

DEL BOL AL PLAT. CANVIS EN ELS HÀBITS ALIMENTARIS I DIFERÈNCIES EN ELS ESTILS DE CONSUM AL CURS INFERIOR DE L'EBRE (SS. VII-VI ANE)

Samuel Sardà - David Bea - Jordi Diloli - Ramon Ferré - Elisa Guirao - Jordi Vilà

ABSTRACT

The ceramic assemblages of the lower Ebro basin show in the First Iron Age a clear expansion and diversification of crockery services. These modifications include the presence of carinated outset lip dishes, a type of dish which usually is upon a high foot, a trait that gives it a very characteristic aspect among the instruments of food consumption. The appearance of this type of dishes is related both to the practice of new food habits as with the first differences in consumption styles, a fact which forces us to assess not only their use in domestic consumption practices, but also its possible use in certain exceptional celebrations.

KEY WORDS: Bowl, dish, food habits, consumption styles, commensality rituals.

L'ALIMENTACIÓ DURANT LA PRIMERA EDAT DEL FERRO (650-550 ANE): UNA ETAPA DE CANVIS

E.G. Gobert en la seva obra sobre els *"Usages et rites alimentaires des tunisiens"* (1940), destacava dos moments fonamentals a l'hora d'entendre alguns dels canvis més importants que havien afectat la configuració de la dieta mediterrània al llarg de la història, d'una banda les aportacions orientals produïdes arran de l'expansió islàmica en l'edat mitjana, i de l'altra, les novetats americanes introduïdes pels espanyols, un cop descobert el nou continent. En aquest sentit, pensem que la Primera Edat del Ferro esdevé també un punt d'inflexió important a l'hora d'explicar alguns dels canvis més rellevants que experimenten els hàbits alimentaris d'època protohistòrica, tant pel que fa a l'expansió productiva (nous conreus, intensificació de l'activitat ramadera, etc) que sempre porten implícites les etapes de creixement econòmic i demogràfic, com per tot allò que té a veure amb la incidència del factor fenici i les situacions de contacte cultural que d'aquest se'n deriven (introducció de nous productes i de nous instruments de consum).

De fet, al nord-est de la Península Ibèrica, la primera edat del ferro (650-550 anE) constitueix, sens dubte, un període que evidencia una sèrie de canvis importants en relació a les pràctiques alimentàries, perquè és l'etapa durant la qual es consolida definitivament una agricultura de secà basada principalment en els cereals d'hivern (ordi vestit, blat nu, espelta bessona) i s'estén també el conreu d'alguns cereals secundaris (mills). D'altra banda, es documenta també per primera vegada el conreu de certes lleguminoses (la veça, l'alfals), essent especialment destacable l'expansió que experimenta

la llevantia (Buxó 1997; Alonso 2000; López 2004). Pel que fa als fruiters, hem de destacar el cas de la vinya, el conreu incipient de la qual s'hauria iniciat ja en aquest període, bàsicament en aquelles regions litorals que haurien entrat en contacte amb el comerç fenici (López 2004).

Quant al consum càrnic, hem de destacar la disminució generalitzada que experimenten les espècies salvatges, en favor del consum majoritari dels ovicàprids, seguits dels bòvids i dels porcs. En tot cas, cada cop tenim millor contrastada la pràctica d'una dieta més aviat pobre en quant a consum càrnic, fet que indueix a pensar que el consum de carn no seria uniforme al llarg de l'any, sinó que es concentraria majoritàriament en uns moments determinats (èpoques de matança o sacrifici) (Albizuri 1999; Albizuri, Nadal 1999; 2000; Valenzuela 2008).

D'altra banda, durant la Primera Edat del Ferro es produeix també la introducció de certs productes exòtics (vi, oli, salaons de peix i de carn) arran de la incidència del comerç fenici. Ara bé, cal pensar que en el marc d'una economia de béns de prestigi, aquests productes exòtics rarament deurien formar part dels àpats del dia a dia. De fet, pensem que es tractaria d'aliments i begudes que haurien servit essencialment per a potenciar el caràcter excepcional de determinats àpats assenyalats, i que, per tant, s'han d'incloure en l'esfera d'aquells aliments (*luxury foods*) que haurien actuat com a símbols actius en el marc del banquet.

Finalment, a nivell de cultura material, resulta especialment destacable l'ús de nous instruments ceràmics (plats, *oinochoai*, morters-trípode) i metàl·lics (ganivets de ferro, asts, *simpula*) que estan clarament relacionats amb la preparació, el servei i el consum dels aliments i la beguda.

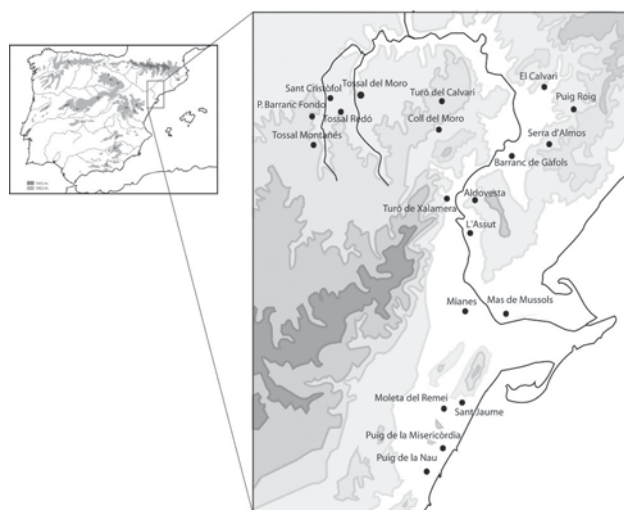


Fig. 1. Principals jaciments del curs inferior de l'Ebre (ss. VII-VI anE) citats en el text.

Tanmateix, en aquest cas, el caràcter distingit d'aquests objectes i la seva localització habitual en determinats contextos singulars, ens indueix a pensar que es tractaria d'instruments que jugarien un paper especialment destacat en el marc de certes pràctiques de consum excepcionals.

En definitiva, tots els canvis que acabem de mencionar de manera sintètica, tenen unes conseqüències que es manifesten en diferents nivells (social, ideològic i tecnològic) provocant, en definitiva, una sèrie de transformacions importants en relació als paràmetres semiòtics que articulen les estratègies alimentàries, tant pel que fa al consum del dia a dia com pel que té a veure amb els rituals de comensalitat.

En aquest sentit, el curs inferior de l'Ebre (fig. 1) evidencia un panorama idoni per avaluar alguns d'aquests canvis, perquè presenta una sèrie de característiques específiques que converteixen aquesta regió en un excel·lent laboratori de treball:

–Es disposa d'un bon coneixement arqueològic, tant pel que fa als assentaments com a les necròpolis, fet que permet treballar amb dades contextuals contrastades. Especialment destacable és la qualitat que evidencia el registre de molts dels assentaments, atès que es documenten ocupacions breus, interrompudes per episodis d'incendi que provoquen abandonaments sobtats, la qual cosa possibilita l'opció d'efectuar reconstruccions interpretatives fiables sobre les associacions equipament-objectes, i en definitiva, sobre l'ús funcional dels àmbits.

