

COHESIÓN Y DISTANCIA SOCIAL. EL CONSUMO COMENSAL DE BÓVIDOS EN EL RITUAL FUNERARIO DE LAS SOCIEDADES ARGÁRICAS

Cohesion and social distance: the commensal consumption of bovids during
funerary rituals of Argaric societies

GONZALO ARANDA JIMÉNEZ *

RESUMEN En el presente trabajo se plantea la relevancia social que adquieren las diferentes formas de consumo de alimentos y muy especialmente el de carne. La ritualización de determinadas prácticas de consumo es la forma en que tradicionalmente se han naturalizado formas específicas de acceso socialmente diferenciado a los bienes de producción. En este contexto el sacrificio y consumo de bóvidos en los rituales funerarios argáricos sería el medio de expresión simbólica que reproduce y legitima relaciones de asimetría social, a la vez que supone la creación de vínculos de cohesión y de identidad transversales a los diferentes sectores sociales. De esta forma, los rituales de comensalidad suponen uno de los medios más importantes en los que el poder se fundamenta en las sociedades argáricas.

Palabras clave: Edad del Bronce, Cultura de El Argar, Sureste de la Península Ibérica, comensalidad, ritual funerario.

ABSTRACT The social relevance attained by different forms of food consumption, especially those related to meat eating, will be analysed. The ritualisation of specific practices of consumption has traditionally been the perfect way to naturalize differential access to goods of production. In this context the slaughter and consumption of meat in Argaric funerary rituals could be understood as a symbolic expression that reproduces and legitimizes asymmetrical social relationships. At the same time, these rituals suppose the creation of cohesion and solidarity links across the different social groups. Therefore, rituals of commensality are one of the most important ways in which power in argaric societies is based on.

Key words: Bronze Age, Argar culture, southeast of Iberian Peninsula, commensality, funerary ritual.

* Departamento de Prehistoria y Arqueología. Universidad de Granada. *garanda@ugr.es*
Fecha de recepción: 09-03-2008. Fecha de aceptación: 01-07-2008.

INTRODUCCIÓN

Los seres humanos somos omnívoros que consumimos alimentos tanto de origen animal como vegetal. Comemos y digerimos toda clase de cosas desde secreciones rancias de glándulas mamarias (queso) a hongos o rocas (sal). Esta importante variedad de productos potencialmente consumibles ha permitido a los grupos humanos una gran adaptabilidad a medioambientes muy diversos (Contreras, 1993; Garine, 1995). A pesar de ello el inventario dietético de los humanos es bastante reducido. Algunos productos son biológicamente inadecuados para ser consumidos, por ejemplo, el intestino humano no puede asimilar grandes cantidades de celulosa. No obstante, las limitaciones genéticas sólo explican un parte muy pequeña de la diversidad de productos que son consumidos por las diferentes sociedades humanas. En la definición de aquello que es apto para el consumo intervienen variables sociales que van más allá de la pura fisiología de la digestión (Harris, 2007).

En realidad los humanos no sólo comemos nutrientes o sustancias metabolizables que cubren nuestras necesidades fisiológicas, ni alimentos que contienen a esos nutrientes, sino comida o sea sustancias comestibles mezcladas, preparadas y organizadas según normas o recetas. Al situar la alimentación como un fenómeno social y cultural, la complejidad del hecho alimentario adquiere una nueva dimensión 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. Quizás los factores o condicionantes religiosos sean los que resultan más evidentes. De sobra conocidas son las prescripciones alimentarias de religiones como la judía o musulmana en torno a la prohibición de consumir determinados alimentos (Contreras, 1993, 1995). La definición de lo que es comestible o no depende en buena medida de principios simbólicos e ideológicos socialmente sancionados e históricamente determinados como tabúes, prescripciones rituales, prohibiciones religiosas etc. La comida y bebida deben ser consideradas, por tanto, como un elemento construido socialmente que incorpora diferentes aspectos culturales que van desde la tecnología empleada en su producción hasta significados simbólicos, rituales o religiosos pasando por los estrictamente nutricionales (Goody, 1982; Contreras 1993; Gumerman, 1997; Wood, 2000; Parker, 2003; Harris, 2007).

Diferentes factores interrelacionados condicionan la forma en que la comida es producida, distribuida, consumida y desechada. Nuestro interés en las siguientes páginas se centrará en el contexto social del consumo de comida en el ritual funerario de las sociedades argáricas, y muy especialmente en sus significados simbólicos e ideológicos. Desde esta perspectiva la comida puede ser considerada como un elemento central tanto en la construcción como en la deconstrucción de unas determinadas relaciones sociales. Variaciones en lo que las sociedades consumen reflejan diferencias en poder, estatus e identidad, y caracterizan a sociedades internamente caracterizadas en ricos y pobres, sanos y enfermos, hombres y mujeres, niños y adultos etc. (Gumerman, 1997).

El consumo diferenciado 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 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 social-

mente. Preferencias y aversiones por determinados tipos de alimentos, por la forma de preparación, presentación y consumo estarían en la base de la definición identitaria de los grupos sociales (Garine, 1995; Contreras, 1995; Danforth, 1999; Parker, 2003; White, 2005). El famoso aforismo de “somos lo que comemos” supone precisamente que los individuos se construyen socialmente mediante el consumo de determinados alimentos con un fuerte significado simbólico que los identifica como pertenecientes a un determinado grupo social, étnico, nacional, de edad, etcétera.

A través precisamente de ese consumo tanto individual como colectivo de comida lo que hacemos es crear memoria, memoria que tiene que ver con las maneras subjetivas en las que el pasado es observado, memorizado y usado en la construcción del presente (Lupton, 1994; Sutton, 2001; Vardaki, 2004; Holzman, 2006). La comida es un vehículo que transmite conocimientos históricamente establecidos, que definen al individuo como persona imbuida de los valores y relaciones de la sociedad en que vive. Lo que comemos y la forma de prepararlo implica memoria del pasado, definición del presente y construcción del futuro. De esta forma, la creación y transformación de identidades tiene en el consumo individual y comunal de comida uno de sus escenarios principales (Counihan, 1999; Holzman, 2006). De entre las diferentes formas de consumo posiblemente el que posee un carácter comunal sea el que mayores posibilidades posea en la construcción de memoria, en definitiva en la comprensión y justificación de un determinado orden social. Los rituales de comensalidad ocupan de esta forma un lugar central en las prácticas sociales desarrolladas por diferentes grupos humanos; su relevancia ha conducido a algunos autores a definir estas actividades como extremadamente extendidas en el espacio y persistentes en el tiempo (Bloch, 1999; Dietler, 2001; Hayden, 2001). Las prácticas comensales se diferencian del consumo diario de comida por la forma en que se realiza y por el propósito o finalidad que se persigue. Así, la comensalidad supone una actividad ritual que implica el consumo comunal de comida y bebida para una ocasión o por un motivo especial (Dietler, 1996, 2001; Wiessener, 2001; Clark, 2001; Bray, 2003).

