

ALIMENTOS, PODER E IDENTIDAD EN LAS COMUNIDADES FENICIAS OCCIDENTALES

Foods, power and identity in the Western Phoenician communities

ANA DELGADO HERVÁS *

RESUMEN En los establecimientos fenicios occidentales, los alimentos, las tradiciones culinarias y la cultura material asociada a la preparación y al consumo de comida y de bebida nos ofrecen una imagen de unas comunidades coloniales caracterizadas por una importante heterogeneidad social y cultural. Esta imagen contrasta con la representación que construyen las élites coloniales a través del ritual funerario y durante las celebraciones de comensalidad llevadas a cabo junto a las tumbas de sus antepasados. En estos actos rituales y sociales los alimentos, las vajillas utilizadas y los modos de consumo difuminan la heterogeneidad social y étnica de la vida cotidiana, naturalizando a través de este discurso la dominación y la hegemonía fenicia en estos espacios coloniales.

Palabras clave: Fenicios, diáspora, colonialismo, alimentos, comensalidad, mujeres, domesticidad, poder.

ABSTRACT In Western Phoenician settlements, foods, culinary traditions and material culture related to preparation and food and drinks consumption offer us a picture of colonial communities characterized by an important social and cultural heterogeneity. This picture contrasts with the representation constructed by the colonial elite by means of funerary rituals and commensality practices that were carried out next to their ancestors' graves. In these ritual and social acts food, tableware used in these acts and consumption's ways fade the social and ethnic heterogeneity of every day, because through this discourse is naturalized Phoenician domination and hegemony in these colonial spaces.

Key words: Phoenicians, diaspora, colonialism, food, commensality, women, domesticity, power.

* Departament d'Humanitats. Universitat Pompeu Fabra. Ramon Trias Fargas 25-27. Barcelona 08005. ana.delgado@upf.edu.

Fecha de recepción: 30-06-2008. Fecha de aceptación: 15-09-2008.

INTRODUCCIÓN

Durante las centurias iniciales del I milenio a.C., en algunas áreas de la Península Ibérica, se establecieron en barrios de poblados locales o en enclaves fundados *ex novo* pequeños grupos de población procedentes principalmente de ciudades y de territorios fenicios del Mediterráneo oriental. La llegada y el asentamiento de estas comunidades inmigrantes supuso el nacimiento de nuevas relaciones sociales y de nuevas relaciones de poder, así como el inicio de un proceso de construcción de nuevas identidades colectivas en los territorios de Iberia. En estos complejos procesos, los alimentos y las bebidas y, en especial, la forma de prepararlos y de cocinarlos y los modos de consumirlos jugaron un papel central.

La cocina y la comida constituyen potentes espacios de representación social y de construcción y negociación del poder. A través de los alimentos, de las prácticas sociales relacionadas con la preparación, ofrenda o consumo de bebida o comida y de la cultura material utilizada en estas acciones se escenifica y naturaliza la distinción y la identidad social y se tejen memorias compartidas. Estas características han hecho de la comida y de las tradiciones y enseres culinarios un objeto preferente de atención en el análisis de muchas comunidades diaspóricas o coloniales. En estos contextos, la cultura material, los espacios sociales y las prácticas ligadas a la alimentación han mostrado un interesante potencial interpretativo para analizar las relaciones de convivencia e interacción entre grupos inmigrantes y gentes autóctonas, así como para indagar los procesos de construcción y negociación en estos ámbitos de jerarquías y solidaridades sociales y de relaciones de poder (entre otros, Deagan, 1983; Lightfoot *et al.*, 1998; Lightfoot, 2005; McEwan, 1992; Curià, 2000; Voss, 2005; Rodríguez, 2005; Delgado y Ferrer, 2007).

A pesar de este sugerente potencial interpretativo, la comida y la cocina han sido aspectos muy poco explorados por la arqueología fenicia peninsular y es hoy una de sus asignaturas pendientes. Este artículo pretende ser una contribución al estudio de las identidades y de las relaciones sociales y de poder que nacen en los enclaves y colonias fenicias de algunos territorios de la Andalucía mediterránea entre el siglo VIII y los inicios del siglo VI a.C. (fig. 1) a partir de las prácticas sociales del consumo de alimentos, tanto en contextos cotidianos y como en ciertos espacios rituales de estos enclaves fenicios peninsulares. Los alimentos consumidos, las formas de preparación, las vajillas y contenedores y los espacios sociales donde las comidas se consumen nos ayudarán a caracterizar social y políticamente a estas nuevas comunidades peninsulares.

LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS Y LA REPRESENTACIÓN DE LA DISTINCIÓN

Múltiples estudios sobre la alimentación han puesto de manifiesto el rol económico, social y simbólico de los alimentos (véase, por ejemplo, Mintz y du Bois, 2002). Gran parte de la literatura arqueológica ha explorado la vertiente “material y calórica” de la comida, la comida como “alimento para el cuerpo”, interesándose principalmente por la forma en la que el consumo y la producción de alimentos se asocia a unas condi-

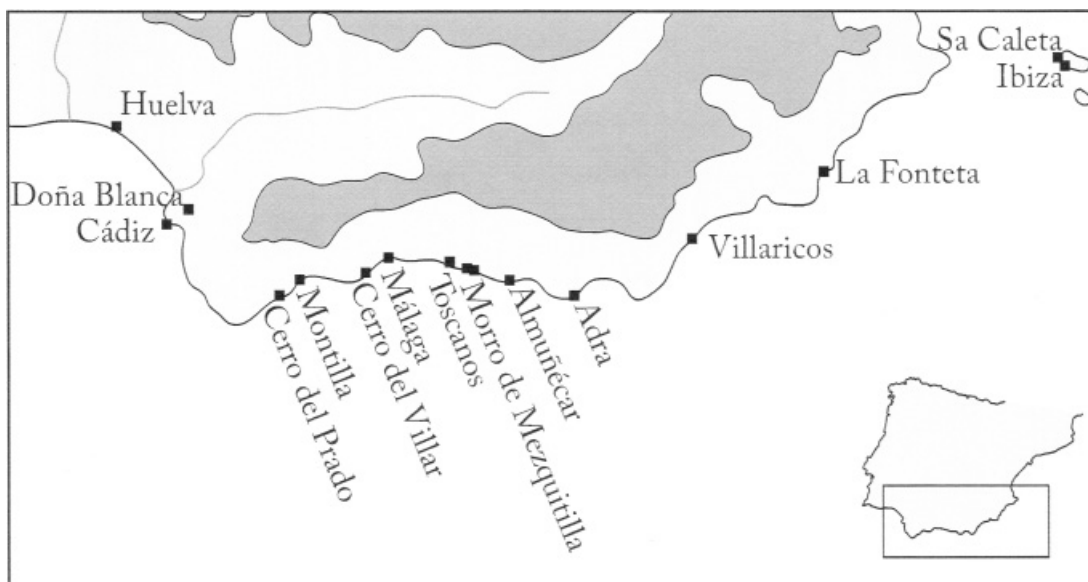


Fig. 1.—Principales enclaves fenicios del sur peninsular.

ciones ecológicas y tecnológicas dadas, y, en menos ocasiones, a unas relaciones de producción, de distribución y de intercambio determinadas. Otros, sin embargo, siguiendo trabajos como los de Appadurai (1981), Goody (1982), Bourdieu (1988), Douglas (1984) o Mennell (1996), han explorado otras vertientes sociales de la alimentación y se han interesado en la comida y en la cocina como espacios de representación social e ideológica.

Esta segunda perspectiva centra principalmente su atención en el contexto social de la comida, en indagar cómo aquello que comemos, lo que nos gusta y no nos gusta comer, los alimentos prohibidos, preferidos o detestados están definidos social y culturalmente. Este enfoque pone de relieve como los alimentos que se consideran adecuados, la cantidad que debe consumirse o la forma y maneras de comerlos y/o de cocinarlos varían de un contexto histórico y social a otro, e incluso, en el seno del mismo contexto social, de una clase social a otra, de un género a otro, de una edad a otra. Las diferencias en relación a la alimentación y a la cocina no son simplemente la consecuencia de unos condicionantes económicos o ecológicos, sino que en su creación intervienen criterios de representación social. Un estudio ilustrativo en este sentido es el análisis de Bourdieu sobre *La distinción* (1988), donde este sociólogo expone como lo que llamamos *el gusto* por determinadas estéticas, maneras y sustancias —entre las que se encuentran las prácticas y la cultura material relacionadas con la cocina y la comida— no responde a criterios objetivos, sino que se trata de una construcción social a través de la cual se crean barreras sociales y se *naturalizan* estas diferencias.

En ese ensayo Bourdieu pone de relieve como las prácticas, los espacios sociales y la cultura material ligada a la alimentación —que incluye, desde los equipos y enseres utilizados para la preparación, la presentación y el consumo de la comida, a los alimentos mismos— intervienen consciente y/o inconscientemente en la construcción de la diferencia, de la distinción social, y, por tanto, al mismo tiempo, de la cohesión y de la solidaridad. A través de la comida se construyen sentimientos colectivos e individuales de pertenencia a grupos, a colectividades o se expresa de un modo visible y ostensible la exclusión de determinadas personas o de determinados grupos de una comunidad (Appadurai, 1981; Bell y Valentine, 1997; Caplan, 1997; Counihan, 1999; Lyons, 2007; Sutton, 2001). Es el caso de los grupos domésticos, cuyos miembros comparten cotidianamente el alimento que ofrece y prepara la madre, o de una comunidad religiosa, como bien expresa el rito de la comunión cristiana, o de una clase social, cuyos integrantes muestran similares preferencias en cuanto a gustos alimenticios y maneras de cocinar y consumir los alimentos.

Desde el punto de vista de la producción y de la representación de la solidaridad y de la identidad social es interesante destacar las potencialidades que esconde en este sentido, por un lado, la materialidad del alimento y, por otro, los procesos de construcción de la memoria social que se crean a partir del acto de comer (Sutton, 2001). La comida o la bebida son sustancias que se pueden compartir y el hecho de hacerlo crea potentes vínculos materiales entre quien las recibe y quien las da, sea una madre, un oferente, un jefe o un rival. De ahí la relevancia del acto social de ofrecer comida —a parientes, a invitados, a muertos, a ancestros, a dioses ...— o de la práctica de comer y de beber “juntos”, tanto en contextos domésticos y cotidianos, como en escenarios sociales singulares coincidiendo con determinadas conmemoraciones o celebraciones, como sucede, por ejemplo, en las denominadas fiestas de comensalidad. Alrededor de la comida, de los espacios, de las prácticas y de la cultura material vinculados a la alimentación, por tanto, se tejen relaciones sociales y se construyen y negocian relaciones de poder (entre otros, Dietler y Hayden, 2001; Holtzman, 2002; Hastorf, 2003; Pollock, 2003; Rodríguez, 2005; van der Veen, 2003).

SABORES Y TECNOLOGÍAS CULINARIAS

La cocina es un conjunto de técnicas y de conocimientos empleados en la preparación de alimentos para su consumo. Las técnicas y los ingredientes que se utilizan para la elaboración de comidas ofrecen una enorme variabilidad histórica y cultural, al adecuarse, por un lado, a unos determinados contextos económicos y ecológicos que actúan como importantes condicionantes y, por otro, a unas percepciones sociales y culturales que definen lo que se considera una comida adecuada o incluso comestible (Goody, 1982). Estas pautas se aprenden durante la infancia y remiten a un pequeño mundo de memorias, de sabores, de olores, de texturas y de apariencias (Lyon, 2007:350). Para elaborar comidas que se ajusten a estas percepciones sociales y culturales es necesario disponer de los alimentos adecuados, así como también de los conocimientos y de las tecnologías que permiten su transformación. Estos últimos son tan o más fundamentales que los ingredientes mismos.