–Es tracta d'una etapa de marcat canvi social, fet que sol anar lligat a una clara expansió de les estratègies productives i a la potenciació de les polítiques comensals.

–La irrupció dels primers contactes mediterranis (comerç fenici) es manifesta d'una manera especialment intensa (sobretot en comparació a d'altres regions del litoral català),

fet que facilita l'observació de modificacions relatives a la semiòtica dels aliments (introducció de nous productes i ús de nous instruments de consum).

RITUALITZACIÓ I HABITUS: SOBRE L'AMPLIACIÓ I DIVERSIFICACIÓ DELS REPERTORIS

El repertori ceràmic ibèric de l'àrea de l'Ebre, inclou a partir de mitjan s. VI anE, els plats carenats de vora exvasada com una de les seves formes més ben representades. No obstant, a l'hora de definir el seu origen, cal determinar fins a quin punt la generalització del plat ibèric és resultat de la pròpia evolució de les formes del repertori indígena, o bé s'ha d'entendre com una clara derivació dels plats fenicis.

Generalment, a l'hora de tractar les modificacions vasculars que expliquen l'evolució dels repertoris, es sol posar un èmfasi especial en totes aquelles qüestions que tenen a veure amb el consum dels líquids, i més concretament amb l'evolució que experimenta tot l'instrumental relacionat amb les begudes alcohòliques. No obstant, en la fase final de la primera edat del ferro (a partir de finals del s. VII/ inicis del s. VI anE) es constata una ampliació general dels serveis de vaixel·la (Sardà 2008), fet que permet observar també una sèrie de canvis importants en relació al consum de les preparacions i productes sòlids i/o semi-sòlids. Entre aquestes modificacions hem de destacar l'aparició dels plats carenats de vora exvasada, un tipus en ceràmica a mà que esdevé un clar predecessor dels plats ibèrics. En tot cas, l'ús del plat s'ha d'entendre en clara connexió amb una sèrie de canvis importants que tenen a veure amb una nova manera d'entendre els àpats, no només pel que fa al consum de nous productes, sinó sobretot amb la pràctica de noves formes de presentar i consumir els aliments d'una forma més visual. Tanmateix, en aquest moment inicial, comptem amb indicis que semblen indicar que l'ús del plat també té a veure amb la posada en marxa de les primeres estratègies socials destinades a remarcar les diferències en els estils de consum.

Arribats en aquest punt, pensem que cal precisar un aspecte molt rellevant a l'hora d'entendre els fonaments teòrics del nostre plantejament interpretatiu. Ens referim essencialment a l'aplicació de dos conceptes: *habitus* (Bourdieu 1977) i *ritualització* (Bell 1992; Bradley 2005), que ofereixen la possibilitat d'adoptar una perspectiva que permet comprendre millor les connexions existents entre l'esfera domèstica i l'esfera ritual; un aspecte molt important a l'hora d'efectuar aproximacions ben fonamentades a les pràctiques de consum, atès que tots els actes que impliquen la transformació dels productes alimentaris estan sempre condicionats per uns determinats comportaments culturals que no sempre resulten fàcils de desxifrar.

La *ritualització* és el procés mitjançant el qual determinades accions de caràcter quotidià poden adoptar un èmfasi especial en un moment puntual en què passen a actuar-hi

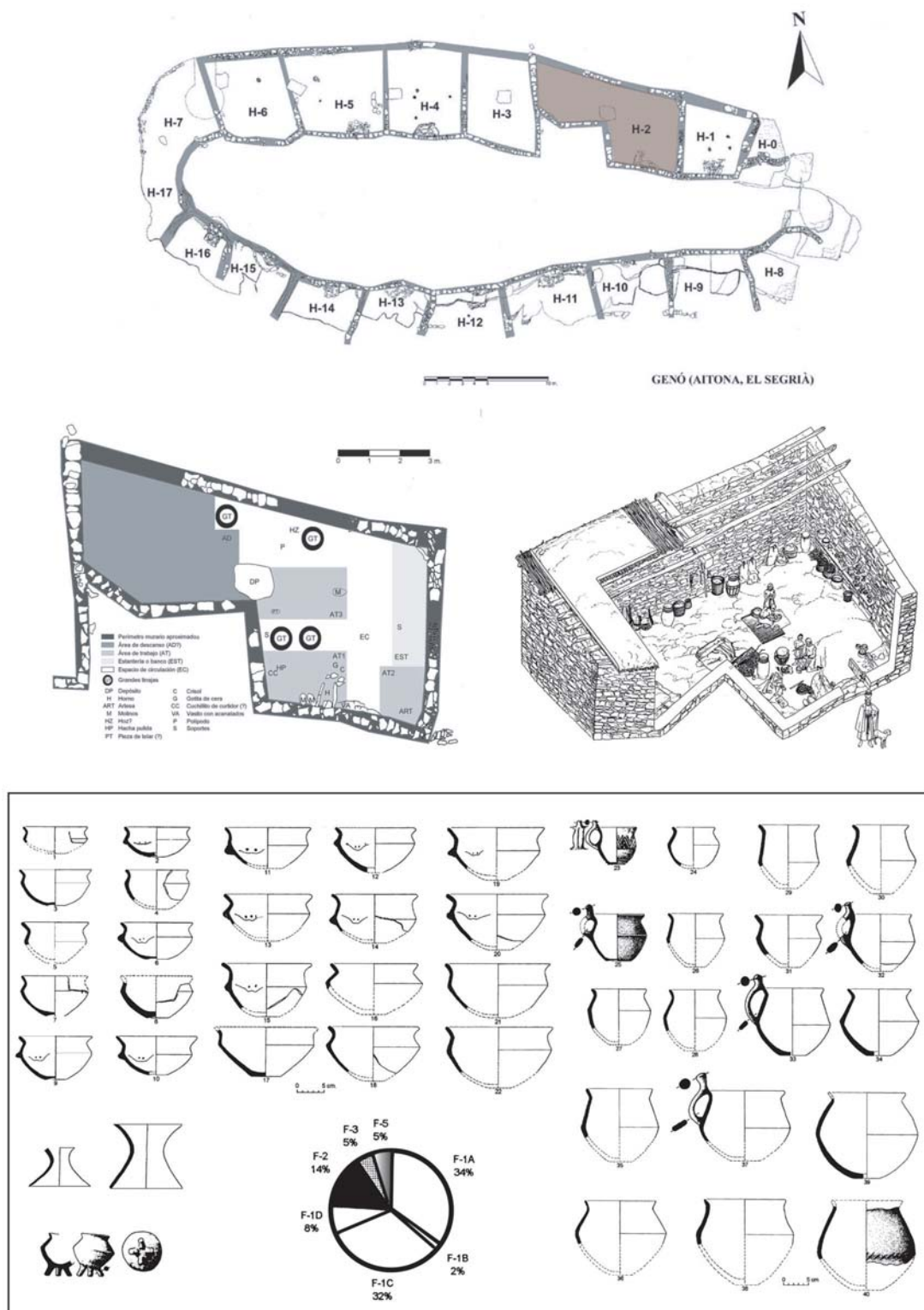


Fig. 2. Selecció representativa de l'extens conjunt d'elements de vaixel·la emmagatzemats a l'Habitació 2 de Genó (Aitona, Segrià) (s. XI anE), entre els quals destaca la significativa presència de bols carenats. (Elaboració pròpia a partir de: Maya et al. 1998; López Cachero 2007).

unes determinades convencions. Per tant, un aspecte fonamental de la ritualització és la capacitat d'accionar l'opinió sobre determinades pràctiques o hàbits i atorgar-los un significat especial (Bell 1992: 220). S'ha apuntat que en les societats prehistòriques, algunes activitats i objectes de l'àmbit domèstic eren seleccionades en un moment determinat i passaven a utilitzar-se de forma emfatitzada o teatralitzada adoptant un sentit ritual (Bradley 2005: 34).

