



## **COCINAR, COMER Y BEBER EN LA IBERIA PROTOHISTÓRICA: ESPACIOS Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LOS ACTOS ALIMENTARIOS EN EL MUNDO IBÉRICO SEPTENTRIONAL(SS.VI-II A.N.E.)**

**M<sup>a</sup> Pilar Camañes Villagrasa**

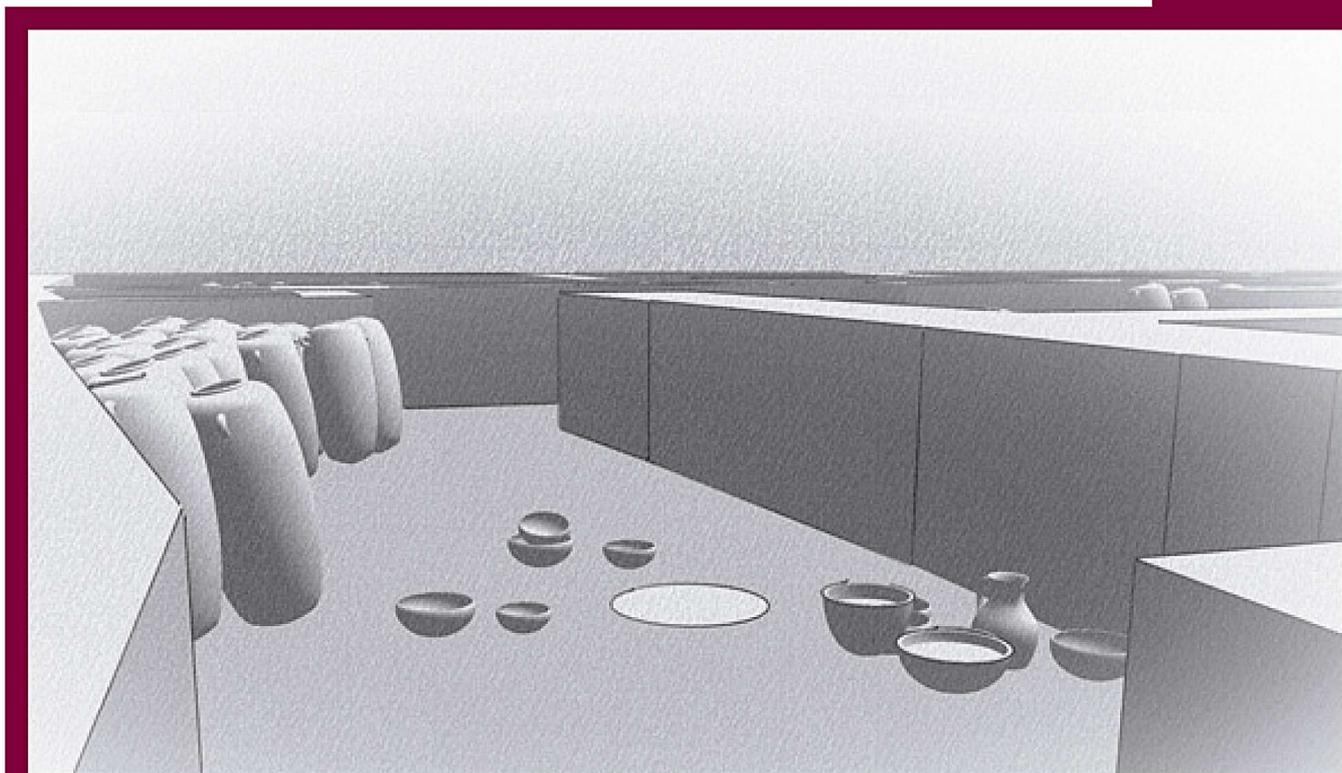
**Dipòsit Legal: T.1277-2013**

**ADVERTIMENT.** L'accés als continguts d'aquesta tesi doctoral i la seva utilització ha de respectar els drets de la persona autora. Pot ser utilitzada per a consulta o estudi personal, així com en activitats o materials d'investigació i docència en els termes establerts a l'art. 32 del Text Refós de la Llei de Propietat Intel·lectual (RDL 1/1996). Per altres utilitzacions es requereix l'autorització prèvia i expressa de la persona autora. En qualsevol cas, en la utilització dels seus continguts caldrà indicar de forma clara el nom i cognoms de la persona autora i el títol de la tesi doctoral. No s'autoritza la seva reproducció o altres formes d'explotació efectuades amb finalitats de lucre ni la seva comunicació pública des d'un lloc aliè al servei TDX. Tampoc s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant als continguts de la tesi com als seus resums i índexs.

**ADVERTENCIA.** El acceso a los contenidos de esta tesis doctoral y su utilización debe respetar los derechos de la persona autora. Puede ser utilizada para consulta o estudio personal, así como en actividades o materiales de investigación y docencia en los términos establecidos en el art. 32 del Texto Refundido de la Ley de Propiedad Intelectual (RDL 1/1996). Para otros usos se requiere la autorización previa y expresa de la persona autora. En cualquier caso, en la utilización de sus contenidos se deberá indicar de forma clara el nombre y apellidos de la persona autora y el título de la tesis doctoral. No se autoriza su reproducción u otras formas de explotación efectuadas con fines lucrativos ni su comunicación pública desde un sitio ajeno al servicio TDR. Tampoco se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al contenido de la tesis como a sus resúmenes e índices.

**WARNING.** Access to the contents of this doctoral thesis and its use must respect the rights of the author. It can be used for reference or private study, as well as research and learning activities or materials in the terms established by the 32nd article of the Spanish Consolidated Copyright Act (RDL 1/1996). Express and previous authorization of the author is required for any other uses. In any case, when using its content, full name of the author and title of the thesis must be clearly indicated. Reproduction or other forms of for profit use or public communication from outside TDX service is not allowed. Presentation of its content in a window or frame external to TDX (framing) is not authorized either. These rights affect both the content of the thesis and its abstracts and indexes.

# **COCINAR, COMER Y BEBER EN LA IBERIA PROTOHISTÓRICA: ESPACIOS Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LOS ACTOS ALIMENTARIOS EN EL MUNDO IBÉRICO SEPTENTRIONAL (SS. VI-II A.N.E.)**



TESIS DOCTORAL  
M<sup>a</sup> PILAR CAMAÑES VILLAGRASA

UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

COCINAR, COMER Y BEBER EN LA IBERIAPROTOHISTÓRICA: ESPACIOS Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LOS ACTOS ALIMENTARIOS  
EN EL MUNDO IBÉRICO SEPTENTRIONAL(SS.VI-II A.N.E.)

M<sup>a</sup> Pilar Camañes Villagrasa

Dipòsit Legal: T.1277-2013

# Cocinar, Comer y Beber en la Iberia Protohistórica: espacios y contextualización de los actos alimentarios en el mundo ibérico septentrional (ss. VI-II a.n.e.)

Tesis presentada por:

M<sup>a</sup> Pilar Camañes Villagrasa

Programa de doctorado:

Interuniversitari en Arqueologia Clàssica, 2009-2012

Departament d'Història i Història de l'Art

Universitat Rovira i Virgili

Dirigida por:

Dra. Maria Carme Belarte Franco (ICREA-ICAC)

Dr. Jordi Principal Ponce (MAC)



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI



Tarragona

2012

UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

COCINAR, COMER Y BEBER EN LA IBERIAPROTOHISTÓRICA: ESPACIOS Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LOS ACTOS ALIMENTARIOS  
EN EL MUNDO IBÉRICO SEPTENTRIONAL(SS.VI-II A.N.E.)

M<sup>a</sup> Pilar Camañes Villagrasa

Dipòsit Legal: T.1277-2013

UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

COCINAR, COMER Y BEBER EN LA IBERIAPROTOHISTÓRICA: ESPACIOS Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LOS ACTOS ALIMENTARIOS  
EN EL MUNDO IBÉRICO SEPTENTRIONAL (SS.VI-II A.N.E.)

M<sup>a</sup> Pilar Camañes Villagrasa

Dipòsit Legal: T.1277-2013

A la memoria de mis abuelos, quienes  
escribieron capítulos inolvidables de mi vida.

UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

COCINAR, COMER Y BEBER EN LA IBERIAPROTOHISTÓRICA: ESPACIOS Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LOS ACTOS ALIMENTARIOS  
EN EL MUNDO IBÉRICO SEPTENTRIONAL(SS.VI-II A.N.E.)

M<sup>a</sup> Pilar Camañes Villagrasa

Dipòsit Legal: T.1277-2013

## Agradecimientos

El camino recorrido hasta llegar a este punto ha sido un reto lleno de momentos de superación y trabajo, en el que han participado, con su esfuerzo, muchas personas e instituciones, de las que me querría acordar en estas líneas.

En primer lugar, este trabajo no se hubiese iniciado nunca si mis dos directores, Carme Belarte y Jordi Principal, no hubiesen apostaron por mi desde el minuto cero. Ha sido su apoyo, en todo momento, sus consejos, sus horas invertidas y su disposición constante lo que han hecho que el trayecto haya sido más sencillo. Gracias por guiar mis primeros pasos en el mundo de la investigación.

De la misma manera, agradezco a l'Institut Català d'Arqueologia Clàssica la oportunidad que da a por personas como yo, para las que las investigación se convierte en el eje de sus vidas. Igualmente, me gustaría destacar el interés, el trabajo y el entusiasmo de Joaquín Ruíz de Arbulo que junto con la Universitat Rovira i Virgili hicieron todo lo posible para que pudiese realizar una estancia de tres meses en el Institut Ausonius de Bordeaux. Mostrar mis más sinceros agradecimientos a mi tutor allí, Alexis Gorgues, y a Milagros Navarro, que con su hospitalidad y amabilidad, hicieron mucho más llevaderos mis lluviosos días en la ciudad.

Continuando dentro del ámbito científico esta tesis no se hubiese podido elaborar de no ser por la ayuda desinteresada de personas como Enriqueta Pons, David Asensio, Conchita Ferrer, el Equipo de Alorda Park y Cristina García-Dalmau. Sus aportaciones a mi trabajo han supuesto una ayuda inestimable. Al mismo tiempo, destacar su disposición a la hora de compartir sus conocimientos, resultados de sus trabajos e incluso horas de su jornada. Asimismo, me gustaría dar las gracias a mi compañera Serena Vinci, cuya ayuda con las traducciones y la redacción en italiano ha sido determinante en la realización de mi trabajo final. Asimismo, requieren una mención especial todos los equipos de arqueólogos e investigadores que han trabajado durante muchos años en los yacimientos que se incluyen en mi estudio. Sin la dedicación y el esfuerzo de personas como ellas ninguna investigación sería posible.

A nivel personal la lista de agradecimientos es larga y extensa, por lo que a todas las personas que con una llamada, un mensaje o una simple palabra me han dado fuerzas para continuar en los momentos difíciles y han estado ahí para disfrutar las alegrías, gracias. Nombrar especialmente a mis compañeras de fatigas, quién nos iba a decir que cuando nos conocimos en primero de carrera íbamos a pasar tantas cosas juntas, clases, viajes, tesis, horas de biblioteca y sobre todo amistad. A las personas que teniendo como hilo conductor la tesis pasaron a formar parte de mi vida, con las que no sólo he compartido despacho sino conversaciones y momentos que espero se repitan mucho tiempo. A mis amigas de toda la vida, que sin entender demasiado bien el tiempo que dedicaba a esto, siempre han estado cerca y han comprendido mis ausencias. Y a mis “compis de piso”, que vieron nacer el proyecto a mi lado y que, a pesar de que el tiempo nos ha llevado a “casas” diferentes, han alegrado muchos días grises.

Por último, quiero dedicar este trabajo a las personas que han tenido que soportar mis malos momentos y mis ausencias: a mi familia. A mis padres y a mi hermana que incondicionalmente han estado a mi lado, comprendiendo, apoyando y respetando cada decisión que he tomado desde hace doce años, cuando decidí marcharme a Barcelona. Cada uno de ellos, no han dudado ni un segundo en dejarlo todo para estar horas al teléfono o frente al ordenador y en buscar una excusa para sacarme una sonrisa. Finalmente, por tantos momentos de silencios que has tenido que vivir, por todos los planes suspendidos por mi tesis, por todas las horas que has dedicado a ayudarme y darme apoyo y por valorarme como me valoras, millones de gracias Carles. Todo lo que he hecho es gracias a vosotros.

UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

COCINAR, COMER Y BEBER EN LA IBERIAPROTOHISTÓRICA: ESPACIOS Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LOS ACTOS ALIMENTARIOS  
EN EL MUNDO IBÉRICO SEPTENTRIONAL(SS.VI-II A.N.E.)

M<sup>a</sup> Pilar Camañes Villagrasa

Dipòsit Legal: T.1277-2013

## Tabla de Contenidos

### Resumen

1. Introducción: Objetivos generales y marco cronoespacial	1
2. Cuestiones metodológicas y resolución de conflictos	7
2.1. Las bases de un modo de trabajo	8
2.2. La problemática de los matices	15
2.3. Estado de la cuestión	18
3. Aproximación al proceso de consumo	22
3.1. La alimentación como elemento identitario	23
3.2. El espacio doméstico como punto de partida	29
3.3. La conformación del proceso de consumo	37
3.3.1. Elaboración y transformación de los alimentos	38
3.3.2. Almacenaje	48
3.3.3. Consumo	53
4. Estudio de los yacimientos	64
4.1. Els Estinçlells	65
4.2. Molí d'Espígol	95
4.3. Mas Castellar de Pontós	123
4.4. Puig Castellar	166
4.5. Alorda Park	219
5. Conclusiones	254
6. Bibliografía	264

UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

COCINAR, COMER Y BEBER EN LA IBERIAPROTOHISTÓRICA: ESPACIOS Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LOS ACTOS ALIMENTARIOS  
EN EL MUNDO IBÉRICO SEPTENTRIONAL(SS.VI-II A.N.E.)

M<sup>a</sup> Pilar Camañes Villagrasa

Dipòsit Legal: T.1277-2013

## RIASSUNTO

L'obiettivo principale della nostra ricerca si è incentrato sulla contestualizzazione di un processo così abituale e quotidiano come quello del consumo di alimenti. All'interno di un ambito prettamente teorico si è mirato a rifletterne la complessità attraverso studi generali sull'alimentazione, sulla sua importanza come elemento di identità e sulla propria trascendenza nella gestione della quotidianità. Tutti questi aspetti sono stati successivamente trasferiti su un piano archeologico con il fine di comprendere, mediante l'ubicazione di ogni attività, le peculiarità dell'organizzazione del consumo, degli oggetti che vi partecipano e della complementarità tra le azioni, sia a un livello micro, all'interno di ogni unità costruttiva, sia a livello macro, con una visione della totalità dell'insediamento.

Sebbene non sia stato possibile identificare, all'interno documentazione archeologica, il riflesso di molte delle attività che si includono in questo processo di consumo, altre risultano perfettamente attestate grazie alla propria fossilizzazione nei resti materiali, quali l'elaborazione degli prodotti, il consumo o l'immagazzinamento. Suddette tre azioni hanno così costituito il tipo di approccio con il quale è stato sviluppato lo studio del processo di consumo di alimenti; a partire da una panoramica generale dell'insediamento, della sua struttura e delle caratteristiche delle unità architettoniche si è poi giunti ad una conoscenza più dettagliata di ognuno degli insediamenti e dei settori che lo compongono.

L'acquisizione di una visione generale macro e micro di ciascuno dei siti archeologici studiati ha permesso di giungere infine alla comparazione dei risultati ottenuti in ciascuno di essi. Tale confronto ha permesso di constatare l'esistenza di parametri analoghi, così come di diversi modelli indipendenti nella configurazione, ubicazione e complementarità dei tre attività considerate.

Suddetta analisi ha così permesso di approssimarsi ancor più al processo di consumo nel mondo iberico, all'interno dell'ambito quotidiano, ovvero di ciò che giornalmente si ripete, che osserviamo intorno a noi sin dalla nascita e che nonostante tutto, non viene percepito come qualcosa di naturale.

## 1. Introducción

## **1. Introducción: Objetivos generales y marco cronoespacial**

La puesta en marcha de este trabajo surge de la premisa de que la alimentación constituye una de los elementos más característicos de una sociedad. Si miramos a nuestro alrededor hay una gran cantidad de las culturas, países e incluso regiones para los que podríamos identificar una serie de alimentos que los representarían. Sus componentes, modos de elaboración o su manera de consumirlos responden a una larga tradición social, materializada en sistemas alimenticios que cada uno asume como propios, como parte de lo que es.

Su consolidación en las sociedades se gesta a partir de un sustrato natural incuestionable, que se va moldeando en función de variables de diversa índole (sociales, culturales, económicas o políticas). Todo ello hace de la alimentación una parte activa en la vida de las personas, que se mantiene o se modifica en base a la realidad de cada sociedad. Un sistema complejo, condicionado por otros muchos sistemas, cuya relación entre ellos se sustenta bajo nociones de reciprocidad.

La variedad en sus manifestaciones, sus modos compositivos o los personajes que participan de ella han generado que su interpretación esté repleta de matices. Natural/cultural, público/privado, comunal/doméstico son binomios contrapuestos que hacen del concepto alimentación una cuestión difícil de comprender, estructurar y abordar. Al mismo tiempo, este conjunto de dicotomías muestran una serie de aproximaciones apasionantes a una actividad imprescindible y reiterada en la vida de las personas, fiel reflejo de un bagaje que se gestiona por medio de los individuos que forman parte de ella.

Tal y como se irá mostrando, la complejidad del consumo no radica únicamente en su composición sino que también se observa en su ejecución. Los alimentos experimentan un largo proceso de optimización desde el momento de su obtención hasta que llegan a la mesa. Este trayecto vehiculado a través de espacios, objetos, estructuras, acciones y sobre todo personas forma parte del sofisticado entramado al que hemos designado como proceso de consumo, punto central de nuestro estudio.

Un proceso que, a pesar de tener numerosas ramificaciones y actividades complementarias, para su identificación arqueológica se ha tenido que restringir a tres acciones principales: elaboración, consumo y almacenaje. La causa de esta delimitación se encuentra en el reflejo de todas las labores involucradas dentro de los restos arqueológicos, donde muchas de las que se habrían llevado a cabo no dejaron huellas detectables.

Por tanto, el eje vertebrador de nuestra investigación se centra en conocer la disposición y estructuración espacial de esta actividad, en toda su amplitud, y con ello profundizar un poco más en el conocimiento de la dinámica generada en el interior de las unidades domésticas. Todo ello ha sido realizado a partir de numerosos elementos, relacionados directa o indirectamente con la alimentación, desde la arquitectura hasta el instrumental y los equipamientos de cada espacio. El enfoque analítico irá ampliándose desde la organización de cada estancia, individualmente, hasta la distribución del proceso dentro del ámbito global del asentamiento. Asimismo, esta percepción general nos permitirá, en última instancia, un acercamiento a la importancia otorgada por los pobladores de cada yacimiento a cada una de las fases del proceso y la comprobación de si existe una percepción común, en esta parte noreste del mundo ibérico, sobre el proceso de consumo.

Tanto su cronología como su ubicación requieren de una cierta explicación, consecuencia de los problemas que nos hemos ido encontrando durante la ejecución del estudio. Para el primer aspecto, la cronología, es necesario constatar que a pesar de que el objetivo era realizar un estudio dentro de una horquilla cronológica que se extendía desde el siglo VI hasta el siglo II a.n.e. éste sólo ha sido posible a nivel teórico y no analítico. Las limitaciones son producto de la dinámica del propio registro arqueológico de los yacimientos, con una ocupación ininterrumpida durante varios siglos. Esto, conlleva una sucesión de estratos amortizados y por tanto, modificados con aportaciones posteriores a su uso, que desvirtúan un escenario cuya interpretación se alejaría en demasía del contexto inicial. Por este motivo, el momento de ocupación de los asentamientos analizados se centra, principalmente, en el siglo III a.n.e., hecho que si bien limita la observación evolutiva del proceso de consumo, nos posibilita centrarnos en una visión sincrónica y una ubicación temporal bien definida.

El segundo aspecto, la selección de los asentamientos estudiados, tal y como se ha comentado, constituye igualmente un punto importante. La razón de su significación se encuentra en la dispersión territorial de los yacimientos analizados, cada uno con una dinámica poblacional diferenciada. El territorio del estudio del proceso de consumo se extiende por toda la costa mediterránea, con el objetivo de observar las diferentes composiciones que se han documentado. Este tema ha sido tratado de manera exhaustiva en lo que hoy es el área valenciana, de ahí que muchos de los asentamientos tratados en la exposición se ubiquen en este territorio (fig. 1).

Si nos centramos en la parte analítica, cinco son los yacimientos considerados: Puig Castellar, Alorda Park, Mas Castellar de Pontós, Molí d'Espígol y Els Estinçells. Todos ellos dispersos por las cuatro provincias de la actual Cataluña, y concretamente a lo que correspondería a los territorios ibéricos de los layetanos, cersitanos, indiketes e ilergetes, respectivamente. Este aspecto adquiere una gran trascendencia debido a que el momento en el que nos encontramos supuso un periodo de grandes cambios de poblamiento, con la consolidación de una estructura territorial fuertemente jerarquizada (Sanmartí 2001, 23) que expone características propias en cada territorio. Todo ello propiciado por un aumento demográfico, una mayor explotación de recursos y una mejoría de la tecnología aplicada a la producción (Sanmartí 2005, 346).

A nivel de estructuración del territorio, se documenta un alto grado de especialización, junto con una densa ocupación durante el ibérico pleno (Belarte *et al.* 2009b). A partir del siglo IV a.n.e. se constata el comienzo de la estructuración de una red de asentamientos, cuyas dimensiones y características han permitido realizar una categorización precisa, formada por un conjunto de núcleos que ostentaban la presidencia del territorio (de 9 a 18 ha), junto a ellos centros con funciones económicas y administrativas (de 2 a 4 ha) y un número más alto de aldeas (0.5 y 1 ha) (Sanmartí 2001). Sin duda, su funcionalidad como núcleos agrícolas, comerciales o distribuidores influyó en la organización interna y por supuesto, en la conformación de los hogares y su funcionamiento.

Por otra parte, las excavaciones en extensión han posibilitado la vista completa de muchos yacimientos, lo que ha facilitado la mejor comprensión de su composición y de lo que ello implicaba a nivel social y político. El estudio de sus estructuras expone una marcada estratificación social que iría desde una élite o aristocracia hasta el

campesinado, pasando por un nivel de artesanado que si bien es difícil de discernir no cabe duda de que existió. Elementos como el control de los bienes, de los silos y de las importaciones se ha considerado que estaban en manos de la aristocracia, y con ello su vinculación con el control económico ya desde el siglo IV a.n.e. (Asensio *et al.* 1998, 383-384).

En el territorio que nos ocupa la evolución que se está iniciando es compleja, con matices y características que afectan a cada área de manera particular. Sin embargo, a modo de resumen se realizarán unas breves pinceladas con el fin de situar el contexto general. Para el área costera septentrional, en el territorio de los indiketas, donde encontramos el asentamiento de Pontós, su evolución quedó supeditada a la presencia de las colonias griegas de Ampurias y Rodas. Los grandes *oppida*, como Mas Castellar de Pontos, desaparecen como tales, pasando a formar parte de la *chora* de las colonias (Martín 1995, 427). Si continuamos hacia el sur, tanto en la Laietania como en la Cessetania, áreas donde se sitúan Puig Castellar y Alorda Park, respectivamente, se observa esta estructura compleja, con funciones diversas, reflejo de una sociedad jerarquizada. En ambas zonas se detectan asentamientos de grandes dimensiones, así como núcleos menores, pequeñas aldeas y un abundante poblamiento disperso (Asensio *et al.* 2001). En el interior, la zona norte del territorio ilergeta, espacio donde se documentan dos yacimientos de nuestro estudio, Molí d'Espígol y Els Estinçells, a partir del 400 a.n.e. se observa una densificación de la población, con puntos habitados que se distancian poco entre ellos. Todo ello, sería consecuencia de una mayor actividad comercial, que iba desde la costa cessetana hasta el interior, con una organización sustentada en jerarquías de parentesco (Bermúdez 2010, 44-47)

En este panorama de cambios demográficos, económicos y de contactos comerciales se dibuja un nuevo escenario en muchos de los asentamientos de este momento cronológico, que influirá, tal y como se irá viendo, en el proceso de consumo, así como a la organización y evolución del mismo.

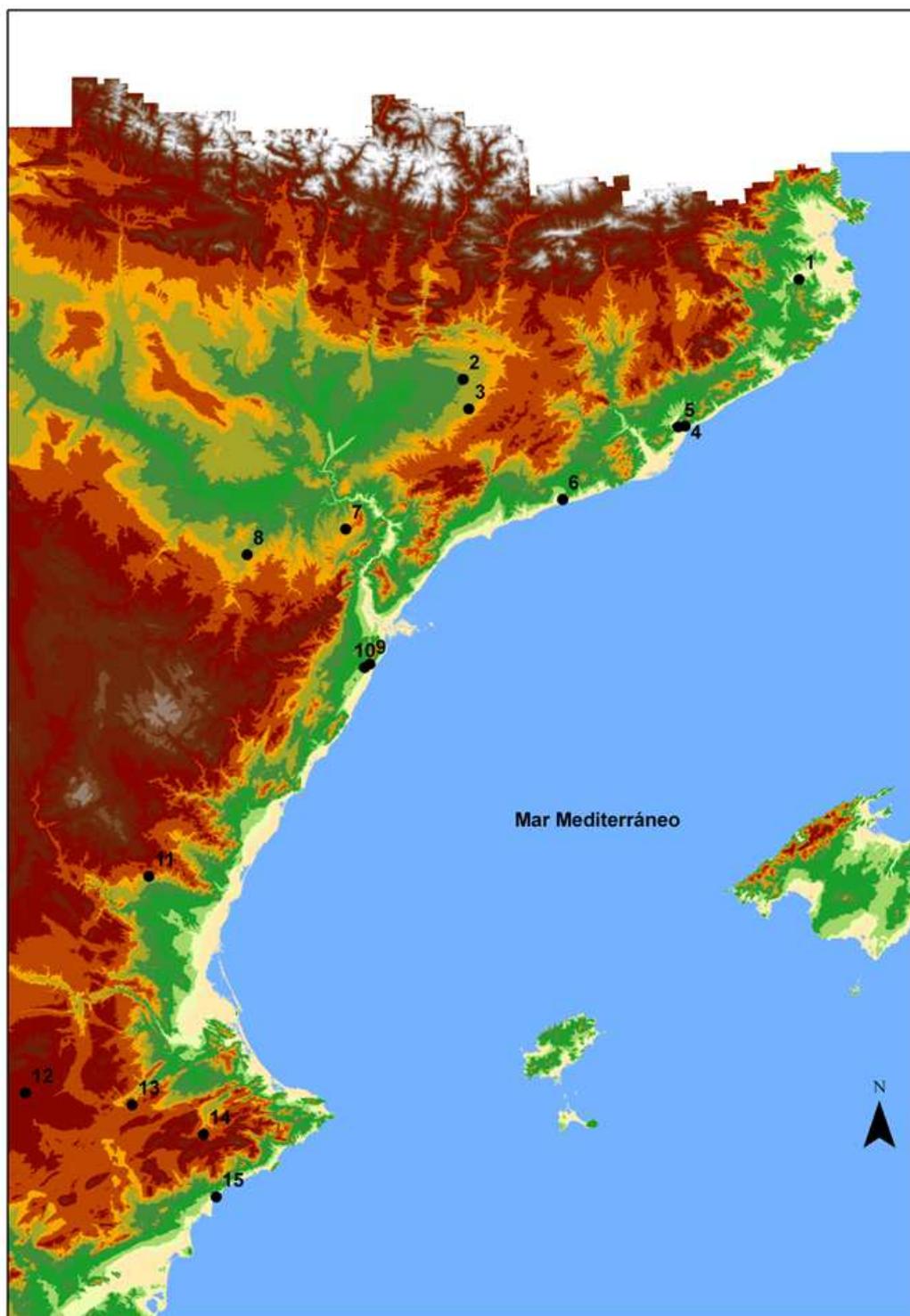


Fig. 1. Mapa de la costa Mediterránea de la Península Ibérica con la ubicación de los yacimientos nombrados en nuestro estudio: 1. Mas Castellar de Pontós; 2. Molí d'Espígol; 3. Els Estinclells; 4. Turò de Mas Boscà; 5. Puig Castellar; 6. Alorda Park; 7. Turó del Calvari; 8. Taratrato; 9. Sant Jaume-Mas d'en Serrà; 10. La Moleta del Remei; 11. Castellet de Bernabé; 12. El Amarejo; 13. La Bastida de les Alcusses; 14. La Serreta y 15. La Illeta dels Banyets.

## **2. Cuestiones metodológicas y resolución de conflictos**

## 2.1. Las bases de un modo de trabajo

La presente investigación parte del eje vertebrador del consumo. Tal y como se irá viendo, es una noción de amplia magnitud conceptual y terminológica, que se ha enfocado tanto en el sistema culinario como en el propio consumo, lo que hemos designado como proceso de consumo (consumo, almacenaje y elaboración). Todo ello, juntamente con los productos consumidos, son elementos de un fuerte sentido identitario y de larga perduración en el tiempo. Bajo este presupuesto teórico se ha estructurado nuestro trabajo con la finalidad de establecer una aproximación teórico-práctica al desarrollo de estas actividades. Cuestiones como el contexto individual de cada labor, la importancia de su presencia en los asentamientos y su razón de ser (decisiones de ubicación, estructuración del espacio, artefactos involucrados) son los objetivos principales. Todo bajo una óptica que ha intentado buscar la interdisciplinariedad, donde las visiones de carácter antropológico y etnográfico adquieren una importancia determinante.

El estudio de los materiales, equipamientos o superficies que han quedado fosilizados en los restos arqueológicos ha sido el hilo conductor para la definición de aquellas actividades vinculadas al proceso de consumo. Mediante un estudio analítico exhaustivo se pretende establecer unas características definitorias del funcionamiento general de este proceso, ya sea dentro de cada estancia como en el conjunto urbano. La distribución, complementariedad entre acciones y organización dentro de los diferentes niveles del entramado nos permitirá observar tanto su regulación como la importancia otorgada, por los pobladores de los asentamientos, a cada una de estas actividades. Así pues, para constatar los parámetros nombrados, el primer estadio de la investigación corresponde al estudio detallado de aquellos asentamientos ibéricos que por sus características han permitido un análisis exhaustivo.

El camino recorrido ha supuesto la constante toma de decisiones, siempre bajo el claro propósito de intentar establecer una metodología homogénea, clara y exhaustiva, que se inicia con la selección de los yacimientos que serán objeto de estudio. La necesidad de consultar memorias de excavación, registros de material arqueológico (ya sean de equipamientos o de artefactos), publicaciones y la entrevista directa con los responsables de la excavación, implica una serie de limitaciones que excluye algunos de los asentamientos posibles. En primer lugar, por la reticencia de algunos

excavadores a ceder información sobre los yacimientos en los que trabajan aunque, por suerte, son casi una excepción. En segundo lugar, porque algunos de los yacimientos tienen una larga tradición arqueológica iniciada a principios del siglo XX, con lo que esto implica a nivel de registro y memorias. Así pues, los asentamientos incorporados a esta primera parte analítica responden a una serie de parámetros concretos: la realización de una excavación en extensión, ya que ante el objetivo de realizar un análisis espacial a nivel tanto micro como macro, cuanto mayor sea la superficie hay un mayor rango de muestreo y, en consecuencia, más posibilidades comparativas.

Otro de los aspectos que cobró importancia a la hora de elegir los yacimientos fue la existencia de un registro actual y sistematizado. Como se ha comentado son muchos los asentamientos que, debido al momento de su excavación, no cumplen este requisito. Una metodología de trabajo actual facilita de manera notable la agilidad de trabajo, la gestión de datos y el análisis de los mismos. Si bien es cierto, que algunos de los yacimientos examinados no cumplen esta condición, la información aparece bien publicada o revisada. A todo ello, debemos sumarle la necesidad de una catalogación de material exhaustiva y, principalmente, accesible. Derivado de la gran cantidad de espacios considerados y del análisis de material que implica, el trabajo se asienta sobre los inventarios realizados por el equipo responsable de cada yacimiento.

Finalmente, cabe mencionar que todas estas cuestiones se complementan con la intención de presentar un muestreo amplio y heterogéneo. Estas características a nivel práctico se materializan en la elección de yacimientos cuya ubicación, dinámica y abandono presentan coyunturas distintas, con el fin de examinar escenarios diferentes. La articulación de todos los puntos ha dado como resultado un conjunto de cinco asentamientos; tres costeros y los dos restantes interiores (fig. 2), con funciones diversas: comerciales, agrícolas o de vigilancia del territorio. Estos yacimientos nos han permitido acercarnos un poco más a la realidad del proceso de consumo en época ibérica.

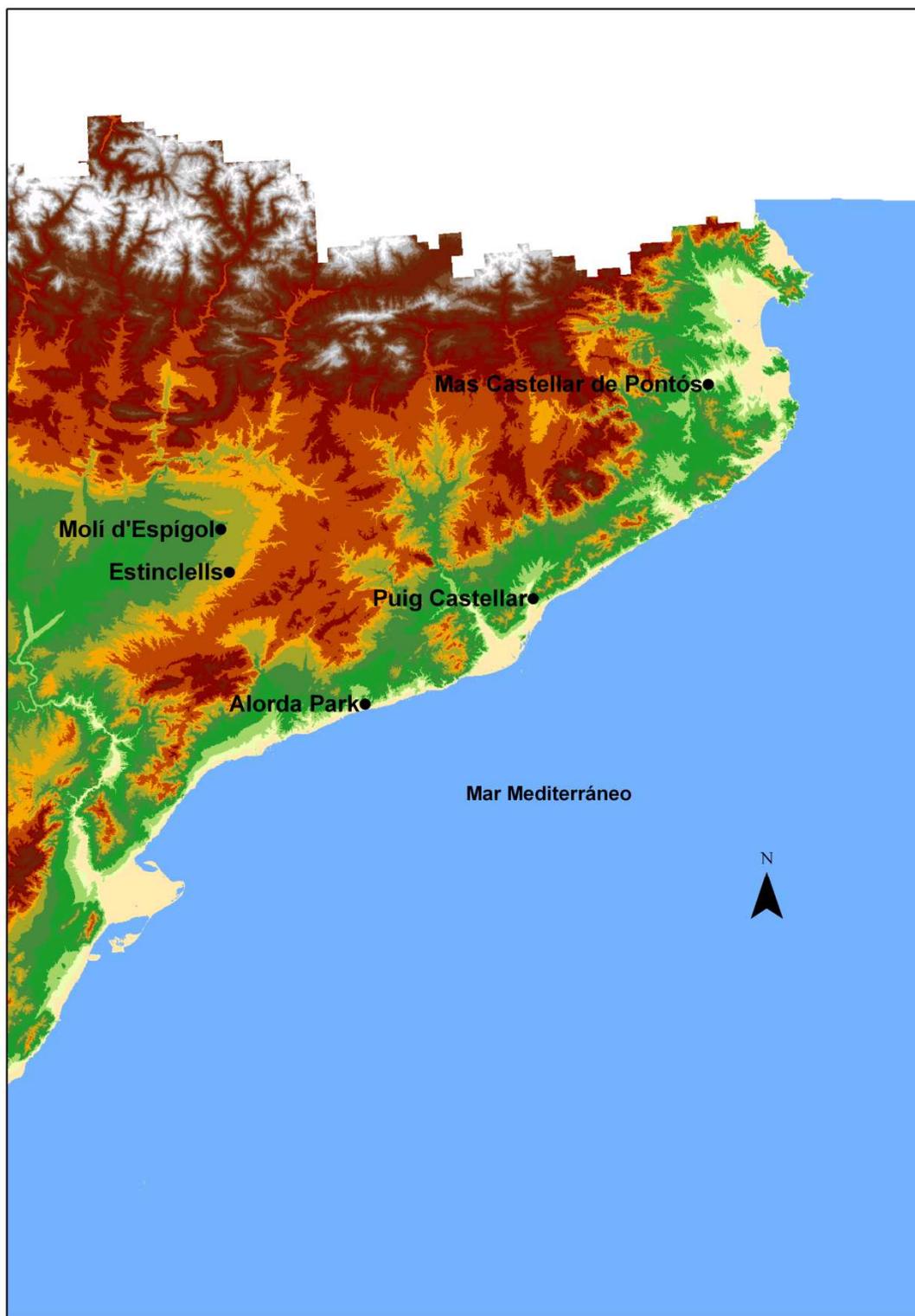


Fig. 2. Ubicación de los yacimientos analizados.

Una vez se ha obtenido toda la información de carácter arqueológico y bibliográfico, la segunda parte de la investigación se centra en la interpretación global de los conjuntos de datos, procedentes de la primera fase de trabajo. Este paso implica la gestión de todo el material compilado, donde quedaban incluidos artefactos cerámicos y equipamientos, siempre vinculados al proceso de consumo. Para ello se ha ejecutado la revisión y estudio del material perteneciente a cada fase, con una separación en tres categorías funcionales: consumo, elaboración y almacenaje. Esta repartición, como hemos visto, responde a las fases principales del proceso de consumo, cuya composición sigue las pautas estipuladas por C. Mata y H. Bonet (1992) en lo referente a la cerámica ibérica. Para la cerámica de importación, diferentes estudios establecen una precisión funcional de los objetos, entre ellos el de M. Bats (1988) y para el noreste peninsular J. Principal (1998). Asimismo, se realiza este reparto funcional en base al diccionario de referencia de cerámica, donde la tipología, fase cronológica y uso de cada uno de estos objetos queda perfectamente definido (Py 1993).

	Utilización de los objetos	Tipología arqueológica
Plato	Servir – consumir alimentos sólidos, semisólidos o líquidos, individual o colectivamente.	Lamb. 23 Lamb. 26 Lamb. 55 M. P. 63
Copa /Cuenco	Servir – consumir alimentos sólidos, semisólidos o líquidos, individual o colectivamente.	Lamb. 26 Lamb. 27B Lamb. 28ab Lamb. 33 a/b
Bol	Servir – consumir alimentos semisólidos o líquidos, individualmente. A saber purés, sopas, caldos, salsas, bebidas (agua, vino, etc.).	Lamb. 27ab Lamb. 31 ab Lamb. 21/25B Lamb. 24 Lamb. 24/25B Lamb. 25 Lamb. 34
Vaso con asas	Consumir líquidos individualmente.	Lamb. 40 Lamb. 42 Lamb. 43
Vaso cerrado	Servir – contener líquido. Por ejemplo: bebidas, aceites, ungüentos, perfumes...	Lamb. 59 Lamb. 45.

Fig. 3. Cuadro esquemático de la identificación de los objetos con sus usos (a partir de Principal 1998, 15).

Para la cuantificación, se produjo un replanteamiento metodológico debido a que, tanto el sistema de cuantificación por número de fragmentos (contabilización de la totalidad de los fragmentos, presenten o no formas y pertenecientes o no a la misma pieza) como por número mínimo de individuos (suma de aquellos fragmentos activos, bordes o bases, operando con aquellos que presenten una suma mayor) no se adaptaba específicamente a nuestras necesidades. Son sistemas muy rígidos y con aplicaciones limitadas (Asensio y Sanmartí 1998, 21), poco específicos para nuestro análisis al quedar incluidos elementos cuyo uso concreto no se conoce, aspecto que provoca una distorsión de las cantidades de cada categoría funcional y con ello del resultado final (fig. 4). Por tanto, se ha optado por utilizar ambos procedimientos, en la organización general del material, y extraer de sus resultados los objetos destinados a alguna de las tres actividades estudiadas. En consecuencia, los elementos considerados en este trabajo corresponden exclusivamente a aquellos a los que se puede asignar una forma precisa vinculada al proceso de consumo. Para realizar dicha cuantificación, se han elaborado cuadros de material, donde la designación de las categorías cerámicas se basa en los acrónimos establecidos en el DICOCER (Py 1993), adecuado en algún caso al castellano.

AT-BN: Ática de barniz negro

GR-IB: Cerámica gris ibérica

AT-FR: Ática de figuras rojas

RO-IL: Rojo Ilergeta

PEQ-EST: Pequeñas Estampillas

IB-PINT: Cerámica ibérica pintada

ROSES: Taller de Roses

COM-IB: Cerámica común ibérica

CAMP-A: Campaniense A

A-IBE: Ánfora ibérica

COM-PUN: Cerámica común púnica

CER-MA: Cerámica a mano

A-PUN: Ánfora púnica

MAT-LIT: Material lítico

A-PE: Ánfora ebusitana

MAT-MET: Material metálico

A-GR-ITA: Ánfora greco-itálica

PEQ-MOB: Pequeño mobiliario

CRT-LC: Cerámica a torno local

Por lo que concierne a las formas, también hemos establecido un código de abreviaturas con el objetivo de facilitar una lectura más rápida y una presentación más comprensible.

a.- asa

p.- pared

b.- borde

pi.- pivote

ba.- base

v. - vertedor

fr.- fragmento

Respecto a los equipamientos se han considerado aquellos que responden a un uso propio del ámbito doméstico y más concretamente vinculado al proceso de consumo: hogares, banquetas y estructuras de molienda. Sus características, similitudes y diferencias han permitido establecer ciertos parámetros comunes o las causas de algunas de sus diferencias. Sus características, junto con los datos extraídos de las tablas de material se han centralizado en una base de datos. Ésta no pretende ser un catálogo tipológico de los objetos sino una herramienta de sistematización de datos, que facilite la combinación de todos los elementos involucrados en esta actividad.

La correlación de estas variables forma un contexto particular en cada caso, con características diferentes, de ahí la importancia de esta percepción conjunta, con la muestra de la conexión de objetos, actividades y dinámicas. La combinación de todos los elementos así como la comparativa de los escenarios nos ha de aportar las herramientas oportunas para discernir la ubicación de cada actividad, la complementación entre ellas y su composición. El hecho de conectar todos estos aspectos nos llevará a tener una visión no sólo distributiva, sino cuantitativa y comparativa a la vez.

Categoría	Nº Frag.	% Frag.	N.M.I	% N.M.I	Formas	Elem. Representados	Tipologías
AT-BN	1	3,03	1	7,14	escudilla	1 ba.	-AT-BN 777-808
A-PE	4	12,12	1	7,14		4 p.	
GR-IB	1	3,03	1	7,14	plato	1 b.	- perfil triangular
IB- PINT	12	36,36	3	21,4	vaso	1 p.	- decorado con bandas
					jarra	1 b.	- exvasado con bandas
					tinaja	1 b.	- borde cefálico
					ind.	1 p.	- decorado con bandas
					ind.	8 p.	- decorado con bandas
COM-IB	4	12,12	3	21,4	jarra	3 b.	
					tinaja	1 b.	
A-IB	3	9,09	1	7,14		3 fr.	
CER-MA	7	21,21	4	28,6	urna	2 b.	
					urna	2 b.	
					urna	3 ba.	
PEQ-MOB	1	3,03			pondus	1	
	33	100	14	100			

Categoría	Nº Frag.	% Frag.	N.M.I	% N.M.I	Formas	Elem. Representados	Tipologías
ROSES	1	0,58	1	16,7	cántaros	1 b.	- ROSES 40, decorado
CRT-LC	3	1,74	1	16,7	ind.	3 fr.	
GR-IB	1	0,58	1	16,7			
COM-IB	1	0,58	1	16,7	ind.	1 ba.	- cóncava
					ind.	105 fr.	
A-IB	49	28,5	1	16,7		49 fr.	
CER-MA	9	5,23	1	16,7	ind.		
PEQ-MOB	3	1,74			ficha	1 c.	-A. PE
					ind.	2 fr.	- terracota
	172	100	6	100			

Fig. 4. Cuadros de material de Molí d'Espígol, sector 6 (el superior) y 80 (el inferior). Se puede observar como en muchas ocasiones el número de individuos no coincide de manera exacta con los artefactos identificados funcionalmente.

## 2.2. La problemática de los matices

Como en toda investigación, durante el proceso de trabajo nos hemos encontrado con una serie de problemas que hemos intentado solventar bajo criterios de la máxima eficiencia, no siempre con el mismo grado de éxito.

El primer conjunto de dificultades son las limitaciones que la propia arqueología trae consigo. A pesar de haber centrado nuestro estudio en contextos cuyas posibilidades fuesen las más propicias para un análisis completo, hay condicionantes que lo determinan. Dentro de esta línea nos encontraríamos con la propia evolución de cada yacimiento, en la que una ocupación constante, con remodelaciones de pavimentos, desfigura el escenario real de los que quedan amortizados. Este hecho implica la exclusión de estas fases debido a que estaríamos considerando contextos completamente transformados por aportaciones de materiales posteriores. Otra de las consecuencias de esta problemática, en nuestro caso, es el conocimiento casi exclusivo de las últimas fases, situadas cronológicamente en el s. III a.n.e.

Por otra parte, los acontecimientos asociados al proceso de abandono son otro de los *handicaps* que nos encontramos. Si esta acción es rápida, y sobre todo violenta, favorece la conservación de los artefactos *in situ*. Por el contrario, si hablamos de yacimientos con un abandono progresivo, la selección del material convierte al registro en aquellos restos que, en teoría, quedaron fuera del interés de los habitantes de los asentamientos.

Finalmente, hay otro aspecto que nos gustaría resaltar al constituirse como una dificultad más. En este caso concierne a los artefactos cerámicos y su interpretación, ante una clara multifuncionalidad de algunos de ellos. En la cultura ibérica, a pesar de que hay artefactos que generan pocas dudas en su uso, hay otros, principalmente cerámicos, que no responden a un uso concreto, sino que ofrecen diversas posibilidades, en ocasiones muy dispares entre ellas. Así pues, es importante subrayar que un objeto o un conjunto no determinan una actividad concreta (Bonet *et al.* 1994, 122-123; Guérin 2003, 254), a pesar de que en cuantiosas ocasiones se establece una relación directa entre forma y función, mediante analogías, que no siempre llevan a conclusiones certeras (Allison 1999, 72). Por lo que los objetos constituyen un punto

de inicio que debe acompañarse del contexto global, que nos ayudará a comprender lo que algunos autores han denominado como el ciclo vital del objeto (Bermejo 2011, 109)

Todo ello hace de cada yacimiento, e incluso de cada casa, un lugar con características distintas y con posibilidades de aproximaciones diversas. A ello se debe unir una información desigual en lo referente los resultados de las intervenciones, cuestión que genera un estudio particular para cada uno de ellos, con matices y detalles propios, que hacen de la homogeneización del estudio algo complicado.

Otro tipo de dificultades se encuadrarían dentro de una cuestión metodológica y, principalmente, terminológica. El hecho de trabajar en base a memorias de excavación realizadas en momentos cronológicos distintos hace que los conceptos, terminologías y percepciones varíen de una a otra, a veces de manera importante. Por este motivo consideramos de gran importancia precisar algunos de los términos que se dan reiteradamente y con matices importantes, ante la posibilidad de que puedan generar confusión dentro del discurso.

Uno de los ámbitos en lo que se ha constatado una multiplicidad de conceptos y terminologías es en la designación de las partes que componen un asentamiento arqueológico, casi personalizadas en función del arqueólogo o investigador que elabora las memorias o artículos sobre un yacimiento. Esto generó la necesidad de establecer una terminología estándar y unificada, que continúa las nomenclaturas establecidas por M. C. Belarte (1996): casa, recinto y estancia.

La casa se considera una unidad constructiva con un espacio único o compartimentado en estancias o habitaciones. En el momento en que no se puede definir si se trata de una construcción independiente o si conforma una unidad con otras ha recibido el nombre de sector, también utilizado en ocasiones como sinónimo de casa cuando ésta no tiene compartimentación. Las palabras zona, espacio y área serán usadas para hablar de un punto concreto ya sea dentro de una estancia, de una casa o del yacimiento.