El empleo de distintos métodos y/o tecnologías en la preparación y cocción de los alimentos conduce a la elaboración de platos absolutamente diferentes. La textura, la apariencia y el sabor de la comida varía si a la hora de elaborarla cortamos, rallamos, molemos o bien machacamos los alimentos, así como también si los freímos, los hervimos o los asamos. Las tecnologías y las técnicas utilizadas en la elaboración y en la cocción de los alimentos alteran de forma importante los sabores de las comidas y, por tanto, su adecuación o no a unos patrones culturalmente esperados y aceptados.

Un elemento técnico que interviene de forma importante en el sabor y en la apariencia de los alimentos es la morfología de los recipientes utilizados para la cocción. Variables como el material del que esté hecho el recipiente, su volumen, el grosor de sus paredes, su diámetro de boca o la forma de su base se relacionan con tecnologías y métodos de cocción distintos y, por tanto, con la elaboración de comidas con sabores y apariencias diferentes (Smith, 1988; Killebrew, 1999). Gustos, olores, apariencias y texturas varían si cocinamos un alimento en un horno o en una olla colocada junto al fuego, o si lo hacemos en un recipiente abierto o cerrado, o en una olla con un base redondeada o bien en otra con fondo grueso y plano, porque cada una de estas morfologías está relacionada con un método y un tiempo de cocción distintos. Lo mismo ocurre con la factura de las ollas cerámicas, habiéndose demostrado que las características petrográficas de las vasijas —la composición de las arcillas, o el tipo, porcentaje y el grosor del desgrasante utilizado— se relaciona también con diferentes modos de cocinar (Ben-Shlomo, *et al.*, 2008:112 y ss.). Esta relevancia de las técnicas y de la tecnología culinaria para elaborar platos social y culturalmente aceptables —un aspecto en ocasiones olvidado por el escaso valor social que concedemos en el mundo moderno occidental a la preparación de la comida en la esfera doméstica— debemos tenerla muy presente a la hora de aproximarnos a la “cocina” de las colonias y de los enclaves fenicios del sur de Iberia.

COCINANDO EN LAS COLONIAS

Poco conocemos de los modos de preparación y de cocción de alimentos en los contextos fenicios del Extremo Occidente debido a que no existen estudios específicos sobre las instalaciones, los recipientes o los instrumentos relacionados con la transformación de alimentos para su consumo en la esfera doméstica. Este marcado desinterés por “la cocina” de las comunidades fenicias del área de Iberia es consecuencia de que ésta ha sido considerada tradicionalmente un aspecto de escasa relevancia y absolutamente secundario para entender las dinámicas comerciales, económicas, sociales o políticas de las comunidades fenicias asentadas en estas tierras, si bien a lo largo de estas líneas defenderé el argumento contrario.

El análisis de los enseres, de los recipientes y de las instalaciones relacionadas con la cocina que se han localizado en las pocas áreas domésticas excavadas de los distintos enclaves fenicios peninsulares, permite apreciar que en estos espacios convivieron diferentes tradiciones culinarias. En algunos contextos domésticos de asentamientos como Huelva, Cerro del Villar, Toscanos, Morro de Mezquitilla o Chorreras (fig. 1) el instrumental culinario que se ha documentado corresponde a técnicas de

elaboración y de preparación de alimentos tradicionales entre las comunidades de la Edad del Hierro del área sirio-palestina. Se trata de un conjunto de tecnologías y de conocimientos culinarios que portaron consigo las gentes orientales que se establecieron en las tierras de Iberia y que transmitieron a sus descendientes y a quienes con ellos convivieron. Entre estas tecnologías destacan las relacionadas con la elaboración del pan, el alimento básico de la dieta adulta en el área sirio-palestina y, en general, de todo el Próximo Oriente y Egipto (entre otros, Meyers, 2002, 2005a; Spanò, 2005b; Campanella, 2003; Haaland, 2007).

En Huelva, en el asentamiento de gentes fenicias más antiguo hoy conocido en la Península, se documentan unos discos de cerámica caracterizados por unas marcadas acanaladuras (González *et al.*, 2004:78-79 y lám. XV, n. 21 y 22). Se trata de placas usadas para cocer el pan que se colocaban directamente sobre el fuego y que eran utilizadas en la región levantina. En el área sirio-palestina para la cocción del pan también se empleaban pequeños hornos domésticos, que conocemos bien a partir del registro obtenido en algunas de las casas y en otros espacios de trabajo doméstico excavados e, incluso, a través de ilustrativas terracotas (Yadin *et al.*, 1961:lám. 48:2; Campanella, 2001, 2003:118 y fig. 4-5; Meyers, 2005a:71; Ben-Shlomo *et al.*, 2008:235). Hornos muy similares a éstos se han encontrado en algunas casas de barrios y de enclaves fenicios de Iberia, como es el caso de Huelva, Castillo de Doña Blanca, Cerro del Villar, Morro de Mezquitilla, Las Chorreras o La Fonteta (García, 1988-89:151; Ruiz, 2001:263 y fig. 2; Aubet, 1999:84 y figs. 48 y 49; Schubart, 2006:102 y lám. 17; Martín Córdoba *et al.*, 2005:8-10; Gailledrat, 2007:34-35).

Sin embargo, otros muchos espacios domésticos fenicios del área de Iberia no ofrecen indicio alguno de que los grupos familiares que en ellos vivieron elaboraran o cocieran pan de forma cotidiana. Son varios los edificios de seguro carácter doméstico en los que no se han registrado hornos, ni tampoco torteras que pudieran utilizarse para cocer el pan. Es el caso de varias de las casas excavadas en el Cerro del Villar y, posiblemente también, de Toscanos, Las Chorreras o Morro de Mezquitilla, a juzgar por las informaciones publicadas. Quizá los grupos domésticos que vivían en estos edificios cocían su pan en instalaciones comunitarias situadas fuera de las viviendas, similares a las que se conocen en algunos yacimientos del área levantina (Meyers, 2005a:71), pero en los yacimientos fenicios del sur de la Península no se ha localizado todavía ninguna de estas instalaciones. No debemos, pues, descartar la posibilidad de que los grupos domésticos que habitaban estas casas carentes de hornos y de torteras prepararan y cocinaran los cereales —la principal base alimenticia de estos enclaves según indican los análisis paleobotánicos disponibles (Iborra *et al.*, 2003)— siguiendo métodos distintos a la panificación.

A partir de referencias literarias, como las que aparecen en los textos bíblicos, sabemos que en el área sirio-palestina coexistían, junto a la panificación, distintos modos de cocinar los cereales, entre los que destacan preparaciones hervidas, fritas o cocidas (Spanò, 2005b; Niveau de Villedary, 2006). Hay que señalar, sin embargo, que este tipo de preparaciones culinarias en el área levantina tenía una baja apreciación social y su consumo parece haber estado limitado preferentemente a grupos sociales poco favorecidos (Spanò, 2005b:417). En el pasaje bíblico en el que Elías se encuentra con una mujer viuda y pobre de Sarepta, que se dirige a preparar un guiso a base de

harina de cereal cocida con aceite¹, se expresa de una forma clara esta relación entre las comidas hechas a base de cereales hervidos en agua o cocidos en aceite y los grupos sociales económicamente más desfavorecidos, así como también la preferencia social por el consumo de pan.

Estos guisos de cereales hervidos o fritos, que conocemos literariamente, se documentan también a través del registro arqueológico de los asentamientos del área sirio-palestina. En estos hábitats, entre el instrumental culinario, se registran cazuelas bajas y abiertas indicadas para freír alimentos y ollas de cuerpo esférico y borde vertical, dotadas de dos asas y de una base redondeada, adecuadas para cocciones hervidas (Ben-Shlomo, *et al.*, 2008; Killebrew, 1999). Estas ollas, morfológicamente adaptadas para cocinar sobre las ascuas de braseros o de hornillos portátiles, se conocen con pequeñas variantes en todo el área cananea desde finales de la Edad del Bronce. Su uso se prolonga en esta región a lo largo del primer milenio a.C. y las encontramos en ciudades y asentamientos fenicios como Tiro o Sarepta en contextos cronológicamente coetáneos a la diáspora fenicia en los territorios mediterráneos y atlánticos (Núñez, 2004:303-04; Bikai, 1978:50; Anderson, 1988:220-226) (fig. 2).

En los enclaves fenicios del sur de Iberia se han documentado formas morfológicamente muy próximas, y su presencia indica, por tanto, que en estas áreas se utilizaron efectivamente estas técnicas culinarias de tradición cananea alternativas a la panificación para preparar los cereales. Estas ollas, por ejemplo, aparecen en los niveles fenicios más antiguos de Huelva (González *et al.*, 2004:78 y lám. XV, n. 3-16), y también en contextos bastante recientes, como es el caso del taller alfarero del sector 3/4 del Cerro del Villar, datado en los inicios del siglo VI a.C., donde se han localizado algunos recipientes de cocina que presentan ciertas similitudes formales con los levantinos (Curià *et al.*, 1999a:181-184; Curià *et al.*, 1999b).

Los enseres e instalaciones utilizados para cocinar que se registran en los asentamientos fenicios peninsulares indican que las preparaciones culinarias cocidas o hervidas fueron en muchas casas de los asentamientos fenicios de Iberia la principal forma de preparar cereales y otros alimentos. Es interesante hacer notar que estas técnicas culinarias, al menos en lo que a la preparación de cereales se refiere, en el área levantina son propias de grupos humildes, lo que podría estar indicándonos el origen social de algunas de las gentes fenicias que aquí se asentaron, unas gentes habitualmente invisibles en las lecturas arqueológicas vigentes. Hay que decir, sin embargo, que en los contextos domésticos fenicios peninsulares de los siglos VIII y VII a.C., estos equipos de cocina “orientales” son claramente minoritarios. Las cocciones prolongadas a fuego lento o en preparaciones hervidas fueron efectivamente las técnicas culinarias más habituales en muchas casas de los enclaves y barrios fenicios, pero fueron efectuadas mediante conocimientos y tecnologías de preparación de alimentos absolutamente distintas a las orientales.

1. “Vive el Señor, tu Dios, respondió ella, que pan yo no lo tengo; no tengo más que un puñado de harina en la orza y un poco de aceite en la alcuza; he aquí que estoy cogiendo dos palitos para ir a cocerla para mi y para mi hijo, y comémosla y después moriremos. Pero Elías le dijo: No temas: anda, ve y haz lo que has dicho; mas primero haz para mi de ese poquito de harina un panecillo, cocido debajo del rescoldo, y tráemelo; que después lo harás para ti y para tu hijo” (1 Re 17, 12-13).