D'altra banda, Pierre Bourdieu, va demostrar de manera molt eficaç que la pràctica diària pot jugar també un paper molt important en la naturalització de les estructures socials i de control, inculcant disposicions que constitueixen l'*habitus* i que serveixen per a limitar en el dia a dia la percepció d'alternatives d'actuació (Bourdieu 1977). En aquest sentit, la rutina diària del consum d'aliments reflexa i recrea els codis socials d'una societat (Bourdieu 1990). Tanmateix, això no exclou que les pràctiques rituals puguin complementar l'*habitus* a partir de la inclusió de certes pràctiques teatralitzades o simbòliques en les activitats quotidianes. D'altra banda, no hi ha dubte que les pràctiques rituals sempre disposen d'un potencial de manipulació social més elevat que l'*habitus* (Dietler 1999: 136). No obstant, el simbolisme ritual del banquet manté estreta relació amb els àpats convencionals i ambdós formen part d'un mateix camp semiòtic que defineix de manera genèrica la cultura alimentària d'una comunitat (Dietler 2001: 70). Ara bé, els àpats diaris presenten generalment uns paràmetres teatrals o rituals menys evidents i notoris. Reconèixer les similituds i diferències existents entre les pràctiques de consum excepcionals i els àpats diaris esdevé crucial a l'hora d'efectuar la seva identificació en el registre arqueològic. En aquest sentit, cal valorar que les pràctiques rituals, més enllà del seu caràcter repetitiu i estandarditzat, incorporen un factor distintiu molt potènciat: el simbolisme. La naturalesa dels símbols i les seves vies o fórmules d'expressió, representen l'instrument que pot aproximar-nos veritablement a reconèixer les pràctiques rituals d'entre el conjunt general d'activitats quotidianes i a definir quin és el seu nivell d'influència social (Kertzer 1988: 9). Tanmateix, cal tenir present que la implicació simbòlica no anul·la el valor concret i la funcionalitat específica d'un objecte d'ús quotidià o d'una determinada acció domèstica, sinó que simplement afegeix un nou significat (Eliade 1979: 191). Per tant, la beguda i el menjar, malgrat que es troben entre les necessitats biològiques essencials de l'ésser humà, serveixen també per a expressar significats normatius en el marc de determinats hàbits de consum perquè incorporen una sèrie de paràmetres semiòtics que actuen com a símbols i metàfores a l'hora de vehicular les relacions socials (Appadurai 1981; Gell 1991; Sorensen 2000; Dietler 2001; Van der Veen 2004; Aranda, Esquivel 2006).

Des d'aquesta doble perspectiva, entenem que els plats de vora exvasada en ceràmica a mà esdevindrien instruments potencialment ritualitzables que podrien jugar un paper des-

tacat a l'hora d'emfatitzar diferències en els estils de consum, tal i com sembla suggerir, en determinats casos, la seva localització contextual (especialment en el cas de l'Àmbit A4 de Sant Jaume i de l'Habitació 2 de Turó del Calvari). En aquest cas hem de situar el seu ús eventual en el marc de determinades celebracions excepcionals, quelcom que els ubica en l'esfera dels ítems utilitzables en els rituals de comensalitat. Tanmateix, això no exclou la seva plausible utilització en els àpats domèstics, quelcom que els converteix també en instruments útils per avaluar d'altres canvis que tenen a veure amb les modificacions dels hàbits alimentaris del dia a dia.

BOLS CARENATS

Les pràctiques alimentàries de les comunitats indígenes de la vall de l'Ebre, es fonamenten durant el bronze final i la primera edat del ferro en el consum de preparacions semilíquides (sopes, purés i sèmols), fetes a base de cereals i llegums, fet que explica la significativa importància que evidencien tots aquells vasos d'ús personal que presenten en línies generals un perfil obert i el fons pronunciat, com ara els bols (carenats i troncocònics), les escudelles o els plats-tapadora. Ara bé, aquí ens centrarem exclusivament en els bols carenats, perquè són els que admeten la possibilitat de resseguir una evolució formal que manté estretes connexions amb l'aparició dels primers elements locals que podem qualificar com a plats.

Durant el bronze final, la presència de bols està abundantment documentada en el cas de l'assentament de Genó (Aitona) (s. XI anE), on destaquen especialment els exemplars carenats de base umbilicada i vora lleugerament exvasada. En aquest cas, es tracta de bols que solen presentar com a sistema de premsió dues llengüetes perforades o bé una única nansa d'implantació vertical i que evidencien una significativa concentració en el cas de l'habitació 2, on es va poder recuperar un conjunt integrat per 23 vasos d'aquest tipus (Maya *et al.* 1998: 88; fig. 39; López Cachero 2007) (fig. 2). Si ens centrem específicament en el curs inferior de l'Ebre, el cert és que durant el bronze final, podem destacar la presència de bols carenats en contextos com Barranc de Sant Antoni (Ginestar) (Asensio *et al.* 1994-96), Les Deveses 1 (Ginestar) (Noguera 2005), Les Escodines Baixes (Maçalió) i Les Escodines Altes (Maçalió) (Sanmartí 1979; Fatás 2007) (fig. 3).

Especialment coneguda és una peça procedent de les Escodines Baixes (s. IX-VIII anE) que presenta una orelleta perforada horitzontalment. Aquest vas s'ha relacionat amb algunes produccions documentades a Vinarragell I (Borriana) (Mesado 1974: fig. 58), així com amb d'altres que es documenten en les primeres fases d'ocupació de Los Saladares (Orihuela) (Arteaga, Serna 1973: lám. I; 1975: fig. 2). De fet, també presenten un perfil molt similar al bol en qüestió, els vasets amb decoracions pintades, grafitades i

incises documentats a Los Villares (Caudete de las Fuentes), tot i que en aquest cas es tracta de vasos de menors dimensions que cal vincular amb el consum de la beguda (Mata 1991: 158-162).

En tot cas, cal tenir present que els perfils de carena baixa també són característics en el cas de Genó (Aitona), fet que podria indicar-nos més aviat una estreta relació entre els diversos repertoris de la vall de l'Ebre. En opinió d' Enric Sanmartí, aquesta forma constitueix una mostra especialment representativa de la tradició vascular del Bronze Final a la zona del Matarranya-Baixa Aragó (Sanmartí 1979: 133-135).

