variedad de las carnes consumidas, con presencia de animales domésticos y de caza (Iborra 2004). Las semillas son menos elocuentes en cuanto a la información que nos pueden aportar, pero aquí se presenta un panorama inverso a la fauna, es decir, una menor variedad y una ausencia de concentraciones que nos hablen de material almacenado. Bien es cierto que el muestreo es mucho menor que en la otra vivienda.

En ambas casas las prácticas culinarias serían semejantes, es decir, el hervido o guisado en ollas y calderos y, eventualmente, el asado de carne. En cambio, se observan prácticas de consumo diferentes. Por ejemplo, en la vivienda 2 hay una preferencia por el consumo de unidades anatómicas de mayor contenido cárnico, como el miembro anterior, las costillas y el miembro posterior, y de animales infantiles y juveniles; partes que están peor representadas en la vivienda 3.

Estas diferencias corroboran lo que parece evidente tras el análisis de los enseres y equipamientos domésticos: que los habitantes de la vivienda 3 tienen unos recursos económicos menores que obligan a esta familia a complementar su dieta con carne de caza menor, y vegetales menos variados.

CONCLUSIONES

La documentación disponible para valorar la alimentación en poblados ibéricos valencianos consiste, principalmente, en los útiles y equipamientos utilizados, así como en



Fig. 10. Mosaico de Pompeya que representa los restos de una comida sobre el suelo (Grimm 2009).

los restos orgánicos consumidos. A partir de los criterios de presencia/ ausencia de los útiles y equipamientos de transformación y cocina, se advierte una segmentación de técnicas y prácticas culinarias entre grupos a partir de patrones culturales compartidos.

De acuerdo con los registros tratados aquí podemos afirmar que se practicaba, en general, un tipo de cocina indirecta en medio líquido (siguiendo la terminología de Bottéro 2005), que puede ser agua, leche, grasa animal y, en menor medida, vegetal; lo que explicaría la abundancia de ollas, muy por encima de cualquier otro utensilio, en relación con la elaboración culinaria. Estas recetas podrían incluir carnes, pescado, cereales, verduras, sal y/o hierbas. La cocina directa en seco, es decir, sobre las brasas y en hornos existiría, como hemos visto, aunque no podemos precisar si sería secundaria respecto a la primera, pues cualquier apreciación podría estar distorsionada al no necesitarse instalaciones y utensilios específicos para ello. Los morillos y asadores tuvieron un uso puntual y en algún caso ritual, como en el dept. 1 de El Puntal del Llops.

Sí se dan, sin embargo, diferencias interesantes a partir de la distribución de los utensilios de cocina a escala regional y en un mismo asentamiento. Por ejemplo, a escala regional, no hay braserillos en La Bastida de les Alcusses mientras que son muy abundantes en Kelin; hay cazuelas en ambos, pero no así en El Castellet de Bernabé o en El Puntal del Llops. Por otro lado, dentro de un mismo asentamiento exis-