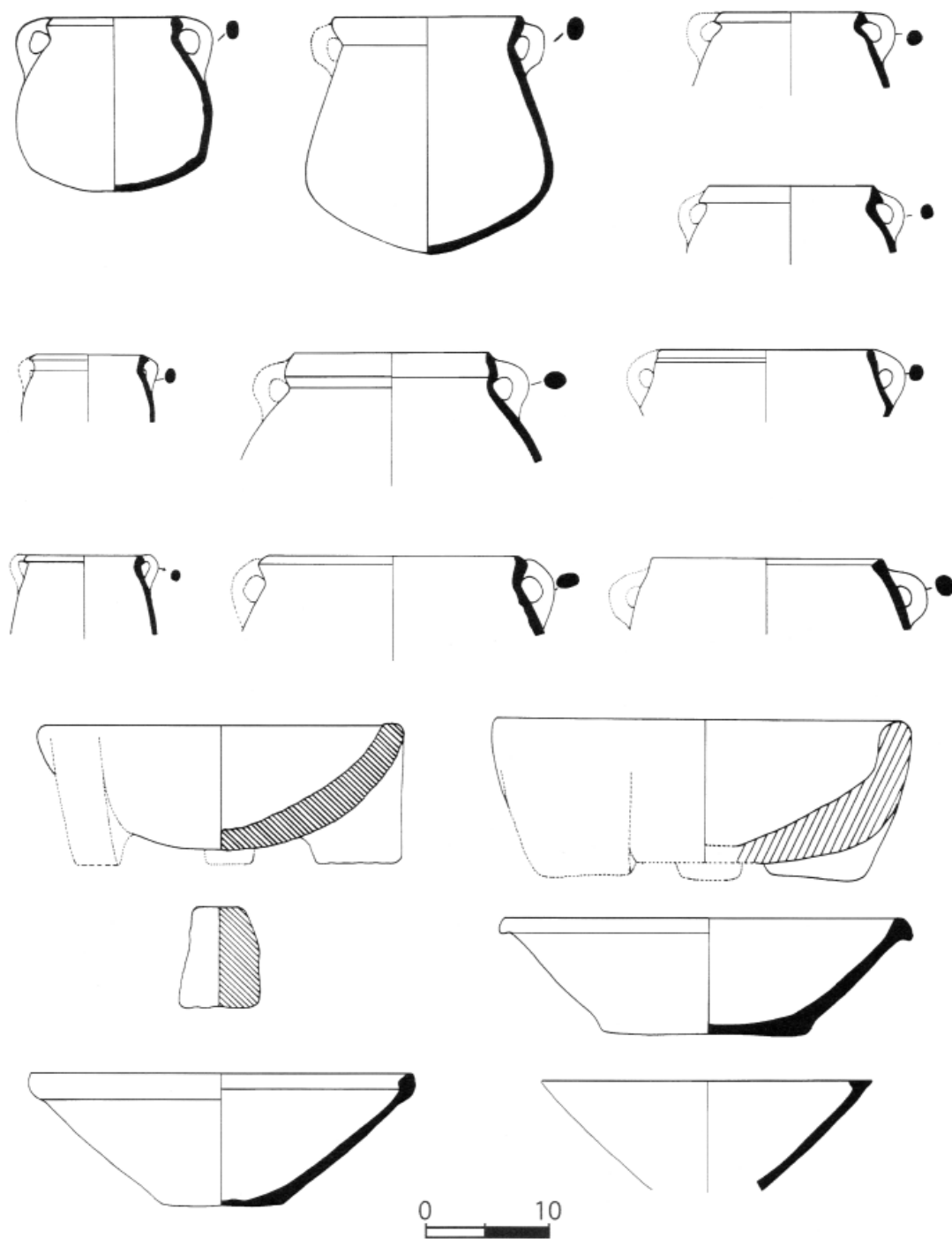


Fig. 2.—Ollas e instrumentos de cocina procedentes de las excavaciones de Tiro (segunda mitad del siglo VIII-inicios del siglo VII a.C.) (a partir de Bikai, 1978:lám. IX:19-24 y lám. XII:24-33).

En muchas de estas “casas fenicias” los recipientes utilizados para guisar los alimentos presentan características morfológicas —volumen del recipiente, grosor de las paredes, forma del cuerpo o de la base, etc.—, y técnicas —factura, arcillas, tipo y porcentaje de desgrasantes incorporados...— claramente diferentes a las de las ollas de cocina de tradición cananea y, nos informan, por tanto, de que las personas que las utilizaron disponían de conocimientos y utilizaban métodos de preparación y de cocción de alimentos absolutamente distintos a los del área levantina. Muchos de estos vasos muestran características formales y técnicas prácticamente idénticas a las ollas de algunas comunidades indígenas occidentales (Martín Ruiz, 1995-96; Delgado, 2005; Delgado y Ferrer, 2007; Martín Córdoba *et al.*, 2005:28; Ramón, 2007:112-119) y remiten, por tanto, a “cocinas” de un amplio espacio territorial, que abarca desde Sicilia a las regiones atlánticas, si bien las “cocinas autóctonas” del sur peninsular son las mejor representadas en los enclaves fenicios de Iberia (fig. 3).

A través de las “cocinas” de las colonias y barrios fenicios podemos, en buena medida, dibujar el dinamismo y la heterogeneidad social y cultural que caracterizó a estas comunidades peninsulares. En estos asentamientos encontramos junto a casas en las que se llevaban a cabo prácticas culinarias de origen levantino —unas prácticas, por otro lado, de distinta consideración y relevancia social—, otras en las que la cocina tenía un claro sabor autóctono. El registro arqueológico también documenta viviendas en las conviven y se mezclan conocimientos y tecnologías de tradiciones culinarias de distintos orígenes. Este es el caso, por ejemplo, de una de las casas de Las Chorreras, donde junto a un horno de pan de estilo oriental, se documenta una estancia-cocina en la que se prepararon alimentos siguiendo técnicas autóctonas en ollas de tradición local (Martín Córdoba *et al.*, 2005:8-11) (fig. 4). Esta mezcla de “técnicas gastronómicas” se materializa también en los recipientes de cocina híbridos en los que se funden características técnicas y formales de equipos y de métodos de preparación de comida de distintos ámbitos mediterráneos, como sucede, por ejemplo, con las ollas torneadas que siguen morfologías de recipientes de tradición local o con las ollas a mano que incorporan elementos claramente fenicios, como son las asas (Martín Ruiz, 1995-96; Delgado, 2005; Martín Córdoba *et al.*, 2005:28). Estos recipientes “híbridos” materializan un más que probable “intercambio de recetas” entre personas de orígenes sociales y culturales distintos, una práctica que, en estos ámbitos coloniales —como ocurre en muchos otros espacios multiculturales—, debió de ser cotidiana y produjo, con el tiempo, nuevas formas culinarias que se aprecian de una forma más clara en la cocina púnica.

LA COMIDA DEL DÍA A DÍA

En área sirio-palestina en la Edad del Hierro se estima que los cereales, consumidos principalmente en forma de pan, constituían entre el 53 y el 55% de la dieta adulta (Meyers 2002:14, 2005b:27). En los enclaves y barrios fenicios del sur de Iberia no contamos con información tan precisa, pero a juzgar por los registros bioarqueológicos y por los numerosos equipos de molienda que encontramos en estos asentamientos, los guisos a base de cereal, debieron de ser el alimento cotidiano de buena parte de los

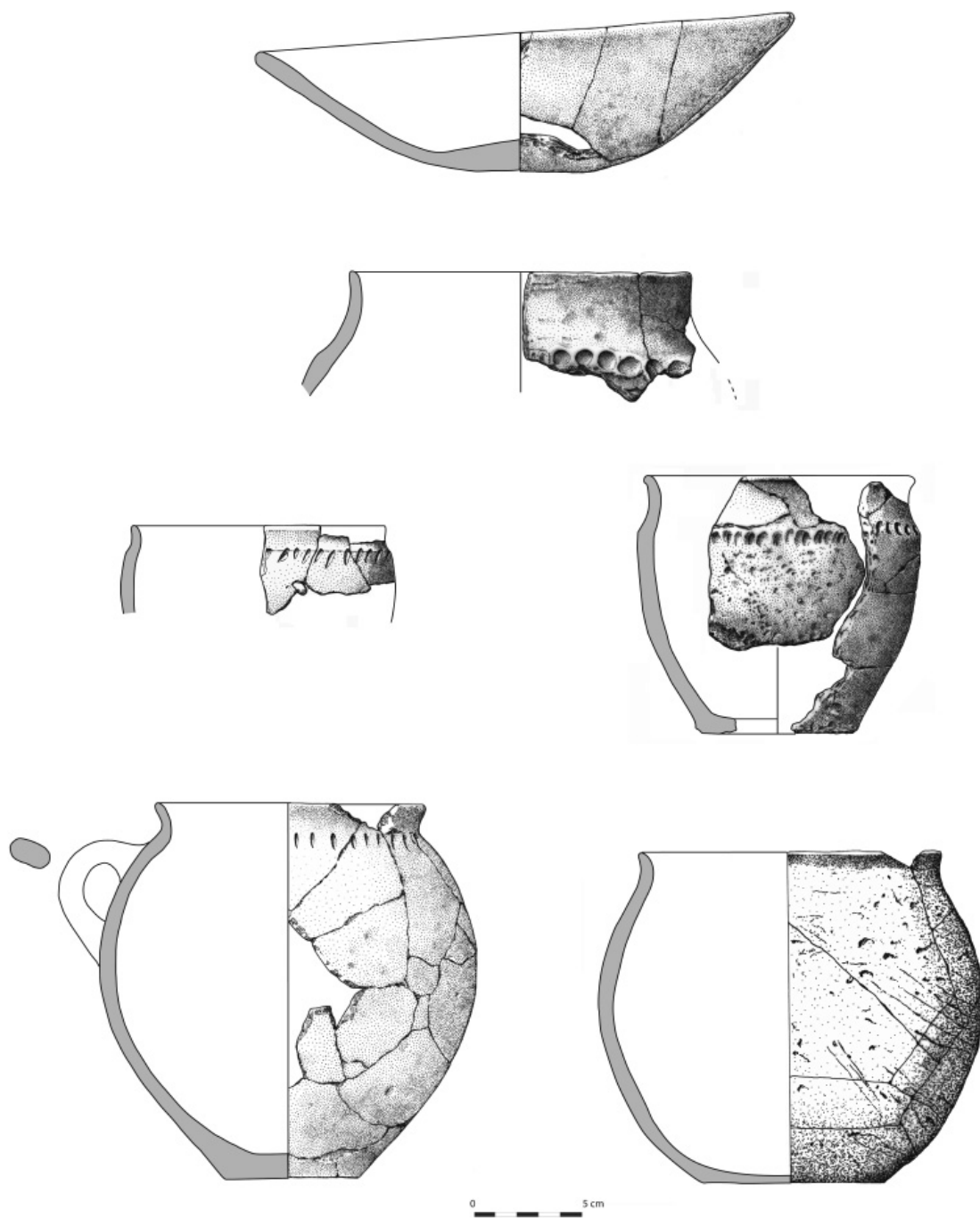


Fig. 3.—Recipientes de cocina modelados a mano de tradición indígena del asentamiento del Cerro del Villar (Málaga) (a partir de Delgado, 2005).