En todas las sociedades el consumo comunal de comida es una forma de establecer relaciones de cercanía, frente al rechazo a compartir alimentos que es considerado como una clara muestra de distancia y enemistad. Compartir alimentos es una forma de crear y mantener un sentido de comunión dentro de un determinado grupo social, independientemente de su significado ideológico o trasfondo social. En este sentido, el consumo de alimentos y bebidas debe ser considerado como uno de los elementos fundamentales de cohesión dentro de una determinada sociedad (Garine, 1995). Los rituales de comensalidad juegan por tanto un papel clave ya que permiten la creación y mantenimiento de identidades colectivas que suponen una determinada forma de comprensión del mundo y de la relaciones del hombre con la naturaleza y consigo mismo. En este sentido, las prácticas comensales se caracterizan por ser cíclicas y/o recurrentes, lo que supone una clara forma de estructurar y definir el tiempo y la vida de las personas y grupos sociales mediante su asociación a cambios de estaciones, cosechas, festividades religiosas, nacimientos, bodas, muertes, ritos de paso etc. (Hayden, 2001; Parker, 2003).

Junto al importante papel de cohesión social, la comensalidad debe ser entendida como uno de los principales dominios de la acción política, y supone un importante

escenario para la representación y manipulación de las relaciones sociales. A través de estas prácticas los individuos y grupos sociales compiten por el poder, negocian determinadas relaciones, persigue objetivos económicos y políticos o reproducen o cuestionan un determinado orden social o autoridad. En definitiva, los rituales de comensalidad suponen uno de los más importantes medios por el que se crean, mantienen o transforman determinadas posiciones de poder (Dietler, 2001). La especificidad y el éxito de estas prácticas sociales se derivan de la concurrencia de dos factores fundamentales. En primer lugar, el poder emocional que envuelve el desarrollo de estos rituales ya que se eligen momentos especiales, en algunos casos críticos, en las vidas de la personas y de las comunidades, y en segundo lugar, el consumo de comida y bebida como elemento central del ritual, lo que supone la creación de lazos que atan a los participantes de diversas formas. Así, los rituales de comensalidad son ocasiones en donde se crean débitos y obligaciones, en donde el orden social es exhibido, desafiado o transformado, cuando nuevas facciones o alianzas son creadas o disueltas, en donde las relaciones sociales de estatus, género o edad son definidas, consolidadas o anuladas etc.

Los rituales de comensalidad suponen, por tanto, la creación y definición de una determinada identidad/es. Se genera 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 acontecimientos marcados por intensas experiencias personales y colectivas. Pero además, los rituales de comensalidad son escenarios en los que el consumo de alimentos y bebida implica el establecimiento de relaciones de reciprocidad que se traducen en crédito social, en determinadas formas de influencia, prestigio, débitos, obligaciones en definitiva asimetría. La compleja polisemia del ritual hace que el acto comensal una y divida al mismo tiempo, se creen relaciones transversales y se definan fronteras, se generen sentimientos de inclusión-exclusión a varios niveles. En definitiva, cohesión y distancia social forman parte indisoluble de las prácticas comensales.

EL CONSUMO RITUAL DE CARNE

Los alimentos de origen animal son especialmente apreciados en las diferentes sociedades humanas. En la mayor parte de las sociedades modernas la presencia de productos de origen animal en la dieta es tanto más elevada cuanto más alto es el nivel de renta. Esta situación también tiene su reflejo en sociedades etnográficas de cazadores-recolectores en donde se prefiere el consumo de carne a alimentos de origen vegetal. La preocupación por la carne también domina las costumbres alimentarias de sociedades más complejas. A lo largo y ancho del mundo jefes y héroes celebran sus victorias con banquetes en los que se distribuyen grandes cantidades de carne. El sacrificio y consumo ritual de animales domésticos constituye el punto central de los sacramentos de las castas sacerdotales que se describen por ejemplo, en el Libro del Levítico de los hebreos o en el Rig Veda de los hindúes. Así, el consumo de carne puede ser definido como un acontecimiento social de primera magnitud (Cruz, 1991; Contreras, 1993; Harris, 2007).

Pero ¿por qué la carne es un elemento tan apreciado en sociedades tan diversas? Se han propuesto diferentes razonamientos, fundamentalmente nutritivos y fisiológicos, para tratar de explicar una conducta humana tan extendida. La preferencia por el consumo de carne y sus derivados se basaría en el hecho de que reúnen unas características que los hacen especialmente nutritivos en comparación con los alimentos vegetales. Constituyen una mejor fuente de proteínas por porción cocinada que la mayor parte de los alimentos de origen vegetal. La carne, el pescado o la leche poseen entre un 14-40% de proteínas, frente a los cereales que una vez cocinados oscilan entre el 2,5-10%. Además, en términos generales la calidad de las proteínas de origen animal es superior ya que contiene mayor cantidad de los denominados aminoácidos esenciales que más necesarios son para el organismo humano. De igual forma, la carne y sus derivados son la única fuente de vitamina B₁₂ cuya ausencia provoca anemias, trastornos nerviosos y comportamientos psicóticos (Harris, 2007). Especial importancia ha sido concedida al consumo de carne en el proceso de hominización y socialización hasta tal punto que ha sido destacado como un elemento fundamental en la evolución humana (Aiello y Wheeler, 1995; Rose y Marshall, 1996; Milton, 1999; Finch y Stanford, 2004).

No obstante, y aunque las propiedades nutricionales puedan estar en la base de la preferencia humana por el consumo de carne, su valor ritual debe relacionarse con códigos de significado socialmente aceptados. El valor simbólico o ideológico de determinados alimentos no está necesariamente relacionado con sus beneficios nutricionales. En los rituales de comensalidad no se consumen forzosamente aquellos alimentos con mayor o mejor aporte proteínico o vitamínico sino los que socialmente poseen determinados significados simbólicos. Este hecho ha sido puesto de manifiesto en las prácticas comensales de diferentes sociedades etnográficas africanas en donde los alimentos consumidos no son precisamente los que nutricionalmente pueden ser considerados como óptimos (Garine, 1996).

Independientemente de las razones que puedan exponerse para argumentar la preferencia social por la carne, la realidad es que su consumo en prácticas de comensalidad es un elemento muy extendido, lo que permite definir a la carne como un tipo de alimento con una gran conductividad social, cargado de connotaciones simbólicas e ideológicas (Bloch, 1999). Efectivamente, el registro tanto arqueológico (Junker, 2001; Parker, 2003; Ray y Thomas, 2003; Nelson, 2003) como etnográfico (Garine, 1996; Clarke, 2001; Parker, 2000; Kim, 1994) demuestra como el sacrificio y consumo de determinadas especies animales es una de las características más recurrentes de estas prácticas sociales, siendo uno de los elementos centrales en el desarrollo de determinadas fiestas y celebraciones.

