



Sara Navarro Orozco

Treball de final de Màster.

ELS RITUALS DE COMENSALITAT

**Un cas d'estudi entre la societat homèrica i la
cultura de l'Argar**

Índex

Introducció.....	1
Objectius.....	7
Justificació.....	8
Metodologia.....	9
Els rituals de comensalitat. Un cas d'estudi entre la societat homèrica i la cultura de l'Argar.....	10
Grècia.....	10
Península Ibèrica.....	16
Comparació i conclusions.....	21
BIBLIOGRAFIA.....	26

Introducció

El tema que he escollit per fer el treball de final de màster són els rituals de comensalitat.

La idea sorgeix a partir d'una conferència a la que vaig assistir i el treball de màster em sembla una bona oportunitat per poder aprofundir en el tema i poder, també, adaptar-lo a les meves inquietuds. Una d'elles és veure que per a totes les societats, un fet biològicament necessari esdevé un cohesionador, no només ètnic o cultural, sinó també un marcador d'estatus social, religiós o polític. Alhora, podré treballar amb dues zones del Mediterrani que em semblen molt interessants, la grega i la ibèrica, i podré centrar-me en un període que em sembla especialment rellevant, la protohistòria.

El treball es centrarà en dues parts, la primera, una aproximació a dues cultures de la Mediterrània Antiga, la Grega i l'Argàrica. I la segona, una comparació entre ambdues per poder determinar un cos de similituds o diferències i especificar si aquests rituals són comuns o es poden fer extensibles a la resta del Mediterrani.

Grècia l'estudiaré a partir del corpus homèric, l'*Iliada* i l'*Odissea*, on trobem nombroses mostres de com funcionaven els banquets, qui hi participava, què es menjava i bevia, etc. L'aproximació a la cultura de l'Argar serà a partir de les evidències arqueològiques que ens resten, per manca d'evidències escrites, ja que ens situem en una cronologia de l'Edat del Bronze.

En quant a la bibliografia sobre el tema, fins no fa massa, els orígens de la cultura argàrica deambulaven encara en el difusionisme imperant durant gairebé tot el passat segle, posant l'èmfasi en arrels culturals l'origen de les quals ens conduïa a una punta o una altra d'Europa o Àsia, depenent gairebé sempre del marc sociopolític del moment i de la valoració que es fes dels seus elements arqueogràfics més rellevants. Amb tot, en les seves primeres consideracions, els germans Siret semblaven propicis a pensar que eren en canvi la originalitat i la personalitat pròpia del "poble argàric" les que justificaven les innovacions més rellevants registrades en els jaciments excavats amb respecte a l'etapa anterior, on els prospectors de metalls orientals, fenicis principalment, havien tingut un gran protagonisme. No obstant aquest pensament va canviar

completament, passant a proposar l'Orient mediterrani com a origen d'aquestes últimes innovacions.¹

A partir d'aquest moment, pràcticament totes les explicacions sobre la gestació i desenvolupament de la cultura argàrica giraren entorn a l'arribada de poblacions o influències externes, gairebé sempre relacionades de manera directa o indirecta amb l'explotació dels recursos metal·lúrgics peninsulars.

El reconeixement de la diversitat cultural durant l'Edat del Bronze peninsular, portada a terme entre el 1950 i el 1963, per M. Tarradell Mateu no van fer variar el poderós influx d'aquestes idees, que seguien fent recaure en un agent exterior el protagonisme principal del procés de creació i desenvolupament de la cultura argàrica. Les aportacions d'autors com Llull, Mathers o Gilman i la generalització de l'ús de datacions radiocarbòniques, que va fer entrar en crisi el sistema de les cronologies creuades, acabaria per afectar sensiblement les bases de la hipòtesis difusionista, tan sòlidament arrelada en la investigació durant dècades. Així, la notable implicació del nombre de projectes d'excavació durant els anys vuitanta i principis dels noranta, molts dels quals continuen vigents encara, constituint les úniques bases fermes sobre les que abordar l'Edat del Bronze en el quadrant sudoriental de la Península Ibèrica, i la renovació dels plantejaments teòrics, especialment els difusionistes i materialistes històrics, des dels que la majoria d'aquests s'han abordat i han permès variar el signe de les propostes identificatòries o de reconeixement del procés d'evolució social plantejades al llarg del les últimes dècades. Així, per R. Chapman (1991), la societat argàrica constituïa el resultat d'un procés d'intensificació econòmica i progressiva jerarquització social que, arrancant des del neolític, culminava en l'aparició d'una societat de cabdillatges; per a V. Llull i T. Risch, la naturalesa estatal del grup argàric quedava patent en el registre empíric a través d'una normalització i uniformitat ideològiques, com a formes de coerció psíquica, i la concentració i control dels processos de producció de subsistència, deduïts a partir de la presència d'espais especialitzats per part d'un segment de la població que a més a més tenia capacitat per a gaudir i utilitzar determinats productes de restricció social². Mentre que els estudis

1 M. S. Hernández Pérez, J. A. Soler Díaz i J. A. Lopez Padilla. 2009-2010. "En los confines del Argar. Una cultura de la Edad del Bronce en Alicante". MARQ. Pp. 268-270.

2 M. S. Hernández Pérez, J. A. Soler Díaz i J. A. Lopez Padilla. 2009-2010. "En los confines del Argar. Una cultura de la Edad del Bronce en Alicante". MARQ. P. 269.

tradicionals sobre la cultura de l'Argar i la Península Ibèrica en general, apunten a un agent exterior introductor de tots aquestes innovacions econòmiques, social-culturals, polítiques i econòmiques. Els estudis sobre Grècia, sempre a punten cap a una creació pròpia de tots aquests avenços. Possiblement, una de les imatges més recurrents que hi ha entorn a la cultura grega és la celebració de grans sacrificis sanguinolents en els que la comunitat sencera gaudeix davant la visió de grans animals sacrificats a les divinitats i la carn dels quals serveix per alimentar als assistents.

Sobre el tema de l'alimentació en concret, trobem multitud d'estudis realitzats des de les àrees de l'antropologia, la sociologia o la semiòtica han ajudat a comprendre cada vegada més exacta i profunda la complexa relació que s'estableix entre els individus, l'aliment i la comunitat. En l'àmbit dels estudis històrics, però, han sigut pocs els treballs que s'han realitzat sobre l'estructura alimentaria de diverses societats i períodes. El llibre de Kenton Frank Vickery³ sobre l'alimentació a la Grècia antiga, no només té el mèrit de ser un dels primers exemplars on s'estudia de manera seria i profunda l'arqueologia de l'alimentació en el món grec, sinó que a més a més se centra en el període de l'Edat del Bronze, essent el pioner d'aquest tipus d'investigacions. Els treballs relacionats amb les estructures productives i comercials en el món grec rebran un cert impuls per part de la historiografia posterior a l'esclat de la II Guerra Mundial. La monumental obra de Rostovtzeff⁴ sobre la història social i econòmica del món hel·lenístic li concedeix un bon nombre de pàgines no només a la producció d'aliments, sinó sobre tot a la manera que aquests, especialment el gra, el blat i l'oli d'oliva, entraven a formar part de les xarxes comercials del Mediterrani. La història econòmica de l'antiguitat desperta també l'interès dels intel·lectuals i historiadors marxistes. No obstant, tot i el destacat interès dels estudis marxistes per aquests aspectes històrics, és estrany que es produeixi una reflexió directa sobre la importància de l'aliment en les societats gregues. Una excepció és la plantejada per Luigi Gallo, que va treballar sobre la relació entre l'alimentació, la demografia i les relacions de classe en el món grec antic⁵.