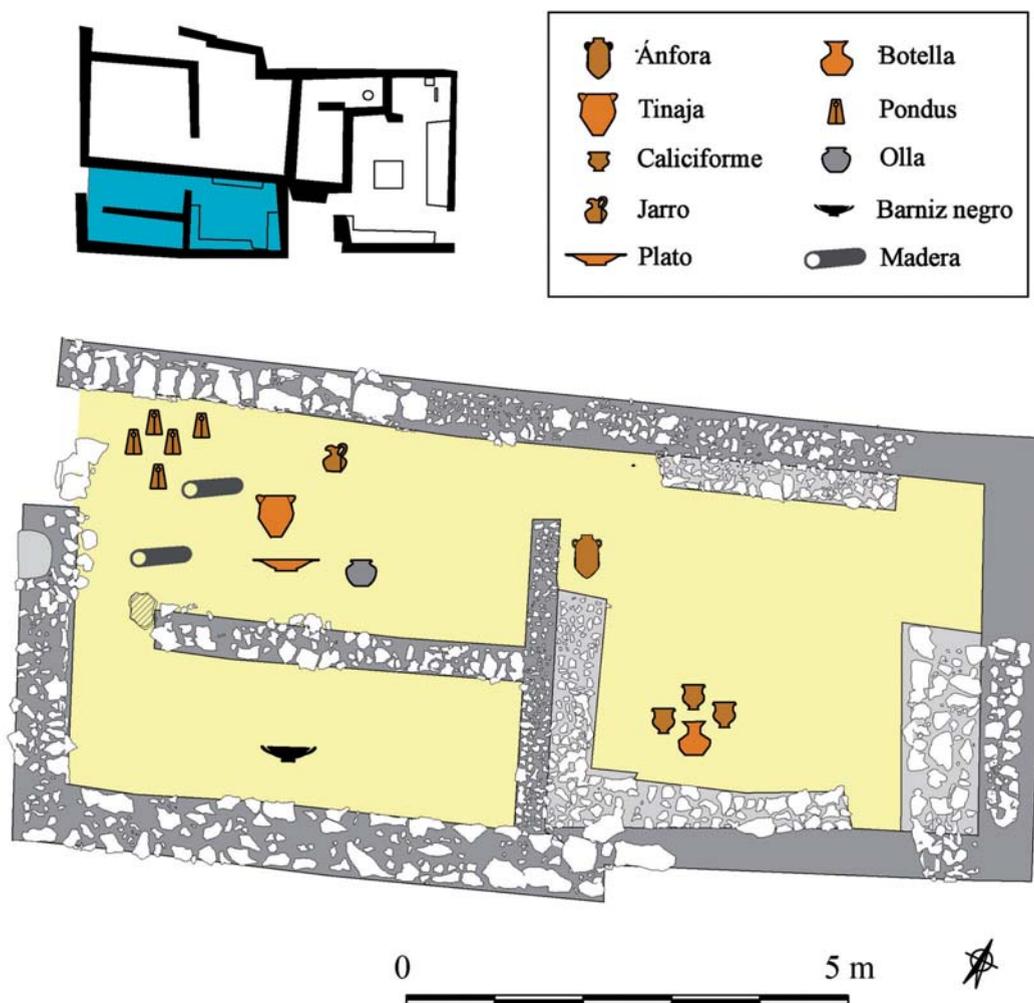


Fig. 10. Dispersión de materiales en la vivienda 3 de Kelin (Caudete de las Fuentes, València).

ten diferencias en las técnicas culinarias empleadas entre unas casas y otras. Sabemos por el estudio de los materiales de La Bastida de les Alcusses y Kelin que el acceso a recursos y alimentos difiere según la posición social de cada grupo doméstico. Algunas unidades domésticas deben acceder a estructuras comunitarias de transformación, como pasa con el grano molido en La Bastida o Edeta/Tossal de Sant Miquel. Esta línea de análisis permite algunos molinos y hornos como medios de transformación cuyo uso es controlado por los grupos dominantes, como pasa con lagares o almazaras. Y en cuanto a los alimentos también es interesante destacar como algunas familias consumen vegetales variados y piezas de animales domésticos de mejor calidad, mientras que otras deben recurrir a completar su dieta con la caza. Todo ello indica diferentes prácticas y técnicas culinarias y alimenticias que, sin duda, deben ser matizadas con futuros

análisis arqueozoológicos y paleobotánicos, ya que las lecturas actuales que se realizan muestran un panorama relativamente homogéneo. En esta línea de análisis casos como el de Kelin pueden ser ejemplo de una diversidad similar a la que se advierte con el estudio de utensilios y equipamientos.

En conclusión, profundizar en un aspecto tan poco tratado hasta ahora como la alimentación aporta datos de gran interés sobre pautas de consumo relacionadas con el entorno y los recursos económicos al alcance de cada unidad doméstica; y ofrece más luz sobre la vida cotidiana de las comunidades que estudiamos. Para finalizar nos gustaría reafirmar la necesidad de rescatar del olvido los utensilios de cocina y trasladar los análisis paleobiológicos a la primera línea de la investigación. Porque cocinar, comer y beber son prácticas diarias que enmarcan las conductas sociales y culturales.

