

MONOGRÁFICO

PODER Y PRESTIGIO EN LAS SOCIEDADES PREHISTÓRICAS PENINSULARES: EL CONTEXTO SOCIAL DEL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

**SPECIAL ISSUE: POWER AND PRESTIGE IN IBERIAN PREHISTORIC
SOCIETIES: THE SOCIAL CONTEXT OF FOOD AND DRINK CONSUMPTION**

INTRODUCCIÓN: SOMOS LO QUE COMEMOS. EL SIGNIFICADO SOCIAL DEL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

We are what we eat. The social meaning of food and drink consumption: an overview

GONZALO ARANDA JIMÉNEZ *

Con el monográfico “Poder y prestigio en las sociedades prehistóricas peninsulares: el contexto social del consumo de alimentos y bebidas” se inicia una nueva etapa de nuestra revista departamental *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada*.

En la sección monográfica se presentan diferentes artículos que afrontan el análisis del contexto social del consumo de alimentos y bebidas, uno de los temas que en estos últimos años está teniendo un espectacular desarrollo en diferentes ámbitos de las investigaciones arqueológicas. El análisis sobre por qué, cuando, cómo y en qué circunstancias se preparan y consumen determinados alimentos ha pasado a convertirse en un elemento de referencia en la comprensión de las formas de organización social de pasado. Aspectos como la construcción, reproducción y transformación de las relaciones de poder y prestigio, de la identidad individual y colectiva (de género, edad o clase), determinadas formas de comprensión del mundo y de las relaciones del hombre con la naturaleza y consigo mismo poseen uno de sus escenarios fundamentales en el consumo de alimentos y bebidas.

En realidad los alimentos nos son sustancias que sirvan exclusivamente para nutrirnos, ni la alimentación es un hecho únicamente biológico. Los grupos sociales no sólo comen nutrientes que cubren sus necesidades subsistenciales, sino comida, es decir, sustancias seleccionadas, preparadas y organizadas según normas culturales. La alimentación es un fenómeno social y cultural en donde intervienen factores muy diversos en la definición de qué es apto y qué no para ser consumido, y en qué condiciones debe realizarse. La definición de lo que es comestible o no depende en buena medida de principios socialmente establecidos e históricamente determinados

* Departamento de Prehistoria y Arqueología. Universidad de Granada. garanda@ugr.es

como tabúes, prescripciones rituales, prohibiciones religiosas etc. La comida y bebida deben ser consideradas como un elemento construido socialmente que incorpora diferentes aspectos culturales que van desde las formas de producción hasta significados simbólicos, rituales o religiosos pasando por los estrictamente nutricionales. Comer es, esencialmente, una actividad social.

El consumo de comida y bebida sería un elemento central en la definición de la identidad social tanto individual como colectiva. Las relaciones de clase, estatus, género o edad poseen una profunda relación con la forma en que los alimentos son producidos, cocinados, repartidos y finalmente consumidos. Cada uno de estos aspectos aparece socialmente regulado por normas aprendidas y compartidas socialmente. Preferencias y aversiones por determinados tipos de alimentos, por la forma de preparación, presentación y consumo proporcionan una identidad en el sentido de pertenencia a un grupo, de expresión y exhibición de determinados contrastes entre uno mismo y los demás. Los individuos o grupos sociales se construyen socialmente por lo que comen, por la forma en que lo hacen y a través de la comida expresan y construyen su identidad y posición social. El consumo está íntimamente asociado a la imagen que cada uno tiene de sí mismo y la que proyecta a otras personas. Pero además, el consumo de alimentos y bebidas debe ser considerado como uno de los elementos fundamentales de cohesión dentro de una determinada comunidad. La comida constituye un medio universal para expresar sociabilidad y hospitalidad. Compartir alimentos es una forma de crear y mantener un sentido de comunión dentro de un determinado grupo social.

En la creación y definición de determinadas identidades se genera, por tanto, la percepción de cohesión, de pertenencia a un determinado colectivo, de compartir determinados principios y formas de comprensión de lo general y de lo particular, de lo colectivo y de lo individual, de lo humano y de lo divino. Todo ello envuelto en muchas ocasiones en acontecimientos marcados por intensas experiencias personales y colectivas. Nacimientos, bodas, muertes, ritos de paso, festividades religiosas, cosechas, siembras, cambios de estaciones etc. son ocasiones en donde el consumo de alimentos adquiere una importante carga emocional, contribuyendo gracias a su carácter cíclico a estructurar y definir el tiempo y la vida de personas y grupos sociales. La alimentación supone un medio privilegiado para manifestar y reproducir las formas de pensamiento, los sistemas de creencias y comprensión simbólica de la realidad. Categorías de alimentos como saludables y no saludables, ordinarios y festivos, buenos y malos, femeninos y masculinos, infantiles y adultos, sagrados y profanos, de señores y esclavos, puros e impuros, etc., son la base sobre la que se construyen las normas que definen nuestra relación con otras personas, con nosotros mismos o con el entorno social y medioambiental del que formamos parte.