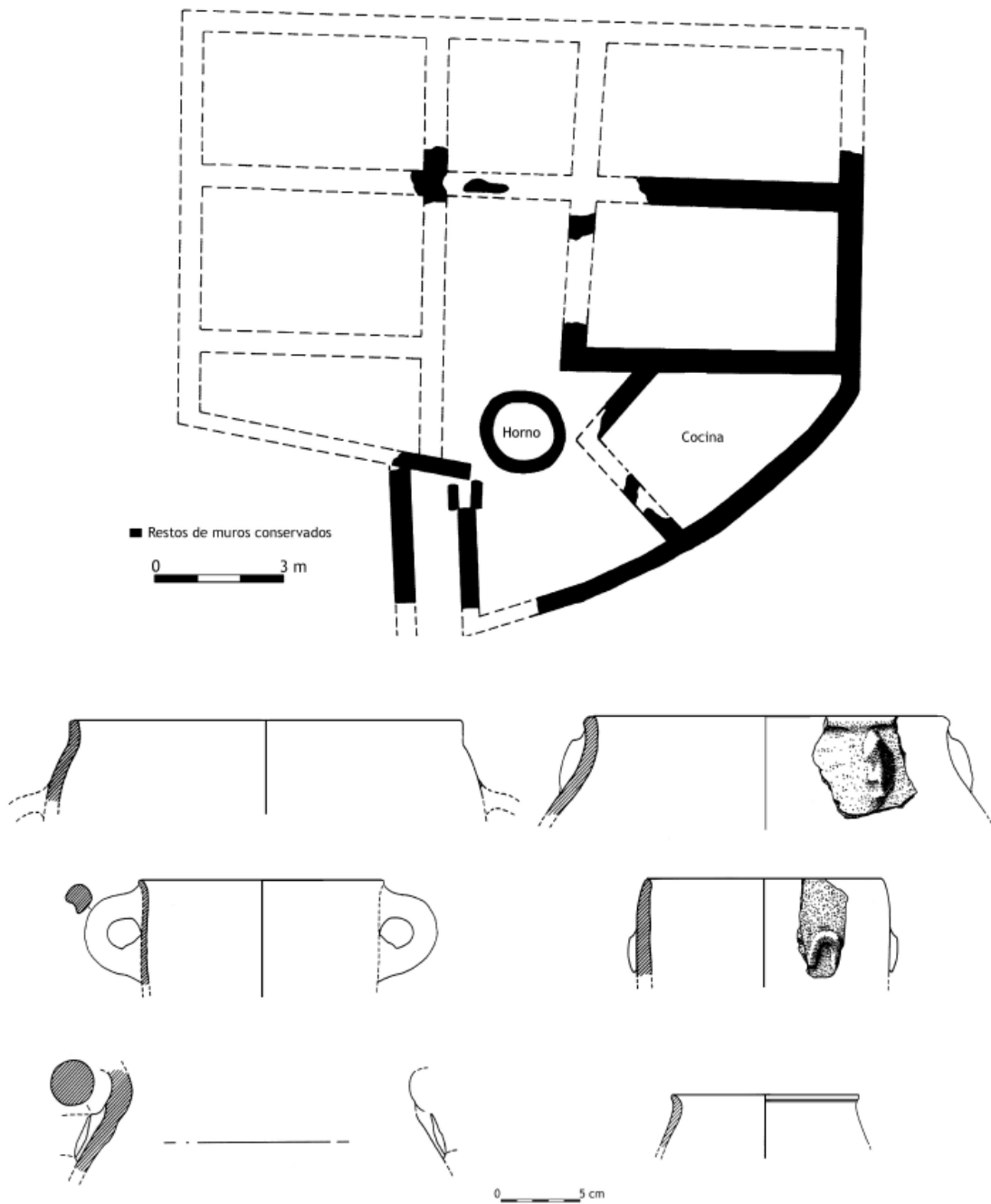


Fig. 4.—Casa de Chorreras con horno de pan y cerámicas de cocina de distintas tradiciones culinarias documentadas en sus inmediaciones (a partir de Martín Córdoba *et al.*, 2005:figs. 5, 11, n.10, 18, n.3, 19, n.1 y 2, 20, n.3 y 21, n.3).

grupos domésticos que en ellos habitaban. En la mayoría de estas áreas domésticas, las instalaciones y equipos culinarios documentados parecen sugerir que estos cereales se preparaban principalmente hervidos y cocidos en forma de potajes, migas o gachas, y, en menor medida, en forma de panes y tortas.

Los registros paleobotánicos de los enclaves fenicios peninsulares hasta ahora publicados señalan que la cebada era el principal cereal consumido y, sólo en segundo lugar, aparece en estos registros el trigo (Iborra *et al.*, 2003; López Castro, 2003:99). Trigo y cebada también eran los principales cereales producidos y consumidos en el área levantina como atestiguan tanto datos literarios, como arqueológicos. Numerosas referencias escritas conservadas ponen en evidencia que en los asentamientos y ciudades fenicias del Mediterráneo oriental el trigo era un producto mucho más valorado que la cebada y el utilizado preferentemente para la elaboración de panes (Spanò, 2005b). Comer trigo o comer cebada en el área sirio-palestina no tenía la misma consideración social, ni ambos productos tenían el mismo valor económico (Niveau de Villedary, 2006:59)². Podemos decir, por tanto, que el consumo diferencial de estos alimentos intervenía en el mundo fenicio oriental en la construcción de la distinción social.

Las evidencias paleobotánicas disponibles y los enseres y las instalaciones culinarias indican que tanto la dieta cotidiana, como la forma de preparar los alimentos de una parte importante de los habitantes de los asentamientos fenicios de Occidente no se acomodaba a las preferencias alimenticias de las élites urbanas de las ciudades fenicias orientales. Lo mismo podríamos señalar en relación a otros alimentos consumidos en estos ámbitos coloniales y que conocemos a partir de los registros bioarqueológicos, como sería el caso del cerdo o de algunas piezas de caza. También en este caso los datos arqueológicos y las fuentes literarias ponen de manifiesto que el consumo de la carne de estos animales en ciudades, poblados y aldeas del área próximo oriental parece haber estado limitado a ciertos sectores de la población pertenecientes a unos grupos étnicos y/o sociales muy determinados (Hesse, 2000).

Algunos autores han hecho notar que existen importantes concomitancias entre la dieta vegetal y cárnica de los habitantes de los enclaves fenicios peninsulares y la de los poblados y aldeas autóctonos coetáneos (Iborra *et al.*, 2003) e, incluso, de tiempos previos al establecimiento fenicio en este área (López, 2003:102). Esta concomitancia se ha visto como una respuesta adaptativa a las condiciones ecológicas peninsulares, así como también al empleo de fuerza de trabajo autóctona en las áreas de cultivo de los enclaves fenicios (López, 2003:102). A de estas variables productivas podríamos añadir otras, como es el hecho de que el cultivo y el consumo preferencial de cebada por parte de numerosas comunidades locales peninsulares hizo que este cereal fuera mucho más accesible que el trigo en estas tierras gracias a las relaciones de intercambio en las que participaban gentes locales y habitantes de los asentamientos fenicios de Iberia.

Junto a estos elementos principalmente de carácter productivo, otros factores de índole social incidieron también en la preponderancia de la cebada en muchos de los

2. “Mañana a estas horas el modio de flor de harina se venderá por un siclo, y un siclo costará dos modios de cebada en la Puerta de Samaria” (2 *Re* 7, 1).

registros paleobotánicos de los asentamientos fenicios occidentales. La preferencia local por consumir cebada posiblemente fue un factor que también interfirió en el consumo mayoritario de este alimento, al menos, por parte de algunos grupos domésticos que habitaban en los enclaves fenicios peninsulares. El peso de este factor social y cultural en la selección de los alimentos consumidos cobra cuerpo especialmente teniendo en cuenta que en muchos de estos ámbitos no sólo los ingredientes de las comidas se ajustan a las preferencias locales, sino también las técnicas empleadas en su preparación y cocción. Quien hizo estas comidas probablemente también seleccionó los ingredientes más adecuados a esas tradiciones culinarias.

COCINAS, MUJERES Y PODER SOCIAL

En la mayoría de las comunidades humanas los trabajos relacionados con la preparación y la cocción de los alimentos están socialmente definidos. El acceso al aprendizaje de los conocimientos, de las habilidades y de las técnicas necesarias para elaborar comidas es un aspecto que está pautado social y culturalmente siguiendo criterios principalmente de edad y de género que pueden variar de un contexto sociocultural a otro (Lyons, 2007; Meyers, 2002; Counihan, 1999; Hastorf, 1991). Incluso las percepciones que intervienen a la hora de considerar un plato como un producto social y culturalmente aceptable se definen no sólo por valores sensitivos —olores, sabores, texturas y apariencias—, sino también por valores sociales y relacionales que, como los primeros, también se aprenden durante la infancia, y se refieren a quién o quiénes intervienen en la elaboración de una comida y cómo y con quién se consume.

Disponemos de muy poca información sobre las pautas sociales y las atribuciones sexuales relativas a la preparación de alimentos entre las comunidades nativas sudpeninsulares de los inicios de la Edad del Hierro, dada la ausencia sistemática de trabajos en este sentido, pero poseemos algunos datos de interés sobre este sujeto en el área sirio-palestina durante el II y el I milenio a.C. Datos arqueológicos, iconográficos y literarios, como son las constantes referencias que aparecen en el Antiguo Testamento, sugieren que en estos territorios en el ámbito doméstico la molienda, la preparación y la cocción de los cereales —es decir, de la base de la dieta cotidiana de la gran mayoría de los grupos domésticos, exceptuando quizá los de la élite— estaba a cargo de mujeres (ver especialmente Meyers 2002, 2005a, b; Spanò, 2005b). Existen algunas informaciones textuales que se refieren de forma explícita a la participación de hombres en la elaboración del pan (Amadasi, 1993:115; Gruber, 2000:638; Niveau de Villedary, 2006:599), pero los distintos ejemplos que se conocen parecen ajustarse mayoritariamente a una producción especializada y realizada fuera del ámbito doméstico. Es el caso, por ejemplo, de la producción en ámbitos palatinos o incluso de la posible producción comercial en algunos escenarios urbanos —unas instalaciones no documentadas arqueológicamente hasta la fecha en los ámbitos coloniales— o de la elaboración de pan por parte de sacerdotes para ofrecerlos a ciertas deidades (Camparella, 2003; Meyers, 2005a:74).

La moltura, la preparación y la cocción de cereales en el ámbito doméstico en el área cananea eran trabajos preferentemente realizados por mujeres. Éstas, también, eran,

por tanto, las principales depositarias de las tecnologías y de los conocimientos que estas actividades requieren y sus principales transmisoras a otras mujeres y a nuevas generaciones. Estas mismas atribuciones y construcciones sexuales —si bien versionadas por el encuentro y el conflicto con otros sistemas de género— fueron reproducidas por los mercaderes y por los colonos y colonas en las tierras de Occidente en las que se asentaron y transmitidas a sus descendientes (Delgado y Ferrer, e.p.). Así, pues, y aunque sería necesario más trabajo en este sentido, puede proponerse que gran parte de las tecnologías culinarias que encontramos en los contextos domésticos de los barrios y colonias fenicias de Iberia nos están hablando de algunas de las mujeres que vivían en estos espacios y de las relaciones domésticas y familiares que imperaban en estos ámbitos. Técnicas culinarias y dietas cotidianas nos muestran abiertamente la convivencia en estos ámbitos diaspóricos de mujeres de distintos orígenes sociales y culturales. En los enclaves fenicios peninsulares, mujeres de origen o de descendencia oriental, vivieron junto a nativas y mestizas que, a juzgar por su papel esencial en la alimentación cotidiana de sus grupos domésticos, actuaron en muchos casos como esposas-madres, una atribución que debemos entender no desde un punto de vista estrictamente biológico, sino social.

El papel central de estas mujeres en la preparación y la distribución de la comida cotidiana a los miembros de sus grupos domésticos —al menos en aquellos grupos no pertenecientes a las élites sociales, que eran la mayoría— les otorga un papel determinante —fuera cual fuera su origen— en sus grupos familiares y, por extensión, en estas comunidades diaspóricas. Un reflejo del poder social de estas mujeres son las mismas preferencias en relación a las pautas de consumo alimenticio que hemos visto en estas colonias —con posibles consecuencias también para la misma producción cerealística— o en la continuidad del empleo de tecnologías y conocimientos culinarios de tradición local durante centurias en estos enclaves. Como en los asentamientos sirio-palestinos y probablemente también en las comunidades locales occidentales —aunque de nuevo este ámbito geográfico es mucho menos conocido—, estas mujeres tuvieron en las colonias un peso decisivo debido al rol que desempeñaron en actividades cruciales para el bienestar social y económico de sus grupos familiares y, por tanto, de estas comunidades. Mujeres de origen o de descendencia oriental, nativas o mestizas asumieron las tareas de cuidado del grupo, trabajaron en procesos productivos en los que estaban implicados sus grupos familiares y, probablemente también, como se documenta en el mundo cananeo, participaron y controlaron aspectos críticos de la vida religiosa y ritual doméstica.

