



## CONCLUSIONES

Los organizadores de este animado coloquio, a quienes agradezco su amable invitación, me han pedido que a modo de sencilla clausura, aporte unas reflexiones finales sobre lo que se ha tratado en estos dos días. Gustosamente os expongo algunas consideraciones, redactadas hace bien poco como podeis imaginar.

La primera idea que merece la pena destacar es que por fin la alimentación y el consumo están en la agenda de los arqueólogos. Por supuesto no queremos decir con esto que se haya comenzado ahora de la nada: los estudios bioarqueológicos tienen ya una larga tradición, y por poner sólo un ejemplo del interés por temas tratados aquí estos dos días, el consumo y la funcionalidad de los objetos que lo facilitan, hay que recordar que los trabajos de Michel Bats sobre Olbia, de tan amplia influencia, tienen ya casi 25 años (Bats 1986).

Pero es en los últimos tiempos, y prefiero dejar a cada uno que ponga las fechas según su especialidad, pues el desarrollo de las investigaciones en los distintos campos no ha sido siempre paralela, cuando empezamos a ver los resultados más que satisfactorios obtenidos al poner en común los estudios sobre la flora, la fauna, el medio ambiente, para esa necesaria reconstrucción de los modos de vida ya desaparecidos que nos interesan a los arqueólogos y para los que no tenemos textos (o apenas), fotos, o el tan importante testimonio oral del que tan buen partido sacan nuestros colegas antropólogos.

Los dos días del coloquio han sido ricos en ideas y propuestas, y la opción de encargar a destacados especialistas una serie de ponencias de denso contenido frente a la multiplicidad de cortas comunicaciones ha sido sin duda una acertada elección. Nos hemos así movido en ambientes culturales diferentes, aunque más o menos coetáneos: célticos, etruscos, ibéricos, fenicios, púnicos, incluso algún romano se ha colado en los posters, que por cierto han constituido un aporte interesantísimo al coloquio y que, con gran acierto, han sido recogidos en estas actas en forma de breves artículos.

M. Dietler nos ofreció una profunda reflexión sobre la comida y el colonialismo, pero también sobre su relación con la identidad (otro concepto que ha irrumpido con fuerza en la investigación arqueológica, en la estela una vez más de nuestros colegas antropólogos). Retengo de su rica exposición la expresión que considera “food as embodied material culture”, porque refleja pertinentemente la unión de dos categorías a menudo separadas por la investigación, el cuerpo (con sus sentidos) y los objetos.

A. Delgado orientó los focos de nuestra atención sobre los subalternos, aquellas personas que no siempre son reconocidas en el registro arqueológico o llaman menos la atención, aunque suelen ser las creadoras de los restos que excavamos habitualmente. Casi todas las culturas tienen sus palacios, pero siempre son más abundantes las casas modestas y las chozas... Aquí entran esas “cocinas ocultas” de las que nos habló, ilustrando el caso con el ejemplo de las cocinas coloniales fenicias.

Por la tarde, con F. Malrain y P. Meniel, nos dimos un buen atracón de carne, y al mismo tiempo tuvimos una lección de cómo un trabajo minucioso en los subsuelos nos permite acercarnos a los modos alimenticios de unas gentes cuyas casas apenas entrevemos.

El segundo día empezó con la brillante presentación de C. Riva sobre el ritual del banquete en Etruria, con sugerentes hipótesis que ahora podemos leer con detenimiento. Tras ella, las dos amplias presentaciones sobre el estado actual de la investigación en el País Valenciano y en Cataluña constituyeron uno de los núcleos de la reunión, y demostraron que los estudios sobre alimentación y recursos en la Cultura Ibérica están bien implantados, sin que por ello haya que olvidar los problemas pendientes y las carencias.

Por la tarde tuvimos ocasión de movernos desde Cádiz, con una interesante reflexión de F.J. García Fernández sobre las influencias culinarias púnicas en el mundo turdetano, a Aragón, donde además del panorama sobre la llegada del vino al Ebro Medio, F. Burillo nos ofreció los últimos avances del proyecto Segeda, un auténtico ejercicio de Arqueología experimental y de divulgación realmente atractivo, como el que se hace aquí en Kelin.

La simple lectura de las líneas que anteceden nos permite ver lo amplio que es el campo que se pretende abrazar y lo variadas que pueden ser las aproximaciones. Pero quisiera subrayar aquí un rasgo común de todas éstas, y es la exigencia de disponer de un registro arqueológico lo más minucioso y completo posible, junto con la aplicación inexcusable de técnicas analíticas depuradas (lo que no siempre es posible, como pudimos comprobar en la breve pero muy interesante discusión que se produjo el segundo día sobre los análisis de isótopos y elementos-traza y sus respectivas ventajas e inconvenientes).

Retengo aquí un *caveat*, bien enunciado en su intervención por P. Meniel: una cosa son los análisis puntuales de los bioarqueólogos y otra la extensión de sus conclusiones concretas a amplios territorios o el establecimiento mecánico de pautas generales de comportamiento.

Creo que de todas formas hay que ser optimistas. J. Principal iniciaba su presentación ofreciéndonos un panorama difícil. Nos habló de la escasez de contextos en muchas regiones, de la falta de transversalidad, de desigualdad de conocimientos según las áreas y las especialidades....Pero creo firmemente que aquí y ahora el panorama no es nada malo, porque son ya muchos años de trabajo y hay realidades verdaderamente sólidas. Si se me permite una anotación personal, puedo decir que ya nos hubiera gustado a mi colega Peter van Dommelen y a mí disponer de la mitad de la información que se presentó de Cataluña para el mismo periodo en Cerdeña, sobre el que actualmente investigamos.

En realidad, ¿qué es lo que buscamos? En determinado momento la investigación arqueológica, es decir el intento de recomponer la vida en un pasado concreto de la manera más precisa posible, ha entendido que la orientación hacia lo cotidiano es mucho más productiva que la consideración hacia lo excepcional. ¿Y qué hay más cotidiano que el comer y el beber, actos básicos de la supervivencia?

Muchas gracias por vuestra atención a estas reflexiones escritas a vuelapluma.

*Caudete de las Fuentes-Valencia, octubre de 2009*

**Carlos Gómez Bellard**  
*Universitat de València*