NOTAS

- 1.- Ponencia realizada en el marco de los proyectos de investigación HUM2004-04939/HIST, HAR2008-03810 y HAR2008/04835/HIST.
- 2.- Estudio en curso por parte de P. Jardón, M. Ntinou, G. Pascual y D. Quixal.

AUTORES/AS**M^a Pilar Iborra Eres**

Institut Valencià de Conservació i Restauració de Béns Culturals
miborra@ivcr.es

Consuelo Mata Parreño

Departament de Prehistòria i Arqueologia. UVEG.
Consuelo.mata@uv.es

Andrea Moreno Martín

Departament de Prehistòria i Arqueologia.UVEG.
andrea.moreno@uv.es

Guillem Pérez Jordà

GI Arqueobiologia, IH, CCHS, CSIC.
Guillem.perez@uv.es

David Quixal Santos

Departament de Prehistòria i Arqueologia.UVEG.
David.quixal@uv.es

Jaime Vives-Ferrándiz Sánchez

Servei d'Investigació Prehistòrica. Diputació de València.
Jaime.vivesferrandiz@dival.es

BIBLIOGRAFÍA

- ABAD, L.; SALA, F. (1993): *El poblado ibérico de El Oral (San Fulgencio, Alicante)*, Trabajos Varios del Servicio de Investigación Prehistórica, 90, València.
- ALBIR, C. (2010): Etnoarqueología de la elaboración del pan, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, extra 9, València.
- ALMAGRO GORBEA, M. (1974): Los asadores de bronce del suroeste peninsular, *Revista de Archivos, Bibliotecas y Museos*, LXXVII, 1, Enero- Junio, Madrid, 351- 395.
- ARMADA, X. L. (2002): A propósito del Bronce atlántico y el origen de los calderos de remaches peninsulares, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 34, València, 91-103.
- ALONSO, N. (2002): Le moulin rotatif manuel au nord-est de la Péninsule ibérique: une innovation technique dans le contexte domestique de la mouture des céréales, *Moudre et Broyer*, vol. 2. (H. Procopiou, R. Treuil, eds), Archéologie et Histoire, CTHS, París, 111-127.
- BELARTE, M. C.; BONET, H.; SALA, F. (2009): L'espai domèstic i l'organització de la societat ibèrica: els territoris de la franja mediterrània, *Arqueo Mediterrània*, 11, Barcelona, 93-123.
- BELTRAN DE HEREDIA J. (1998): Tipologia de la producció barcelonina de ceràmica comuna baixmedieval: una proposta de sistematització, *Monografies d'Arqueologia medieval i postmedieval*, 4, Barcelona, 177-204.
- BONET, H. (1995): *El Tossal de Sant Miquel de Lliria. La antiga Edeta y su territorio*, València.
- BONET, H.; ARNAU, I.; ALCAIDE, R.; VIDAL, J. (1999): Memoria del poblado ibérico de La Seña (Villar del Arzobispo). Campañas 1985- 1989, *Memorias Arqueológicas y Paleontológicas de la Comunidad Valenciana*, 0, València.
- BONET, H.; MATA, C. (1995): Testimonios de apicultura en época ibérica, *Verdolay*, 7, Murcia, 277- 285.
- BONET, H.; MATA, C. (1997a): Lugares de culto edetanos: propuesta de definición, *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló*, 18, Castelló, 115-146.
- BONET, H.; MATA, C. (1997b): The archaeology of beekeeping in Pre-roman Iberia, *Journal of Mediterranean Archaeology*, 10, 1, 33- 47.
- BONET, H.; MATA, C. (2002): *El Puntal dels Llops. Un fortín edetano*, Trabajos Varios del Servicio de Investigación Prehistórica, 99, València.
- BONET, H.; VIVES-FERRÁNDIZ, J. (en prensa): *La Bastida de les Alcusses (Moixent, Valencia)*, Valencia, Diputació de Valencia.
- BONET, H.; VIVES-FERRÁNDIZ, J.; CARUANA, I. (2005): La Bastida de les Alcusses (Moixent, Valencia). Investigación y Musealización, *La Contestania Ibérica, 30 años después* (L. Abad, F. Sala, I. Grau, eds), Alicante, 267-279.
- BOTTÉRO, J. (2005): *La cocina más antigua del mundo: la gastronomía en la antigua Mesopotamia*, Ed. Tusquets, Barcelona.
- CONDE, M^a J.; CURA, M.; GARCIA, J.; SANMARTÍ, J.; ZAMORA, D. (1995): Els precedents. Les ceràmiques de cuina a torn pre-romanes en els jaciments ibèrics de Catalunya, *Monografies Emporitanes*, VIII, 13-23.
- DELGADO, A. (2008): Alimentos, poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales, *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de Granada*, 18, Granada, 163-188.
- DÍES, E.; BONET, H.; ÁLVAREZ, N.; PÉREZ, G. (1997): La Bastida de les Alcusses (Moixent): resultados de los trabajos de excavación y restauración. Años 1990-1995, *Archivo de Prehistoria Levantina*, XXII, 215-295.
- FERNÁNDEZ GÓMEZ, F. (1982): Nuevos asadores de bronce en el Museo Arqueológico de Sevilla, *Trabajos de Prehistoria*, 39, Madrid, 389- 410.
- FLETCHER, D.; PLA, E.; ALCÁCER, J. (1965 y 1969): *La Bastida de Les Alcusses (Mogente, Valencia). I y II*, Trabajos Varios del Servicio de Investigación Prehistórica de Valencia, 24 y 25, València.