El consumo tanto individual como colectivo de comida es, además, un vehículo que transmite memoria, es decir, conocimientos históricamente establecidos. Las personas y grupos sociales muestran aptitudes hacia la comida que han sido aprendidas dentro de determinadas redes sociales, ya sea en la familia, en el grupo étnico, en la clase social o en la comunidad local o regional. El aprendizaje de las normas culinarias forma parte de los conocimientos y habilidades transmitidos y adquiridos en el proceso de socialización de los grupos humanos. Desde esta perspectiva, la comida supone el *embodiment* de los valores y relaciones de la sociedad en que se vive, es el producto

de una determinada ideología que se reproduce pero que también se modifica con la conducta individual y colectiva. Lo que comemos y la forma de prepararlo implica memoria del pasado, definición del presente y construcción del futuro.

Uno de los aspectos más relevantes en el análisis del consumo de alimentos sería su importante papel en la representación y transformación de las relaciones sociales. Los diferentes modos de alimentarse constituyen un medio de afirmación del propio estatus frente a los demás, así como un medio de promoción y transformación social. A través de estas prácticas los individuos y grupos sociales compiten por el poder, persiguen objetivos económicos y políticos o discuten un determinado orden social o autoridad. En este contexto el consumo de alimentos y bebidas supone el establecimiento de relaciones de reciprocidad que se traducen en crédito social, en determinadas formas de influencia, prestigio, débitos, obligaciones etc. El esfuerzo y recursos invertidos, especialmente en las prácticas de comensalidad, se transformarían de esta forma en elementos intangibles de gran valor, en lo que ha sido definido como capital simbólico. La compleja polisemia de las prácticas comensales favorece que se creen relaciones transversales de cohesión a la vez que se definen fronteras y sentimientos de inclusión-exclusión. Los comportamientos alimentarios marcan tanto las semejanzas como las diferencias sociales, clasifican y jerarquizan a las personas y a los grupos, expresan formas de concebir el mundo e incorporan un gran poder de evocación simbólica hasta el punto de evidenciar que, efectivamente, *somos lo que comemos*.

En las últimas décadas, especialmente en los estudios antropológicos, las investigaciones en torno al contexto social del consumo de alimentos han sufrido un espectacular desarrollo, lo que contrasta con la situación vivida en la arqueología mucho más preocupada por otros aspectos culturales. En realidad, las perspectivas teóricas de carácter historicista, paleoeconómico o procesual, que han dominado y dominan la arqueología, han enfatizado la investigación de todos aquellos elementos relacionados con la producción frente al análisis de cómo, cuándo, dónde y de qué forma se realiza el consumo de alimentos. Este hecho no deja de ser sorprendente, sobre todo, si tenemos en cuenta que las evidencias arqueológicas están dominadas en buena medida por elementos materiales y contextos en donde se han desarrollado actividades relacionadas con el procesado, preparación y consumo de alimentos y bebidas.

Esta situación ha comenzado a cambiar en los últimos años, cuando el creciente interés por los contextos de preparación y consumo de alimentos está provocado un aumento considerable en las investigaciones. El interés suscitado entorno a estos asuntos ha provocado la organización de congresos, seminarios o simposios específicos, o sesiones dentro de congresos más generales (Gosden y Hather, 1999; Miracle y Milner, 2002; Parker, 2003; O'Day *et al.*, 2004; Ralph, 2005). También son numerosos los libros publicados sobre las formas de preparación y consumo de alimentos y sus implicaciones sociales, en algunas ocasiones combinando investigaciones arqueológicas y etnográficas (Wiessener y Schiefenhövel, 1996; Garnsey, 1999; Dietler y Hayden, 2001; Wood, 2001; Bray, 2003; Halstead y Barrett, 2004; Mee y Renard, 2007). Si numerosos son los libros publicados, los artículos aparecidos en diferentes tipos de revistas en los últimos años son prácticamente innumerables.

Las investigaciones sobre el contexto social del consumo de alimentos y bebidas en las sociedades de la Prehistoria y Protohistoria de la Península Ibérica no son una

excepción. El monográfico que a continuación presentamos pretende, precisamente, reunir a investigadores e investigadoras que desde perspectivas teóricas y metodológicas diferentes analizan las diferentes formas de consumo de alimentos y bebidas y las implicaciones sociales que conllevan. En este sentido, los dos primeros trabajos poseen un carácter general, introductorio al tema propuesto, aunque realizados desde perspectivas diferentes. El artículo presentado por Margarita Sánchez Romero profundiza en aspectos teóricos fundamentales en el estudio de las implicaciones sociales del consumo de alimentos. Elementos como la relación entre el alimento y el cuerpo humano, la construcción de identidades sociales, el alimento como metáfora o el consumo ritual como forma de crear memoria introducen las principales líneas de reflexión y debate del discurso arqueológico más reciente.