Los conceptos derrumbe y pavimento también presentan cierta confusión, principalmente en cuanto se refiere al material englobado en cada uno de los niveles. Las diferentes percepciones que se aplican a ambas realidades hacen que en ocasiones se documente el pavimento como superficie, es decir como elemento conceptual que separa el derrumbe del relleno y por tanto no posee material, o por el contrario se considera una unidad estratigráfica con material asociado. Ante la disparidad observada, el análisis se ha realizado con el material tanto del estrato de derrumbe como el que se adjudicó a los pavimentos, opción que no queda fuera de la lógica debido a que un amplio conjunto de objetos podría haber estado situado en las paredes, colgado del techo o sobre estanterías, y tras el desmoronamiento de la estancia pasaría a formar parte del nivel de derrumbe (Bonet y Guérin 1995, 90).

Una de las excepciones a esta aproximación la encontramos en aquellos sectores con un piso superior, algo habitual en los asentamientos que se han estudiado. En este caso, la fina línea que divide el estrato de este nivel con el del piso inferior es imperceptible arqueológicamente, de modo que el material englobado en este estrato presenta dificultades en el momento de asignarle una ubicación. En ocasiones, la posición o segmentación de los artefactos da alguna pista de su lugar de origen; cuando no es así, el material se analiza con ciertas reticencias e indicando la situación en la que se encuentra.

La última cuestión que se observa, y que nos gustaría señalar respecto a informes y memorias, es la inexistencia de una sistematización de las mismas que lleve a plasmar cuestiones uniformes en todas ellas. La mayor o menor meticulosidad en la descripción de los estratos, la presencia o ausencia de planos, inventarios de material o fichas de unidades estratigráficas hacen que al abordar cada uno de los yacimientos las posibilidades de análisis sean diferentes. Estas palabras no pretenden ser una crítica, sino la constatación de una evidencia que dificulta el estudio comparativo de contextos de diferentes yacimientos.

### 2.3. Estado de la cuestión

El estudio del espacio ha presentado un gran interés dentro de la investigación arqueológica desde finales de los años 70 y principio de los 80, en los países anglosajones, en el marco de la arqueología post-procesual. Para los autores de este momento el objeto tenía un papel fundamental, descubrir su relación con la sociedad y otros procesos económicos y sociales es lo que le daría sentido, con la importancia radical del contexto (Hodder 1994, 136 y 154).

La fosilización tanto de las estructuras como de multitud de actividades en el registro material, dentro de los yacimientos, permitió, inicialmente, conocer características tipológicas y estructurales para pasar a una investigación enfocada desde ópticas distintas, entre las que se encuentran el análisis funcional y la composición social.

En los países de habla anglosajona, durante la década de los 70 apareció una nueva visión de la arqueología del espacio doméstico, denominada *Household Archaeology* (arqueología de las unidades domésticas), en la que se desarrollaban interpretaciones a tres niveles: social, material y de comportamiento. Las relaciones sociales, la organización y el comportamiento de los individuos en el interior de las unidades domésticas y las áreas destinadas a las diferentes actividades coparon el interés de los investigadores como respuesta al estudio de los métodos de producción, distribución y organización de los grupos sociales (Wilk y Rathje 1982). Con estas premisas se confecciona una línea de análisis donde las cuestiones tipológicas, arquitectónicas o urbanísticas cedían su protagonismo al aspecto social, con una fuerte influencia interdisciplinaria (Allison 2001, 197-198).

La unidad doméstica se analiza como un centro de relaciones sociales, actividades productivas a pequeña escala, consecuencia de una rutina y todo bajo la idea del “hogar” (Yanagisako 1979; Bender 1967; Kent 1990).

Tanto para el mundo ibérico como para el resto del Mediterráneo el estudio de los espacios comienza en la década de los 80, donde la línea a seguir presenta aspectos de carácter arquitectónico, urbanístico y demográfico, en función del espacio disponible en cada asentamiento. La proliferación de excavaciones en extensión

propicia el inicio de la observación de cada espacio de manera individual, con un primer paso centrado en aproximaciones estrictamente arqueológicas, con la descripción de elementos; o estudios tipológicos de cerámicas o estructuras, enfocados mayoritariamente en el área doméstica. Un ejemplo claro se encuentra en un número importante de los artículos incluidos en el congreso celebrado en Teruel en el año 1986, materializado en la publicación *Arqueología Espacial* 9. Su contenido profundizó en el estudio funcional de diversas áreas domésticas, con una gran diversidad de aproximaciones teóricas y, principalmente, en las pautas de una metodología de trabajo. Las descripciones presentaban un cuerpo tipológico exhaustivo del material localizado en el interior de cada ámbito, principalmente en lo que a la cerámica se refiere, junto a un dibujo de los rasgos compositivos de las superficies. De la misma manera, se encuentran artículos que ya denotan un paso en la interpretación de los espacios, con el planteamiento de áreas funcionales específicas (Bernabeu *et al.* 1986) o interpretaciones microanalíticas de los datos (como es el caso de Llorens *et al.* 1986). Otro de los ejemplos donde se ha realizado un estudio arquitectónico y funcional de los espacios domésticos ha sido el yacimiento de Lattes (Languedoc). Este trabajo, referente durante todo el desarrollo de nuestro proceso de análisis, realiza un exhaustivo compendio de los artefactos y estructuras que se localizaron en cada unidad doméstica, con su consecuente interpretación (Py 1996).

Otros congresos como el de Arles-Sur-Rhône en 1989 – *Habitats et structures domestiques en Méditerranée occidentale durant la Protohistoire*– lamentablemente no publicado, o el que tuvo lugar en Antibes en 1999 – *Habitat et société*– muestran un interés creciente por esta rama de la arqueología. Al mismo tiempo, el dossier de la revista *Cota Zero, Hàbitat i habitació a la Protohistòria de la Mediterrània nord-occidental* (AAVV 1994), como el propio título indica, se dedicó de manera casi exclusiva a la arquitectura ibérica.

Con el camino ya marcado para este tipo de estudios, se da un paso más con la ampliación de la visión, que ya no se centra en una habitación sino que se extiende a yacimientos completos (Bonet 1995; Guérin 2003), en los que las cuestiones sociales adquirieron mayor protagonismo. Del mismo modo, se realizan trabajos con un importante compendio de yacimientos (Belarte 1997), cuyo contenido presentó una base principalmente analítica en cuanto a tipologías, materiales, estructuras y

equipamientos, pero con un marcado enfoque de tipo funcional. Este surgimiento de las nuevas perspectivas llevó a un mayor interés por los objetos, equipamientos y la funcionalidad en los espacios, como las estructuras de combustión (Pons y Molist 1995), los molinos (Alonso 1999; Portillo 2006; Py 1992, 183-232) o el uso de cerámicas (Mata y Bonet 1992; Principal 1998).

Este grupo estableció el comienzo de los estudios funcionales de los espacios, poniendo las bases para nuevos enfoques en los asentamientos arqueológicos. Sin ninguna duda, el cada vez más profundo conocimiento de los equipamientos y de las estructuras edilicias llevó a una mayor capacidad e interpretación de los restos. Los estudios de los espacios se dirigen hacia una comprensión de su funcionamiento interno, estableciéndose tipologías como son casas, espacios de almacén, artesanales (Aranegui 2004; Guérin 1999). Todo ello, a partir de ciertos artefactos vinculados directamente a determinadas actividades, a saber los hogares, los molinos, cerámicas de cocina o almacenaje. Igualmente, este interés por las dinámicas del espacio generó que apareciesen trabajos monográficos de determinados yacimientos, en lo que destacaba esta aportación funcional. En ellos se incluyen, entre sus contenidos, el estudio de los espacios en función del registro material y los equipamientos, con la definición de determinadas áreas funcionales (Pons 2002; Asensio *et al.* 2009 entre otros).

La fase siguiente continúa hacia la consideración de los contextos unidos a las dinámicas sociales y culturales, pero para actividades concretas, como los banquetes (Pons y Garcia Petit 2008; Sardà 2010). Al mismo tiempo, se han ido consolidando ópticas de análisis del ámbito doméstico muy importantes y de gran aportación científica sobre simbología, espacios de género, división del trabajo o áreas especializadas. La acción humana se convierte en el punto central de la investigación, materializada en sus inicios como un conjunto de intenciones y críticas hacia la praxis desarrollada hasta ese momento, donde los trabajos destacaban por un excesivo carácter descriptivo. Esta nueva línea (Hernando 1999; Ortega 1999; Ayán 2003) propuso un tipo de estudio alejado de la exclusividad descriptiva de los aspectos formales o de las clasificaciones sistemáticas de cada objeto, para aproximarse a visiones más sociales. Trabajos como los de E. Curià y C. Masvidal (1998), C. Masvidal *et al.* (2000) o P. González *et al.* (2005 y 2007) mostraron de manera clara este giro, donde el aspecto fundamental no era el espacio arquitectónico del ámbito

doméstico, sino el grupo de personas que los formaba y las actividades que se realizaban en él. La visión los integrantes de la unidad doméstica y las acciones que se llevaban a cabo en su interior permitió un conocimiento de su dinámica, de los vínculos que se creaban a su alrededor y de la repercusión que todo ello tenían en el propio grupo, en la mujer y en la sociedad. Las labores de mantenimiento forman parte del aparato de estudio, a partir de las cuales se estructuran las dinámicas sociales, productivas y familiares. En este tipo de trabajos el proceso de consumo se percibe como un elemento esencial en las acciones domésticas y por esto se profundizó en su repercusión en el grupo doméstico. Otro de los estudios que siguen esta línea, donde la prioridad es la unidad doméstica, son los realizados por J. Bermejo. En su trabajo se da un nuevo giro interpretativo, en el que el registro arqueológico se convierte en “contextos funcionales”, donde el análisis y clasificación de los objetos se realiza en base a una práctica concreta (Bermejo 2011).

Poco a poco, se va observando en la literatura arqueológica como la investigación adopta una visión más antropológica de los restos arqueológicos. Este hecho se detecta en la *IV Reunió Internacional d'Arqueologia de Calafell - L'espai domèstic i l'organització de la societat a la protohistòria de la Mediterrània occidental (Ier mil·lenni aC)*- (Belarte 2009). Otros ejemplos serían el congreso *De la cuina a la taula: IV Reunió d'Economia en el Primer Mil·lenni aC* (Mata et al. 2010), en este caso enfocado en los espacios vinculados con la alimentación, o *Guess who's coming to dinner. Feasting rituals in the prehistoric societies of Europe and the Near East* (Aranda et al. 2010).

Progresivamente se ha conseguido ir desde la precisión de las tipologías y las miradas más específicas en objetos concretos a una visión más amplia, donde los contextos se erigen como escenarios de actividades y personas.

### **3. Aproximación al proceso de consumo**

### 3.1. La alimentación como elemento identitario

La palabra alimentación, muy de moda en los últimos años, se ha convertido en algo tan normal en nuestra sociedad que podríamos dar una respuesta rápida a la demanda de su significado. Posiblemente, nuestra percepción se asemejaría a la definición establecida por la Real Academia de la Lengua, como “el conjunto de cosas que se toman o que se proporcionan como alimento”.

Si bien es cierto que con estas palabras todos reconoceríamos a qué estamos haciendo referencia, este término conlleva mucho más. No en vano se ha considerado como uno de los elementos más complejos que constituyen nuestra cotidianidad, al converger en él los dos baluartes de la vida del ser humano: la naturaleza y la cultura (Contreras 2005). Así, cuestiones nutricionales, fisiológicas y biológicas junto con económicas, religiosas o políticas dictaminan sus características y configuración. Por lo que se puede asegurar que la alimentación va más allá de la ingestión de alimentos.

Las interpretaciones sobre el grado de influencia de un factor u otro son amplias y diversificadas, mediadas directamente por el tipo de aproximaciones científicas desde donde se realizan. Dentro de las ciencias sociales, la antropología es un fiel reflejo de esta disyuntiva, con autores que dan un peso destacado al factor natural o asientan las bases bajo parámetros estructuralistas, dónde se busca el aislamiento de las actividades para encontrar las estructuras más profundas que los generan, y definir así las actitudes inconscientes, como Levi-Strauss (1958). En cambio, otros muestran una preponderancia mayúscula de la cultura como parámetro estructurador, como M.

Proceso	Fase
Crecimiento	Producción
Asignación	Distribución
Cocción	Preparación
Comida	consumo

Fig. 5. Fases que definen las actividades propias del proceso culinario para Goody, J. (1995, 55) y los procesos que se dan en cada una de ellas.

Douglas (1984; Douglas, M. y Isherwood, B. 1996) o J. Goody, (1995), para este último el análisis de las actividades culinarias se da en términos de estructura del hogar y clase, con cuatro fases principales (fig. 5).

Las investigaciones más actuales se centran principalmente en las experiencias, en el comportamiento alimenticio y en las variaciones que han afectado a éste en los últimos años. En todos estos estudios (Contreras 2005, 1995, Cruz Cruz 1991, Carrasco 1992, Guidonet 2007), los factores considerados son amplios, con un concepto de alimentación en el que se entrelazan gran número de variables como las características de las personas, su ideología, aspiraciones o el entorno que las envuelve (fig. 6). La metodología que aplican en la aproximación a todos estos factores nos ofrece una ayuda incuestionable como punto de referencia en el enfoque de nuestro trabajo, así como los primeros pasos en la comprensión de los elementos que afectan a las sociedades y a sus modos de alimentación.

Si retomamos el concepto alimentación, la búsqueda de una definición completa y precisa ha sido compleja. Dentro de la cantidad de estudios realizados se han establecido diferentes niveles estructurales en relación con su composición o con los intereses propios de cada investigador. Así, se ha abordado como un sistema culinario, que conlleva la selección de alimentos, transformación, combinación y estructuración (Guidonet 2007, 13-14) o como final de un proceso que supone la destrucción de los productos utilizados (Marshall 1964; Narotzky 2003, 140). Lo cierto es que cada uno de ellos aporta matices que enriquecen la comprensión global, sin embargo no servirían como explicaciones sintéticas, ya que ninguno mostraría de una forma amplia los sistemas que convergen en un sistema mayor.

La antropología económica ofrece una visión mucho más compleja, mostrando el consumo como la acción de ingerir alimentos, intrínsecamente asociada a la elaboración de materias primas como a la producción doméstica y a la distribución de las mismas, con todo lo que esto conlleva a nivel económico y social (Narotzky 2004, 152-153).

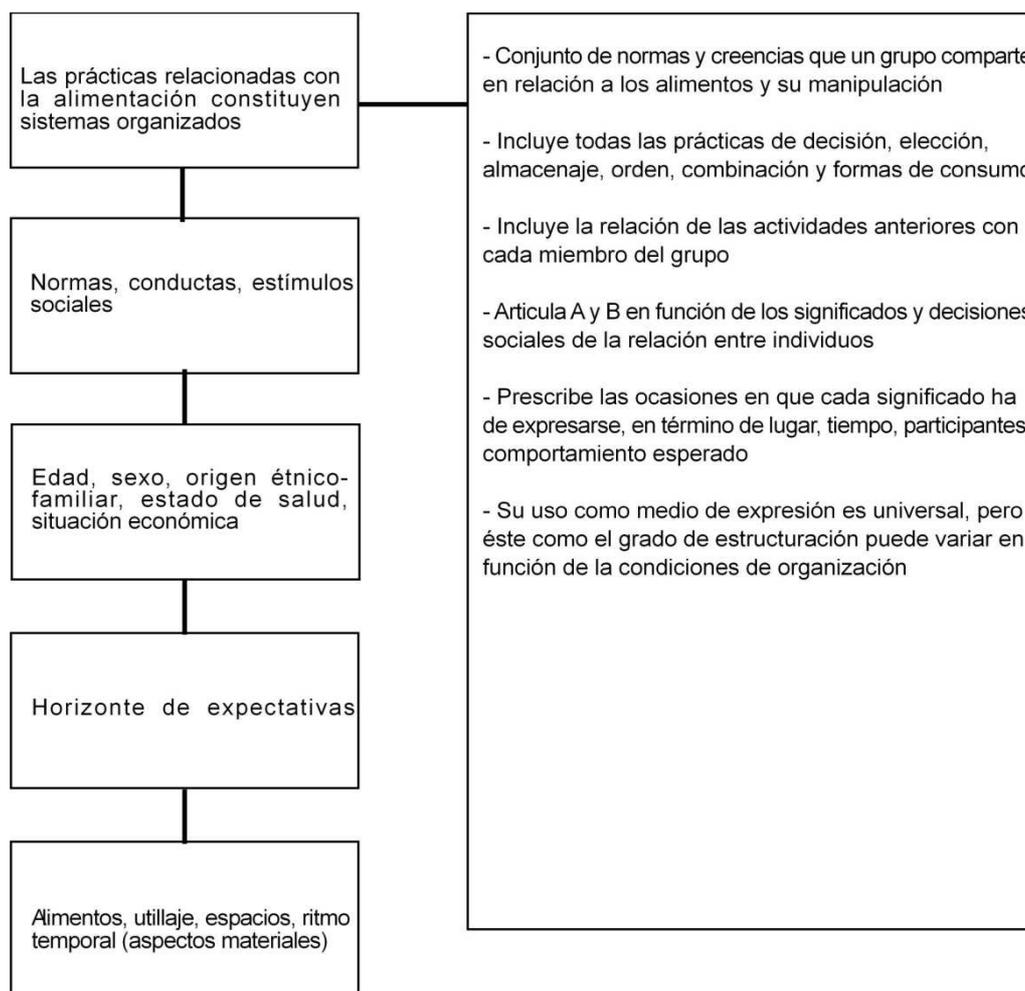


Fig. 6. Estructuración del estudio de la alimentación, elaborado por Carrasco (1992, 104) como propuesta para el desarrollo de este tipo de análisis.

Todo ello ha llevado a determinar la necesidad de establecer un concepto que resuma de manera completa la confluencia de los numerosos caminos que se encuentran en la alimentación. Entre un destacado compendio de percepciones se constata que es un sistema complejo que parte de unas necesidades naturales, con el objetivo de la supervivencia colectiva (Khare 1982). Pero las particularidades que va adquiriendo son fruto de decisiones, elecciones y actividades que se generan a su alrededor (Carrasco 1992, 104). Así, la transversalidad en su configuración nos deja la idea clara de que nace de unas premisas naturales, como fuente de energía para el cuerpo, pero va recogiendo características del medio que la rodea. Indiscutiblemente, esta percepción queda a gran distancia de la vista inicialmente y, por supuesto, nos muestra la gran complejidad que envuelve al término alimentación. Al fin y al cabo, no sólo vive de nutrientes el ser humano y, por tanto, todo aquello que vaya más allá de la necesidad básica de saciar el hambre entra a formar parte de un entramado cultural complejo, que será referenciado en nuestro trabajo como proceso de consumo.

Así pues, la alimentación o proceso de consumo se constituye en base a una compleja red de influencias culturales y diferentes fases estructurales, que permiten llegar al objetivo final que es la ingesta de alimentos. La recolección, las técnicas de preparación, la combinación de ingredientes e incluso las pautas de relación y los modos de consumo de alimentos formarían parte de dichas fases e influencias, dentro de una cultura alimentaria (Cruz Cruz 1991, 11), compartida los miembros de una comunidad. Su conocimiento y participación se convierte en un elemento colectivo, en un signo de pertenencia a un grupo (Montanari 2010, 112), que presenta una doble función: homogeneizar a aquellos que se encuentran en su interior y separarlos del exterior (Scarpi 2005, 20). Justamente, es la percepción de pertenencia a un grupo lo que lleva a ese sentimiento de identidad y lo que nos indica, al mismo tiempo, el peso de la alimentación en la dinámica social, un peso que se diluye en las actividades diarias, al tener una ejecución reiterada, que lleva a concebirlo como un hecho casi inherente a la cotidianidad, siendo casi inconsciente y rutinario (Curià y Masvidal 1998, 231; Bourdieu 1991, 169-170). No obstante, esa naturalidad que se le atribuye queda muy lejos de la realidad, donde, como hemos visto, la cultura presenta un protagonismo determinante.

Son muchos los elementos que denotan esa composición cultural. En primer lugar, la propia modificación de alimentos, denominado sistema culinario. En esta parte del proceso toman protagonismo una serie de normas, que bajo la praxis de costumbre, se van generando como cuestiones sociales aceptadas. Sin embargo, todas ellas requieren del aprendizaje de su ejecución, la transmisión de conocimientos y técnicas de elaboración. La elección de alimentos o su combinación no son nociones intrínsecas (Narotzky 2004) ni se basan en el parámetro error / acierto (Contreras 2005, 33), sino que conllevan la necesidad del aprendizaje de un saber colectivo, bien sea por imitación o por aleccionamiento. Su transmisión se vehicula entre personas que comparten dicha actividad, principalmente asociada a las diferentes generaciones, como parte de una dinámica continuada en el interior de las unidades domésticas, que la convierte en una costumbre o hábito (Fischler 1995a, 32-33, Bourdieu 1991; Contreras 2005, 40). Este hecho otorga al ámbito doméstico una importancia muy destacada en el mantenimiento de los hábitos alimentarios (Gariné 1995, 131). La presencia de tabúes, de pautas religiosas en la ingesta de alimentos o el desarrollo de las tecnologías son otros ejemplos de esta influencia cultural, en la que reflejo de creencias y conocimientos que se plasman en los alimentos y las actividades asociadas a ellos.

De la misma manera que la dinámica cultural y social define este proceso, él mismo actúa sobre la sociedad, principalmente a dos niveles, a saber: social y temporal. En el primero de ellos, la configuración de relaciones sociales en torno a todo el proceso comienza ya desde la recolección, almacenaje y elaboración de productos, en muchas ocasiones basados en un vínculo de amistad o interés. Alrededor de estas actividades se generan una serie de redes sociales, que no sólo se limitan a estas labores sino que extenderán su reflejo al resto de las actividades cotidianas. Otro patrón de esta configuración social lo encontraríamos en el momento del consumo. La distribución de los alimentos, la organización a la hora de sentarse a la mesa o la decisión de con quién se comparte este momento marca un jerarquía en función de la edad, el género (Bender 1967, 312) y la clase social (Scarpi 2005, 22).

Esta implicación del proceso de consumo en la sociedad se ve a otros niveles, como es la estructuración temporal. Marca las horas del día, separa lo cotidiano de lo festivo, determina el ciclo estacional o incluso el vital (Scarpi 2005, 27). Igualmente, el tiempo dedicado a la elaboración de alimentos condiciona su disposición para otros menesteres.

Por tanto, la alimentación es un elemento más de la sociedad, cuya influencia se manifiesta de un modo recíproco, al condicionar ciertos aspectos del devenir diario y, a su vez, es condicionada por los propios protagonistas de la acción. Todo este conjunto de elementos hacen del proceso de consumo un aspecto que, como parte de la cultura, mantienen un sustrato constante, unos principios que se prolongan en el tiempo, como parte de esa identidad alimentaria (Fischler 1995b, 367). Y, sin embargo, al mismo tiempo experimenta evoluciones y modificaciones continuadas. Ya sea por motivaciones de origen endógeno o foráneo, se van generando variaciones que hacen de esta cuestión un ente vivo. En primer lugar, las causas internas tienen su origen en la ya mencionada transferencia de conocimientos. No podemos olvidar que se realiza en base al recuerdo, un recuerdo subjetivo e individual (Alarcón 2010b, 203), que modifica detalles o incluye aportaciones que van originando pequeñas alteraciones que a su vez se transmiten de unos a otros. De igual modo se integran los factores exógenos, que conllevan una adopción de nuevos elementos (tecnológicos, alimentos o modos de ejecución) que pasan a “autoctonizarse” de modo progresivo, sin que aparezcan rupturas con la situación anterior (Dietler 2010a, 60), en ocasiones llegando

a constituirse como marcadores de la cocina (Dietler 2010b, 15-16). Dichos cambios serán menos evidentes en los objetos, cuya perduración en el tiempo es muy amplia, tanto en objetos para la elaboración de alimentos como en aquellos destinados a su consumo (Bats 1994, 407-408).

Así pues, la focalización del estudio en este aspecto de la vida permite la aproximación a aspectos de gran importancia, no sólo por la percepción de las actividades en sí mismas sino también porque posibilita la ubicación de este proceso dentro de un conjunto global, dentro de una cultura alimentaria. Un campo de estudio que no está formado únicamente de conceptos sino que tiene un parte material que marcará las pautas para su constatación arqueológica. Unos objetos que constituyen el reflejo de las necesidades de las personas que hacían uso de ellos y de las actividades que se llevaban a cabo (Gariné 1998, 23).

En el caso de la cultura ibérica el proceso de consumo se ha abordado desde diferentes perspectivas, cuyo objetivo principal han sido los alimentos propiamente dichos, qué se comía, y los artefactos, en qué se comía (Oliver 2000; Pons y Garcia Petit 2008). Aspectos como las aportaciones foráneas o la repercusión de estos elementos también han sido un punto reconocido dentro de la literatura arqueológica, en este caso por su conexión con cuestiones de tipo económico y comercial. Las acciones que discurren alrededor de estos aspectos y dentro del proceso de consumo han quedado planteadas de manera secundaria o teniendo en cuenta el instrumental de modo específico. Por ello, nuestro propósito queda centrado en ellas, en aquellas labores imprescindibles para que el alimento llegue a la mesa, en ese proceso tan elemental y complejo de preparaciones, gracias a las cuales se obtiene un alimento apropiado para su consumo. La información más directa sobre este aspecto se encuentra en el interior de los espacios domésticos y es a partir de aquí desde donde se iniciará el estudio. El hecho de ser lugares bien conocidos arqueológicamente y albergar un gran número de labores vinculadas al proceso de consumo estos escenarios se convierten en los mejores indicadores para el estudio.

### 3.2. El espacio doméstico como punto de partida

Receptáculo de gran cantidad de acciones, el espacio doméstico deja de ser un elemento arquitectónico o un espacio destinado a las labores privadas, para convertirse en uno de los escenarios en los que mejor se refleja la sociedad y sus relaciones como grupo.

Su protagonismo comenzó a destacar en el momento en el que se produjo una revalorización de las actividades desarrolladas en su interior. La arqueología post-procesual, y concretamente la *Household Archaeology*, como ya hemos visto, estableció los primeros pasos en este interés, con el protagonismo de los objetos materiales como fuente de información para esta problemática, hasta ese momento poco valorada. Ya no es el lugar privado, donde la reproducción es el fin principal, sino que se dan otro tipo de acciones (productivas, distributivas o de reproducción) (Wilk y Rathje 1982, 618; Blanton 1994, 20). De igual modo, no hay una restricción espacial para ellas, sino que los límites se diluyen, trascendiendo del ámbito personal a la esfera colectiva como un ente activo (Hendon 1996, 47).

A nivel arqueológico, para comprender los espacios y tener una visión completa de lo que sucedía en su interior se deben considerar dos percepciones: aquello que somos capaces de detectar mediante la arqueología y aquello que realmente ocurría. Es decir, debemos ser conscientes de que nos encontramos ante escenarios dinámicos, con una evolución constante, que se va construyendo y modificando en función de pautas sociales y necesidades, puesto que es un espacio habitado. De ello, finalmente, lo que queda es un muestrario de los procesos, aquello que percibimos y que debemos interpretar junto con unos parámetros teóricos complementarios, con la comprensión de la sociedad en la que se integran (Allison 2009, 202).

Wilk y Rathje (1982, 618) mostraban como los arqueólogos desenterramos viviendas y artefactos, no hogares, ya que la arqueología nos ofrece una imagen, a través de los objetos, que corresponde a un momento determinado, en muchas ocasiones difuminado por los acontecimientos finales. Sin embargo, el escenario es dinámico, está en continua construcción (Bourdieu 1991, 92). La compensación entre lo percibido y lo vivido se tiene que buscar en la comprensión del objeto como respuesta

a una necesidad, dentro de un escenario y una coyuntura concreta. Por lo que es en la combinación de los artefactos y su entorno donde se debe investigar el funcionamiento del hogar.

Asimismo, la consideración directa de cada espacio debe tomarse no sin ciertas precauciones. La imagen que se percibe no implica un reflejo directo del escenario en el momento de su uso (Bermejo 2007-2008, 23-24), por lo que de nuevo el contexto vuelve a ser el elemento determinante en la comprensión no sólo de la dinámica sino de los propios objetos.

Para la cultura ibérica, a pesar de ofrecer unas limitaciones de las que somos conscientes, el espacio doméstico se ha configurado como uno de los mejores indicadores para el estudio de la población, como baremo de diferencias sociales, estructuras familiares o modificaciones culturales (Belarte 2010, 110). La definición de estas unidades constructivas depende de manera directa de los materiales que se encuentran en su interior, y es su asociación con determinadas actividades, lo que proporciona información sobre las acciones que se generaban en ellas (Bonet *et al.* 1994, 122). Esta supeditación a los objetos para las interpretaciones funcionales, tiene su razón principal en el hecho de contar con una arquitectura muy homogénea, con escasos indicadores de excepcionalidad o desemejanzas destacadas (Belarte *et al.* 2009a, 93), que impiden establecer diferencias externas remarcables.

El estudio de los espacios que componen estas unidades constructivas ha seguido un camino principalmente estructural, con definiciones precisas sobre la forma y ubicación de distintas estancias destinadas a labores concretas. Éstas se iniciaron con una visión general de la casa y sus elementos constructivos (Maluquer de Motes 1986) que se fueron concretando con la catalogación de cada habitación. Esta mayor precisión ha permitido conocer sus características principales, con una zona para el hogar de carácter colectivo, con una posición central, en la que se reúnen actividades textiles, culinarias y de prestigio. El espacio de despensa se localiza en la zona más alejada de la puerta, con la particularidad de ser superficies poco aptas para la circulación y normalmente oscuras (Bonet 1995, 363). Su composición se reconoce por llevar asociados ciertos elementos, a saber banqueta, vasos y recipientes dedicados al almacenamiento o incluso molinos (Bonet y Guérin 1995, 96; Aranegui 2004, 115). No obstante, esta función presenta variaciones según el asentamiento.

Sin embargo, muy poco se ha profundizado en una de las características más evidentes de los espacios ibéricos: la combinación de las actividades. Qué labores comparten espacio, cuáles pueden ser ejecutadas al mismo tiempo o cuáles necesitan una organización espacio-temporal para ser compatibles. Un primer paso en este sentido fue realizado por P. Guérin (2003), quien abrió la puerta a una amplia tradición en el área valenciana en la que se han desarrollado importantes trabajos a este respecto.

En cuanto al proceso de consumo, la transcendencia de su ejecución dentro de la dinámica del hogar ha sido ampliamente estudiada, con su inclusión en las denominadas “actividades de mantenimiento”. Éstas, han sido interpretadas como acciones necesarias para el cuidado y sostenimiento de los miembros del grupo doméstico (González y Picazo 2005, 143), como la preparación de alimentos, consumo, distribución, almacenamiento, cuidados de la salud o incluso las labores textiles o de elaboración de objetos (fig. 7).



Fig. 7. Organigrama de las actividades de mantenimiento (a partir de González *et al.* 2007, 176).

Su realización de manera cíclica, repetitiva y sin especialización llevó a que no fueran consideradas más allá del hogar (Hernando 2005, 125-126). Junto a esto, su falta de reconocimiento como actividades productivas en el entramado de la sociedad ha provocado que se tratasen como labores secundarias (Gorgues 2008, 174). No

obstante, esta percepción va cambiando poco a poco, a partir de la consideración del término producción como la transformación de la materia mediante el trabajo, para obtener un bien consumible, con una tecnología que puede ser de gran simplicidad (Narotzky 2003, 136). Y junto a ello, el realce del valor de estas actividades como generador de relaciones sociales y formas de interacción (González y Picazo 2005, 143) que permitían la pervivencia del grupo (Hernando 2005, 125-126) y su desarrollo a todos los niveles, tanto domésticos como públicos. Igualmente, no se aprecia como un lugar centrado exclusivamente en fundamentos emocionales sino que permite la obtención de otro tipo de resultados que no tienen por qué traducirse en prestigio o reconocimiento social. La importancia de la producción y distribución comienza a asentarse en el interior de las unidades domésticas, designada como producción doméstica, con su ejecución basada en la mano de obra propia del hogar pero con una repercusión que va más allá de los límites de lo doméstico (Gorgues 2010, 41-42).

Consecuencia de todo ello, otro de los aspectos que ha cambiado sobre su consideración son los límites espaciales de su presencia, ya sea de manera directa o indirecta. La creación de redes personales, la significación de la alimentación en actos con intereses políticos o sociales (celebraciones, actos religiosos), el almacenaje de productos o la propia elaboración o transformación de los mismos fluctúan entre esa separación ideológica de lo público y lo privado, entre lo doméstico y lo social. En lo que respecta al proceso de consumo, resulta una línea divisoria de difícil precisión, tanto a nivel arqueológico como a nivel conceptual, ya que su presencia discurre entre ambas esferas sin poder encontrar un punto de fractura entre ambas. Numerosos son los ejemplos que escenifican esta continuidad, como aquellos alimentos elaborados en el interior del hogar pero con un destino público o colectivo. Por lo que se constituye como uno de los principales puntos de interacción entre los miembros de la casa y los del exterior (Allison 2009, 19).

Al mismo tiempo, esta ambigüedad espacial se constataría con la visión desde el enfoque contrario, donde el contexto exterior interviene en las acciones del interior. Los cambios en la economía, en el sistema político, religioso o incluso en las remodelaciones urbanísticas afectan de manera evidente al transcurrir de la vida en el interior de los hogares. Sus consecuencias tendrían correspondencia en los alimentos accesibles, su preparación, almacenaje o en las relaciones interpersonales (Sánchez

Romero y Aranda 2005, 77), con una gestión de este proceso que no sólo depende de las condiciones del hogar, sino de las circunstancias globales.

Así, se advierte cómo el proceso de consumo queda integrado dentro del marco común de la sociedad, con una relación bidireccional, donde lo doméstico y público quedan imbricados en un mismo proceso, todo ello integrado en la cotidianidad, con una aceptación natural.

A través de un estudio puramente arqueológico, el conjunto de acciones consideradas se identifica principalmente en el interior de los espacios domésticos, lo que no significa que su realización se llevase a cabo exclusivamente en ellos. De todo este proceso nos encontramos con fases más susceptibles de ser documentadas que otras, así podemos establecer los objetos (su importancia), los espacios donde han quedado evidencias de su utilización (espacios domésticos) y la estructuración de todo ello, mientras que las cuestiones más sociales, como las relaciones gestadas, los modos de estructuración temporal o el reparto de tareas no se pueden inferir de una manera evidente a partir de los medios disponibles.

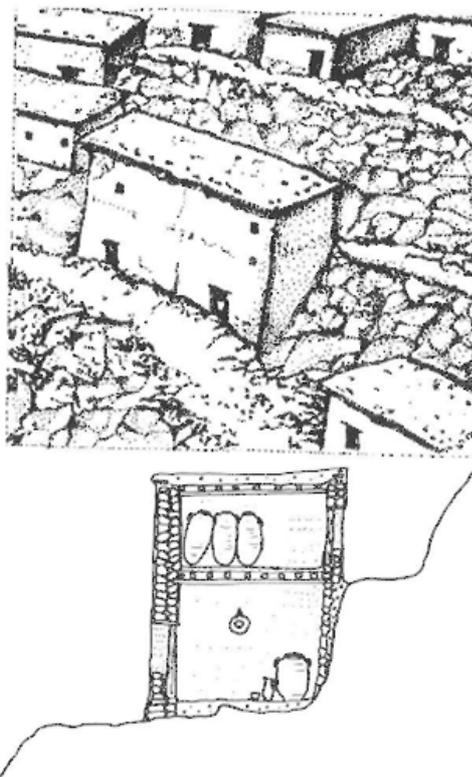
Estas últimas pueden resultar arqueológicamente inapreciables, pero su aproximación a nivel teórico ayuda a la comprensión de muchos escenarios *a priori* difíciles de fundamentar. A su vez, resulta importante como complemento al estudio de los artefactos y equipamientos, cuya ubicación se debe considerar dentro de la dinámica propia de un hogar, donde se dan variaciones estructurales a corto y largo plazo. Aquellas realizadas en un tiempo restringido se centran en la sucesión o combinación de actividades desarrolladas a lo largo de una jornada, que hacen necesaria una modificación sistemática de la superficie donde se ejecutan. Son reajustes de pequeña magnitud, que conllevarían la reorganización del espacio, con la presencia o ausencia de determinados objetos, en base a variables espacio-temporales. Así, influirán en su organización aspectos como las horas del día, la duración de la actividad, las necesidades individuales y/o la conceptualización del espacio. Para este último aspecto no son necesarios elementos materiales, como por ejemplo puertas, sino una organización asumida por todos los miembros que interactúen en ese lugar (Kent 1991, 464-465). Todo ello no sólo determinaría la asignación de un espacio a actividades concretas sino que mostraría los vínculos sociales con el propio espacio,

con un juego de segregaciones y exclusividades, que gestiona la composición de las mismas y la asignación social de cada actividad (Adánez 2003, 41-42).

La organización de los espacios queda así sujeta a dos variables principales: espacio y tiempo, que adquieren un valor mayor si se hace referencia a áreas no compartimentadas en las que se documentan arqueológicamente multitud de acciones que necesitarían de un orden espacio-temporal. Junto a ello, cabe incluir las decisiones personales que repercuten de manera importante en la evolución de la cotidianidad (Lozares *et al.* 1998, 132) y que aumentan el grado de dificultad de su interpretación. Así, se observa cómo a pesar de unos rasgos comunes el funcionamiento de cada hogar se gestiona en base a constantes decisiones de sus habitantes.

Los cambios a largo plazo vienen definidos, principalmente, como consecuencia de las propias variaciones de las personas, en función de la edad, sexo o necesidades. Su identificación en el registro arqueológico presentaría mayores dificultades incluso que la anterior.

Este tipo de estructuración de las actividades tiene una importancia destacada en todo tipo de unidades domésticas ya que, estén conformadas por un único espacio o por varias estancias o habitaciones, se documenta de manera habitual más de una actividad en su interior. La distribución de las acciones requiere una mayor organización del espacio, como se observa en multitud de ocasiones, como por ejemplo en el sector I de La Serreta o en Mas Boscà. El primero, corresponde a una fase cronológica de finales del siglo III – principios del II a.n.e. El sector I se encuentra situado en la parte baja de la ladera, con una superficie de 13 m<sup>2</sup>. En su interior muestra, según sus excavadores, una coherencia organizativa, con una parte



superior destinada a albergar los objetos de almacenaje, el departamento este como zona de elaboración de alimentos y área doméstica y finalmente, el departamento oeste, utilizado como área de despensa y consumo (Olcina *et al.* 2000, 135-137). La disposición de las actividades de la habitación oriental necesitaba de una secuencia espacio temporal, mientras que las de la estancia occidental eran más fácilmente combinables.

En referencia a las unidades domésticas compartimentadas en varias estancias, la multifuncionalidad se detecta de igual manera, y con ello la subdivisión de la superficie. Uno de los yacimientos que ha permitido conocer la composición exacta de las estancias es Kelin / Los Villares (Caudete de la Fuentes), de 10 ha de extensión, cuya evolución va del s. VII al I a.n.e. De la fase de finales del III a.n.e. se ha documentado la vivienda 2 (Iborra *et al.* 2010, 110), claro ejemplo de esta variedad de labores. Artefactos de almacenaje, cocina y consumo junto a las estructuras exponen, de nuevo, la necesidad de estructurar la dinámica cotidiana, así como la combinación de actividades que se irá reiterando a lo largo de todo el estudio (fig. 9).

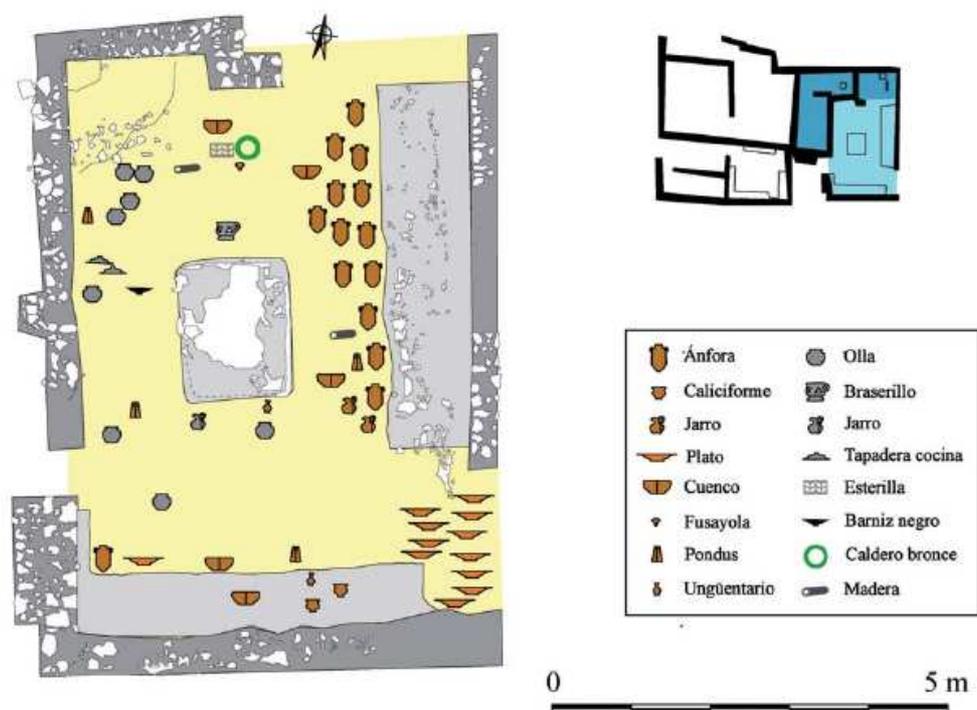


Fig. 9. Representación de los artefactos que componen una de las estancias de la vivienda 2 de Kelin / Los Villares (Caudete de la Fuentes), (Iborra *et al.* 2010, 110).

Son variados los ejemplos donde el análisis de los artefactos nos muestra una gran heterogeneidad que manifiestan qué tipo de acciones se llevaban a cabo. Sin embargo, la conexión entre ellos así como su composición o distribución no han sido un aspecto que haya recibido una atención especial. De aquí el objetivo del trabajo, que se inicia con el reconocimiento pormenorizado de las actividades que se han incluido en el proceso de consumo: la ingesta de alimentos, la elaboración y el almacenaje.

### 3.3. La conformación del proceso de consumo

Tal y como se ha ido mostrando hasta el momento, la preparación de los alimentos constituye una de las principales tareas asumidas dentro de las unidades domésticas, ya sea como una de las ramas de las actividades de mantenimiento o como elemento productivo. Su importancia dentro de este entramado es tal, que en ocasiones se ha considerado como la primera causa de existencia de la estructura doméstica (Hendon 1996, 50). Sin querer postularnos en este extremo, sí que cabe remarcar su trascendencia al establecerse como uno de los ejes vertebradores de las actividades que se realizaban en el “hogar”. Las diferentes técnicas de preparación utilizadas o el tipo de consumo requieren unas pautas temporales precisas, que determinan la posibilidad de realizar otras labores, y por tanto condicionan la cotidianidad de quienes las ejecutan.

Su procedimiento no se gestiona únicamente a partir de las variables espacio-temporales sino que necesita de un compendio de artefactos y equipamientos, cuyo análisis ha permitido discernir modos de cocina, evoluciones tipológicas con sus respectivas causas, así como las influencias externas. Todos estos aspectos se erigen como cuerpo de esta parte del trabajo, con el fin de determinar el camino recorrido en el denominado proceso de consumo. Desde la obtención de sus productos, pasando por la bifurcación de su recorrido hasta el punto final, el consumo, nos hallamos ante un largo itinerario repleto de acciones, ya sea de carácter natural o antrópico, que modifican los productos y que quedan fosilizadas en el registro arqueológico en mayor o menor medida. El propósito de estos cambios puede responder a su optimización para ser ingeridos, para ser almacenados o por el contrario, para ser vendidos. Es la primera de estas opciones, la elaboración de los alimentos, la que ocupará la primera parte del trabajo, continuando con la profundización en el almacenaje, para finalizar con el consumo.

### 3.3.1. Elaboración y transformación de alimentos

La elaboración y transformación de los alimentos supone la primera de las numerosas etapas por las que pasan los productos hasta llegar a la mesa. Su manifestación arqueológica es abundante y bien estudiada, hecho que ha permitido especificar las características concretas de los objetos involucrados en esta etapa (tipología, composición material o usos) y de muchos de los equipamientos necesarios para su ejecución. Gracias a ello, se ha llegado a establecer de manera más o menos detallada la sucesión de acciones necesarias para obtener el producto final. Sin embargo, hay partes del proceso para las que, pese a conocerse los objetos y equipamientos que podrían haber intervenido, no se ha podido discernir el lugar en el que se llevaron a cabo. Normalmente, corresponden a labores cuyo material quedaba guardado en espacios cerrados, una vez concluido el trabajo, y para los que la ausencia de datos lleva a pensar que se realizaban en zonas exteriores. Este vacío de información compete principalmente a la primera etapa de elaboración de los productos, tanto vegetales como animales.

Para los primeros, el proceso es de sobras conocido para el mundo ibérico (fig. 10), gracias a los materiales recuperados concernientes a determinadas actividades del campo. Tras la siega y haber dejado secar el cereal, la modificación de los alimentos comenzaba propiamente con la batida (separación del grano de la paja y de diferentes partes de las espiga, para obtener el grano limpio). En el ventado, con palas u horcas, se procedía a una nueva separación de elementos, en este caso los componentes más frágiles del cereal. Finalmente, previo a su disposición para el consumo o el almacenaje, se tamizaba el resultado de los pasos anteriores, con el fin de conseguir la limpieza total del grano (Buxó *et al.* 1998, 22-23).



Fig. 10. Representación de las actividades propias de la recolección de grano (a partir de Buxó *et al.* 1998, 21).

Estos primeros momentos son más complejos de precisar para los productos de origen animal. La ausencia de información en el registro arqueológico sobre la estabulación de los animales silencia las acciones de explotación animal que se habrían dado en estos lugares (Colominas 2006, 221), como la obtención de determinados productos, entre los que destacaría, a modo de ejemplo, la leche. Otros espacios, como las zonas de matanza también parecen ser invisibles en el registro; quizá la causa de ello la encontraríamos en que acciones como ésta se ejecutaban en el exterior de las estructuras domésticas. Esta idea no se alejaría de las imágenes que a día de hoy continúan reproduciéndose en muchos puntos de la Península Ibérica en las matanzas del cerdo (fig. 11).



Fig. 11. Fotografía de la matanza del cerdo, de los años 70 (derecha) y 80 (izquierda), sin apenas diferencias entre ellas (Bayona 2012, 141).

El siguiente paso conllevaría el despiece de animales, de nuevo con la disyuntiva de considerar que ante la falta de localización arqueológica de esta actividad nos encontramos con una acción efectuada al aire libre (Iborra *et al.* 2010, 101) o bien con rasgos no identificados por los arqueólogos, debido principalmente a alteraciones generadas por la acción de otros animales, perros o cerdos, por procesos de descomposición, bacterias o raíces, o por cuestiones antrópicas, como podría ser su enterramiento, sea ritual o no (Iborra 2000, 81).

Llegados a este punto, en ambos tipos de productos, la decisión se establecía entre el almacenaje o su consumo. Si la opción era la segunda, comenzaba otro proceso, en este caso de carácter diario y realizado, mayoritariamente, en el interior del hogar o al menos dentro de la dinámica doméstica. Actividades como la molienda, el triturado de alimentos y/o su elaboración mediante la acción del fuego se convertían en esenciales para que el producto llegase a la mesa. En todos estos casos, los objetos representaban el distintivo principal para conocer su funcionamiento, constitución y ubicación. Para la molienda, tras la limpieza del grano, se procedía al descascarillado por compresión y pulverización para convertirlo en harina (Juan 1997, 527).