En los últimos años se han incrementado fuertemente las investigaciones arqueológicas que se suman a la larga tradición de los estudios antropológicos en donde el análisis de los diferentes contextos de preparación y consumo de alimentos posee una considerable relevancia. En este contexto el consumo de carne puede ser definido no sólo como un elemento transversal a las diferentes prácticas comensales sino que además posee un fuerte contenido simbólico e ideológico, en la mayoría de las ocasiones superior al de otros alimentos. Dentro de la importancia que posee la carne en los acontecimientos festivos son los animales de gran porte, y muy especialmente los

bóvidos, las especies preferidas. Su uso como símbolos de poder, riqueza o prestigio trasciende su potencial aporte nutricional o subsistencial hasta tal punto que su consumo en múltiples sociedades se produce exclusivamente en rituales de comensalidad.

Los diferentes estudios etnográficos y etnoarqueológicos permiten considerar cómo los bóvidos son el elemento central en diferentes sociedades cuyo valor ceremonial es una de sus principales características. En sociedades como las del sudeste asiático son habituales las fiestas en las que con diferentes motivos como bodas, funerales, nacimientos, recogida de cosechas, construcciones que requieren una importante movilización de trabajo, etc..., se produce el sacrificio y consumo de diferentes especies animales (Clarke, 2001; Wiessener, 2001; Hayden, 2003; Adams, 2004). Por ejemplo, en las sociedades Torajan de Indonesia caracterizadas por familias nucleares que practican una economía basada en la ganadería y el cultivo, principalmente de arroz, el consumo de carne está reservado exclusivamente para ocasiones festivas (Adams, 2004). Dentro de las diferentes fiestas comensales que estructuran el ciclo de la vida de estos grupos sociales, las organizadas con motivo de funerales son posiblemente las más complejas en cuanto al número de animales sacrificados, participantes y duración. Además es durante el desarrollo de estos rituales cuando emergen importantes diferencias relacionadas tanto con la exhibición de riqueza, como con las diferentes estrategias sociales de los grupos que organizan estos acontecimientos festivos (Clarke, 2001; Hayden, 2003; Adams, 2004).

En el estudio etnoarqueológico realizado sobre un grupo específico Torajan, los Kanan, se han observado desde fiestas de un solo día en donde se sacrifica un bóvido y un cerdo hasta celebraciones con una duración de más de 27 días en los que se ha sacrificado y consumido al menos 16 bóvidos y más de 36 cerdos (Adams, 2004). Situación parecida se documenta entre los Akha, un grupo étnico que se sitúa en las regiones montañosas del sudeste asiático y que desarrolla una economía de carácter agrícola y ganadera junto a una organización social basada en clanes y linajes. El consumo de carne es un elemento central en los diferentes rituales de comensalidad y, muy especialmente en las fiestas funerales, concebidas como una ocasión para la promoción social y un escenario para la competitividad entre grupos sociales. Durante el desarrollo de estas fiestas funerarias que pueden prolongarse durante varias semanas se consumen importantes cantidades de carne de diferentes especies animales, aunque destacan, principalmente por su valor social, los bóvidos. El coste de estas fiestas suele ser muy alto llegando a amortizarse los excedentes acumulados durante varios años (Clarke, 2001).

En estos rituales funerarios de comensalidad característicos de diferentes sociedades del sudeste asiático se establecen diferentes tipos de relaciones de débito entre quien organiza y esponsoriza la fiesta y los invitados. Relaciones de reciprocidad, alianzas y obligaciones en asuntos dispares como resolución de disputas, construcción de casas o auxilio en caso de necesidades o penurias económicas forman parte de las estrategias de adquisición de un determinado estatus social que ponen en práctica determinados grupos. El tamaño de estas fiestas y la abundancia de alimentos, especialmente carne de bóvido, formarían parte de la exhibición de riqueza y poder que determinadas familias utilizan en el desarrollo de situaciones de competitividad y desigualdad social (Clarke, 2001; Hayden, 2003; Adams, 2004).

En diferentes sociedades africanas, al igual que en las asiáticas, el consumo de carne en diferentes tipos de ceremonias juega un papel central. Este es el caso de las sociedades Luo de Kenya caracterizadas por la poligamia, la patrilinealidad y una economía basada en la agricultura de cereales, leguminosas y patatas principalmente, junto a la pesca y ganadería de ovejas, cabras, gallinas y bóvidos. Estos últimos son muy apreciados como símbolos de poder; su sacrificio y consumo se realiza habitualmente con motivos de fiestas comensales. Al igual que se documenta en sociedades etnográficas asiáticas, los rituales funerarios son la ocasión en la que se organizan las fiestas que duran más tiempo, habitualmente, varios días y en las que participan un mayor número de individuos. Durante el desarrollo de estos acontecimientos sociales se consumen importantes cantidades de carne de bóvido y cerveza entre otros alimentos, todo ello acompañado de representaciones teatrales, música, danza, recitales, etc. El prestigio y capacidad de influencia de cada grupo social depende en buena medida de la ostentación mostrada en estas fiestas funerales (Dietler, 2001).

Otro ejemplo, sería el caso de los Tandroy, una comunidad de agricultores y ganaderos de sur de Madagascar. Al igual que ocurre entre los Luo, los bóvidos poseen una enorme importancia siendo un indicador de riqueza y un símbolo en torno al que se articulan relaciones de género, de poder, así como diferentes tipos de creencias religiosas y normas sociales. El sacrificio y consumo de los bóvidos es realizado sólo en rituales, muy especialmente funerarios. En el momento de la muerte un solo animal es sacrificado, tradicionalmente un buey en el caso de la muerte de un hombre, una vaca cuando es una mujer y un ternero cuando se trata de individuos infantiles. Posteriormente, durante el entierro, que tiene lugar varias semanas o incluso meses después de la muerte, se producen nuevos sacrificios principalmente de bóvidos, aunque también se sacrifican ovejas, produciéndose nuevas ceremonias de consumo comensal. Los cráneos de los bóvidos incluidos los cuernos son utilizados como un símbolo que se incorpora a la sepultura. Entre los Tandroy el consumo de carne de bóvido no es considerado como un alimento en su sentido nutricional, no formaría parte de la dieta y su significado simbólico traspasaría su connotación como alimento (Parker, 2000).

Por su parte, en las sociedades prehistóricas, especialmente europeas, el papel jugado por los bóvidos habría trascendido igualmente su importancia subsistencial, convirtiéndose en un auténtico símbolo de riqueza. En este sentido, destaca la recurrencia en las representaciones de bóvidos en áreas geográficas y desarrollos culturales diversos desde las sociedades neolíticas del Próximo Oriente al Bronce Final atlántico (Briard, 1994). No obstante, las evidencias arqueológicas posiblemente más importantes a la hora de valorar la relevancia de los bóvidos deban relacionarse con su documentación en contextos rituales bien como parte del desarrollo de prácticas comensales, o bien como sepulturas independientes de bóvidos asociadas o no a enterramientos humanos (Thomas, 1991, 1999; Pollex, 1999). Este es el caso, por ejemplo, de las sociedades del Neolítico y Edad del Bronce de las Islas Británicas en donde los restos de fauna aparecen de manera recurrente asociados a sepulturas y monumentos ceremoniales. Áreas de entrada y cámaras de tumbas neolíticas, interior de *enclosures* y zanjas, han proporcionado considerables cantidades de restos de fauna, especialmente de cerdos, ovejas y bóvidos (Albarella y Serjeantson, 2002; Parker, 2003; Ray y Thomas, 2003).

