

Alimentación, mujeres y grupos domésticos: Prácticas cotidianas en la conformación de los grupos iberos del área central contestana (ss. V-I a.n.e.)

ALBA ABAD ESPAÑA^a; IGNASI GRAU MIRA^b

“Traten otros del gobierno del mundo y sus monarquías, mientras gobiernan mis días mantequillas y pan tierno...”

L. De Góngora (1581). *Ándeme yo caliente*

Las prácticas de alimentación y su materialidad forman parte de la cotidianidad de las poblaciones iberas, permitiendo la supervivencia del grupo, pero también definen aspectos culturales y sociales. A través del estudio de los sitios de El Puig d'Alcoi, La Serreta y El Cabeço de Mariola analizamos las prácticas culinarias y preparación de alimentos en un amplio marco cronológico entre los siglos V y I a.n.e. Se estudian los restos paleobiológicos, las formas cerámicas de función culinaria y los espacios de transformación. Los patrones observados permiten deducir la existencia de prácticas relacionadas con unidades domésticas básicas, asociadas a familias conyugales, pero también una escala mayor que interrelacionaría grupos domésticos colaborando en tramas de prácticas domésticas.

Palabras clave: Arqueología de Género; Cultura Ibérica; Contestania; Alimentación; Cotidianidad.

Les pràctiques d'alimentació i la seua materialitat formen part de la quotidianitat de les poblacions iberes, permetent la supervivència del grup, però també defineixen aspectes culturals i socials. A través de l'estudi dels assentaments del Puig d'Alcoi, La Serreta i El Cabeço de Mariola analitzem les pràctiques culinàries i preparació d'aliments en un ampli marc cronològic entre els segles V i I a.n.e. S'estudien les restes paleobiològiques, les formes ceràmiques de funció culinària i els espais de transformació. Els patrons observats permeten deduir l'existència de pràctiques relacionades amb unitats domèstiques bàsiques, associades a famílies conjugals, però també una escala major que interrelacionaria grups domèstics col·laborant en trames de pràctiques domèstiques.

Paraules clau: Arqueologia de Gènere; Cultura Ibèrica; Contestania; Alimentació; Quotidianitat.

Alimentation, women and households: Everyday practices in the conformation of the Iberian groups of the central contestana area (5th-1st cents. BC.)

Alimentation practices and their materiality are part of the daily life of Iberian peoples, allowing the survival of the group, but also define cultural and social aspects. Through the study of the sites of El Puig d'Alcoi, La Serreta and El Cabeço de Mariola, we analyse culinary practices and food preparation in a broad chronological framework between the 5th and 1st centuries BC. The paleobiological data, culinary pottery and the transformation spaces are studied. The observed patterns led us to deduce the existence of practices related to basic households associated with conjugal families, but also a larger scale that would interrelate households collaborating in networks of domestic practices.

Key words: Gender Archaeology; Iberian Iron Age; Contestania, Alimentation; Everyday Life.

1. INTRODUCCIÓN: UNA MIRADA A LOS MICRO-PROCESOS Y LA ARQUEOLOGÍA DE LO COTIDIANO¹

La vida cotidiana crea cultura e identidad y nos construye socialmente a través de actividades y espacios reiterados y recurrentes (Sánchez, 2008: 25). La existencia diaria se conforma desde relaciones cuya importancia reside en la

repetición e intensidad de sus acciones que, en un efecto anidado, permiten la vida social y cuyo marco de acción se sitúa en los basamentos de la sociedad.

No cabe duda de que las formas de organización socioeconómica, el contexto tecnológico o las condiciones ambientales son importantes en la comprensión de los procesos socio-históricos que estudiamos desde la Arqueología, pero, a nuestro parecer, deben apoyarse en el análisis del funcionamiento de la base de la sociedad, a nivel de cada grupo doméstico y sus agregados para constituir los colectivos de distinta índole. Las personas y sus correspondientes agrupaciones no actúan pasivamente ante los estímulos sociales y ambientales externos, sino que intervienen activamente en la producción y reproducción de las estructuras culturales (Bourdieu, 1972). Son conscientes de las normas sociales que los constriñen, pero actúan creativamente en su seno y excepcionalmente pueden llegar a subvertir el orden social establecido (Dobres y Robb, 2000; 2005; Dornan, 2002; Robb, 2004).

Las prácticas reconocidas en este ámbito permiten identificar los esquemas y las normas de funcionamiento de los

a. Postgraduada en el Master en Arqueología y Gestión Integral del Patrimonio. Universidad de Alicante. Carretera de San Vicente s/n, 03690, San Vicente del Raspeig, Alicante. albuux@gmail.com

b. Instituto Universitario de Investigación en Arqueología y Patrimonio Histórico (INAPH). Universidad de Alicante. Carretera de San Vicente s/n, 03690, San Vicente del Raspeig, Alicante. Ignacio.grau@ua.es. ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0001-8470-6315>

Recibido: 20/09/2021. Aceptado: 30/09/2021

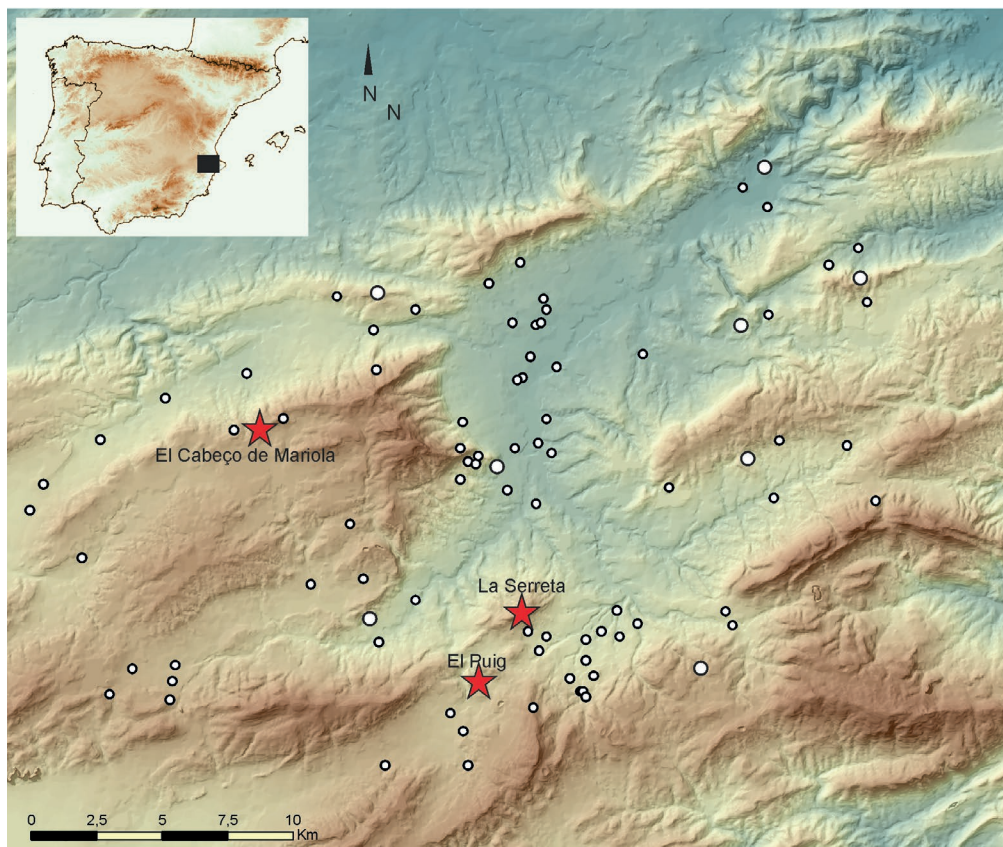


Figura 1: Localización del área de estudio con los sitios arqueológicos analizados.

grupos, así como las posibles dinámicas de modificación. De esta forma, en la esfera doméstica se expresan los modos de interacción social en la escala de lo iterativo y lo cotidiano, por lo que debe analizarse en interrelación con los marcos estructurales de funcionamiento social comunal. Los cambios que puedan desencadenar o apoyar las prácticas conformantes de la cotidianidad requieren de nuevos modelos de reiteración y recurrencia que permitan el sostenimiento de un grupo y, por lo tanto, nuevas formas de gestión de dicha periodicidad (González *et alii*, 2005: 136). Es por ello que partiendo de lo más básico, entendido en términos de necesidad vital, podemos realizar aproximaciones sobre la organización de una sociedad, así como re-evaluar dinámicas sociales de largo recorrido y reconsiderar los periodos de transición histórica.

En el siguiente trabajo, vamos a focalizar nuestra atención en un conjunto de actividades cotidianas que permiten realizar aproximaciones a las relaciones sociales de las sociedades ibéricas de la *Contestania*. Los principales objetos de estudio son el ámbito de la preparación de los alimentos y la gestión de las raciones de consumo cotidianas. El hecho de que las prácticas alimentarias formen parte de un acto tan rutinario como es el sustento nutritivo ha causado que haya un menor cuestionamiento social entorno a ellas (Escobar, 2014: 88) en comparación con otras prácticas con similar carga cultural como, por ejemplo, las conformantes del ámbito funerario. No se debe descuidar el estudio social de lo cotidiano y las esferas que incluye a causa de la

generalización y recurrencia de su conceptualización; es un ámbito influido por significación social, económica, cultural, política, psicológica y personal que varía en función del contexto en el que nos encontremos (Sánchez, 2006: 123).

Escogemos las prácticas alimentarias porque a la par que responden a una necesidad fisiológica esencial conforman los pilares sociales, ideológicos y culturales estructurales de los grupos humanos. Este dualismo queda bien reflejado en las palabras de J. Contreras y M. Gracia: “la alimentación vincula lo natural con lo social en un sentido amplio y comer sirve como medio para describir la manera en que los seres humanos son simultáneamente organismos biológicos y entes sociales” (Contreras y Gracia, 2005: 33).