3 K. F. Vickery, 1980. "Food in Early Greece". Urbana ed. Facsímil.

4 M. Rostovtzeff, 1967. "Historia social y econòmica del mundo helenístico", Oxford.

5 Notario Pacheco, F. 2011. "Perspectivas historiográficas de la alimentación en el mundo griego antiguo", HABIS 42. P. 70.

Els estudis relacionats amb els modes de producció agrícola i la relació que s'estableix entre el camperolat i el seu entorn en el món grec reberen també un nou impuls des de les últimes dècades del segle XX, cosa que va contribuir a la introducció de noves metodologies d'investigació procedents de les àrees de l'etnologia i l'arqueologia. Per exemple, els treballs de Marie Claire Ampuretti i Robin Osborne sobre els mètodes de cultiu de diferents espècies vegetals i l'entorn camperol de l'Àtica, han aportat una nova visió en la que els grecs produïen els aliments en els que basaven la seva subsistència i com concebien la seva relació amb el medi ambient. Els estudis de Thomas W. Gallant, d'altra banda, ajuden a comprendre els mecanismes econòmics als que acudeixen el camperolat grec per a minimitzar els riscos econòmics i la pèrdua de collites⁶

El banquet i la comensalitat són dos conceptes sinònims. Per banquet entenem totes aquelles pràctiques alimentàries de consum que se surten d'allò que és comú i ordinari, que es celebren en moments puntuals, festius, commemoratius, i habitualment es duen a terme amb un objectiu i un propòsit especial. Es tracta, doncs, d'un concepte transcultural, és un concepte útil i vàlid, aplicable a l'estudi de totes les èpoques i cultures.

Fins als anys 90, el banquet era vist pels investigadors com una pràctica elitista i que només practicaven grups socials emergents o destacats, és a dir, les elits; una visió estreta directament dels passatges homèrics. Feia que d'alguna manera l'estudi del banquet només s'apliqués en relació a l'anàlisi de contextos molt específics. A partir dels anys 90 es produeix un canvi interpretatiu, es passa a concebre el banquet en perspectives essencialment socials, com un element clau per avançar en el coneixement, en les formes i sistemes d'organització social⁷. Es poden distingir dues línies d'investigació: la primera, tota una sèrie de treballs en relació a contactes entre pobles, que estableix una relació en les practiques alimentaries i en la formació social i en la construcció identitària, amb especial èmfasi en les begudes; la segona, entén l'estudi de les practiques alimentaries com un element clau per estudiar aquesta idea del

6 Notario Pacheco, F. 2011. "Perspectivas historiográficas de la alimentación en el mundo griego antiguo", HABIS 42. Pp. 72-75.

7Sardà Seuma, S., 2010, "El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular", Herakleion 3. Pp. 37-39 i 49.

desenvolupament de la complexitat social. El sistema alimentari és, al cap i a la fi, un producte cultural i moltes vegades, un reflex de l'organització social en els seus nivells més amplis i íntims, un prisma que absorbeix i reflexa una gran quantitat de fenòmens socials i culturals. No només es tracta d'un mirall de les actituds i pràctiques socials dels grups en els que es troben dividides les comunitats humanes. L'organització interna de l'aliment pot derivar en la creació d'alteracions socials i econòmiques, la consolidació de les diferències jeràrquiques i la consagració d'identitats inclusives o exclusives, tot això a través d'un complex procés en el que és difícil separar clarament les iniciatives individuals i conscients d'aquests models de percepció de la realitat que l'assumeixen de manera col·lectiva i semi-inconscient. És per això que és un dels elements més procliu a ser acceptat com un signe distintiu d'un determinat grup humà, tot i que també es tracta d'un dels components més utilitzats en els discursos de l'alteritat⁸.

En el marc de les cerimònies col·lectives que vehiculen les relacions humanes, el banquet ocupa un paper rellevant, doncs el consum comunitari dels aliments és una activitat que encara avui dia sol expressar el moment culminant de molts esdeveniments socials importants. En totes les cultures, la celebració de les cerimònies sol expressar-se per mitjà d'una narrativa ritualitzada que es reproduïx i s'escenifica a través de tot un protocol simbòlic. La comensalitat pot ser definida de manera genèrica com una forma d'activitat ritual, però no tots els rituals han d'estar connectats amb les creences religioses o amb el món sobrenatural per tant, en moltes ocasions pot resultar complicat separar de manera clara les pràctiques rituals de les activitats domèstiques o quotidianes. Cada esdeveniment que comporta el consum d'aliments implica la celebració d'un acte de contrast social entre l'amfitrió i el convidat, el que dóna i el que rep, el de dins i el de fora. De fet, cada comunitat determina quins aliments són necessitats bàsiques, quins són luxosos o de prestigi i quins altres són d'ús ritual, i aquesta distinció reflecteix en gran mesura l'organització social d'un grup humà. Els aliments de prestigi són productes especialment desitjats, però d'accés limitat o restringit, per aquest motiu acaben adquirint un significat de distinció social. És habitual que els aliments de prestigi siguin productes exòtics, ja que són inusuals, de circulació limitada i molt desitjats degut al seu origen forà. Però els aliments de prestigi

⁸ Notario Pacheco, F. 2011: Cap. 8 "Comer como un rey: percepción e ideología del lujo gastronómico entre Grecia y Persia" en: Cortés Copete, J. M., Muñiz Grijalvo, E., Gordillo Hervás, R. (eds.), *Grecia ante los Imperios. V reunión de historiadores del mundo griego*, Sevilla. P. 94

no s'han d'entendre com una categoria d'ítems específics, sinó que en realitat es tracta d'aliments i begudes que en un lloc concret i en un període específic han estat considerats com a productes preuats o d'estatus. No obstant, podem destacar una sèrie d'aliments que de manera habitual i en determinats contextos històrics han funcionat com a productes de prestigi: aquells que proporcionen un sabor addicional (sal, sucre, herbes, espècies), els d'alt contingut en proteïnes (carn, productes làctics, xocolata) i molt especialment aquells que es realcen per les seves propietats estimulants o embriagadores (cafè, té, cervesa, vi). Aquests aliments amb propietats especials, els podem trobar arreu del món, però varien depenen de la zona, en el cas de la Península Ibèrica i Grècia, la xocolata o el cafè, per exemple, no estaria dins de la dieta ja que son un aliment que s'introdueixen segles més tard. Al Mediterrani, aquests begudes amb propietats especials serien el vi i la cervesa. Tanmateix, cal tenir present la tendència dels béns de prestigi per canviar d'estatus, són altament valorats perquè només estan a l'abast d'una minoria, fins que arriben a ser àmpliament accessibles i passen a ser considerats simples necessitats bàsiques. Com a exemples clàssics al llarg de la història tenim el cas del sucre, el cafè, el té, la xocolata, etc. L'existència d'aliments especials es coneix en totes les cultures, però lògicament, el tipus de productes, els hàbits de consum i els missatges que transmeten varien notablement⁹.