Recientes trabajos han puesto en evidencia la importancia en el área sirio-palestina del rol de las mujeres de la casa protagonizando y dirigiendo celebraciones familiares y distintos rituales ligados a acontecimientos del ciclo de la vida —nacimiento, pubertad, salud, matrimonio, riqueza, etc.— (Meyers, 2003, 2005c; Dever 2005:239-241). Muchas de estas celebraciones y rituales familiares y domésticos se realizaron también en los enclaves fenicios occidentales. En algunas viviendas fenicias de asentamientos occidentales encontramos restos arqueológicos que materializan estas actividades, en forma, por ejemplo, de pequeñas terracotas, de quemaperfumes, de lucernas, de huevos de avestruz y, también, de ollas de cocina que aparecen enterradas en el suelo de las casas, a veces vacías, a veces con una lucerna dentro y a veces con restos de comida

(Schubart, 2006:103; Delgado y Ferrer, e.p.), lo que nos retorna de nuevo a los alimentos y a su rol como materializadores y mediadores de la construcción de la relación social, en este caso, con seres situados en otros espacios como son los espíritus, los dioses, los muertos y los ancestros.

Antes de indagar el rol de los alimentos en la construcción de algunas de estas otras relaciones ultraterrenales y sus consecuencias para el mundo de los vivos, quiero hacer notar que en la esfera doméstica, casi todas las materializaciones de los rituales parecen seguir patrones orientales reelaborados localmente, un aspecto ligado, como más tarde veremos, con la construcción de la identidad colonial en estos ámbitos, así como también con la hegemonía social y política que detentaban las personas y grupos de ascendencia “oriental” en las colonias (Delgado, e.p.). Existe, sin embargo, una importante excepción en este sentido, en relación precisamente a ciertas prácticas rituales domésticas relacionadas con la preparación del alimento, como las que entrañan las ollas de cocina enterradas bajo los suelos de las casas. Muchas de estas ollas —si bien, no todas— tienen características técnicas y morfológicas que remiten a “gastronomías” locales, y, por tanto, su presencia, nos vuelve a poner sobre la mesa ese poder social del que antes hablábamos de algunas mujeres nativas o mestizas en la cotidianidad de ciertos grupos domésticos que habitaban en estos ámbitos coloniales fenicios occidentales y que, como veremos, desaparece, en representaciones asociadas a la comida que tienen lugar en escenarios más públicos.

MUERTOS, ANCESTROS Y ALIMENTOS

Los alimentos tuvieron un papel destacado en las celebraciones sociales colectivas y en las prácticas rituales y religiosas de las comunidades fenicias occidentales. Este papel de los alimentos es especialmente notorio en las celebraciones funerarias y en el cuidado que dedicaban a sus muertos y ancestros algunos de los habitantes de los enclaves fenicios peninsulares. En estos espacios el rol de los alimentos y de las comidas es, en cierta medida, un extensión de las prácticas cotidianas relacionadas con la alimentación, si bien sus significados, como veremos en este apartado, pueden aparecer absolutamente alterados e incluso subvertidos (Sutton, 2001). También en las celebraciones y rituales asociados con los muertos o los ancestros, los alimentos y las comidas —o los elementos de ajuar que los materializan— expresan los vínculos —o la ruptura de esos vínculos— entre quien da y quien recibe la comida y la (des)conexión entre los que comen (o no) juntos. Por todo ello, las prácticas alimenticias en estos espacios rituales son una importante fuente en la construcción de la memoria, en la creación de la distinción y en la (re)negociación de las relaciones sociales y de poder.

En el mundo fenicio occidental esa construcción de memorias, solidaridades y relaciones parece haber sido patrimonio de una parte muy pequeña de los habitantes de estos enclaves. Son pocas las comunidades fenicias peninsulares que parecen contar con espacios funerarios propios. Los cementerios fenicios arcaicos que hoy conocemos se concentran entorno a los principales territorios fenicios de la costa andaluza —la antigua Gadir, la Bahía de Málaga, las desembocaduras del Vélez y el Algarrobo, el área de Almuñécar, Adra... Las necrópolis o agrupaciones de tumbas fenicias excavadas

hasta ahora en estos territorios parecen haber estado reservadas, al menos hasta el siglo VI a.C., a una minoría social. La mayoría de los restos mortuorios de los habitantes de los asentamientos fenicios del sur de Iberia no tuvieron cabida en estos cementerios. Esto es lo que sugiere el bajo número de tumbas que encontramos en estos espacios y la profusión en ellas de ajuares, construcciones, materiales o representaciones que nos remiten a las élites orientales (López, 2006; Delgado, e.p.) y que contrasta de forma importante con la heterogeneidad social, étnica y cultural que hemos podido dibujar a través de “las cocinas” de los asentamientos fenicios peninsulares.

Los rituales mortuorios o las celebraciones sociales que tienen lugar en estas áreas funerarias, por tanto, remiten tan sólo a ciertos muertos de algunas familias de las comunidades fenicias occidentales. Esta exclusión social hizo de estos espacios funerarios escenarios cruciales en la construcción y en la escenificación de los discursos a través de los cuales se naturalizaron y se legitimaron las jerarquías sociales y se negociaron las relaciones de poder político y de autoridad en las colonias. En estas representaciones, como veremos, los alimentos y las vajillas utilizadas para prepararlos, contenerlos, servirlos y/o consumirlos participaron de una forma muy activa, materializando barreras sociales que parecen haber estado ausentes en muchas de las cocinas y de las mesas de los grupos domésticos que habitaban en los enclaves fenicios del sur de la Península, tal y como sugiere la evidencia arqueológica de los asentamientos que hemos analizado. En los cementerios coloniales, alimentos y comidas nos muestran una imagen muy diferente al mundo cotidiano, asociado a un sistema de representación, principalmente de la jerarquía y de la identidad colonial.

En los recintos funerarios de estos ámbitos occidentales los datos arqueológicos disponibles nos permiten detectar que en estos escenarios se desarrollaron al menos dos tipos de prácticas de un cariz totalmente diferente en las que la comida tenía un importante protagonismo. La primera es la deposición u ofrenda de alimentos o bebidas —o de recipientes que los simbolizaban— a los muertos; la segunda, la celebración de banquetes en los espacios funerarios.

COMIDA PARA LOS MUERTOS

Los muertos enterrados en los cementerios fenicios del sur de la Península Ibérica aparecen acompañados por ajuares relativamente homogéneos. Entre estos elementos materiales son frecuentes los escarabeos, las pequeñas joyas, los huevos de avestruz, el ocre, los recipientes donde quemar aceites o resinas y los vasos para contenerlos, y las vajillas y recipientes utilizados en la vida terrena para almacenar, servir y consumir alimentos y bebidas. Entre estos materiales, que parecen mayoritariamente remitir a la fertilidad, a la regeneración, a la protección o al cuidado, destacan los recipientes relacionados con alimentos o bebidas. En las necrópolis fenicias peninsulares, los registros de datos bioarqueológicos son tan exiguos que es difícil saber si estos recipientes se depositaron vacíos —simbolizando ellos mismos la comida o la bebida— o contenían algún tipo de alimento. Uno de los pocos datos positivos en este sentido procede de una tumba de la necrópolis de Laurita, en Almuñécar. En este enterramiento, sobre un plato de engobe rojo se encontraron los restos de un conejo o de un ave (Pellicer,

1962:20; 2007:27). En las tumbas más tardías, ya de época púnica, la evidencia de ofrendas de comida es bastante más abundante, conociéndose tanto porciones de carne³, como productos vegetales⁴.

La deposición en las tumbas de vasos para almacenar, servir o consumir comida o incluso la ofrenda misma de raciones de alimento era una práctica ancestral en la región sirio-palestina, que colonos fenicios trajeron consigo y reprodujeron en los ámbitos occidentales. Los ajuares del cementerio de la metrópolis fenicia de Tiro son un claro ejemplo en este sentido (Aubert, 2004), como también lo son las distintas referencias literarias que relatan la realización de este tipo de prácticas. En el área sirio-palestina, tanto fragmentos bíblicos, como textos ugaríticos mencionan la ofrenda de alimentos a los muertos, una práctica considerada crucial en estos ámbitos para lograr que el viaje del muerto al más allá llegara a buen término (Xella, 2000:2064). Dada la trascendencia de este acto, la acción de depositar alimentos en la tumba expresa y materializa bien la relación que se establece entre los vivos y el muerto durante el ritual funerario: el muerto necesita del cuidado de los vivos y los vivos a cambio esperan que el muerto interceda para conseguir riqueza, salud o bienestar para su familia. Quizá, por ello, las ofrendas de comida se pueden prolongar tiempo después del momento del enterramiento, tal y como sugieren numerosas referencias textuales (Xella, 2000:2061), y también los mismos datos arqueológicos de algunas tumbas fenicias en las áreas occidentales⁵.

Alimentar a los muertos es la extensión de una práctica cotidiana a través de la cual se simboliza la conexión intergeneracional y la continuidad y solidaridad familiar. Quizá, por ello, algunas de las mujeres del área cananea desempeñaron también un papel crucial en el ámbito funerario, cuidando las tumbas de ancestros y muertos, quemándoles perfumes y ofreciéndoles alimentos, tal y como señalan algunas informaciones (Dever, 2005:239-241). La evidencia arqueológica de algunas necrópolis fenicias del Mediterráneo central parece apuntar en esta misma dirección, como sugiere la deposición en las tumbas de determinados tipos de ollas —algunas de ellas con restos de comida— (Spanò, 2005a:221; Delgado y Ferrer 2007, e.p.). La evidencia de las necrópolis fenicias del sur de Iberia, al menos en las tumbas que pueden datarse con anterioridad al siglo VI a.C., no es, sin embargo, tan elocuente.

La ofrenda de alimentos en las tumbas de estos cementerios fenicios se materializa principalmente a través de la deposición de vajilla para consumir o servir alimentos, representada habitualmente por la presencia de un plato de engobe rojo, una jarra para decantar vino y, de forma mucho más excepcional, un vaso de bebida (fig. 5). Los grandes contenedores —excluyendo los vasos utilizados como urnas cinerarias— son mucho más escasos, al menos, según se desprende del registro de las tumbas excavadas

3. Es el caso, por ejemplo, de la tumba 11 de la necrópolis de Jardín, Málaga, donde, sobre los pies del muerto, se depositó el esqueleto completo de una cabra a la que faltaban la cabeza y las extremidades (Schubart y Maass-Lindemann, 1995:59).

4. En tumbas de época púnica de la necrópolis de Villaricos se han localizado restos de ofrendas vegetales, tales como trigo, nueces y almendras (Rivera *et al.*, 1988:321; Almagro-Gorbea, 1991:121).

5. Es el caso, por ejemplo, de la necrópolis de Jardín donde en el exterior de la sepultura 2 se encontraron depositados una jarra trilobulada y un pequeño vaso bebida que sugieren la ofrenda de libaciones o de bebida para el muerto después del enterramiento (Schubart y Maass-Lindemann, 1995:57).