Para esta acción tres son los artefactos: molinos de vaivén, rotatorios y los morteros. Para el primero, la actividad se desarrollaba arrodillado posicionado delante de molino, y como su propio nombre indica, se realizaba un movimiento de vaivén (fig. 12). A pesar de que se documenta ya en el Neolítico y la Edad del Bronce, tiene una vida extensa con una presencia que alcanza hasta época clásica, e incluso más (Amouretti 1986,138). Los segundos, los rotatorios bajos o cilíndricos, permitían un movimiento rotatorio completo o de semirotación, donde el grano se convertía en harina mediante el peso y la fricción del objeto pesado sobre el grano (Meyer 2005, 28). Eran de unos 40 cm de diámetro de media, y eran accionados por una sola persona, por lo que se les otorga un carácter manual (Portillo 2005b, 667). Su introducción supuso un gran avance tecnológico, y una mejora de las condiciones de trabajo.

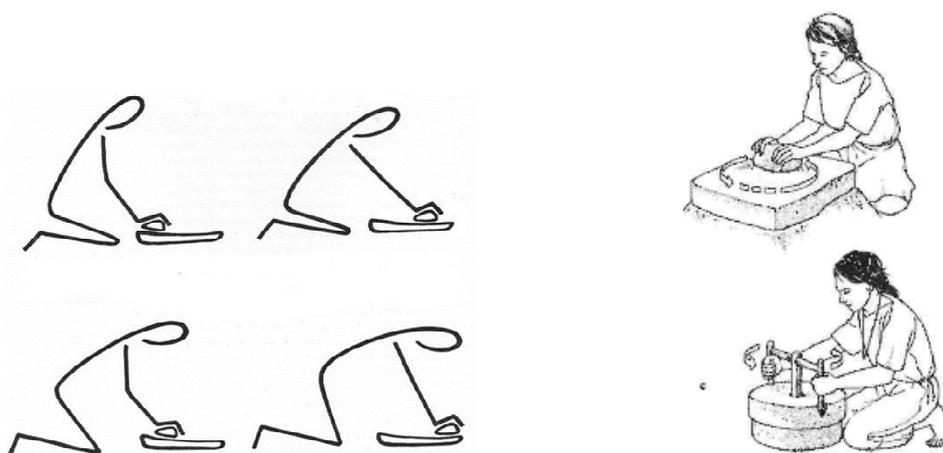


Fig. 12. Movimientos necesarios para la ejecución de la molienda con molinos de vaivén (Gast 1968, 349) y molinos rotatorios (Pons y Garcia Petit 2008, 173). Estas imágenes nos permiten advertir el espacio necesario para cada una de ellas.

Los estudios de microrestos han mostrado la manipulación de productos tanto vegetales como animales o minerales. La etnografía confirmaría estas evidencias, como es el caso de Creta donde los molinos rotatorios servían para moler cereales, legumbres o sal gorda. También en otros lugares se observó que se usaban para materia orgánica (vegetal y animal) y minerales (pigmentos, colorantes) (Juan 1997, 521), a la vez que se ha barajado la posibilidad de una especialización de molinos, en función de la cantidad y combinación de los mismos (Amouretti 1995, 37). Es decir, la coexistencia de diferentes tipos podría estar indicando una especialización para cada uno. Asimismo, existen otras alternativas interpretativas a la combinación de ambos molinos, como sería la complementariedad de ambos, con el uso del molino de vaivén para refinar el producto obtenido tras su paso por el molino rotatorio (Buxò 1991, 23).

A nivel interpretativo la problemática que gira en torno a los molinos, tiene dos puntos principales: la ubicación de la tarea y el destino de los resultados. En el primer caso, la cuestión radica, tal y como muestra N. Alonso (1999, 268) en que no existía un lugar específico para la molienda, ya que hablamos de estructuras móviles. En el área valenciana, las dimensiones de algunos de estos artefactos sugieren que ocupan un lugar fijo, interpretado como departamentos específicos para esta labor, destinados a abastecer a la comunidad (Abad 2009, 133). En cambio, en el noreste peninsular determinar su ubicación resulta más complejo. La posibilidad de ser transportados podría indicar su uso tanto dentro como fuera de las unidades domésticas, sin que esto suponga ningún cambio en su significado pero sí en su estudio espacial.

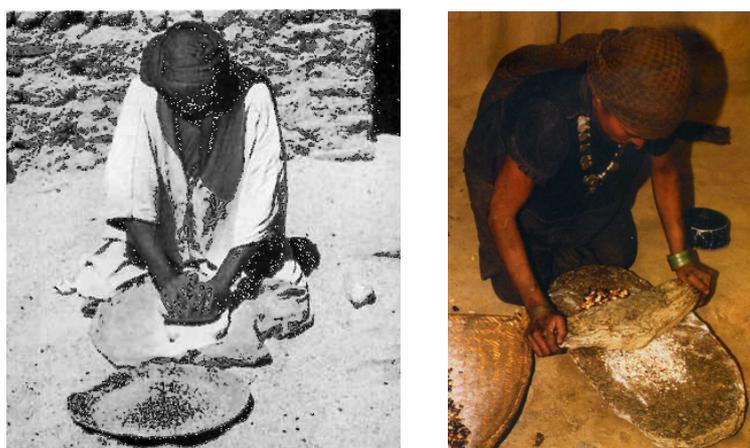


Fig. 13. Imágenes de la molienda en diferentes culturas, la primera correspondiente a la zona de Ahaggar, en el sur de Argelia, realizada en los años 60 (Gast 1968, PL LIX) y la segunda en una zona interna en Nepal (Baudais y Lundström-Baudais 2002, 168).

Para esta cuestión la etnografía nos muestra ejemplos de ambas situaciones (fig. 13), con una ejecución que se da tanto en las zonas interiores como al aire libre. La variación de su emplazamiento podría haber venido determinada por muy distintos factores, como la época del año, el momento del día o por su combinación con otro tipo de actividades.

El segundo asunto hace referencia al destino de los resultados obtenidos. Esta cuestión viene suscitada por la dificultad de diferenciar arqueológicamente el espacio que albergaba una producción doméstica o una destinada a su comercialización. En muchas ocasiones se ha resuelto en función del tamaño y cantidad de molinos, pero no siempre es posible tal diferenciación. La evolución de la ubicación de estos artefactos, constatada en los asentamientos ibéricos hasta el siglo IV a.n.e. muestra una vinculación directa entre espacios domésticos y molinos. Es a partir de este momento que la tendencia cambia, con agrupación de molinos en determinadas zonas o unidades arquitectónicas de los yacimientos. Se produce una especialización con áreas dedicadas a la molienda, quizá con un uso comunal de las instalaciones y con la unificación de la producción doméstica con la producción comercial. El ejemplo de la primera fase lo encontraríamos en el yacimiento de la primera Edad del Hierro de Barranc de Gàfols. En él, todas las unidades domésticas disponían de un hogar y al menos un molino, con la excepción de los recintos 4 y 8, en los que se documentaron 10 y 4 unidades, respectivamente. La vinculación de la actividad de molienda a una esfera doméstica, cotidiana, se detectaba de manera clara, al mismo tiempo que había un recinto con una acumulación mayor. Tales evidencias llevaron a asociar tal coyuntura a momentos de producción de cereal a gran escala, durante la época de recolección (Asensio *et al.* 2002a, 140).

La variación en estas tendencias se ve claramente en un gran número de asentamientos situados tanto dentro como fuera del noreste peninsular. Algunos de los ejemplos muestran una aglomeración de este tipo de artefactos en unidades edilicias concretas. Tal es el caso de la “casa de los molinos” del Taratrato (Alcañiz), con un total de tres molinos rotatorios, dos de ellos *in situ*, con un sistema de recolección de harina a base de huecos a su alrededor en forma de cubeta (Burillo 2009, 338), así como el departamento 32 de El Castellet de Bernabé (Guérin 2003). Yacimientos como Turó d'en Boscà, Ca n'Oliver, Castellruf (Portillo 2005a, 843) o La Moleta del Remei (Gracia *et al.* 1988, 161) también muestran esta concentración de molinos en

espacios determinados. Otros modelos distintos son aquellos donde esta densidad no sólo se contempla en una casa o en un sector, sino que se amplía a un barrio. Algunos de los ejemplos son La Bastida de les Alcusses con una mayor densidad de estos artefactos en el barrio central (conjuntos 2, 7, 9 y 10), mientras que en el área periférica su número disminuye de manera muy considerable. Esta repartición se ha interpretado como el reflejo las disimilitudes que se daban entre los diferentes grupos que integraban cada conjunto, con un acceso desigual a los instrumentos de molienda. Una acción que se habría llevado a cabo en instalaciones de tipo comunitario (Iborra *et al.* 2009, 108-109).

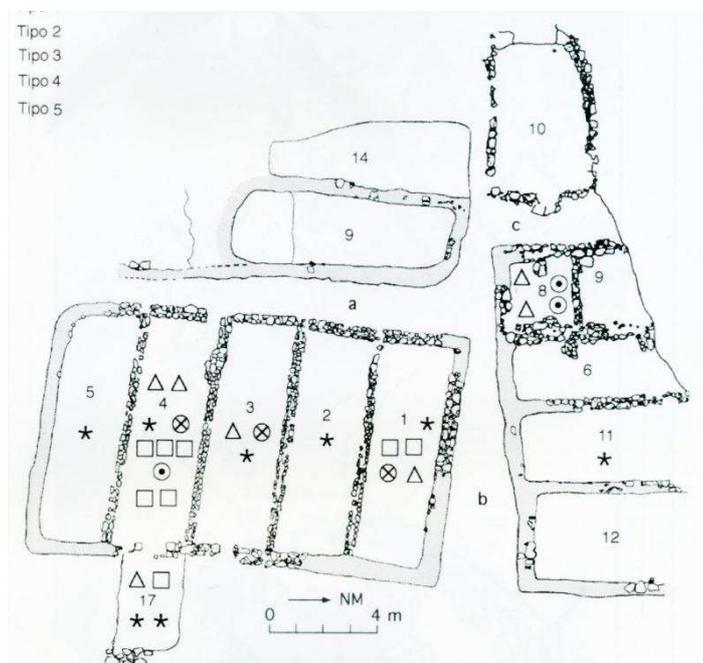


Fig. 14. Planta del asentamiento de Barranc de Gàfols, donde se puede observar la distribución de las diferentes tipos de molinos registradas (Planta de Asensio *et al.* 2002, 132)

Es ante esta coyuntura que se comienza a evidenciar que, en la Segunda Edad del Hierro, la molienda ya no es una actividad doméstica, sino que adquiere un carácter comunitario (Portillo 2005a, 843). Es complejo definir en los términos bajo los que esta transformación se daba, pero lo que sí parece claro es que comienza a vislumbrarse cierta especialización.

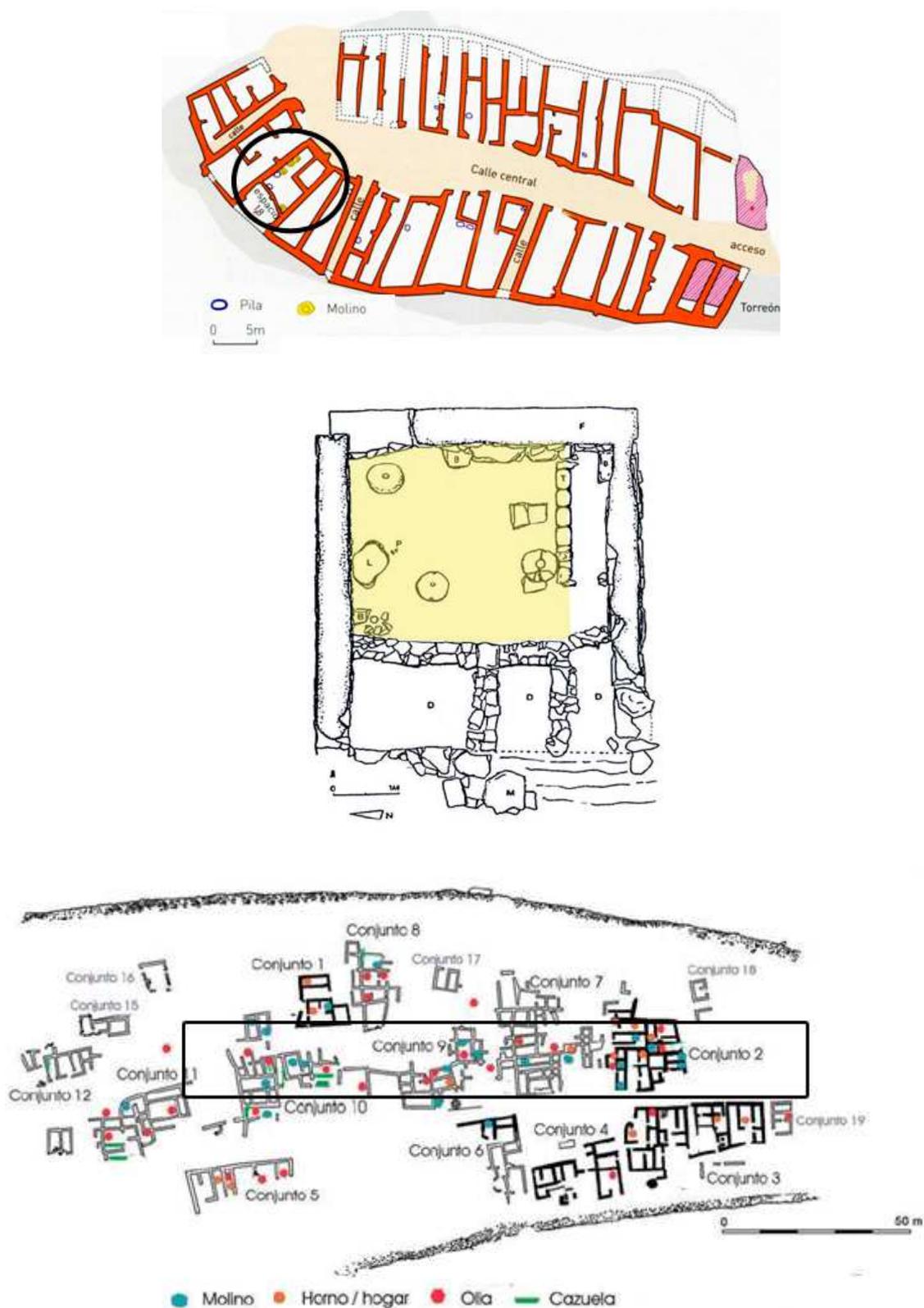


Fig. 15. Plano de los yacimientos del Tartrato (superior) (Benavente y Fatás 2009, 168, modificado); Dept. 32 de Castellet de Bernabé (central) (a partir de Iborra *et al.* 2010, 103) y La Bastida de les Alcusses (inferior) (a partir de Iborra 2009, 108, modificado). En ellos se observa la disposición de los molinos, tanto en espacios concretos como en áreas más extensas del asentamiento.

En cuanto a los morteros, son recipientes de cavidad semiesférica en los que se realizaba el triturado de sustancias, con el fin de reducir a polvo el producto que se encontraba en su interior, o para otro tipo de procesos como el descascarillado, mediante la percusión (Genís 1985, 111). Los soportes podían ser variados: piedras, cerámica o madera (Portillo 2005b, 671). Su registro en determinados espacios domésticos o en áreas concretas de éstos presenta, como en el caso anterior, una doble incertidumbre. En primer lugar, su uso como transformador de alimentos, ya que se han detectado minerales y otros productos en su interior. Y, al mismo tiempo, lleva a cuestionarnos su utilización en el mismo lugar donde se encontraron, debido a que su tamaño, volumen y peso, en general permiten su transporte de un modo sencillo, por lo que el contexto debe ser quien marque las pautas a considerar.

Finalmente, y retomando el camino que seguía el proceso de consumo, uno de los últimos pasos previos a la ingesta de alimentos sería su elaboración bajo la acción del fuego. La documentación arqueológica de los espacios destinados a las actividades culinarias implica serias dificultades, debido a la inexistencia de un espacio propio y exclusivo para ello. A su alrededor y de manera simultánea o diacrónica se ejecutan otras actividades que llegan a desvirtuarlo (Coudart 1997, 25).

Si hay un elemento que es imprescindible y a la vez claro indicador de la actividad, ese es el hogar. En multitud de ocasiones, la literatura arqueológica ha considerado este equipamiento como sinónimo de área de vivienda y, por tanto, destinado entre otros menesteres a la elaboración de alimentos. Sin embargo, esta premisa se debe tomar con cierta precaución ya que no todos ellos cumplen las mismas funciones (rituales, de elaboración de alimentos, lumínicas, artesanales) (Pons y Molist 1995, 801; Gracia 2001, 100). Así, aspectos como la forma, características de elaboración y/o tamaño serán los principales rasgos identificativos de su finalidad. Por tanto, tan importante será la localización del hogar, como conocer sus particularidades y, junto a ello, la consideración de otros elementos artefactuales que testifiquen la ejecución de la elaboración de productos.

Los objetos vinculados a esta actividad tienen su máxima materialización en las cerámicas a mano, cuya producción se habría realizado en el interior del hogar (García 2000, 75) y concretamente, en las ollas con perfil en ese, junto con otros utensilios que se van incluyendo con la evolución de las técnicas cerámicas. *Grosso modo*, las ollas

con perfil en ese poco a poco se complementan con otras cazuelas y ollas de cerámica a torno de pasta tosca (Buxó *et al.* 2010, 92-94), conformando un compendio tanto de artefactos destinados al contacto con el fuego como de complementos para la manipulación de los alimentos fuera del foco de combustión. En general, todos ellos destacan por una continuidad temporal, es decir, el compendio documentado sufre escasas variaciones tipológicas. Durante todo este tiempo, las importaciones de artefactos para la elaboración de alimentos son escasas, con una presencia que ascenderá a partir de siglo II a.n.e. (Gorgues y Sanchez 2009, 76). Por tanto, desde el ibérico antiguo hasta el siglo III se documenta en el noroeste de la península una gran homogeneidad en las prácticas alimentarias y culinarias (Gorgues y Sanchez 2009, 74). La permeabilidad de objetos foráneos es muy reducida, quedando casi restringida a los morteros, lo que mostraría el mantenimiento de unos hábitos culinarios durante mucho tiempo. A su vez, su realización por las personas de la población (Sanmartí y Santacana 2005, 158), nos podría mostrar su ejecución en base a las necesidades propias de la cocina ibérica, ya que la elección de ésta viene marcada por los intereses cotidianos (Colomer 1996, 54).

La presencia de los elementos enumerados no supone una solución certera a los problemas de localización de los lugares de este tipo de elaboración de alimentos. Si bien es cierto que nos ofrecen unas pautas interpretativas muy importantes no se debe olvidar que ciertos conjuntos pueden llevar a una confusión con otro tipo de actividades, como por ejemplo metalúrgicas o incluso, de almacenaje ya que hay ollas que pueden cumplir esta función perfectamente, conformando lo que se ha llamado un registro engañoso (Guérin 2003, 254). Asimismo, no resulta una regla exacta que el lugar donde se encuentran este tipo de objetos señalados sea el punto en el que se utilizaban (Bonet *et al.* 1994, 122-123). Por todo ello, de nuevo apelamos al análisis exhaustivo del contexto, tanto arquitectónico, como estructural o material, para afinar en todo lo posible en los matices.



Fig. 16. Llares de la casa 1, sector 2 de Mas Castellar de Pontós (a partir de Pons y Gracia Petit 2008, 178).

Al margen de los objetos cerámicos, se ha registrado otro tipo de utensilios que por analogías nos estarían referenciando la actividad en cuestión. Algunos de ellos serían

asadores y llares, que mostrarían la cocción de los alimentos con un contacto directo con el fuego. Todos estos métodos no necesitarían un emplazamiento estable sino que se caracterizan por un uso puntual, de ahí la complejidad en la definición del lugar en el que ejercen su función. La técnica en la que el contacto del fuego con los alimentos se produce de manera indirecta (Juan 1997, 623), es decir, mediante el uso de ollas u otros recipientes, es la que queda mejor documentada en el registro arqueológico.

Para concluir, el último elemento a considerar son los hornos. Este tipo de equipamientos comienzan a proliferar en los asentamientos ibéricos con ubicaciones en zonas tanto públicas (ocupando calles o edificios interpretados como colectivos) como privadas. Su localización, por razones obvias, no supone un problema pero sí su sistema de gestión y utilización. Una de las aproximaciones que nos ha parecido interesante nombrar como punto de referencia inicial para la comprensión de su funcionamiento es un estudio etnoarqueológico sobre la elaboración del pan (Albir 2010). En dos pueblos campesinos valencianos, ésta se realiza mediante un horno de propiedad colectiva, y por lo tanto su mantenimiento depende de todos. En el edificio donde se alberga, se realiza el amasado, momento de reunión entre las mujeres del pueblo, y el horneado, responsabilidad de un hornero o de una familia en alternancia.

### 3.3.2. El almacenaje de reservas

El almacenaje suponía la reserva de ciertos productos para asegurar su perduración en el tiempo y mantenerlos listo para su consumo, como leguminosas, cereales o sus harinas, así como alimentos líquidos, como el vino o el hidromiel (Burillo 2009, 316-322). Las perspectivas de su conservación podían ser a largo o corto plazo, destinado a la salvaguarda de productos para el año siguiente, para momentos de carestía y para el comercio, o por el contrario para un consumo a corto plazo, en un futuro inmediato.

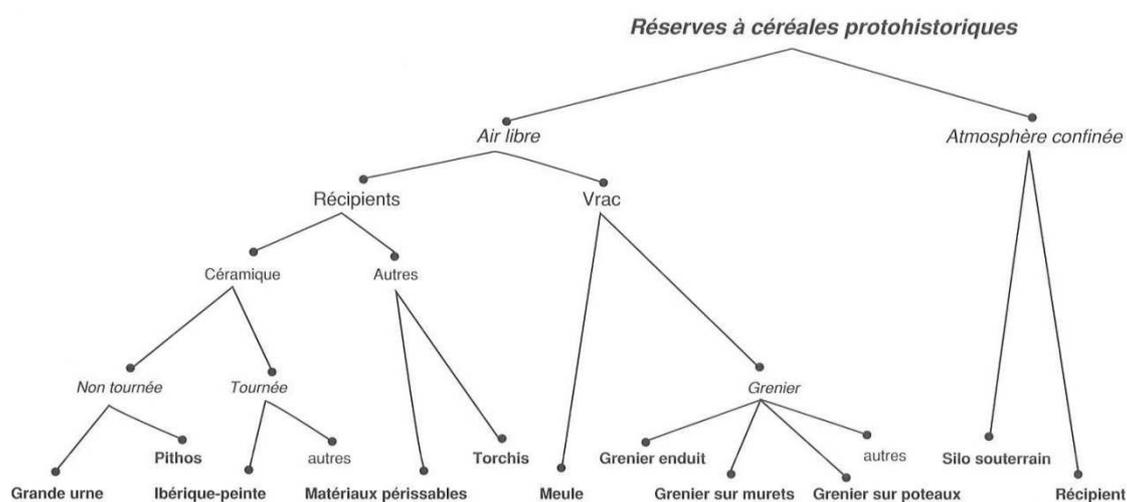


Fig. 17. Posibilidades de almacenaje de cereal (García 1996, 89).

Los sistemas de almacenamiento a largo o medio plazo, han sido perfectamente identificados en el registro arqueológico. Silos, almacenes comerciales o estructuras elevadas conforman un compendio que se documenta en numerosos yacimientos ibéricos. Si nos centramos en el noroeste de la Península los ejemplos de campos de silos son cuantiosos, con una amplia dispersión por el territorio al Norte del Ebro hasta la zona del Aude (Asensio *et al.* 2002, 126), asociados a asentamientos productores de cereal (García 1996, 94). Se documentan tanto dispersos en el interior de los asentamientos, en pequeñas concentraciones o en los denominados campos de silos (Asensio *et al.* 2002, 126).

El registro de los almacenes resulta algo más complejo debido a la ya nombrada escasa especialización arquitectónica. De nuevo, el punto de referencia para poder definir esta actividad en su interior serán los artefactos registrados.

Más sencilla parece la detección de los graneros sobre elevados, con particularidades constructivas a partir de muros paralelos yuxtapuestos a recintos de planta rectangular (Gracia 2009, 23) (fig. 18). Para este último caso, el tipo de almacenaje pretende conseguir una atmósfera regulada, donde la circulación del aire llevaría a la fermentación (Alonso 1997, 355). Su construcción se hace con el fin de centralizar el excedente de grano y se presenta de manera más extensa territorialmente que los silos, en yacimientos como la Moleta del Remei, Illeta dels Banyets (El Campello, Alicante) o el Amarejo (Bonete) entre otros (Gracia 2009, 94-95).



Fig. 18. Ejemplos de graneros sobre-elevados (a partir de Gracia 2009, 27-28), situados en la parte central del yacimiento, así como en zonas más periféricas.

Junto a estas tres posibilidades la reserva de cereal también podía quedar guardada al aire libre, en recipientes cerámicos o de materiales perecederos (fig. 3.13). Estos casos son más propios de un tipo de almacenaje con un consumo a corto plazo y, por tanto, más apropiado para su uso en espacios domésticos. Ambos sistemas, colectivos y reservados a grupos domésticos, se combinan en las comunidades prerromanas, lo que se ha interpretado como el engranaje de un sistema integrado por el abastecimiento de la población y un control de excedentes para comerciar (García Huertas y Morales 2009, 168).

El tipo de almacenaje que se documenta en los espacios domésticos tiene un objetivo claro: el abastecimiento de las necesidades propias de una familia (Pons 2000, 152). La discusión en este caso vendrá generada por la denominación más correcta a la hora de designar este tipo de espacios (Pérez Jordà 2000, 66). El uso indistinto del término despensa y almacén es la tónica general a la hora de hablar de ellos; sin embargo, tal y como dice G. Pérez Jordà (2000) se debería replantear su denominación ya que en la mayoría de los casos los contenedores de alimentos se localizan junto a un gran número de objetos que nada tienen que ver con la conservación de alimentos. Objetos metálicos (herramientas agrícolas), cerámicos (vajilla o de cocina) así como artefactos líticos (molinos) se encuentran en el mismo espacio, conformando un escenario que se aproxima más al del almacenaje de todo tipo de productos que al de una despensa.

Mayoritariamente, la técnica utilizada en las unidades domésticas es el almacenaje sin control atmosférico, con la salvedad de algunos silos que se han registrado en el interior de determinados casas. Este tipo de sistema se asocia con volúmenes de material pequeños, con una previsión de conservación a corto plazo (Alonso 1999, 223). Los principales objetos suelen ser de cerámica, cuyo compendio aumenta o disminuye en función de la zona en la que nos encontremos. Así, tinajas con o sin vertedor, urnas y ánforas acostumbra a ser los contenedores comunes a la mayoría de los asentamientos ibéricos. A pesar de que las ánforas se utilizasen como contenedores de manera secundaria para productos muy concretos (García 1997, 91), su función inicial es el transporte, y no parece que estén pensadas para conservar alimentos a medio o largo plazo (García 1992, 166). Otros de los objetos cerámicos incluidos en esta lista serían los cálatos, sítulas o lebes (Mata y Bonet 1992).

Las variaciones en los contenedores también se observan en el número de individuos cerámicos, en el interior de las unidades domésticas. Este aspecto vuelve a trasladarnos a la idea de la particularidad de cada familia. Las variables sexo, edad, actividad o metabolismo habrían podido influir en el número de contenedores (Alonso 1997, 230).

Del mismo modo, otros muchos artefactos, difícilmente documentados en el registro arqueológico por su naturaleza, habrían estado involucrados en esta actividad. Entre ellos cabe mencionar objetos de cestería, madera o sacos, de cuya presencia hay indicios en algunos casos (como en Ille de Martigues, en la Provenza), mientras que en otros la identificación de restos de semillas manifiestan su contención en este tipo de recipientes.

Su ubicación en las casas ha sido documentada en lugares alejados del punto de acceso, poco iluminados y de dimensiones reducidas. En el interior de estos espacios se reunirían cantidades destacadas de ánforas, toneles o tapaderas (Bonet y Guérin 1995, 96). Esta disposición resulta del todo válida si nos encontramos ante una estancia dedicada exclusivamente al almacenaje de productos, pero no en todos los casos se da este patrón. Esta actividad no precisa de un lugar exclusivo, pudiéndose detectar en áreas concretas de una estancia o, incluso, en varias áreas de una casa. En estos casos, su estudio resulta más complejo, debido a que los fragmentos de sus restos quedan dispersos por la superficie. En los asentamientos en los que sí se ha podido documentar de manera clara su ubicación se observa la heterogeneidad de lugares en los que estaban presentes; así, se han detectado en áreas de porches, en los altillos e incluso en una parte de la estancia principal.

Los ejemplos de almacenaje en espacios domésticos son muy numerosos, ya que prácticamente en todas las casas que se han analizado contextualmente se detecta una parte dedicada a esta actividad. Su presencia en ellas conllevaba la necesidad de una estructuración y organización previa de la superficie, debido a que no formaban parte de la dinámica temporal de la que participarían otros objetos, sino que era un espacio ocupado indefinidamente.

Posiblemente, uno de los ejemplos más claros se encuentra en Turò de Mas Boscà, en la casa excavada por Junyent y Baldellou. En la habitación A (fig. 19), nos encontramos 22 ánforas junto con objetos dedicados al consumo (jarras, jarritas y cuencos), elementos de procesado de alimentos (molinos) y de actividad textil (pondera y fusayolas) (Junyent y Baldellou 1972). La acumulación de esta cantidad de ánforas ha tenido varias interpretaciones, entre las que están la consideración de este espacio como un recinto de carácter comercial, debido a la cantidad de productos acumulado en toda la superficie considerada (Pérez Jordà 2000, 51-52), o bien como una unidad doméstica, cuyos recipientes anfóricos podrían haber cumplido una función de almacenaje de diversos productos o bien como contenedores utilizados como paso intermedio entre el camino del grano desde el silo a su transformación (Gorgues 2010, 128). Una tercera opción sería la inclusión de las dos variantes, ya que de nuevo, tal y como se ha visto en otros aspectos del proceso doméstico, determinar la línea divisoria entre los productos destinados al comercio o al consumo resulta compleja. Y, para el caso del almacenaje, se añade una dificultad más, la de determinar si son acumulaciones consecuencia de un almacenaje colectivo o, por el contrario, pertenecían a un único propietario.

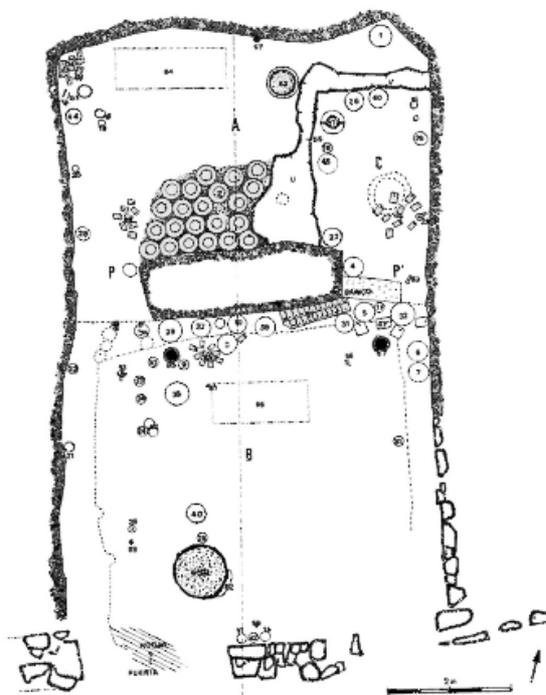


Fig. 19. Planta de la casa excavada en Turò de Mas Boscà por Junyent y Baldellou (1972,13).

### 3.3.3. El consumo

Dentro del largo proceso que se ha ido mostrando, el consumo constituye la materialización de los resultados de todas las acciones precedentes. La necesidad de su ejecución y su repetición varias veces al día convierten a esta acción en un hecho “normal” dentro de nuestras vidas. Un momento en el que el resto de actividades cesan, un paréntesis de la dinámica diaria, para recuperar la energía perdida y reunir, en torno a los alimentos, a un conjunto de personas.

El primer protagonista de esta actividad son los alimentos. Su estudio no sólo permite el conocimiento de cuáles son los productos que conforman la dieta sino las características de quienes los ingieren. Sus particularidades suponen un evidente marcador social (Flandrin y Montanari 2004, 245), ya que en función del tipo, calidad o excepcionalidad de los productos se obtiene la clase de persona que los consume. Así mismo, la ingesta de alimentos no sólo define a las personas sino que su influencia se extiende al grupo social (Sánchez Romero 2008, 32), con la definición como grupo de los que participan de ella (Mata *et al.* 2010, 9). La compañía, los comensales presentes, constituye una de las máximas inherentes al consumo de alimentos, al definir un conjunto selecto, ya sea en función de lazos familiares, políticos o sociales, cuya participación representa su identificación como parte de un grupo, de una identidad colectiva (Montanari 2010, 112). Un punto de encuentro que se convierte en el escenario perfecto de la circulación de información -no en vano se ha considerado que la comida y la información circulan a la par (Narotzky 2004, 164)-, y de la representación de vínculos, que bien podían ser de igualdad o solidaridad, o por el contrario punto de diferencias (López Cachero y Albizuri 2009, 59) y desencuentros.

Junto a todo ello, los objetos y la ubicación van componiendo un contexto que adquiere matices diversos en función de los objetivos y pretensiones. En muchas ocasiones, estas particularidades se han enfocado hacia el discernimiento de una categorización en función de conceptos binarios (individual/grupal; ritual/cotidiana, privada/pública) que lo han dividido en dos tipos: banquetes o comidas comunales y consumo privado o cotidiano. A pesar de que las fronteras entre todos estos términos contrapuestos son cada vez más imprecisas y que todas sus características se entrelazan en multitud de ocasiones (acciones rituales de carácter doméstico e incluso

cotidiano, comidas comunales en el ámbito doméstico, entre otras) en las aproximaciones observadas siguen intactas estas percepciones.

Los estudios arqueológicos relacionados con este tema, cada vez más numerosos para la cultura ibérica, se han enfocado principalmente en el consumo de tipo comunal o colectivo, designado como banquete. Esta práctica, se ha vinculado directamente con el concepto de comensalidad, definido por diversos autores como el consumo de alimentos dentro de un ambiente de celebración o para ocasiones especiales (Sarda 2010, 39; López Cachero y Albizuri 2009, 59). Sus particularidades se centran en características tanto cuantitativas (López Bertrán y Vives-Ferrándiz 2009, 167) como cualitativas (López Cachero y Albizuri 2009, 59) en lo que alimentos, elementos y personas se refieren (*Thesaurus cultus et rituum* 3, 215). Y junto a ello, unos propósitos concretos, llenos de simbolismo y significados, que configuran un escenario distinto al consumo cotidiano.

Su estudio en los restos arqueológicos ha llevado a definir una arqueología del banquete (Sardà y Diloli 2009, 28-29), con unos parámetros específicos en cuanto a los condicionantes necesarios para hablar de este tipo de consumo, centrados en el contexto. Los restos de alimentos consumidos, las características del conjunto cerámico y el lugar en el que se encuentran permiten una mejor aproximación al escenario y al fin del banquete efectuado (Sardà y Diloli 2009, 38) (fig. 20).

Tipos de contextos	Homogeneidad de los conjuntos	Deposición intencionada de objetos	Distorsión postdeposicional	Reconstrucción de los gestos o parámetros	Ubicación espacial de las celebraciones
Espacios de consumo	Variable	NO	Muy habituales	Más probable	Reflejo directo
Ajueres funerarios	Habitual	Sí	Poco habituales	Más probable	Reflejo indirecto
Fosas/ depósitos votivos	Poco habitual	Sí	Poco habituales	Menos probable	Reflejo indirecto
Espacios Almacenaje	Variable	NO	Muy habituales	Menos probable	Reflejo indirecto

Fig. 20. Factores que determinan las posibilidades interpretativas de los contextos asociados al consumo ritual (a partir de Sardà 2010, 429).

Sin embargo es la lógica funcional de los objetos, así como la interpretación de los mismos, el instrumento principal que ha permitido conocer las características y los matices de numerosos conjuntos (Sardà 2010, 429). Este hecho supone un punto de radical importancia, ya que la precisión de los matices del banquete es una referencia inigualable a la hora de abordar el consumo cotidiano. Las ausencias y presencias de determinados objetos o equipamientos posibilitan la definición de unas líneas interpretativas de una actividad, *a priori*, complejas de discernir.

Disponemos de tres ejemplos de cronología diversa que permiten analizar el banquete durante la protohistoria:

El primero es el Turo del Calvari (Vilalba dels Arcs). Se trata de un edificio significativo, ocupado durante un corto periodo de tiempo (Bea *et al.* 2005, 46) entre el 550-450 a.n.e., cuyo fin era la celebración de rituales o ser el escenario de representaciones sociales (Sardà 2010, 517), por lo que su material ya presenta desde el inicio unos rasgos excepcionales, dado la unidad constructiva en la que se ubica.

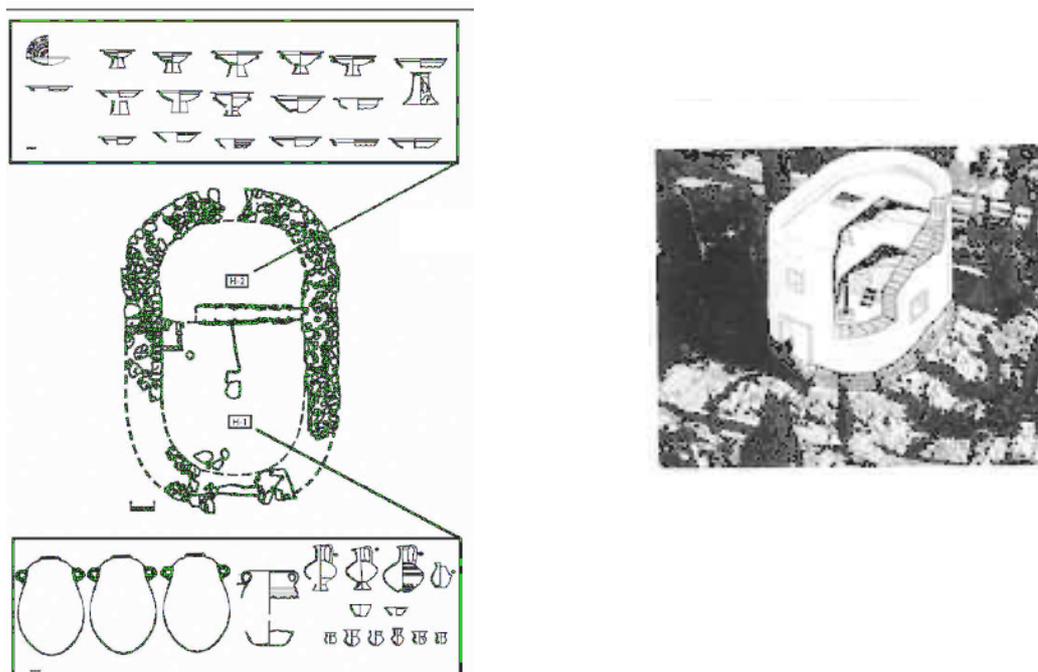


Fig. 21. Distribución en planta del material localizado en el interior de la estructura de Turó del Calvari, junto su reconstrucción hipotética (A partir de Sardà y Diloli 2010, 50).

La habitación 1 engloba un compendio de objetos cerámicos enfocados al consumo de líquidos (seis vasos globulares y dos vasos troncocónicos) y al almacenamiento e este producto (tres ánforas, un pito y cinco enócoes hechos a mano). Al mismo tiempo, se detectaron una serie de elementos relacionados con actividades litúrgicas, a saber tres mesitas de arcilla rectangulares, de menos de medio metro de largo/ancho y con cuatro patas de sección piramidal, y dos soportes tipo cerno, asociados a las mesitas, que llevó a interpretar las primeras como “mesas de ofrendas” (Bea *et al.* 2005, 36). A su vez, un punzón de cobre y una parrilla de cerámica completaban el conjunto.

El material de la habitación 2 expone una tendencia distinta con 29 platos, cinco jarras de perfil en ese y cuatro de perfil bitroncocónico, una botella y dos vasos à *chardon*. Su interior habría estado destinado al almacenaje, mientras que la habitación 1 parece haber albergado una serie de actos litúrgicos basados en el consumo de productos (Sardà 2010, 515-533).

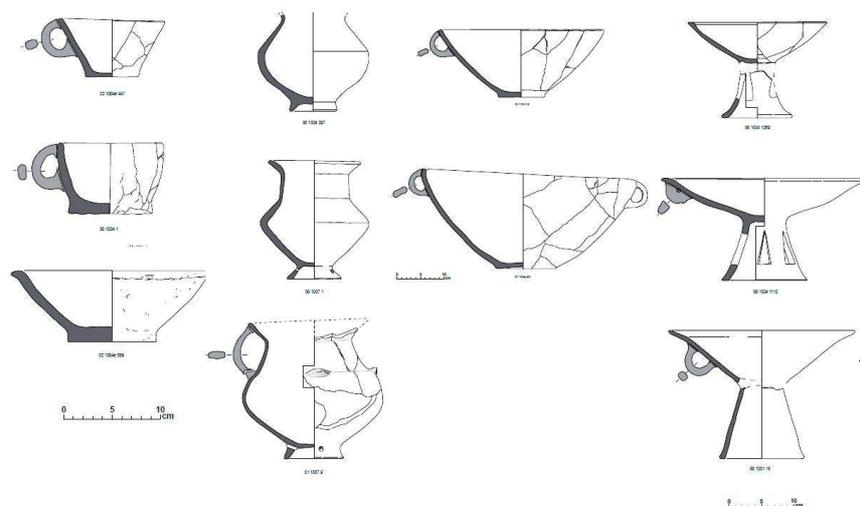


Fig. 22. Representación del conjunto cerámico localizado en el ámbito A4 de Sant Jaume de Alcanar (realizada a partir de Gracia y Moreno 2010).

Otro ejemplo lo encontraríamos en Sant Jaume-Mas d'en Serrà (Alcanar), en este caso como parte de un espacio de almacenaje. Se trata de un yacimiento de la primera Edad del Hierro, de finales del siglo VII a.n.e. y principios del VI a.n.e., cuya función era el control del territorio circundante y una marcada función residencial. El servicio de vajilla (fig. 22) que nos ocupa apareció en un área de almacenaje, en un

piso superior del ámbito A4, con la particularidad de ser un conjunto excepcional tanto por el número como por la tipología de los objetos, poco común en el asentamiento. Se documentaron un total de 31 elementos, mayoritariamente hechos a mano, excepto tres de factura fenicia, sumando 13 variantes formales: Platos-tapadera, platos, fuente, vasos globulares, tazas, boles, boles-platos, mortero (fig. 22). Unido a ello, se encontraron elementos singulares, con una doble vertiente funcional, ya que además de estar vinculados al consumo tenían un marcado carácter ritual, para libaciones u otros actos simbólicos (Sardà 2010, 484). Estos objetos eran: una clepsidra, un simpulum, un pitos y un bol-plato sobre pie cilíndrico. Este tipo de banquete podría haber sido de carácter diacrítico, donde la ingesta tanto de animales como de bebida, estaría asociada a una práctica reservada a una élite social (García y Moreno 2009, 152).

El último es un ejemplo diferente al resto de los vistos hasta el momento, ya que se trata de una deposición en fosa, en el yacimiento de Mas Castellar de Pontós. En el interior de la denominada fosa FS 362, cuatro niveles de aportaciones mostraron la evolución del desarrollo del banquete con unas pautas bien definidas (Buxó *et al.* 2010, 95). Los niveles más profundos (2, 3 y 4) presentaban un primer vertido con restos de mamíferos y aves junto a un conjunto cerámico con claro predominio de escifos. En el nivel inmediatamente superior, nivel 3, se documentaron, principalmente, objetos para la ingesta de líquidos y signos de un consumo de carne. En el nivel 4, los restos se reducen de manera considerable, con la única presencia de objetos cerámicos. Finalmente, el nivel superior quedó constituido por restos de cenizas, de carbones y siderúrgicos. Todo ello expone una ejecución pautada con la separación de carnes y pescados, y una asociación entre carne y bebida (fig. 23).

Las evidencias de todos ellos ofrecen la posibilidad de conocer los elementos presentes, el tipo de banquete e incluso las relaciones sociales que vinculaban a los comensales. No obstante, pocos datos se tienen sobre su ubicación exacta, consecuencia de su localización en lugares de deposición indirecta (fosas votivas, deposiciones rituales, contextos funerarios (Cabrera 2010, 163-164) o en zonas de almacenaje. Pese a no poder concretar con exactitud su emplazamiento sí se ha

podido definir que en Mas Castellar de Pontós como en Turó del Calvari el banquete parece haberse realizado al aire libre (Sardà 2010, 532), mientras que en Sant Jaume al no disponer de un espacio concreto dentro del asentamiento, las posibilidades que

se barajan son dos: su ejecución en la estancia A1 o en un lugar exterior entre Sant Jaume y la Moleta del Remei (Sardà 2010, 485).

A nivel simbólico, como se ha dicho en líneas precedentes, el banquete representaba un sistema de signos y significados (Appadurai 1986, Douglas 1984), que implicaba

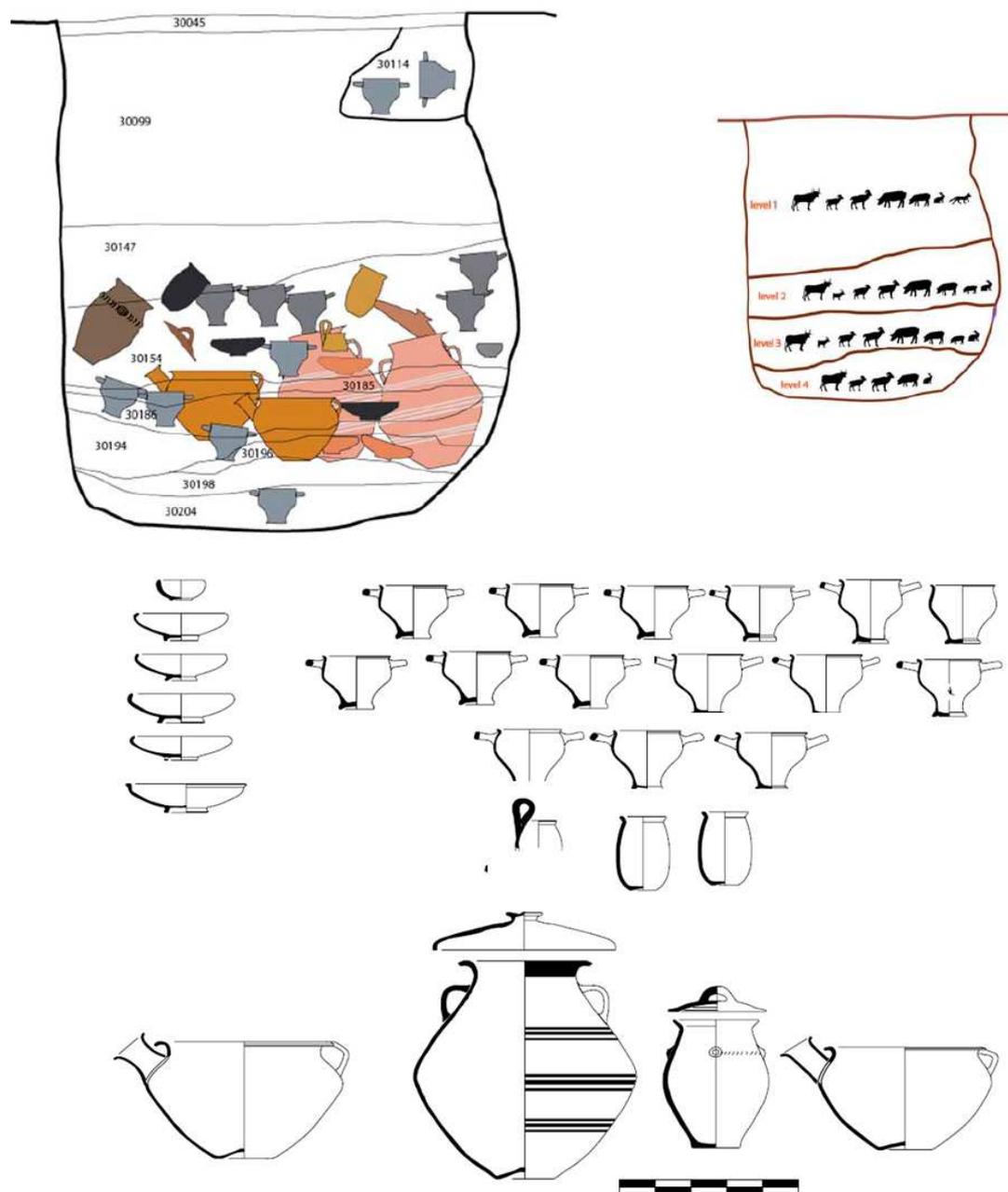


Fig. 23. Recreación gráfica de la fosa FS362, en función del material cerámico y restos de fauna recuperados (realizado a partir de Buxó *et al.* 2010, 94; Sardà 2010, 430).

tanto a objetos, alimentos como a las personas que formaban parte de la escenografía. En cuanto a los artefactos, entraban en juego los denominados objetos de lujo o prestigio (Van der Veen 2003, 406), que además de aportar la satisfacción de la adquisición del objeto deseado, otorgaban un prestigio añadido por el significado que implicaba su posesión (acceso a determinados productos, control de medios de distribución) (Quesada 1998, 114). Su objetivo principal habría sido generalizar una admiración entre la sociedad, hacia quienes los poseían (Krueger 2008, 8). Por lo que no resulta extraño que en muchas ocasiones constituyese una herramienta importante de representación y manipulación, sobre todo, a nivel político (Dietler 2009, 70).