Els discursos associats a les estructures alimentaries tenen, a més a més, una elevada capacitat per incorporar-se en el més profund de les mentalitats de les persones. L'acte de menjar, condicionat per la pròpia necessitat biològica de la nutrició, es converteix en un vehicle molt apropiat a l'hora d'inculcar un *habitus* de conducta i pensament. Per això mateix, tot i que com en tots els discursos, no deixen de ser elaboracions culturals, aquests tendeixen a aconseguir un major grau d'èxit a l'hora de presentar-se com concordants amb la naturalesa humana. Entre altres coses, és per això que un dels primers aspectes que criden més l'atenció dels viatgers, tant en el món antic com en l'actual, és el contrast entre el sistema alimentari propi, considerat com el "normal", i el dels altres pobles, actuant així com una pedra angular en la construcció dels discursos de l'alteritat. Així, es tendeix a acceptar que hi ha una menor o una major identificació

9 Sardà Seuma, S., Diloli Fons, J. 2009, "Arqueologia del banquet. Ritualització, semiòtica dels aliments i anàlisi contextual", Citerior, Arqueologia i ciències de l'Antiguitat. P. 19-22.

entre diferents pobles i cultures quant més es diferencien o s'assimilen els seus respectius sistemes alimentaris¹⁰.

10 Notario Pacheco, F. 2011: Cap. 8 “Comer como un rey: percepción e ideología del lujo gastronómico entre Grecia y Persia” en: Cortés Copete, J. M., Muñoz Grijalvo, E., Gordillo Hervás, R. (eds.), *Grecia ante los Imperios. V reunión de historiadores del mundo griego*, Sevilla. P. 95-96.

Objectius

L'objectiu principal del treball és estudiar els rituals de comensalitat com a fenomen transcultural i marcador d'unes pautes socials, culturals i polítiques determinades, tot comparant dues societats diferents, la grega i la ibèrica.

Els objectius secundaris, però igualment importants i primordials per al bon desenvolupament del treball, són veure com l'aliment passa a ser un element social important; descobrir la importància de les relacions grupals i l'estructuració de la societat a petita escala (dins dels grups) però també a gran escala (relacions interculturals entre els diferents pobles); poder determinar quines condicions s'han de donar per a què aquests banquets esdevinguin una pràctica social rellevant; i per últim, esbrinar quin paper juga el poder (polític, social, religiós) en aquestes reunions.

Justificació

Trobem que en les societats prehistòriques i protohistòriques la ritualitat forma part de la vida quotidiana de les comunitats i menjar i beure, al marge de ser necessitats biològiques, són pràctiques socials fàcilment ritualitzables. I el banquet constitueix un factor molt important en el funcionament de les societats de petita escala, comunitats locals i cabdillatges, i també en els estats arcaics.

Els rituals de comensalitat poden ser vistos des de diferents perspectives, poden ser un important mitjà de contestació i transformació del poder, un aspecte lúdic, com molt bé veiem en les obres d'Homer, i també un aspecte important de la vida privada, no només de les elits, sinó de tota la societat, començant per les classes més baixes.

Metodologia

Establiré un marc teòric més general sobre el banquet com a fenomen transcultural.

I després compararé dues societats, la grega a través de la *Iliada* i l'*Odissea*, i la ibèrica a través de les restes arqueològiques que tenim. D'aquesta manera puc també veure si la informació i les conclusions que pugui treure variaran en funció de les fonts que estudiï, escrites i arqueològiques.

Per estudiar bé la *Iliada* i l'*Odissea*, utilitzaré una traducció directa de l'original grec, feta per Luis Segalá Estalella, en la seva "Obras completas de Homero".

Per tractar el tema de la comensalitat, tan a Gràcia com a l'Argar, primer, he constituït un recull de títols que tracten el tema del banquet, els aliments i els rituals implicats de manera més general, i després d'una cursa cerca més concreta sobre les dues zones a treballar. He buscat a les bases de dades de diferents universitats, principalment la UB i també portals que ofereixen articles en línia.

ELS RITUALS DE COMENSALITAT.

Un cas d'estudi entre la societat homèrica i la cultura de l'Argar.

Grècia

Els rituals de comensalitat de l'àrea grega els tractaré a partir dels nombrosos passatges que trobem en el corpus homèric, a la *Iliada* i a l'*Odissea*, que reflecteixen un model de pensament i d'estructura social amb uns rituals fortament marcats.

Aquests passatges han d'ajudar-me a crear una aproximació teòrica i un model de banquet més elitista, per què, quan estudiï el banquet ibèric a partir de l'arqueologia, tingui una pauta on poder fer la comparació entre ambdós models.

Els grecs estableixen una distinció més o menys clara entre dos aspectes diferenciats de la comensalitat: menjar (*deipnon*) i beure (*symposium*), i tot indica que haurien privilegiat sobretot la segona part, és a dir el consum comunitari de les begudes alcohòliques:

*“Pero tú tienes siempre la copa llena, como yo, y bebes cuanto te place”*¹¹.

De fet, el consum del vi durant el *symposium*, fou l'activitat entorn de la qual es va crear un entorn ritual més elaborat: la barreja de la beguda (vi i aigua), l'ús d'un conjunt d'elements específics de servei, etc.

*“Las crateras y lo distribuyeron a todos los presentes después de haber ofrecido en copas las primicias”*¹².

11 Hom. *Il.* IV 257.

12 Hom *Il.* I 457.

*“Como en el banquete, cuando los próceres argivos beben el negro vino de honor mezclado en las crateras”*¹³

Però el banquet com a mecanisme d'altíssima repercussió social no va haver d'esperar a l'aparició d'aquestes construccions polítiques institucionalitzades. De fet, els canvis més importants que es poden observar en la pràctica de la comensalitat tenen lloc en les etapes de transició que suposen el pas de les societats igualitàries vers formacions socials més complexes i estratificades. És per això que per a molts arqueòlegs el banquet ha passat a ser entès com un factor indispensable per a comprendre el desenvolupament de la complexitat social i de les desigualtats. S'ha assenyalat que el banquet pot actuar com un important mecanisme per a redistribuir els aliments entre els membres d'una comunitat i esdevé un bon instrument per a promoure la interdependència social i econòmica dins del grup. Però alhora, el banquet pot servir com a context idoni per a forjar relacions de jerarquia social, doncs oferir banquets pot ser un recurs particularment efectiu per a demostrar les possibilitats econòmiques i les habilitats polítiques a l'hora d'assolir prestigi i guanyar-se el suport d'uns seguidors. L'organització de banquets amplis i sofisticats indica que hi ha un amfitrió que té el control sobre el treball dels altres i que és un eficient mobilitzador de l'esforç de cooperació. Els caps o líders de tribu poden competir a través del banquet per tal de demostrar i ostentar la seva capacitat per reunir àmplies quantitats de menjar:

*“Mi altar jamás careció en ella del alimento debido, libaciones y vapor de grasa quemada; que tales son los honores que se nos deben”*¹⁴.