Durant la primera edat del ferro, la presència de bols de carena alta i vora exvasada es documenta d'una manera especialment significativa en diversos jaciments de la Terra Alta-Matarranya. Es tracta d'exemplars que solen incorporar generalment una nansa tubular, com els documentats en els casos de Sant Cristòfol (Maçalió), Piuró del Barranc Fondo (Maçalió), El Villalong (Calaceit), Les Ombries (Calaceit) (Fatás 2007), el Tossal del Moro de Pinyeres (Batea) i la Gessera (Caseres) (Arteaga *et al.* 1990) (fig. 3).

En tot cas, pensem que són precisament aquest tipus de bols carenats els que incorporen alguns dels trets locals que haurien pogut servir com a referent formal a l'hora d'entendre l'aparició dels plats de tipus "orientalitzant" que documentem tant en el cas de Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs) com a la pròpia necròpolis del Coll del Moro (Gandesa), els quals evidencien ja la introducció reinterpretada de determinats conceptes exògens (vora exvasada, carena alta molt ben definida, fons menys pronunciat i decoració en roig), però conserven encara les nanses tubulars i en molts casos també el peu alt acampanat, uns conceptes que com hem vist són, en realitat, elements propis de la tradició local.

PLATS

En el repertori vascular dels camps d'urnes del ferro, la presència significativa d'elements que puguem qualificar pròpiament com a plats es sol constatar a partir d'un moment avançat, fet que ens indueix a valorar de forma especialment important les influències derivades dels contactes mediterranis. Tanmateix, al marge d'aquestes influències exògenes, que tenen a veure sobretot amb qüestions tecnològiques o tipològiques, també cal valorar aquelles modificacions internes que són conseqüència d'un progressiu canvi en els hàbits de consum. Així, cal tenir present que els bols i les escudelles comporten la pràctica d'uns hàbits de consum basats essencialment en l'ús de la cullera, mentre que el plat dona sentit a l'ús de nous instruments com el ganivet i posa l'èmfasi en el pa com a element d'acompanyament que ha de facilitar la ingestió dels aliments a la boca. Tot plegat sembla indicar-nos un augment progressiu de la importància que hauria anat adquirint el consum de les preparacions i productes sòlids o semi-sòlids.

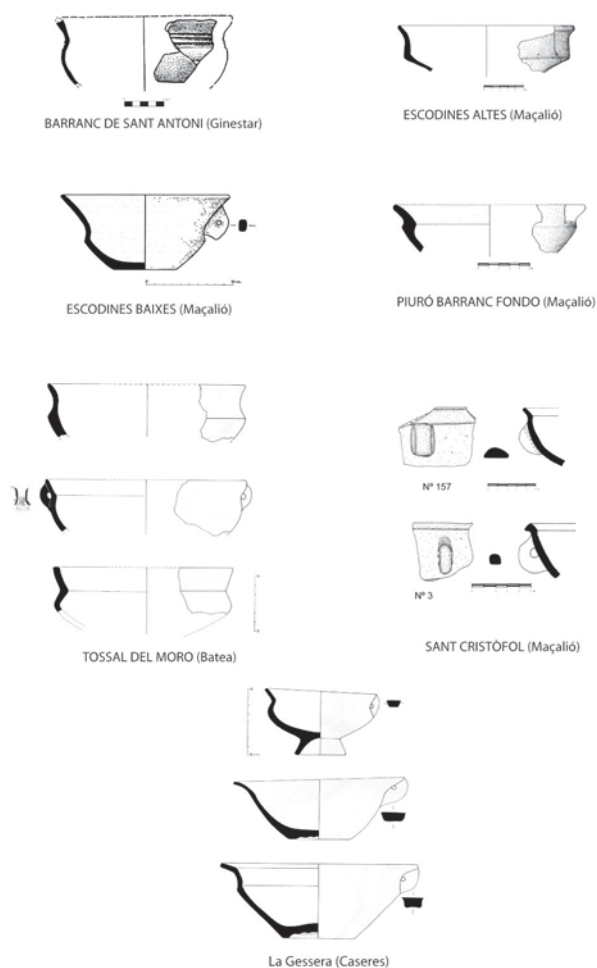


Fig. 3. Selecció representativa de bols carenats documentats en diversos jaciments del curs inferior de l'Ebre (Elaboració pròpia a partir de: Arteaga *et al.* 1990 -Tossal del Moro, La Gessera-; Asensio *et al.* 1994-1996 -Barranc de Sant Antoni; Fatás 2007 -Escodines Altes i Baixes, Sant Cristòfol, Piuró Barranc Fondo-).

En aquest sentit, és interessant assenyalar que en els contextos colonials de la costa andalusa, les característiques distintives de la tradició culinària oriental es manifesten a través d'una sèrie d'evidències (ús dels ganivets de ferro, presència de forns de pa, plats d'engalba roja) que posen clarament de manifest el pes important que té el consum dels productes sòlids en la dieta fenícia, en clar contrast amb les olles i els bols de clara tradició indígena (Delgado 2008; Delgado, Ferrer 2007). De fet, dins del repertori ceràmic fenici, els plats constitueixen una de les formes més ben representades des d'Orient a Occident.

En tot cas, en els repertoris indígenes del curs inferior de l'Ebre, la presència del plat es consolida en una fase avançada de la primera edat del ferro, destacant especialment els plats recolzats a sobre d'un peu alt acampanat, un tret morfològic que sembla destinat a realçar la peça i el seu contin-