Estas prácticas son las que originan buena parte del registro arqueológico susceptible de ser analizado para conocer las sociedades, especialmente de la Prehistoria (Sánchez y Aranda, 2005: 74) y Protohistoria, convergiendo en ellas diversas dimensiones sociales, culturales o económicas. Desde el punto de vista sociocultural conforman el *habitus*, definido por Pierre Bourdieu (1972), elemento básico en la sociabilización del grupo al aludir a las lógicas que se aprenden inconscientemente a través de lo establecido y aceptado en la vida cotidiana. Dicho de otro modo, “Somos lo que comemos”, aludiendo a la célebre cita de Ludwig Feuerbach (1850)².

Entre las múltiples posibilidades, en nuestro estudio prestaremos atención a las formas de elaboración, organización y gestión de las reservas alimentarias para preparar

las raciones diarias. Nuestra finalidad es entender los procesos de transformación de alimentos, la interrelación de los grupos domésticos en la cooperación de tareas y en la creación de tramas sociales. La cultura de la alimentación y, por consiguiente, el acto de cocinar en sí mismo, ha sido percibido como el proceso final de una cadena, dificultando su concepción como impulso del propio sistema de producción (Gifford-González, 1989; Montón, 1999: 8). Sin embargo, modificaciones en las prácticas alimentarias pueden desencadenar y/o apoyar cambios socioculturales (Brumfiel, 1991; Hastorf, 1991; Montón, 1999: 8; Montón, 2005: 162) como creemos que sucede en el mundo ibérico.

Para conseguir un estudio de una elevada resolución temporal y contextual con la que observar en detalle las prácticas a analizar, hemos escogido un ámbito geográfico-cultural reducido de carácter regional pero que aporta el detalle necesario del registro material. Nos centraremos en el territorio íbero del área central de la *Contestania*, enmarcado por la comarca natural de L'Alcoià y El Comtat, también conocida como el Valle del Serpis (fig. 1). En la Edad del Hierro este espacio configura una unidad que reúne características culturales comunes, un mismo modelo socioeconómico y se identifica como un espacio político unitario (Grau Mira, 2002; 2007). La homogeneidad sociocultural permite la identificación de los cambios a través del tiempo y debidos a las dinámicas sociales de unas comunidades semejantes.

Respecto a la delimitación cronológica, nuestra intención es llevar a cabo un estudio diacrónico que nos permita reconocer los cambios en el campo de análisis. Tres sitios arqueológicos ubicados en esta delimitación territorial y, con una documentación con el detalle y resolución adecuada, permiten abarcar la totalidad del periodo ibero desde el siglo VI al I a.n.e. Se trata de El Puig d'Alcoi, La Serreta y El Cabeço de Mariola, de más antiguo a más reciente, respectivamente. Los tres sitios cuentan con información detallada de las prácticas que nos interesan, provenientes de intervenciones modernas que complementan amplios repertorios documentales provenientes de excavaciones antiguas (Llobregat *et alii*, 1992; Grau Mira, 1996; Grau y Segura, 2013; Olcina *et alii*, 2000; Amorós, 2020; Grau y Segura, 2021).

2. LA MATERIALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN: PRODUCTOS, ESPACIOS E INSTRUMENTOS DE PREPARACIÓN

Nuestra propuesta parte de la presentación de la cultura material perteneciente a las prácticas alimentarias a través de una exposición diacrónica de tres componentes interrelacionados. El primero presentará los productos alimentarios que presumiblemente conformaban la dieta básica de los pueblos ibéricos. El segundo se referirá a los espacios de transformación y la relación que pueden tener con los grupos sociales implicados. Y, por último, detallaremos el equipamiento destinado a la cocción y preparación de los alimentos.

2.1. Los productos consumidos

Empezaremos por lo más básico: los productos agrarios que se produjeron para ser consumidos y constituyeron los fundamentos de la dieta ibérica. Este apartado está condicionado por unas limitaciones evidentes que derivan, en parte, de la escasa atención a estos elementos en las primeras campañas de excavación realizadas en los sitios arqueológicos de la comarca, posiblemente por la limitación de recursos y de especialistas (Pérez *et alii*, 2013: 195). Asimismo, la falta de atención hacia la fauna y otros restos paleobiológicos fue consecuencia de los planteamientos teóricos que orientaban la investigación del momento (Iborra, 2004: 16). No obstante, en la actualidad disponemos de un registro general que nos permite, al menos, conocer qué especies vegetales y animales estuvieron presentes y constituyeron la dieta básica de las poblaciones ibéricas contestanas en términos generales; sin embargo, resulta muy complejo conocer con exactitud el peso que tuvieron proporcionalmente en la dieta (Iborra *et alii*, 2010: 99). El registro paleobiológico se agrupa en función de su materia en semillas, en primer lugar, y fauna, en segundo lugar. En este sentido el sitio arqueológico que más información aporta es El Puig d'Alcoi, pese a que el registro no sea demasiado amplio, y se completa con los datos provenientes del Cabeço de Mariola, aún en fase de estudio.

En primer lugar, el estudio de los restos carpológicos evidencia que los cereales son la parte del registro más abundante, especialmente la cebada vestida (*Hordeum vulgare* var. *vulgare*), los trigos desnudos (*Triticum aestivum-durum*) y el mijo (*Panicum miliaceum*) (Pérez *et alii*, 2013: 199; Grau Mira, 2018: 45-49). En términos de mayor presencia, seguidamente se encuentran los frutales y leguminosas, fundamentalmente la veza (*Vicia sativa*) y la vid (*Vitis vinífera*). Asimismo, se han podido documentar restos de bellotas (*Quercus* sp.), recurso alimenticio comúnmente consumido en esta región, y *Galium* sp., semillas que resultan como mala hierba en el cultivo de cereal, lo que reforzaría la orientación principalmente cerealista de la agricultura comarcal (Pérez *et alii*, 2013: 195-199).

Este panorama, aunque ciertamente limitado en la actualidad, encaja muy bien dentro de la aproximación estandarizada a las pautas alimentarias generales de la facies ibérica del País Valenciano, en las que el cereal es el componente fundamental de la dieta —en torno al 65-70%—, los frutos, las legumbres y las verduras ocuparían el 20-25% y el 5-15% restante estaría formado por productos como el aceite, el vino y la carne (Iborra, 2004; Pérez *et alii*, 2007; Iborra *et alii*, 2010: 99; Pérez *et alii*, 2013: 199).

En segundo lugar, respecto al consumo animal cabe destacar que el grupo más abundante es el de especies domésticas en términos de presencia taxonómica, fundamentalmente la oveja (*Ovis aries*), la cabra (*Capra hircus*), el cerdo (*Sus domesticus*), el bovino (*Bos taurus*), el caballo (*Equus caballus*) y el perro (*Canis familiaris*) (Grau Mira, 2018: 45-49; Pérez *et alii*, 2013: 219). Los datos faunísticos recopilados y procesados de El Puig d'Alcoi han permitido indagar en las pautas de consumo, evidenciando de este

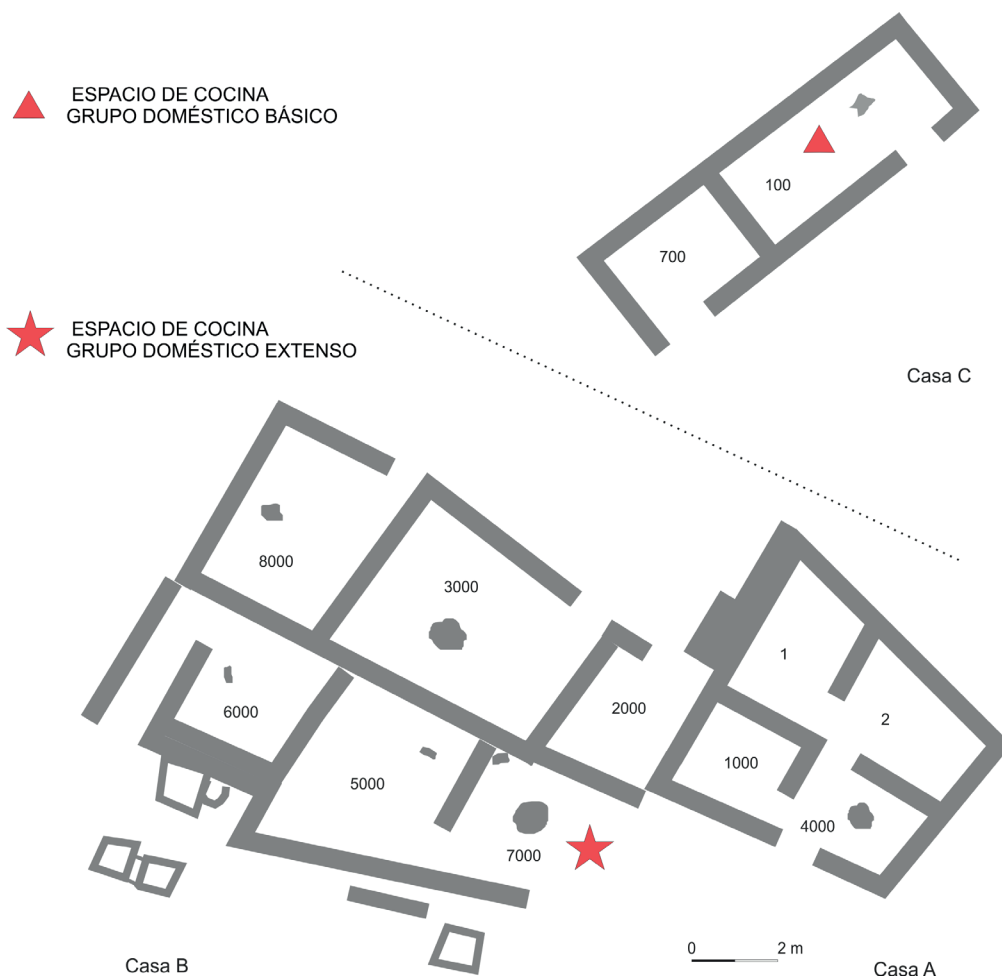


Figura 2: Espacios de preparación culinaria de época Ibérica Plena (siglo IV a.n.e.) en El Puig.

modo que la especie más abundante son los ovicaprinos (Pérez *et alii*, 2013: 218).