Del mismo modo que hay una gran cocina, conformada por productos excepcionales, existe otra destinada a la autosubsistencia, la pequeña cocina, de carácter más popular (Principal y Buxó 2010, 221), que nos traslada directamente al interior de las unidades domésticas, en una esfera de cotidianidad. Este escenario, donde continua reproduciéndose como un conjunto de relaciones entre personas reunidas en torno a un proceso (Narotzky 2004, 172), ha quedado postergado a un segundo plano en los estudios arqueológicos.

Sin embargo, se debe reivindicar su importancia, ya que pese a ser una acción que forma parte de una dinámica diaria, reiterado en varias ocasiones a lo largo del día, tiene un papel fundamental dentro del consumo. En primer lugar, como elemento de estructuración social dentro de la unidad doméstica, por medio de la transmisión de conceptos vehiculados por la reiteración. La rutina lo convierte en una directriz social, y con ello una forma de vida (Bourdieu 1991). En segundo lugar, como base esencial de los banquete comunales, cuyo simbolismo y estructura parten de unos modelos generados en el consumo diario, con una esfera de signos común (Dietler 2009, 69).

A su representación se le ha otorgado en muchas ocasiones un aire de familiaridad, donde prevalecen los principios de igualdad y del reparto equitativo de los alimentos. Sin embargo, nada más lejos de la realidad, la cantidad de variables que influyen en la dinámica de lo cotidiano y en este caso concreto en el consumo hacen de esta actividad un punto complejo de negociaciones y equilibrios. Lejos de un reparto en función de variables de mercado o económicas (Curtis 1986), la gestión de los recursos se realiza en base a las necesidades generadas a partir de una estratificación que configura el interior de los hogares. Junto a ello, cabe recordar que esta

distribución, la objetividad de las decisiones, el acceso a los productos, la carestía o abundancia de alimentos producen en el consumo cotidiano coyunturas distintas, abastadas de modo interpersonal y en función de parámetros particulares, ya que tal y como indica Dietler (2009, 70), “las relaciones que se dan alrededor de una mesa discurren por caminos de intereses difíciles de concretar, que se modifican o desvían en función de los participantes”.

Si nos centramos en la cultura ibérica, mucho se ha hipotetizado sobre el momento concreto de la ingesta de alimentos, así como del decorado que lo rodeaba. Las posibilidades planteadas van desde unos comensales sentados en el suelo con las piernas cruzadas o de cuclillas, con los alimentos sobre algún tipo de estera (Oliver 2000, 129) hasta unos asistentes medio tumbados o sentados sobre cojines y alfombras, con pequeñas mesas llenas de bandejas y salseras, de las cuales se cogía con los dedos (Santacana y Durán 2011a, 81-82). Asimismo, Estrabón plantea una tercera opción (III.3.7), en la que se describe a las personas sentadas sobre bancos contruidos alrededor de las paredes, con una organización en función de la edad y la jerarquía. Junto a todas ellas cabría añadir una cuarta coyuntura, la de comer en el lugar de trabajo, sólo o con personas dedicadas a los mismos menesteres. Una imagen habitual en sociedades campesinas (Albir 2009, 157), donde el desayuno se llevaba a cabo en el hogar, en función del amanecer; la comida era en el campo, consecuencia de jornadas de trabajo fuera de casa, y finalmente la cena se realizaba al volver al hogar. Esta estructuración la podemos observar de igual manera en el mundo romano (*lentaculum*, *prandium* y *cenae*), donde el desayuno y el almuerzo estaban determinados por la frugalidad, con el objetivo de saciar el apetito y se realizaba en cualquier lugar, sin una localización establecida (Dupont 2004).

Su definición en el registro arqueológico se ha enfocado desde diferentes perspectivas, por un lado su composición artefactual; por otro el compendio de alimentos ingeridos. El estudio de su ubicación no ha sido tan prolífico debido, principalmente, a razones de carácter metodológico, al suponer un aspecto complicado cuestiones como la identificación física de la tipología del consumo, banquetes o consumo cotidiano (Sanmartí y Santacana 2005; Sarda 2010, 39; Sanmartí *et al.* 2009) o la definición de su posición original respecto al lugar de localización (almacenes, altillos, entre otros).

En cuanto a los objetos vinculados a esta actividad, suponen el referente más importante para inferir su presencia, tal y como se ha visto en los banquetes. Los repertorios utilizados en estos casos han sido especificados en multitud de ocasiones (Oliver 2000; Sanmartí y Santacana 2005; Pons y Garcia Petit 2008; Santacana y Durán 2011a y b), con artefactos de producción indígena y de importación, que han ido experimentando ciertas modificación a lo largo del tiempo, configurando un compendio completo para las necesidades propias del consumo (servicio de alimentos, bebida y consumo de sólidos).

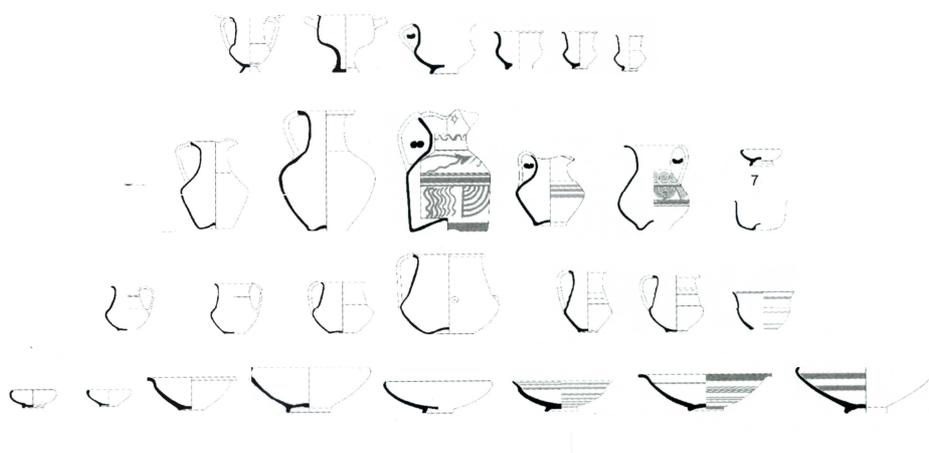


Fig. 24. Representación de un conjunto de vajilla común ibérica y común ibérica pintada (Sanmartí y Santacana 1995, 114 y 116).

El conjunto de vajilla “estándar”, sí así podemos denominarla (Buxó *et al.* 2010, 92), en el noreste de la península ibérica comprendía una serie de objetos de cerámica ibérica a torno oxidada y gris que aparecen de manera reiterada durante el ibérico antiguo y pleno (Buxó *et al.* 2010, 92). Este conjunto quedaba constituido por: platos de labio vuelto hacia fuera y pie anular, escudillas, cuencos de borde reentrante y pie anular, vasitos caliciformes y tazas/jarritas bitroncocónicas monoasadas, enócoes, olpes y stamnos o luterios. Las importaciones en ibérico antiguo se reducen a objetos destinados a la ingesta de vino, cílicas y copas, escifos y crateras, estos últimos en cantidades más reducidas. En el ibérico pleno se constata una ampliación de objetos, tanto en número como en tipología, con un repertorio que incluye tanto el consumo de líquidos como el de sólidos. El origen de dichos artefactos, reflejo de los movimientos políticos y sociales del momento, muestra una evolución clara (fig. 25) desde las

cerámicas áticas (s. V-IV a.n.e.) hasta la cerámica de barniz negro (grupo de Pequeñas Estampillas y de Rosas – IV-III a.n.e.- y Campaniense A – segunda mitad del III a.n.e.).

La comparativa del compendio de objetos incluidos en la realización de los banquetes (fig. 21 a 23) con aquellos que participaban del consumo diario (fig. 24 – 25), ofrece dos imágenes que no distan en demasía. Los elementos de cerámica común junto con los de importación intervienen indistintamente en una práctica como en otra, con la diferencia principal centrada en la cantidad de los mismos. Tal y como se ha comentado, será ésta una de las variantes que denote la desigualdad entre ambos tipos de consumo a nivel arqueológico. Unido a ello, la detección de determinadas tipologías cerámicas con una asociación clara a acciones litúrgicas serán las que aludan, de igual modo, a un consumo de tipo comunal y ceremonial. Asimismo, instrumentos metálicos (llares) o equipamientos (mesas-altares, ceremoniales) poco comunes en el registro de la mayoría de las unidades domésticas, sugerirán este tipo de interpretación más próxima al banquete que al consumo cotidiano.

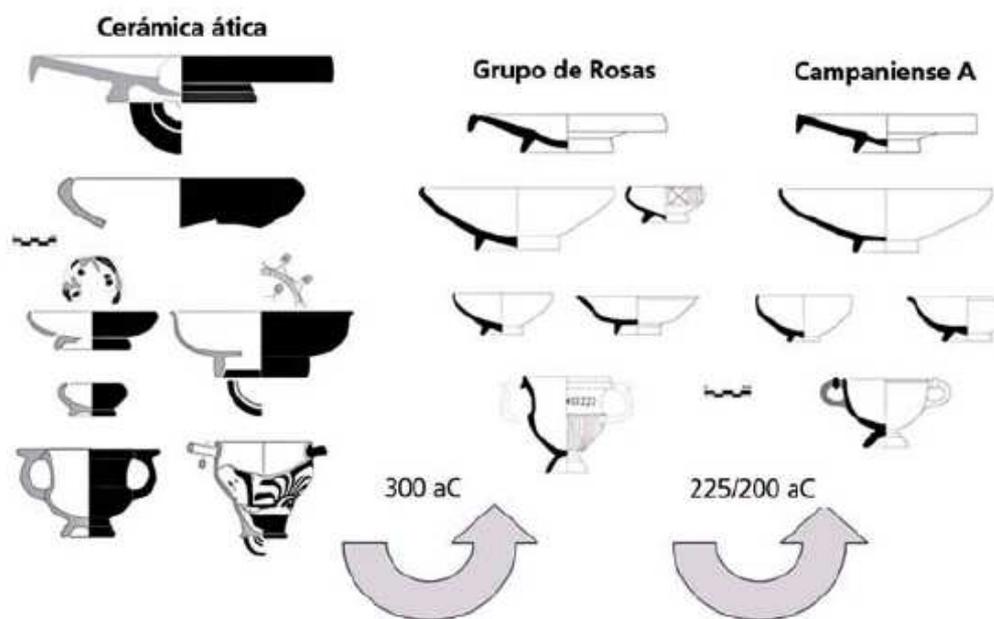


Fig. 25. Evolución de la vajilla de importación durante el ibérico pleno (a partir de Buxó *et al.* 2010, 93).

Igualmente, este concepto de cuantía total es el que especifica el tipo de consumo que se generaba en la vida cotidiana. Los artefactos reservados para este fin aparecen de manera habitual en el registro arqueológico en la práctica totalidad de las unidades constructivas documentadas. Espacios donde el consumo se realiza de forma puntual e individual o con un carácter doméstico son algunas de las percepciones favorecidas por el número de objetos. La especificación de una cantidad estándar resulta del todo delicada, principalmente por la influencia que ejerce el contexto en la interpretación. No todos los yacimientos presentan las mismas sumas de material, así como su evolución, abandono y conservación no es, en multitud de ocasiones, equiparable.

Como ejemplos para constatar la presencia de vajilla en las unidades domésticas nos serviría cualquiera de los yacimientos nombrados hasta el momento en los apartados de elaboración y almacenaje. Así tanto La Serreta, como en Kelin / Los Villares (Caudete de la Fuentes) o en Mas Boscà engloban elementos de consumo en sus interiores, tanto de carácter local como importaciones. Su ubicación, en algunos casos más concentrada en determinados puntos de la superficie que ocupan, como el La Serreta, muestran un emplazamiento algo más concreto del lugar en el que se ejecutaban. Sin embargo, la dinámica general, a nivel contextual, es la de la ausencia de áreas específicamente destinadas a este fin, ya que la ubicación de los restos, de nuevo, no corresponde al lugar de su utilización.

#### **4. Estudio de los yacimientos**

## 4.1. Els Estinclells

### 4.1.1. Situación del yacimiento

Els Estinclells se sitúa en la comarca del Urgel, en el término municipal de Verdú, a 384 msnm, en la cota más alta de un promontorio alargado desde el que se puede observar la llanura del Urgel.

A nivel estructural destaca por ser un yacimiento de nueva fundación, del s. III a.n.e., con unas dimensiones que alcanzan los 2000-2200 m<sup>2</sup>. Está delimitado por un foso y una muralla que han llevado a definirlo como fortaleza o ciudadela (Asensio *et al.* 1998, 376-377). Las evidencias en su interior añaden a esta definición la importancia de las actividades artesanales y productivas, que unido a los datos anteriores lo situarían dentro de la categoría de los asentamientos de tercer orden (Sanmartí y Santacana 2005b, 62-63).

Su descubrimiento data de principios del siglo XX, momento a partir del cual comenzaron una serie de actuaciones centradas en prospecciones y sondeos superficiales, como fueron las de Mn. R. Berenguer, rector de Verdú, Mn. J. Cases y R. Boleda. Años después, ya en los 70, se llevaron a cabo un conjunto de catas por parte de este último erudito local, dejando al descubierto algunos muros (Saula 1994, 9-14). La constatación de estos restos edilicios hizo que en el año 2002 se plantease una intervención en la zona más alta de la colina y con ello el inicio del proyecto “Economia i evolució del poblament ibèric a les valls dels rius Corb, Ondara i Sió” (Asensio *et al.* 2003, 223).

Las posibilidades que ofrece un yacimiento excavado a partir de una metodología moderna y sistemática, se reflejan de manera directa en la diversidad de aproximaciones científicas que se han hecho en los últimos años, bien sean sobre patrones métricos (Olmos 2010), estudios arqueozoológicos (Valenzuela 2010) o estructura y funcionalidad de los espacios (García-Dalmau 2010). Este último, supone el primer paso de nuestro estudio, debido a que en él se realiza una meticulosa descripción de la mayoría de los sectores que componen Els Estinclells y de los equipamientos que en ellos se documentaron. Así pues, nuestra tarea en el análisis de este yacimiento se ha centrado en la complementación del estudio nombrado, con la incorporación de espacios no considerados y la inclusión del registro cerámico.

#### 4.1.2. Problemática específica

El cúmulo de circunstancias que hicieron que no se realizase ningún tipo de intervención arqueológica hasta el siglo XXI ha supuesto una serie de ventajas incuestionables para el estudio de este yacimiento. Entre ellas encontraríamos el hecho de disponer de un registro unificado, detallado y sistematizado, a partir del modelo Harris (Cardona *et al.* 2003), que facilita enormemente el trabajo de documentación.

Por otra parte, las características del yacimiento también tendrían que haber favorecido el análisis de los contextos materiales, ya que Els Estinçlells está constituido por una sola fase de ocupación, asociada a una secuencia estratigráfica sencilla; formada por un nivel de derrumbe y un pavimento sobre gravas recortadas (Cardona *et al.* 2003). Sin embargo, todas las facilidades de análisis que *a priori* parecían propiciar la documentación y la estratigrafía quedaron en un segundo plano debido a las complicaciones propias de la estructura de algunos sectores, con la existencia de un segundo piso. Tal y como se ha constatado en otros yacimientos, (véase el caso de Puig Castellar) este tipo de superficies en altura suponen un *handicap* en el estudio de la composición de las estancias, a nivel material, al no poderse discernir arqueológicamente los materiales pertenecientes a uno u otro piso.

Este nivel superior conlleva, junto con la cuestión anterior, otro punto que complica en demasía la comprensión compositiva, siempre en referencia a los conjuntos cerámicos: el desconocimiento de su extensión dentro de cada sector. Esta coyuntura ha generado la elaboración de diferentes hipótesis sobre el aspecto que presentarían estos pisos superiores, con diversas opciones de amplitud de los mismos. Las posibilidades van desde una visión reducida de éstos (Asensio *et al.* 2009,133; Muriel *et al.* 2006, 48) con una extensión limitada al espacio en el que se encuentra el hogar, a la propuesta de que ocuparan sólo la parte posterior de los sectores, o inclusive la misma superficie que la planta baja del sector (García-Dalmau 2010, 86-87). El hecho de no poderse concretar arqueológicamente una de las opciones condiciona de manera fundamental los resultados de nuestro estudio. Por ello, aquellos espacios cuyo registro no deje duda de un piso superior, detectado principalmente por la presencia de hogares en los niveles de derrumbe, se considerará que su extensión abarcó una superficie idéntica al piso inferior.

Asimismo, cabe resaltar que no todas las casas compartirían la misma estructura, puesto que también las hay sin un segundo piso. Para este grupo, nos encontramos con una situación inmejorable para analizar la composición individualizada de las estancias.

Finalmente, el último punto que ha conllevado ciertas dificultades hace referencia al abandono del yacimiento. El tapiado de los accesos e incluso de los puntos de comunicación entre las diferentes estancias llevó a plantear que el final de Els Estinclells fue progresivo, después de haber seleccionado qué bienes se dejaban o cuáles se quedaban (Asensio *et al.* 2005b, 469-470). Este tipo de abandono hace que el registro material se empobrezca de manera muy considerable y con ello las posibilidades de un estudio completo en cuanto a los artefactos.

#### **4.1.3. Evolución y cronología a partir de los restos arqueológicos**

Els Estinclells inicia su vida durante el siglo III a.n.e., con una edificación en el centro del asentamiento, el sector 12, previa al resto (Asensio *et al.* 2009, 138). Esta estructura ha sido interpretada como un recinto regulador desde donde se comenzó todo el proceso de conformación del asentamiento, con el objetivo de plantear la distribución urbanística del mismo (Olmos 2010, 129), siendo amortizado una vez concluida esta primera etapa. El resto de estructuras pervivieron hasta principios del s. II a.n.e., con una única fase para los 22 sectores excavados hasta el momento, en cuyos interiores se hicieron algunas modificaciones, a saber sector 4, pero sin que ello se viese reflejado en la apariencia externa.

El final del asentamiento se sitúa dentro del marco de los acontecimientos de la Segunda Guerra Púnica o la posterior campaña de Catón, y está marcado por una serie de acciones previas y posteriores muy significativas. En primer lugar, anterior al momento de abandono, llama la atención el tapiado de estancias y sectores, con el acopio de gran parte de las pertenencias (Asensio *et al.* 2005b, 469-470). En el momento posterior a que los habitantes del asentamiento hubiesen partido parece haberse producido un saqueo, con la destrucción de algunos sectores, al documentar en sus derrumbes cenizas y tierra quemada, como son el 9, 10, 15 y 16 (Asensio *et al.* 2005b, 469-470).

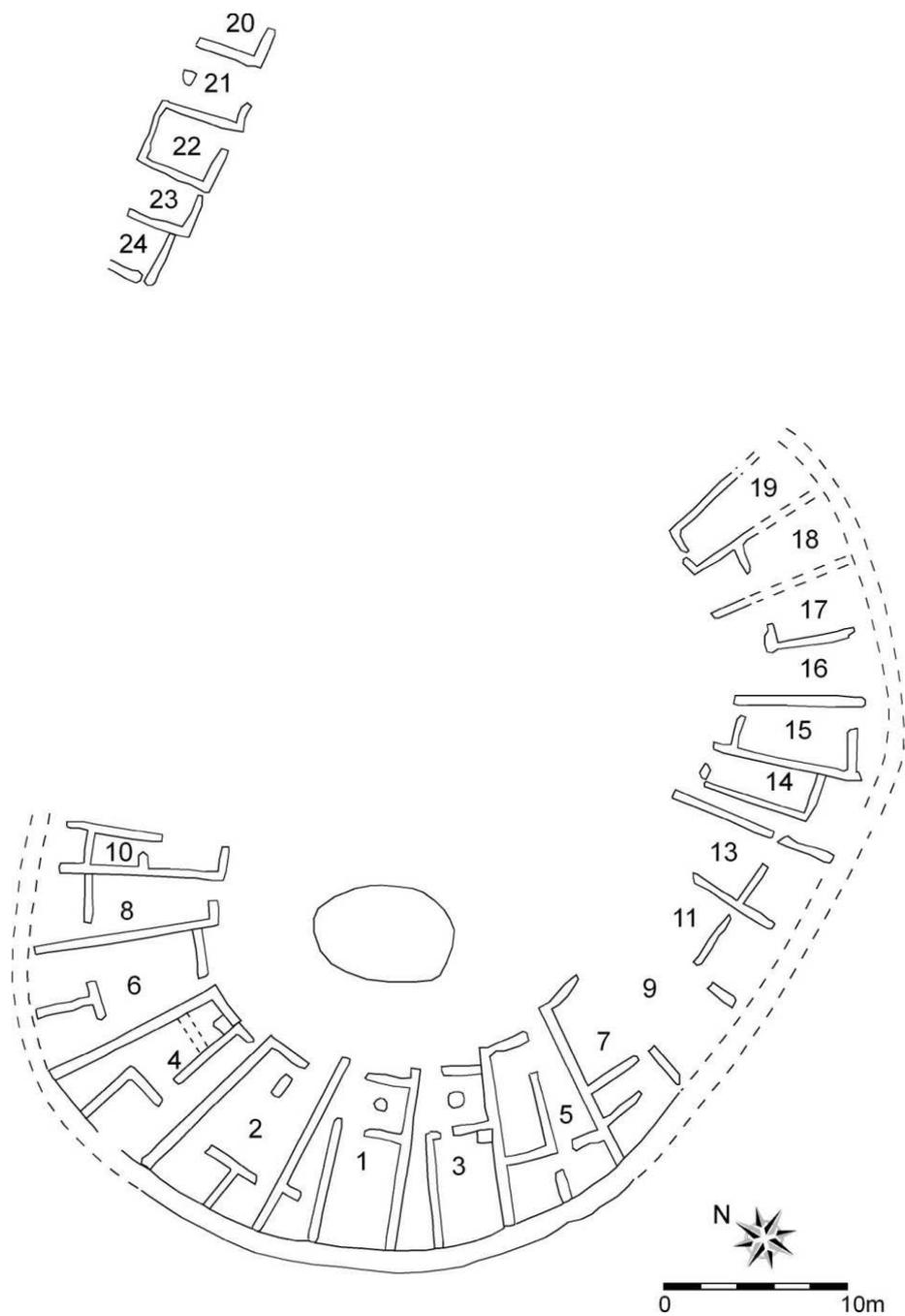


Fig. 26. Planta completa del yacimiento de Els Estinclells (modificada a partir de Asensio *et al.* 2009, 127).

#### 4.1.4. Composición urbanística y constructiva

Su extensión quedaba determinada por una muralla, de la que se han conservado 45 m, precedida por un foso situado en el punto de más fácil acceso (Asensio *et al.* 2005b, 468). En su interior, su organización respondía a una planificación previa realizada a partir de dos circunferencias que tienen como origen el mismo eje (Olmos 2010, 128).

La materialización de este proceso dio como resultado un asentamiento de planta ovoide, en el que las estructuras edilicias quedaban adosadas al muro perimetral y abiertas a la única calle existente, la cual reseguía la forma de los edificios y por tanto de la muralla. El entramado urbano se completa con un espacio central ocupado en su parte oeste por una balsa o cisterna.

Todas las estructuras edilicias están constituidas por muros de piedras de 0,50 m de ancho, en su gran mayoría, realizados a partir de piedra caliza unida con barro. La altura que se ha conservado es aproximadamente de 0,50 m y el resto de la elevación de la pared estaría hecha con adobe, habiéndose documentado restos en sectores como el 6 (García-Dalmau 2010, 24). En cuanto a las cubiertas, se apoyaban sobre vigas de lo que parece roble y sobre una capa de vegetal cubierta por barro. Los accesos de los sectores situados en la batería principal de casas quedaban abiertos a la calle principal, mientras que a los del barrio norte se entraba desde una zona sin ocupar.

Por lo que respecta a las características estructurales de los sectores, mucho se ha escrito sobre los tipos de plantas desde diversas perspectivas, ya sean urbanísticas (Olmos 2010), funcionales (García-Dalmau 2010) o estructurales (Asensio *et al.* 2009). Conscientes de que cada uno de los enfoques aporta matices y detalles diferentes, en nuestro estudio se han considerado los resultados de todos ellos junto con variaciones propias de una nueva aproximación a dichas estructuras.

Si nos ceñimos al tipo de planta son dos los que se encuentran en Els Estinçells; el primero, integrado por plantas de forma cuadrada y el segundo, más numeroso, de forma trapezoidal. En cuanto a su disposición interna, a nivel de conceptos en este estudio se mantiene la estructura establecida en trabajos anteriores (Asensio *et al.* 2009; García-Dalmau 2010) pero se incorporan algunos cambios para un mayor ajuste de los resultados a nuestro estudio. La modificación consiste, principalmente en la

inclusión de los sectores de dos o tres estancias en la categoría de complejos, al contrario de lo que proponen sus excavadores, que lo integran en el grupo de sectores simples (Asensio *et al.* 2009, 129-134). Esta variación radica en el mantenimiento de la uniformidad en nuestro discurso, ya que la premisa planteada para la catalogación de los espacios simples, en todos los yacimientos, ha sido la de un área única sin compartimentar. Así, por coherencia a nuestro planteamiento, se hará este cambio que en términos analíticos o conclusivos no genera ninguna alteración importante.

### Sectores de planta simple

- Plantas cuadradas. Es el único tipo de esta categoría, situado en una zona muy concreta del asentamiento: en el denominado barrio norte. Son un total de cinco sectores, adosados unos a otros y con unas características muy similares en cuanto a su superficie (entre 6 y 13 m<sup>2</sup>) orientación y composición, tal y como se irá viendo.



Fig. 27. Planta del sector 22, superficie cuadrada sin compartimentar.

### Sectores de planta compleja

Como se ha aclarado en líneas anteriores se incluyen dos tipos de composiciones dentro de esta categoría: subdivididos en dos estancias y con tres o cuatro estancias. Su ubicación, de la misma manera que ocurría con las simples, tiene un lugar específico y bien definido, en este caso dentro de la batería principal de casas.

Los dos modelos de disposición interna son:

- Sectores configurados por dos estancias. En ellos, un total de seis, la superficie de 33 m<sup>2</sup>, aproximadamente, queda compartimentada a partir de un muro transversal que divide el espacio en dos estancias de medidas desiguales. Como regla general, aquella localizada en la parte más exterior ostenta un mayor tamaño frente a la interior, con unas dimensiones muy reducidas y que, a su vez, no es extraño verla compartimentada (fig. 28).

Su ubicación dentro del yacimiento se centra en la zona más externa de la batería principal de casas (sectores 8 y 10 por la parte norte y los sectores 7, 9, 11 y 13 por la sur), demarcando a un grupo central de sectores con características diferentes.

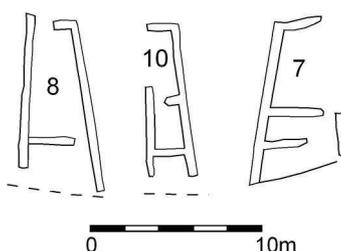


Fig. 28. Algunos ejemplos de plantas con dos y tres estancias.

- Sectores formados por tres o cuatro estancias. Este grupo hace referencia a las estructuras edilicias centrales, en los que se detectó una composición interna de mayor complejidad que las anteriores. En ellos, la configuración presenta diversas combinaciones en función de los muros medianeros:

- Los sectores con tres espacios generados a partir de un muro orientado este-oeste que dejaba la superficie total dividida en dos partes: la primera, situada en la zona más exterior, es la de mayores dimensiones. La segunda, en la parte más interna, quedaba, a su vez, fragmentada por un muro colocado norte-sur que configuraba dos estancias análogas. Esta distribución se observó en los sectores 2 y 6 (fig. 29), en ambos casos el espacio de mayores dimensiones incluía algún elemento que segmentaba la estancia, ya fuera un muro medianero documentado a partir de una serie de agujeros de palo o dos estructuras a modo de pilastras (Asensio *et al.* 2009, 134).

- Los sectores con cuatro habitaciones no presentan una única distribución interna, sino que encontramos diferentes estructuraciones (fig. 29), como el sector 4 y 5, en los que un muro central distribuye la zona delantera de la superficie, mientras que otro posterior lo hace en la zona trasera, sin conexión, formando así cuatro estancias. Otro patrón sería el desarrollado en el sector 1 y el 3 en el que un muro adosado al límite perimetral se erige como organizador de toda el área, configurándose el resto de estancias a partir de él. Todos ellos presentaban restos de un piso superior.

El hecho de disponer de una ubicación muy precisa dentro de la planta del yacimiento con agrupaciones perfectamente localizadas ha llevado a múltiples interpretaciones de carácter social, urbanístico, funcional o estructural.

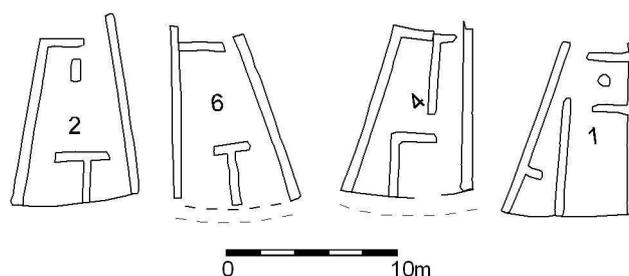


Fig. 29. Tipología de sectores correspondientes a las plantas complejas, tanto de tres estancias como de cuatro.

#### 4.1.5. Estudio contextual de las actividades relacionadas con el proceso de alimentación

##### a. Consumo

El interés principal, al igual que ocurrirá en el almacenaje o la elaboración de productos, se dirige a conocer si los restos vinculados al consumo se centraban en áreas concretas dentro de cada sector de este asentamiento. Este objetivo inicial no ha sido posible alcanzarlo en aquellos espacios que disponían de un piso superior, hecho que ha condicionado gravemente nuestro estudio y a consecuencia de ello el análisis del material vendrá dado por sectores o casas y no por estancias.

En Els Estinclells los elementos que han servido como indicadores de una posible ingesta de alimentos se documentan, en mayor o menor medida, en casi todos los sectores con muy pocas excepciones. A su vez, los tipos de objetos comprendidos en cada sector presentan líneas muy similares, con un repertorio tipológico de una gran homogeneidad, concretado en cuencos, platos y jarras. Si bien es cierto que aparecen otros elementos como copas, vasos o escudillas, éstos lo hacen de manera casi extraordinaria, tal y como se irá viendo.

Así, la comparación de los contextos que formaban el repertorio de vajilla aporta escasas diferencias entre unos sectores y otros, con la salvedad del volumen en el número de individuos (fig. 30). Esta variable constituye el punto de inicio para su agrupación en tres grandes bloques, en función de sus similitudes en el número total de individuos destinados al consumo.

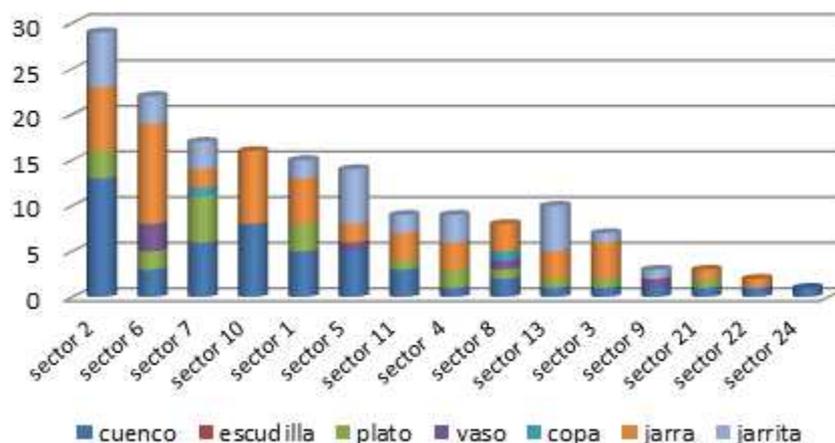


Fig. 30. Gráfica representativa del compendio de vajilla de todos los sectores.

A) El primer conjunto lo conforman aquellos sectores que en su registro se detectó la presencia de un compendio con una cierta entidad a nivel cuantitativo, siempre en función de lo visto para el resto. Las casas incluidas son el 1, 2, 6, 7 y 10. El desglose de los objetos localizados en cada sector expone perfectamente la heterogeneidad de combinaciones que forman la vajilla en cada uno de ellos, tanto en los elementos como en los volúmenes. Sin embargo, hay aspectos compartidos: las altas cantidades de artefactos, con valores que en algunos casos alcanzan los 13 individuos, o la composición de los contextos, donde los objetos destinados al consumo de sólidos y semisólidos (platos y cuencos) y aquellos asociados al servicio de líquidos quedaron ampliamente constatados (fig. 31). Sin embargo, paradójicamente, los objetos necesarios para la ingesta de líquidos sólo se registraron en los sectores 6 y 7, con tres vasos en el primero y una copa en el segundo.

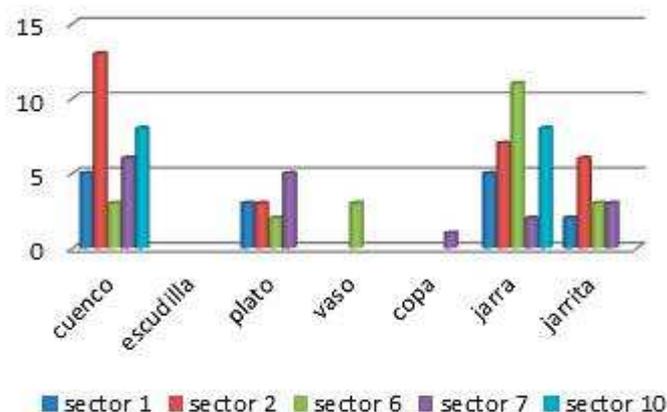


Fig. 31. Representación individualizada de los elementos que componen los sectores incluidos en este primer grupo.

Si precisamos un poco, queda claro que el consumo estaba presente dentro de la dinámica de estos sectores pero con matices, que se manifiestan en las diferentes combinaciones de la vajilla. Se observan, así, sectores que contienen un amplio compendio de instrumentos, lo que se denominaría una vajilla completa, como son el 6 y 7. En ellos se documentaron objetos destinados al consumo de sólidos, líquidos y servicio de líquidos, conjunto poco habitual en Els Estinclells ante la carencia de copas y vasos. Para el sector 6, cabe destacar los valores que alcanzan las jarras y jarritas, poco acordes con el resto de tipos cerámicos (14 individuos de los 22 totales). Este desequilibrio ha llevado a plantear otras alternativas a la interpretación de su uso, más vinculadas a los aspectos artesanales que al propio consumo. Cabe recordar que las jarras destacan por su polivalencia y por tanto por su uso para diferentes fines.

El sector 2, de nuevo, albergaría unas cantidades poco usuales (fig. 32), en este caso, de cuencos, tanto si se comparan con el resto de objetos de este sector como si se confrontan a los valores de otros espacios. La causa de esta aglomeración puede venir del uso de una de las estancias como almacén de elementos utilizados

en las actividades diarias. Esta hipótesis quedaría confirmada si consideramos la no existencia de un piso superior, ya que el registro arqueológico no ha proporcionado evidencias de ello, y por tanto la pertenencia del material localizado en la estancia A correspondería a su nivel de uso. En esta habitación, la mayor de las 3 constatadas, se identificó también una serie de elementos de equipamiento que llevó a vincularla a una actividad artesanal, que podría haber incluido un espacio como almacén.

Menor lógica, a nivel de composición de vajilla, sugiere el sector 10 con ocho cuencos y ocho jarras (fig. 33). El hecho de no tener un piso superior nos ha permitido advertir su distribución entre las estancias, con una

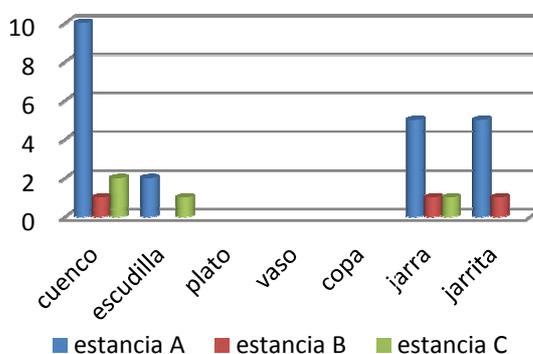


Fig. 32. División por estancias del material del sector 2.

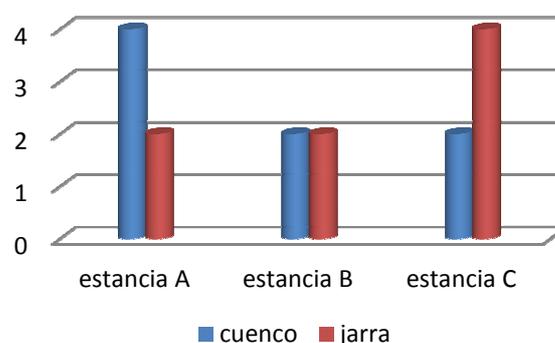


Fig. 33. Dispersión del material correspondiente al sector 10.

repartición casi análoga entre ellas. En este caso, hablar de consumo es posible debido a que tenemos los suficientes medios para realizarlo, pero con matices diversos a lo visto hasta el momento. La ausencia de otro tipo de artefactos así como su repartición entre las tres estancias (fig. 33) nos podría estar indicando la necesidad concreta de estos dos objetos. Sin embargo, a pesar de esta percepción resulta muy complejo determinar su justificación.

B) En este segundo grupo se incluyen los sectores con una cuantía de individuos menor que la vista para el primer conjunto. La línea divisoria que marcaría las diferencias entre este conjunto y el anterior resulta muy tenue, con sectores que podrían estar tanto en uno como en otro y por pequeños matices, principalmente cuantitativos.

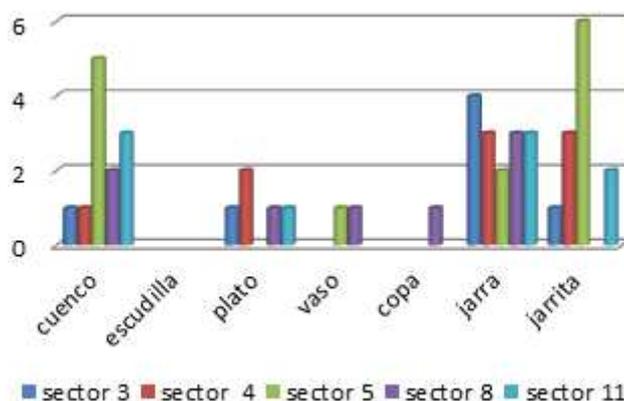


Fig. 34. Desglose de la cerámica documentada en los sectores del grupo B.

En ellos se mantiene la misma tónica detectada en los espacios precedentes con recipientes destinados al consumo de sólidos y semisólidos (cuencos y platos) y el servicio de líquidos (jarras y jarritas). Esta combinación, que se repite en la mayoría de los sectores (fig. 34), resulta un tanto llamativa al contar, entre todo el repertorio, únicamente con un recipiente para la ingesta de líquidos en el sector 5.

Los sectores 3, 4, 8 y 11 muestran, a nivel general, de dos a cuatro individuos para el consumo de sólidos y semisólidos repartidos entre platos y cuencos, no siempre de manera equitativa. A su vez, las jarras y jarritas adquieren un mayor protagonismo en todos los espacios, sin distinción. El sector 5 expone una ligera modificación en la composición de su vajilla, con copas y un mayor número de cuencos y jarras, en contraposición a los platos presentes en el resto de sectores (fig. 34).

La ingesta de alimentos en este grupo habría sido del todo factible, hecho que no es de extrañar ya que hablamos de estructuras edilicias complejas, en las que habría una separación y concreción funcional (Belarte 1996, 109-110), y por tanto un área donde se albergase esta actividad. El sector 8 y el 11 quedarían fuera de este conjunto al no incluir en su estratigrafía restos de un segundo piso. Para el primero, el material se concentraba en el sector 8B.

En el caso del sector 11 el material queda agrupado, principalmente, en la estancia A, en la que se documentó el volumen más importante de instrumentos destinados al consumo, así como un objeto más, un individuo corresponde a un plato, no presente en la estancia B. Se podría apuntar hacia una ubicación del consumo más centrada en estancia A, sin embargo, la escasa diferencia entre una y otra (fig. 35) hace que esta idea esté muy poco sustentada.

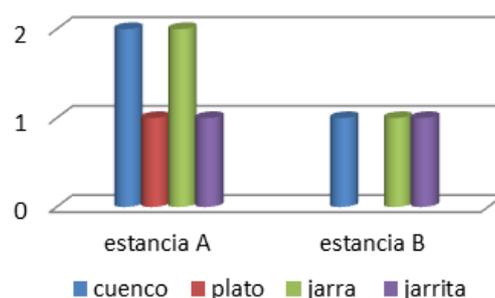


Fig. 35. Ubicación del material cerámico del sector 11, distribuido por estancias.

C) Finalmente, el tercer grupo queda compuesto por los sectores 13, 21, 22 y 24, en los que la vajilla se detectó de manera casi testimonial.

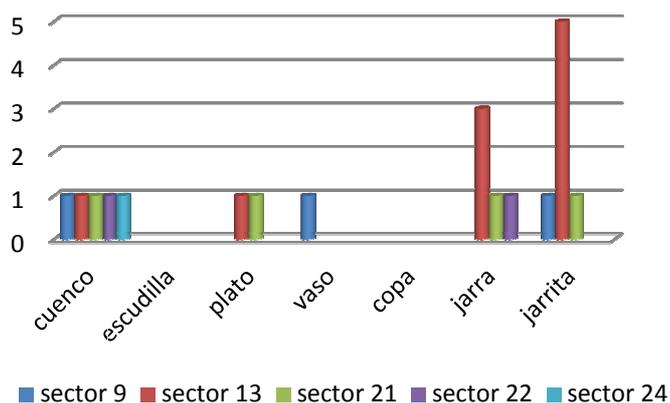


Fig. 36. Representación gráfica de la vajilla perteneciente al grupo C.

Como bien se percibe en el gráfico (fig. 36) de nuevo los tipos de artefactos son los mismos, sin embargo, el eje vertical nos indica la principal diferencia: la nimiedad del registro. Este hecho presenta una compleja interpretación debido a que esta disminución es extrapolable al resto de categorías cerámicas, almacenaje y cocina,

con un número de individuos totales que oscila entre los 6 individuos a nivel global y la ausencia de los mismos, como en el 20 y el 23. Tal coyuntura trae a nuestra mente la idea de un desalojo previo al abandono; sin embargo; a pesar de que se debe valorar como posibilidad, no podemos ceñirnos únicamente a esta opción ya que el material, pese a su escasez, aporta información que debe ser considerada.

Al analizarlo detenidamente, se observa que el sector 13 contiene los tipos cerámicos suficientes para el consumo de una persona; un cuenco, un plato, tres jarras y una jarrita. Este material se reparte de manera casi análoga entre las dos estancias que conformaban el sector (fig. 37), sin aportar datos suficientes que permitan definir un lugar específico para la ubicación del consumo. En cuanto al tipo de material, algo similar ocurriría para el resto de sectores, en los que quedaban representados utensilios para un consumo, de forma escueta y reducida pero suficiente.

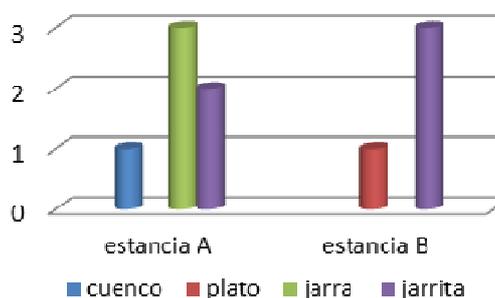


Fig. 37. División espacial de los individuos cerámicos registrados en el sector 13.

Tanto si consideramos que se produjo una selección previa de artefactos antes del abandono del yacimiento como si no, lo que está claro es que los espacios situados en el barrio norte parecen haber albergado una dinámica funcional semejante, en la que el consumo estaba presente de manera muy residual.

## b. Elaboración y transformación

### Molinos

Estos artefactos para la molienda, ya hagamos referencia al tipo de molinos rotatorios o al de vaivén, muestran una ausencia casi total en el registro, con la única salvedad del sector 8. En este caso se documentó un molino rotatorio en el nivel de pavimento de la estancia 8A (Asensio *et al.* 2009, 131).

Hay un elemento más que nos hablaría de la presencia de la actividad de molienda en este yacimiento, y consiste en las piedras identificadas como de molino. Se detectaron dos de ellas en los sectores 9 y 10. Ambos sectores muestran unas características estructurales muy similares, presentaban dos estancias sin piso superior y un

compendio cerámico casi análogo y poco adecuado para espacios dedicados exclusivamente a la molienda, principalmente para el sector 10, con una cantidad importante de vajilla y un almacenaje poco copioso. Este hecho nos llevaría a plantear la inexistencia de espacios especializados en esta función, y en contraposición una plurifuncionalidad marcada. Por otra parte, hay una segunda posibilidad interpretativa que sería la no utilización de dichos objetos en los espacios nombrados, siendo este el lugar en el que se guardaban. Esta segunda opción resulta más compleja de justificar debido a que no se han detectado áreas con un enfoque específico para la molienda; idea que depende de la interpretación que se le otorgue a un tipo de estructuras localizadas en los sectores 1, 3 y 22. Se trata de equipamientos de planta circular y estructura troncocónica, de 0,50 m de alto, realizados a partir de piedras pequeñas y enlucidos con barro depurado (García-Dalmau 2010, 45). Las lecturas que se han hecho sobre su uso se generaron en función de paralelos como en el departamento 4 de Puntal dels Llops o el 5 de Castellet de Bernabé (García-Dalmau 2010, 45), ya que los sectores mencionados no aportaban datos suficientes para poder precisar. En los casos cotejados quedan asociados a una actividad de molienda a gran escala (Bonet y Mata 2002, 187), al estar formados por un acople superior, destinado a la colocación del molino y tener a su alrededor varios molinos o piedras de molino, situación que en Els Estinçlells no se documentó. Al mismo tiempo, la ausencia de elementos suplementarios que ratificasen esta posibilidad lleva a plantear una función más próxima a la ejecución de otro tipo de labores en ellos.

Ante la falta de elementos que constaten espacios destinados a la molienda, parece que el planteamiento de su ubicación tendría que incluirse en áreas plurifuncionales.