Esta última especie aparece fundamentalmente asociada a contextos funerarios siendo el caso más espectacular el documentado en el túmulo de Irthlingborough en donde aparecieron 185 cráneos de bóvidos junto a otras partes anatómicas de esta misma especie (Davis y Payne, 1993).

Todas estas evidencias nos enfrentan no sólo a la importancia que los rituales de comensalidad han tenido tanto en sociedades pasadas como etnográficas, sino también a cómo el consumo de carne posee una gran relevancia en el desarrollo de estas ceremonias. La ganadería de según que especies, habitualmente animales de gran porte, cuando participa de estos rituales posee un sentido simbólico e ideológico que trasciende sus connotaciones estrictamente económicas, y en última instancia nutricionales. Incluso en muchas ocasiones el sacrificio de grandes animales como los bóvidos no es una actividad diaria sino que queda reservada para ocasiones especiales como las fiestas. El consumo comensal de carne dependiendo de la ocasión ritual y del contexto cultural en el que se desarrolla poseería implicaciones muy diversas desde el establecimiento de relaciones de cohesión social hasta diversas formas de creación y mantenimiento de asimetrías sociales pasando por el establecimiento de diferentes tipos de relaciones de reciprocidad, alianzas, obligaciones en asuntos dispares, etcétera.

BÓVIDOS EN EL RITUAL FUNERARIO ARGÁRICO

El ritual funerario argárico, como es de sobra conocido, consiste en inhumaciones individuales, dobles y más excepcionalmente triples realizadas en cistas, covachas, fosas o urnas. Los enterramientos se sitúan en el interior de los poblados habitualmente bajo los suelos de las viviendas. La variedad cuantitativa y cualitativa de los ajuares que acompañan a las inhumaciones ha sido utilizada como uno de los criterios fundamentales para proponer una sociedad fuertemente jerarquizada y organizada en clases sociales. Aunque en muchas ocasiones ha pasado desapercibida, la aparición de restos óseos de animales en el interior de las tumbas argáricas puede ser considerada como una característica muy recurrente. En un reciente trabajo (Aranda y Esquivel, 2007) hemos analizado en profundidad la presencia de restos de fauna en los ajuares funerarios argáricos con el objeto de establecer los patrones conductuales existentes, así como su significado social y ritual.

El análisis específico de las sepulturas con ajuares cárnicos del ámbito cultural argárico ha permitido, por tanto, establecer diferentes patrones en su consumo ritual. En primer lugar, este tipo de ofrendas son un fenómeno transversal a las diferentes comarcas de la geografía argárica. Los ajuares cárnicos son un elemento habitual en las diferentes necrópolis conocidas con una importante relevancia cuantitativa, aproximadamente entre el 35 y 40% de las sepulturas de necrópolis como Fuente Álamo, Cerro de la Virgen, Cuesta del Negro o Cerro de la Encina poseen este tipo de ajuares. En cuanto a su desarrollo temporal, las evidencias cronológicas disponibles apuntan hacia su aparición desde los primeros momentos del tiempo funerario argárico manteniéndose sin cambios, al menos en sus aspectos formales, a lo largo de toda la secuencia.

Uno de los patrones rituales más importantes estaría definido por el tipo de ajuar cárnico consistente de forma casi exclusiva en bóvidos y ovicápridos. De forma muy

marginal aparecen otras especies tanto domésticas, cerdos y caballo, como salvajes, ciervo. Otra tendencia igualmente relevante sería la inclusión de una sola especie y un solo individuo por sepultura siendo excepcionales los casos en los que aparecen dos especies diferentes o más de un individuo de una misma especie animal. En cuanto a la parte anatómica incluida en los ajuares de nuevo se documenta una rígida normalización. En la totalidad de los casos, independientemente de la especie, los restos faunísticos que aparecen en las sepulturas se corresponden con los huesos de las extremidades de los diferentes animales sacrificados (fig. 1). No obstante, se han documentado tendencias particulares de carácter comarcal consistentes en la preferencia por determinadas partes anatómicas. En el área costera almeriense-murciana los trozos de carne que se introducen en las sepulturas incorporan la tibia frente a las necrópolis de las comarcas del interior del sudeste en donde la preferencia es hacia fémures y húmeros.

La presencia o bien de bóvidos o bien de ovicápridos en los ajuares estaría relacionada con la condición social de los individuos. El consumo ritual de uno u otro tipo de ajuar cárnico depende de dos criterios fundamentales: la edad de los individuos y su adscripción social. Las ofrendas de bóvido son excluidas de las sepulturas de individuos infantiles, reservándose su uso para los mayores de 12 años. La edad sería el primer elemento determinante a la hora de incluir uno u otro tipo de ajuar cárnico. En el resto de categorías de edad y de sexo la aparición de bóvidos y ovicápridos respondería a la posición que los individuos ocupan en la escala social.

Para el análisis de la relación entre el tipo de ajuar cárnico y la condición social de los individuos se han desarrollado dos líneas de análisis, una de carácter cuantitativo y otra que pone el acento en aspectos cualitativos. De esta forma, en primer lugar se ha valorado la asociación entre bóvidos y ovicápridos y el resto de elementos de ajuar con objeto de establecer los posibles patrones existentes en la mayor o menor amortización de riqueza. Los resultados obtenidos indican una clara asociación de los bóvidos con los ajuares en donde se incluyen la mayor cantidad y diversidad de elementos, frente a los ovicápridos en donde la tendencia es la contraria, forman parte de sepulturas en donde el consumo ritual es reducido.

En segundo lugar, las ofrendas cárnicas han sido analizadas dependiendo de la importancia social de los diferentes elementos de ajuar a los que aparecen asociadas. Para ello se han correlacionado las sepulturas con ajuares cárnicos con las 5 cate-

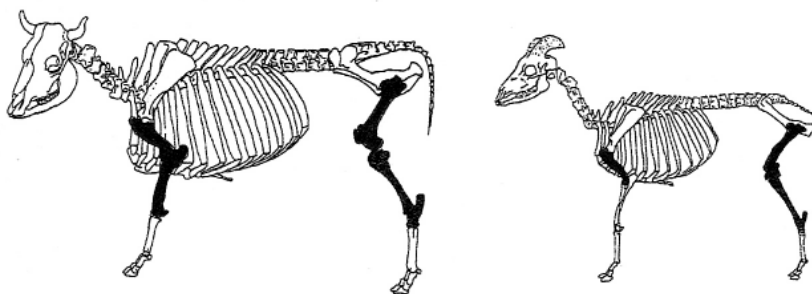


Fig. 1.—Partes anatómicas de bóvidos y ovicápridos seleccionadas como ofrendas cárnicas.

rías de ajuar agrupadas en 4 clases sociales definidas por Lull y Estévez (1986) para la cultura argárica. Todo ello ha permitido matizar las conclusiones obtenidas en el análisis cuantitativo, y sobre todo establecer consideraciones de orden social mucho más ajustadas.