*“Agamenón, rey de hombres, inmoló un pingüe buey de cinco años al prepotente Cronión, habiendo llamado a su tienda a los principales caudillos de los aqueos todos”*¹⁵

*“Hecatombes perfectas de toros y de cabras”*¹⁶.

13 Hom. *Il.* IV 257.

14 Hom. *Il.* IV 31.

15 Hom. *Il.* II 394.

16 Hom. *Il.* I 312.

“Y tendría una hermosa recompensa: cada jefe de los que mandan en las naves le daría una oveja con su corderito -presente sin igual- y se le admitiría además en todos los banquetes y festines.”¹⁷.

“Viniendo todos los días a nuestra morada, nos degüellan los bueyes, las ovejas y las pingües cabras, celebran banquetes, beben locamente el vino tinto y así se consumen muchas cosas, porque no tenemos un hombre como Odiseo, que sea capaz de liberar a nuestra casa de tal ruina.”¹⁸

També és important el ritual que se segueix a l'hora de presentar el banquet i de tractar els animals que es consumiran:

“Tan pronto como la novilla se desangró y los huesos quedaron sin vigor, la descuartizaron, cortáronle luego los muslos, haciéndolo según el rito, y, después de pringarlos con grasa por uno y otro lado y de cubrirlos con trozos de carne, el anciano los puso sobre leña en sus manos asadores de cinco puntas. Quemados los muslos, probaron las entrañas; y sin para dividieron lo restante en pedazos muy pequeños, lo atravesaron con pinchos y lo asaron, sosteniendo con sus manos las puntiagudas varillas.”¹⁹

“Morí de este modo, padeciendo deplorable muerte; y a mi alrededor fueron asesinados mis compañeros, unos en pos de otros, como en la casa de un hombre rico y poderosísimo son degollados los puercos de albos dientes para una comida de boda, un festín a escote, o un banquete espléndido.”²⁰

En aquest sentit, cal tenir present que l'organització i el finançament dels banquets inclou sovint la cooperació de múltiples individus per tal de dur a terme tasques col·lectives com la caça comunal i la matança d'animals domèstics a gran escala:

“Hecha la rogativa y esparcida la mola, cogieron las víctimas por la cabeza, que tiraron hacia atrás, y las degollaron y desollaron; cortaron los muslos, después de pringarlos con gordura por uno y otro lado y de cubrirlos con trozos

17 Hom. Il. X 204.

18 Hom. Od. II 40.

19 Hom. Od. III 447.

20 Hom. Od. XI 405.

de carne, los quemaron con leña sin hojas; y atravesando las entrañas con los asadores, las pusieron al fuego. Quemados los muslos, probaron las entrañas; y dividiendo lo restante en pedazos muy pequeños, atravesáronlo con pinchos, to asaron cuidadosamente y lo re-tiraron del fuego. Terminada la faena y dispuesto el festín, comieron y nadie careció de su respectiva porción. Y cuando hubieron satisfecho el deseo de beber y de comer”²¹.

“En seguida cortaron los muslos, y, después de pringarlos con gordura por uno y otro lado y de cubrirlos con trozos de carne, el anciano los puso sobre la leña encendida y los roció de vino tinto. Cerca de él, unos jóvenes tenían en las manos asadores de cinco puntas. Quemados los muslos, probaron las entrañas, y, dividiendo lo restante en pedazos muy pequeños, lo atravesaron con pinchos, lo asaron cuidadosamente y lo retiraron del fuego. Terminada la faena y dispuesto el banquete, comieron, y nadie careció de su respectiva porción. Cuando hubieron satisfecho el deseo de beber y de comer, los mancebos coronaron de vino las crateras y lo distribuyeron a todos los presentes después de haber ofrecido en copas las primicias.”²².

El principi de la diversitat de l’origen dels aliments relacionats amb la qualitat dels mateixos es troba molt present en la mentalitat grega. Les estructures econòmiques gregues necessiten d’un cert grau de contactes comercials amb l’exterior per a la seva supervivència. Gràcies a aquestes activitats necessàries, els grecs, aviat varen adonar-se de les diferències que hi havia entre els productes de diferents llocs, i com es diferenciaven entre si, generalitzant-se en la cultura grega tòpics sobre l’excel·lència dels productes de determinats llocs:

“Compraron vino, unos con bronce, otros con luciente hierro, otros con pieles, otros con vacas y otros con esclavos; y prepararon un festín espléndido. Toda la noche los melenudos aqueos disfrutaron del banquete, y lo mismo hicieron en la ciudad los troyanos y sus aliados”²³.

21 Hom. *Il.* II 419.

22 Hom. *Il.* I 457.

23 Hom. *Il.* VII 464

“Llevó también a la pira dos ánforas, llenas respectivamente de miel y de aceite”²⁴.

“La despensera les trajo pan, vino y manjares como los que suelen comer los reyes, alumnos de Zeus.”²⁵

En general es considerava que la riquesa, tant a un nivell personal com comunitari s'expressa en la disponibilitat d'aliments llunyans, seleccionats per la seva qualitat, i de vegades, exotisme. No obstant, la cerca excessiva d'aliments d'aquest tipus era considerada com quelcom indecent, fins a un cert punt antinatural, doncs condueix a una sort d'*hybris* alimentaria que deriva en el trencament del model d'alimentació grec: l'*opsophagia*. Aquesta es caracteritza, a grans trets, pel consum excessiu d'aliments luxosos, renegant dels aliments simples i senzills que són la base de l'alimentació grega, com els derivats dels cereals. L'*opsophagos* és una persona que trenca amb l'equilibri intern de la societat en la que habita, prenent a la resta del món els seus aliments sense que li importi caure en un comportament criminal per satisfer el seu delit infinit²⁶:

“Sentábanse allí los príncipes feacios a beber y a comer, pues de continuo celebraban banquetes.”²⁷.

“Desde allí dañosos vientos lleváronme nueve días por el ponto, abundante en peces; y al décimo arribamos a la tierra de los lotófagos, que se alimentan con un florido manjar. (...) Fuéronse pronto y juntáronse con los lotófagos, que no tramaron ciertamente la perdición de nuestros amigos; pero les dieron a comer loto, y cuantos probaban este fruto, dulce como la miel, ya no querían llevar noticias ni volverse; deseaban permanecer con los lotófagos, comiendo loto, sin acordarse de volver a la patria. (...) y mandé que los restantes fieles

24 Hom. *Il.* XXIII 161.

25 Hom. *Od.* III 477.

26 Cortés Copete, J. M., Muñoz Grijalvo, E., Gordillo Hervás, R., 2011. “Grecia ante los Imperios. V reunión de historiadores del mundo griego”. Cap. 8 “Comer como un rey: percepción e ideología del lujo gastronómico entre Grecia y Persia”. SPAL Monografías, Sevilla. P. 101.