En línea con estas pautas, el consumo de ovejas en fase infantil y subadulto atestigua un aprovechamiento mixto, tanto directo e indirecto del animal: cárnico y lácteo (Pérez *et alii*, 2013: 218). Sabemos que la carne es consumida porque los huesos presentan marcas de corte antrópicas, fundamentalmente de descuartizamiento y descarnado. Sin embargo, atendiendo a las pautas de consumo mediterráneas durante estos siglos, la carne sería un alimento excepcional, siendo fundamental el aprovechamiento de los productos lácteos derivados de los ovicaprinos.

Los testimonios de consumo de los productos lácteos se contrarrestan atendiendo a las pautas de mortalidad (Pérez *et alii*, 2013: 2018); será ya entrado el siglo IV a.n.e. cuando acontece un mayor aumento y diversificación en el consumo de animales entorno al año y los tres años: horquilla vital que refuerza la consideración de ambos consumos: cárnico y lácteo (Pérez *et alii*, 2013: 220).

Por último, cabe mencionar que el cerdo (*Sus domesticus*) está presente en los sitios arqueológicos tratados, pero no abunda. Quizás su importancia no alcance la significación de las otras especies mencionadas y radique en la posibilidad de que estos animales permiten reciclar los desperdicios

y restos orgánicos, convirtiéndose así en un reservorio calórico que complementa la alimentación del grupo doméstico.

2.2. Los espacios de preparación y los grupos domésticos asociados

El grupo doméstico constituye la unidad básica en la sociedad, por lo que conviene inspeccionar sus tramas de actividades y los espacios en que se desarrollan para poder comprenderla en términos más holísticos. Entre el conjunto de prácticas compartidas suele tener una relevancia especial la alimentación en común, pues el *household* -grupo doméstico- es aquel que comparte la comida y, por lo tanto, una parte esencial de su reproducción cotidiana. Por lo general, la familia nuclear o conyugal goza de especial protagonismo a juzgar por la conformación de los espacios domésticos ibéricos (Guérin, 2003; Grau Mira, 2013); sin embargo y como trataremos de argumentar ahora, se detectan elementos, especialmente en el uso del espacio y la producción de alimentos, que se vincularían con grupos domésticos extensos. Este *household* extendido ha pasado desapercibido en la interpretación sobre la sociedad ibérica, por lo que a continuación realizaremos una revisión de dichos espacios para tratar de reconocer los procesos a través del tiempo.

En El Puig d'Alcoi, en el tránsito del s. V al IV a.n.e. encontramos espacios de preparación de alimentos que se relacionarían con los modelos de grupos domésticos descritos (básico y extenso), bien atestiguados a partir de ejemplos recientemente analizados. La casa del Sector 11fb (Casa C) corresponde a la definida como autocentrada monofocal, pues cuenta con un equipamiento básico de hogar y recipientes de cocina para la preparación de alimentos a escala familiar. Por su parte, la casa B del Sector Corona es un complejo que permitiría la caracterización de un grupo doméstico extenso.

La casa B del Sector Corona dispone de un área compartida por cuatro viviendas agrupadas que correspondería al espacio de transformación de, al menos, cuatro grupos domésticos básicos o familias de dos generaciones, denominado espacio 7000. Cuenta con el basamento de un molino pensado para moler grandes cantidades de grano y cuya muela apareció fragmentada en las proximidades. En una esquina de este espacio se localiza un punto de combustión a modo de fogón junto a ollas de cocina de gran tamaño (fig. 2).

Las cámaras que asociamos a las viviendas unifamiliares de este complejo presentan placas de hogar en las que se podría haber guisado, sin embargo, las evidencias de este trabajo no son tan intensas como las existentes en el espacio común. Por ello, pensamos que dichas estancias sirvieron para descanso de cada familia por separado, y quizá para un consumo individualizado, pero a nivel colectivo las cuatro viviendas contaron con una misma despensa y cocina en los espacios 4000 y 7000, respectivamente (Grau y Segura, 2013: 67-109).

Un último elemento a destacar en este espacio 7000 de transformación de alimentos compartido es la existencia de un depósito ritual formado por una inhumación infantil, tres ovejas adultas y un feto. Esta práctica funeraria ritual se ha interpretado con el mantenimiento y perpetuación del grupo agregado (Grau y Segura, 2013: 186; Pérez *et alii*, 2013: 220; Grau *et alii*, 2015) que, a través del campo ritual y simbólico refuerza sus lazos de cooperación. Por lo tanto, en los inicios del siglo IV a.n.e. empezamos a vislumbrar los dos modelos de agrupación grupal a partir de diferente registro arqueológico; la consecuencia social más directa es que se están construyendo relaciones suprafamiliares o de familias extendidas que se pueden rastrear claramente desde el ámbito de la preparación de la alimentación del grupo.

En La Serreta, en el s. III a.n.e. se vislumbran de nuevo los espacios de los dos tipos de grupos domésticos descritos. En el Sector I se vuelve a detectar la unidad nuclear o familiar autocentrada a partir de un hogar de pequeñas dimensiones. Se trata de una vivienda de dos departamentos en planta al que cabría asociar un segundo piso o altillo que duplicaría el espacio. Las piezas de cocina se concentran en un único departamento, las ánforas en el altillo, y posee un molino interpretado como de uso familiar por las propias dimensiones del mismo (Olcina *et alii*, 2000). Este modelo es el que se puede extrapolar a los agregados de viviendas en apariencia de familias conyugales, como ocurre en otros departamentos del Sector G donde la concentración de utensilios culinarios sugiere este ordenamiento (Llobregat *et alii*, 1992: 57; Amorós, 2020: 89). Un ejemplo de espacio de transformación asociado a un grupo básico lo configuraría la casa 19-20, con la presencia de un molino en el dep. 20. (fig. 3).



Figura 3: Espacios de preparación culinaria de época Ibérica Plena (siglo III a.n.e.) en La Serreta.



Figura 4: Espacios de preparación culinaria de época Ibérica Final (siglos II-I a.n.e.) en El Cabeço de Mariola

No obstante, también podría plantearse la existencia de espacios compartidos por diferentes unidades domésticas. En concreto, proponemos este funcionamiento en el departamento 28. Se trata de un amplio espacio abierto que, aunque no se excavó por completo, en el plano publicado se comprueba que tiene un tamaño que dobla el de los departamentos vecinos, quizá en torno a los 20 m² de superficie. Está desprovisto de evidencias arqueológicas que señalen que se trata de una vivienda, aunque en él se localizó un molino junto a su muro frontal (Llobregat 1972: 54). El tamaño considerable de la estancia, la inexistencia de objetos de carácter cotidiano y la localización de este molino, de notables dimensiones, pueden sugerir que pudiera tratarse de un espacio de transformación de alimento empleado en común entre los hogares de su alrededor.

Por último, debemos referirnos al registro de Época Final, entre los siglos II-I a.n.e. procedente del Cabeço de Mariola. De nuevo, se constata la recurrencia del predominio del modelo de grupo doméstico básico autocentrado. A través de la excavación de las estructuras domésticas y de los materiales asociados a las mismas observamos que la gran parte de las actividades relacionadas con la transformación de alimentos se llevan a cabo en el interior de las casas, donde predominan los hogares asociados a las ollas de

cocina y, en algunos casos, se constatan restos fragmentarios de molinos (Grau y Segura, 2021) (fig. 4).

Sin embargo, también en este caso queda probada la existencia de espacios de uso colectivo o del bloque de casas formado por diversas unidades domésticas básicas. Las evidencias provendrían del Sector 24000, un espacio abierto con abundantes restos de fauna con evidencias de haber sido manipulada antrópicamente, numerosos recipientes cerámicos de cocina y restos fragmentarios de un molino de considerables dimensiones. Ante estas evidencias, podemos plantear que el procesado de alimentos se realizaba en dos espacios de características distintas y que evidencia los dos modelos de organización y relación social: una centrada en cada vivienda y otra en lugares abiertos que serían empleados por diversas unidades domésticas que darían lugar a un grupo mayor entrelazado a partir de sus prácticas. En resumen, atendiendo a los tres sitios arqueológicos podemos deducir que la transformación de los productos de campo para la elaboración de alimentos, entre otras actividades, se desarrollaron en el interior de las estructuras domésticas, mostrando con ello la importancia del grupo doméstico, y/o en espacios compartidos por varias unidades familiares (fig. 4).