Los resultados obtenidos permiten establecer un claro patrón consistente en la asociación de las ofrendas de bóvido con los sectores sociales más elevados. En el extremo opuesto se encuentran los ovicápridos, que se sitúan en las sepulturas de menor nivel social si exceptuamos a los individuos de la 5 categoría que no presentan ningún tipo de reconocimiento social en forma de ajuar. La clase social dominante correspondiente a las categorías de ajuar 1 y 2 se asocia de forma exclusiva al ajuar cárnico de bóvido. Además, en esta primera clase se incluyen las sepulturas de más alto nivel social documentadas en cada una de las principales necrópolis analizadas (Fuente Álamo y Los Cipreses para el área costera del sudeste o Cuesta del Negro y Cerro de la Encina para las comarcas del interior). Por tanto, y de manera independiente a la posición de cada poblado y necrópolis en la organización del poblamiento, la clase dominante de cada asentamiento se asocia con el consumo ritual de bóvidos, convirtiéndose este elemento en característico y definitorio de este grupo social. Así, los ajuares de bóvido pueden ser considerados como una norma transversal a los sectores sociales dirigentes de los diferentes poblados de la geografía argárica, siendo este un aspecto ritual que debió jugar un papel fundamental en los rituales de enterramiento como posteriormente se analizará.

La siguiente clase social se corresponde con miembros de pleno derecho de la comunidad, y viene representada por la tercera categoría de ajuares. En este caso no existe una relación significativa entre los ajuares de bóvido y ovicáprido y los individuos de esta categoría. Aunque la asociación es mayoritaria con las ofrendas de ovicáprido se documentan toda una serie de sepulturas en donde el ajuar cárnico se corresponde a bóvidos. El análisis específico de esta categoría social ha permitido establecer como las ofrendas de bóvidos se asocian de forma mayoritaria a los ajuares que mayor cantidad de elementos amortizan, entre los que destacan elementos de adorno en muchas ocasiones realizados en plata. Las sepulturas con ajuares de bóvidos se situarían de forma mayoritaria en la parte alta de este grupo social. Este elemento es de gran interés ya que supone que dentro de los miembros de pleno derecho existen importantes diferencias entre aquellos individuos con ajuares característicos de esta categoría social y aquellos otros que además suman determinados elementos típicos de la primera clase social, en especial adornos, plata y ofrendas de bóvido. En este último caso se trataría de individuos destacados cuya capacidad de amortización reflejaría un intento de asumir un papel social más relevante. La inclusión de ajuares cárnicos de bóvidos supondría mejor que ningún otro elemento la capacidad del ritual como medio, no sólo de representación de las relaciones sociales, sino también de contestación y transformación del poder. La asunción de determinados símbolos típicos de la clase dominante como el consumo comensal de bóvidos podría ser interpretada como una exhibición de poder y desafío en un contexto social de carácter conflictivo.

La cuarta categoría de ajuares se correspondería con individuos cuya función social fue reconocida con un ritual de enterramiento normalizado. En todas las sepulturas de este grupo el ajuar cárnico viene representado de forma exclusiva por ovicápridos.

La capacidad de amortización de este grupo social estaría muy limitada y en ningún caso tendrían acceso a elementos rituales de categorías superiores como sucede en la segunda categoría social respecto al grupo dominante. El consumo comensal en esta tercera categoría social quedaría por tanto limitado a los ovicápridos.

La aparición de ajuares faunísticos fuertemente normalizados en las sepulturas argáricas implicaría que, como parte de ritual funerario, se procedió al sacrificio de bóvidos u ovicápridos que serían consumidos en rituales de comensalidad. Un trozo de carne de estas especies, siempre correspondiente a una de las extremidades, sería introducido como parte del ajuar funerario, lo que supondría la participación simbólica del muerto en el propio ritual. La adscripción social de los individuos marcaría importantes diferencias en las características de los rituales de comensalidad desarrollados. Así, los sectores sociales más elevados gozarían de un banquete funerario caracterizado por el consumo de carne de bóvido junto a otros elementos que reforzarían la exhibición de poder y riqueza como, por ejemplo, la producción de vajillas cerámicas realizadas *ex profeso* para su uso ritual (Aranda, 2004; Aranda y Esquivel, 2006). Dentro de este contexto el consumo comensal de bóvidos es sin duda uno de los elementos fundamentales en la creación, definición y transformación de determinadas identidades sociales, en la exhibición de riqueza y en el desarrollo de estrategias sociales de naturalización-contestación de las formas de poder argáricas. A continuación se presenta una propuesta sobre el significado social de las prácticas comensales argáricas y del papel desarrollado por los bóvidos como uno de los elementos centrales en la exhibición de riqueza.

LA NATURALIZACIÓN DEL PODER EN LAS SOCIEDADES ARGÁRICAS

Como hemos analizado anteriormente, la comida debe ser considerada como un elemento fundamental en la construcción de unas determinadas relaciones sociales, lo que supone un fenómeno transversal a las diferentes sociedades humanas. Variaciones en lo que las sociedades consumen reflejan diferencias de poder, estatus, género, identidad, etc. Las sociedades argáricas no son una excepción, sino que muy al contrario el análisis del consumo ritual de alimentos supone un importante medio para conocer y comprender las formas que el poder adquiere y los mecanismos mediante los que se ejerce y en los que se fundamenta.

En la valoración de las prácticas comensales argáricas es necesario tener en cuenta su carácter polisémico. Como práctica social, el acto comensal une y divide al mismo tiempo, genera relaciones transversales, se definen fronteras sociales, y se crean sentimientos de inclusión-exclusión. En este sentido, uno de los valores más importantes del consumo comunal de alimentos estaría relacionado con la definición de identidades sociales tanto a nivel individual como colectivo. El consumo comunal de comida es uno de los medios más importantes por el que los individuos conceptualizan sus relaciones lo unos con los otros y definen sus identidades como personas que pertenecen a un determinado colectivo. Los individuos o grupos sociales se definen 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.

La participación en las prácticas comensales argáricas supondría la expresión de una identidad que sitúa a los individuos en una posición clara de pertenencia a una comunidad y de disfrute de los beneficios que ello comporta, frente a otros individuos o grupos sociales ajenos a los grados de filiación argáricos. De esta forma, el ritual funerario implicaría el desarrollo de lazos de cohesión social de los diferentes grados de filiación argáricos independientemente de su posición social. El banquete comunal jugaría un papel clave ya que permitiría crear y mantener una identidad argárica que, sobre todo, supone una determinada forma de comprensión del mundo y de las relaciones del hombre con la naturaleza y consigo mismo. Compartir alimento facilitaría incluir al consumidor dentro de una determinada comunidad, situándolo en el centro de un universo perfectamente definido.