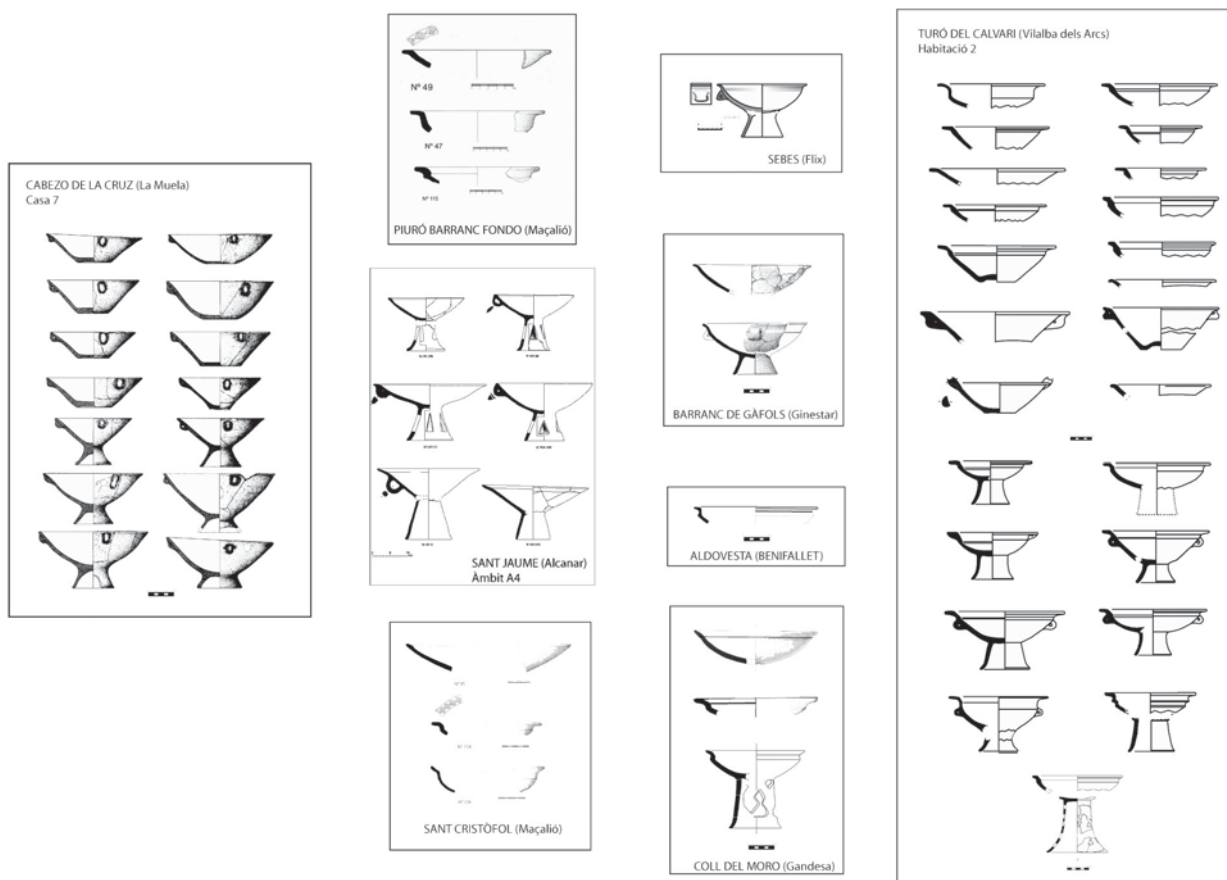


Fig. 4. Selecció representativa de plats documentats en diversos jaciments del curs inferior de l'Ebre (Elaboració pròpia a partir de: Belarte, Noguera 2008 -Sebes-; Fatàs 2007 -Sant Cristòfol, Piuró Barranc Fondo-; Garcia 2005 -Sant Jaume-; Mascort et al. 1991 -Aldovesta-; Picazo, Rodanés 2009 -Cabezo de la Cruz-; Rafel 1991; 1992 -Coll del Moro-; Sanmartí et al. 2000 -Barranc de Gàfols-; Sardà 2007 -Turó del Calvari-).

gut (fig. 4). Tanmateix, el perfil d'aquests plats, oscil·la des d'aquelles peces de perfil obert i ample que remetien encara a certs tipus de la tradició local com els plats-tapadora de format troncocònic o hemisfèric (Cabezo de la Cruz, Sant Jaume) (Picazo, Rodanés 2009: 349, fig. 4; Garcia, Moreno 2009) i que resulten força similars a algunes peces documentades en diversos jaciments del sud-est de França i de la Catalunya Nord durant la *Grand Bassin I* (650-600/590 anE) (Taffanel, Taffanel 1962: figs. 4, 5, 17, 18 i 19; Rancoule 1984: fig. 3,4; Pons 1984: 145), fins aquelles altres de carena marcada i vora exvasada que semblen més clarament inspirades en prototipus fenicis (Barranc de Gàfols, Coll del Moro, Turó del Calvari, Aldovesta, Sebes) (Sanmartí et al. 2000; Rafel 1994; Sardà 2007; Mascort et al. 1991; Belarte, Noguera 2008) (fig. 4).

En tot cas, la presència dels plats amb perfil carenat i vora exvasada en els repertoris locals, és conseqüència de l'arribada puntual d'alguns exemplars a torn de tipologia fenícia, com els plats amb decoració de franges pintades (Barranc de Gàfols, Turó del Calvari, Sant Jaume) (Sanmartí et al. 2000;

Garcia 2005; Sardà 2008), els plats en ceràmica grisa (La Ferradura, Mas de Mussols) (Maluquer 1984; Garcia 2005) o els plats d'engalba roja (Sant Jaume, Coll del Moro, Piuró del Barranc Fondo) (Rafel 1991; Garcia 2005; Fatàs 2007). La distribució molt limitada d'aquestes peces exòtiques explicaria l'aparició de certes produccions indígenes que semblen resultat de la consolidació de certs processos d'hibridació, ja que s'haurien adoptat alguns elements formals exògens (vora exvasada i carena alta) i certs conceptes decoratius (ús del roig) en vasos que encara conserven trets marcadament locals (peu acampanat i nanses tubulars) (fig. 5).

En aquest sentit, l'estudi d'un repertori extens de vaixel·la com el documentat a Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs) (580-550 anE) (Sardà 2007; 2008), ha permès avançar en el coneixement de les modificacions que experimenten els models vasculars indígenes en relació als instruments de consum, essent especialment interessants les dades referents als plats, atès que en aquest jaciment s'ha pogut documentar un conjunt integrat per 29 exemplars (2 plats a torn de tipus fenici i 27 plats en ceràmica a mà) que presenten diverses variants for-

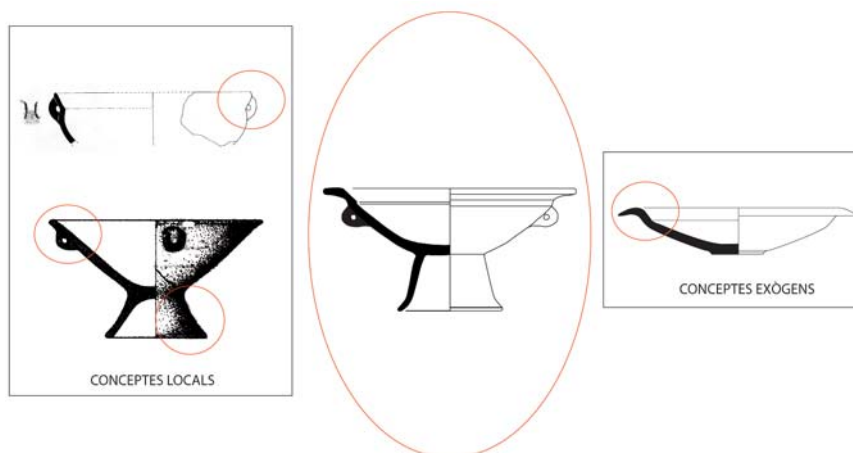


Fig. 5. Integració de conceptes locals i conceptes exògens que explica l'origen dels plats carenats de vora exvasada.

mals i que, en alguns casos, permeten observar clarament l'adopció i reinterpretació de certs conceptes exògens (fig. 5). En tot cas, els plats documentats al Turó del Calvari constitueixen una mostra significativa que es pot utilitzar com a conjunt de referència a l'hora de valorar els processos de convergència tipològica que condueixen a la fixació d'uns determinats models en un moment immediatament anterior a l'aparició de les primeres produccions estandarditzades d'època ibèrica.

De fet, Jaime Vives-Ferrándiz ha posat sobre la taula certs fenòmens similars en alguns contextos del Baix Segura. Així, en el cas de Los Saladares (Orihuela) destaca l'aparició de plats a torn que són resultat de la hibridació de tipus fenicis d'engalba roja i de bols indígenes del bronze final, a més de la presència de vasos a mà que imiten bols fenicis d'engalba roja. D'altra banda, en el cas de la Penya Negra (Creventill) s'observa l'aparició de bols de ceràmica grisa a torn que deriven dels plats i els bols del repertori indígena de l'edat del bronze (Vives-Ferrándiz 2005: 185-187).