27 Hom. *Od.* VII 78.

*compañeros entrasen luego en las veloces embarcaciones: no fuera que alguno comiese loto y no pensara en la vuelta.*²⁸

Però el que trobem als passatges homèrics, no és un pensament que es va mantenir sempre igual, doncs, l'alimentació atenesa propugna la coincidència entre les pràctiques alimentaries i els valors defensats tant per la democràcia com pels grups socials que mostren cert escepticisme cap a ella i construeixen els seus referents mirant cap a altres direccions, forjant una identitat i ideologia tancades. No obstant, les imatges ideals tendeixen a ocultar realitats socials molt més complexes i dinàmiques. D'una banda, no tots els atenesos trobaven agradable aquest gènere de vida regit per l'austeritat i la frugalitat, de fet, es produïen nombroses tensions entre les imposicions ideològiques de la col·lectivitat, tant dels grups socials identificats amb la democràcia com els d'ideologia més aristocràtica, i l'actitud individual de certs membres de l'elit en els que a través d'atacs dirigits contra ells podem percebre aquesta acceptació d'un mode de vida més luxós i relaxat²⁹. En realitat, resulta difícil delimitar amb claredat la diferència entre els aspectes privats i públics de la vida en el marc de les *póleis* democràtiques o la manera en la que la ideologia política es relaciona amb la vida privada. Per començar, és necessari tenir en compte que les pràctiques quotidianes s'integren en estructures culturals codificades mitjançant un llenguatge que desenvolupa una funció clau en tant que diferencia, classifica i connecta tots els seus elements. Així, la comprensió dels diversos elements que conformen la vida privada, com poden ser l'alimentació, les pràctiques culturals o el tracte als nens, ha de realitzar-se des d'una visió de conjunt que vagi més enllà dels aspectes concrets de cada un d'ells per separat³⁰.

28 Hom. *Od.* IX 82.

29 Notario Pacheco, F. 2012. "Placeres externos, disgustos internos: percepciones de la alteridad, interacciones gastronómicas y conflictos ideológicos e identitarios en la Atenas del siglo IV a. C." Universidad Complutense de Madrid. P. 369.

30 Notario Pacheco, F., 2011. "Manjares de cuna y lecho: los banquetes sacrificiales natalicios y nupciales en la democracia ateniense del siglo IV a. C.", *Arys* 9. P. 71

Península Ibèrica

La zona de la Península Ibèrica l'estudiaré a partir de la cultura de l'Argar, és una de les que més evidències arqueològiques tenim per a poder fer un estudi comparatiu entre Grècia i la Península.

La cultura de l'Argar és la més coneguda dins de l'Edat del Bronze Peninsular. Es desenvolupà entre el 1800-1900 a. C. i el 1200-1100, la podem dividir en tres fases: Argar A o Antic, Argar B o Mig i Argar C o Tardà. Aquesta cultura és pròpia de les províncies d'Almeria, Múrcia, Granada i algunes comarques que limiten amb Jaén, Alacant i Albacete.

Amb algunes excepcions, els poblats estaven assentats normalment en elevacions naturals del terreny, situades en punts estratègics, de defensa fàcil i des dels quals es podia dominar l'entorn. A més a més, trobem trams de muralla de pedra i torricons per acabar de completar la defensa de la zona. Però aquesta defensa no és característica de tots els assentaments argàrics, tanta vigilància i seguretat només la trobem en alguns poblats, denominats "centrals", en els que vivien els cabdills, es realitzaven les activitats econòmiques i polítiques, com també els intercanvis comercials i s'emmagatzemaven els productes (com el vi, els cereals, etc.). Existeixen també altres poblats, situats a les planes, que no tenen protecció ni defensa, que depenen dels poblats centrals i que servirien per abastir-los³¹.

Les cases solen tenir forma quadrangular, amb el sòcol de pedra i l'alçat dels murs realitzats amb adob, la coberta és de branques amb adob. Solen estar dividides en tres habitacions, de les quals podem deduir el seu ús: una estança principal on es cuinaria, menjaria i serviria com a lloc de reunió, una altra zona on es confeccionarien els vestits

31 Lull, V. i Risch, R. 1995. "El estado argárico". Verdolay, 7. 97-109.

i una altre com a rebost. Podem fer aquesta divisió gràcies a les restes materials i les evidències arqueològiques que tenim, com és el lloc on estaria situada la llar de foc, les fusalloles i restes de teixits i els grans recipients.

Aquestes societats van tenir un gran desenvolupament gràcies a l'agricultura i la ramaderia, les activitats principals. Es conreava la vinya, els cereals com el blat i la civada i també llegums; i criaven ovelles, cabres i cavalls. Una altra activitat que adquireix una especial rellevància és la metal·lúrgia, trobem útils (des d'eines de treball, armes i petits ornaments) de coure i bronze³².

Per a aproximar-nos a l'estudi dels rituals de comensalitat hem de centrar-nos essencialment en l'anàlisi microespacial d'aquests casos que presenten evidències específicament vinculades als usos rituals de la beguda i dels aliments (determinats espais de consum, tombes amb aixovars significatius, certs depòsits o deixalleries, fosses votives, etc.). En aquest sentit, s'ha de tenir present que les aproximacions arqueològiques a l'estudi de les pràctiques comensals s'efectuen generalment basant-se en un tipus de contextos molt concrets, essent els espais de consum, les fosses o depòsits votius i els conjunts documentats en algunes tombes, aquells que solen presentar un major potencial informatiu. No obstant, la informació que obtenim en cada un dels tipus anomenats és molt diferent. Així, mentre en els espais de consum (ja siguin construïts o a l'aire lliure), podem arribar a ubicar la celebració comensal en un context espacial concret, en el cas de les fosses i de les tombes, obtenim únicament el reflex indirecte d'una hipotètica pràctica de consum, doncs en aquests casos, la localització dels objectes respon a un gest deposicional voluntari. Ara bé, en les tombes aquest gest deposicional sempre posseeix un marcat significat ritual o simbòlic (ofrenes alimentàries, inclusió d'instruments vinculats a la identitat del difunt, deposició dels recipients i restes generades durant la celebració del banquet funerari), mentre que en les fosses o depòsits, s'ha de valorar realment si les restes documentades evidencien uns paràmetres rituals relacionats amb fins votius o si es tracta simplement d'una deposició

32 Lull, V. i Risch, R. 1995. "El estado argárico". Verdolay, 7. Murcia, 97-109.

amb finalitats pràctiques (com la simple acumulació de restes o residus en una mena de deixalleria)³³.

Les ocasions i característiques dels banquetes degueren ser variades, al igual que les parts de la societat implicades. Els contextos descrits ens suggereixen l'existència de cerimònies de clara connotació ritual, que tindrien lloc en coves i potser associades a moments iniciàtics. En paral·lel, les grans cabanes podrien actuar com a lloc de reunió i banquet de grups més amplis, amb motius molt distintius que anirien des de l'exhibició de riqueses i el reforçament de llaços de clientela fins a les cerimònies de guerra o els actes d'hospitalitat. En les societats del moment existia sens dubte una vinculació rellevant entre la ideologia de la guerra i els banquetes, que podrien relacionar-se també amb la mobilització de força de treball. El marc sociològic general per al moment que ens ocupa es el de les societats que presenten formes "pretributàries" d'explotació, amb una distinció asimètrica del poder que deriva en un repartiment també asimètric de l'excedent. En aquest context, les estratègies d'apropiació d'aquest excedent són variades, destacant les de tipus ideològic. Es configura així un escenari particularment propici per a la celebració de banquetes, que actuen com un poderós factor de manipulació ideològica i negociació de relacions socials desiguals. No en va, aquesta funció política dels festejos adquireix rellevància explicativa en estudis recents sobre la desigualtat social en la prehistòria tardana ³⁴.