A pesar de las diferencias que pueden documentarse en las prácticas comensales argáricas, la definición de la identidad argárica se desarrollaría gracias a de toda una serie de códigos rituales compartidos que demuestran su transversalidad. Efectivamente, una de las características del ritual argárico es la fuerte normalización en los tipos de ajuares cárnicos y de las partes anatómicas de las especies sacrificadas que son incluidas en las sepulturas. Además, son elementos que se caracterizan por su permanencia en el tiempo y en el espacio ya que se mantienen independientemente del área geográfica o de los aproximadamente 800 años de pervivencia de la cultura argárica. El consumo comensal de carne y los códigos rituales que lo acompañan pueden ser considerados como elementos identitarios que expresan la forma mediante la que los individuos se sienten como parte de un grupo social, de una determinada colectividad. La cohesión social que supone organizar o participar en prácticas comensales es sin duda uno de los valores fundamentales de estos rituales. Conocer y compartir determinados códigos identifican a los individuos como pertenecientes a la sociedad argárica independientemente de su posición social.

La elección de la muerte para el desarrollo de los rituales comensales argáricos no sería un elemento aleatorio o accidental. Muy al contrario su carácter cíclico con un alto grado de recurrencia facilitaría la continua renovación de sus mensajes y contenidos, entre ellos las diferentes formas de identidad y cohesión social. Además, y gracias a la repetición de estos eventos se crea una percepción de continuidad y de conexión con el pasado, de naturalización de un orden establecido que limita la percepción de posibles alternativas o el reconocimiento de su arbitrariedad. En este contexto la muerte es uno de los motivos más habituales para la celebración de prácticas comensales. En diferentes sociedades etnográficas incluso prehistóricas como las anteriormente analizadas, el consumo comunal de comida alcanza su mayor grado de complejidad y elaboración en los rituales funerarios. Durante el desarrollo de estas fiestas se consumen importantes cantidades de alimentos habitualmente durante varios días incluso semanas, participan numerosos individuos y la exhibición de riqueza alcanza sus cotas más elevadas. De esta forma, la muerte aparece como un escenario perfecto para la representación de unas relaciones sociales en continua construcción ya que en cada práctica comensal se renuevan, redefinen o transforman. El consumo de alimentos en los rituales funerarios argáricos supone la creación y mantenimiento de una identidad colectiva que refuerza los lazos transversales que unen a los diferentes grupos sociales y mantiene un sentido de comunidad.

El carácter polisémico de las prácticas comensales argáricas supone que además de crear la percepción de cohesión, unidad o transversalidad social se generan igualmente relaciones de distancia, desigualdad y exclusión. En este sentido, la comensalidad también debe ser entendida como uno de los principales dominios de la acción política. A través de estas prácticas los individuos y grupos sociales crean, mantienen y legitiman determinadas posiciones de poder, persigue objetivos económicos y políticos o cuestionan un determinado orden social. Todo ello mezclado con las intensas experiencias personales y colectivas que produce la muerte, lo que facilita una cierta ambigüedad y crea una ficción que oculta en buena medida la naturaleza del intercambio comensal (Dietler, 2001).

En las sociedades argáricas la naturaleza de este intercambio comensal se basa en la necesidad de justificar y reproducir unas relaciones institucionalizadas de asimetría social. Se trata de naturalizar un acceso claramente diferenciado a los bienes de producción. En este sentido el ritual funerario argárico especialmente de la clase dirigente supone una importante demostración de riqueza. Además, de la amortización como ajuares de valiosos elementos como las armas, herramientas o adornos, la organización de fiestas comensales en donde se consumen alimentos de gran valor como la carne de bóvido o determinadas bebidas, todo ello acompañado de vajillas cerámicas exclusivas, supondría la escenificación del poder y riqueza de las familias dirigentes de los diferentes poblados argáricos.

Dentro de esta demostración de éxito social, económico y político de las clases dirigentes argáricas, el consumo comunal de alimentos posee importantes implicaciones sociales y políticas ya que supone el establecimiento de obligaciones de reciprocidad entre el organizador y el invitado, el que da y el que recibe. La hospitalidad comensal puede ser analizada como una forma especializada de intercambio con unas características muy especiales, debido a que la comida es destruida en el acto comensal y es incorporada al cuerpo, lo que supone el *embodiment* no solo de un “regalo” sino de las obligaciones que ello comporta. Además, y a diferencia de otros elementos la comida consumida no puede ser invertida de ninguna otra forma. Las obligaciones de reciprocidad se convierten de esta forma en relaciones de superioridad-inferioridad.

Pero además, la inversión del excedente en fiestas comensales permite su transformación en bienes intangibles como el sentimiento de débito creado en los asistentes o invitados a los rituales, lo deseable de mantener relaciones de alianza con el organizador debido a su poder, el sentimiento de miedo o inferioridad ante tal despliegue de riqueza, la capacidad de atraer a aliados o de impresionar a los invitados. El consumo de importantes cantidades de bienes de producción con alto valor social en los rituales de comensalidad implica la inversión de capital económico en capital simbólico, lo que se traduce en la capacidad de influencia, reconocimiento del prestigio, estatus y de la posición social. Este capital simbólico es de suma importancia ya que es el marco en el que se desarrollan y justifican las relaciones de reciprocidad.

La naturaleza del intercambio comensal argárico implica, por tanto, la creación de un importante capital simbólico que justifica y naturaliza unas desiguales obligaciones de reciprocidad. Aquellos grupos sociales que ocupan el lugar de invitados reconocerían una posición de subordinación frente a los anfitriones para los que la organización de fiestas sería una obligación que incumbe a cualquier familia que posea un elevado

status o rol político. La institucionalización de la autoridad descansaría en los lazos de asimetría comensal basados en relaciones desiguales entre organizador/invitado o patrón/cliente. El débito social sería transformado en determinados trabajos para las élites, apoyo en situaciones de conflictividad, control sobre los bienes de producción, y especialmente sobre los excedentes y su transformación en bienes de consumo. De esta forma, las prácticas comensales argáricas generan relaciones desiguales de dependencia social.

Uno de los elementos de gran relevancia en el análisis de las prácticas comensales argáricas supone la consideración de la escala e intensidad que adquieren las fiestas funerarias. La capacidad de extender el capital simbólico y las obligaciones de reciprocidad comensal estaría en función de la cantidad de invitados, mientras mayor es el número de participantes y más opulentas son las fiestas mayor será la capacidad de ampliar la influencia y el reconocimiento social. En las sociedades argáricas la posibilidad de analizar la escala que adquieren las fiestas comensales es muy limitada. Las propias características del ritual funerario consistente en enterramientos bajo las unidades domésticas dificultan enormemente la documentación de otras evidencias de carácter contextual cuya información sería de vital importancia. Además de los propios ajueres en los que hemos basado nuestro estudio (Aranda y Esquivel, 2006, 2007), tan sólo algunos elementos puntuales como la rotura intencionada de una copa en el entorno de la sepultura 102 de Fuente Álamo (Schubart, 2000), o la documentación de varios hogares junto a diversas sepulturas de la necrópolis de Los Cipreses (Martínez *et al.*, 1996) pueden ser asociados a estas prácticas rituales.