El testimonio clave en este tipo de organización de las tareas de preparación de alimentos residiría en la primera

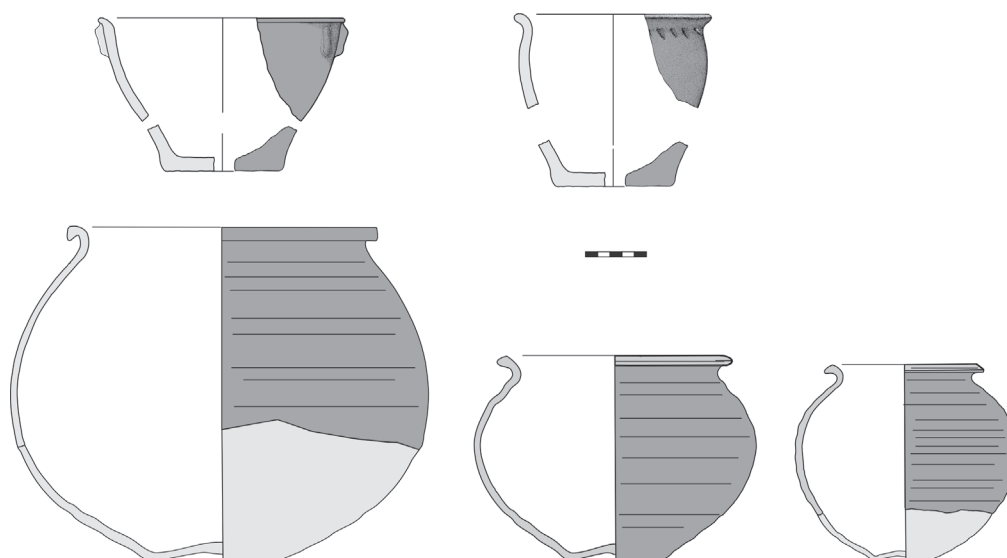


Figura 5. Cerámicas de cocina de época Ibérica Antigua y Plena (siglo V-IV a.n.e.).

fase del procesamiento del cereal, alimento básico de los grupos en estudio, mediante la molienda. Esta actividad se identifica arqueológicamente a partir de los molinos, cuya distribución muestra que no todas las unidades disponen de estos dispositivos por lo que necesariamente se debieron establecer relaciones de dependencia y/o cooperación para organizar dicha preparación de alimentos. La evidencia arqueológica disponible señala que hay unidades domésticas nucleares que cuentan con sus propios molinos; así como también existen claros ejemplos de grupos domésticos extendidos o unidades básicas cooperando en estas actividades. Éstas requieren de acuerdos, normas y relaciones cooperativas, para emplear unos molinos de cierto tamaño instalados sobre basamentos cilíndricos, claramente atestiguado en El Puig d'Alcoi y de forma menos clara en los otros sitios presentados. Junto a estos espacios, también podríamos barajar la posibilidad de que estas actividades de procesado no se realizaran en el propio *oppidum* sino en áreas propiamente de producción, como ocurre en el asentamiento rural de l'Alt del Punxó (Espí *et alii*, 2009).

Por lo tanto, la transformación del grano en harinas y sémolas, mediante molinos familiares o suprafamiliares, equivale a la primera etapa de preparación del alimento, en la que podemos rastrear las formas y escalas de organización del trabajo doméstico. La segunda corresponde al preparado y cocinado del mismo en ollas y cazuelas de diversos tamaños en función del número de comensales del grupo que vaya a compartir la comida, como veremos en el siguiente apartado.

El tratamiento de otros alimentos con menor importancia en la alimentación básica de los iberos, como las legumbres, suele ser arqueológicamente más esquiva, tanto en el registro paleocarpológico como en el instrumental culinario. Sin embargo, su aporte a la alimentación debe contemplarse como sustancial, en términos de complemento de proteína vegetal y fibra a la dieta de hidratos de carbono proporcionada por los cereales. Su transformación puede iniciarse mediante el secado para el consumo diferido o la preparación en verde. En el primero de los casos podría pasar a engrosar el ciclo descrito del cereal pudiendo molerse para elaborar harinas de habas o garbanzos (Alonso, 2000). Quizá la forma más sencilla de preparar las legumbres secas o verdes se lleva a cabo mediante el cocinado de las mismas, con el remojo de las primeras para posibilitar y facilitar la cocción. De ese modo, pasa a compartir el mismo ciclo del cereal, lo que nos permite avalar la complementariedad de ambos productos en la base de la dieta ibérica.

También debemos referirnos al consumo de lácteos y sus procesados, aunque para la gestión de estos alimentos posiblemente no se requería de espacios propios, únicamente algunos recipientes, por lo que su descripción se realizará en el siguiente apartado. En un entorno montuoso como el que nos ocupa, abundante en pastos para los ovicaprinos, sería especialmente relevante, como además se testimonia en los abundantes registros de fauna en los poblados analizados.

2.3. Los instrumentos de transformación culinaria: repertorios cerámicos y otros elementos

El estudio diacrónico que nos permita indagar en las condiciones y modificaciones de la elaboración de las comidas cotidianas debe partir de un estudio detallado del registro material empleado en estas actividades. En nuestro estudio nos centraremos básicamente en las formas de preparación de los alimentos, dejando de lado las formas de consumo deducibles de las vajillas para el servicio y consumo de comida y bebida. Estas normas de consumo tienen sus propias lógicas y procesos pautados, complejizando la cuestión hacia normas y categorías sociales que exceden los propósitos de esta primera aproximación.

Recipientes de cocina

Existen múltiples recipientes que pueden ser empleados en la preparación de alimentos, como morteros para preparar salsas o recipientes para técnicas de cocinado en frío, como la fermentación o salazón, pero estas son difíciles de analizar sin contar con medios físico-químicos. Teniendo en cuenta esa circunstancia, nos centraremos en aquella transformación de los alimentos mediante el calor, que es el modo más empleado universalmente, y que requiere de recipientes específicos que podemos rastrear arqueológicamente con cierta facilidad.

La cerámica con función de preparación de alimentos mediante el calor se identifica por las características de las pastas con las que se han realizado, completamente distintas a las de la cerámica fina. Las pastas son de tonalidad gris oscuro y poseen abundantes desgrasantes pétreos que permiten someter los recipientes a los efectos de calor sin que se fracturen las paredes por los efectos de la dilatación.

Las formas de las piezas con estas propiedades son muy monótonas, pues únicamente encontramos ollas, es decir, recipientes de forma globular con cuello estrecho y el borde exvasado de labio con perfil o moldurado o liso ligeramente engrosado. Están caracterizadas por un índice de apertura de la boca cuyo tamaño es más estrecho que el del cuerpo; generalmente con un índice de profundidad entre 70 y 130 (Mata y Bonet, 1992: 140).

El absoluto predominio de ollas globulares en los repertorios de todas las épocas estudiadas nos está marcando una técnica predominante que es la cocción y/o hervido de alimentos, del que resultarían gachas, purés de cereal y potajes de legumbres con vegetales, entre otros. Esto se condice bien con el repertorio material de los vestigios paleobotánicos recuperados que hemos descrito, pues evidencia que se trataría de una alimentación a base de cereal y legumbres, fundamentalmente.

Las ollas de cocina a torno se generalizan en torno a mitad del siglo V a.n.e. pues en los repertorios de épocas anteriores la función culinaria estaría realizada con los recipientes modelados a mano que tienen formas muy semejantes, según se reconoce en el repertorio de El Puig d'Alcoi (fig. 5). Sólo en época plena se sustituyen las ollas a mano por las producciones torneadas características del

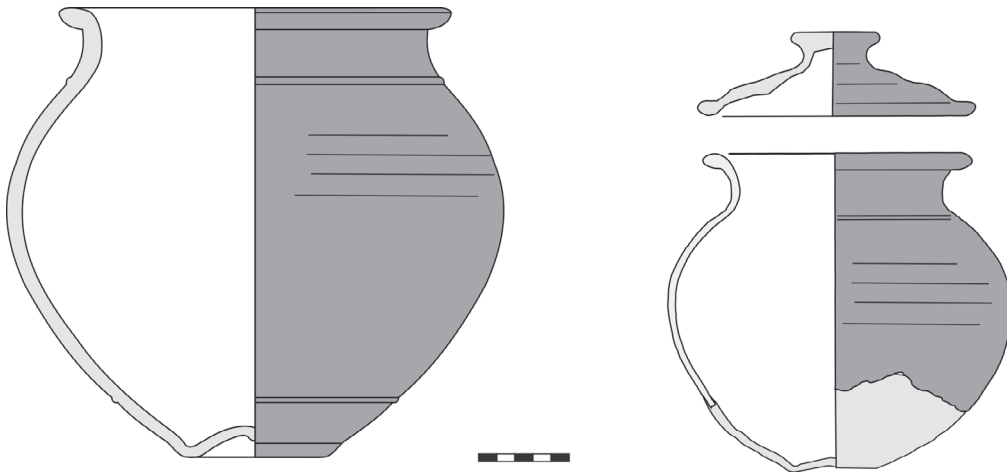


Figura 6: Cerámicas de cocina de época Ibérica Plena (siglo III a.n.e.).

utillaje culinario ibérico, aunque no se abandonará completamente el uso de recipientes modelados a mano (Grau y Segura, 2013: 165). Este primer rasgo de los repertorios de cocina nos parece especialmente relevante no por la propia tecnología cerámica, sino por el papel de las productoras domésticas como alfareras. Nos detendremos en su análisis.

Los primeros niveles de ocupación de El Puig, datados entre los ss. VIII-VI a.n.e. muestran un repertorio cerámico dominado por las producciones modeladas a mano en un porcentaje en torno al 85 % de los vasos identificados. Los recipientes cubren las funciones de almacenamiento en grandes orzas, la vajilla de mesa y las ollas de cocina. Únicamente se constatan recipientes a torno en algunas cazuelas y cuencos del servicio de mesa que corresponden a piezas de importación fenicia o de áreas con estrechos contactos con el ámbito mediterráneo, como las comarcas del mediodía alicantino. A esas piezas hay que sumar las ánforas a torno y los boles trípode que señalan la llegada de vino fenicio y los morteros necesarios para su apropiada preparación (Vives-Ferrándiz, 2005). En consecuencia, las prácticas relacionadas con la gestión, preparación y el consumo cotidiano de alimentos no experimentaron cambios respecto a los periodos anteriores del final de la prehistoria. La elaboración de instrumentos cerámicos formaría parte de las actividades y las mismas mujeres del grupo doméstico que presumiblemente gestionaban y preparaban los alimentos también se encargarían de la elaboración de

los utensilios. Los estudios etnográficos y arqueológicos sugieren la relación de elaboración de cerámicas a mano en ámbitos domésticos por los grupos encargados de la gestión de las despensas y la transformación de los alimentos.