### **Morteros**

La interpretación de un grupo de objetos, detectados en algunos sectores de Els Estinçlells, como morteros ha generado cierta desconfianza sobre su funcionalidad desde el primer momento (García-Dalmau 2010, 48) debido, en primer lugar, a su tipología y formas, con unas dimensiones poco habituales dentro de las tipologías de los morteros conocidos para el nordeste de la Península. En segundo lugar, por la falta de un contexto que sea proclive a este tipo de actividad y la propia ubicación en él. Sin embargo, la posibilidad de que participasen de la actividad de elaboración de alimentos ha llevado a incluirlos en nuestro análisis.

Los sectores en los que se detectó este elemento son los 1, 3, 6 y 7 y en todos ellos las características que presentaban eran muy similares. Las dimensiones alcanzaban los 45 cm de longitud por 42 cm de ancho y 20 cm de alto para el primero, para el segundo 49 x 32 x 9 cm, 49 x 49 x 19 cm y, para el tercero, 45 x 43 x 20 cm. Estas medidas serían inusuales en función de las conocidas para morteros de otros asentamientos ibéricos por sus magnitudes, ya que en ellos prevalecen una media de 40 cm de longitud y los 20 de grosor (Portillo 2005b, 671). De la misma manera, la forma, prácticamente cuadrada, tampoco sería demasiado común entre la generalidad de morteros ibéricos, con unas profundidades que rondarían los 4 o 5 cm (Portillo 2009, 93), mientras que en el caso que nos ocupa alcanzan los 9 cm.

Asimismo, su localización también adquiere cierto rango de inusual para este tipo de artefactos, principalmente en los sectores 1, 6 y 7. Los tres comparten un emplazamiento muy similar, concretado en el punto de intersección entre dos estancias, correspondientes a la más exterior con una de las interiores. Para el sector 3, la ubicación es completamente diferente, en este caso en la parte más interna de la estancia 3A. La búsqueda de una respuesta a esta situación pasa por diversas posibilidades, entre las que se encontraría un desplazamiento de su lugar de origen previo al abandono del asentamiento o un uso vinculado a su ubicación, esta opción más alejada del proceso de consumo y más próxima a actividades artesanales.

El medio más directo para discernir entre un uso u otro de estos objetos sería el material cerámico, sin embargo, la problemática que concierne a su ubicación afecta de manera directa a la comprensión de estos elementos. Pese a ello, se puede corroborar que el registro material de tres de los sectores no incluída ningún elemento, como podría ser una mano de mortero, que ayudase a determinar su asociación con el proceso de consumo. El sector 6, por el contrario, sí tenía dos manos de mortero mientras que en el resto de sectores de Els Estinclells no se observaron este tipo de instrumentos, o al menos interpretados específicamente de este modo. La hipótesis que baraja García-Dalmau (2010, 48) sobre la ausencia de estos elementos como consecuencia de un abandono paulatino siempre se debe considerar aunque, a su vez, cuestionarse por qué aparece en unos sectores y no en otros debe formar parte del análisis.

Así pues, resulta complejo determinar si fueron o no usados como elementos de transformación de alimentos. Sus características, formas y el contexto que los envuelve contribuirían a pensar en una función no ligada al proceso de consumo, sin

poder definir a qué actividad tendría una mayor asociación. Los resultados de otros estudios muestran cierta inclinación a su uso como morteros (García-Dalmau 2010, 48) mientras que en otros yacimientos (véase Mas Castellar de Pontós), su presencia se justifica como objeto destinado al trabajo artesanal, en ese caso de la metalurgia.

## Hogares y ollas

En Els Estinçlells las estructuras de combustión adquieren una significación destacada no sólo por la información que aportan sobre la funcionalidad de los espacios sino porque facilitaron la documentación de un nivel superior o segundo piso, al localizarse estos equipamientos en los derrumbes. La presencia de un hogar en este piso incorporó nuevos interrogantes para comprender cuestiones vinculadas al porqué de esta posición, uso o su relación con el piso inferior.

Lamentablemente, en este caso, a la incapacidad de establecer una separación del material perteneciente a cada pavimento se une el estado de conservación que presentaban aquellos hogares procedentes a un piso superior, fuertemente afectados por la caída, y que proporcionan datos aproximados. Pese a que todo ello genera importantes lagunas de información, el estudio de sus características y particularidades permite una aproximación a la panorámica global.

Su presencia es una constante en la mayoría de los sectores que configuran el diseño de este yacimiento: de los 19 estudiados, seis tienen una estructura de combustión en los pisos inferiores, cuatro en los superiores y dos en ambos niveles. Por tanto, a nivel general, se observa un solo hogar por sector, con la excepción del 2 y el 6, en los que se vio más de uno.

Con respecto a su ubicación, en los pisos superiores se documentaron en la zona central, teniendo como referencia la superficie total del sector, con la única excepción del sector 5, en el que se situaba en la zona más próxima a la fachada. Por su parte, los identificados en la planta inferior, principalmente en sectores donde no parece que hubiese existido un segundo piso, presentan una colocación en las estancias más próximas al punto de acceso, en una posición central en la mayoría de los casos o lateral, adosados al muro, a saber el 6 y el 8B.

Sus dimensiones son más heterogéneas, sin que exista una percepción clara de que respondan a algún tipo de patrón. Así, los hogares de los pisos superiores son de

planta rectangular, con medidas que van de los 1,20 m de largo por 1,30 m de ancho, en los sectores 1 y 3, a los 1,30 m de largo por 0,50 m de ancho del sector 5. Estos parámetros se repiten en la superficie inferior con hogares rectangulares, de 1,10 m por 1,22 m en el sector 11A o de 1,20 m por 0,9 m en el 8, entre otros ejemplos. Al mismo tiempo, y únicamente en este nivel, se detectaron hogares lenticulares, a saber los sectores 6, 22 y 23, de 0,60 m de diámetro, aproximadamente.

Por lo que respecta a cuestiones relativas a su elaboración, éstas muestran unos rasgos muy similares, con una primera capa constituida por fragmentos de cerámica y sobre ella una fina capa de arcilla, capa refractaria y solera respectivamente (García-Dalmau 2010, 43). La única variación se dio en los sectores 22 y 23, en los que no se registró la preparación de fragmentos de cerámica detectada en el resto.

Tras una visión general de sus características, la incorporación de los elementos que asocian el uso de estos hogares con el proceso de consumo, las ollas, nos aproximará un poco más al conocimiento de estos equipamientos y funcionalidad general de los espacios.

Las cantidades de estos objetos adquieren volúmenes de gran importancia en sectores como el 1, 2 y 3, con un total de 17, 12 y 11 individuos respectivamente (fig. 38). En ellos, se encontraron dispersos por toda la superficie del sector, aspecto que podría interpretarse de dos maneras: la primera, consecuencia de que hubiesen estado albergadas en el piso superior, lo cual no sería extraño en el 1 y 3, ya que los hogares estaban en este nivel estructural. La segunda posibilidad es que hubiesen estado repartidas por las diferentes estancias de la planta baja.

Para el resto de sectores, las ollas se contabilizan de manera algo inferior, lo cual no significa que sean menos importantes. Sectores como el 5 y 10, contendrían en sus registros un total de siete ollas; el 4 y 6, cinco ollas y en el 7, 11 y 13 se han contabilizado un total de tres.

Como se puede constatar, estos objetos aparecen en todos los sectores en los que se encontró un hogar e incluso en aquellos en los que no había este tipo de equipamiento, a saber el sector 10. Su ubicación dentro del asentamiento nos muestra cómo la mayor concentración de estos artefactos se hallaría en los sectores centrales 1, 2 y 3, mientras que va decreciendo en las zonas más exteriores, tal y como ocurría en el resto de grupos cerámicos, si bien en este caso no de manera progresiva. Otro

de los aspectos que se manifiesta es la disminución de esta tipología en los sectores de un solo piso, a pesar de que esta constante no se da en todos ellos: un ejemplo lo encontraríamos en el 2, para el que no se ha demostrado arqueológicamente este nivel superior.

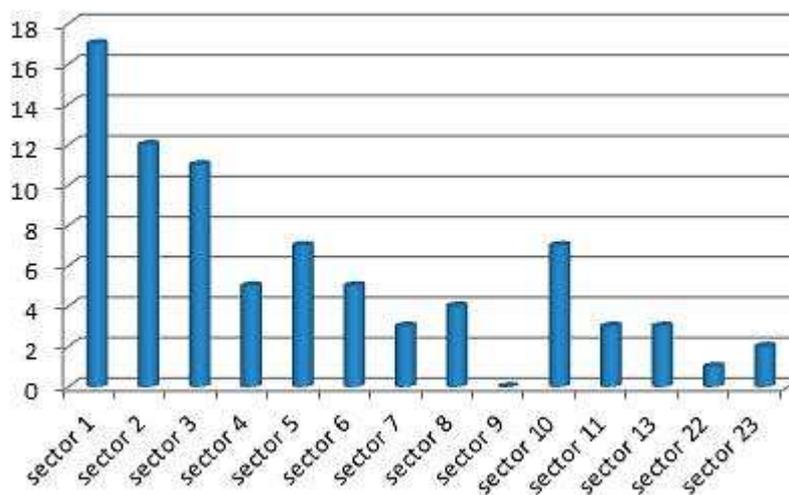


Fig. 38. Representación gráfica del volumen (NMI) de ollas documentadas en los sectores del asentamiento.

De nuevo, este último sector junto con el 6 requiere una mayor atención ya que en su interior se emplazaba más de una estructura de combustión, escenario muy poco usual en Els Estinçlells. En el primero, se documentó un hogar de una cierta entidad, junto a una serie de pequeñas estructuras de combustión de menor tamaño (Asensio *et al.* 2009, 134). Esta composición llevó a sus excavadores a interpretarlo como un espacio de trabajo (Cardona *et al.* 2003), apreciación que debería ampliarse con la posibilidad de la elaboración de alimentos, al localizarse 11 ollas en su interior. Si bien somos conscientes que estos elementos pueden estar vinculados a acciones de trabajo artesanal, el hecho de haber testimoniado una vajilla destacada junto a un almacenaje también importante lleva a pensar que el proceso de consumo tiene una presencia notoria dentro de la dinámica general.

El caso del sector 6 los hogares se repartían entre los dos niveles que formaban el sector, el superior ubicado en la zona interior de la superficie mientras que el de la planta baja se detectó en el sector más próximo a la fachada. El hecho de haber localizado un destacado conjunto de material *in situ* en el interior de la estancia 6C, situada en un rincón de la estancia 6A, con ánforas, tinajas y *pondera*, nos indica que

hubo un área de almacenaje próxima al hogar de la planta principal, por lo que ambas actividades podrían haber estado relacionadas.

Así pues, lo que parece confirmarse es que los hogares de Els Estinclells habrían tenido como uno de sus usos la elaboración de alimentos, aunque no de manera exclusiva como ya se sugería en el estudio de García-Dalmau (2010, 43).

### c. Almacenaje

Para el asentamiento de Els Estinclells las áreas de almacenaje han sido ya foco de estudio en el trabajo de investigación de García-Dalmau (2010). En él, las bases del análisis se asientan sobre un exhaustivo examen estructural, bajo pautas marcadas por la ubicación, forma y estructuración de determinados espacios junto con los equipamientos, que en la mayoría de los casos no son demasiado prolíficos.

Las conclusiones extraídas del trabajo al que hacemos alusión perfilan unas áreas de almacenaje con características bien definidas, formadas por espacios cuadrados o trapezoidales, de no más de 10 m<sup>2</sup> y adosadas a la muralla, por tanto en las zonas más apartadas de la puerta (García-Dalmau 2010, 52). Estos rasgos se darían en estancias como las 1C y 1D, 3B, la 5A y 5B y en la 6A y B.

Así, ante la elaboración de una sólida aproximación por parte de García-Dalmau (2010) el paso que hemos considerado complementario ha sido la incorporación del material cerámico. Sin dejar, por ello, de lado los resultados obtenidos en el estudio mencionado y con la consideración de todos los equipamientos y apreciaciones estructurales incluidas en él.

De nuevo, en esta ocasión las interpretaciones no han sido tan profundas ni provechosas como *a priori* se había planteado. La causa de esta limitación viene dada por la ya comentada imposibilidad de conocer la dispersión del material por estancias, con lo que la cerámica queda asociada al sector, dentro de un concepto global. Al mismo tiempo, este aspecto entorpece de manera casi absoluta la comparación de los resultados con los reflejados en el trabajo nombrado. Pese a ello, su estudio ha permitido llegar a hipótesis interpretativas que ayudan a comprender un poco más la dinámica de estos espacios.

En Els Estinclells hay tres elementos cerámicos que denotarían actividad del almacenaje: ánforas, cálatos y tinajas. El volumen o distribución de cada uno de ellos se ha considerado de manera global e independiente, para conocer la importancia de unos conjuntos respecto a otros y al mismo tiempo los matices que aporta la preponderancia de unos contenedores u otros.

El primero con el que se inicia este análisis son las ánforas, con una presencia generalizada aunque sin alcanzar grandes acumulaciones y con diferencias, más o menos notables, entre unos sectores y otros (fig. 39). Los sectores que sobresaldrían por la cantidad de ánforas registradas en su interior serían el 2 y el 6, al englobar entre nueve y 12 individuos. No son cantidades demasiado altas, en términos generales, pero si se cotejan con el cómputo global visto en este asentamiento ostentan una posición destacada. Por lo tanto, el número de contenedores de este tipo podrían responder a un uso más allá de lo cotidiano o a corto plazo, al exponer una cierta entidad cuantitativa.

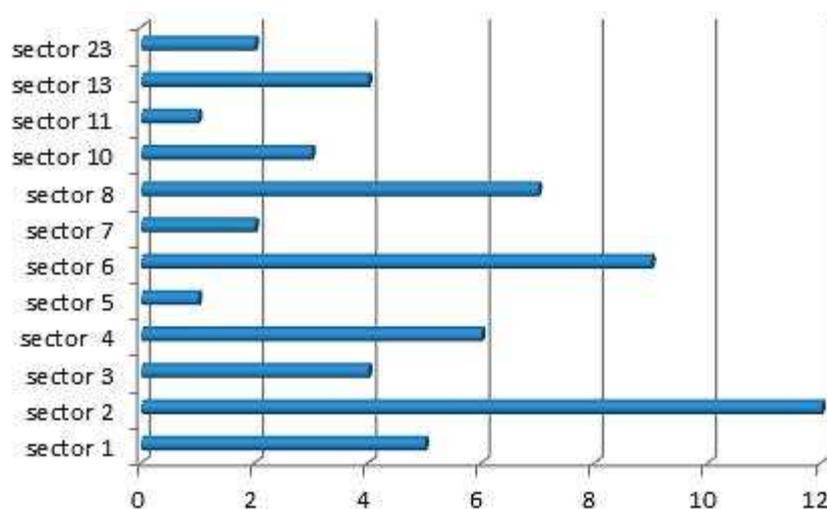


Fig. 39. Reparto cuantitativo de individuos de ánforas entre el conjunto de sectores que componen Els Estinclells.

Para el resto de sectores, a pesar de que sí se identifica la presencia de ánforas, el número queda fuertemente reducido. Algunos como el 1, el 4 y el 8, para los que se contabilizaron cinco, seis y siete individuos respectivamente, dan paso a un bloque donde las cantidades son casi testimoniales, a saber 3, 5, 7, 11 y 23. Para ellos, hablar de un almacenaje en concepto de acopio de productos sería demasiado osado, por lo que se tendría que plantear como un almacenaje de uso cotidiano, sin demasiadas pretensiones.

Finalmente, la ausencia de ánforas también queda reflejada en un grupo de sectores que adquieren una cierta relevancia, en primer lugar, por el hecho de que se descartaría este tipo de almacenaje dentro de su dinámica funcional; y por otro lado, debido a su concentración dentro de una zona concreta del asentamiento, el barrio norte.

El segundo grupo de objetos, de los tres contenedores que se dan en este asentamiento, son los cálatos, para los que pocos datos se extraen de su análisis. Se documentaron en un total de nueve sectores con cantidades que eran prácticamente testimoniales en numerosas ocasiones. La gráfica en la que se reflejan los datos obtenidos en el registro material (fig. 40) representa de manera clara esta percepción de sumas muy reducidas, en la mayor parte de los espacios, con un predominio de uno a dos cálatos por sector. Asimismo, se advierten dos sectores con tres cálatos y el último con cuatro: sectores 2, 3, y 1 respectivamente y una ausencia absoluta para aquellos localizados en la zona norte.

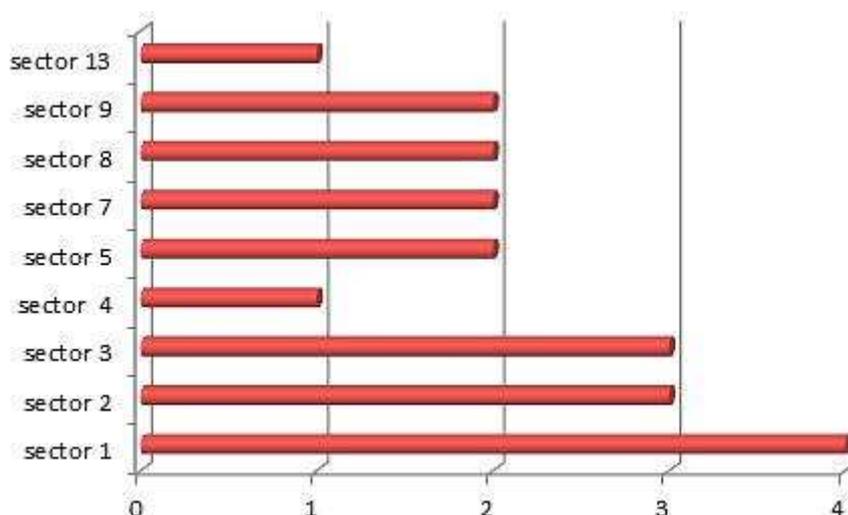


Fig. 40. Gráfica comparativa entre los individuos de cálatos detectados en cada sector.

El último elemento de esta lista de contenedores son las tinajas. De nuevo, la generalización nos lleva a hablar de una representación poco abundante, con una particularidad que queda bien evidenciada en la gráfica (fig. 41): el agudo contraste entre un gran bloque de sectores con un único individuo (1, 4, 5, 6, 11, 21 y 22) y el sector 2. Ante la dinámica general observada, la presencia de nueve individuos adquiere una relevancia especial que se enfatiza si se incluyen las ánforas documentadas en este sector. La suma de todos estos artefactos denota una clara función de almacenaje, muy superior al resto.

Entre los dos extremos, hay otro conjunto de sectores donde las cantidades de tinajas oscilan entre las dos y las cuatro, sin que esto nos permita apreciar qué relevancia o matiz aporta esta concentración respecto al resto.

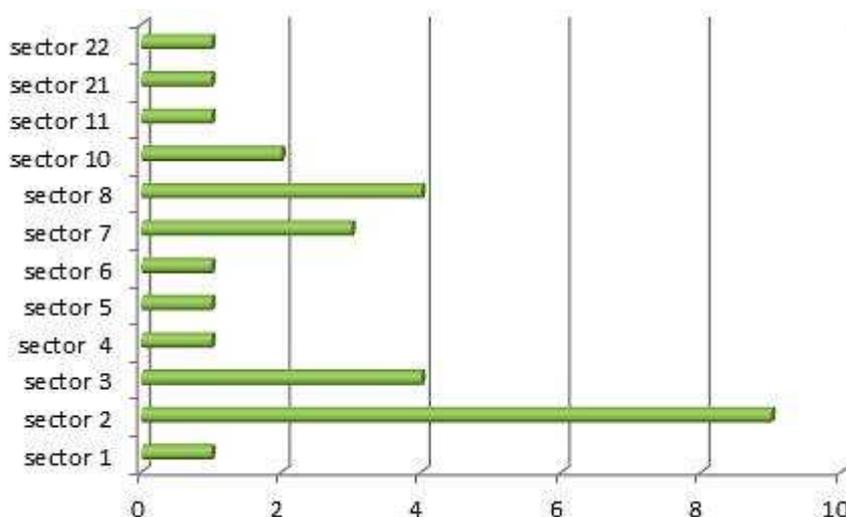


Fig. 41. Valores alcanzados por las tinajas en Els Estinçlells, en función del número mínimo de individuos.

Otro aspecto concerniente al análisis de las tinajas es que, a diferencia de cálatos y ánforas, este tipo de contenedor aparece distribuido por todo el yacimiento, inclusive el barrio norte.

De manera unificada, la contraposición de todos los contextos vinculados al almacenaje nos permite extraer una serie de conclusiones, a través de las cuales conocemos un poco más el tipo y la composición de esta actividad en Els Estinçlells.

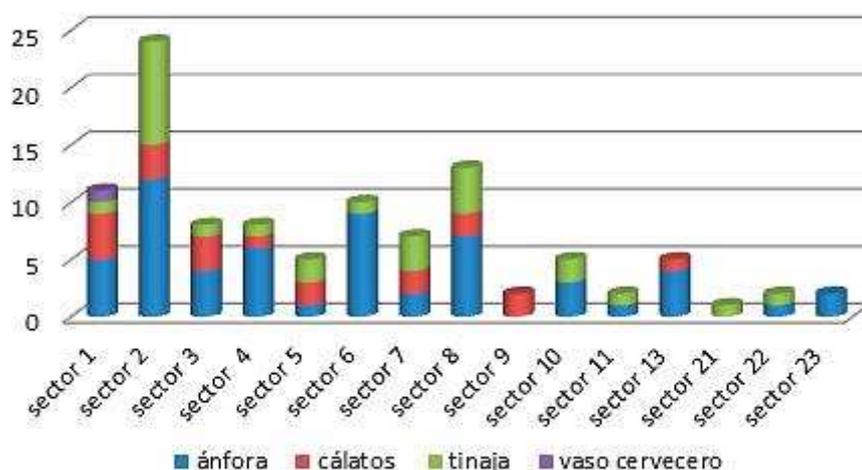


Fig. 42. Valores totales de los contenedores dedicados al almacenaje.

La primera cuestión que se observa es la multiplicidad de combinaciones cuantitativas y tipológicas que configuran la reserva y acopio de alimentos. Sobre ello cabe destacar que los sectores centrales, con uno o dos pisos engloban, de manera simultánea, ánforas, cálatos y tinajas mientras que los situados en la zona meridional, todos de una sola planta junto al sector 9, presentan contextos únicamente con uno o dos tipos.

La segunda apreciación hace referencia a la cantidad de individuos, donde a nivel de conjunto las ánforas se registran como contenedor mayoritario de manera sistemática, mientras que cálatos y tinajas se documentan de forma más reducida, casi como complemento al primer grupo.

Tanto la primera consideración como esta última no son una regla exacta en todos los sectores, en los que la diversidad nombrada se hace patente en multitud de ocasiones. Este sería el caso del sector 2, en el que ánforas y tinajas adquieren un protagonismo semejante, con unas cantidades sin paragón dentro del asentamiento (fig. 42). Esta particularidad le convierte en el sector con un mayor número de individuos destinados al almacenaje, concentrados principalmente en la estancia 2A (fig. 43). Otro ejemplo sería el sector 1, en el que se muestra la preponderancia de las ánforas con un protagonismo muy relevante de los cálatos, equiparable al de las ánforas, aspecto muy poco común en Els Estinçells. El 5 volvería a ser una excepción a la pauta descrita, ya que en este caso las ánforas quedan como grupo minoritario.

Otro de los aspectos que se extraen de los datos analizados hasta el momento es, por un lado, la no existencia de grandes volúmenes de recipientes destinados al almacenaje en este yacimiento. Del global de sectores sólo el 2 habría incluido un área de almacenaje de cierta entidad, así como los sectores 1 y 6, si bien, estos últimos en menor medida. En el resto de sectores, el almacenaje parece estar marcado por la intención de reservar alimentos para un corto periodo de tiempo y en cantidades pequeñas. Cabría plantearse la posibilidad de que el reducido número de contenedores viniese condicionado por la presencia de un campo de silos en sus proximidades, que hiciera innecesario la existencia de grandes espacios ocupados exclusivamente por el almacenaje.

Por otro lado, cabe señalar la distribución y ubicación de estos conjuntos de contenedores, dentro del yacimiento. Como se ha ido viendo, las acumulaciones más destacadas se localizaron en el barrio principal, con un decrecimiento muy importante a medida que nos aproximamos a la zona meridional. A su vez, esta trayectoria de

más a menos se observa si partimos de las casas centrales para ir disminuyendo cuanto más lejos de ellas nos vamos.

Finalmente, todos los resultados obtenidos a partir del análisis del registro material se incorporaron a las conclusiones generadas en el trabajo de García-Dalmau (2010), ya comentado. Este proceso no ha sido fácil debido a la incapacidad de asociar el material a estancias concretas y, por tanto, no se ha podido constatar que la estructuración de algunas de ellas responda a su funcionalidad como almacén. Pese a ello, se han realizado ciertas apreciaciones que pondrían en común los resultados de ambos estudios.

Tal y como se ha explicado al principio de este apartado, la estructuración de las estancias, en muchos de los sectores complejos, llevó a interpretar aquellas situadas a una mayor distancia de la entrada y de dimensiones más reducidas como espacios destinados al almacenaje (García-Dalmau 2010, 52). Entre otros ejemplos encontraríamos el sector 1, 3 o 5, donde las estancias 1C y 1D, 3B y 5A y B responderían a este tipo de características, así como la 6A y la 6B del sector 6 (García-Dalmau 2010, 52). Aunque estructuralmente responden a las premisas marcadas, el análisis del material de estas estancias nos habla de un volumen de contenedores muy reducido: tal es el caso del sector 5 o el 3, en los que esta categoría cerámica no supera los cinco u ocho individuos, respectivamente. Una situación similar ocurre en el resto de sectores, 1 y 6, sin bien podría haber dos estancias destinadas al almacenaje, es necesario precisar que éste no parece haber tenido su representación máxima en la despensa de productos, a partir de vasos contenedores. Es decir, no se puede descartar que este tipo de artefactos cerámicos hubiesen sido trasladados o llevados por los habitantes de las casas en el momento de su abandono; sin embargo, ateniéndonos a la realidad que nos muestra el registro material, es posible que estas estancias hubiesen estado ocupadas por otro tipo de almacenaje, como productos contenidos en envases hechos de materiales perecederos, o bien por actividades complementarias.

En aquellos sectores en los que sí se ha podido discernir entre los contextos de una estancia y otra, como son el 2 y el 7, se detecta que los mayores volúmenes de contenedores quedan ubicados en las estancias más externas, aquellas con las dimensiones más importantes. Este hecho podría deberse a la ya nombrada modificación de los contextos materiales, consecuencia de un abandono progresivo. Pese a que esta opción queda como factible, los datos del registro, que es a lo único

real a lo cual nos podemos atener, indicarían que no había una pauta reiterada para la ubicación del almacenaje, lo cual no significaría que en el resto de sectores su localización no se diese de igual modo.

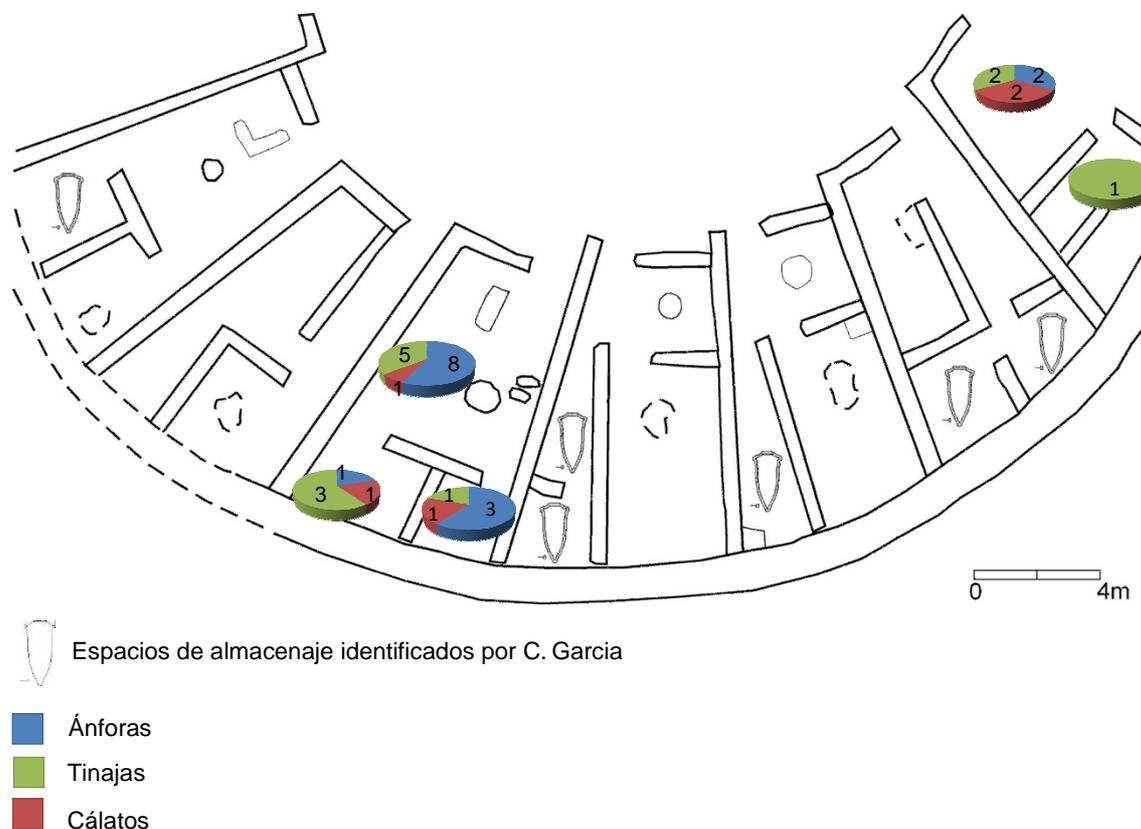


Fig. 43. Distribución por estancias del material documentado en los sectores 2 y 7.

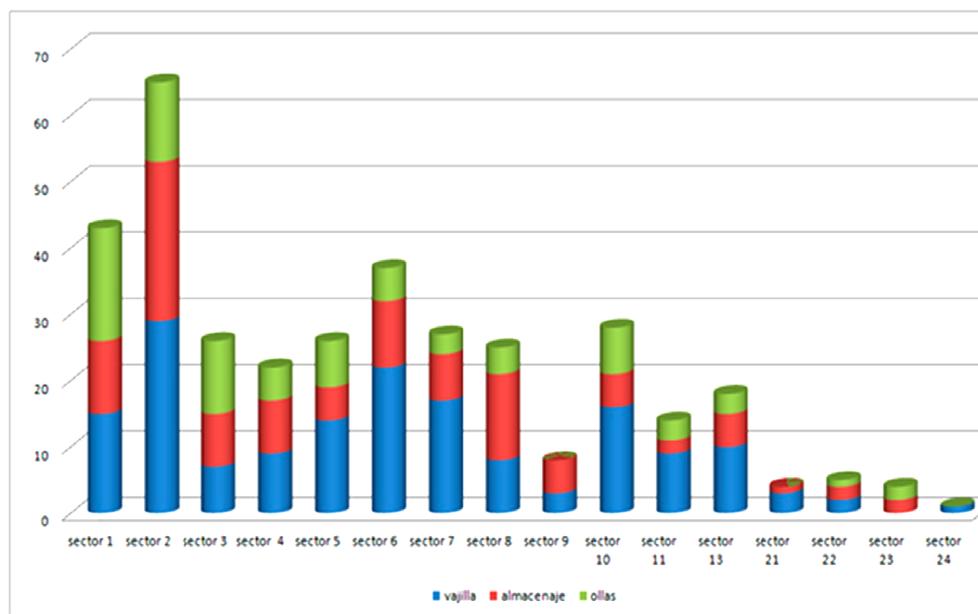
#### 4.1.6. Conclusiones

En Els Estinçells la funcionalidad de los espacios ha sido previamente objeto de estudio en diversas ocasiones, principalmente por parte del equipo que trabaja en él, enfocado a partir de la estructuración interna de los espacios. Áreas destinadas al trabajo, la vida doméstica o el almacenaje se detectaron en función de la morfología, los equipamientos y la ubicación de los espacios dentro de cada sector. Por lo que nuestro trabajo ha consistido en la ampliación de la visión de cada escenario, con la incorporación de otros elementos complementarios, como son el material cerámico y diversos equipamientos, para ensamblar un rompecabezas que ha generado los siguientes resultados.

El análisis de todo el material integrado en cada estancia, hasta ahora visto por separado y considerándolo de una forma más detallada, acentúa la importancia de los sectores 1, 2 y 6 sobre el resto, con un acopio de material sin comparación. En todos ellos, el conjunto cerámico, tanto de vajilla, almacenaje o cocina adquiere unos valores que muestran, por un lado, la presencia del proceso de consumo de manera completa y por otro, las particularidades que matizan su estructuración.

Para el primero, nos encontramos ante un sector ocupado, en su mayor parte, por hogares y cubetas relacionados directamente con un área de trabajo (Asensio *et al.* 2009, 137). Las cantidades que se observan en las tres categorías cerámicas evidencian la necesidad de ampliar esta percepción a un espacio de almacenaje de objetos diversos (cerámica y productos alimenticios), compaginado con trabajos artesanales, sin poder precisar cuáles. De igual modo, discernir el tipo de almacenaje resulta complejo; la opción de vincularlo funcionalmente a alguno de los sectores colindantes podría considerarse al no haberse registrado un piso superior y disponer de una acumulación tal de objetos cerámicos que no parece coherente a su escenario, por un volumen propio de una gran fastuosidad. Un carácter comunitario podría barajarse como otra de las hipótesis; sin embargo, el hecho de disponer de la infraestructura de un lugar de trabajo hace más compleja su percepción como espacio de este tipo.

El sector 6 mostraría un escenario similar al visto en el 2, pero con diferencias sustanciales, las cuales influyen directamente en el modo en el que el proceso de consumo se integra en él. Así pues, nos encontramos ante un espacio cuyo piso inferior queda parcialmente ocupado por estructuras propias de un área artesanal, un hogar y un objeto de piedra semejante a un mortero, entre otros. A un lado de la estancia más externa, y al mismo tiempo de mayores dimensiones, se documentó una pequeña habitación con un conjunto material, en el que los objetos de almacenaje tenían una gran representatividad, por lo que el grueso de esta actividad podría haber quedado ubicado aquí. De la misma manera, su composición en dos pisos permite hablar de una independencia respecto a otros sectores y por lo tanto de la ejecución del proceso completo de consumo en este sector, avalado por un compendio cerámico completo, con una cantidad destacada de contenedores, así como de ollas.



	vajilla	almacenaje	ollas	hogares	molinos
sector 1	15	11	17	1	0
sector 2	29	24	12	1	0
sector 3	7	8	11	1	0
sector 4	9	8	5	1	0
sector 5	14	5	7	1	0
sector 6	22	10	5	1	0
sector 7	17	7	3	1	0
sector 8	8	13	4	1	1
sector 9	3	5	0	0	1
sector 10	16	5	7	0	1
sector 11	9	2	3	1	0
sector 13	10	5	3	1	0
sector 21	3	1	0	0	0
sector 22	2	2	1	1	0
sector 23	0	2	2	1	0
sector 24	1	0	0	0	0

Fig. 44. Gráfica representativa de todo el material cerámico de los sectores que conforman Els Estincells. En el cuadro material se puede observar algunos de los equipamientos propios del proceso de consumo.

Finalmente, el sector 1 muestra ciertas sutilezas importantes a la hora interpretar el papel del proceso de consumo. En este caso, el almacenaje tiene un menor valor que el visto para la vajilla y las ollas, estas últimas con cantidades significativas. Este aspecto resulta poco habitual en Els Estinçlells. El hecho de disponer de un conjunto cerámico poco común, ser el sector central, el único que incluye en su interior el enterramiento de un neonato y el que mayor compartimentación interna muestra ha hecho que se considere como un espacio destacado dentro del asentamiento, donde el consumo y la elaboración de alimentos tienen mayor preponderancia que el almacenaje.

Para el resto de casas se continúa observando esta dinámica, con la agrupación de las tres actividades un la mayoría de ellas, pero sin acumulaciones tan importantes como en los casos anteriores.

Los objetos que nos hablan de la práctica de la ingesta de alimentos se localizaron de manera generalizada, con un repertorio muy homogéneo. Como se ha ido viendo, las cantidades son también similares entre todos los sectores, a excepción de aquellos ubicados en el barrio norte, con un número de individuos muy reducido, pero con capacidad suficiente como para ejecutar esta acción. Las peculiaridades las encontraríamos, por ejemplo, en el sector 10, con una composición difícil de comprender (fig. 33), la cual podría responder a un tipo de necesidades concretas, quizá no vinculadas con el consumo cotidiano.

El almacenaje va adquiriendo connotaciones diversas en función del tipo de contenedor que se documenta, normalmente con las ánforas como elemento principal pero con sectores, como el 1, donde los cálatos adquieren un protagonismo equivalente al de ánforas (fig. 43). Los espacios con mayor volumen de contenedores corresponden, a su vez, con aquellos que mayor cantidad de cerámica contenían, a saber 1, 2 y 6 ya comentados junto al sector 8. Este último posee una composición excepcional tanto desde el punto de vista estructural como de artefactos, ya que es el único, de los cuatro nombrados, con una planta de menos de cuatro estancias, junto con el escenario dedicado a la elaboración de alimentos más completo de todo el yacimiento (un molino, un hogar y ollas no excepcionalmente cuantiosas). Por lo que la elaboración comparte, en este caso, espacio con el almacenaje y con una vajilla poco representativa.

El tipo elaboración más representada es la vinculada con la acción del fuego, con un número muy importante de hogares que aparecen, casi en cada sector, junto con una cantidad destacable de ollas. La ubicación de estos puntos de combustión nos muestra como esta actividad se habría ejecutado tanto en el piso superior como en el inferior. En aquellos con hogares en ambos parece que la zona inferior podría haber albergado una actividad más artesanal mientras que en la superior se encontraría la elaboración de alimentos. El otro proceso de elaboración que ha quedado constatado ha sido el de la molienda. Su interpretación e importancia, dentro del asentamiento, es compleja de discernir debido, en primer lugar, a la falta de evidencias arqueológicas, con la única referencia documentada en los sectores 8, 9 y 10. Su concentración en este punto no se puede dar como definitiva debido a que se hallaron dos piedras más, relacionadas con esta actividad, en la cisterna (Cardona *et al.* 2003). A ello, se une la incertidumbre sobre el uso de las estructuras troncocónicas de los sectores 1, 3 y 2, que junto a un contexto poco propicio a esta actividad y a la propia ausencia del molino sólo hacen que incrementar las dudas expuestas.

Como se constata en el resto de yacimientos estudiados, el consumo de alimentos resulta una acción representada en todos los sectores del yacimiento, compaginada con espacios de almacenaje, trabajo y elaboración de alimentos. Para aquellos con dos pisos posiblemente se habría generado una organización de las acciones en distintos niveles. Para los sectores en los que no se documentó un nivel superior, la presencia del proceso completo de consumo continúa siendo una constante, con una ligera disminución de las ollas, que, lejos de ser significativa, nos muestra un escenario donde las tres actividades están presentes de la misma manera que en los sectores con dos planos. En esta dinámica, las excepciones las encontramos en los sectores ubicados en la zona norte del yacimiento, a ellos las disimilitudes no únicamente vienen constatadas en sus tipos de planta, sino que su registro cerámico muestra un panorama completamente divergente al visto hasta el momento. El análisis de su compendio cerámico expone una disminución abrumadora del número de individuos de las tres categorías, con la desaparición de algunos de ellos.

El asentamiento de Els Estinclells se ha justificado como reflejo de una diferenciación de jerarquía social o económica entre grupos familiares a partir de los modelos de casas, principalmente en función de los metros cuadrados (Asensio *et al.* 2003, 473), sin descartar que entre ellos hubiese espacios de tipo comunitario (Asensio *et al.* 2009, 140-141).

Esta diferenciación queda también reflejada en los resultados del análisis de los elementos vinculados al proceso de alimentación, en los que las similitudes y divergencias de los contextos cerámicos ratifican muchas de las hipótesis planteadas a través de las evidencias estructurales y funcionales. Así, los sectores ubicados en la zona central, con una estructuración interna compleja y un piso superior representarían esa diferencia jerárquica respecto a aquellos con una planta más sencilla, sin un doble nivel y con un registro cerámico algo inferior. Por tanto, la cantidad podría ser reflejo de la diferenciación social y al mismo tiempo evidencia la definición de aspectos funcionales. Este sería el caso de los sectores 2 y 6, con unos registros cerámicos muy superiores al resto, que podrían mostrar áreas de almacenaje o/y despensa, o de sectores como el 9 y 10. En el caso de estos últimos, su ubicación y tipo de destrucción que sufrieron llevaron a plantear la ejecución, en su interior, de una actividad vinculada o similar a la de los sectores 15 y 16, de carácter completamente artesanal (Asensio *et al.* 2010, 72). Para el 9, el material evidenciaría cierta particularidad en su cotidianidad, con registros reducidos, aspecto que no se detecta en el 10.

## 4.2. Molí d’Espígol

### 4.2.1. Situación del yacimiento

El asentamiento ibérico de Molí d’Espígol se encuentra ubicado en el municipio de Tornabous (Urgel, Lleida), aproximadamente a unos 1.700 m del núcleo de población actual. Su localización queda establecida en una pequeña elevación, de 310 msnm, que le proporcionaba un control visual privilegiado, principalmente hacia el sur donde la vista alcanza hasta el río Corb. Algo similar ocurre por la parte oeste, desde la que es posible vislumbrar el río Segre y la gran plana del Urgel.

El hecho de ser una colina de no demasiada altura junto a otras variables como la existencia de una pequeña laguna, una composición pedregosa del terreno y un clima propicio para el cultivo del cereal favorecieron la construcción de este asentamiento con 1 ha de extensión (de ellas 2.500 m<sup>2</sup> excavados). Esta superficie le confiere la particularidad de ser el yacimiento de mayor dimensión de Catalunya Occidental, sobre todo en lo que al período ibérico pleno se refiere (Principal *et al.* 2010, 13). Su actividad económica. Otra de las características a tener en cuenta es la función que se le ha atribuido a este asentamiento, como centro de captación y redistribución de alimentos (Cura 1997, 41), al que se ha designado, incluso, como poblado-mercado (Cura y Principal 1993, 76)

El conocimiento de su existencia data de los años 50, gracias a personas como el Sr. R. Boleda que alertaron de la presencia de restos arqueológicos en este lugar. La década de los 70 marcaría el inicio de una serie de intervenciones y estudios que se extendieron hasta los años 90, de manera intermitente. Mn Llorens, director del Museu Diocesà de Solsona, el profesor J. Maluquer de Motes, junto a su equipo del Departament de Prehistòria, Història i Arqueologia de la Universitat de Barcelona y el Dr. M. Cura fueron quienes dirigieron dichas actuaciones. Desde 2006 el Dr. J. Principal continuó con esta trayectoria, dentro del proyecto de investigación “El Molí d’Espígol, una ciutat ibèrica a les terres de Ponent”.

En los últimos años, se han retomado las excavaciones en el yacimiento y con ello una serie de trabajos que han puesto al día la estratigrafía antigua y el análisis funcional de algunos espacios, como el Edificio Singular A (Monrós 2009; 2010). Al mismo tiempo, dentro de esta nueva etapa, se incluye mi trabajo para la obtención del Diploma de Estudios Avanzados, en el que se realizó una uniformización del registro material y los primeros pasos en el discernimiento del proceso de consumo (Camañes 2009, 2010a,

2010b). La existencia de un estudio exhaustivo para el Edificio Singular A, ha llevado a considerar los resultados generados en él sin realizar un nuevo análisis, tal y como se ha hecho para el resto de estructuras. Por esta razón, las referencias para el Edificio Singular A serán en base al trabajo ya realizado (Monrós 2009, 2010).

#### 4.2.2. Problemática específica

La problemática detectada en Molí d'Espígol es consecuencia de su propia evolución. El desconocimiento de los restos arqueológicos, su ubicación en tierras de labranza y las diferencias metodológicas entre los excavadores fueron marcas que quedaron reflejadas en la historia reciente del asentamiento.

La primera cuestión que encontramos es la destrucción parcial o completa de ciertas zonas, como es la parte más occidental del yacimiento, donde quedan rastros de sectores de manera prácticamente testimonial. El origen de este hecho se centró tanto en la actividad agrícola como en la percepción de este espacio como cantera por parte de los vecinos de la zona (Llorens 1970-1972). Ambos acontecimientos causaron daños irreparables, todos ellos previos a las intervenciones de carácter científico.

En segundo lugar, la complejidad del estudio y análisis de los datos viene generada por las ventajas e inconvenientes que conlleva el trabajar en un yacimiento con una larga tradición investigadora. La realización de los trabajos durante una amplia horquilla temporal, en la que los protocolos de excavación, registro estratigráfico y conservación de material se fueron modificando de manera aleatoria, produjo una carencia de datos difícil de solventar. Ésta se materializa en listados cerámicos incompletos (característica muy habitual en una gran cantidad de sectores) o incluso espacios con ausencia total de los mismos.

Uno de los ejemplos más clarificadores de esta falta de datos se observa en las intervenciones realizadas por el profesor J. Maluquer de Motes, que van del año 1976 al 1984 (Cura 1997, 34). Su propósito era culminar su trabajo con una monografía, la cual no se llegó a realizar y la información obtenida en sus campañas se perdió (Cura 2006, 13). Las únicas referencias que han quedado de su actuación son una guía Molí d'Espígol, publicada en 1986 (Maluquer de Motes 1986), un artículo (Maluquer de Motes *et al.* 1971) y la documentación sistematizada por el doctor M. Cura en su tesis doctoral (Cura 2006). Así pues, los espacios excavados durante su dirección se caracterizan por importantes carencias a nivel de registro. Un ejemplo de ello sería la

parte occidental de la Zona 18, para la que sólo el sector 33 presenta una información fiable, mientras que del 36 al 40, los resultados, tanto estratigráficos como cerámicos, no tuvieron una materialización escrita ni se preservaron de manera completa.

Tal situación ha marcado el desarrollo del trabajo, con una delimitación del estudio analítico en aquellos sectores que presentan un número de individuos lo suficientemente representativos como para establecer su funcionalidad. Con ello queremos exponer que aquellos espacios con cantidades de artefactos muy bajas no han sido incorporados. Esta decisión se determinó al considerar que la muestra no ofrecía resultados estadísticamente significativos.

### 4.2.3. Evolución

#### a. Evolución y cronología a partir de los restos arqueológicos

La fase más antigua detectada se debe situar entre final del s. VII y la primera mitad del s. VI a.n.e. Para esta cronología se desconocen tanto las dimensiones como cualquier otra característica, a excepción de un muro testimoniado durante un sondeo en la parte norte de la ciudad (Principal 2006-2007). Será durante la segunda mitad del s. VI a. n. e., en el ibérico antiguo, cuando se comienza a gestar lo que hoy conocemos como Molí d’Espígol. Los restos identificados están marcados por una gran parcialidad, concentrados en la zona norte, en los niveles más antiguos de los sectores 61, 62, 63 y 65. Junto a ello, se registraron un acceso en el extremo oeste y la muralla 1, culminando así los datos conocidos para esta etapa.

A partir de finales del s. V a.n.e., el asentamiento de Molí d’Espígol experimenta un importante crecimiento consecuencia del aumento de la actividad económica. Esta ampliación se materializó en un campo de silos y nuevos barrios fuera de muralla, en la zona norte, donde se observaron actividades manufactureras (trabajo de la metalurgia) (Principal *et al.* 2007, 40). El resto del núcleo mantiene una línea estructural similar a la del s. VI a.n.e. con la excepción un recinto fortificado en el interior, a modo de *arx*, edificado en la parte noreste de la muralla 1 (Principal *et al.* 2007, 20). A partir de aquí se configuró el entramado urbano tal y como se conoce actualmente.