No obstante, es de suponer que la escala de las fiestas comensales de las familias de las clases dirigentes argáricas debió ser considerable tanto en el volumen de participantes como en la cantidad de alimentos y bebidas consumidos. En este sentido, el sacrificio y consumo de bóvidos pudo estar asociado en buena medida sino de forma exclusiva a estas fiestas rituales. El valor social de los bóvidos como símbolos de riqueza facilitaría su relación preferente con acontecimientos especiales. Las evidencias etnográficas, como las analizadas anteriormente son reveladoras, el sacrificio de especies de gran porte como los bóvidos se reserva para la celebración de eventos festivos. Su valor simbólico e ideológico trasciende incluso sus connotaciones estrictamente subsistenciales hasta tal punto que en algunas ocasiones no son considerados como alimentos.

La importancia que adquieren los bóvidos en las prácticas comensales argáricas puede, no obstante, analizarse a partir del estudio de los conjuntos faunísticos recuperados en diferentes yacimientos argáricos y de las estrategias de explotación que pueden inferirse. En este sentido, la estructura de edad y sexo de los bóvidos documentados en yacimientos como Cuesta del Negro o Cerro de la Encina, caracterizada por la baja mortandad de individuos jóvenes y la abundancia de hembras viejas, ha permitido plantear una explotación ganadera dedicada a la cría de terneros/as para su intercambio. Las hembras se mantendrían hasta edades avanzadas para favorecer la cría, lo que unido a la escasa incidencia en la muestras analizadas del sacrificio de individuos jóvenes supondría que al menos una parte formó parte de redes de intercambio (Harrison, 1985). Esta estrategia de explotación ganadera podría estar claramente orientada a cubrir las necesidades de bóvidos derivadas de las prácticas comensales.

La importancia de los bóvidos como símbolos de riqueza determinaría un contexto de producción y distribución con unas características particulares que trascienden sus propiedades estrictamente subsistenciales.

Los rituales de comensalidad no solo deben ser entendidos como un instrumento de dominación, como un lugar para la naturalización simbólica, para la mistificación, sino que también suponen un importante medio de contestación y transformación del poder. De esta forma, los rituales ofrecen un importante potencial de manipulación por parte de individuos o grupos sociales que pueden competir los unos con los otros, bien sin alterar el orden social establecido que la comensalidad reproduce, o bien subvirtiendo dicho orden (Bloch, 1989; Dietler, 1999, 2001). La documentación arqueológica del ritual comensal argárico permite valorar el fuerte dinamismo social y político de estas prácticas rituales que se convierten en un escenario perfecto para la continua reelaboración social de las relaciones de poder.

Como anteriormente se ha analizado, la existencia de individuos de la segunda clase social argárica que asumen elementos rituales claramente identitarios de las élites argáricas como determinados adornos realizados en plata y en especial ofrendas cárnicas de bóvidos, supondría la materialización de una clara situación de conflictividad social. La utilización de elementos ideológicos de la primera clase social estaría en la base del intento de determinadas familias argáricas de alcanzar posiciones de poder a través del desarrollo de procesos de emulación. El sacrificio y consumo ritual de bóvidos implicaría la emulación de las fiestas comensales de los grupos sociales dirigentes. El uso de la fuerza simbólica de los bóvidos como elementos de prestigio asociado a las élites argáricas implicaría un claro desafío social desde el momento en que su utilización en rituales comensales implicaría una demostración de poder a la vez que la fórmula para obtener débitos, obligaciones, afinidades sociales a partir de la desigual reciprocidad que define a estas fiestas comensales. Por tanto, la manipulación simbólica del consumo de carne en los rituales de comensalidad argáricos sería un elemento central en las estrategias sociales de determinadas familias argáricas y en sus aspiraciones sociales. En el caso, por tanto, de las sociedades argáricas las prácticas comensales no sólo serían un elemento clave en la reproducción y naturalización de un orden social desigual sino que también reflejan una situación de clara competitividad por el poder.

A modo de conclusión, los rituales de comensalidad desarrollados en las sociedades argáricas suponen uno de los medios más importantes en los que el poder se fundamenta. El consumo comunal de alimentos contribuiría a la creación de un sentido de comunidad y de conexión con los ancestros al tiempo que legitima y naturaliza una situación social claramente beneficiosa para los sectores sociales dirigentes de las sociedades argáricas. Las fiestas comensales argáricas servirían tanto para crear, definir, reproducir o transformar fronteras sociales entre diferentes grupos o categorías de individuos, como para crear el sentido de comunidad, es decir para establecer relaciones de identidad a través de las fronteras que ellos definen.