Por su parte Ramón Buxó nos propone reflexionar desde las investigaciones arqueobotánicas sobre la relevancia de la gestión de los recursos vegetales en las estrategias de preparación y consumo de alimentos. La explotación especialmente de cereales y en menor medida de leguminosas supone no solo una de las principales fuentes de alimentación de las sociedades prehistóricas sino que crea las bases necesarias para el desarrollo de formas complejas de organización social. Desde esta perspectiva, los restos carpológicos pueden ser considerados como indicadores de la variabilidad de relaciones sociales establecidas entorno a su producción y consumo. Las decisiones de cultivar o recolectar determinadas plantas están histórica y socialmente condicionadas, de forma que los alimentos implican códigos sociales mediante los que se expresan y negocian determinadas actuaciones colectivas.

En el segundo bloque de artículos se analiza la problemática específica del consumo de alimentos y bebidas en diferentes grupos sociales de la Prehistoria Reciente de la Península Ibérica. En esta línea, y siguiendo una secuencia cronológica, el primer trabajo de Juan Antonio Cámara, Rafael Lizcano, Cristóbal Pérez y Encarnación Gómez analizan el registro faunístico de las sociedades del Neolítico Reciente del Alto Guadalquivir, muy especialmente los resultados de las excavaciones realizadas en el Polideportivo de Martos. A partir de la identificación y caracterización de las especies faunísticas y de los patrones rituales en los que participan, se enfatiza la relevancia de la apropiación y consumo de determinados animales como elemento clave en el desarrollo de la diferenciación social.

Manuel A. Rojo-Guerra, Rafael Garrido-Pena e Iñigo García-Martínez de Lagrán nos introducen en el consumo ritual de bebidas alcohólicas en las sociedades de la Edad del Cobre peninsular. Recientes investigaciones basadas en el análisis de contenidos de cerámicas campaniformes han identificado restos de cerveza como una bebida relativamente común asociada a este tipo de recipientes cerámicos. No obstante, los resultados de nuevos contenidos de vasijas igualmente campaniformes procedentes de varios yacimientos del valle de Ambrona permiten plantear el consumo de una mayor variabilidad de bebidas alcohólicas realizadas a base de lácteos fermentados con cereales o sidra de pera. El consumo de estas bebidas acompañado de alimentos sólidos se produciría como parte de fiestas y rituales de especial significación social.

Para las sociedades de la Edad del Bronce, presentamos un trabajo en donde se valora el significado social del consumo alimentos, muy especialmente de carne, como parte del ritual funerario de las sociedades de la Cultura de El Argar. La fuerte normalización

de los restos faunísticos que aparecen como ajuares cárnicos, junto a su asociación con la edad y sexo de los individuos inhumados y el resto de elementos de ajuar ha permitido establecer diferentes patrones en su consumo ritual. Uno de estos patrones consistiría en la relación de exclusividad existente entre el sacrificio y consumo de bóvidos y las fiestas comensales de los sectores sociales más elevados. Mediante esta práctica ritual los sectores dirigentes de la sociedad argárica definen fronteras sociales a la vez que justifican y naturalizan unas claras relaciones de asimetría social.

Por su parte Xosé-Lois Armada-Pita ofrece un exhaustivo análisis de los calderos de remaches del Bronce Final de la Península Ibérica. El estudio cronológico y contextual de estos recipientes metálicos junto a la tecnología empleada en su manufactura permite al autor profundizar en aspectos esenciales para su correcta valoración dentro del ámbito cultural atlántico. Junto a las particularidades que poseen los calderos peninsulares, especialmente su asociación a contextos de habitación de especial significación, este tipo de recipientes en conexión con otros utensilios como ganchos de carne, asadores articulados o vasos de bronce compartiría significados y códigos simbólicos comunes a todo ámbito atlántico. Todos estos materiales formarían parte de festines en donde el cocinado y consumo de carne tendría un relevante papel dentro de estrategias sociales tendentes a crear, legitimar y negociar relaciones sociales desiguales.