El final del s. III a.n.e. marcará la decadencia de Molí d’Espígol, con evidencias de espacios incendiados y muestras de abandono, apreciados por todo el yacimiento. Las causas de este hecho no se conocen de manera concreta, aspecto que ha generado

diferentes hipótesis relacionadas con los acontecimientos de la Segunda Guerra Púnica (Llorens 1970-1972; Cura y Garcés 1990, 300) y con el decreto de Catón o sus consecuencias (Cura 2006, 170). Tal coyuntura habría provocado el abandono del centro de poder que representaba el Molí d'Espígol, sin poder precisar si fue de manera repentina o progresiva (Principal *et al.* 2007, 21).

Sin embargo, a partir de finales del siglo II a.n.e. parece que la zona norte del yacimiento sería nuevamente ocupada por un corto espacio de tiempo, previo al tercer cuarto del siglo I a.n.e. (Cura 1997, 34), momento que marcaría el abandono definitivo.

#### **a. Fases de estudio.**

Las fases cronológicas de Molí d'Espígol presentan la singularidad de haber ido sufriendo variaciones en función de la persona que trabajaba en el yacimiento (fig. 46).

El primero en establecer una cronología por fases fue el profesor Maluquer de Motes, quien elaboró la primera tabla secuencial en la que mostraba una composición de cuatro fases, que abarcaban desde el siglo V hasta el III a.n.e. (Cura 2006, 13-15). La denominación se basaba en una seriación de números romanos que iban desde el I al IV siendo este último el correspondiente a la fase más antigua.

Ese mismo año, 1986, el Dr. Francesc Gracia realizó una división temporal en función del estudio realizado sobre las importaciones inventariadas. En este caso el último momento de ocupación quedaba situado en el 150 a.n.e., ampliando la horquilla cronológica que había fijado el profesor Maluquer de Motes. Por otra parte, redujo al 350 a.n.e. la datación de los orígenes de Molí d'Espígol (Gracia 1986).

Con el inicio de los trabajos de M. Cura esta cronología incorporó diversos matices, centrados en la subdivisión de ciertos periodos, a partir de las fases creadas por Maluquer de Motes. En esta nueva visión, el origen del yacimiento junto con el segundo momento de ocupación es coincidente con lo propuesto por el profesor Maluquer de Motes, con ciertas precisiones. En la tercera y la última fase, las modificaciones son importantes, ya que se unen la I y II de J. Maluquer de Motes para fijar una última en el 50 a.n.e.

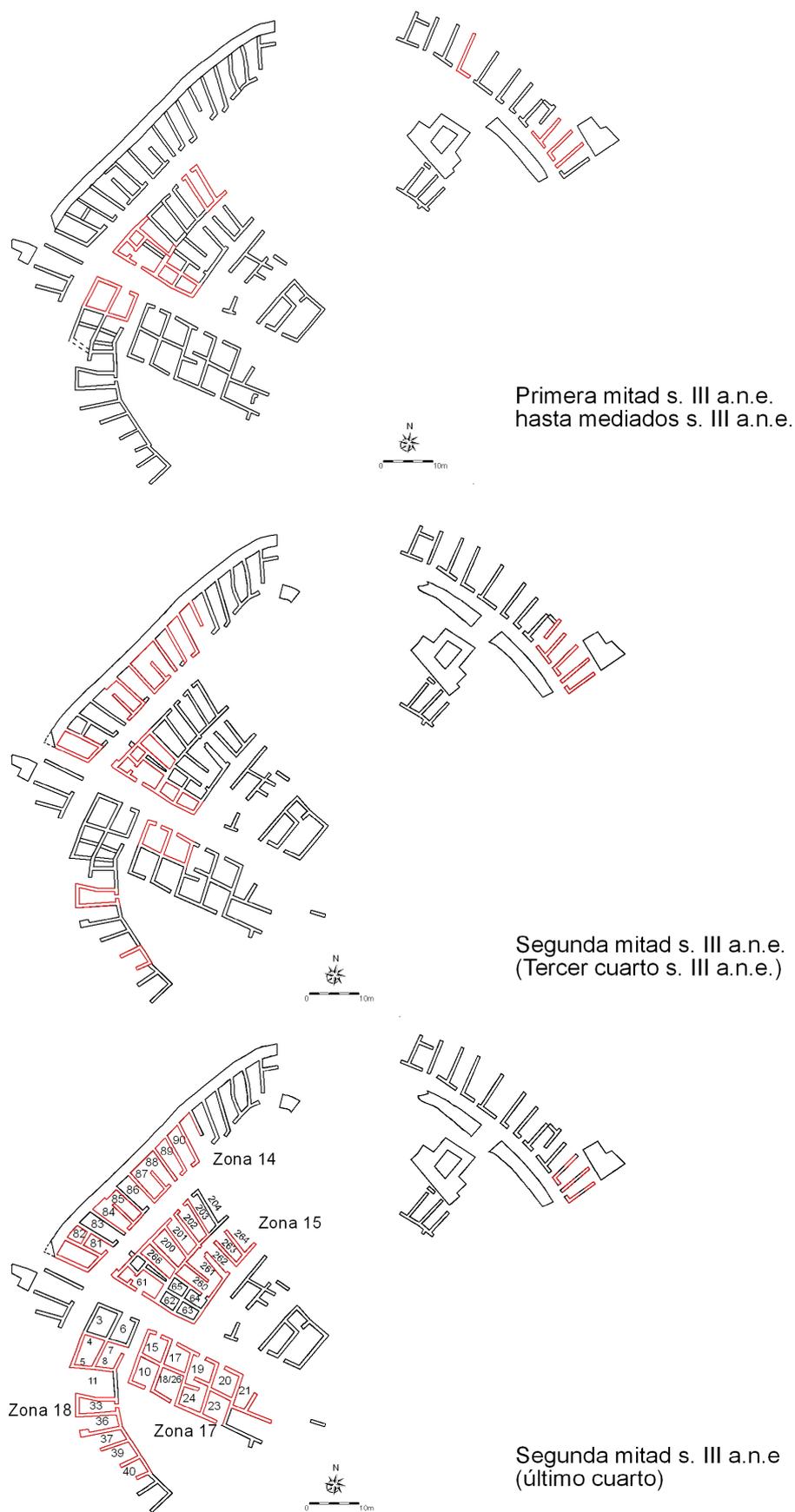


Fig. 45. Evolución de la planta de Molí d'Espígol.

Las variaciones en este sentido se fueron realizando a partir de las apreciaciones que cada excavador documentaba tanto en el terreno como en los materiales. La raíz de estas diferencias podría haber tenido su origen en el punto de referencia utilizado para llevarlas a cabo, es decir, Maluquer de Motes basó su estructuración en la excavación de la calle y M. Cura en la muralla pero ninguno de ellos realizó una intervención continuada de varios sectores para que les proporcionara una información amplia.

	Maluquer de Motes	Gracia	Cura
- 50			I
- 100			
- 150		3B	
- 200	I	3A	IIa
- 250	II	2C	IIb
- 300		2B	
- 350	III	2A	IIIa
- 400		1B	IIIb
	IV	1A	IV

Fig. 46. Tabla de las diferentes periodizaciones realizadas en Molí d'Espígol, reproduce imagen del trabajo de M. Cura (2006, 14).

En este trabajo no se generará una nueva periodización, ya que no se han considerado todos los restos estratigráficos y estructurales documentados a lo largo de la extensa investigación llevada a cabo en este asentamiento. El objetivo ha sido estudiar el contenido de aquellos que proporcionasen datos útiles como para poder determinar su uso. Por lo tanto, lo que ha prevalecido es el resultado obtenido a partir de la clasificación tipológico-estilística y bajo los criterios de datación respecto a las formas. Con ello, los conjuntos de materiales cerrados serán los elementos principales para establecer la evolución cronológica de nuestro análisis.

El hecho de no integrar los posibles elementos que ampliarían la cronología adoptada tiene su razón de ser en la concentración del trabajo no se encuentra en el conocimiento evolutivo del asentamiento, sino en la función de los sectores. Aquellos

que no conservaron el material, una documentación completa o se conocen por evidencias aisladas no, serán considerados.

Las fases cronológicas que nos ha ofrecido el estudio del material han quedado divididas en tres grupos bien definidos:

Fase a: primera mitad del s. III a.n.e.

Fase b: tercer cuarto del s. III a.n.e.

Fase c: último cuarto del s. III a.n.e.

Asimismo, las prioridades establecidas por los excavadores en las zonas a intervenir conllevaron una clara disparidad estratigráfica entre unos ámbitos y otros (fig. 45), que impiden una percepción global del yacimiento. Por lo que, la posibilidad de análisis no será homogénea para cada fase debido a que las intervenciones no siguieron esta variable cronológica como método de trabajo. Como consecuencia de ello, se documentan sectores en los que hubo una única intervención (último cuarto del s. III a.n.e.), áreas que presentan una cronología de principios del s. III a.n.e., o una minoría, no representativa a nivel funcional, que se sitúa en el s. IV a.n.e. Por este motivo el estudio se centrará en el último cuarto del s. III a.n.e., y aunque se den ciertas pinceladas de todas las fases, sólo se hará de manera puntual.

#### **4.2.4. Composición urbanística y constructiva**

La interpretación funcional de los espacios comienza, en Molí d'Espígol, con una primera aproximación enfocada en el conocimiento de aquellos elementos que constituyen la ciudad, bajo una perspectiva general. La definición de sus estructuras edilicias, los elementos constructivos que las caracterizan y la tipología de las plantas de cada sector nos ayudarán, en primer lugar, a concretar el tipo de asentamiento que es Molí d'Espígol.

Por lo que respecta a su estructuración urbanística, nos encontramos ante un asentamiento de planta pseudo-circular o elíptica, constituido por cinco barrios o zonas. Tres son, hasta el momento, los elementos documentados que establecen dicha distribución en barrios: la muralla, las calles y una Gran Plaza.

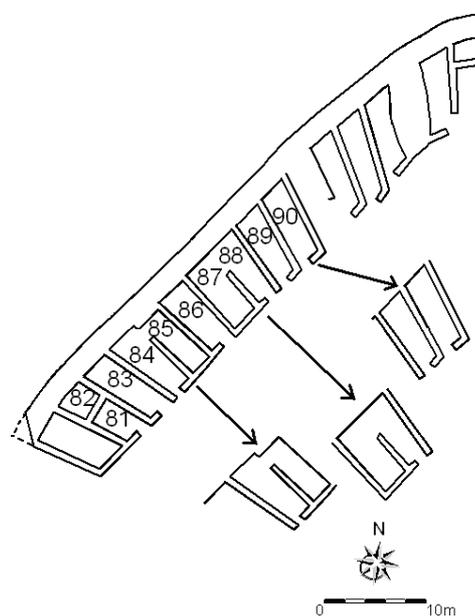
Las construcciones defensivas, una vez amortizadas, formaban el límite de un grupo de barrios, tales como las Zonas 18 y 20. Los sectores quedaban adosados a ellas, en sustitución de un muro opuesto a la fachada.

Hasta el momento Molí d'Espígol presenta un total de siete calles, todas ellas enlosadas, con medidas que varían desde los 2 m de amplitud (calles 2 y 7) hasta los 4 m testimoniados en las calles 3 y 5. Los ejes viarios configuraban de manera importante la vista interna del yacimiento, con espacios abiertos en los cruces de las calles y la agrupación de los edificios en barrios o manzanas (Principal *et al.* 2007, 27).

Por último, la Gran Plaza, con una amplitud de 200 m<sup>2</sup> se localizó en la parte sur del asentamiento delimitada por un conjunto de sectores, de características diversas, que forman la Zona 16 y la parte sur de la Zona 17.

A nivel de los materiales la uniformidad no parece generar demasiadas dudas: zócalos de piedra calcárea, elaborados mayoritariamente con la técnica de muro seco. Sus levantamientos, por el contrario, muestran cierta discusión entre los excavadores de dicho asentamiento. Por un lado, el profesor J. Maluquer de Motes expresa su convencimiento de que se elaboraron a partir de tapia, al observar esta técnica en la comarca del Urgel incluso en pleno siglo XX (Maluquer de Motes 1986, 11), mientras que M. Cura argumenta una dualidad entre aquellos hechos en tapia o con piedra. La utilización de una u otra técnica dependería de las características o la funcionalidad del espacio (Cura 2006, 54). La ausencia de sectores que aportasen indicios sobre esta cuestión dificulta en gran medida una hipótesis firme, y si bien es cierto que se han registrado muros construidos con barro como divisores internos de dos espacios, no podemos hablar de ello como un hecho generalizado en la globalidad del yacimiento.

Otro de los aspectos que se contempla es la tipología morfológica de las plantas o superficies. Se han estipulado un conjunto de cuatro categorías, siguiendo el trabajo hecho por M. C. Belarte, manteniendo, en muchos casos, sus definiciones y



designaciones, ajustadas a la perfección a los tipos detectados en Molí d'Espígol:

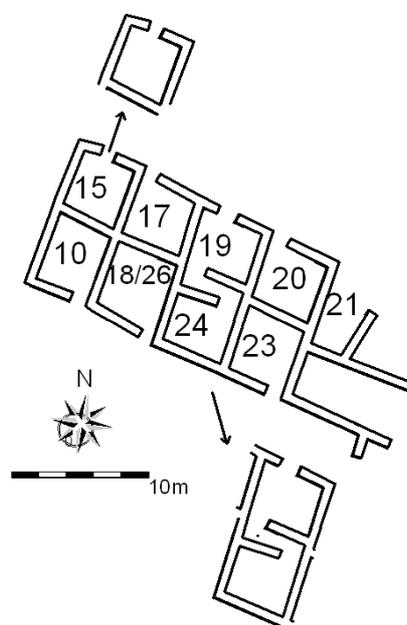
- Unidades constituidas por una única habitación, sin compartimentar, de planta rectangular o trapezoidal y adosadas a un muro de cierre, en este caso una muralla. Su disposición se genera a partir de un muro medianero que hace de nexo entre una estancia y la siguiente, formando así una batería de sectores (Belarte 1996, 106).

En Molí d'Espígol su presencia es, prácticamente, una constante en la parte que circunda al espacio central del yacimiento, es decir, las Zonas 14 (fig. 47) y 20. Igualmente se observan en áreas más internas como son una parte de la Zona 15 y 18. Esta proliferación le hace el modelo más repetido en este asentamiento, con unas características muy similares en la mayoría de ellos, en cuanto a su superficie útil y su distribución espacial.

- Unidades compuestas por dos estancias de planta rectangular, de similares dimensiones y conectadas a través de un acceso central. Es decir, se realiza la unión de dos espacios rectangulares simples por medio de un acceso a través del muro medianero que los compartimenta. Este tipo de sectores se incluirían en la categoría a.3 (Belarte 1996, 107) y se registraron en las mismas Zonas (15, 16, 18 y 20) en las que se observaron los sectores del apartado anterior, con una alternancia entre unos y otros (fig. 47).

Su evolución no presenta una tendencia constante, contrariamente a lo que ocurre con aquellos individuales, sino que van modificando su distribución interna mediante diversas remodelaciones. Algunos de los sectores que muestran este tipo de variaciones son el 84/85 y 87/88, ya que de espacios únicos de grandes dimensiones pasan a estar compartimentados mediante un muro, con un acceso en la parte interna.

- Unidades de planta cuadrada. Su presencia en este asentamiento establece un aspecto discordante dentro de la regla general apreciada hasta el momento. Su ubicación queda concentrada, principalmente, en el denominado Edificio Singular C (Zona 17) y en los sectores 3 y 6, estos últimos situados



dentro de la Zona 18. Muestran dimensiones muy similares, donde la media se establece alrededor de los 15,6 m<sup>2</sup>, los menores disponen de 15 m<sup>2</sup> (sectores 20 y 10) y el de mayor extensión 16,64 m<sup>2</sup> (sector 15). Así pues, se documenta una horquilla métrica muy ajustada.

El Edificio Singular C (fig. 48) adquirió esta nomenclatura con el profesor Maluquer de Motes, al ser considerado como una unidad constructiva singular, tal y como ocurrió con el A y el B. El estudio de sus muros muestra una edificación uniforme mediante la unión de dos módulos de cuatro sectores, en forma de brazos de esvástica (Cura 1997, 39). Sin embargo, no parece haber existido ningún tipo de relación entre ellos, en cuanto a conexiones directas a través de accesos, a excepción del 19-24. Por ello, sus referencias en este trabajo irán en función de cada sector y no como edificio.

Otro de los elementos destacables para este tipo de sectores es su ubicación, ya que sus accesos los comunican directamente con lo que serían dos de los puntos más concurridos por los habitantes de Molí d'Espígol, la Gran Plaza y la calle 3. Esta característica les confiere un protagonismo diferenciado respecto al resto, que se confirmaría al comprobar que se sitúa frente a los edificios más relevantes del asentamiento, el Edificio Singular A y el B.

- Planta compleja de tres o más estancias. Este grupo estaría formado la categoría b.3, descrita por la M.C. Belarte (1996, 108), en la que se encuadran los conjuntos constituidos por tres sectores. El primero, de planta rectangular, con una dimensión superior al resto y con un marcado carácter residencial, los dos restantes, de menor tamaño y con funciones destinadas al almacenaje o cocina.

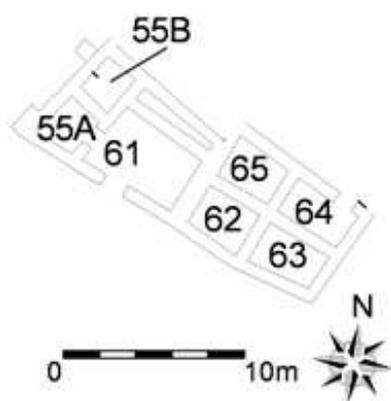


Fig. 49. Planta del Edificio Singular A.

Estas características, a nivel constructivo, se ceñirían a los aspectos que se documentan en el Edificio Singular A (fig. 49) de Molí d'Espígol (sectores 61, 55A y 55B), del mismo modo que su carácter funcional parece ajustarse al descrito anteriormente, tal y como se percibe de las interpretaciones aportadas por M. Monrós (2009).

El hecho de apreciarse una separación morfológica muy específica en función de barrios y de su ubicación nos marcó el inicio de una serie de planteamientos de carácter funcional. Así pues, con la información concreta de su tipología y los datos que configuran el espacio interno se busca responder a cuestiones como si es la funcionalidad la que determina un espacio o se adapta a él, si la relación con ciertas áreas públicas se genera a partir de un fin concreto o si cada uno de estos sectores mantiene un uso relacionado o completamente independiente del sector contiguo.

#### **4.2.5. Estudio contextual de las actividades relacionadas con el proceso de alimentación**

Una vez extraídos los detalles de este gran angular, la segunda fase de este estudio se centra en reducir el punto de análisis al interior de los espacios. El examen y la comparativa exhaustiva de los elementos cerámicos y estructurales englobados en cada una de las estancias nos proporcionarán una visión del escenario de manera concreta que puede llegar a definir ciertos caracteres que contextualizaban las labores de elaboración, consumo y almacenaje de alimentos.

##### **a. Consumo**

Las características de los instrumentos vinculados quedarían fijadas en una vajilla concretada, principalmente, en recipientes que contienen alimentos tanto líquidos como semi-sólidos, de uso tanto de servicio como individual (jarras, escudillas, copas o vasos). Sin que se haya podido establecer un conjunto cerrado y concreto que respondiese al concepto de conjunto estándar.

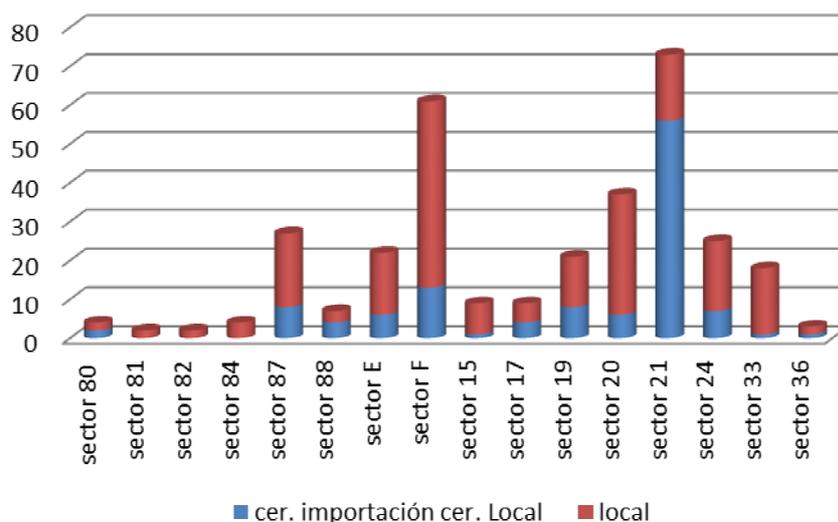


Fig. 50. Suma total de los objetos de vajilla registrados en los sectores de Molí d'Espígol en su último momento de ocupación.

La primera percepción que denota el estudio de los conjuntos de vajilla a nivel general es el predominio de la cerámica local (fig. 50), en la mayoría de los espacios, no sin ciertas excepciones. Igualmente, cabe resaltar lo destacado del volumen de algunos sectores, a saber el F y 21.

Si nos centramos en la composición funcional, la palabra que mejor define lo que se observa de manera general es: variedad. Se documentan espacios con grandes cantidades de objetos tanto para el consumo de sólidos como el de líquidos, al mismo tiempo que se perciben conjuntos muy reducidos, con un escaso compendio. Para su análisis se ha realizado una separación por sectores debido a las diferencias tanto en sus características estructurales como en las cantidades de materiales que se cuantifican en su interior. Así la Zona 14, presenta una variedad de material que en términos globales se podría catalogar como escasa, con la salvedad del sector 87, que al funcionar de manera conjunta con el 88 formarían una vajilla muy variada y destacada (fig. 51). Una de las particularidades que se deben remarcar en este caso es la complementariedad que se da en la ubicación de los objetos, con una concentración de vasos y cuencos en el 88 y de copas, escudillas y jarras en el 87. La justificación de esta coyuntura parece compleja debido a que no respondería a una ordenación por funcionalidad.

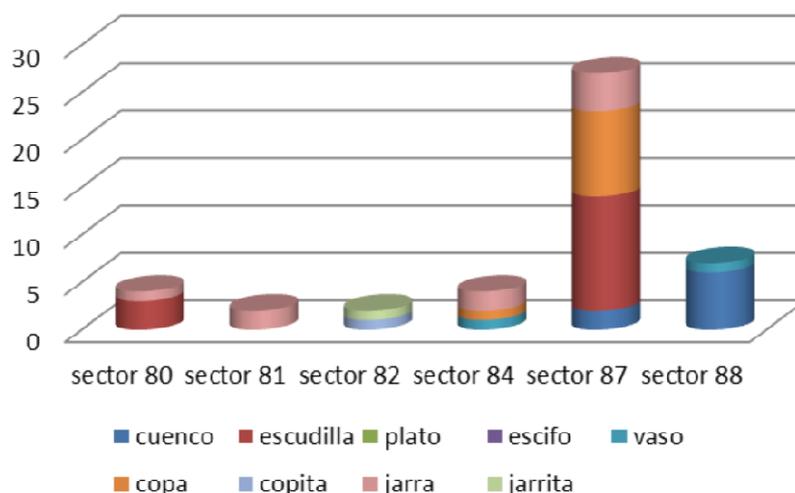


Fig. 51. Composición de la vajilla localizada en los sectores de la Zona 14.

Para el resto de sectores, las cantidades se reducen notablemente incluso la variedad de los objetos. Un ejemplo de ello sería el sector 80, con solamente escudillas y jarras o el del 82, con platos y copitas. La afirmación de que en estos sectores se podría haber desarrollado la ingesta de alimentos no parece del todo clara, si se consideran de manera individual. Sin embargo, su emplazamiento de manera adyacente y su complementariedad en los objetos, ha llevado a plantear la posibilidad de que funcionasen de manera independiente pero complementaria. Es decir, las carencias del 80, en cuanto a la precisión de determinados objetos para cubrir las necesidades que demanda la acción del consumo, quedarían ligeramente solventadas con los artefactos incluidos en el 82. Esta opción se ve de modo más claro si se consideran los elementos para la cocción y el almacenaje, que tal y como se irá viendo parecen relacionar de manera directa los sectores 80, 81 y 82.

Un panorama algo distinto se percibe en la Zona 17. Los sectores de esta parte central del yacimiento muestran unos compendios más abundantes tanto en número como en tipologías (fig. 52). Los primeros que deben ser considerados, por funcionar de manera conjunta son el 20 y 21. Ambos con un conjunto muy amplio de vajilla, con objetos como las escudillas o las jarras que alcanzan volúmenes poco comunes si lo comparamos con lo visto hasta el momento. La mayor concentración, sin ninguna duda, se detecta en el sector 21 con un total de 71 individuos, de los cuales 56 corresponden a vajilla de mesa propiamente, mientras que resto son jarras. Este compendio de artefactos junto con las dimensiones de la superficie útil, de 11 m<sup>2</sup>, y su combinación con otras actividades (almacenaje de contenedores y molienda) no parece *a priori* el lugar más adecuado para un consumo de tales magnitudes. La

opción que parece más factible sería la de definir este área como un espacio de almacenaje, posiblemente enfocado a la despensa de elementos cerámicos de lujo, ya que del total de vajilla 48 individuos son importaciones.

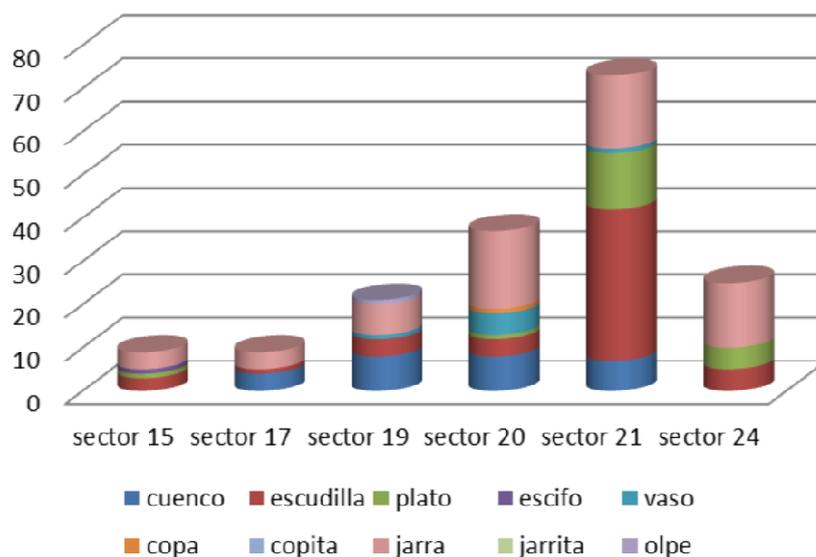


Fig. 52. Conjunto de objetos pertenecientes a la vajilla de los sectores estudiados para la Zona 17.

Otras de las unidades constructivas que funcionan de manera complementaria, con una apertura en el muro medianero son la 24 y la 19. En este caso el volumen de vajilla es bastante equitativo, con un predominio indiscutible de las jarras (fig. 52). El resto de elementos, jarritas y escudillas quedan reducidas en número, pero no es significación ya que nos indicarían que el consumo estaría presente en estos espacios, aspecto que con la sola documentación de las jarras se expondría de un modo menos concluyente.

Finalmente, la 15 y la 17, incluyen un volumen de objetos más reducido pero por contra, de una mayor variedad, sobre todo por lo que respecta al primero. Pese a ello, en los dos casos son conjuntos con la suficiente entidad como para cubrir las necesidades propias de la ingesta de alimentos. Aunque en este caso de carácter más puntual y menos masificado.

Para la Zona 18 son pocos los sectores de los que nos llegó información suficiente como para obtener resultados de su estudio. Así del 3 y 6, Mn Llorens no pudo diferenciar la primera de la segunda fase y por tanto no se podrán incluir, y de la zona oeste, como se ha explicado en líneas precedentes, no quedó el proceso de excavación descrito ni los elementos hallados en su interior. Por lo que su estudio se reducirá a los sectores E, F, 33 y 36. Para los primeros las divergencias entre los dos

sectores son mayúsculas, con una concentración de objetos muy importantes en el F, tanto en variedad como en cantidad. Este hecho, ha llevado a plantear que este sector habría sido el lugar en el que se depositaban los objetos para su almacenaje y su uso podría haber sido en el E. El planteamiento de esta posibilidad viene dado por un elemento ajeno a la vajilla, que es la cantidad de restos oseos cuanficados en su superficie, con un total de 440 fragmentos, que nos llevaría a plantear la ingesta de alimentos en este lugar. Todos estos datos unido a la presencia de crátera y cílices, muy poco habituales en los registro de Molí d'Espígol, parece que estarían indicando un tipo de consumo que iba más allá de los límites de la cotidianidad.

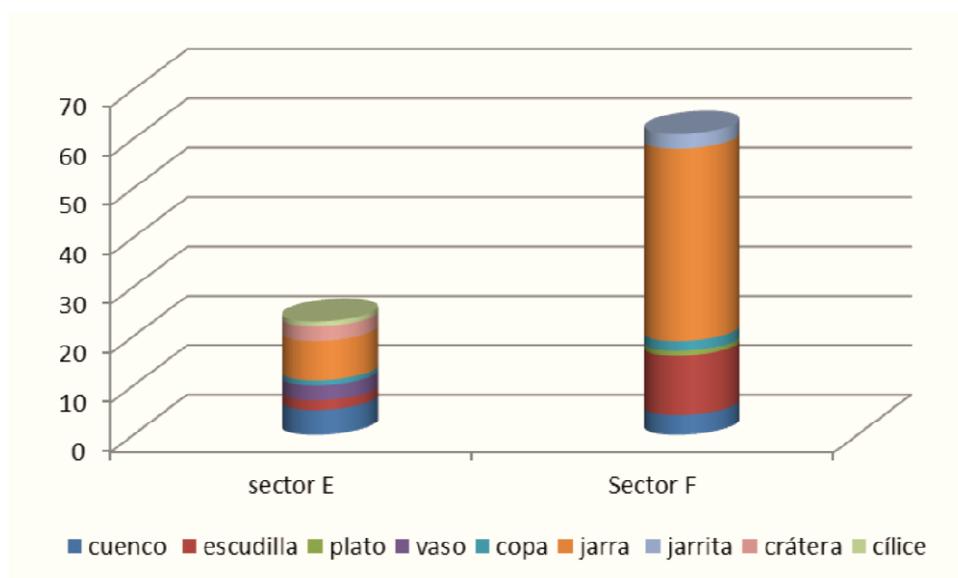


Fig. 53. Composición de la vajilla de los sectores E y F, de Edificio Singular B.

Para los últimos dos sectores, la principal problemática viene dada por la información que ha quedado de ellos, no sólo a nivel estratigráfico sino también a nivel estructural, ya que toda la parte occidental ha desaparecido por completo, y con ella los posibles puntos de contacto, si es que los había. Para los que sí podemos realizar el estudio de su composición material, se observan grandes diferencia entre uno y otro en cuanto a la suma de objetos (fig. 54). El hecho de que la mayor cantidad corresponda a las jarras nos podría llevar a pensar en una utilización que distase del consumo, para algunas de ellas. Sin embargo lo que si está claro es la presencia de artefactos suficientes para la realización de la actividad que nos concierne en este apartado.

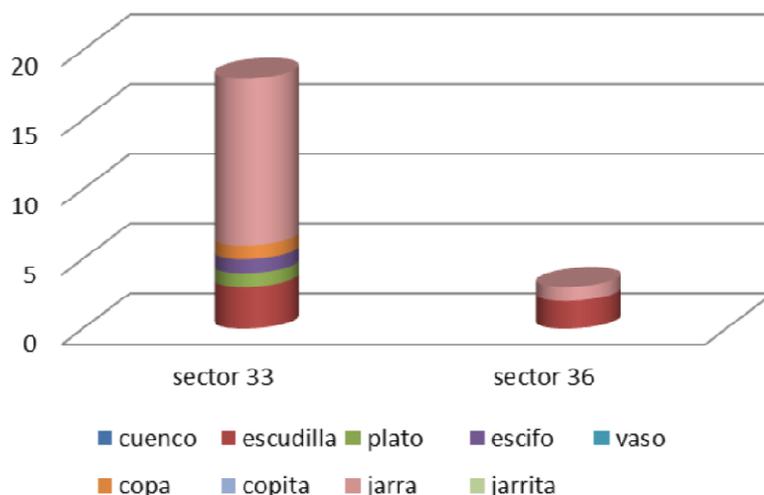


Fig. 54. Compendio de artefactos para la ingesta de alimentos de los sectores 33 y 36.

Así pues, tal y como se exponen en los distintos gráficos, la definición de rasgos comunes para los elementos que entrarían en juego en la ingesta de alimentos no se da en ninguno de los sectores analizados. Su cantidad, tipología y volumen varía de manera radical de un sector a otro, incluso de una Zona del yacimiento a otra. Si bien el área central parece haber englobado una mayor cantidad de elementos, el resto de objetos y equipamientos que componen sus interiores no se podrían asociar con espacios de consumo o incluso espacios domésticos donde esta acción formaría parte de la cotidianidad. En este caso, como en tantos otros, el contexto ayudará a precisar un escenario y el protagonismo del consumo en él.

## b. Elaboración y transformación

Los instrumentos que nos indican la existencia de los quehaceres directamente relacionados con la elaboración de alimentación en el yacimiento de Molí d'Espígol, quedan centrados en dos grupos principales: los instrumentos para la molienda y los hogares.

### Molinos

En Molí d'Espígol cuando hacemos mención a la actividad de la molienda debemos tener presente que los elementos que se engloban van más allá de los molinos. Se consideran todos los instrumentos detectados en este asentamiento que participaban en y de dicha acción, a saber: enlosados de acurada factura (piezas líticas allanadas,

aisladas y colocadas horizontalmente) y los propios molinos, tanto barquiformes como rotatorios.

El uso de estos molinos, si bien es cierto que la mayor parte se localizaron en áreas donde las semillas carbonizadas tenían una presencia muy importante (sector 3, 15, 20), el análisis de aquellos mejor documentados tenían una morfología propia de labores no relacionadas con el procesado de cereal, sin poder llegar a especificar cuáles (Alonso 1999, 432). La ausencia de análisis de fitolitos y el desconocimiento de muchos de los datos referentes al momento de su excavación no nos permiten la precisión expuesta en otros yacimientos, y por tanto establecer una hipótesis clara sobre su uso.

La primera referencia arqueológica de la que disponemos se sitúa a mediados del s. III a.n.e., ya que previo a este momento no se conoce la documentación de ningún tipo de elemento vinculado con la molienda. Al igual que sucede con los hogares el número de esta clase de utensilios presenta unas cantidades reducidas, ya sea por la falta de información, al no tener una visión conjunta de esta fase cronológica o porque el asentamiento, en este momento, viviese una especialización funcional, en la que se concentrasen ciertas labores en espacios concretos. Uno de los motivos que nos induce a plantear esta segunda posibilidad es la estructuración del sector 8 (Edificio Singular B), en el que se observa una pequeña área enlosada asociada a un molino. Sin embargo, a pesar de no haber conservado ningún tipo de registro material, la relación de la estructura con la superficie disponible y la composición general del edificio nos llevan a proponer este sector como un área de trabajo, en este caso de la elaboración de productos. Para este momento, no se conocen paralelos de este tipo de espacios en los yacimientos próximos territorialmente a Molí d'Espígol.

La información perteneciente a la última fase de ocupación del yacimiento (fig. 55), último cuarto del s. III a.n.e., permite un conocimiento más exhaustivo de esta actividad (fig. 55). Los detalles conservados nos mostrarían una concentración de la actividad de la molienda en el Edificio Singular C. En él, de los 10 sectores detectados, siete son conocidos de manera pormenorizada (15, 17, 19, 20, 21, 10 y 24) y cuatro (sectores 15, 10, 20, 21) presentan uno o varios elementos que demostrarían la elaboración de alimentos mediante esta acción.

Este conjunto ofrecía una serie de evidencias que nos llevaron a interpretarlos como recintos dedicados a la elaboración de productos (molienda y elaboración bajo la

acción del fuego), junto con el almacenamiento de los mismos. Igualmente, se definieron este tipo de espacios en el Edificio singular B, sector E, en este caso con una superficie compartida con áreas de consumo y almacenaje.

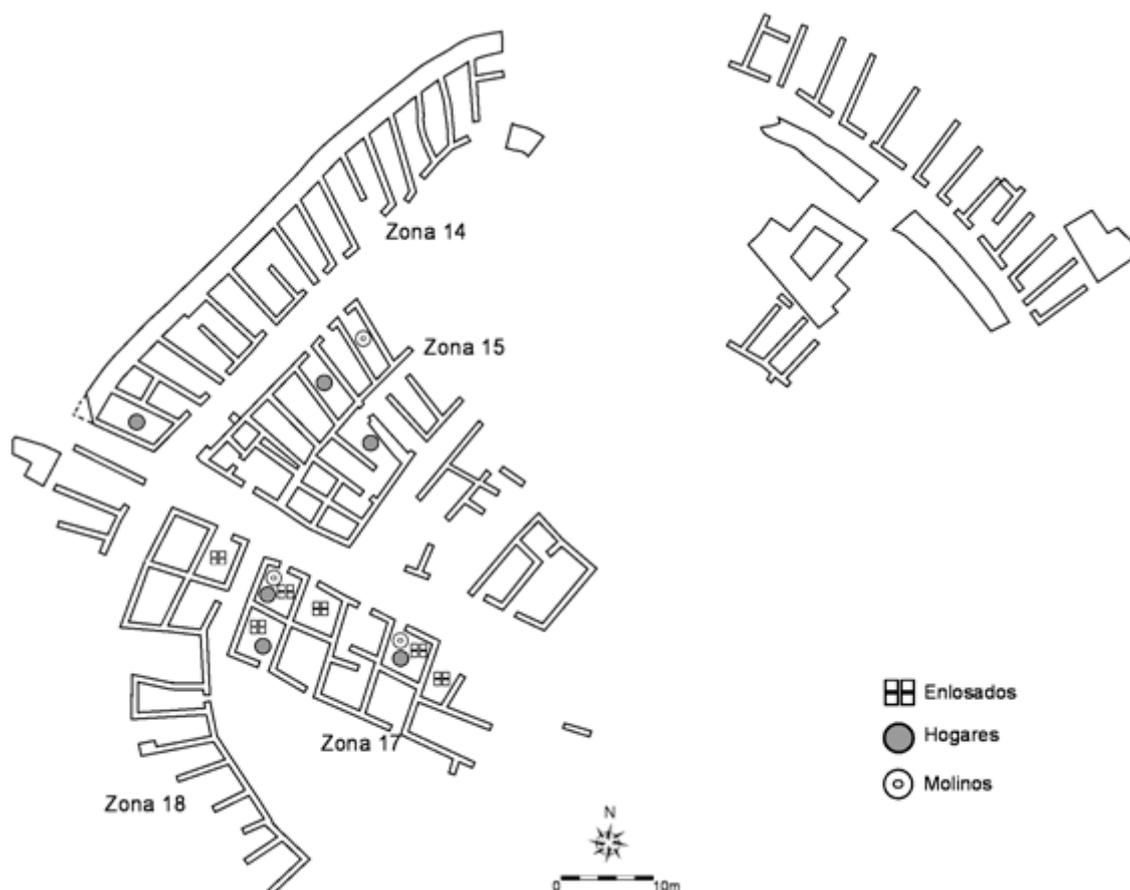


Fig. 55. Ubicación en planta de los equipamientos y artefactos destinados a la elaboración de alimentos, sin considerar los elementos cerámicos.

Con todo ello, se contempla como en el asentamiento de Molí d'Espígol la molienda parece haber disfrutado de una importancia destacada, principalmente concentrada en la Zona 17 del yacimiento (fig. 55). Al parecer, dicha tarea se desarrollaba tanto sobre superficies enlosadas (sector 21 y 20) como directamente sobre una única piedra. La principal problemática a nivel interpretativo ha sido en aquellos ámbitos en los que se ha encontrado un molino de forma aislada, no asociado con ningún tipo elemento complementario. Dos son las posibilidades a tener en cuenta, en primer lugar que en estos recintos no existiera un área concreta destinada a la molienda, ya que tal y como muestra N. Alonso (1999, 268), esta labor no se establecía en un lugar concreto de las estancias, sino que la disposición de molinos “transportables” facilitaba la movilidad de

la acción. O en segundo lugar, su realización directamente sobre el pavimento de tierra.

### Hogares y ollas

En Molí d'Espígol se advierten un total de seis hogares, durante todo el siglo III a.n.e., lo que pone de manifiesto una de las particularidades de este asentamiento, el reducido número de este tipo de equipamientos (Camañes 2010a, 204).

Para primera mitad del s. III a.n.e. se localizó el hogar situado en el Edificio Singular A, en la estancia 61. Presentaba una ubicación central, de planta rectangular, de 1,12 por 0,75 m, elaborada a partir de una capa de gravas, un estrato de fragmentos cerámicos y una capa de arcilla endurecida (Cura 1989, 176). Para este mismo momento, un segundo hogar se detectó en el sector 17, de 0,90 m de largo y 0,7 m de ancho, cuyos detalles de factura no fueron especificados (Cura 2006, 44).

Respecto a la segunda fase identificada, a pesar de una ampliación de sectores excavados, los hogares siguen siendo un elemento escasamente pródigo, con sólo tres sectores cuyos niveles de uso albergaban un hogar. El sector 80 presentaba una estructura de combustión central, que compartía superficie útil con una banqueta adosada al muro norte. De nuevo, su elaboración era muy similar a la vista para el de la fase anterior, con una capa de arcilla sobre una preparación de fragmentos cerámicos. Al mismo tiempo, en el sector 87/88 se registró, en su punto central, un hogar; en este caso no quedó constancia de ningún tipo de complemento. Su emplazamiento se concretaba en la parte central de la estancia, con unas dimensiones de 1 m x 0,7 m de ancho y sin preparación. En la Zona 17, únicamente el sector 15 tenía un hogar en su interior, para el que no disponemos de ningún dato.

En el último momento de ocupación, se evidenciaron un total de cinco hogares, repartidos entre las estancias 80, E, 15, 20 y 10 (fig. 55). Para todos ellos, la información que ha llegado hasta nosotros es del todo fragmentaria, pero especialmente para la estructura de combustión situada en el sector 15. Sus características se concretan únicamente en su ubicación, con un emplazamiento localizado en la parte central del sector, con elementos cerámicos destinados a la molienda a su alrededor (Llorens 1970-1972). Para el 20 y el 10, los detalles adquieren una mayor meticulosidad, con una ubicación, tamaño e incluso composición que

quedaron bien puntualizados. En el sector 20 el hogar se localizó adosado a una estructura enlosada, posible armario, con una forma rectangular de 0,82 m por 0,42 m, mientras que en el sector 10 se detectó en la parte central de la habitación. Para la E, Mn. Llorens (1970-1972) expone en su diario que se trataba de un hogar ubicado en la parte sur del sector, de 2 m de largo y 0,80 m de ancho. Por lo que se trata del equipamiento de mayores dimensiones de todos los vistos para este asentamiento.

En cuanto a lo específico de la elaboración de estos hogares únicamente disponemos de información para dos de ellos. El primero, perteneciente al sector 80, se incluiría dentro de los hogares clasificados como semiexcavados (Pons y Molist 1995, 805-809), sin limitación y con una cubierta de arcilla colocada sobre una solera de fragmentos cerámicos mientras que del hogar situado en el sector E no se conocen sus detalles.

Una de las pocas características comunes que se han podido definir es una ubicación central en la mayoría de los ámbitos analizados. Ni la situación de los puntos de acceso, ni el tamaño de la superficie así como tampoco la existencia de otro tipo de equipamientos parecen haber influido en la colocación de los hogares. Junto a todo ello, hay otro factor de gran importancia, la asociación en la gran mayoría de los casos estudiados, de los hogares con estructuras de molienda. Del mismo modo, cantidades destacables de cereal, junto contenedores cerámicos de gran tamaño consolidarían la hipótesis de su complementación con la elaboración de alimentos así como al almacenaje. Este hecho no llevaría implícito la elaboración de alimentos en su interior, ya que lo único ratificable hasta el momento es su uso como punto de luz. Para poder añadir su función como foco de calor para la elaboración de alimentos el elemento que nos puede ayudar es la presencia de objetos de cocina en el interior de estos sectores.

Como se puede observar en la gráfica (fig. 56) los espacios con hogares muestran una ausencia, sistemática de ollas, con la única excepción del sector E. Para el resto, encontramos un caso en el que el sector adyacente sí presenta ollas en su registro, con lo que plantearía la opción de un traslado de estos objetos en el momento de su uso. Este sería el caso del sector 80, con un hogar en su interior, pero con la ausencia de artefactos de cocina. La ya comentada complementariedad con los sectores adyacentes, 81 y 82, volvería a verse en este punto ya que, concretamente, en el sector 81 se cuantificaron tres ollas y la ausencia de hogar entre sus equipamientos.

Para el resto, ni los sectores contiguos, en el caso del 20-21, ni en aquellos que funcionaban de manera independiente las ollas no se encontraban entre el material catalogado.

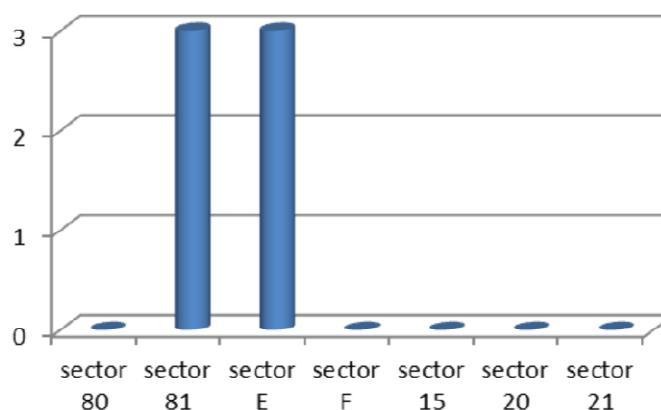


Fig. 56. Distribución de las ollas en las estancias con presencia de hogares y en aquellos sectores que funcionaban de manera complementaria a los primeros.

Esta coyuntura presenta tres posibilidades interpretativas, en primer lugar y ante la ausencia de hogares en el resto de sectores, se plantearía la opción de una posesión de tipo familiar de este tipo de artefactos, para ser utilizados en estructuras de combustión concentradas en ciertas partes del asentamiento. Esta opción tendría como punto a su favor la localización de ollas en diferentes unidades arquitectónicas del asentamiento, en cuyo interior no se detectó ningún tipo de estructura de combustión (fig. 57). La segunda opción, se centraría en la hipótesis de la utilización de otro tipo de artefactos para la cocción de los alimentos, de manera individual o familiar, a saber braserillos, de los cuales no tenemos ningún tipo de constancia. Finalmente, cabría plantear la tercera y quizá más obvia de las posibilidades, es la que haría referencia al tipo de registro que se llevó a cabo durante las excavaciones de este nivel y la opción de no haber sido detectados.

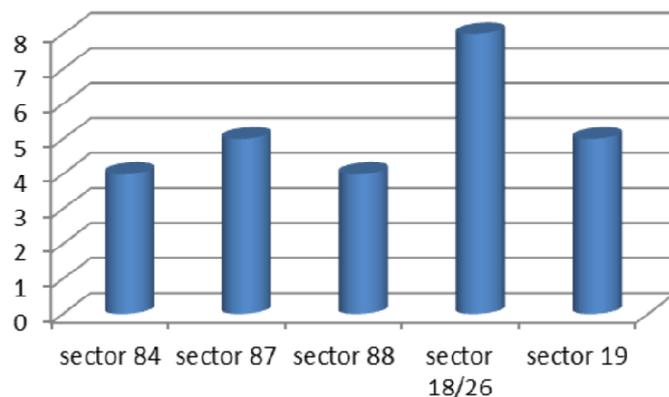


Fig. 57. Número de ollas documentadas en cierto número de sectores, en cuyos interiores no se documentó ninguna estructura de combustión.