Tot això sembla confirmar l'idea que l'existència d'un ritual de beguda associat a les elits és quelcom que es pot rastrejar des d'etapes pretèrites. En el cas de la cultura de l'Argar, la pràctica de la comensalitat s'ha posat en relació amb els rituals funeraris, a partir de la identificació de certs conjunts associats a la presentació i al consum d'aliments i begudes com la cervesa, a més a més de la presència de restes de fauna relacionats amb el sacrifici de bòvids i ovicàprids³⁵. Sens dubte, el ritual és un element central en la creació, definició i transformació de les estructures de poder. Si la seva importància radica en que és el medi mitjançant el qual una determinada visió de l'ordre

33 Sardà Seuma, S., 2010, "El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular", *Herakleion* 3, pp. 49-50.

34 Armada Pita, X., 2008. "¿Carne, drogas o alcohol? Calderos y banquetes en el Bronce Final de la Península Ibérica". *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada* 18. P. 153.

35 Sardà Seuma, S., 2010, "El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular", *Herakleion* 3. Pp. 53-54.

social és naturalitzada protegint-la d'altres possibles mètodes de pensament. El ritual és, per tant, un poderós medi de dominació però també de contestació i transformació del poder. Habitualment el ritual, com a pràctica social, posseeix com a marc immillorable de desenvolupament determinats esdeveniments socials que solen relacionar-se amb intenses experiències personals comunitàries. En aquest context la comensalitat, entesa com a mitjà d'expressió i llenguatge simbòlic, ha sigut considerada com una pràctica molt estesa.

En les societats argàriques un esdeveniment especial com la mort amb una important carrega emocional seria el moment idoni per al desenvolupament de rituals de comensalitat que escenifiquen i naturalitzen unes relacions socials clarament desiguals. En aquest sentit la formalització de contenidors exclusius per al consum de begudes, possiblement alcohòliques, com són les copes i la seva relació amb el ritual demostraria la importància que adquireix el consum ritual en les societats argàriques. La producció d'un conjunt normalitzador de vaixelles rituals i la seva correlació fonamentalment amb la presentació i consum d'aliments i begudes suposa l'expressió material de les diferències de classe. Des de la perspectiva els conjunts ceràmics rituals associats als sectors socials més elevats poden ser entesos com autèntics símbols del poder establert. La producció i distribució de conjunts ceràmics distintius del poder argàric suggereix una estratègia conscient en la creació de símbols materials de la jerarquia social i de les diferències de classe. De fet, en les fases tardanes de la cultura argàrica, associades a moments de crisi i canvi, elements clàssics de la ideologia argàrica com les copes desapareixen del registre arqueològic. Les diferències socials en el ritual de comensalitat no només afecten a la producció de contenidors de ceràmica específics per als sectors socials més elevats, sinó també al contingut del propi ritual. Existeix una diferenciació en el tipus de carn consumida. Els bòvids s'associen a les classes socials més elevades front als ovis que es relacionen amb sectors socials amb diferent grau de riquesa. El ritual de comensalitat posseiria per tant unes característiques diferents en funció de la posició social dels individus. Els sectors més elevats gaudirien d'un banquet funerari caracteritzat pel consum de carn de bòvid, de begudes i substàncies estimulants acompanyat d'uns contenidors ceràmics específics del ritual.

Front a aquesta situació el ritual de comensalitat d'aquells individus amb un nivell social inferior no disposaria de vaixelles específiques del ritual i les espècies sacrificades per al seu consum serien fonamentalment ovicàprids i en menor mesura porcs, però en cap cas bòvids³⁶. Aquells individus enterrats sense cap element d'aixovar pertanyien a les classes socials que no tindrien accés al ritual de la comensalitat, o bé, al ritual de desenvolupament no ha deixat evidència arqueològica. L'elecció de la mort en les societats argàriques com episodi del desenvolupament de rituals de comensalitat es deuria a la necessitat de justificar ideològicament, de naturalitzar l'accés diferenciat dels béns de producció. La comensalitat en el context ritual funerari argàric serviria primerament per distingir socialment als diferents individus a partir de la quantitat i qualitat dels elements associats; tot i que el consum de beguda i de menjar en el ritual sigui un vincle que travessa les línies socials i, per tant, crea i potencia relacions de solidaritat i interdependència. El consum comunal d'aliments contribuiria a la creació d'un sentit de comunitat i de connexió amb els ancestres al temps que legitima i naturalitza una situació social clarament beneficiosa per a certs sectors socials. Les característiques del ritual descrit per les societats argàriques entraria dins de la categoria definida com *patron-role feast* consistents en rituals de comensalitat que reproduïen i legitimen relacions institucionalitzades de asimetria social. A diferència d'altres tipus de comensalitat les relacions de reciprocitat entre els convidats i l'amfitrió o amfitrions no defineixen aquest tipus de comensalitat; molt al contrari s'accepta un patró desigual d'hospitalitat simbòlicament expressat en la formalització de relacions de poder desiguals i ideològicament naturalitzat a través de la repetició d'un esdeveniment que indueix sentiments de deïbit social. Aquells grups socials que ocupen el lloc de convidats acceptarien una posició de subordinació front als amfitrions per als que l'organització de festes seria una obligació que incumbeix a qualsevol individu que posseeixi un cert estatus. La institucionalització de l'autoritat descansaria precisament en relacions d'aquest tipus on l'acceptació d'una posició desigual entre amfitrió-convidat justifica clares asimetries socials³⁷.

36 Aranda Jiménez, G., 2008. "Cohesión y distancia social. El consumo comensal de bóvidos en el ritual funerario de las sociedades argáricas". CPAG Universidad de Granada. P. 120.

37 Esquivel Guerrero, J. A., Aranda Jiménez, G., 2006. "Ritual funerario y comensalidad en las sociedades de la edad del bronce del Sureste peninsular: la cultura del Argar", Trabajos de prehistoria, Granada. Pp. 131-133.

Comparació i conclusions

Com hem vist, el consum ritual és un concepte que porta implícit connotacions de diversa índole, ja sigui cultural, social, religiós, etc. Per tant podem dir que les pràctiques alimentaries van més enllà de ser necessitats biològiques ordinàries; són també pràctiques socials, que els grups humans utilitzem per relacionar-nos, expressar missatges, ideologies, creences, etc. A nivell intern d'una comunitat, aquests banquets rituals, serveixen per marcar rangs o rols socials; a nivell extern, poden marcar la relació amb grups o comunitats veïnes per fixar límits i fronteres identitàries entre un grup i un altre. Podem veure com en totes les societats humanes hi ha dues esferes d'aliments: d'una banda, productes de caràcter ordinari i de consum habitual, i de l'altra, productes que entren en l'esfera dels aliments de luxe o prestigi, que habitualment no es consumeixen, només en pràctiques de consum excepcionals; en aquest segon grup d'aliments de luxe, tenen un paper molt important aquells que tenen característiques especials, per exemple, estimulants o inhibidores.