Sin embargo, las fases que se desarrollaron a continuación muestran sensibles cambios en los repertorios cerámicos y, por ende, en las tareas de preparación de alimentos que incluirían la provisión de los instrumentos necesarios. Desde fines del s. VI hasta mediados del s. V a.n.e. se observa una ampliación de las producciones a torno hasta alcanzar un porcentaje de alrededor del 72 %, que pasaron a cubrir todas las funciones domésticas. Encontramos piezas a torno principalmente en el almacenaje y la despensa, en el transporte de mercancías, la vajilla de mesa y en cocina. Sin embargo, esta última función culinaria es la que presenta los porcentajes más elevados de ollas modeladas a mano, señalando que las tradiciones cerámicas en manos de las alfareras fueron resilientes a los cambios y las tramas de prácticas relacionadas con la alimentación, incluyendo la provisión de instrumentos, se mantendrían en esta primera fase ibérica. Como ya hemos dicho, el panorama cambia completamente a mediados del s. V a.n.e., cuando ya encontramos que las cerámicas a torno cubren todas las funciones, indicador claro de la mutación de las prácticas domésticas en este dominio.

El monótono repertorio que se documenta a partir de este momento permanecerá invariable durante los siglos IV

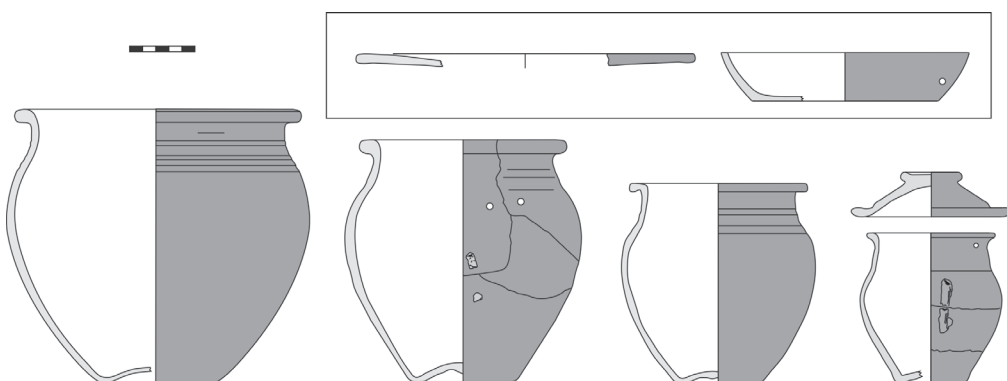


Figura 7: Cerámicas de cocina de época Ibérica Época Final (siglos II-I a.n.e.) en recuadro se señalan cambios en las preparaciones.

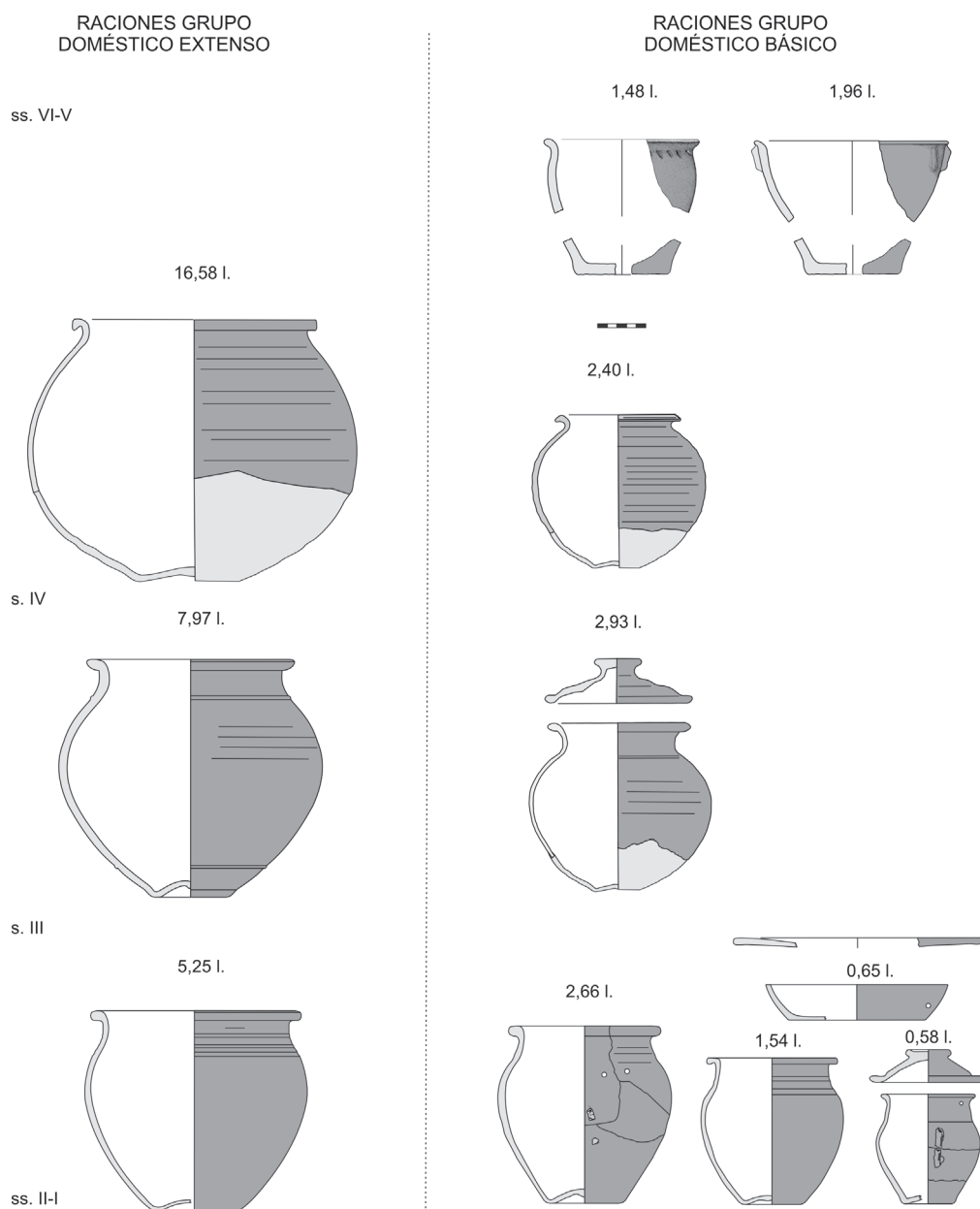


Figura 8: Cerámicas de cocina de los periodos analizados, señalando la capacidad y su relación con diferentes grupos domésticos.

y III. Las ollas, junto con sus tapaderas, son prácticamente exclusivas entre los recipientes de cocina en Época Plena (fig. 7) y únicamente se constata la introducción de otros recipientes en Época Final, en los ss. II-I a.n.e., según se constata en el repertorio de Mariola. Aquí empiezan a aparecer las cazuelas, que tienen forma troncocónica de base plana y poseen un índice de apertura de la boca mayor a su altura y el índice de profundidad es menor a 25 (Mata y Bonet, 1992: 141). Se asemejan a las *patinae* y platos tapadera o recipientes de cocina itálica conocidos como del tipo Dicocer 6C (fig. 8).

La aparición de nuevos recipientes como estas cazuelas y *patinae* en Época Final señala la modificación de las prácticas de cocinado de alimentos. Junto a la tradicional forma de hervir y cocer los alimentos en ollas, aparecen estos nuevos

instrumentos que señalan la introducción de una innovación en la forma de cocinado. Los nuevos recipientes, si atendemos al uso originario entre poblaciones itálicas, señalan la cocción sobre brasa y asado de alimentos; bien mediante el tostado de la masa de cereal para hacer tortas, cocas o pan tostado, como la cocción en caldos cortos y grasas o, incluso, aceite (Iborra *et alii*, 2010: 106).

La clave es que encontramos dos formas de recipientes cerámicos diferentes diseñados para dos técnicas culinarias distintas. Las ollas en sí mismas y la cocción que implican serían el tipo de cocinado estándar pues en nuestro caso de estudio abarcan 6 siglos (desde el VI al I a.n.e.) y son las más abundantes. La aparición de las cazuelas a partir del siglo II a.n.e. implica un cambio en las técnicas culinarias, procedentes de una tradición itálica ajena al mundo ibérico.

Se trataría de una anomalía dentro de lo convencional e, incluso, cotidiano, por lo que quizá deba relacionarse con consumos específicos asociados a contextos especiales o a la modificación de los patrones culturales en los inicios de la dominación romana. La introducción de estas técnicas permite nuevas formas de preparación de alimentos, alterando los tiempos y procesos anteriores. Sin embargo, al ser formas de preparación muy minoritarias, lo que nos interesa destacar es la transformación de las formas de preparación en el ocaso del mundo ibérico.

Volúmenes de recipientes, raciones y número de comensales

Un segundo aspecto de interés en el estudio de los recipientes es la capacidad volumétrica aproximada de los mismos. A partir de la digitalización de un dibujo de un recipiente cerámico, se puede obtener un modelo tridimensional escalado del que extraer su volumen (Sánchez y Cerdeño, 2014: 21). Gracias a este procedimiento se pueden plantear propuestas relacionadas con las raciones preparadas³ y considerar la posibilidad de que la diversidad de dimensiones puede corresponder a raciones que abastezcan a unidades sociales distintas (Iborra *et alii*, 2010: 105).