## Hornos

Molí d'Espígol presenta una estructura, ubicada en la calle 2, que se ha interpretado como un horno, con cierta cautela y no sin cuantiosas dudas. Esta indecisión tiene como causa la falta de información sobre ella, al disponer de muy pocos datos sobre su composición. Su detección fue a manos de Mn. Llorens, quien explica en su diario: "a nivel del suelo aparecen unas piedras colocadas en forma de arco, cuya interpretación no será posible hasta que se profundice en el estrato 2" (Llorens 1970-1972). Es un dato curioso el hecho que esta estructura aparezca nombrada en este párrafo, que se observe en un artículo realizado por el equipo de la Universidad de Barcelona y el propio sacerdote (Maluquer de Motes *et al.* 1971) y que, sin embargo, nadie haga referencia a ella en estudios posteriores.

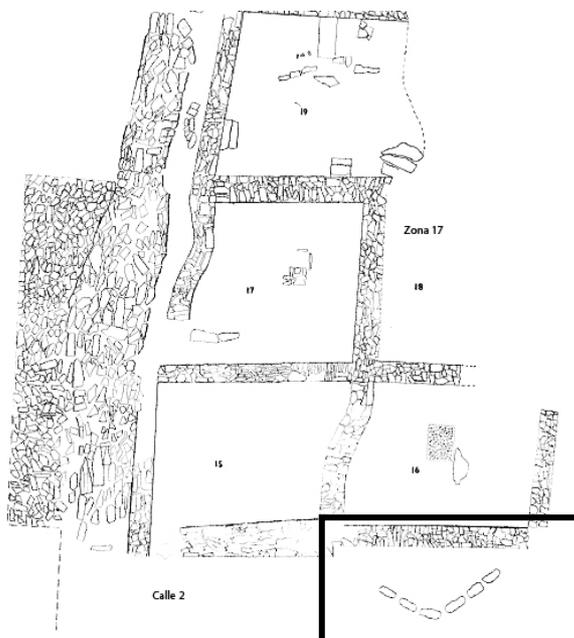


Fig.58. Planta elaborada durante las excavaciones de los años 70 (a partir de Maluquer de Motes *et al.* 1971).

Es un dato curioso el hecho que esta estructura aparezca nombrada en este párrafo, que se observe en un artículo realizado por el equipo de la Universidad de Barcelona y el propio sacerdote (Maluquer de Motes *et al.* 1971) y que, sin embargo, nadie haga referencia a ella en estudios posteriores.

En el propio artículo nombrado aparece un plano de situación (fig. 58), gracias al cual conocemos sus dimensiones, de 2,4 m de largo y 0,8 m de ancho, curiosamente muy similares a las documentadas para la estructura situada en el Edificio Singular B.

Si, finalmente, lo consideramos como un horno es importante destacar que se encontraría en el interior del sector 10, por tanto en la Zona 17 muy vinculada con las labores de elaboración de alimentos. Sin embargo, y tal y como se ha dicho al inicio de este apartado, se debe tener ciertas precauciones al respecto.

### c. Almacenaje

El yacimiento que nos ocupa presenta uno de los conjuntos más importantes en cuanto a contenedores se refiere. No sería tanto por el número de individuos de éstos, que en algunos casos es del todo remarcable, sino por la variedad de elementos que cumplían esta función. Ánforas, tinajas, cálatos y urnas formarían un compendio detectado en un alto número de sectores (F, 15, 20, 24, 84, 87, 88), si bien es cierto que no siempre en las mismas proporciones (fig. 59).

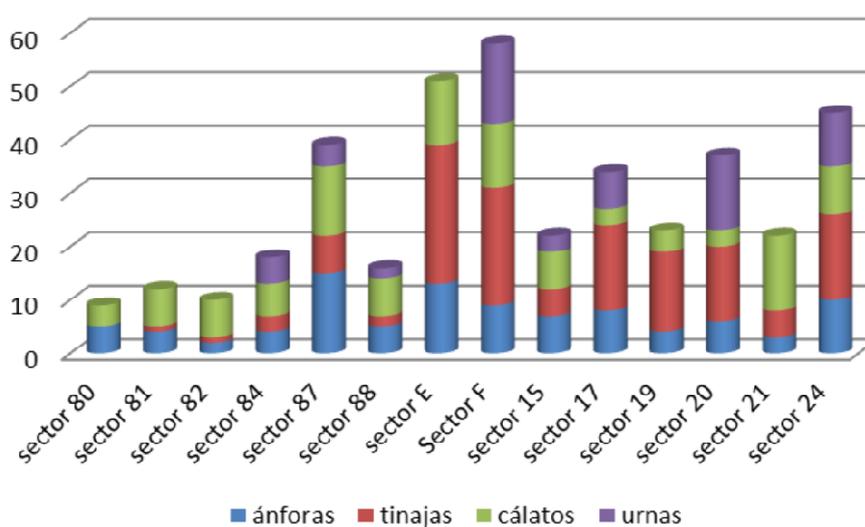


Fig. 59. Gráfica representativa de la combinación de contenedores, con la inclusión de todos los documentados en cada sector.

Los sectores que llaman la atención por el volumen de contenedores son los que constituyen el Edificio Singular B, sectores E y F, y aquellos ubicados en la Zona 17, sectores 15 al 24. Se percibe una cierta aglomeración de este tipo de objetos en estas dos Zonas del asentamiento, quedando la Zona 14 con unos volúmenes algo menores.

De la misma manera, se detecta como la tipología de contenedores también muestra esta doble vertiente, con un conjunto formado por los cuatro tipos de elementos en las Zona 17 y el Edificio Singular B, mientras que en la Zona 14 se reducen a ánforas y cálatos, mayoritariamente.

Los objetos de almacenaje a corto plazo (tinajas, cálatos y urnas) copan la mayor parte de los individuos clasificados, para la mayoría de los sectores, con una cantidad de ánforas que alcanzan un protagonismo destacado en contadas ocasiones, a saber el 87 y el E (fig. 59). Esta afirmación no es posible extrapolarla al resto de sectores próximos a éstos ni a aquellos situados en el centro del yacimiento, el Edificio Singular C. Los valores no superan, en el mejor de los casos los cuatro individuos, con una preponderancia de ánforas de procedencia local (fig. 60).

En los dos sectores comentados, no sólo la cantidad de ánforas es remarcable, hay otro aspecto que llama la atención: la cantidad de ánforas de importación que se albergaba en su interior. Una particularidad que se repite en otros sectores como el 84 y el 88, pero que no se puede considerar como una característica habitual dentro del resto de sectores.

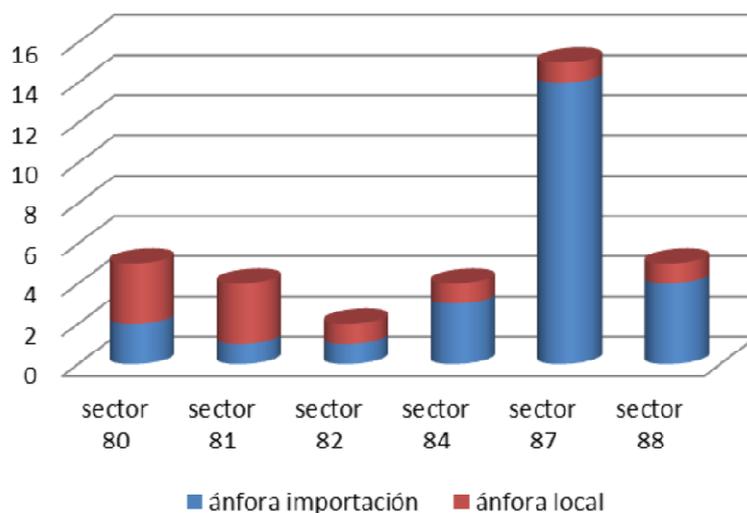


Fig. 60. Conjunto de sectores que ejemplarizan la distribución de procedencia de las ánforas, con un preponderancia de las ánforas de importación.

Si retomamos el análisis del resto de contenedores, las cantidades documentadas así como las combinaciones percibidas no facilitan la determinación de un patrón establecido. Así, encontramos espacios con un amplio número de tinajas, respecto al resto de objetos, a la vez que hay otros donde las urnas o los cálatos adquieren ese

protagonismo. Lo que sí parece claro, es la supremacía de un almacenaje a corto plazo, con productos de consumo que parece responder a una intención consumo inmediato y no como punto de almacenaje a largo plazo.

#### 4.2.6. Conclusiones

En Molí d'Espígol el resultado de la asociación de todos los objetos y artefactos nos lleva a plantear una fragmentación del proceso de consumo en dos partes: la primera la ingesta de alimentos; la segunda, elaboración de los productos, con una coexistencia manifiesta con el almacenaje.

Como se ha comentado a lo largo de todo el análisis las conclusiones que se pueden obtener de las fases I y II son escasas y, quizá serían demasiado arriesgadas. El reducido número de espacios, junto con el escaso material conservado en su interior hacen que los resultados no sean del todo fiables. Si bien esta problemática, hay ciertos elementos que nos parece importante destacar. El Edificio Singular A, su mayor esplendor parece haberse centrado en este momento, en la primera mitad del s. III a.n.e., con una monumentalidad destacada dentro del asentamiento (Monrós 2011, 19). Estas características, junto con el material, llevaron a interpretarlo como la casa del jefe o de alguien destacado, que tendrá a partir de este momento un proceso de abandono, con estancias que se tapien y otras que se modifican (Monrós 2010, 214-215). En su interior la estancia 61, es donde los restos han aportado mayor información, con un total de seis fases (Monrós 2009, 82-94). Para el momento que nos ocupa el material hallado en su interior nos indica un protagonismo muy importante de la vajilla y una presencia destacada de contenedores de pequeño volumen, mientras que las ánforas aparecen de manera testimonial. Para la segunda fase considerada, la dinámica se mantiene, con una ausencia de artefactos destinados al cocinado de alimentos, y elementos de vajilla y almacenaje de pequeñas cantidades que muestran una variedad destacada. Las estancias adyacentes, 55a y 55b, presentan datos muy parciales, al haber estado excavados por el profesor J. Maluquer de Motes, de ahí que no se puedan extraer resultados concluyentes (Cura 1989, 177)

Dentro del conjunto de espacios emplazados en la parte posterior del Edificio Singular A, llama la atención el sector 200, en cuyo interior se cuantificaron una gran cantidad de artefactos de importación (Monrós 2010, 215).

A mediados del siglo III a.n.e. parece producirse una disgregación en sus funcionalidades entre los Edificios Singulares B y D (Monrós 2010, 220), momento en el que esta unidad constructiva pierde su esplendor.

Como se ha explicado al inicio de este capítulo, este edificio ha sido objeto de un estudio pormenorizado, tanto en lo referente a su composición material como a las actividades que se realizaban en su interior. Por este motivo, no se ha vuelto a elaborar un segundo análisis que conllevaría la reiteración del proceso y con ello, la duplicidad de los resultados. Es esta la causa que su mención pase directamente a las conclusiones, con el objetivo de reproducir los datos obtenidos, y con ello integrarlo dentro del conjunto.

Para la última fase del asentamiento el consumo parece haberse realizado en viviendas simples, concentradas principalmente en la Zona 14. Superficies que quedaban complementadas por un almacenaje poco copioso y actividades artesanales como el hilado. En esta zona, se constata el funcionamiento complementario de sectores como el 80-81-82, que a pesar de no tener una comunicación directa, sí presentan una conexión en el material. Cada sector tendrá unas características diferentes, que hacen que uno muestre una identidad más doméstica y otro una tendencia clara hacia el almacenaje, ambas partes de un espacio que parece funcionar de manera armonizada y complementaria. Esta idea se percibe, al mismo tiempo, en sectores de dos estancias, como el 87-88.

El consumo al margen de la cotidianidad, es decir, lo que se ha denominado como banquete parece tener su representación en ciertas áreas del yacimiento. Así, el sector E, podrían considerarse como receptáculo de este tipo de acontecimientos sociales, suplementado por un gran almacén, lo suficientemente suministrado como para atender a un alto número de comensales. Junto a ellos, la presencia de elementos los espacios públicos, como la Gran Plaza, podían haber sido percibidos como un punto de destacada importancia dentro del plano social (Camañes 2010a, 207)

En cuanto a la elaboración, el conjunto de equipamientos vinculados a esta actividad, son dos: los hogares y las estructuras de molienda. Los hogares aparecen de manera puntual en aquellas estancias que parecen haber tenido una función principal de elaboración y almacenaje, pero no dentro de un espacio doméstico, sino como áreas especializadas. La ausencia de ellos en el interior de los espacios propiamente

domésticos, llevaron a un replanteamiento de ciertas cuestiones básicas referentes al proceso de alimentación, con diversos interrogantes como dónde se elaboran las materias primas o qué tipo de actividades se ejecutan alrededor de la transformación de alimentos. La búsqueda de una justificación a esta coyuntura nos llevó a plantear la hipótesis de un sistema de cocinado al margen de la actividad doméstica, que si bien parece tener poca practicidad, la evidencias no descartarían esta opción. Por otra parte es necesario dejar abierta la opción de la existencia de otro tipo de estructuras de combustión no documentadas o registradas (Camañes 2010a, 207).

Los molinos se engloban en áreas con un marcado carácter polivalente, pero siempre dentro de un conjunto de actividades concretas: elaboración y almacenaje. La determinación de una actividad que se superponga al resto es compleja de constatar, debido a que todas ellas presentan restos lo suficientemente consolidados como para hablar de una existencia firme. Su concentración en la Zona 17 ha generado la hipótesis de que se habría constituido como una zona especializada en este tipo de labor, de cuyo funcionamiento, propiedad u organización no tenemos datos.

El almacenaje ha quedado postergado al último párrafo por la complejidad que supone su definición. La cantidad de combinaciones, no sólo de contenedores de alimentos, sino también de otro tipo de objetos, ha generado la categorización de diversos tipos de almacenajes dentro del asentamiento:

- Áreas de almacenajes de materias primas o despensas. Su nomenclatura responde a la funcionalidad principal, no descartando otras complementarias pero con un protagonismo secundario. En estos sectores el acopio de contenedores cerámicos presenta una supremacía sobre el resto de elementos constatados. Otro de los aspectos destacables de esta tipología es su ubicación, concentrada en barrios con una preminencia de habitaciones domésticas. El sector 87 sería el claro reflejo de este tipo de almacenaje.

- Áreas de almacenaje de productos no alimenticios, principalmente cerámicos. Este tipo de sectores adquirirían como seña de identidad fundamental el almacenaje de elementos cerámicos. Los artefactos más representados serán aquellos destinados al servicio de alimentos y consumo. Entre ellos se documenta una notoria preponderancia de piezas de importación, bajo una comparativa porcentual con el resto de sectores. Algunos de los ejemplos serían el sector 21.

Así, la observación global del conjunto, en lo que al proceso de consumo se refiere, parece indicar una planificación de los espacios, al mostrar un agrupamiento de los sectores con actividades relacionadas con el proceso de elaboración/transformación y almacenaje de productos. Éstos quedan ubicados en diversos puntos del asentamiento junto a la Gran Plaza y en contacto directo con el Edificio Singular B, en los que se registra un alto porcentaje de material de almacenaje unido a estructuras de molienda (Camaño 2010b). Mientras, las áreas de carácter más doméstico se concentrarían alrededor de los edificios más complejos (Camaño 2010a, 207)

### **4.3. Mas Castellar de Pontós**

#### **4.3.1. Situación del yacimiento**

El yacimiento de Mas Castellar se encuentra en el término municipal de Pontós, en la comarca del Alt Empordà. Su situación, en el interfluvio de los ríos Alguema y el Fluvià, hizo de este enclave un espacio peculiar, configurado por la erosión provocada por el hundimiento de la red fluvial durante el cuaternario (Pons 2002, 11). A pesar de no constituir una elevación demasiado remarcable, de 140 msnm, tiene una vista panorámica de 360º, con un radio de visión de 15-25 km que alcanza hasta la costa mediterránea, Rhode y Emporion, y la zona del pre-pirineo gerundense (Garrocha, Roda y Albera) (Pons *et al.* 1993, 315).

La ocupación del yacimiento se extiende desde finales de la Edad del Bronce hasta la presencia romana, con una superficie excavada de 8.000 m<sup>2</sup>. Los restos arquitectónicos constatados muestran dos momentos claros de ocupación en el ibérico pleno y reciente respectivamente. El primer asentamiento ha sido clasificado de segundo orden y más concretamente como una ciudadela indígena (Asensio *et al.* 1998, 378). El segundo, presentaría una actividad económica especializada, centrada en el excedente de producción cerealística, almacenaje en silos y distribución, con áreas destinadas a espacios domésticos (Asensio 2002c, 132-133). Esta particularidad, unida a un destacado artesanado, así como la constancia de ritos simbólicos-religiosos, incrementan la importancia social y económica de este yacimiento (Ruiz de Arbulo 2002-2003, 183), considerado como parte del *hinterland* de *Emporion* (Pons *et al.* 2010, 115; Planas, 2001).

Las excavaciones de manera sistemática comenzaron en 1990, con los precedentes de los testimonios de J. Maluquer de Motes y M. Oliva (Oliva 1968). Posteriormente, se continuó con los trabajos arqueológicos del Centre de Investigacions d'Arqueologia de Girona, entre 1975 a 1981, a manos de A. Martín. Tras un largo periodo de una importante difusión científica se iniciaron, como se ha mencionado, las intervenciones de manera intensiva, bajo la dirección de E. Pons y el Departamento de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada, a través de A. M. Adroher. A partir de diversos tipos de prospecciones, los trabajos se centraron en el Camp de Dalt, en los lugares donde los restos se manifestaron de manera más acusada. El resultado fueron tres zonas bien definidas: Poblado fortificado, Campo de Silos y Asentamiento Rural.

### 4.3.2. Problemática específica

Desde 1990, las excavaciones en Mas Castellar de Pontós han proporcionado una gran cantidad de información que ha sido publicada casi de modo instantáneo por el equipo responsable. A su vez, una amplia diversidad de aproximaciones analíticas, entre las que se encuentra la funcionalidad de ciertos espacios (Pons *et al.* 2000; Pons 2002), han incrementado los datos conocidos. Estos estudios constituyen el entramado principal de nuestro trabajo sobre el yacimiento, ya que son muchos los puntos coincidentes en ambos. Este hecho, a pesar de ser una clara reducción y una evidente facilidad del proceso de estudio, no queda exento de cuestiones que lo han, en cierto modo, dificultado o que han requerido de modificaciones parciales para una mejor adaptación a nuestro análisis.

El estudio cerámico, realizado por el Equipo de Mas Castellar de Pontós (Pons 2002), sería uno de los puntos que ha sufrido ciertas transformaciones, con una reestructuración de las categorías en las que quedaban divididos los objetos cerámicos. Para su análisis se han mantenido los grupos principales (mesa, cocción y almacén/transporte) y se han realizado cambios en las partes en las que se organiza la cocción y el almacén/transporte. Esta modificación se debe a que en la categoría de cocina se han incluido las piezas destinadas a la conservación de alimentos, distribución que no seguiría la dinámica establecida en nuestro estudio. Por lo tanto, estos artefactos se han incorporado al grupo de almacenaje.

Asimismo, existen aspectos que se han conservado tal y como se desarrollaron por los excavadores de Mas Castellar de Pontós, pese a que supongan un aspecto excepcional dentro de nuestro trabajo. El principal sería la cuantificación cerámica; reflejada en porcentajes y no en números concretos, resultado de la imposibilidad de conocer los individuos exactos a través de inventarios o publicaciones, para un gran número de estancias. Por lo que contaremos con un listado detallado de objetos cerámicos para habitaciones concretas, como la 3, 7a y 7b de la casa 1 o la 11-1 de la casa 2, pero no para el resto.

Por otra parte, al hilo de los nombrados inicialmente, el hecho de haber podido disponer de un estudio funcional muy pormenorizado ha facilitado enormemente otros muchos aspectos. Algunos de ellos serían un completo conocimiento sobre la funcionalidad de los espacios o la articulación estructural de estancias y unidades habitacionales. Esta circunstancia supone un paso más dentro del análisis de la

contextualización del consumo, ya que se ubica en un entorno estructural y funcional preciso, bien definido. Igualmente, gracias a la concisión de los detalles percibidos, tanto en el momento de la excavación como en su observación posterior, se ha comprendido la distribución espacial de determinadas actividades en algunas estancias y, con ello, la posibilidad de discernir cómo se combinaban en una misma superficie.

### 4.3.3. Evolución

#### a. Evolución y cronología a partir de los restos arqueológicos

El terreno donde se encuentra Mas Castellar de Pontós presenta restos arqueológicos de más de seis siglos de antigüedad, de los que sólo se han documentado estructuras urbanísticas para dos momentos. Para el resto, su constatación se centra en el material arqueológico hallado en la amortización de los silos (Pons *et al.* 2003, 363 y 366).

El primer asentamiento estable conforma el denominado periodo III, con unos orígenes que se datan con el término *post quem* del 450 a.n.e. y un final circunscrito entre el 450 y el 350 a.n.e. Actualmente, no se conoce su extensión completa, que se calcula que podría alcanzar una superficie máxima de 5000 a 6.000 m<sup>2</sup> (Asensio *et al.* 2007, 101). Por lo que respecta a su composición, se ha documentado un conjunto de cuatro sectores, adosados en un primer momento a la muralla, y un espacio libre como zona de acceso a la parte superior de la torre (Pons *et al.* 2010, 107). En el último intervalo de ocupación se realizaron modificaciones en su estructura: la destrucción de la muralla en el 425 a.n.e. y el levantamiento de muros posteriores en los sectores, con el fin de reemplazar el papel ejecutado por la muralla hasta este momento (fig. 63). Estos cambios podrían ser consecuencia de transformaciones a nivel espacial, con un posible descenso de independencia territorial (Pons 2002, 591) debido a un mayor contacto con las colonias foceas (Pons *et al.* 2010, 115). Al mismo tiempo, los efectos de esta coyuntura se reflejaron en el plano económico, con un protagonismo al alza del almacenaje de cereales en silos subterráneos (Pons 2002, 590; Asensio *et al.* 2007, 103).

El siguiente momento en el que se detectaron restos urbanísticos, designado con el número V, muestra una cronología que va del 250 al 180 a.n.e. Este conjunto estaba constituido por tres casas complejas, dos de ellas bien documentadas y una tercera en proceso de excavación (fig. 64). Tal y como se observa en la figura 61, su evolución

consta de dos fases establecidas a partir de reestructuraciones internas. Los cambios se produjeron en los interiores, con refacciones de pavimentos, estructuras o incluso en las articulaciones de algunas estancias, pero sin afectar a la planta general. La primera fase, designada 1C2, tiene una cronología 225-200 a.n.e. La fase reciente, 1C1, corresponde a una ocupación del 200 al 180 a.n.e.

Periodo I (800-700 a. C.)		
Periodo II (700-500 a. C.)		
Periodo III (450-350 a. C.)	Poblado Ibérico de Mas Castellar	Fase 2
		Fase 1
Periodo IV (375-350/300 a. C.)		
Periodo V (250-180 a. C.)	Asentamiento Rural	Fase 1C2 (225-200 a. C.)
		Fase 1C1 (200-180 a. C.)
Periodo VI (180 - 170 a. C.)	Estancia 1 Casa 1	

Fig. 61. Periodos en los que queda dividida la evolución de Mas Castellar de Pontós (realizado a partir del cuadro cronológico pautado por Pons 2002, 25).

El final del poblado se ha interpretado como consecuencia de un ataque por sorpresa, debido a la gran cantidad de material, principalmente metálico, recuperado en los pavimentos de este barrio (Ruiz de Arbulo 2002-2003, 180). Sin embargo, previo a este momento ya parece observarse un descenso de actividad, en el marco de la Segunda Guerra Púnica y el posterior período de inestabilidad en que se enmarcará la caída de Ullastret. Todo ello posiblemente llevó a la finalización del rol económico de Pontós (Pons 2002, 593).

Tras el abandono del poblado se documentaron restos de una última ocupación, periodo VI, de carácter puntual, concretada en la estancia 1 de la casa 1 (Pons *et al.* 2003, 368).

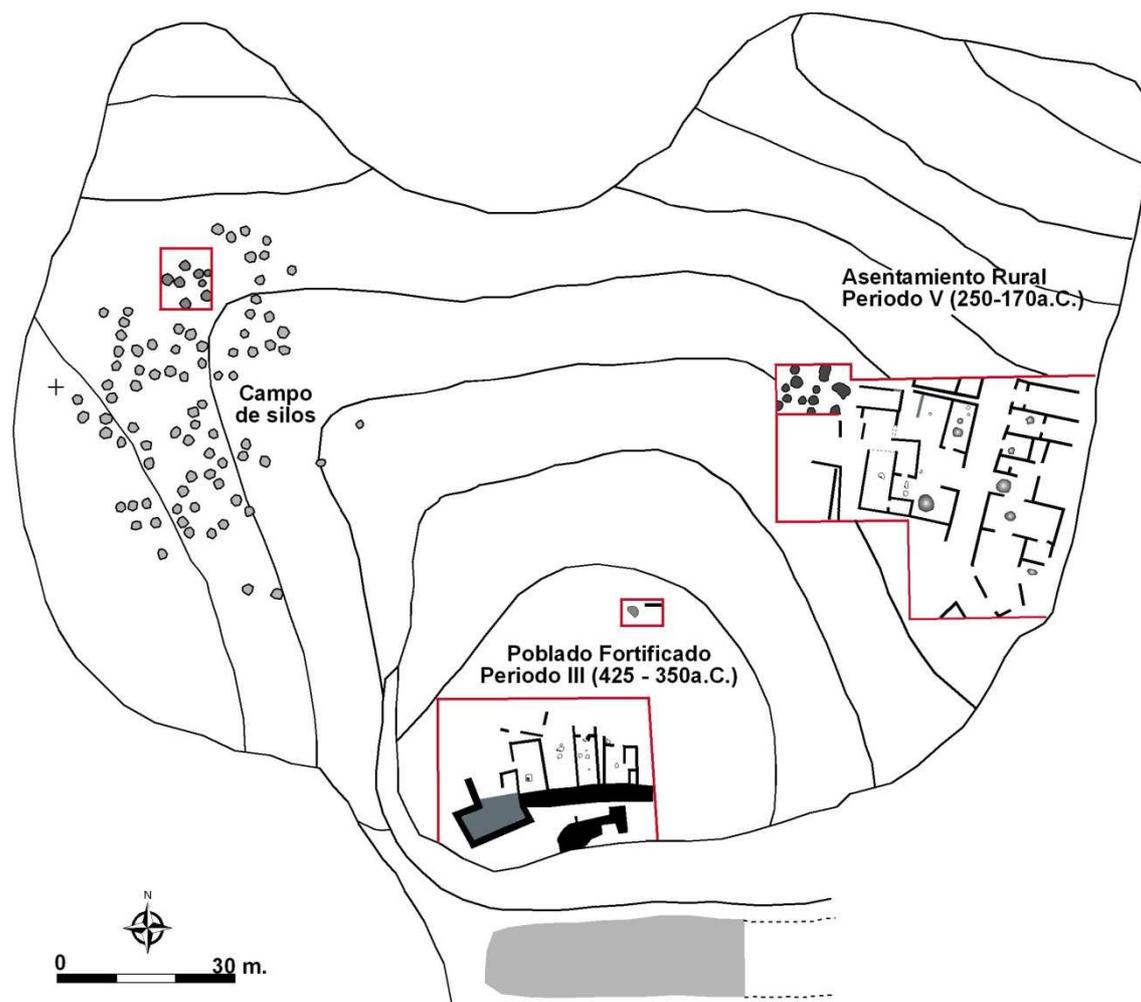


Fig. 62. Planta general del yacimiento de Mas Castellar de Pontós, en la que quedan reflejadas las dos fases de ocupación y los campos de silos.

## b. Fases de estudio

Por lo que hemos ido viendo hasta el momento son tres las fases principales que se constatan a través de restos arquitectónicos y por tanto, son susceptibles de estudio. Para el caso del poblado fortificado el análisis presenta unos rasgos puramente arquitectónicos y con referencias funcionales en base a planteamientos estructurales. Es decir, para este momento el registro material, incluido en las memorias arqueológicas, no permite un análisis pormenorizado de la composición de los sectores. Al mismo tiempo, tampoco se dispone de una cuantificación porcentual como ocurrirá en el asentamiento rural. Por todo ello, nuestra aproximación a esta zona quedará concretada en su tipología arquitectónica y en algunas pinceladas sobre el uso de determinados espacios, a partir de las hipótesis propuestas por el equipo de investigadores y excavadores de Mas Castellar de Pontós.

En el asentamiento rural, son dos las fases documentadas, que si bien se cuenta con datos para ambas no resulta una información homogénea. Esta disparidad se presenta en las dos casas, pero por motivos diferenciados. Para la casa 1, la fase mejor conocida a nivel compositivo es la 1C1 debido, principalmente, a que la mayor parte de las estancias mostraban una ocupación continuada desde la fase 1C2. Esta utilización ininterrumpida genera, como se ha visto en otros yacimientos, que la fase más antigua no se haya podido documentar. Del mismo modo, la falta de profundización en el registro arqueológico, en determinados espacios, agudiza este conocimiento parcial, con estancias en las que sólo se ha excavado un primer nivel.

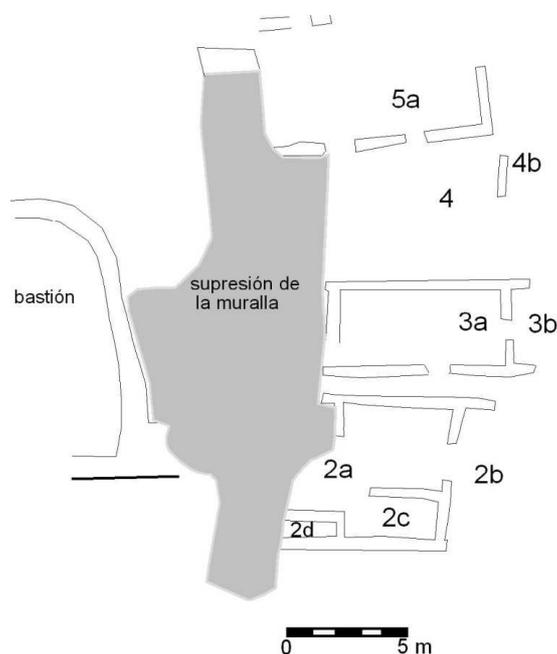


Fig. 63. Planta general de la última fase del asentamiento fortificado (a partir de Pons 2002, 75).

Para la casa 2 la situación es diferente: en este caso, su parte occidental quedó afectada por procesos de erosión y las actividades agrícolas, probablemente consecuencia de su posición en un nivel más elevado. Así pues, disponemos de una información completa para las estancias más próximas a la fachada, que a su vez no tienen una cronología uniforme. Para el resto los datos no facilitan un análisis completo y, por tanto, no han sido incluidos.

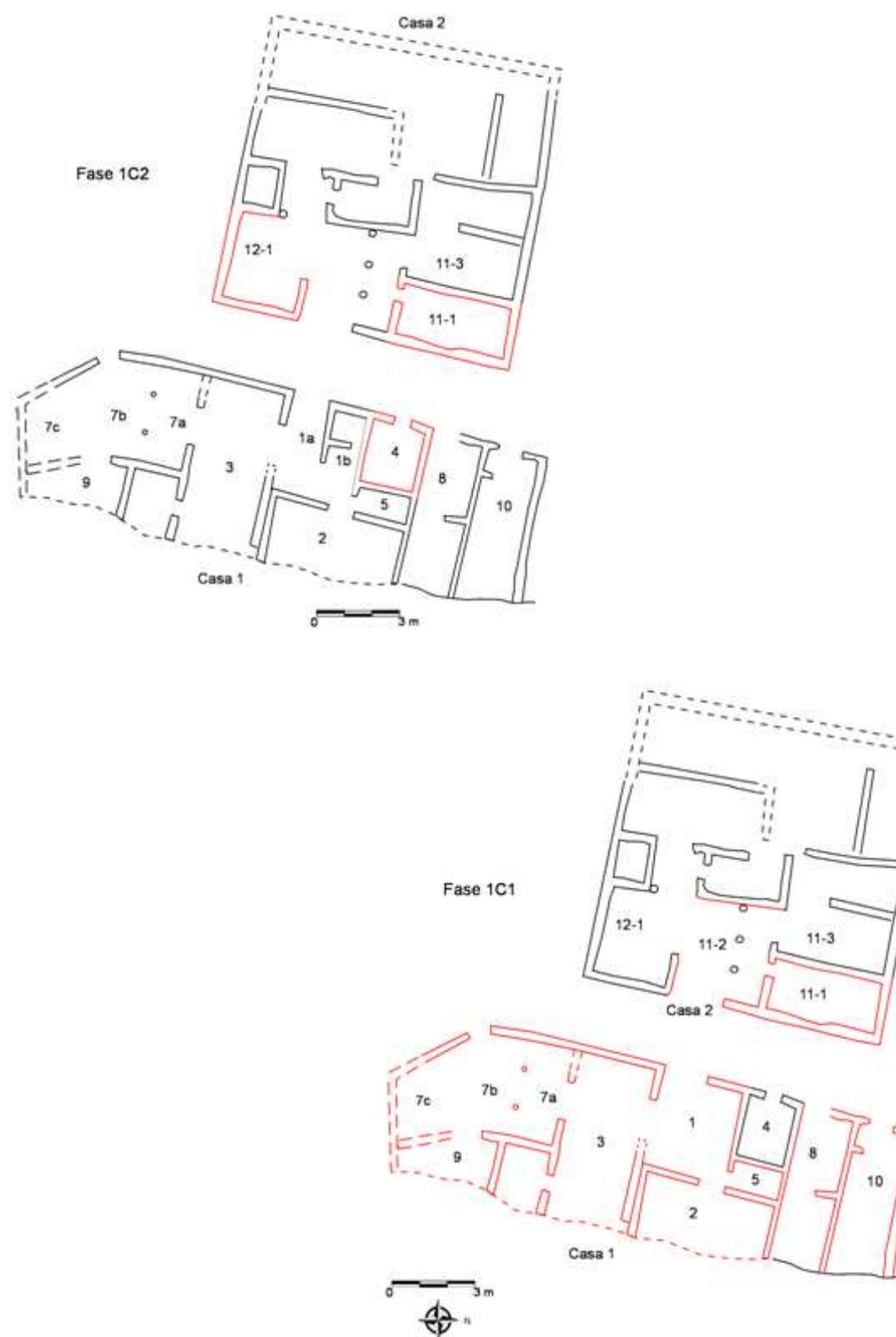


Fig. 64. Planta general del asentamiento rural de Mas Castellar de Pontós, en función de las estancias analizadas para cada fase, resaltadas con sus límites murarios en rojo.

Como recapitulación de lo que se va a estudiar, se considerarán para la primera fase un número de tres estancias correspondientes a ambas casas, una de la casa 1 y dos de la casa 2 (fig. 64). Para este momento, no es posible precisar la complementariedad de estos espacios pero sí el contexto y ubicación que presentaban las actividades propias del proceso de consumo. Para la fase 1C1, la casa 1 se analizará de manera prácticamente completa, con la salvedad de la estancia 4, para la que no hay datos. De la casa 2, las estancias incluidas son el vestíbulo, estancia 11-2, que nos permitirá conocer su contexto a la vez que compararlo con el de la casa anterior, y la estancia 11-1 (fig. 64).

Si bien es cierto que la información extraída de los materiales de los silos sería del todo enriquecedora para nuestro estudio, al no poder contextualizarlos en un espacio concreto y no ser posible discernir su distribución de manera individual, se ha decidido no incorporarlos.

#### **4.3.4. Composición urbanística y constructiva**

El poblado fortificado se encuentra ubicado en la zona meridional y central del Camp de Dalt (fig. 62) y dadas sus características geográficas y estructurales se ha clasificado como un poblado de barrera. Está formado por cuatro sectores adosados a una muralla, que defendería la parte norte del poblado desprotegida por la topografía del terreno. Esta estructura defensiva consta de dos tramos, uno siguiendo el talud de la zona del Camp de Dalt de 23 m y un segundo, con una dirección norte/sur, del que sólo se conocen 4 m (Pons *et al.* 2010, 107). Como complemento al sistema de defensa se construyeron una torre, un foso y un bastión (Pons 2002, 72-74).

Los cuatro sectores, debido al condicionamiento que impone la muralla, presentan una orientación norte/sur, dirigiendo sus accesos hacia el norte, con la consecuente pérdida calorífica y lumínica que supone esta disposición (Pons 2002, 61 y 590). Se documentaron separados por muros laterales, con una excepción en la que se registró una callejuela entre dos de ellos (Pons 2002, 75). Al mismo tiempo, en una zona más interna se observó una estructura doméstica pero sin ningún vestigio de unidad habitacional cerrada, con restos muy significativos dentro del proceso de consumo.

En lo referente a las características constructivas, los muros están hechos con doble hilera de piedras de 40-50 cm y con una elevación en barro. Los pavimentos presentan una elaboración en tierra pisada. Por lo que respecta a las plantas se observa una

cierta analogía, con formas rectangulares, mientras que su distribución interna muestra variaciones más notables. Los tipos de sectores en función de su planta son:

#### Sectores simples sin compartimentar

En esta zona del yacimiento únicamente se da en un caso, el sector 4. Se presenta en una situación central respecto a los cuatro sectores conocidos, con una superficie irregular de 9,50 m de largo por el lado este y 9 por el oeste, con un ancho máximo de 5,5 m. Esta planta se modificará con el añadido de una estancia posterior en la última fase.

#### Sectores de planta compleja

Representa el conjunto más importante, aunque con ciertas dificultades para precisar su composición interna de manera completa. La conservación de las estructuras hace que algunos de los interiores se conozcan de modo parcial y por tanto su catalogación es meramente indicativa. Los modelos de disposición interna son:

- Planta compartimentada transversalmente, con una estancia de grandes dimensiones, de forma rectangular, y una antesala mucho menor. Corresponde al sector designado con el número 3 y, en este caso, engloba una superficie total de 41,70 m<sup>2</sup>.
- Planta constituida por tres estancias de dimensiones muy heterogéneas, con una que funciona de antecámara, una central de mayores dimensiones y otra separada de la mayor por un muro transversal. Existen restos de otro espacio lateral, que constituiría una cuarta habitación, de la que no se conocen sus características y dimensiones. Esta descripción pertenece al sector 2, de 50 m<sup>2</sup> (fig. 65).
- Un tercer tipo de planta, queda solamente descrito parcialmente, debido a su estado de conservación y no estar completamente excavada. Se le ha denominado con el número 5 y presenta un espacio central (5b), empedrado, al que se abren un conjunto de estancias, de las cuales únicamente se confirmó una al este (5a) (Equipo de Mas Castellar de Pontós 2001).

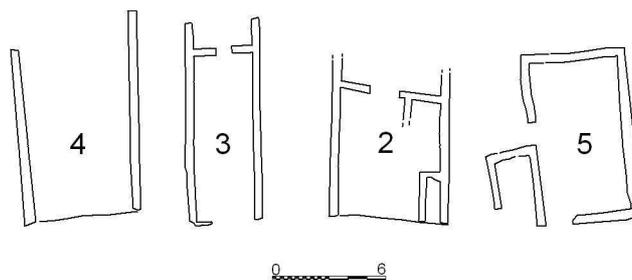


Fig. 65. Representación de las plantas localizadas en el poblado fortificado.

El asentamiento rural ocupa una extensión de 2.100 m<sup>2</sup> conocidos, en los que se observa una planta ortogonal, de clara influencia helenística (Pons *et al.* 2010, 112), formada por dos conjuntos de estructuras. El primero está compuesto por una casa de grandes dimensiones y dos unidades domésticas; el segundo, separado del anterior por una calle orientada norte-sur, queda constituido por dos casas complejas.

La diversidad en el aparejo de los muros es la tónica dominante en este asentamiento. Aquellos más comunes para el perímetro de las casas son los de doble hilera, con piedras colocadas planas y alargadas, combinadas con otras de medida grande dispuestas a través. Los muros medianeros son también a doble hilera, con piedras medianas, ya sean colocadas planas o a soga, con piedra pequeña entre ellas. Junto a éstos se encuentra una gran variedad de técnicas, localizadas en zonas más puntuales (Pons 2002, 103-107). Los pavimentos en su gran mayoría son de tierra, con las excepciones de la estancia 7 de la casa 2, en la que se documentó *opus signinum*. Al mismo tiempo aparecieron restos de paredes estucadas en blanco y rojo para algunas de las estancias de la casa 2, según los restos detectados en los determinados silos (Pons *et al.* 2010, 114).

Uno de los aspectos sobre el que nos gustaría llamar la atención es la dimensión de los accesos, tanto de las estancias internas como las que tienen un contacto directo con el exterior. El hecho de resaltar esta cuestión se debe, tal y como dice el equipo que trabaja en este enclave, a que es del todo probable que exista una relación directa entre las dimensiones de las puertas con la funcionalidad de los espacios (Pons 2002, 111), por lo que consideramos que debería ser un punto a estudiar en el futuro.

La constitución de las casas destaca por estar todas formadas por más de una estancia, sin que se hayan documentado espacios sin compartimentar. Por lo que

respecta a los tipos de edificios complejos, las diferencias que presentan son tales que han llevado a distribuir las en dos grupos:

- Sectores configurados por dos o tres estancias.

Se trata de las unidades habitacionales denominadas 8 y 10. Ambas, contiguas, quedan ubicadas en la parte norte de los restos conocidos. Tienen unas dimensiones de 40 y 45 m<sup>2</sup> respectivamente, repartidos en base a dos y tres estancias desiguales. Su orientación no permite que la luz penetre en su interior (Pons 2002, 98), por lo que las estancias posteriores son bastante oscuras.

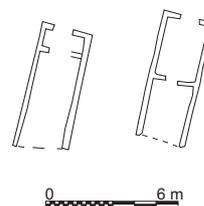


Fig. 66. Sector 8 (derecha) y sector 10 (izquierda).

- Sectores de más de dos estancias. Este conjunto está formado por dos casas, cuya composición se estructura en base a un entramado de estancias distribuidas en función de patios. La primera, de 438 m<sup>2</sup>, queda condicionada por las características del terreno, limitado al este del talud. Esta orientación restringía la influencia de los rayos solares, carencia que parece haberse solventado con la construcción de dos patios. Su evolución tendría su origen en dos bloques de casas que se unificaron en una fase reciente a partir del corredor-separador, que pasó a ser el patio principal (Pons *et al.* 2010, 113). Para esta última fase, en su interior se constataron un total de ocho espacios, seis de ellos estancias cerradas y el resto patios o antesalas. Sus funciones han quedado bien establecidas (Pons *et al.* 2010, 113) con una amplia variedad de actividades.

Para la casa 2, con 214 m<sup>2</sup> conocidos hasta el momento, se observa una conformación muy similar a la vista en la 1, formada por once estancias estructuradas a partir de un patio central. Desde esta zona abierta partían varias estancias destinadas a despensa, espacio doméstico y elaboración de cereales. Al fondo del patio, una entrada suntuosa da paso a otro conjunto de estancias de las que se conoce bien su estructuración pero algo menos su funcionalidad.

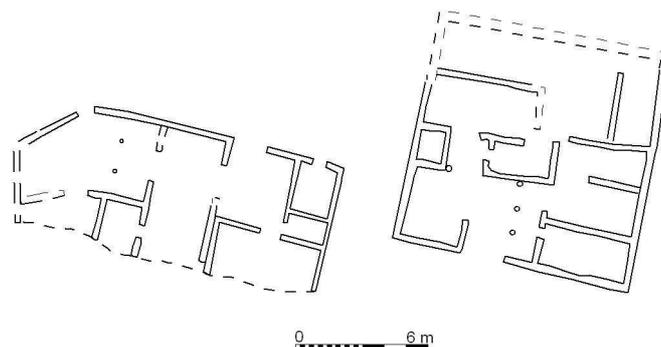


Fig. 67. Tipología de las casas complejas ubicadas en el asentamiento rural.

#### 4.3.5. Estudio contextual de las actividades relacionadas con el proceso de alimentación

El estudio de los contextos de las actividades de consumo, en el establecimiento rural, se ha realizado en función de las unidades constructivas perfectamente definidas. Los datos trabajados corresponden tanto a la fase 1C2 (225-200 a.n.e.) como a la fase 1C1 (200-170 a.n.e.). El estudio se inicia con un número reducido de estancias consecuencia del material disponible para la 1C2. Para el último momento de ocupación, la cantidad de espacios a analizar aumenta, con la casa 1 completa y dos del edificio occidental, junto a las unidades domésticas.

De la misma manera, es importante reiterar que el análisis se ha elaborado a partir de datos porcentuales, en función del conjunto global de individuos, debido a las causas explicadas en el punto 2 de este capítulo. Esto significa que no conocemos, para la mayoría de los casos, los elementos concretos que conformaban dichos valores, pero sí la importancia que tenían respecto al resto de categorías cerámicas.

Finalmente, cabe dejar constancia, antes de comenzar a profundizar en las actividades vinculadas al consumo de alimentos, de que todos los datos introducidos en las gráficas tienen su origen en la monografía de Mas Castellar de Pontós (Pons 2002). El hecho de hacer un especial hincapié en este punto se debe a que no se hará referencia a la procedencia de los datos en cada gráfica, para que no resulte excesivamente redundante.

## a. Consumo

### Fase 1C2

Este estudio se inicia a partir de la casa 1, por mantener el orden con el que han sido designadas. Para esta estructura edilicia, la estancia que presenta las mejores condiciones de análisis es la denominada con el número 4, ubicada en la zona oriental de la casa, con acceso directo desde el exterior. Su excavación permitió discernir una asociación funcional directa con las estancias 1a y 1b, así como un uso muy concreto: el trabajo metalúrgico de baja intensidad (Pons 2002, 125). La antesala, con la que presenta un vínculo directo, 1b, se ha interpretado como un área de despensa de productos de cocina, mientras que en la 1a, la presencia de un hogar y un molino nos hablan de un espacio de elaboración (Pons 2002, 125) del que poco más podemos decir ante la falta de información del repertorio cerámico.

Los valores detectados para la primera estancia, con una representación del 19,1%, nos mostraría que el consumo no jugaría un papel importante. Esta presencia secundaria se agrava si se contrasta con los porcentajes que se van viendo en otros espacios, tanto de esta fase como de la siguiente. Para la 1b, la tendencia cambia radicalmente, con un 56%, distribuido de manera homogénea entre todos los objetos que lo componen. Este equilibrio, poco habitual en los contextos de este yacimiento, podría venir por su utilización como despensa. El hecho de no haber ninguna actividad asociada, únicamente la intención de ser guardados, haría que no hubiese selección previa de objetos.

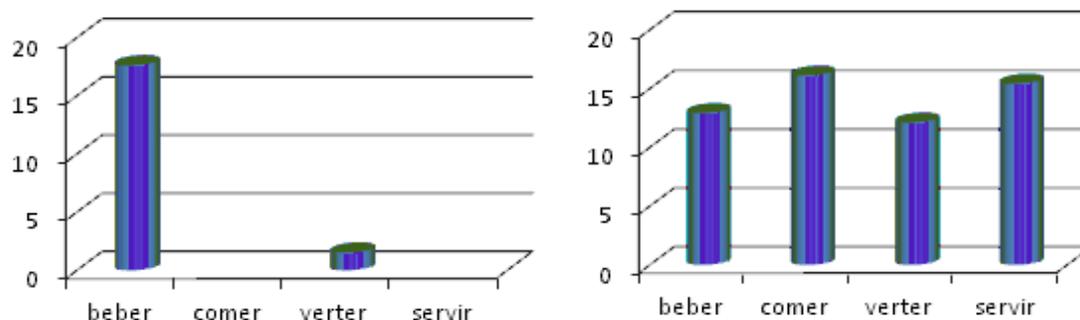


Fig. 68. Gráficas representativas de los porcentajes de los objetos destinados al consumo de alimentos. Estancias 4 (izquierda) y 1b de la casa 1 (derecha).