CONSIDERACIONS FINALS: DELS ÀPATS DOMÈSTICS ALS ORÍGENS DEL BANQUET DIACRÍTIC

Per tal d'avançar en el coneixement dels hàbits alimentaris que es duen a terme durant la primera edat del ferro, hem d'aproximar-nos essencialment a l'estudi d'aquells espais destinats a la preparació i al consum dels aliments; unes activitats que, en el cas del món ibèric i pre-ibèric del nord-est peninsular, ens ubiquen plenament en l'esfera familiar de la unitat domèstica (*household*). En aquest sentit, cal tenir present que la unitat domèstica era concebuda com un espai polifuncional que albergava les diverses activitats del dia a dia: la cuina (preparació d'aliments) i el menjador (consum), però també la sala d'estar (l'oci), l'emmagatzematge (reserva a curt plaç dels productes quotidians) i el dormitori (descans) (Pons, Garcia 2008; Belarte et al. 2009).

A l'hora de valorar específicament les pràctiques culinàries i els hàbits alimentaris, resulten especialment útils les dades obtingudes en determinats jaciments com Barranc de Gàfols (Ginestar) (Sanmartí et al. 2000) o la Moleta del Remei (Alcanar) (Garcia 2005). Així, pel que fa específicament als nivells de primera edat del ferro documentats a la Moleta del Remei, cal fer referència a aquells espais que permeten constatar la presència sistemàtica i significativa de diversos vasos en ceràmica a mà (bàsicament gerres de perfil en "S"), disposats al voltant de les llars. Aquest és el cas de l'àmbit A4, on es documentaren 5 vasos, de l'àmbit A7, on es localitzaren un total de 8 vasos i molt possiblement quelcom similar podria haver succeït en el cas de l'àmbit A14 (Garcia 2005: 428). La disposició d'aquests vasos al voltant de les llars de foc, ens informa d'aspectes molt interessants sobre les tasques de preparació i consum dels aliments:

- La inexistència d'una separació clara entre l'espai on s'elaboren les preparacions culinàries (cuina) i l'espai on es duia a terme el consum dels aliments.

- La pràctica d'uns hàbits de consum que permetrien reafirmar la pertinença dels individus al seu "cercle" familiar més íntim, en relació a la disposició central de la llar amb els aliments a l'entorn d'aquesta.

- La pràctica d'un consum variat que ens informaria molt probablement d'una dieta diària que podria incloure diversos plats o, si més no, diverses preparacions culinàries que s'elaboren en recipients diferents.

En aquest sentit, s'ha assenyalat que els àpats domèstics s'organitzarien en família, a l'entorn d'alguns recipients col·lectius (olles, cassoles i gerres) des dels quals cadascú es serviria l'aliment (Moret et al. 2006: 219). La ingestió dels aliments sòlids s'efectuaria directament amb les mans, mentre que per al consum de les preparacions líquides i semilíquides suposem que s'utilitzarien culleres de fusta, malgrat que no s'hagin documentat en el registre arqueològic. En aquest sentit, hem

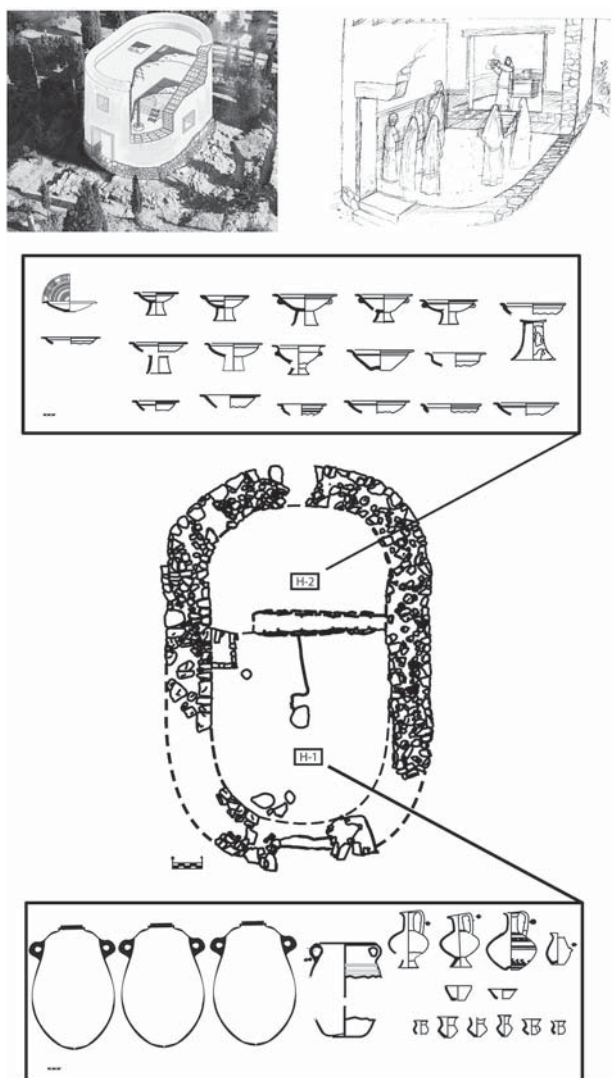


Fig. 6. Conjunt d'elements de banquet documentats en els àmbits 1 i 2 de la planta baixa del recinte aïllat de Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta).

d'apuntar que la presència de culleres fabricades en os i en argila es coneix des del neolític, per tant hem de suposar que en època protohistòrica s'utilitzarien culleres de fusta i que per això no s'han conservat en el registre (Oliver 2000: 130). Amb tot, també hem de tenir present que els pans podien servir per tal d'ajudar a portar a la boca determinats elements sòlids, com per exemple les verdures i les llegums que formaven part dels brous i les sopes. Mentre que l'ús molt puntual del ganivet es reservaria per a les tasques de repartiment dels productes sòlids (essencialment en relació a la carn). És precisament en aquest context, on hem de situar la introducció progressiva del plat en els àpats domèstics, tot i que la seva plena consolidació com a instrument habitual en les pràctiques alimentàries del dia a dia no es constata fins a l'època ibèrica.

D'altra banda, a nivell contextual és interessant assenyalar que tant en el cas de Sant Jaume (Alcanar) com de Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs) (fig. 6), dos jaciments que haurien pogut jugar un paper diferencial en el marc dels seus respectius àmbits micro-regionals, la presència de plats amb peu elevat es concentra en aquells àmbits d'emmagatzematge que estarien específicament destinats a albergar certs conjunts distingits de vaixel·la (Àmbit A4 de Sant Jaume i Habitació 2 de Turó del Calvari) (Garcia 2005; Sardà 2008). Aquest fet, ens inducteix a valorar el paper que haurien pogut jugar aquest tipus de peces en aquelles pràctiques de consum excepcional que cal situar en l'esfera dels rituals de comensalitat, essent possible vincular l'ús eventual d'aquest tipus de plats en relació al consum de productes molt específics, com la carn rostida.