En nuestro estudio comprobamos que predominan un tipo de ollas de pequeño/mediano tamaño de aproximadamente 2'5 L de capacidad que debemos relacionar con cantidad de alimento y posibles raciones personales. Conocer con exactitud las raciones familiares o por persona de los distintos alimentos cocinados en la cultura ibérica resulta casi imposible, pero podemos aproximarnos de forma genérica a partir de dos valores comparativos.

En primer lugar, los cálculos de porciones actuales que realiza Organización Mundial de la Salud midiendo los gramos en crudo de la proteína fundamental del plato. En el caso de los cereales y legumbres de la cultura ibérica, la cantidad más aceptada es de 60-80 g para un plato normal (FAO *et alii*, 2020). Teniendo en cuenta que 60-80 g crudos de cereal o legumbre pueden aumentar su peso hasta 150-200 g mediante cocción nos acercamos a la horquilla de 200-375 ml que planteamos como ración individual de un plato cocido, ya que a los 150/200 g de esta proteína cocida debemos añadirle el peso de su correspondiente acompañamiento: agua (transformada en caldo o sopa tras ser cocida con otros alimentos), vegetales e incluso carne.

El segundo índice de comparación nos lo proporcionan los estudios etnoarqueológicos basado en las fuentes grecolatinas y evidencias del mediterráneo antiguo y pre-moderno. Estos cálculos muestran raciones muy variables y ofrecen unas medianas de consumo anual por individuo. Por ejemplo, un mismo autor ofrece cálculos anuales que oscilan para el trigo entre 260 litros en el Ática y 411 litros en Delos, y entre 416 y 658 litros para la cebada (Lardé, 1979: 134-135 citado en Alonso, 2000: 43). En general, en el Mediterráneo antiguo se calcula un consumo entre 393 y 196 litros/persona/año (Alonso, 2000: 43, fig. 10). Lo que equivaldría a entre 200'4 y 99'9 kg por persona/año o entre 0'54 kg y 0'27 kg al día por persona o entre 1060 y 530 ml al día.

Si comparamos estos resultados tan dispares con las capacidades de los recipientes bajo estudio podemos proponer que la ración resultante de un hervido de alimentos realizado en una olla de 1'5 L equivale a unos 200-375 ml por persona en familias nucleares de 4 o 5 componentes. Este sería el parámetro medio de ración de un plato caliente tipo hervido/cocido que ofrecería la capacidad de las ollas y que se aproximaría al cálculo de la OMS, siendo la unidad menor de las que se documenta en las ollas de nuestro estudio. Incluso se podría sugerir que, duplicando este valor se podría alcanzar la estimación que ofrecen las fuentes antiguas. Pero mucho más esclarecedor es que las ollas más frecuentes son las que duplican este volumen, ofreciendo los 2'5 L de capacidad, condicionando perfectamente en las raciones que aportan las fuentes antiguas.

A pesar de esta indefinición, en lo que corresponde a nuestro estudio, parece claro que las ollas de menor tamaño harían referencia a la preparación de un conjunto de alimentos correspondientes a una unidad doméstica de tipo familia nuclear o conyugal, que en todo caso podría duplicar su volumen con dos preparaciones diarias. Esta suposición surge de la presencia diacrónica de este tamaño de ollas en estancias interpretadas como hogares en los tres sitios arqueológicos y, por tanto, tratarse de las formas cerámicas con mayor proyección temporal. Podemos proponer que el predominio de raciones en las ollas principales se relaciona con una unidad doméstica básica posiblemente asociada a la familia conyugal, lo que se condice bien con estructuras de vivienda atestiguadas (Ensor, 2013) en El Puig d'Alcoi, La Serreta y El Cabeço de Mariola. Se define como una casa de tipo monofocal con un hogar y que suele estar integrada por dos departamentos, aunque en algunos casos puede ampliarse el número de habitaciones (Grau Mira, 2013: 61).

Por encima de este volumen de preparación de alimentos encontramos, a partir del siglo IV a.n.e., unas ollas de mayor tamaño: de 5 hasta 16,5 L de capacidad, es decir, precisamente multiplica el valor anterior por 2, 3 e incluso 6 unidades, lo que excede claramente las necesidades de consumo de una unidad familiar. Posiblemente harían referencia a la preparación de raciones de alimentos pensados para ser compartidos en un ágape por parte de un grupo social superior al de la unidad doméstica de tipo familia nuclear o conyugal ya comentada; bien una familia de tipo extenso, bien un grupo social agregado por vínculos no estrictamente familiares. Como vemos, la estrechez de las relaciones sociales entre diferentes personas o grupos de éstas puede expresarse y rastrearse a través de las comidas que toman juntos y la frecuencia de las mismas (Contreras y Gracia, 2005: 63).

Otros elementos de transformación

Existen otros elementos cerámicos que, sin la relevancia de las ollas de cocina, conviene mencionar para conocer la preparación de alimentos, como los toneletes y rayadores. Estos objetos tienen el interés de evidenciar un recurso

difícil de valorar por lo esquivo de su testimonio arqueológico, como es la preparación de lácteos que, a juzgar por el entorno geográfico y la abundancia de fauna de ovicaprinos, debieron ser fundamentales en la zona de estudio.

Los toneles o toneletes permiten el transporte de líquidos, con una función similar a la de la cantimplora, aunque más bien deben relacionarse con la elaboración de mantequilla (Mata y Bonet, 1992: 130); esto último ha podido ser contrastado por comparación etnográfica de útiles idénticos en el Magreb diseñados para que, mediante el agitado de estos objetos colgando de las asas incorporadas a tal efecto, pueda separarse el cuajo del suero de leche. Esta cuajada podría ser cocida en ollas para obtener gachas con cereales o gachas dulces (deberemos esperar analíticas que permitan contrastarlo) o consumida en forma de mantequilla, cuajada, leche fresca y/o queso blando.

La posibilidad de que los productos lácteos se consumiera en forma de queso duro se confirma por la existencia de rayadores. Ahora bien, convendría situar a los rayadores y la existencia del queso duro en un contexto excepcional si atendemos a dos circunstancias concurrentes. En primer lugar, para producir y preservar quesos duros se requiere de sal, un recurso ajeno a la región y por tanto difícil de adquirir. En segundo lugar, parece que este producto formaba parte de consumos conspicuos en celebraciones exclusivas, como parecen probar los escasos ralladores documentados que únicamente han sido atestiguados en un único momento y en La Serreta. Cabe recordar que estos ralladores se vinculan con las pautas de consumo convivial mediterráneas relacionadas con el vino condimentado (Vives-Ferrándiz 2006-2007: 322).

En definitiva, podemos hablar de unas pautas de continuidad en función de la materia prima consumida y el utillaje relacionado con su transformación, en las que se detectan algunos cambios en Época Final. En este momento empiezan a adquirir importancia ciertos productos, como el aceite, ahora presente en los registros paleocarpológicos y con nuevos utensilios con los que se puede relacionar, como las cazuelas. Es plausible que esta innovación sea consecuencia del contacto y relaciones más asiduas con el mundo romano que se expresará en intensas influencias culturales.

3. DISCUSIÓN: PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN, GRUPOS DOMÉSTICOS Y TRABAJO DE MUJERES

Para poder entender socialmente y estudiar todas las dinámicas participantes en la alimentación debemos entender la categoría de análisis a la que pertenece: prácticas domésticas, algunas de las cuales se incluyen en las denominadas “actividades de mantenimiento”. Queremos referirnos a esta noción, pues a nuestro parecer es un arma conceptual de doble filo. Es un término usualmente empleado desde las perspectivas feministas de género, definido como «*las actividades humanas que con seguridad siempre han sido y*

siempre serán cotidianas y que normalmente se han tendido a equiparar con lo doméstico [...] tareas que procuran el sostenimiento y bienestar de los miembros del grupo social [...] que crean y conservan las estructuras sociales» (González Marcén *et alii*, 2005: 143-148). Surge de la necesidad por encontrar ámbitos relacionados con las prácticas y experiencias de las mujeres y visibilizarlas, pues con frecuencia han quedado enmarcadas en “lo doméstico” naturalizándolas y ocultando su valor e impacto económico, político o simbólico. En este punto, no es necesario demostrar y justificar que en la gran mayoría de las culturas conocidas arqueológica e históricamente y de sociedades documentadas etnográficamente estas labores recaen en la esfera femenina (véase el amplio número de referencias recogidas por Sandra Montón (2005: 163)).

Al respecto debemos señalar que, desde nuestra perspectiva, un buen número de prácticas domésticas desbordan el concepto de “actividades de mantenimiento”. En nuestra opinión, compartida con otras autoras y autores, la concepción de las actividades de mantenimiento tiene un sentido más útil en la agenda político-social que en el análisis social arqueológico, en cuanto reivindica un género, los trabajos que se les atribuyen y denuncia las connotaciones negativas o de inferioridad que implican a causa de una larga trayectoria científica cargada de tientes patriarcales de la que numerosas investigaciones han surgido. Sin embargo, no acaba de esclarecer el panorama para el análisis económico y social (López Lillo, 2013, 335); su entendimiento como categoría de análisis crítica más que como un marco desde el que estudiar las prácticas que la conforman hace más evidente su importancia como agente activo en la construcción cultural y el sostenimiento vital.

Así las cosas y por el presente objeto de estudio, preferimos invertir los términos y hablar mejor de prácticas domésticas que de actividades de mantenimiento por diversas razones. En primer lugar, porque no existen actividades *a priori* puramente sexadas y definidas, pues categorizar las actividades de ese modo imprimiría un sesgo de rigidez, al entender que esas prácticas se quedan congeladas en el tiempo mientras que los cambios productivos se desplazan al ámbito de lo público relacionado con la esfera masculina (Wilk y Ashmore, 1988).