- FUENTES, M. M.; HURTADO, T.; MORENO, A. (2004): Nuevas aportaciones al estudio de la apicultura en época ibérica, *Recerques del Museu de Alcoi*, 13, Alcoi, 181-199.
- GALLANT, T. W. (1991): *Risk and survival in ancient Greece*, Cambridge.
- GARCÍA SOLER, M^o J. (2001): *El arte de comer en la antigua Grecia*, Biblioteca Nueva, Madrid.
- GÓMEZ BELLARD, C. (1985): Algunas formas de la cerámica de cocina púnico-ebusitana, *Archivo Español de Arqueología*, 58, núms. 151-152, Madrid.
- GÓMEZ PALLARÈS, J. (1995): *Instrumenta Coquorum*. Els estris de la cuina en Apici (amb testimonis, des de Plaute a Isidor de Sevilla), *Monografies Emporitanes*, VIII, Empúries, 25-38.
- GRAELLS, R. (2006): La vaixel·la metàl·lica protohistòrica a Catalunya (s. VII- V aC), *Cypselà*, 16, Girona, 195-211.
- GUÉRIN, P. (2003): *El Castellet de Bernabé y el Horizonte Pleno Edetano*, Trabajos Varios del Servicio de Investigación Prehistórica, 101, València.
- GUTIÉRREZ, S. (1990-1991): Panes, hogazas y fogones portátiles. Dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en Al-Andalus: el hornillo (TANNUR) y el plato (TABAG), *Lucentum*, IX-X, Alacant, 161-175.
- IBORRA, M. P. (2004): *La ganadería y la caza desde el Bronce Final hasta el Ibérico Final en el territorio valenciano*, Trabajos Varios del Servicio de Investigación Prehistórica, 103, València.
- JARDÓN, P.; QUIXAL, D.; MATA, C.; NTINO, M.; PASCUAL, G. (2009): La Fonteta Ràquia: une installation apicole de l'III^e siècle av. J.-C. dans la péninsule ibérique, *Lunula*, XVII, Liège-Luik, 193-200.
- JIMÉNEZ ÁVILA, J. (2003): La vajilla metálica entre el mundo orientalizante y la cultura ibérica: los braseros de bronce del Museo de Cabra, *Cerámicas orientalizantes del Museo de Cabra*, Cabra, 149-175.
- LORRIO, A. J.; ALMAGRO-GORBEA, M.; SÁNCHEZ DE PRADO, M. D. (2009): *El Molón (Camporrobles, Valencia)*. *Oppidum prerromano y Hisn islámico*. Camporrobles.
- LUCAS, R.; BLASCO, C.; ROVIRA, S.; BARRIO, J.; GUTIÉRREZ, C.; PARDO, A. I. (2004): Instrumental relacionado con el fuego y el banquete, *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad Autónoma de Madrid*, 30, Madrid, 57-75.
- MARIMÓN, C. (2010): La capacitat de les olles de cuina ibèriques al Camp de Túria. Proposta metodològica i primers resultats, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, extra 9, València.
- MARINVAL, PH. (2005): Plantes à huile en France du Mésolithique à l'Antiquité, *Plantes et moulins à huile, hier et demain* (F. Sigaut, Ph. MarINVAL, M. Gast, eds), *Archéo-Plantes* 1, AITAE/Centre d'Anthropologie/AEP, Toulouse, 13-39.
- MATA, C. (1991): *Los Villares (Caudete de las Fuentes): origen y evolución de la cultura ibérica*, Trabajos Varios del Servicio de Investigación Prehistórica, 88, València.