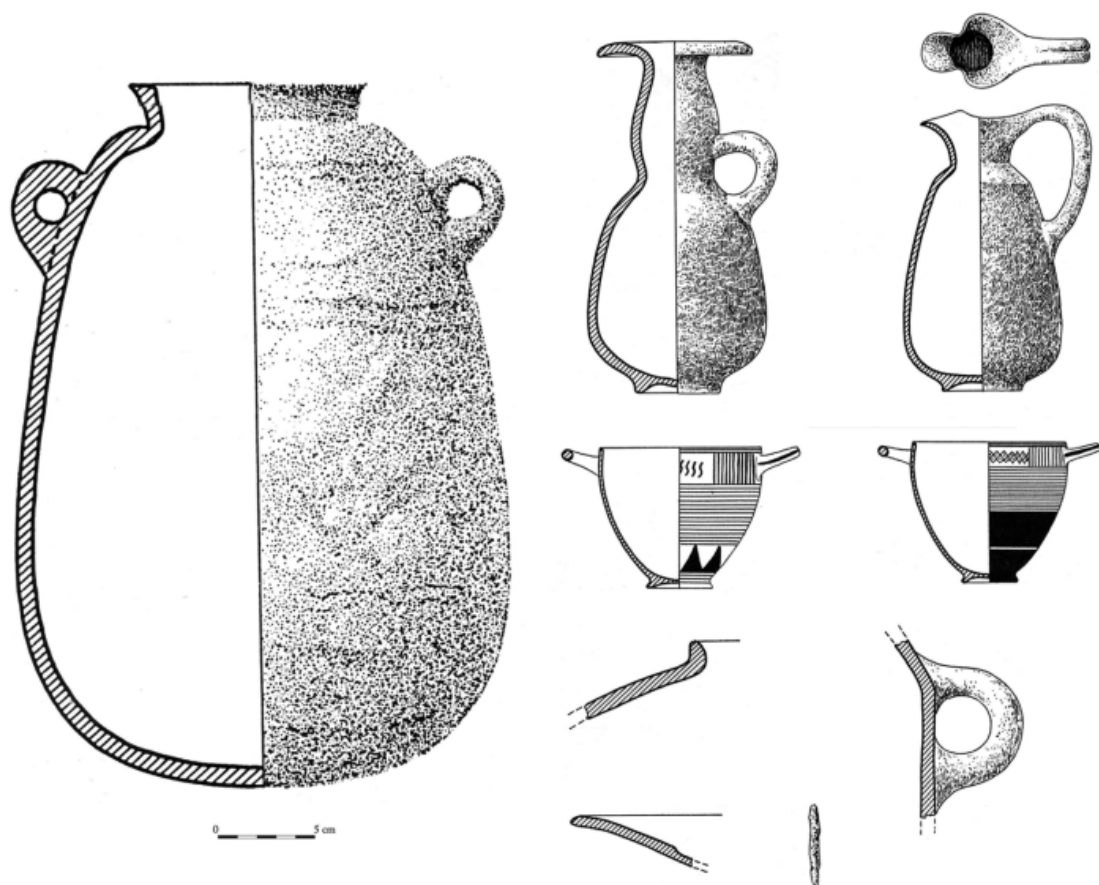


Fig. 5.—Urna y ajuar de la tumba 19 de la necrópolis de Laurita (Pellicer, 1962:fig. 32).

de forma sistemática. Las ánforas completas que han sido depositadas en las tumbas sin restos humanos en su interior —y por tanto, actuando como posibles contenedores de bebida para el muerto— parecen concentrarse en las grandes cámaras funerarias, como es el caso de Trayamar 1 y Trayamar 4 (Schubart y Niemeyer 1976:122,124, 147-148, láms. 12-13 y 18) o de la tumba 1E de Puente de Noy (Molina y Huertas 1983:58 y figs. 3 y 4) y refuerzan la idea de que esas tumbas monumentales estuvieron reservadas para algunas familias de la élite colonial (fig. 6).

Una parte importante de la vajilla funeraria parece estar relacionada con el banquete y no con el alimento cotidiano. Los ajuares cerámicos reflejan la importancia del vino en este ritual. También las ánforas depositadas en las cámaras nos remiten a esos banquetes en los que el anfitrión se apropia de las formas de distribución cotidiana de alimentos en los grupos familiares, para construir su poder y su prestigio, a través de una utilización calculada de la generosidad. En estos contextos funerarios el plato es el único elemento ligado con el alimento cotidiano, un alimento que dada la morfología

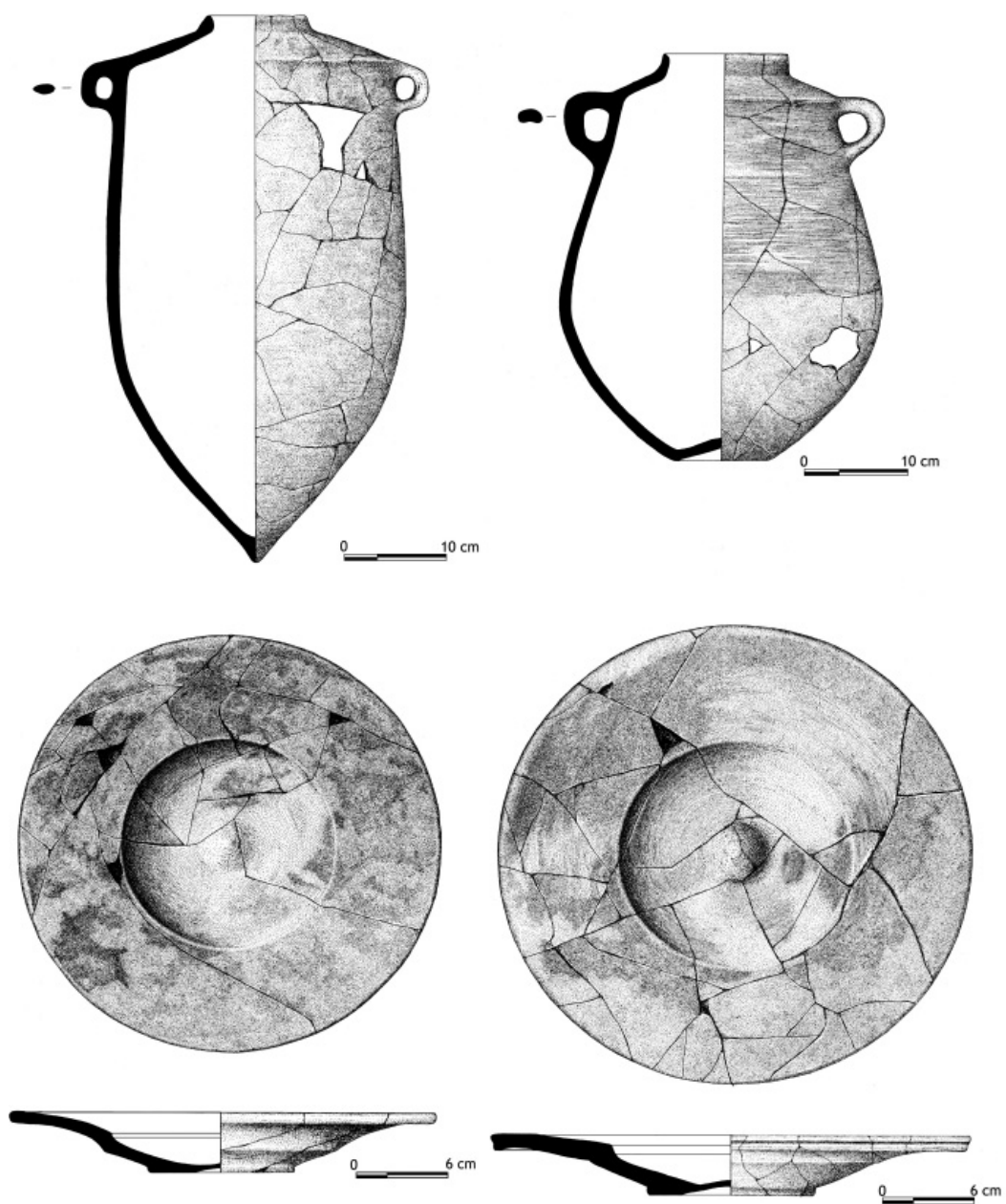


Fig. 6.—Ánforas y platos de engobe rojo depositados como ajuar en la tumba 1E de Puente de Noy (Molina y Huertas, 1983:figs. 3-6).

de este recipiente tuvo que ser en forma de pescado o carne asada —como sugeriría la evidencia de la tumba 12 de Laurita— o en forma pan o tortas, que no dejarían huella arqueológica. En cualquier caso, los alimentos de las tumbas excluyen las preparaciones culinarias más comunes que hemos visto a través de la cocina de muchas de las casas de los asentamientos fenicios. A diferencia de otras necrópolis fenicias coetáneas o de los cementerios púnicos, en las tumbas fenicias arcaicas del sur de la Península no se conocen ni ollas, ni fuentes, ni cuencos, ni escudillas de cerámica, tan comunes en el registro de los asentamientos fenicios peninsulares.

Las exclusiones que se perciben en el registro funerario y la distancia que existe con la alimentación cotidiana de una parte importante de los residentes de los enclaves fenicios peninsulares permite sugerir que, en estos ámbitos rituales, los alimentos y las materialidades que a ellos se asocian, intervenían de forma decisiva en la construcción de la distinción de clase y en la representación del poder político. En este sentido, la ofrenda de alimentos, actuaba como un símbolo de la conexión intergeneracional, de la continuidad y la solidaridad familiar, lo que parece hablar a favor de la relevancia de las genealogías para acceder a determinadas posiciones de clase y de poder en el mundo colonial. Al mismo tiempo, la evocación de materiales, prácticas y representaciones “orientales” que podemos detectar en estos ámbitos, y la supresión de formas locales de preparación, presentación y consumo de alimentos, nos remite a una sistema de autoridad y de jerarquías que excluye deliberadamente a las gentes locales y exhibe la hegemonía fenicia dominante en estas colonias.

BANQUETES Y CEMENTERIOS

Esta idea adquiere más peso si tomamos en consideración otras prácticas ligadas al consumo de alimentos que se documentan en estos espacios mortuorios, como son las relativas a la celebración de banquetes funerarios o, más propiamente, de banquetes celebrados en los espacios funerarios. Los restos de estas celebraciones se documentan en algunas necrópolis fenicias peninsulares, como es el caso de Trayamar, en la desembocadura del Algarrobo (Schubart y Niemeyer, 1976:201), y de Puente de Noy (Molina y Huertas, 1983:58), una de las necrópolis del asentamiento fenicio de Almuñécar. En los dos casos se trata de sepulturas monumentales, reservadas a la élite colonial, que acogieron, al menos en Trayamar, los restos de varios individuos.