Tampoco creemos que existan actividades limitadas por su finalidad, pues de un modo u otro todas las prácticas constitutivas de las economías domésticas se orientan al sustento y reproducción del grupo, a la par que dichas actividades son potencialmente generadoras de riqueza acumulable y transferible y de conexiones sociales relevantes. Pongamos el ejemplo de las labores textiles, actividad de mantenimiento cuya relevancia puede ir mucho más allá del sostenimiento de la vida en el seno del cuidado familiar. La misma actividad puede ser generadora de un excedente doméstico y pasar a engrosar las redes de intercambio con la que proveer al grupo de bienes y prestigio social (Grau Mira, e.p.). Por tanto, nada debería limitarnos el análisis de esta actividad en una categoría definida previamente.

De esa forma vamos a prescindir de esta herramienta conceptual, pues de otro modo se oscurece las posibilidades de entender el continuo de las cadenas productivas operando en el marco de los grupos domésticos. Una vez que asumimos su importancia en el entramado de relaciones sociales y económicas, eliminamos el sesgo patriarcal que las ha privado de interés en la gran mayoría de estudios. Por ejemplo, con frecuencia la atención se ha centrado en los recipientes cerámicos *per se*, con poco ímpetu en realizar aproximaciones al contexto social que los dota de sentido. O en todo caso, en los banquetes rituales excepcionales y sus preparativos (Montón, 2005: 163), cuyo imaginario está caracterizado, en la gran mayoría de los casos, por élites masculinas.

3.1. La conformación e interrelación de grupos domésticos

Los casos que hemos expuesto de la gestión colectiva de labores domésticas evidencia a la perfección cómo modificaciones en las prácticas alimentarias pueden desencadenar o apoyar cambios socioculturales (Montón, 1999: 8). Se producen complejas relaciones que van desde la autocentrada del grupo conyugal, hasta prácticas relacionadas con un grupo extendido, resultante de la relación consolidada de varias unidades familiares.

En el mundo ibérico, la introducción de elementos como el molino o el torno para la producción de cerámicas supondrían la sustitución de tareas desde cada unidad doméstica básica a tramas más complejas. En la actualidad, poco podemos decir de los molinos en nuestra área de estudio; sin embargo, en el caso de la alfarería, queda claro que buena parte de la elaboración del utillaje cerámico sale del campo de acción de los grupos domésticos y de las atribuciones de las mujeres implicadas en la gestión y elaboración de alimentos. El desarrollo de producciones locales a torno, aunque en el presente desconozcamos los detalles y lugares de elaboración, está claramente atestiguado. Para proveerse de buena parte del equipamiento cerámico se acudiría a estos centros artesanos.

En consecuencia, los grupos domésticos se enmarañarían en tramas relacionales mucho más complejas debido a la disminución del grado de autoabastecimiento. La necesidad de proveerse de artefactos elaborados fuera del ámbito doméstico individual afectaría al incremento de los productos propios que intercambiar por estos bienes, acelerando las dinámicas de aumento productivo e integración económica que se evidencian claramente en las fases posteriores.

3.2. Cambios en la gestión del trabajo doméstico: de micro-procesos a macro-procesos

La alteración descrita en las tareas y prácticas domésticas, aparentemente microescalar, surge y genera consecuencias socioculturales e ideológicas en la organización socioeconómica ibérica, a un nivel macroescalar. Una vez que abandonan las tareas de alfarería, que inscribimos en el dominio de preparación de alimentos, las mujeres liberarían

buena parte de su trabajo cuyo tiempo lo pudieron dedicar a otras actividades, como el trabajo intensivo en el campo y, sobre todo, la actividad textil. Éstas no sólo permiten incrementar la capacidad productiva del grupo doméstico sino también alimentar otras esferas de la economía y el intercambio.

En otro trabajo hemos propuesto que precisamente estos cambios en la esfera del trabajo doméstico y relacionado con las mujeres pueden explicar otras modificaciones en las estructuras productivas. A nuestro parecer, el caso paradigmático es el del tejido, pues en estos momentos experimenta cambios tecnológicos concretos detectables en el registro arqueológico (Basso, 2018) y que orientan parte de la producción hacia la fabricación de telas finas que pudieron ser un bien acumulable e intercambiable de gran importancia para los grupos de la región (Grau Mira, e.p.).

El incremento de la producción artesanal de tejidos, cada vez más especializados, únicamente es posible si va acompañado de la transformación del resto de actividades desarrolladas a la escala doméstica; cobrando sentido en un marco general de intercambio de bienes y de cambios en hábitos culturales. Se trata de nuevos patrones de consumo que expresan y perpetúan diferencias sociales a la par que contribuyen a su generación. Podemos proponer que las economías domésticas desarrollaron nuevas estrategias productivas para atender nuevas necesidades sociales derivadas de la apertura de las economías locales al intercambio del Mediterráneo y los procesos de redefinición social en un contexto de competencia entre grupos. Procediendo de ese modo, entrelazamos las actividades económicas, la micro-escala, con las prácticas culturales y la de conformación del poder a través de los mecanismos que operan en escalas mayores.

4. VALORACIONES FINALES

Las personas aprenden sobre su mundo a través de interacciones situadas en espacios de vida diaria, que codifican y expresan identidades sociales y relaciones de poder, así como también ofrecen oportunidades para cuestionar y desafiar las expectativas de la sociedad, de modo que la vida cotidiana es un importante ámbito de cambio social (Robin, 2020: 375). En este contexto, hemos rastreado el mundo material y espacial de unas prácticas que permiten reconocer permanencias, pero también cambios sutiles que nos ayudan a comprender la configuración de los grupos ibéricos del área de estudio. En estas últimas líneas, sólo queremos enfatizar dos ideas que nos parecen muy relevantes.

La primera de ellas es reivindicar las fluidas relaciones entre los espacios privados y públicos ibéricos, como en otros contextos arqueológicos se ha planteado (Brumfiel y Robin, 2008: 3-4), tratando de evitar el entendimiento de dinámicas sociales en términos dicotómicos. A lo largo del presente trabajo se evidencia que la actividad culinaria requirió necesariamente de la interrelación de aspectos

privados y públicos simultáneamente. Como hemos tenido oportunidad de comprobar, los espacios de preparación de alimentos se establecen en el interior de las viviendas, en una esfera claramente privada, pero también en espacios abiertos en los que se diluyen las relaciones establecidas en términos binarios.

Un segundo aspecto que nos parece relevante señalar es que aquello que las personas consumen y producen para sí mismas, y cómo lo hacen, es tan importante como lo producido para redes comerciales más amplias en la comprensión de los procesos económicos (Brumfiel, 1991; Hendon, 1996). La gestión de estas actividades se realiza siguiendo pautas y normas que son idénticas tanto para proveer el ámbito doméstico, como para la creación de excedentes intercambiables. La integración de varias unidades domésticas básicas en tareas culinarias (molienda, secado, cocción...) para alimentar a un grupo extenso se diferenciaría muy poco de los modos de gestionar las actividades textiles de un grupo de hilanderas que elaboraran hilo para sustentar un telar, por poner un ejemplo. La coordinación y gestión compleja de actividades domésticas aporta luz sobre otras esferas productivas, de forma entrelazada, desde el sostenimiento de la familia hasta la creación de producciones excedentarias con las que proveer al grupo de bienes de intercambio.

En definitiva, el estudio de las prácticas alimentarias nos permite entender mejor aspectos fundamentales de las sociedades ibéricas que en demasiadas ocasiones damos por sentadas o las obviamos bajo consideraciones genéricas. La alimentación y su conceptualización, junto con otras muchas prácticas y dinámicas cotidianas, debe ser un elemento a analizar en cada sociedad y no sólo un término asumible (Sánchez, 2010: 13). El tema no se agota en los aspectos tratados en este estudio, sino que permite diferentes enfoques complementarios y transversales que deberán ser desarrollados en futuros trabajos. Con este ejemplo hemos querido señalar cómo la materialidad de lo doméstico nos permite entender cómo actuaron los hogares, las comunidades y las sociedades del pasado.

NOTAS

1. Este trabajo se ha realizado en el marco del proyecto de investigación PROMETEO/2019/035, "LIMOS. Litoral y MONTañaS en transición: arqueología del cambio social en las comarcas meridionales de la Comunidad Valenciana", financiado por la Generalitat Valenciana.
2. "Si se quiere mejorar al pueblo, en vez de discursos contra los pecados denle mejores alimentos. El ser humano es lo que come" [Wollt ihr das Volk bessern, so gebt ihm statt Deklamationen gegen die Sünde bessere Speisen. Der Mensch ist, was er isst].
3. Queremos agradecer la ayuda de V. Amorós en la realización de estos cálculos.