A la cultura de l'Argar trobem espais especialment creats per al consum d'aliments i begudes, grans cabanes destinades a acollir amplis grups de gent; així com també molts recipients que demostren que els rituals de comensalitat estaven ja instaurats en aquesta societat. Trobem també un element molt important, els rituals votius, que tenen a veure gairebé sempre amb la mort i que se suposa acabaria amb un banquet, potser algun àpat especial o bé algun sacrifici i amb la ingesta de begudes alcohòliques (trobem moltes copes en les tombes). Les begudes alcohòliques estarien restringides a un sector de la població, les elits tindrien accés a aquestes begudes (cervesa i/o vi) i segurament

formaria part de la seva dieta, com a distintiu social, igual que la presència de carn procedent d'animals grans (ovicàprids i sobretot, bòvids).

Però no tota la població argàrica participaria d'aquestes festes on el menjar i el beure són la part central, i això ho trobem en ambdues societats, sovint en aquests banquets només hi participarien homes, i segurament també hi hauria un vet per edat. Les dones estarien excloses d'aquestes celebracions, a Grècia només estarien autoritzades a participar-hi les *hetairai*.

Del banquet grec podem determinar millor les parts i els aliments que es menjaven i bevien, de fet sabem que es dividia en dues parts, la primera on es menjaria i que seria per a la majoria dels comensals, mentre que la segona, on es bevien les begudes alcohòliques, estaria restringida només a una part. Els banquets tenien una alta repercussió social i l'amfitrió, mostraria la seva riquesa i poder celebrant aquestes trobades, on ostentaria tots els seus béns.

Aquestes societats, amb formes pretributàries d'explotació tenen un repartiment desigual dels excedents, i que òbviament porta a una desigualtat social. A Grècia, aquesta desigualtat social és similar a l'Argàrica, però a més a més, trobem que la riquesa de determinats membres de la societat passa també per menjar i tenir aliments llunyans o exòtics.

Tant en la cultura de l'Argar com en la Grega, la guerra i el banquet estan estretament relacionats, amb aquests àpats, es reforçarien els vincles de patronatge i de clientela.

Aquests dos factors estan estretament relacionats, i els dos tenen com a objectiu mostrar el prestigi, entès com la capacitat de despertar admiració o estima per part de la resta de la comunitat, serveix per determinar la posició social dins de la comunitat i permet disposar d'un cert control respecte la resta del grup. És una possibilitat d'obtenir poder social, el prestigi social genera desigualtat d'oportunitats, drets i obligacions i s'utilitza com un element clau alhora d'estructurar les formes de lideratge social i els sistemes de poder. En el marc d'aquesta idea de reputació social, aquests béns de prestigi juguen un paper important, és a dir, aquesta posició social destacada i prestigiosa, implica el

funcionament de circuits d'intercanvi cerimonial, i a través d'aquests, circulen determinats béns o aliments de prestigi, luxosos o exòtics, que, d'alguna manera, sustenten aquestes estratègies que adopten determinats grups socials que acabaran esdevenint elits (socials, religioses, polítiques, econòmiques, etc.). Entenem que el funcionament social, econòmic i polític es mou en aquesta lògica de béns de prestigi que circulen, com les begudes alcohòliques. Aquests béns de prestigi es poden posseir, però el que dona el reconeixement social no és tant la possessió i ostentació individual d'aquests béns, sinó la capacitat de redistribució; el que determinarà el prestigi i poder social de determinats grups, famílies o llinatges no serà tant la possessió individual sinó el fet de capitalitzar l'arribada dels productes i la redistribució en les xarxes locals, així com també el fet de presentar-se davant de la comunitat com el redistribuidor d'aquests béns de consum. Els béns de prestigi permeten mantenir pactes entre grups o comunitats i de forma periòdica portar a terme les transaccions dels productes. Són marcadors, moltes vegades, d'estatus social i d'alguna o altre manera acaben sent una via oberta per l'obtenció de poder polític. Partim, doncs, de la convicció que les pràctiques comunitàries de consum ritual poden actuar en molts casos com a context idoni per a pactar els intercanvis i les contraprestacions, així com per exhibir i vehicular la circulació dels béns de prestigi, en especial quan es tracta de productes exòtics o d'importació³⁸.

Un passatge especialment significatiu de l'Odissea, és el que Odisseu relata la seva trobada amb el Cíclop. I el com i el què menja, ens dona una clara idea de quina visió tenien els grecs sobre la seva pauta alimentària:

“Desde allí continuamos la navegación con ánimo afligido, y llegamos a la tierra de los ciclopes soberbios y sin ley; quienes, confiados en los dioses inmortales, no plantan árboles, ni labran los campos, sino que todo les nace sin semilla y sin arada- trigo, cebada y vides, que producen vino de unos grandes racimos- y se lo hacen crecer la

38 Sardà Seuma, S., Diloli Fons, J. 2009, “Arqueologia del banquet. Ritualització, semiòtica dels aliments i anàlisi contextual”, Citerior, Arqueologia i ciències de l'Antiguitat. P. 25-26.

lluvia enviada por Zeus. No tienen ágoras donde se reúnan para deliberar, ni leyes tampoco, sino que viven en las cumbres de los altos montes, dentro de excavadas cuevas; cada cual impera sobre sus hijos y mujeres, y no se entrometen los unos con los otros.

Delante del puerto, no muy cercana ni a gran distancia tampoco de la región de los ciclopes, hay una isleta poblada de bosque, con una infinidad de cabras monteses, pues no las ahuyenta el paso de hombre alguno ni van allá los cazadores, que se fatigan recorriendo las selvas en las cumbres de las montañas. No se ven en ella no rebaños ni labradíos, sino que el terreno está siempre sin sembrar y sin arar, carece de hombres, y cría bastantes cabras.

Así le dije. El Ciclope, con ánimo cruel, no me dio respuesta; pero, levantándose de súbito, echó mano a los compañeros, agarró a dos y, cual si fuesen cachorrillos, arrojólos a tierra con tamaña violencia que el encéfalo fruyó al suelo y mojó el piso. De contado despedazó los miembros, se aparejó una cena y se puso a comer como montaraz león, no dejando ni los intestinos, ni la carne, ni los medulosos huesos. (...) el Ciclope, tan luego como hubo llenado su enorme vientre, devorando carne humana y bebiendo encima leche sola, se acostó en la gruta tendiéndose en medio de las ovejas³⁹.”