Sobre estas cámaras sepulcrales, o bien en los pasillos o pozos que conducen a ellas, aparecen acumulados decenas o incluso centenares de vasos cerámicos rotos, que fueron depositados allí de forma intencional (fig. 7). Mayoritariamente se trata de vajilla utilizada principalmente para servir comida y, en menor medida, bebida, formada principalmente por platos —400 fragmentos se localizaron en Trayamar— y algunos vasos de bebida y grandes contenedores (Schubart y Niemeyer 1976:142-143 y láms. 20-23). Son los restos de las vajillas utilizadas durante banquetes realizados en estos espacios funerarios, que fueron depositadas intencionalmente para fijar la memoria de unos acontecimientos que tuvieron lugar en esos escenarios y en honor a la comunidad de ancestros allí enterrada. En las tumbas de Trayamar estos restos aparecen en estratos sucesivos que se superponen unos a otros. Parece, por tanto, que al menos en

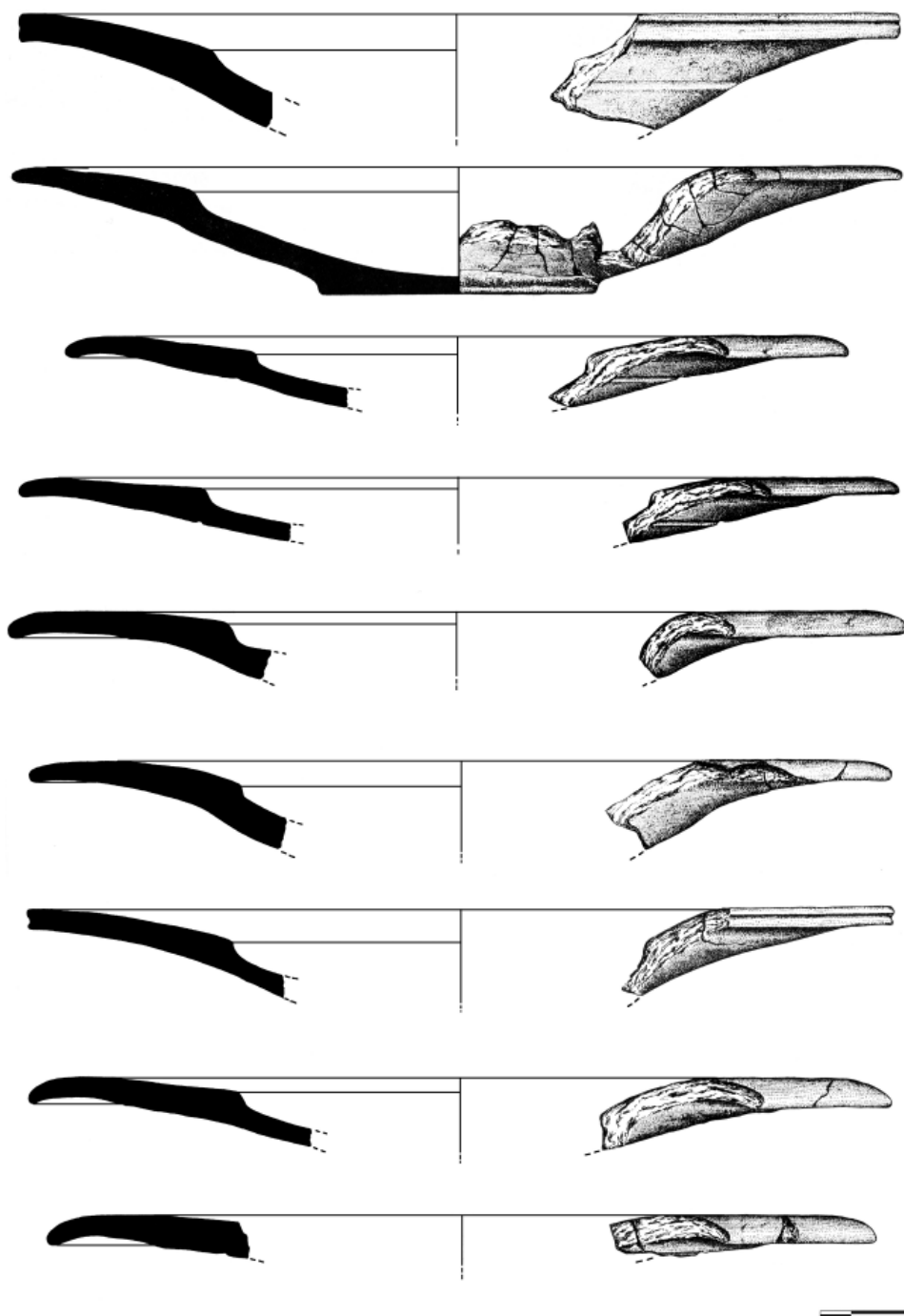


Fig. 7.—Platos acumulados en el exterior de la tumba 1E de Puente de Noy (a partir de Molina y Huertas, 1983:figs. 8-18).

este espacio funerario, estos eventos pudieron ser celebraciones cíclicas, posiblemente pautadas de forma calendárica. Evocan, por tanto, unos actos sociales que acogen a decenas de personas donde se construye, materializa y fija la memoria de los ancestros enterrados en estos lugares (Sutton 2001:28-29).

En esta construcción de la memoria social de las elites de los enclaves fenicios, los alimentos juegan un papel central. A través del acto de comer, en estos escenarios los vivos construyen un sentido de comunidad definido por la comensalidad. En esta comunidad integran a los ancestros, compartiendo con ellos el espacio y depositando las vajillas sobre sus tumbas. Los anfitriones de estas fiestas —posiblemente miembros de la élite colonial— exhibían durante estas conmemoraciones su posición dentro de la comunidad y la legitimaban y naturalizaban manifestando su conexión con la comunidad de ancestros (entre otros, Hamilakis, 1998; Hastorf, 2003). Las fiestas de comensalidad celebradas en Trayamar y Puente de Noy eran espacios donde se negociaba y representaba públicamente el poder político y las jerarquías de estatus en el mundo colonial.

Estas comidas, en las que los anfitriones y los participantes se conectaban con los seres invisibles, cumplían funciones políticas y sociales cruciales en la sociedad colonial. Como señalan Mintz y du Bois (2002:107) la comensalidad en contextos rituales puede reafirmar o transformar las relaciones entre los vivos, creando en torno a la comida, barreras y distinciones de estatus y de identidad “étnica”. Estas “fronteras sociales” debieron representarse durante estos actos a través de la genealogía, como hemos visto, pero también a través de una práctica ritual —los banquetes en el ámbito funerario—, de unos alimentos, de unos modos de consumo y de unas materialidades alejados de la heterogénea realidad cotidiana de los asentamientos coloniales de Iberia que hemos dibujado a través de las cocinas de sus casas.

Estas prácticas y materialidades sugieren que la élite colonial en estos ámbitos construyó su discurso de poder y de estatus mirando a “Oriente” y lo escenificó ostentando culturas materiales y realizando celebraciones sociales emparentadas con las élites orientales. Los mismos banquetes realizados en el ámbito funerario tiempo después del enterramiento del muerto son la reelaboración local de una práctica oriental, conocida a partir de numerosas referencias textuales (entre otros, Amadasi, 1993; Milano, 1993; Salles, 1995; Niveau de Villedary, 2006). Lo mismo cabe señalar en relación a la vajilla utilizada para servir la comida en estas ceremonias, compuesta básicamente de platos de engobe rojo y que excluye —del mismo modo que el ajuar de los enterramientos— otros recipientes que nos remiten a comidas y a modos de consumo asociados a personas o tradiciones de origen autóctono, y que son habituales en muchos de los ámbitos domésticos de los enclaves fenicios de la Andalucía mediterránea.

Los restos materiales de estos banquetes también excluyen, como en el caso de los ajuares cerámicos que se ofrendan a los muertos, los enseres utilizados para elaborar las comidas más frecuentes en muchas de las casas de los asentamientos fenicios peninsulares —las preparaciones hervidas de cereal— y las vajillas relacionadas con su consumo —cuencos o escudillas. Son comidas, recordémoslo, que en el área cananea se asocian a personas o grupos familiares no pertenecientes a la élite y que en el mundo de las colonias occidentales se vinculan, además, a las tradiciones culinarias indígenas y mestizas. Todo ello parece indicar que, alimentos, modos de consumo y vajillas en

estos ámbitos rituales fueron utilizados para construir barreras e identidades sociales y representar unos discursos que legitimaban la hegemonía fenicia en estas comunidades coloniales social y étnicamente tan heterogéneas.

Este es un aspecto importante a tomar en consideración, pues, no en pocas ocasiones, nosotros mismos quedamos atrapados en el propio discurso del poder hegemónico, creyéndonos que es el “auténtico” espejo de las relaciones y de las identidades sociales, y no una representación hecha desde el mismo poder político que silencia a otros poderes y a otras historias alternativas.

BIBLIOGRAFÍA

- ALMAGRO-GORBEA, M.J. (1991): “La alimentación en la antigua Baria en época romana y prerromana”, *Alimenta. Homenaje a Michel Ponsich*, Anejos de Gerión 3, pp. 119-128.
- AMADASI GUZZO, M.G. (1993): “Sacrifici e banchetti: bibbia ebraica e iscrizioni puniche”, *Sacrificio e Società nel Mondo Antico* (Grotanelli, C. y Parise, F., eds.), Laterza, Roma, pp. 97-122.
- ANDERSON, W.P. (1988): *Sarepta I. The late Bronze and Iron Age strata of area II*, Publications de l'Université Libanaise, Section des Études Archéologiques, Beyrouth.
- APPADURAI, A. (1981): “Gastro-Politics in Hindu South Asia”, *American Ethnologist* 8(3), pp. 494-511.
- AUBET, M.E. (1999): “La secuencia del corte 5”, *Cerro del Villar- I. El asentamiento fenicio en la desembocadura del río Guadalhorce y su interacción con el hinterland* (Aubet, M.E., Carmona, P., Curia, E., Delgado, A., Fernández, A. y Párraga, M., eds.), Arqueología Monografías, Junta de Andalucía, Sevilla, pp. 86-127.
- (2004): *The Phoenician cemetery of Tyre-Al Bass: excavations 1997-1999*, BAAL, Hors-Serie I, Beyrouth, Ministère de la Culture.
- BELL, D. y VALENTINE, G. (1997): *Consuming geographies: we are where we eat*, Routledge, Londres.
- BEN-SHLOMO, D., SHHAI, I., ZUKERMAN, A. y MAEIR, M.A. (2008): “Cooking identities: Aegean-style cooking jugs and cultural interaction in Iron Age Philistia and neighboring regions”, *American Journal of Archaeology* 112, pp. 225-246.
- BIKAI, P.M. (1978): *The pottery of Tyre*, Warminster, Aris & Phillips.
- BOURDIEU, P. (1988): *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid.
- CAMPANELLA, L. (2003): “L'oumo e il cibo”, *El hombre fenicio: estudios y materiales* (Zamora, J.A., ed.), CSIC-Escuela Española de Historia y Arqueología en Roma, Roma, pp. 113-125.
- CAPLAN, P. (1997): “Approaches to the study of food, health and identity”, *Food, health and identity* (Caplan, P., ed.), Routledge, Londres/Nueva York, pp. 1-31.
- COUNIHAN, C. (1999): *The anthropology of food and body: gender, meaning and power*, Routledge, Nueva York.
- CURIÀ, E. (2000): “Ceràmiques e identidades culturals: algunas reflexiones sobre la ciudad griega arcaica de Marsella”, *Ceràmiques jònies d'època arcaica: centres de producció i comercialització al Mediterrani occidental* (Cabrera, P. y Santos, M., eds.), Monografies Emporitanes 11, Museu d'Arqueologia de Catalunya-Empúries, Barcelona, pp. 125-135.
- CURIÀ, E., DELGADO, A., FERNÁNDEZ, A. y PÁRRAGA, M. (1999a): “El taller alfarero de principios del siglo VI a.C.: estudio de los materiales cerámicos”, *Cerro del Villar I: El asentamiento fenicio en la desembocadura del río Guadalhorce y su interacción con el hinterland* (Aubet, M.E., Carmona, P., Delgado, A., Fernández, A. y Párraga, M., eds.), Junta de Andalucía, Sevilla, pp. 157-277.
- CURIÀ, E., DELGADO, A., FERNÁNDEZ, A., RUIZ, A. PÁRRAGA, M. y SALAS, M. (1999b): “Sector 3/4: catálogo de materiales cerámicos y metales”, *Cerro del Villar I: el asentamiento fenicio en la desembocadura del río Guadalhorce y su interacción con el hinterland* (Aubet, M.E., Carmona, P., Delgado, A., Fernández, A. y