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO, N. (2000). Cultivos y producción agrícola en Época Ibérica. III Reunión sobre Economía en el Món Ibèric. *Saguntum, Extra 3*: 25-46.
- AMORÓS, I. (2020). Cerámicas importadas del Sector G de La Serreta (Alcoi-Cocentaina-Penàguila). Repertorio, distribución y comensalidad en una ciudad contestana. *Saguntum*, 52: 95-116.
- BASSO, R. (2018). La producción de hilo a finales de la Edad del Bronce e inicios de la Edad del Hierro en el Sureste y el Levante peninsular: las fusayolas de materiales óseos, *MARQ. Arqueología y Museos*, 9: 47-59
- BOURDIEU, P. (1972). *Esquisse d'une théorie de la pratique. Précédé de «Trois études d'ethnologie kabyle»*. Travaux de Sciences Sociales. Librairie Droz. Paris.
- BRUMFIEL, E. (1991). Weaving and cooking: Women's Production in Aztec Mexico. En Gero, J. y Conkey, M. (eds.) *Engendering archaeology: Women and Prehistory*. Oxford. Blackwell: 224-254.
- BRUMFIEL, E. M. y ROBIN, C. (2008). Gender, households, and society: An introduction. *Archeological Papers of the American Anthropological Association*, 18(1): 1-16.
- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel. Barcelona.
- DOBRES, M., ROBB, J. (eds.) (2000). *Agency in Archaeology*. Londres.
- DOBRES, M., ROBB, J. (2005). Doing Agency: Introductory Remarks on Methodology. *Journal of Archaeological Method and Theory* 12, 3: 159-166.
- DORNAN, J.L. (2002). Agency and Archaeology: Past, Present, and Future Directions. *Journal of Archaeological Method and Theory* 9, 4: 303-329.
- ENSOR, B. (2013). *The Archaeology of kinship*. Tucson.
- ESCOBAR, J. C. (2014). Jóvenes, identidad(es) y prácticas alimentarias en la Argentina. *Revista Argentina de Estudios de Juventud*, 8: 84-95.
- ESPÍ, I., GRAU MIRA, I., LÓPEZ, E. y TORREGROSA, P. (2009): La aldea ibérica de L'Alt del Punxó: producción agrícola y asentamiento campesino en el área central de la Contestania. *Lucentum*, XXVIII: 23-50.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP y WHO (2020). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2020. Transforming food systems for affordable healthy diets*. Roma. FAO. <https://doi.org/10.4060/ca9692en>

- FEUERBACH, L. (1850) [2018]. *Gottheit, Freiheit und Unsterblichkeit vom Standpunkte der Anthropologie*. Forgotten Books. Londres.
- GIFFORD-GONZÁLEZ, D. (1989): Ethnographic analogues for interpreting modified bones: some cases from East Africa, En Bonnichsen, R y Sorg, M.H. (eds.) *Bone modification*, 181-99. Center for the study of the first Americans, Orono, University of Maine.
- GONZÁLEZ MARCÉN, P., MONTÓN SUBÍAS, S., PICAZO GURINA, M., (eds.) (2005). *Dones i Activitats de Manteniment en Temps de Canvi*. Treballs d'Arqueologia 11. Bellaterra: 143-148.
- GONZÁLEZ, P., MONTÓN, S. y PICAZO, M. (2005). Movilidad y vida cotidiana: la construcción del espacio doméstico en las comunidades de la prehistoria reciente del nordeste de Iberia. *Treballs d'Arqueologia*, 11: 135-161.
- GRAU MIRA, I. (1996). Los materiales de las excavaciones antiguas de 1953 y 1956 del poblado ibérico de La Serreta. *Recerques del Museu d'Alcoi*, 5: 83-120.
- GRAU MIRA, I. (2002). *La organización del territorio en el área central de la Contestania Ibérica*. Universidad de Alicante.
- GRAU MIRA, I. (2007). Dinámica social, paisaje y teoría de la práctica. Propuestas sobre la evolución de la sociedad ibérica en el área central del oriente peninsular. *Trabajos de Prehistoria*, 64.2: 119-142.
- GRAU MIRA, I. (2013). Unidad doméstica, linaje y comunidad: estructura social y su espacio en el mundo ibérico (ss. VI-I a.C.). En Gutiérrez, S. (coord.) *De la estructura doméstica al espacio social: lecturas arqueológicas del uso social del espacio*. Universidad de Alicante, Servicio de publicaciones: 57-76.
- GRAU MIRA, I. (2018). *Els ibers a Mariola. Una passejada arqueològica per les muntanyes de la Contestània (s. VIII-I a.n.e.)*. Bòcairent.
- GRAU MIRA, I. (e.p.). Prácticas económicas, grupos domésticos y trabajo de las mujeres: las mutaciones en los inicios de la Edad Del Hierro del área oriental de Iberia (ss. VIII-VI a.n.e.). En Blanco, A. y Bermejo, J. *Arqueología del grupo doméstico*, Vitoria.
- GRAU MIRA, I. y SEGURA MARTÍ, J.M. (2021). *Memoria final de las excavaciones en El Cabeço de Mariola. Manuscrito inédito*. Alcoi.
- GRAU MIRA, I. y SEGURA, J. M. (2013). *El oppidum ibérico de El Puig d'Alcoi. Asentamiento y paisaje en las montañas de la Contestania*. Museo Arqueológico Municipal Camil Visedo Moltó. Alcoi.
- AMORÓS, I., DE MIGUEL, M.P., IBORRA, P. y SEGURA, J.M. (2015). Fundar la casa: prácticas rituales y espacio doméstico en el oppidum ibérico de El Puig d'Alcoi (Alacant). *Archivo Español de Arqueología*, 88: 67-84.
- GUÉRIN, P. (2003). *El Castellet de Bernabé y el horizonte Ibérico Pleno edetano*. Valencia.
- HASTORF, C. A. (1991). Gender, space, and food in prehistory. En Gero J. M. y Conkey M.W. (eds.) *Engendering Archaeology: Women and Prehistory*. Oxford. Blackwell: 132-62.
- HENDON, J. (1996). Archaeological approaches to the organization of domestic labor: household practice and domestic relations. *Annual Review of Anthropology*, 25: 45-61.
- IBORRA, M. P. (2004). La Ganadería y la caza desde el Bronce Final hasta el Ibérico Final en el territorio valenciano. *Servicio de Investigación Prehistórica. Serie de Trabajos Varios*, 103. Valencia: 289-291.
- IBORRA, M.P., MATA, C., MORENO, A., PÉREZ, G., QUIXAL, D. y VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2010). Prácticas culinarias y alimentación en asentamientos ibéricos valencianos. *Saguntum*, Extra 9: 99-114.
- LLOBREGAT, E. (1972). *Contestania ibérica*. Instituto de los estudios alicantinos. Alicante.
- LLOBREGAT, E.A., CORTELL, E, MOLTÓ, J.J. y SEGURA, J.M. (1992). El urbanismo ibérico en La Serreta. *Recerques del Museu d'Alcoi*, 1: 37-70.
- LÓPEZ LILLO, J. (2013). Problemas de la vida cotidiana: algunas reflexiones teóricas para un análisis social en arqueología de la domesticidad. En Gutiérrez, S. y Grau, I. (eds) *Lecturas arqueológicas del uso social del espacio*. Alicante: 325-340.
- MATA, C. y BONET, H. (1992). La cerámica ibérica: ensayo de tipología. *Homenaje a E. Pla. Trabajos Varios del SIP*, 89: 117-173. Valencia.
- MONTÓN, S. (1999). Cooking in Zooarchaeology: Is This Issue Still Raw?. En P. Miracle y N. Milner (ed.) *Consuming passions and patterns of consumption*. McDonald Institute Monographs. Wayland.
- MONTÓN, S. (2005). Las prácticas de alimentación: Cocina y Arqueología. En Sánchez, M. (coord.), *Arqueología y Género*. Universidad de Granada.
- OLCINA, M. H., GRAU MIRA, I. y MOLTÓ, S. (2000). El Sector I de la Serreta: noves perspectives sobre l'ocupació de l'assentament. *Recerques del Museu d'Alcoi*, 9: 119-144.
- PÉREZ, G., ALONSO, N. y IBORRA, M. P. (2007). Agricultura y ganadería protohistóricas en la Península Ibérica: modelos de gestión. En *Arqueología de la tierra: paisajes rurales de la protohistoria peninsular: VI cursos de verano internacionales de la Universidad de Extremadura (Castuera, 5-8 de julio de 2005)*. Cáceres: 327-372.
- PÉREZ, G., CARRIÓN, Y. y IBORRA, M. P. (2013). El registro paleoeconómico y la gestión de recursos agrarios. En Grau Mira, I. y Segura, J. M. (coord.) *El oppidum ibérico de El Puig d'Alcoi. Asentamiento y paisaje en las montañas de la*

- Contestania*. Museo Arqueológico Municipal Camil Visedo Moltó. Alcoi.
- ROBB, J. (2004). Agency. A personal view. *Archaeological Dialogues*, 11 (2): 103-107.
- ROBIN, C. (2020). Archaeology of Everyday Life. *Annual Review of Anthropology*, 49: 373-390.
- SÁNCHEZ, A. y CERDEÑO, M. L. (2014). Propuesta metodológica para el estudio volumétrico de cerámica arqueológica a través de programas free-software de edición 3D: el caso de las necrópolis celtibéricas del área meseteña. *Virtual Archaeology Review*, 5, 11: 20-33.
- SÁNCHEZ, M. (2006). Maternidad y Prehistoria: prácticas de reproducción, relación y socialización. En Museu de Prehistòria de València (Ed.): *Las mujeres en la Prehistoria*. Valencia: 119-138.
- SÁNCHEZ, M. (2008). El consumo de alimento como estrategia social: recetas para la construcción de la memoria y la creación de identidades. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada*, 18: 17-39.
- SÁNCHEZ, M. (2010). ¡Eso no se toca! Infancia y cultura material en Arqueología. En Sánchez, M. (ed.) *Infancia y Cultura Material en Arqueología*. *Complutum*, 21 (2): 9-13.
- SÁNCHEZ, M. y ARANDA, G. (2005). El cambio en las actividades de mantenimiento durante la Edad del Bronce: nuevas formas de preparación, presentación y consumo de alimentos. *Treballs d'Arqueologia*, 11: 73-90.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2005). *Negociando encuentros. Situaciones coloniales e intercambios en la costa oriental de la Península Ibérica (ss. VIII-VI a.C.)*. Barcelona.
- 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: 318-342.
- WILK, R.R., ASHMORE, W. (eds.) (1988). *Household and community in the Mesoamerican past*. Albuquerque.