En aquest sentit, pensem que els rituals de comensalitat constituïrien l'escenari idoni per emfatitzar certes diferències en els estils de consum. D'aquesta manera, la presència d'aquest tipus de plats podria formar part d'aquell conjunt d'instruments destinats a remarcar un estil de consum diferenciat dels productes sòlids i/o semisòlids en el marc d'aquells àpats ritualitzats que posseïen una destacada significació social. De fet, el potencial simbòlic d'aquestes peces resulta especialment evident en aquells exemplars que incorporen un peu reixat decorat a base de calats triangulars (com és el cas de quatre dels exemplars procedents de Sant Jaume o d'un exemplar de Turó del Calvari), un tipus de peces que podrien haver tingut el seu precedent en alguns exemplars a torn d'origen fenici (o fenicitzant) com el documentat en la tomba M.6 de la necròpolis del Coll del Moro (Gandesa) (Rafel 1998: 83).

Ara bé, cal no confondre l'ús d'instruments distingits que poden remarcar diferències en els estils de consum, amb la pràctica del banquet diacrític. De fet, tal i com ha assenyalat Michael Dietler, el banquet diacrític (*Diacritical Feasts*) requereix alguns aclariments per tal de ser emprat com un concepte analíticament útil. En primer lloc, cal tenir present que pràcticament sempre, les pràctiques comensals tenen un significat ambivalent, perquè serveixen per definir d'alguna manera els límits i les diferències socials i alhora per fomentar el sentiment de comunitat.

És a dir, generalment, les celebracions comensals serveixen per a remarcar, materialitzar i inculcar distincions entre els grups i les categories socials, al mateix temps, que estableixen vincles i relacions a través d'aquestes mateixes fronteres o límits. De fet, els grups socials o les xarxes de diferents tipus (afinitat, grau d'edat, llinatge) són remarcats freqüentment per mecanismes que emfatitzen les diferències en els estils de consum, sense que això impliqui la pràctica de celebracions comensals que puguem qualificar pròpiament com a banquets diacrítics (Dietler 2001: 88-90).

No obstant, des d'una perspectiva arqueològica, pot resultar complicat identificar quines evidències s'han de rela-

cionar de manera clara amb la celebració d'autèntics banquetes diacrítics, ja que els mateixos dispositius simbòlics poden ser utilitzats en determinats casos per tal d'assenyalar simplement el caràcter ritual o distintiu de certes pràctiques de consum excepcionals, mentre que, en d'altres ocasions es poden utilitzar per tal de remarcar, efectivament, el caràcter distintiu d'una pràctica de consum que està restringida a un grup social diferenciat.

En tot cas, l'existència d'un edifici aïllat i arquitectònicament ostentós com el de Turó del Calvari (580-550 anE) (Bea, Diloli 2005; Sardà 2008) pensem que ens ubica en un moment de transició durant el qual tindrien lloc els primers intents d'emergència aristocràtica. Per tant, des d'un punt de vista comensal, la situació documentada a Turó del Calvari ens podria estar il·lustrant el pas del festeig promocional o competitiu (*Entrepreneurial Feasts/ Empowering Feasts*) característic de la primera edat del ferro, vers unes pràctiques de consum que inclourien un missatge diacrític cada cop més explícit.

AUTORES/A

Samuel Sardà

David Bea

Jordi Diloli

Ramon Ferré

Elisa Guirao

Jordi Vilà

Universitat Rovira i Virgili. *Seminari de Protohistòria i Arqueologia (GRESEPIA)*, Tarragona.

samuel.sarda@urv.cat

david.bea@urv.cat

jordi.diloli@urv.cat

poliorketes@hotmail.es

elisa.guirao@urv.cat

toti-vila@hotmail.com

BIBLIOGRAFIA

- ALONSO, N. (2000): Cultivos y producción agrícola en época ibérica, *Saguntum: Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*, Extra 3, 2000, 25-46
- APPADURAI, A. (1981): "Gastropolitics in Hindu South Asia", *American Ethnologist* 8, 494-511.
- APPADURAI, A. (1991): Introducción: Las mercancías y la política del valor, *La vida social de las cosas*, Grijalbo, México, 17-87.
- ARANDA, G.; ESQUIVEL, J. (2006): Ritual funerario y comensalidad en las sociedades de la edad del bronce del sureste peninsular: la cultura del Argar, *Trabajos de Prehistoria*, 63, 2, 117-133.
- ARMADA, X. L. (2005): *Formas y rituales de banquete en la Hispania indoeuropea*, Tesis doctoral inédita, Universidad de la Coruña.
- ARMADA, X. L. (2008): ¿Carne, drogas o alcohol?: calderos y banquetes en el bronce final de la Península Ibérica, *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad de Granada*, 18: 125-162.
- ARTEAGA, O.; SERNA, M.R. (1973): Los Saladares. Un yacimiento protohistórico en la región del Bajo Segura, XII Congreso Nacional de Arqueología, Jaén 1971, 437-450.
- BEA, D.; DILOLI, J. (2005): Elements de representació durant la Primera Edat del Ferro al curs inferior de l'Ebre: el recinte del Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta), *Revista d'Arqueologia de Ponent* 15, 179-198.
- BELARTE, C.; NOGUERA, J. (2008): Els jaciments protohistòrics de Santa Madrona (Riba-roja) i Sebes (Flix), Ribera d'Ebre, *Tribuna d' Arqueologia*, 2007- 2008, 127-148.
- BELARTE, C.; BONET, H.; SALA, F. (2009): L'espai domèstic i l'organització de la societat ibèrica: els territoris de la franja mediterrània", *L'espai domèstic i l'organització de la societat a la protohistòria de la Mediterrània occidental (Ier mil·lenni aC)*, Actes de la IV Reunió Internacional d'Arqueologia de Calafell (Calafell-Tarragona, 6 al 9 març 2007), *Arqueomediterrània* 11, 93-123.
- BELL, C. (1992): *Ritual Theory. Ritual Practice*, Oxford University Press, Oxford.
- BERRY, C. (1994): *The idea of luxury: A conceptual and historical investigation*, Cambridge University Press, Cambridge.
- BOURDIEU, P. (1977): *Outline of a theory of practice*, Cambridge University Press, Cambridge.
- BOURDIEU, P. (1990): *The logic of practice*, Stanford University Press, Stanford.
- BRADLEY, R. (2005): *Ritual and Domestic Life in Prehistoric Europe*, Ed. Routledge, Londres.
- BRAY, T. (2003): The Commensal Politics of Early States and Empires, *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, Kluwer Academic/ Plenum Publishers, Nova York.
- BUXÓ, R. (1997): *Arqueología de las plantas: la explotación económica de las semillas y los frutos en el marco mediterráneo de la Península Ibérica*, Ed. Crítica, Barcelona.
- DELGADO, A. (2008): Alimentos, poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales, *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad de Granada*, 18, 163-188.
- DELGADO, A.; FERRER, M. (2007): Cultural Contacts in Colonial Settings: The Construction of New Identities in Phoenician Settlements of the Western Mediterranean, *Stanford Journal of Archaeology*, 5, 18-42.
- DEMARRAIS, E.; CASTILLO, L.; EARLE, T. 1996: Ideology, Materialization and Power Strategies, *Current Anthropology* 37, 1, 15-31.
- DIETLER, M. 1990: Driven by drink: the role of drinking in the political economy and the case of early Iron Age France, *Journal of Anthropological Archaeology* 9, 352-406.
- DIETLER, M. (1996): Feasts and commensal politics in the political economy. Food, power and status in Prehistoric Europe, *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective*, Oxford, 87-125.