En uno de los artículos más sugerentes del monográfico, Ana Delgado Hervás nos introduce en la variabilidad existente en las formas de preparación y consumo de alimentos y bebidas en las comunidades fenicias peninsulares, y su relación con la construcción y representación de nuevas identidades y formas de poder entre grupos de inmigrantes y poblaciones autóctonas. El análisis de los restos paleobotánicos, recipientes, instalaciones e instrumentos relacionados con la preparación de los alimentos documentados en los asentamientos fenicios de la costa andaluza permite establecer la convivencia y mezcla de tradiciones culinarias importadas del área sirio-palestina, junto a formas de preparación de los alimentos de carácter local. Esta heterogeneidad social y cultural desaparece en las prácticas comensales funerarias, restringidas a una minoría social de carácter orientalizante. De esta forma los rituales funerarios, entre ellos las prácticas comensales asociadas, se convirtieron en el medio de naturalización y legitimación de las jerarquías sociales y del poder y autoridad en las colonias.

Siguiendo la secuencia cronológica en el último de los artículos Sebastián Celestino y Ana Cabrera presentan los resultados más recientes de uno de los yacimientos protohistóricos peninsulares emblemáticos, el santuario de Cancho Roano. En las últimas campañas de excavación se ha documentado un gran foso perimetral que rodeaba el santuario, y cuyo contenido ha permitido definir los rituales realizados en los momentos finales de su ocupación previos a la destrucción intencional del edificio. Las características de los restos cerámicos, realizados a mano o de tosca factura, y faunísticos aparecidos en el fondo del foso reflejarían el desarrollo de un gran banquete ritual de carácter comunal en donde participaría la población del entorno. Este espacio ritual contrastaría con la suntuosidad de los materiales del interior del recinto entre los que destacan vajillas de importación (ánforas vinarias, cerámicas áticas, imitaciones de cráteras griegas), y utensilios metálicos como calderos, jarros, braseros, ganchos de carne y asadores. Las prácticas de comensalidad, asociadas muy especialmente al consumo de vino y carne, que reflejan estos materiales tendrían un uso socialmente

más restringido, lo que permite plantear un tipo de banquete de carácter privado en contraposición al desarrollado en el exterior del santuario.

Los artículos del presente monográfico reflejan a la perfección cómo el análisis del contexto social del consumo de alimentos y bebidas es un elemento básico en la investigación de las formas de organización social en las comunidades prehistóricas y protohistóricas. Qué alimentos se consumen y cuáles no, cómo se preparan, cómo se presentan y sirven, quién los consume, cuándo y dónde son consumidos son preguntas que inexorablemente nos conducen a la comprensión de aspectos esenciales como la construcción, y transformación de las relaciones de poder y prestigio, la definición de identidades tanto individuales como colectivas (de género, edad, clase, status...), así como de las formas de representación del mundo y de las relaciones del hombre con la naturaleza y consigo mismo. El consumo de alimentos como actividad social genera escenarios diferentes con motivaciones y particularidades específicas en donde los grupos sociales definen fronteras a la vez que se generan sentimientos de solidaridad y cohesión.

No quisiera terminar la introducción sin agradecer a los autores y autoras que tan amablemente decidieron participar en el tema monográfico propuesto con trabajos que demuestran la gran calidad de las investigaciones que se desarrollan en la Península Ibérica. Vaya por tanto mi máximo agradecimiento a todos ellos. También quiero agradecer al director de la revista Fernando Molina la confianza depositada en mi persona para la elaboración del monográfico y relanzamiento de nuestra revista departamental.

BIBLIOGRAFÍA

- BRAY, T.L. (ed.) (2003): *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, Plenum, New York.
- DIETLER, M. y HAYDEN, B. (eds.) (2001): *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Smithsonian Institution Press, Washington y London.
- GARNSEY, P. (1999): *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge University Press, Cambridge.
- GOSDEN, C. y HATHER, J. (1999): *The Prehistory of food: appetites for change*, Routledge, London.
- HALSTEAD, P. y BARRETT, J.C. (eds.) (2004): *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*, Oxbow, Oxford.
- MEE, C. y RENARD, J. (eds.) (2007): *Cooking up the Past. Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean*, Oxbow, Oxford.
- MIRACLE, P. y MILNER, N. (eds.) (2002): *Consuming Passions and Patterns of Consumption*, McDonald Institute, Cambridge.
- O'DAY, S.J., VAN NEER, W. y ERVYNCK, A. (eds.) (2004): *Behaviour behind bones. The zooarchaeology of ritual, religion, status and identity*, Oxbow, Oxford.
- PARKER, M. (ed.) (2003): *Food, Culture and Identity in the Neolithic and Early Bronze Age*, British Archaeological Reports. International Series 1117, Oxford.
- RALPH, S. (ed.) (2005): *Issues of Food and Drink. An Interdisciplinary Approach*, Cambridge, Archaeological Review from Cambridge 22(2).
- WIESSNER, P. y SCHIEFENHÖVEL, W. (eds.) (1996): *Food and the Status Quest*, Berghahn Books, Oxford.
- WOOD, J. (2001): *Prehistoric Cooking*, Tempus, Stroud.