BIBLIOGRAFÍA

- ADAMS, R.L. (2004): "An Ethnoarchaeological Study of Feasting in Sulawesi, Indonesia", *Journal of Anthropological Archaeology* 23, pp. 56-78.
- AIELLO, L.C. y WHEELER, P. (1995): "The Expensive-Tissue Hypothesis: The Brain and the Digestive System in Human and Primate Evolution", *Current Anthropology* 36(2), pp. 199-221.
- ALBARELLA, U. y SERJEANTSON, D. (2002): "Passion for pork: meat consumption at the British Late Neolithic site of Durrington Walls", *Consuming Passions and Patterns of Consumption* (Miracle, P. y Milner, N., eds.), McDonald Institute, Cambridge, pp. 33-49.
- ARANDA, G. (2004): "Craft specialization in pottery production during the Bronze Age in south-eastern Iberia", *Journal of Iberian Archaeology* 6, pp. 157-179.
- ARANDA, G. y ESQUIVEL, J.A. (2006): "Ritual funerario y comensalidad en las sociedades de la Edad del Bronce del Sureste Peninsular: la Cultura de El Argar", *Trabajos de Prehistoria* 63(2), pp. 117-133.
- (2007): "Poder y prestigio en las sociedades de la cultura de El Argar. El consumo comunal de bóvidos y ovicápridos en los rituales de enterramiento", *Trabajos de Prehistoria* 64(2), pp. 95-118.
- BLOCH, M. (1989): *Ritual, History and Power: Selected Papers in Anthropology*, Athlone, London.
- (1999): "Commensality and poisoning", *Social Research* 66, pp. 133-149.
- BRAY, T.L. (2003): "The Commensal Politics of Early States and Empires", *The Archaeology and Politics of Food and Feasting States and Empires* (Bray, T.L., ed.), Plenum, New York, pp. 1-16.
- BRIARD, J. (1994): "Le symbolisme des bovidés du Néolithique à l'Age du Bronze", *Aurochs, le retour. Aurochs, vaches & autres bovins de la Préhistoire à nos jours* (Lambert, M.J., Bailly, L. y de Cohën, A.S., eds.), Centre Jurassien du Patrimoine, Lons-le-Saunier, pp. 85-100.
- CLARKE, M.J. (2001): "Akna Feasting: An Ethnoarchaeological Perspective", *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* (Dietler, M. y Hayden, B., eds.), Smithsonian Institution Press, Washington and London, pp. 144-167.
- CONTRERAS, J. (1993): *Antropología de la alimentación*, Eudema, Madrid.
- (1995): *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Universidad de Barcelona, Barcelona.
- COUNIHAN, C.M. (1999): *The anthropology of food and body. Gender, meaning and power*, Routledge, New York.
- CRUZ, J. (1991): *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*, Eunsa, Pamplona.
- DANFORTH, M.E. (1999): "Nutrition and Politics in Prehistory", *Annual Review of Anthropology* 28, pp. 1-25.
- DAVID, S. y PAYNE, S. (1993): "A barrow full of skulls", *Antiquity* 67, pp. 12-22.
- DIETLER, M. (1996): "Feast and Commensal Politics in the Political Economic: Food, Power and Status in Prehistory Europe", *Food and the Status Quest* (Wiessener, P. y Schiefenhövel, W., eds.), Berghahn Books, Oxford, pp. 87-125.
- (1999): "Rituals of commensality and the politics of state formation in the "princely" societies of early Iron Age Europe", *Les princes de la protohistoire et l'émergence de l'état* (Ruby, P., ed.), Centre Jean Bérard, Naples-Roma, pp. 135-152.
- (2001): "Theorizing the Feast: Ritual of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts", *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* (Dietler, M. y Hayden, B., eds.), Smithsonian Institution Press, London, pp. 65-114.
- FINCH, C. y STANFORD, G.B. (2004): "Meat-adaptive genes and the evolution of slower aging in humans", *The Quarterly Review of Biology* 79(1), pp. 4-50.
- GARINE, I. (1995): "Los aspectos socioculturales de la nutrición", *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres* (Contreras, J., ed.), Universidad de Barcelona, Barcelona, pp. 129-170.
- (1996): "Food and the Status Quest in Five African Cultures", *Food and the Status Quest* (Wiessener, P. y Schiefenhövel, W., eds.), Berghahn Books, Oxford, pp. 193-218.
- GOODY, J.R. (1982): *Cooking, Cuisine and Class: A study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, Cambridge.
- GUMERMAN IV, G. (1997): "Food and Complex Societies", *Journal of Archaeological Method and Theory* 4(2), pp. 105-139.
- HARRIS, M. (2007): *Bueno para comer*, Alianza Editorial, Madrid.

- HARRISON, R.J. y MORENO, G. (1985): "El policultivo ganadero o la revolución de los productos secundarios", *Trabajos de Prehistoria* 42, pp. 51-82.
- HAYDEN, B. (2001): "Fabulous Feasts. A Prolegomenon to the Importance of Feasting", *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* (Dietler, M. y Hayden, B., eds.), Smithsonian Institution Press, Washington and London, pp. 23-64.
- (2003): "Were luxury foods the first domesticates? Ethnoarchaeological perspectives from Southeast Asia", *World Archaeology* 34(3), pp. 458-469.
- HOLTZMAN, J. (2006): "Food and Memory", *Annual Review of Anthropology* 35, pp. 361-78.
- JUNKER, L.L. (2001): "The Evolution of Ritual Feasting System in Prehispanic Philippine Chieftdoms", *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* (Dietler, M. y Hayden, B., eds.), Smithsonian Institution Press, Washington and London, pp. 267-310.
- KIM, S. (1994): "Burials, Pigs, and Political Prestige in Neolithic China", *Current Anthropology* 35(2), pp. 119-141.
- LULL, V. y ESTÉVEZ, J. (1986): "Propuesta metodológica para el estudio de las necrópolis argáricas", *Homenaje a Luis Siret (1934-1984)*, Consejería de Cultura. Junta de Andalucía, Sevilla, pp. 441-452.
- LUPTON, D. (1994): "Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events", *Sociological Review* 42, pp. 665-85.
- MARTÍNEZ, A., PONCE, J. y AYALA, M.M. (1996): *Las prácticas funerarias de la cultura argárica en Lorca (Murcia)*, Caja de Ahorros de Murcia-Ayuntamiento de Lorca, Lorca.
- MILTON, K. (1999): "A Hypothesis to Explain the Role of Meat-Eating in Human Evolution", *Evolutionary Anthropology* 8, pp. 11-21.
- NELSON, S. (2003): "Feasting the Ancestors in Early China", *The Archaeology and Politics of Food and Feasting States and Empires* (Bray, T.L., ed.), Plenum, New York, pp. 65-89.
- PARKER, M. (2000): "Eating money. A study in the Ethnoarchaeology of food", *Archaeological Dialogues* 7(2), pp. 217-232.
- (2003): "Food, Culture and Identity: an introduction and overview", *Food, Culture and Identity in the Neolithic and Early Bronze Age* (Parker, M., ed.), British Archaeological Reports. International Series 1117, Oxford, pp. 1-30.
- POLLEX, A. (1999): "Comments on the interpretation of so-called cattle burials of Neolithic central Europe", *Antiquity* 73, pp. 542-50.
- RAY, K. y THOMAS, J. (2003): "In the kinship of cow: the social centrality of cattle in the earlier Neolithic of southern Britain", *Food, Culture and Identity in the Neolithic and Early Bronze Age* (Parker, M., ed.), British Archaeological Reports. International Series 1117, Oxford, pp. 45-52.
- ROSE, L. y MARSHALL, F. (1996): "Meat eating, hominid sociality, and home bases revisited", *Current Anthropology* 37(2), pp. 307-338.
- SCHUBART, H. 2000: "Acerca de la evolución formal de la cerámica argárica", *Fuente Álamo. Las excavaciones arqueológicas 1977-1991 en el poblado de la Edad del Bronce* (Schubart, H., Pingel, V. y Arteaga, O., eds.), Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía. Sevilla, pp. 107-116.
- SUTTON, D.E. (2001): *Remembrance of Repasts: an anthropology of food and memory*, Berg, London.
- THOMAS, J. (1991): *Rethinking the Neolithic*, Cambridge University Press, Cambridge.
- (1999): *Understanding the Neolithic*, Rutledge, London.
- VARDAKI, E.A. (2004): "Animal husbandry revisited: the social significance of meat consumption in a highland village of Mt Psiloritis, Central Crete", *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece* (Halstead, P. y Barrett, J. C., eds.), Oxbow, Oxford, pp. 196-205.
- WHITE, C.D. (2005): "Gendered food behaviour among the Maya", *Journal of Social Archaeology* 5(3), pp. 356-382.
- WIESENER, P. (2001): "Of Feasting and Value: Enga Feasts in Historical Perspective (Papua New Guinea)", *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* (Dietler, M. y Hayden, B., eds.), Smithsonian Institution Press, Washington and London, pp. 115-143.
- WOOD, J. (2000): "Food and drink in European Prehistory", *European Journal of Archaeology* 3(1), pp. 89-111.