Que no conreï la terra ni practiqui la ramaderia són signe de que es troba en una situació menys evolucionada, més primitiva, podríem dir. Segons la mentalitat grega, no practicar cap de les dues activitats que són la base de subsistència de la societat implica trobar-se en una situació d'inferioritat respecte d'aquelles poblacions que sí que ho fan, denota un cert primitivisme. Però el signe més clar i evident de que la nostra alimentació està socialment condicionada, és quan Odisseu explica que el Cíclop practica el canibalisme, i que beu llet sola “*devorando carne humana y bebiendo encima leche sola*”. Ens indica que en les societats de petita escala el banquet esdevé un escenari idoni a través del qual es vehiculen una ampla i variada gama de processos socials, el banquet actua com un escenari per la gestió dels recursos alimentaris i dels excedents. A través dels banquets es vehicula el sistema d'intercanvi de béns i productes

39 Hom. Od. IX 105-287.

de prestigi alhora que es configura un autèntic camp per l'acció política ja que propicia un escenari per l'exhibició dels béns de prestigi per remarcar desigualtats socials dins les comunitats. El banquet ocupa una part important en l'engranatge social dels grups protohistòrics. Les societats protohistòriques fan un ús extens de la ritualitat, que també forma part de la vida domèstica i de la quotidianitat, no només de les celebracions o esdeveniments especials. El concepte de la ritualització al·ludeix a la idea que totes les activitats domèstiques es poden convertir en rituals en el moment en que s'usen de forma teatralitzada i clarament ritualitzada, metafòrica i simbòlica. Compartir els aliments és una manera de crear i mantenir un sentit de comunió dins d'un determinat grup social, independentment dels aliments i begudes que són considerats com un dels elements fonamentals de la cohesió dins d'una determinada societat. Els rituals de comensalitat juguen per tant un paper clau ja que permeten la creació i manteniment d'identitats col·lectives que suposen una determinada forma de compressió del món i de les relacions de l'home amb la natura i amb si mateix. En aquest sentit, les pràctiques comensals es caracteritzen per ser cícliques i/o recurrents, el que suposa una clara forma d'estructurar i definir el temps i la vida de les persones i grups socials mitjançant la seva associació a canvis estacionals, collites, festivitats religioses, naixements, casaments, morts, rituals de pas, etc., també es configuren les relacions socials d'estatus, gènere o edat són definides, consolidades o anul·lades, etc. Els rituals de comensalitat suposen, per tant, la creació i definició d'una determinada identitat o identitats. Es genera la percepció de la cohesió, de pertinença a un determinat col·lectiu, de compartir determinats principis i formes de comprensió.

BIBLIOGRAFIA

Aranda Jiménez, G., 2008. “Cohesión y distancia social. El consumo comensal de bóvidos en el ritual funerario de las sociedades argáricas”. CPAG Universidad de Granada.

Armada Pita, X., 2008. “¿Carne, drogas o alcohol? Calderos y banquetes en el Bronce Final de la Península Ibérica”. Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada 18, Granada.

Berrocal-Rangel, L., 2004, “Banquetes y rituales colectivos en el suroeste peninsular”, CuPAUAM Nº 30, pp. 105-119.

Cámara, J. A., Molina, F. 2011. “Jerarquización social en el mundo Argárico (2000-1300 a. C.). Quadern de prehistòria i arqueologia.

Celestino Pérez, S., 2009, “Arqueología del vino. Los orígenes del vino en occidente”, Madrid, Gráficas Ormag.

Cortés Copete, J. M., Muñoz Grijalvo, E., Gordillo Hervás, R., 2011. “Grecia ante los Imperios. V reunión de historiadores del mundo griego”. Cap. 8 “Comer como un rey: percepción e ideología del lujo gastronómico entre Grecia y Persia”. SPAL Monografías, Sevilla.

Esquivel Guerrero, J. A., Aranda Jiménez, G., 2006. “Ritual funerario y comensalidad en las sociedades de la Edad del Bronce del Sureste peninsular: la cultura del Argar”, Trabajos de prehistòria, Granada.

Flores Blanco, L. A., “Brindando con vino: ¿Quiénes eran los participantes de la mesa íbera? Maestría en Arqueología Prehistórica. Universidad Complutense de Madrid, Espanya.

Garnsey, P. 1999. “Food and Society in Classical Antiquity”. Cambridge University Press, Cambridge.

González Reyero, S. 2000, “El banquete griego en Occidente. La Galia: alcance y límites de un tipo de comensalidad”, Quadern de Prehistoria i Arqueologia, 21.

Graells i Fabregat, R., 2005, “Sobre el banquet de la primera edat del ferro a Catalunya: els accessoris de condimentació de la beguda”, *Revista d'Arqueologia de Ponent*, pp. 235-246

Lull, V. 1983. “La *cultura* del Argar . Un modelo para el estudio de las formaciones económico-social prehistóricas”. Akal Universitaria Serie Arqueología. Madrid.

Lull, V. i Risch, R. 1995. “El estado argárico”. Verdolay, 7. Murcia, 97-109.

M. S. Hernández Pérez, J. A. Soler Díaz i J. A. Lopez Padilla. 2009-2010. “En los confines del Argar. Una cultura de la Edad del Bronce en Alicante”. MARQ, Alacant.

Murray, O. 2009: “The culture of the Symposium”, en: Raaflaub, K.; van Wees, H. (eds.), *A companion to Archaic Greece*, Oxford, pp. 508-523.

Notario Pacheco, F. 2011. “Manjares de cuna y lecho: los banquetes sacrificiales natalicios y nupciales en la democràcia ateniense del siglo IV a. C”. ARYS, Madrid.

Notario Pacheco, F. 2011. “Perspectivas historiográficas de la alimentación en el mundo griego antiguo”, HABIS 42. P. 70.

Notario Pacheco, F. 2013. “Placeres externos, disgustos internos: percepciones de la alteridad, interacciones gastronómicas y conflictos ideológicos e identitarios en la Atenas del siglo IV a. C.” *Ideología, identidades e interacción en el mundo antiguo*, Madrid.

- Rostovtzeff, M. 1967. "Historia social y econòmica del mundo helenític", Oxford.
- Sardà Seuma, S. 2008, "Servir el vino. Algunas observaciones sobre la adopción del oinochoe en el curso inferior del Ebro (s. VII-VI a. C.)", *Trabajos de prehistòria*, N° 2, pp. 95-115.
- Sardà Seuma, S., 2010, "El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular", *Herakleion* 3, pp. 37-65.
- Sardà Seuma, S., Diloli Fons, J. 2009, "Arqueologia del banquet. Ritualització, semiòtica dels aliments i anàlisis contextual", *Citerior, Arqueologia i ciències de l'Antiguitat*.
- Siret, E. i Siret, L. 1890. "Las primeras edades del metal en el sudeste de España". Barcelona.
- Tarradell Mateu, M. 1950. "La península ibérica en la época del argar". *V congreso de arqueología del sudeste español*. Almería, 72-85
- Tarradell Mateu, M. 1958. "El tossal redó y el tossal del caldero, dos poblados de la edad del bronce en el término de bellús (Valencia)". *Archivo de prehistoria levantina*, VII. Valencia, 111-126.
- Tarradell Mateu, M. 1963. "El país valenciano del neolítico a la iberización". Ensayo de síntesis. Valencia.
- Tarradell Mateu, M. 1969. "La cultura del Bronce valenciano. Nuevo ensayo de aproximación". *Papeles del laboratorio de arqueología de valencia* 6. Valencia, 7-3.0
- Urrea Méndez, J., "Los ritos funerarios: Iberia y Grecia. El uso del vino en el mundo antiguo: un ejemplo en una tumba hallada en la necrópolis ibérica de Lorca", *Alberca* 7.
- Vickery, K. F. 1980. "Food in Early Greece". Urbana ed. Facsímil.
- Wilkins, J., Hill, S. 2006. "Food in the Ancient World". Blackwell Publishin, Oxford.