- MATA, C.; BONET, H. (1992): La cerámica ibérica: ensayo de tipología, *Trabajos Varios del Servicio de Investigación Prehistórica*, 89, València, 117-173.
- MATA, C.; MARTÍ, M. A.; VIDAL, X. (1993): Procesos postdeposicionales antrópicos en Los Villares (Caudete de las Fuentes, Valencia), *Arqueología Espacial*, 16-17, Teruel, 259- 278.
- MATA, C.; MORENO, A.; FERRER, M. A. (2007): Iberian Iron Workshop from the 4th to the 3rd century BC in the Valencian Region, *II International Conference Archaeometallurgy in Europe*, Italia.
- MATA, C.; MORENO, A.; PÉREZ, G.; QUIXAL, D.; VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2009): Casas y cosas del campo: hábitat agrícola y estructura social en los territorios de Edeta y Kelin (ss. V-III a.n.E), *Arqueo Mediterrània*, 11, Barcelona, 143-152.
- MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G.; IBORRA, M. P.; GRAU, E. (1997): *El vino de Kelin*, Utiel.
- PÉREZ JORDÀ, G. (2000): La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el Mundo Ibérico, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología*, extra 3, València, 47-68.
- PÉREZ JORDÀ, G.; ALONSO, N.; IBORRA, M. P. (2007 a): Agricultura y ganadería protohistóricas en la península Ibérica: modelos de gestión, *Arqueología de la Tierra. Paisajes rurales de la protohistoria peninsular*, Cáceres, 327-373.
- PÉREZ JORDÀ, G.; MATA, C.; MORENO, A.; QUIXAL, D. (2007 b): L'assentament ibèric del Zoquete (Requena, València): resultats preliminars de la 1^a campanya d'excavació, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 39, València, 185-187.
- PLA, E. (1980): *Los Villares (Caudete de las Fuentes)*, Trabajos Varios del Servicio de Investigación Prehistórica, 68, València.
- QUIXAL, D.; MORENO, A.; MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G. (2008): L'assentament ibèric del Zoquete (Requena, València), *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, 40, València, 233-236.
- RUIZ DE ARBULO, J. (1996): La asociación de jarros y palanganas de bronce tartesios e ibéricas. Una propuesta de interpretación, *Revista de Estudios Ibéricos*, 2, Madrid, 173-199.
- SALAZAR, D.C.; VIVES-FERRÁNDIZ, J.; FULLER, B. T.; RICHARDS, M. P. (2010): Dieta estimada de la población ibérica del Castellet de Bernabé mediante el uso de ratios de isótopos estables de C y N, *Saguntum. Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, extra 9, València.
- SEGURA, S.; TORRES, J. (2009): *Historia de las plantas en el mundo antiguo*, Bilbao-Madrid.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2006- 2007): La vida social de la vajilla de bronce etrusca en el este de la Península Ibérica: notas para un debate, *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 16-17, Lleida, 318-342.
- WAGNER, J.; MATOS, M^o J. (2009): *Cerámica rifeña: barro femenino*, València.