- DIETLER, M. (1999): Rituals of commensality and the politics of state formation in the princely societies of early Iron Age Europe, en P. Ruby (eds.): *Les princes de la Protohistoire et l'émergence de l'état*, Naples: Collection de l'École Française de Rome 252, 135-152.
- DIETLER, M. (2005): *Consumption and colonial encounters in the Rhône Basin of France: a study of early iron age political economy*, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, 21.
- DIETLER, M.; HAYDEN, B. (2001): *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*, Smithsonian Institution Press, Washington.
- ELIADE, M. (1979): *Imágenes y símbolos*, Ed. Taurus, Madrid.
- FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (2004): *Historia de la alimentación*, Ediciones Trea, Gijón.
- GARCIA, D. (2005): *El poblament del primer ferro a les terres del Sènia. Els assentaments de la Moleta del Remei, Sant Jaume, La Ferradura i la Cogula durant els segles VII i VI aNE*, Tesis doctoral inèdita, Universitat de Barcelona.
- GELL, A. (1991): Los recién llegados al mundo de los bienes: el consumo entre los gondos muria, *La vida social de las cosas*, Grijalbo, México, 143-175.
- GOBERT, E.G. (1940) [2008]: *Usages et rites alimentaires des tunisiens*, Editions Sahar, Tunis.
- GRAELLS, R.; SARDÀ, S. (2005): Repertori ceràmic a Catalunya en el trànsit del segle VII al VI aC: influències i canvis de caràcter orientaltzant, *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 15, pp. 247-271.
- HAYDEN, B. (1990): Nimrods, piscators, pluckers and planters: the emergence of food production, *Journal of Anthropological Archaeology* 9, 31-69.
- HAYDEN, B. (1996): Feasting in prehistoric and traditional societies, *Food and the Status Quest: An interdisciplinary Perspective*, 127-47.
- HAYDEN, B. (2001): Fabulous feasts: a prolegomenon to the importance of feasting, *Feasts: Archaeological and Ethnographical Perspectives on Food, Politics and Power*, Nueva York, 23-64.
- JUNKER, L. (2001): The evolution of Ritual Feasting Systems in Prehispanic Philippine Chiefdoms, *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*, Smithsonian Institution Press, Washington.
- KERTZER, D. (1988): *Ritual, politics and power*, Yale University Press, New Haven.
- LÓPEZ, D. (2004): Primers resultats arqueobotànics (llavors i fruits) al jaciment protohistòric del Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès), *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 14, 149-178.
- LÓPEZ CACHERO, J. (2007): Sociedad y economía durante el Bronce Final y la primera Edad del Hierro en el Noreste Peninsular: una aproximación a partir de las evidencias arqueológicas, *Trabajos de Prehistoria*, 64, 1, 99-120.
- MASCORT, M^ªT.; SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. (1991): *El jaciment protohistòric d'Aldovesta (Benifallet) i el comerç fenici a la Catalunya meridional*, Ed. Diputació Provincial de Tarragona, Tarragona.
- MATA, C. (1991): *Los Villares (Caudete de las Fuentes, Valencia): origen y evolución de la cultura ibérica*, Diputación de Valencia.
- MAYA, J.L.; CUESTA, F.; LÓPEZ CACHERO, J. (1998): *Genó: Un poblado del Bronce Final en el Bajo Segre (Lleida)*, Universitat de Barcelona, Barcelona.
- MORET, P.; BENAVENTE, J. A.; GORGUES, A. (2006): *Íberos del Matarraña: investigaciones arqueológicas en Valdeltormo, Calaceite, Cretas y La Fresneda (Teruel)*, Al-qannis: Boletín del Taller de Arqueología de Alcañiz, 11.
- NADAL, J.; ALBIZURI, S. (1999a): Aprovechamiento y producción animal en época ibérica. Consideraciones generales económicas, *Limes: Revista de arqueología*, 6-7, 41-52.
- NADAL, J.; ALBIZURI, S. (1999b): "El Barranc de Gàfols" (Ginestar, Tarragona) y "Aldovesta" (Benifallet, Tarragona): el estudio arqueozoológico como base de teorización sobre la dieta humana a principios de la Edad del Hierro y la complejidad económica en el curso bajo del Ebro, *Pyrenae* 30, 207-221.
- OLIVER, A. (2000): *La cultura de la alimentación en el mundo ibérico*, Servei de Publicacions, Diputació de Castelló.
- PICAZO, J.V.; RODANÉS, J.M. (2009): *Cabezo de la Cruz. La Muela, Zaragoza*. Govern d'Aragó. Saragossa.
- PONS, E.; GARCIA, LL. (2008): *Prácticas alimentarias en el mundo ibérico. El ejemplo de la fosa FS362 de Mas Castellar de Pontós (Empordà-España)*, BAR International Series 1753, Oxford.
- RAFEL, N. (1991): *La necròpolis del Coll del Moro de Gandesa. Els materials*, Publicacions de la Diputació de Tarragona, Tarragona.
- RAFEL, N. (1992): Produccions ceràmiques orientaltzants a la necròpolis del Coll del Moro de Gandesa, *Miscel·lània Arqueològica a Josep M^ª Recasens*, Tarragona, 97-104.
- RAFEL, N. (1998): Peus ceràmics reixats de tradició mediterrània en els CU de l'edat del ferro a Catalunya, *Revista d'Arqueologia de Ponent* 8, 81-86.
- SANMARTÍ, E. (1979): Les cultures protohistòriques del Matarranya: un estat de la qüestió, *Fonaments* 1, Barcelona, 121-149.
- SANMARTÍ, J.; BELARTE, M.C.; SANTACANA, J.; ASENSIO, D.; NOGUERA, J. (2000): *L'assentament del bronze final i primera edat del ferro de Barranc de Gàfols (Ginestar, Ribera d'Ebre)*, Arqueomediterrània 5, Barcelona.
- SARDÀ, S. (2007): *Els materials ceràmics del Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta). Pràctiques de consum ritual a la primera meitat del segle VI aNE*, Trabajo de Investigación, DEA, Universitat Rovira i Virgili.
- SARDÀ, S. (2008): "Servir el vino. Algunas observaciones sobre la adopción del oinochoe en el curso inferior del Ebro (s. VII-VI aC)", *Trabajos de Prehistoria*, 65, 2, 95-115.
- SORENSEN, M. (2000): *Gender Archaeology*, Polity Press, Cambridge.
- VALENZUELA, S. (2008): *La gestió dels recursos animals i l'alimentació d'origen càrnic a la costa central de Catalunya durant la protohistòria (segles VII-IIaC)*, Tesis doctoral, Tesis en xarxa/TDX-0620108-115134
- VAN DER VEEN, M. (2003): When is food a luxury?, *World Archaeology*, 34 (3), 405-427.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2005): *Negociando encuentros. Situaciones coloniales e intercambios en la costa oriental de la Península Ibérica (ss. VIII-VI a. C.)*, Cuadernos de Arqueología Mediterránea 12, Barcelona.