- Párraga, M., eds.), Junta de Andalucía, CDRom anexo, Sevilla.
- DEAGAN, K.A. (ed.) (1983): *Spanish St. Augustinian: the archaeology of a colonial Creole community*, Academic Press, New York.
- DELGADO, A. (2005): "Multiculturalidad y género en las colonias fenicias de la Andalucía mediterránea", *Atti V Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punici*, Università degli Studi di Palermo, Palermo, pp. 1249-1260.
- (e.p.): "Fenicios en Iberia", *De Hispania a Iberia* (Gracia, F., ed.), Barcelona, Ariel.
- DELGADO, A. y FERRER, M. (2007): "Cultural contacts in colonial settings: the construction of new identities in Phoenician settlements of the Western Mediterranean", *Journal of Stanford Archaeology* 5, pp. 18-42.
- (e.p.): "Alimentos para los muertos: mujeres, rituales funerarios e identidades coloniales", *Treballs d'Arqueologia*.
- DEVER, W.G. (2005): *Did God have a wife? Archaeology and folk religion in ancient Israel*, Eerdmans, Grand Rapids-Cambridge.
- DOUGLAS, M. (ed.) (1984): *Food in the social order: studies of food and festivities in three American communities*, Russell Sage, Nueva York.
- GAILLEDRAT, E. (2007): "La stratigraphie de la zone 2", *L'établissement protohistorique de La Fonteta (fin VIIe - fin VI av. J.-C.): fouilles de la Râbita de Guardamar II* (Rouillard, P., Gailledrat, E. y Sala Sellés, F., eds.), Collection de la Casa de Velázquez 96, Casa de Velázquez, Madrid, pp. 23-97.
- GARCÍA SANZ, C. (1988-89): "El urbanismo protohistórico de Huelva", *Huelva Arqueológica* X-XI, pp. 143-176.
- GONZÁLEZ DE CANALES, F., SERRANO, L. y LLOMPART, J. (2004): *El emporio fenicio pre-colonial de Huelva (ca. 900-770 a.C.)*, Biblioteca Nueva, Madrid.
- GOODY, J. (1982): *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*, Cambridge University Press, Cambridge.
- GRUBER, M.I. (2000): "Private life in Canaan and Ancient Israel", *Civilizations of the Ancient Near East* (Sasson, J.M., ed.), Hendrickson Publishers, Peabody, pp. 633-648.
- HAALAND, R. (2007): "Porridge and pot, bread and oven: food ways and symbolism in Africa and the Near East from the Neolithic to the Present", *Cambridge Archaeological Journal* 17, pp. 165-182.
- HAMILAKIS, Y. (1998): "Eating the dead: mortuary feasting and the politics of memory in the Aegean Bronze Age societies", *Cemetery and society in the Aegean Bronze Age* (Branigan, K., ed.), Sheffield University Press, Sheffield, pp. 115-132.
- HASTORF, C.A. (1991): "Gender, space, and food in Prehistory", *Engendering archaeology: women and Prehistory* (Gero, J.M. y Conkey, M., eds.), Blackwell, Oxford, pp. 132-159.
- (2003): "Andean luxury foods: special food for the ancestors, deities and the élite", *Antiquity* 77, pp. 110-119.
- HESSE, B. (2000): "Animal husbandry and human diet in the Ancient Near East", *Civilizations of the Ancient Near East* (Sasson, J.M., ed.), Hendrickson Publishers, Peabody, pp. 203-222.
- IBORRA, M.P., GRAU, E. y PÉREZ JORDÀ, G. (2003): "Recursos agrícolas y ganaderos en el ámbito fenicio occidental: estado de la cuestión", *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo* (Gómez Bellard, C., ed.), Universitat de València, Valencia, pp. 33-55.
- KILLEBREW, A.E. (1999): "Late Bronze and Iron I cooking pots in Canaan: a typological, technological, and functional study", *Archaeology, history and culture in Palestine and the Near East: Essays in memory of Albert E. Glock* (Kapitan, T., ed.), ASOR Books 3, Scholars Press, Atlanta, pp. 83-126.
- LIGHTFOOT, K.G. (2005): *Indians, missionaries and merchants: the legacy of colonial encounters on the California frontiers*, University of California Press, Berkeley.
- LIGHTFOOT, K.G., MARTÍNEZ, A. y SCHIFF, A.M. (1998): "Daily practice and material culture in pluralistic social settings: an archaeological study of culture change and persistence from Fort Ross", *American Antiquity* 63, pp. 199-222.
- LÓPEZ CASTRO, J.L. (2003): "Baria y la agricultura fenicia en el Extremo Occidente", *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo* (Gómez Bellard, C., ed.), Universitat de València, Valencia, pp. 93-110.
- (2006): "Colonials, merchants and alabaster vases: the western Phoenician aristocracy", *Antiquity* 80, pp. 74-88.
- LYONS, D. (2007) "Integrating African cuisines: rural cuisine and identity in Tigray, highland Etiópia", *Journal of Social Archaeology* 7, pp. 346-371.

- MARTÍN CÓRDOBA, E., RAMÍREZ SÁNCHEZ, J.D. y RECIO RUIZ, A. (2005): "Nuevo sector urbano fenicio en el yacimiento de Las Chorreas (Vélez-Málaga, Málaga)", *Ballix. Revista de Cultura de Vélez-Málaga* 2, pp. 1-33.
- MARTÍN RUIZ, J.A. (1995-96): "Indicadores arqueológicos de la presencia indígena en las comunidades fenicias de Andalucía", *Mainake* 17-18, pp. 73-90.
- McEWAN, B.G. (1992): "The role of ceramics in Spain and Spanish America during the 16th century", *Historical Archaeology* 26, pp. 92-108.
- MENNELL, S. (1996): *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, University of Illinois Press, Urbana.
- MEYERS, C. (2002): "Having their space and eating there too: Bread production and female power in Ancient Israelite households", *Nashim* 5, pp. 14-44.
- (2005a): "From field crops to food: attributing gender and meaning to bread production in Iron Age Israel", *The archaeology of difference: gender, ethnicity, class and the "other" in Antiquity* (Edwards, D.R y McCollough, C.T., eds.), American Schools of Oriental Research, Boston, pp. 67-84.
- (2005b): "Harina de otro costal: género y cambios tecnológicos en la producción de harina en la Galilea romana", *Treballs d'Arqueologia* 11, pp. 25-50.
- (2005c): *Households and holiness: The religious culture of Israelite women*, Fortress, Minneapolis.
- MILANO, L. (1993): "Codici alimentari, carne e commensalità nella Siria-Palestina di età preclassica", *Sacrificio e Società nel Mondo Antico* (Grotanelli, C. y Parise, F., eds.), Laterza, Roma, pp. 55-85.
- MINTZ, S.W. y DU BOIS, C.M. (2002): "The anthropology of food and eating", *Annual Review of Anthropology* 31, pp. 99-119.
- MOLINA FAJARDO, F. y HUERTAS, C. (1983): "La tumba fenicia 1E de Puente de Noy", *Almuñécar. Arqueología e Historia* (Molina Fajardo, F., ed.), Caja Provincial de Ahorros de Granada, Granada, pp. 57-88.
- NIVEAU DE VILLEDARY, A.M. (2006): "Banquetes rituales en la necrópolis púnica de Gadir", *Gerión* 24, pp. 35-64.
- NÚÑEZ, F.J. (2004): "Preliminary report on ceramics from the Phoenician necropolis of Tyre-al Bass. 1997 campaign", *The Phoenician cemetery of Tyre-Al Bass: Excavations 1997-1999* (Aubet, M.E., ed.), Ministère de la Culture, Direction Générale des Antiquités, Beyrouth.
- PELLICER, M. (1962): *Excavaciones en la necrópolis púnica "Laurita" del Cerro de San Cristóbal (Almuñécar, Granada)*, Excavaciones Arqueológicas en España 17, Ministerio de Educación Nacional, Madrid.
- (2007): *La necrópolis Laurita (Almuñécar, Granada) en el contexto de la colonización fenicia*, Cuadernos de Arqueología Mediterránea 15, Bellaterra-Laboratorio de Arqueología de la Universitat Pompeu Fabra, Barcelona.
- POLLOCK, S. (2003): "Feasts, Funerals, and Fast Food in the Early Mesopotamian States", *The archaeology and politics of food and feasting in early states and empires* (Bray, T.L., ed.), Kluwer Academic/Plenum Publishers, Nueva York, pp. 17-38.
- RAMÓN, J. (2007): *Excavaciones arqueológicas en el asentamiento fenicio de Sa Caleta (Ibiza)*, Cuadernos de Arqueología Mediterránea 16, Bellaterra-Laboratori d'Arqueologia de la Universitat Pompeu Fabra, Barcelona.
- RIVERA, D., DOBÓN, C. y ASENSIO, A. (1988): "Arqueobotánica y paleobotánica en el Sureste de España. Datos preliminares", *Trabajos de Prehistoria* 45, pp. 317-334.
- RODRÍGUEZ ALEGRÍA, E. (2005): "Eating like and Indian: negotiating social relations in the Spanish colonies", *Current Anthropology* 46, pp. 551-573.
- RUIZ MATA, D. (2001): "Arquitectura y urbanismo en la ciudad protohistórica del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)", *Arquitectura Oriental y Orientalizante en la Península Ibérica* (Ruiz Mata, D. y Celestino, S., eds.), Centro de Estudios del Próximo Oriente - CSIC, Mérida, pp. 261-274.
- SALLES, J. F. (1995): "Rituel mortuaire et rituel social à Ras Shamra/Ougarit", *The archaeology of Death in the Ancient Near East* (Campbell, S. y Green, A., eds.), Oxbow, Oxford, pp. 171-184.
- SCHUBART, H. (2006): *Morro de Mezquitilla: el asentamiento fenicio-púnico en la desembocadura del río Algarrobo*, Anejos de la Revista Mainake, Diputación de Málaga, Málaga.
- SCHUBART, H. y MAASS-LINDEMANN, G. (1995): "La necrópolis de Jardín", *Cuadernos de Arqueología Mediterránea* 1, pp. 55-213.

- SCHUBART, H. y NIEMEYER, H.G. (1976): *Trayamar: los hipogeos fenicios y el asentamiento en la desembocadura del río Algarrobo*, Excavaciones Arqueológicas en España 90, Ministerio de Educación y Ciencia, Madrid.
- SMITH, M.F., JR. (1988): "Function from whole vessel shape: a method and an application to Anasari Black Mesa, Arizona", *American Anthropologist* 90, pp. 912-923.
- SPANÒ, A. (2005a): "I luoghi della morte: impianti funerari nella Sicilia fenicia e punica", *El mundo funerario: Actas del III Seminario internacional sobre temas fenicios* (González Prats, A., ed.), Oficina de Ciencia y Tecnología Generalitat Valenciana, Alicante, pp. 205-251.
- (2005b): "Pappe, vino e pesce salato. Apunti per uno studio della cultura alimentare fenicia e punica", *Kokalos* XLVI, pp. 417-464.
- SUTTON, D.E. (2001): *Remembrance of repasts: an Anthropology of food and memory*, Blackwell, Oxford-Nueva York.
- VAN DER VEEN, R. (2003): "When is food luxury?", *World Archaeology* 34, pp. 405-27.
- VOSS, B.L. (2005): "From Casta to Californio: social identity and the archaeology of culture contact", *American Anthropologist* 107, pp. 461-474.
- XELLA, P. (2000): "Death and afterlife in canaanite and Hebrew thought", *Civilizations of the Ancient Near East* (Sasson, J.M., ed.), Hendrickson Publishers, Peabody, pp. 2059-2070.