En cuanto a la casa 2, hay datos para las estancias 11-3 y 12-1, situadas en ambos extremos de la casa con accesos abiertos al patio principal. La primera, según los excavadores del yacimiento, es un espacio doméstico, mientras que la segunda respondía a las características de un área especializada en la molienda y torrefacción del cereal, a la que se ha denominado como “el espacio del panadero” (Pons 2002, 151).

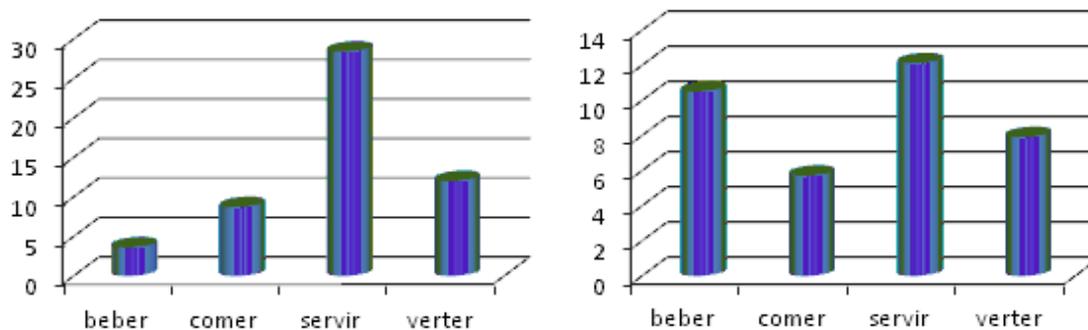


Fig. 69. Distribución de los porcentajes concernientes al consumo de las estancias 11-3 (izquierda) y 12-1 (derecha).

Las desigualdades en el material de consumo se observan desde el primer momento con un 52% para el primero y un 36% para el segundo (fig. 69). La fragmentación de estos valores nos permite ver que su composición también es sustancialmente diferente, con objetos de servicio de mesa que adquieren protagonismo en el 11-3 y con un compendio más proporcionado en el 12-1.

Si nos remitimos al uso de dichas estancias resulta razonable el porcentaje visto para cada una de ellas. Sin embargo, la distribución por categorías no lo es tanto, principalmente para la primera. Dentro de lo que tradicionalmente consideraríamos un área doméstica lo más apropiado quizá hubiese sido documentar una vajilla completa o al menos algo más equilibrada. Este hecho nos lleva a plantear el porqué de dicha composición, cuestión que podría ser respondida por la presencia del patio distribuidor, situado en el área delantera de esta estancia. Como se verá para la casa 1 en la siguiente fase, esta zona se configura como espacio de ingesta de alimentos, por lo que sería del todo plausible que en este momento se diese esta misma dinámica. Así, los objetos destinados propiamente al escenario de consumo no tendrían por qué haber estado en esta habitación. Lamentablemente, no disponemos del material del patio para esta fase, por lo que no se puede confirmar esta hipótesis.

## Fase 1C1

Los datos analizados para esta fase corresponden a la casa 1, a dos estancias de la casa 2 y a las dos unidades habitacionales. Para la primera, el estudio se centra en ocho de las nueve habitaciones localizadas en su interior, quedando al margen la número 4, ya que no se detectó ningún nivel de pavimento para este periodo (Equipo de Mas Castellar de Pontós 1993, 22).

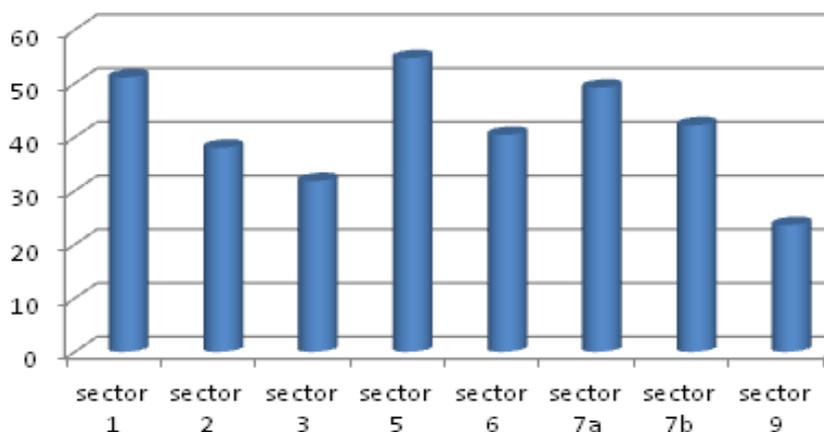


Fig. 70. Representación del valor porcentual de la vajilla en las estancias de la casa 1.

Al observar los porcentajes de manera general la primera idea que surge es la presencia en todas las estancias de objetos destinados al consumo (fig. 70). Esta percepción inicial es destacable debido a que nos encontramos ante estancias en las que sus usos divergen de manera evidente; dedicadas al almacenaje, a saber la 5, a talleres de artesanado/metalurgia como la 9, a áreas de cierta entidad cultural o zonas más privadas y de carácter más doméstico, por ejemplo la 3, la 2 y la 6. De igual modo, debe ser subrayada la relevancia de los porcentajes de determinadas estancias, en las que el valor porcentual alcanza el 50%, como las 1, 5 y 7. A la vez, aparecen otras con una presencia menor, la 9, en la que no supera el 24%. Entre estos dos extremos hay un conjunto con unos porcentajes, que podríamos definir como intermedios, que oscilan entre el 30% y 40%, siendo éstos la mayoría.

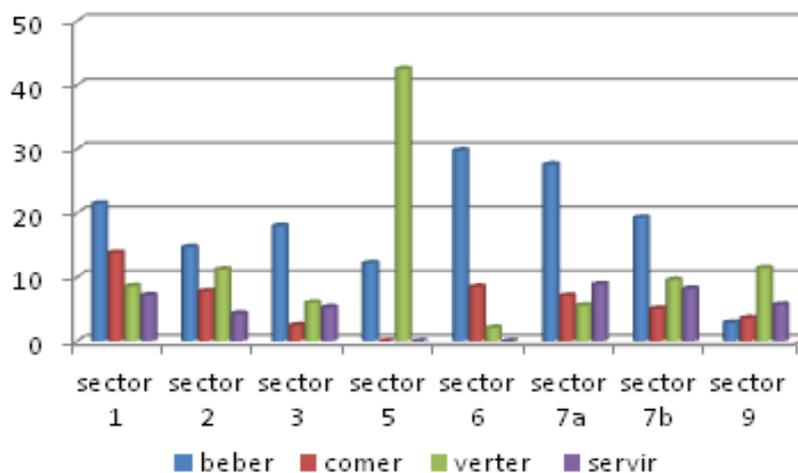


Fig. 71. Contexto cerámico que compone los valores vistos en la figura 70.

La representación de los datos (fig. 71) expone una preponderancia prácticamente sistemática de los objetos destinados a la ingesta de líquidos, con las únicas excepciones de las estancias 5 y 9. Para el resto de agrupaciones cerámicas las variaciones son más sutiles, sin un patrón claro en su distribución. Otro de los aspectos constatados es que los objetos para el servicio de alimentos sólidos aparecen, en general, en proporciones claramente menores al resto. Esto no significa que la estructura sea la misma para todas las estancias, sino todo lo contrario. A pesar de estas líneas generales, se perciben ciertas diferencias que hacen plantearse su porqué.

Así, encontramos un primer grupo en el que la importancia recae sobre los objetos destinados al consumo de líquidos de una manera muy destacada. Este hecho se ha puesto en relieve en numerosas ocasiones para la estancia 3 (Pons 2002, 130-131; Cabrera, 2010, 182), como consecuencia de ser el escenario de algún tipo de ritual, donde la ingesta de líquidos y, posiblemente, la realización de libaciones eran una de las actividades ejecutadas (Cabrera 2010, 182-183). Las gráficas nos muestran que esta coyuntura se reitera en otras estancias, como sería el caso de la 7a y 7b. Ambas, al estar vinculadas estructuralmente a la 3, podrían haber participado de la misma actividad, a pesar de constituir áreas muy diferenciadas compositiva y arquitectónicamente. Para la primera, espacio cubierto y porticado, contamos con ciertas pinceladas sobre el inventario (fig. 72), compuesto por un total de 34 vasos de barniz negro y de la costa catalana (Pons 2002, 131). Por lo que respecta a la 7b la información es más pormenorizada al especificarse la totalidad de los objetos. En ella,

los artefactos dedicados a la ingesta de líquidos son tanto de importación como locales, con un número mayor de vasos que de copas. Por su parte, los destinados al consumo de sólidos, con una presencia muy reducida, son únicamente de importación. El compendio no destaca por su diversidad de formas pero sí por su cantidad, siendo uno de los más abundantes de toda la casa.

OBJETO	NMI	PRODUCCIÓN
Copa	11	COT-CAT
	1	COM-IB
Vasos	15	BN
	32	COT-CAT
	11	COM-IB
Platos	2	BN

Fig. 72. Repartición de los objetos destinados al consumo de líquidos en la estancia 7a, a partir de los datos descritos en Pons 2002, 118.

Una de las hipótesis con las que se trabaja es que estos datos respondan a la realización de un banquete final en la estancia 7b (Buxó *et al.* 1998, 51) mientras que la 7a funcionaría como espacio de almacén y elaboración de alimentos, idea que no consideramos desacertada y que incluso complementaremos con la aportación de que podría haber sido el lugar de los banquetes de manera habitual, aunque el material cerámico no avale esta posibilidad. Las características estructurales de la casa hacen que estos espacios sean el punto de recepción de los que vienen de fuera, convirtiéndose en el lugar más privilegiado de la casa. El espacio porticado, con sol en invierno y sombra en verano, determina al mismo tiempo la importancia de los espacios que se dispongan a su alrededor (Pesando 1987, 37-40). De igual modo, el que ambas estancias presenten en su registro más de la mitad de los restos de fauna detectados en la casa 1 (Pons 2002, 492), no haría más que confirmar esta opción.

Para el resto de artefactos se documentan porcentajes inferiores, principalmente en la estancia 3. En los dos restantes, esta desigualdad es menor, con una cantidad ligeramente más notable. Las acciones que se ejecutaban en sus interiores, como espacios de consumo y elaboración de alimentos o/y cereales, podrían haber influido en la mayor presencia de estos objetos ante las necesidades impuestas por dichas

actividades. Sin embargo, continúa siendo singular la desproporción tan marcada entre artefactos para líquidos y el resto.

Otra estancia en la que las proporciones serían similares a las vistas es la 6, con una destacada superioridad de los elementos para beber, mientras que el resto aparecen de modo muy inferior o incluso no se observan en el registro, como es el caso del servicio de mesa. El uso de esta estancia como *andrón* (Pons *et al.* 2010, 113) podría justificar esta composición, unido de nuevo con el vínculo estructural que se genera con la habitación 3.

Una tendencia distinta es la de aquellas estancias en las que su vajilla aparece de manera más proporcionada, alejándose de los desequilibrios vistos en los casos anteriores. Este sería el caso de las habitaciones 1 y 2, ambas situadas en la parte meridional de la casa 1. De nuevo, tal y como ocurría en las estancias 3 y 7 (a y b), la antesala vuelve a mostrar un comportamiento similar al de la sala que la precede (fig. 73).

Finalmente, una última combinación de los objetos de consumo se detecta en las estancias 5 y 9. En ellas, los parámetros constatados hasta ahora se modifican, con el predominio de los recipientes para servir líquidos sobre el resto, con un marcado detrimento de los objetos destinados a la ingesta de líquidos. En este caso, las actividades que se llevaban a cabo en su interior nos darían una pista esclarecedora del porqué de esta composición. Para la primera estancia, su utilización como despensa justificaría tal cantidad de elementos destinados al vertido de líquidos, ya sea como contenedores de algún líquido o como recipiente de almacenamiento de otros productos, en pequeñas cantidades. Por otra parte, en la estancia 9, centro artesanal metalúrgico, el grupo cerámico podría parecer más propio de utensilios que formasen parte del proceso artesanal que no de consumo, como medio de transporte de líquidos.

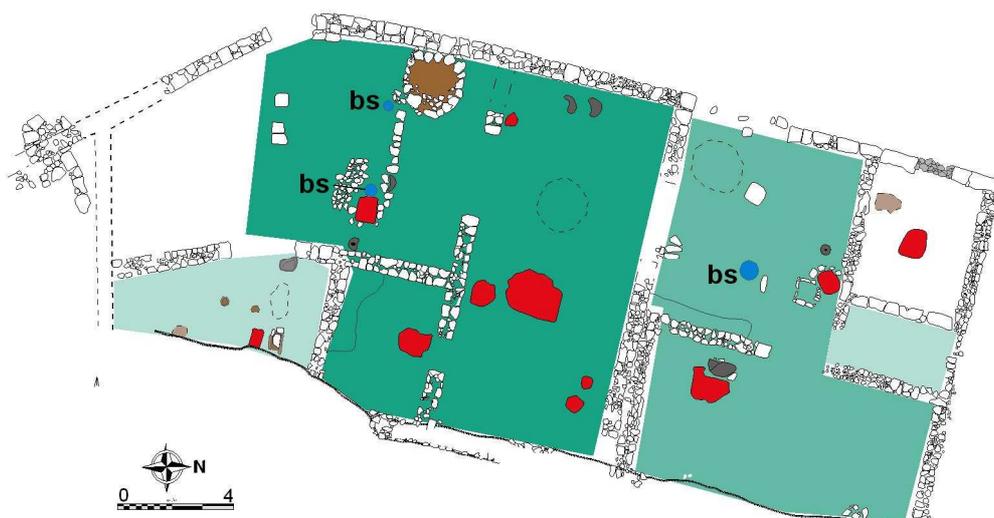


Fig. 73. Distribución, a partir de la gradación de color de la importancia de los objetos de consumo dentro del registro, a mayor intensidad de color mayor cantidad de individuos cerámicos (planta cedida por E. Pons, modificada).

Con lo advertido hasta el momento, lejos de un compendio de vajilla propio de un consumo cotidiano parece que nos encontramos ante conjuntos cerámicos indicativos de situaciones especiales o particulares. La trascendencia de los objetos destinados al consumo de líquido junto con la poca presencia proporcional del resto de artefactos nos lleva a plantear realidades no demasiado propias de las actividades domésticas.

Para las unidades habitacionales 8 y 10 nos encontramos con el *handicap* de que el material ha sido considerado conjuntamente, sin realizar distinción entre sus estancias, al menos en lo que respecta a la representación por porcentajes. La descripción de estos espacios sí ha permitido conocer algún dato más sobre la repartición del material pero sin llegar a ser lo suficientemente específico como para hacer análisis demasiado profundos.

Para la unidad 8 los valores que se observan para los objetos de consumo corresponden a un 37,6% de su registro total y los más representados son los dirigidos al consumo de alimentos y su servicio. En este caso, se cambia la tendencia vista en la casa 1, ya que probablemente nos hayamos alejado de áreas de carácter ritual o cultural para entrar

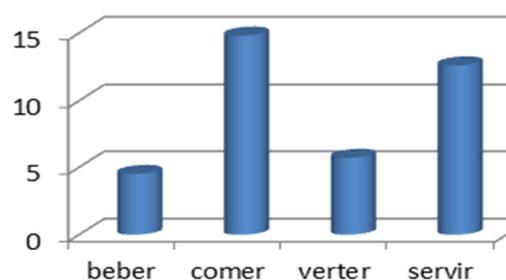


Fig. 74. Distribución de los objetos por uso de la unidad 8.

en espacios de carácter más doméstico (Pons 2002, 136) o de actividades más cotidianas.

En la unidad 10, como se ha comentado, se da una tesitura muy similar a la anterior, en la que la cuantificación cerámica parece haberse efectuado en función del material perteneciente a las tres estancias que componen el sector. El registro cerámico no se presentó demasiado extenso, con un total de ocho individuos. De éstos, un 31,2 % estaba dedicado al consumo, centrado únicamente en objetos de servicio de líquidos. La información es demasiado escasa como para ofrecer algún tipo de conclusión.

Por último, las dos estancias de la casa 2 completarían los espacios que aportan información para este momento. El primer aspecto que se debe aclarar es la constitución de la estancia 11-2, formada por dos conjuntos cerámicos debido a la separación espacial que se hizo en el momento de la excavación. Si se comparan las dos zonas, se observa como su formación es bastante similar, con una mayor concentración de artefactos de servicio para la 11-2b, ubicada en la parte occidental del pórtico.

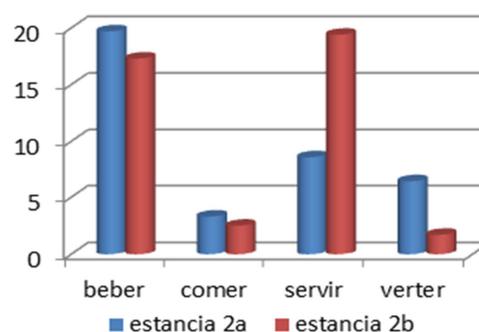


Fig. 75. Material cerámico de la casa 2.

En este caso, se continúa con la importancia de los objetos para los líquidos, con una proporción del servicio de mesa poco habitual en esta fase. Su contexto sigue la línea de la 7a de la casa 1, en la que las mismas categorías cerámicas adquieren el protagonismo dentro de este apartado. Asimismo, la fauna vuelve a ser un valor determinante, ya que es el grupo que ofreció mayor número de restos. Este hecho vendría a replantear la idea del uso de los pórticos como zonas para el consumo de alimentos.

La definición de la segunda estancia, 11-1, ha sido como espacio de despensa de uso colectivo. El análisis de su contexto cerámico se planteó en base a un detallado estudio de su interior donde se especifica su composición (Pons *et al.* 2000), por lo que tenemos una lista de los objetos concretos que constituían el 47,5% del material (fig. 76).

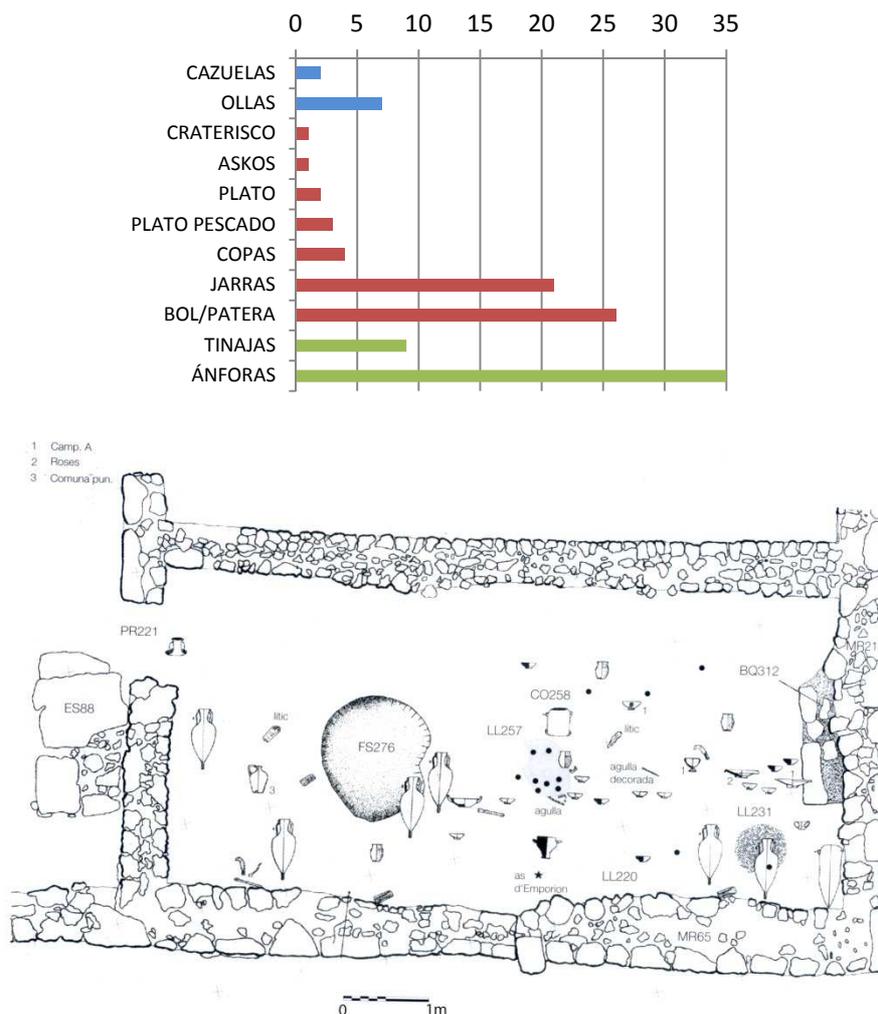


Fig. 76. En la parte superior se presenta listado de artefactos destinados al consumo de alimentos en la habitación 11-1 (a partir de Pons *et al.* 2000). En la parte inferior, la distribución de dichos objetos por la planta de la estancia (a partir de Pons 2002, 142).

Es un conjunto amplio, con un predominio de los artefactos destinados a los líquidos, tanto para el consumo como para su servicio. De nuevo, el material para beber sigue predominando sobre el resto, manteniendo esta particular característica del acto de la ingesta de alimentos en este yacimiento.

### b. Elaboración y transformación

Como se ha comentado al inicio de este capítulo, Mas Castellar de Pontós ha sido objeto de un gran número de estudios, tanto de carácter general como de aspectos más particulares. Uno de ellos se ocupa de los artefactos involucrados en el proceso de elaboración de alimentos, para los que se han realizado análisis tipológicos y espaciales. Los datos incluidos en todos ellos han sido una gran aportación a nuestro

estudio, por lo que consideramos necesaria una mención especial al trabajo efectuado por el equipo del yacimiento.

Los artefactos documentados destinados a la elaboración de alimentos son de diferentes tipos, agrupados en dos categorías: elementos de molienda y estructuras de combustión-cerámica de cocina.

## Molinos

Dentro de la evolución completa del yacimiento, este tipo de objetos aparecieron en una destacada cuantía, encabezada por los molinos de vaivén, más abundantes que los rotatorios. Sin embargo, el problema radica en que muchos de ellos proceden de niveles superficiales o de silos, por lo que no ha sido posible establecer su ubicación concreta y momento de uso exacto.

Para aquellos que se localizaron *in situ* sí ha quedado bien definido su uso gracias a los análisis de fitolitos, que evidencian la molienda de cereales, concretamente trigo y cebada (Pons 2002, 392). Ejemplos como el de la estancia 7a de la casa 1, con gránulos de almidón del tipo *Triticeae*, indican su utilización para el cereal e incluso permiten concretar la actividad, en este caso de descascarillado y molienda (Pons 2002, 479).

En el caso del asentamiento rural se registraron un total de 27 molinos, de los cuales ocho se hallaron en el interior de las estructuras edilicias. En la fase 1C2, la documentación de molinos fue en las dos estancias mejor conocidas, con un total de tres. Dos de ellos estaban situados en la estancia 11-3, estancia doméstica, en lo que parece un lugar determinado para esta actividad con los dos molinos, a saber uno rotatorio y otro de vaivén, asociados a un hogar y a una losa de 46 cm (Pons 2002, 145). Este último elemento se ha interpretado como el lugar destinado a la molienda para facilitar este trabajo mediante la elevación del molino (Pons 2002, 149-150, Portillo 2006, 441). Igualmente, su presencia implicaría un espacio concreto para esta tarea. El tercer molino se localizó en la estancia 12-1, en este caso como parte de un conjunto más amplio de elementos que constituían un área especializada para la transformación de cereales y su elaboración.

En la fase 1C1 se ubicaban en espacios exteriores e interiores, así en la casa 1 quedaban situados en el pórtico 7a y en la estancia 3 y para la casa 2 se observa una

posición similar, con molinos en estancias internas y en el pórtico que las precede. La primera de ellas, incluía entre su material un total de tres molinos, todos ellos situados en espacios de gran significación. Dos se encontraron en la estancia 3, uno rotatorio y otro de vaivén (Pons 1997, 74), con un carácter cultural ya descrito, junto con una piedra sedente, que habría funcionado como soporte de molino (Pons *et al.* 2000, 152). Este último elemento nos estaría indicando que la molienda se efectuaría en este lugar, a la vez que el número de molinos otorga un peso destacado a esta tarea, al ser la agrupación más importante en la toda la casa 1. Al mismo tiempo, hay una cuestión en la que nos gustaría incidir: el nexo entre la naturaleza de la sala y la presencia de la molienda en ella. El porqué de esta combinación nos lleva a pensar en que la molienda, en este contexto, era una labor con una entidad social lo suficientemente destacada como para ejecutarse en un espacio singular. Del mismo modo, cabe plantearse la atribución de un carácter simbólico a estos objetos que formaban parte de la actividad cultural de la sala. No debemos olvidar que el ritual celebrado en este espacio parece estar relacionado con la protección a las cosechas del parásito de la roya (Adroher *et al.* 1993, 61-63; Cabrera 2010, 280), por lo que la existencia de los molinos en la misma sala podría tener un carácter simbólico, a parte del práctico.

La estancia en la que se detectó el tercer molino es la 7a, antesala de la anterior. En ella se expone también un escenario particular, al conformar junto a un hogar y un horno el lugar perfecto para la molienda, torrefacción y cocción del cereal. Por tanto, la transformación del cereal de manera completa se centralizaría en este espacio, mientras que los molinos ubicados la estancia 3 podrían haber funcionado como complemento a la actividad realizada en esta zona porticada.

Por lo que respecta a los molinos situados en la casa 2, se analizarán los registrados en las estancias 1 y 2, ya que a pesar de ser conscientes de que se han documentado en más áreas, la imposibilidad de estudiar su contexto completo hace que no se hayan incluido. En ambos casos, los datos aportados resultan poco concisos al aparecer referenciados en las listas del estudio del material lítico (Pons 2002, 387 y 391) pero no en la descripción de las estancias (Pons 2002, 141-144). Para el primero, estudios ya nombrados sobre su interior (Pons 2000) no hacen sino añadir algo más confusión debido a que únicamente hacen mención a la presencia de un molino. Si consideramos los datos referentes al material lítico, se daría de nuevo la estampa de un molino rotatorio junto a otro de vaivén, ya vista en otros espacios.

Para la segunda habitación sucede algo similar, donde se constata la existencia de este tipo de objetos en el estudio de piezas líticas pero no la descripción general. Tal y como hemos hecho para la estancia 1, se ha considerado la primera fuente de información y por tanto, se acepta la existencia de un molino rotatorio.

Así pues, los molinos se documentan tanto en espacios de almacenaje, como en áreas culturales y, por supuesto, en zonas específicas para el proceso de transformación del cereal. Los molinos de vaivén, a los que se les ha atribuido un carácter más doméstico que artesanal, se documentaron acompañados por otro de rotación en la mayoría de los casos, (estancia 3 de la casa 1 y en la 3 y la 1 de la casa 2). Éstos, al ser de pequeñas dimensiones (entre 19 a 29 cm de superficie de fricción (Pons 2002, 386 - 387) se consideraron como domésticos; pero su combinación con uno de rotación generaría espacios donde esta labor habría adquirido una importancia sustancial. La opción de que algunos de los espacios fuesen la zona para guardarlos y no se ejecutase la acción en ellos se puede barajar como posibilidad, pero al menos, para la casa 1 su uso *in situ* se constata al documentar una piedra sedente. La asociación de estos dos tipos de molinos en un mismo espacio podría ser debido a la teoría expuesta por algunos autores (Amouretti 1995, 37; Asensio *et al.* 2002a, 140) en la que se le da un uso concreto a cada uno de ellos.

Al mismo tiempo, hay estancias en las que esta actividad doméstica parece dejar paso a una más artesanal, con un contexto que englobaría un variado compendio de acciones relacionadas con el procesado del cereal. En ellas, a parte de un molino de rotación, se encuentra un horno e incluso hogares complementarios. Esta unión entre el molino y estructuras de combustión lo asocian de modo directo con la torrefacción y transformación de cereales, con un enfoque mayor que el del ámbito doméstico (Pons *et al.* 2000, 152).

Por tanto, la actividad de la molienda se registró en espacios tanto de carácter especializado como en áreas que se consideran más privadas, siendo estas últimas en las se constató la coexistencia de molinos rotatorios y de vaivén. Así, estos últimos no aparecen en solitario en estas dos casas, mientras que los de rotación lo hacen en las áreas especializadas.

## Morteros

Se localizaron cuatro piezas hechas de arenisca, aunque únicamente tres se registraron en el interior de las casas analizadas, ya que el cuarto se encontró en una zona viaria. Todos pertenecen a la fase 1C1 y presentan unas características muy similares con dimensiones pequeñas, de 27 a 32,4 cm de diámetro, de poca profundidad y bien trabajados (Portillo 2006, 434). Estas características morfológicas y las trazas de uso han llevado a relacionarlos con la acción de triturar y machacar productos alimentarios (Pons 2002, 393).

Uno de ellos se halló en la estancia 2 de la casa 1. Su ubicación, junto a un hogar y a unas llaves para la colocación de objetos sobre el fuego (Pons y Garcia Petit 2008, 178), hizo que se plantease el conjunto como un espacio relacionado con la elaboración de alimentos. Otros dos se encontraron en el patio de la casa 2 y en el patio 7b. Como se ha mencionado ya, ambos son espacios vinculados de manera directa al consumo de alimentos e indirectamente a áreas de elaboración y transformación del cereal.

## Hogares y ollas

En el asentamiento rural se detectaron hogares en la gran mayoría de las estancias, sin distinción entre aquellos situados en zonas más interiores, en las que tenían un acceso más directo de luz a través de los patios o en los propios patios (fig. 64). Así, se documentaron en estancias como la 7a, 2 y 6 en la casa 1, cada uno de ellos con una posición distinta, situación que se reitera en la casa 2.

Su factura corresponde a diferentes tipologías, desde las más sencillas, compuestas por una preparación de fragmentos cerámicos, de guijarros o una losa y cubiertas por una solera de arcilla, a las más complejas realizadas a partir de una o varias preparaciones de guijarros y así como de cerámica y sobre ello arcilla (Pons 2002, 155). Aquellas con una estructura más elaborada coinciden con las de mayor tamaño, concentradas en las estancias 2 y 3, con más de 1 m de lado. El resto, de forma lenticular y sin preparación, presentan de 40 a 50 cm de diámetro y en muchas ocasiones los hogares de este tipo se muestran como complementarios a los de mayores dimensiones. Dentro de este conjunto de hogares lenticulares, el hallado en la 6 se diferenciaría del resto por sus medidas, con 1,22 m de diámetro.

La ubicación que más se repite es en las zonas laterales, de nuevo con la discordancia de la estancia 6, en la que el hogar se sitúa justo delante de la entrada. A ella se le une la estancia 3, en la cual, al tener diversos hogares, éstos quedan diseminados por toda la superficie, siempre alrededor del mayor y mejor elaborado. Coincidimos plenamente con la idea expuesta por el grupo de investigadores de este yacimiento, según la cual la ubicación de las estructuras de combustión viene justificada por algún motivo o propósito, y que la pista para definirlo se encuentra en el contexto que las rodea (Pons 2002, 156). En base a esta premisa se hizo una asociación entre los hogares y su uso para su último momento de ocupación, que ha dado como resultado algunas propuestas interesantes. En la casa 1 el hogar de la estancia 2 se vincula con la elaboración de alimentos, mientras que el encontrado en la 6 parece tener una función lumínica. Para la zona meridional, en la 3 la estructura de combustión más excepcional se ha asociado a un carácter cultural, basado en los múltiples objetos constatados en este espacio; a saber el ara, el sacrificio de animales o una fosa, entre otros. El resto de hogares, de esta misma superficie, son de menor tamaño y se consideran complementarios a este primero. Para la estancia 7a se establece una relación directa con el molino que se encuentra a su lado y con la torrefacción del cereal. Por último, para la 9 queda claro su uso, al ser un taller artesanal dedicado a la metalurgia.

De igual modo, será su contexto y concretamente los objetos cerámicos los que nos permitan aproximarnos al grado de vinculación de estas estructuras de combustión, como fuente de calor, para la elaboración de alimentos. El análisis de los artefactos destinados a esta actividad se realizó en función de tres grupos cerámicos: cocer-hervir, preparar-mezclar y tapar. La presencia de uno u otro adquiere una destacada importancia ya que conlleva diferentes matices, debido a que el momento del proceso de elaboración de alimentos no es el mismo si encontramos más de un conjunto que de otro.

Para la fase más antigua, 1C2 (fig. 77 a y b), en la estancia 4 de la casa 1, los hogares quedan asociados casi de manera exclusiva a las actividades metalúrgicas, tal y como se observa en su registro material, en el que únicamente el 2,2 % de los objetos son ollas. La estancia que le precede, contiene una mayor variedad de objetos destinados al cocinado de alimentos, pero con un cómputo general poco significativo, que no alcanza el 10%.

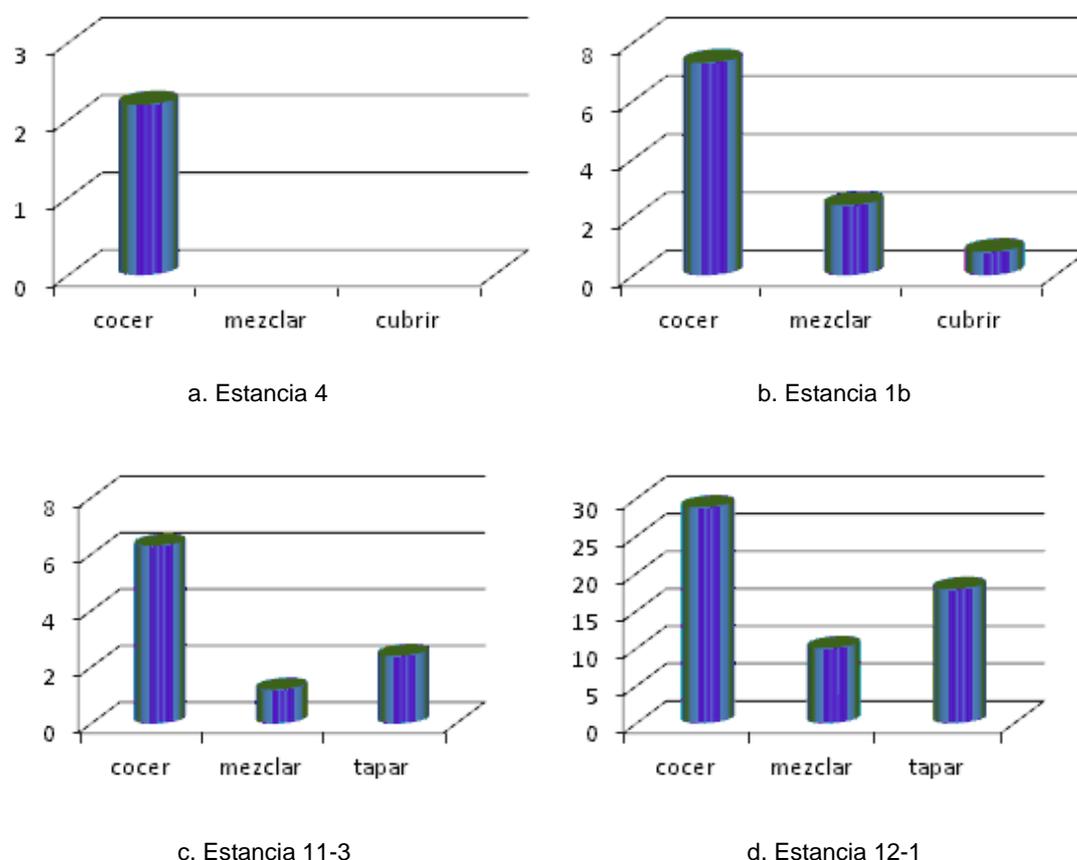


Fig. 77. Composición de los porcentajes de los artefactos de cocina de las estancias analizadas en la fase 1C2.

En cuanto a las estancias 11-3 y 12-1 de la casa 2, son conjuntos muy diferentes. En el primero, correspondiente a la 11-3, la presencia de este tipo de artefactos es meramente testimonial (fig. 77c). Para la segunda estancia, la situación cambia completamente, con un porcentaje destacado de los objetos destinados a la cocción, así como de aquellos utilizados para mezclar y tapar. En esta casa, los datos de estos artefactos son del todo peculiares, debido a que en la estancia considerada como espacio doméstico, 11-3, son casi inexistentes mientras que en aquella especializada en el trabajo del cereal son notablemente más abundantes. Por ello, en la primera, a pesar de haber un hogar en su interior, la elaboración de alimentos, bajo la acción del fuego no estaría entre las actividades realizadas. En la 12-2, cabría plantearse un uso de los objetos para la cocción para el horno, ya que carece de hogar.

En la siguiente fase, 1C1, en la casa 1 encontramos este tipo de objetos en todas las habitaciones, con valores muy desiguales (fig. 78). La que engloba una representación

más importante es la estancia 6, con un 30% del total del material, seguido de la 9. Para el resto, su presencia no sumaría más del 10%.

Resulta complejo definir la causa por la que la estancia 6 tiene entre su material un porcentaje tan destacado, si lo comparamos con el resto. Las particularidades de ser un espacio interior, al que se accede desde la estancia 3, con una banqueta al fondo, dos vasos con aromas y un hogar habían llevado a considerarla como un área de reposo masculina o *andrón* (Pons *et al.* 2010, 113). La suma de un total de 16 individuos cerámicos lleva a una revisión de esta posibilidad, quizá con una orientación hacia la elaboración de alimentos más que como punto de reposo. No cabe duda que su relación con la estancia 3 condicionó su actividad, pero no podemos precisar de qué modo.

En orden de cantidades la siguiente sería la número 9 con un porcentaje que supera el 15%. Tal y como se ha visto para ciertos objetos que *a priori* se consideran destinados al consumo, su localización en este tipo de estancia requiere un replanteamiento de su uso, con un posible enfoque a las necesidades que la actividad de la metalurgia imponía y no dentro de un contexto del proceso de consumo.

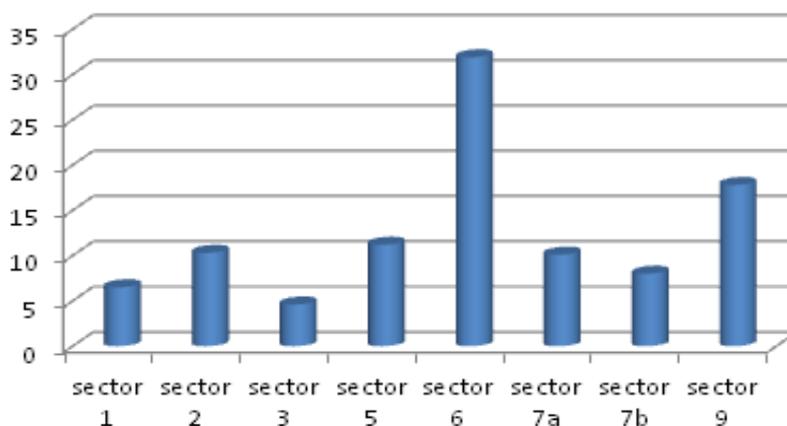


Fig. 78. Gráfica comparativa de los valores que alcanzan los artefactos de cocina en la casa 1.

Para el resto de estancias, son pocas en las que aparecen las tres categorías que conforman este grupo y cuando lo hacen es en proporciones realmente bajas. Los dos únicos ejemplos son el 3 y el 7a, con valores que no alcanzan el 3% para los artefactos destinados a preparar alimentos y tapar. En el caso del primero, la cocción y hervido quedan igualmente muy poco evidenciadas, de manera casi testimonial (fig.

79). Este aspecto nos marcaría que ninguno de los hogares incluidos en ella estarían destinados a la elaboración de alimentos, por lo que esta actividad habría quedado fuera de su esfera. El contexto de la 7a sí parece indicar que la primera categoría de objetos tendría más protagonismo, al menos una presencia más firme para poder hablar de la elaboración bajo la acción del fuego en este espacio.

De las que nos quedan por analizar la composición se centra en los objetos de cocción y hervido. De ellas, sólo la estancia 2 disponía de un hogar por lo que cuesta comprender el porqué del contexto de la 5. Si a ello le añadimos su posible uso como despensa, parece claro que las ollas no se utilizaron para la acción que nos interesa. Por tanto, su localización podría ser consecuencia de una variación de su uso inicial, como contener productos para almacenar, en pequeñas cantidades. Para la estancia 2, considerada como espacio de elaboración de alimentos o cocina, la gráfica no muestra una gran presencia de objetos dedicados a esta actividad (fig. 79), al cotejarse los datos con habitaciones como la 6 o la 9. Sin embargo, la documentación de las llares junto al hogar indicaría lo contrario. La escasez de su registro material impide poder tener una aproximación más detallada que nos permitiera contemplar otras posibilidades.

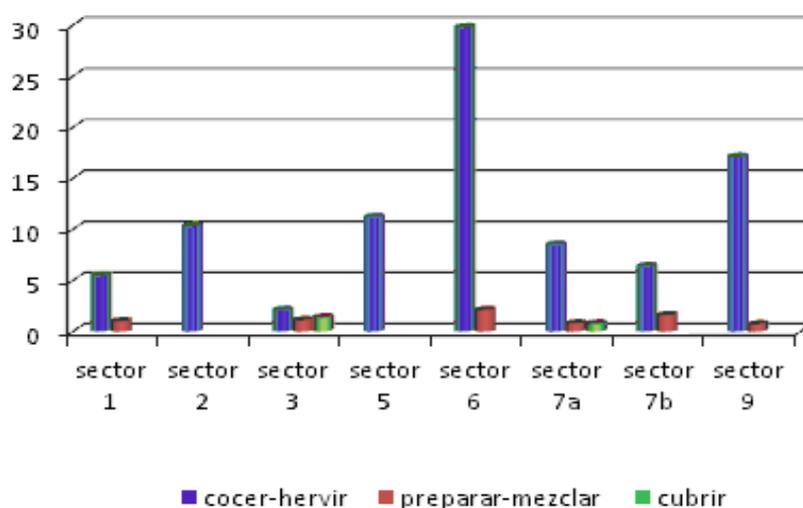


Fig. 79. Cantidades porcentuales de los artefactos de cocina en las estancias de las casa 1.

La tendencia vista en la casa 1 continua en la 11-2, donde los contextos analizados muestran una cantidad de cerámica de cocina relativamente baja. A su vez, el predominio de los objetos de cocer y hervir siguen encabezando los conjuntos.

El estudio completo de la estancia 11-1 (Pons *et al.* 2000, 154) nos ha permitido conocer el contexto exacto que se estructuraba alrededor del hogar principal. Vasos y platos de pescado, junto con alguna herramienta y objetos de ornamentación, configuraban el escenario próximo a la estructura de combustión, con la ausencia de elementos de cocina. Esto generó la duda sobre el vínculo de estos hogares a la elaboración de alimentos y se les atribuyó la función lumínica y de regulador de la humedad.

Para el pórtico, el hogar estaba ubicado en la zona meridional junto a una banqueta. El material que se asocia a esta parte del espacio no se ha publicado y por lo tanto no se conoce su contexto cerámico. Para el resto de estancias, pese a que se han descubierto diversos hogares (Asensio *et al.* 2007, 108-110), no se han incluido por disponer de un contexto todavía sin profundizar.

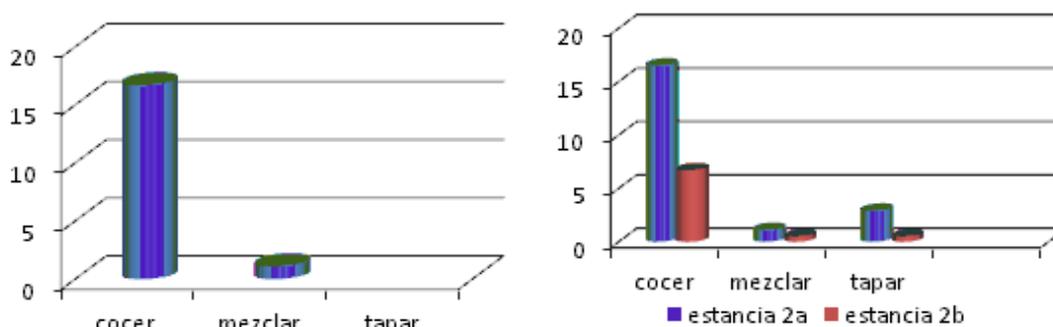


Fig. 80. Comparativa entre el material perteneciente a las estancias 11-1 (izquierda) y la 11-2 (derecha) en torno a la cerámica de cocina.

## Hornos

Constituyen un punto importante dentro del estudio del proceso de consumo, ya que se encuentran en estancias donde la transformación de alimentos está ampliamente documentada, 7a de la casa 1 y la 12-1 de la casa 2. Por tanto, dichas estructuras de combustión parecen tener un vínculo directo con esta actividad de elaboración de alimentos.

El horno de la casa 1, es de tipo sobreelevado, con 2,2 m de diámetro, y a pesar de encontrarse muy arrasado, se pudo observar como quedaba delimitado por un muro circular y su cámara de combustión estaba formada por una capa de arcilla que reposa

sobre otra de fragmentos cerámicos. La conservación del horno de la casa 2, presentaba un estado de conservación todavía más deficitario, para el que se ha podido definir una construcción sobreelevada y una sola cámara. Los restos de su estructura quedaron reducidos a la parte interna de la cámara de combustión, con una capa de fragmentos cerámicos sobre otra de guijarros. Todo ello delimitado por un muro de guijarros de mayor tamaño (Pons 2002, 158).

Sus características de composición y estructura han llevado a catalogarlos como hornos domésticos. Se encuentran ubicados en estancias abiertas a un pórtico o zona aireada, adosados al muro de fachada y dentro de un escenario con numerosas analogías, con una asociación de horno y molino. Sin embargo, hay una serie de cuestiones que hacen que el localizado en la estancia 12-1 no encaje tanto en esta línea de horno doméstico. Su fosa interna, más profunda y grande que la 7a, constituida por diferentes niveles de materiales, podría responder a la necesidad de una gradación térmica destacada y perdurable (Pons 2002, 158). Este hecho ha llevado a asignarle una función más artesanal, pero siempre vinculada al proceso de torrefacción de cereales.

Otros aspectos que se deben destacar son las cuestiones relacionadas con su ubicación. La presencia de un horno en cada casa nos muestra la importancia de estos equipamientos dentro de la dinámica cotidiana. Asimismo, el presentar una estructuración similar dentro de las estancias o una clara analogía de su contexto podría mostrar una estandarización en los parámetros seguidos para su construcción y uso. La determinación de la función artesanal o doméstica resulta complicada, como ya indican los propios excavadores del yacimiento (Pons 2002, 157-158). Sin embargo, no sería incompatible pensar en una dualidad de los hornos, es decir, un uso tanto doméstico como artesanal ya que se encuentran en espacios donde la producción de cereales podría haber alcanzado un carácter más allá de lo doméstico y que, al mismo tiempo, esa producción estuviese destinada a personas del propio hábitat.

### **c. Almacenaje**

En lo que respecta a los datos porcentuales ocurre algo similar a lo que se ha visto para la vajilla y los elementos cerámicos dedicados a la elaboración de alimentos, pues aparecen en todas las estancias independientemente del uso que se haga de ellas. Pero como sucede siempre, estas primeras valoraciones a partir de una visión

global, quedan matizadas al analizar la composición de los subgrupos que las conforman.

Si nos fijamos en los porcentajes de las estancias estudiadas para la primera fase, la característica común es la escasa presencia de contenedores para almacenar productos, mientras que los de conserva adquieren una mayor relevancia en todos los casos. Para la casa 1, tanto para la estancia 4 como para la que le precede, 1b, se observa esta particularidad, con un valor ligeramente superior de este tipo de contenedores en la primera ( fig. 81). La justificación de este hecho resulta confusa, debido a que hablamos de un espacio cuya actividad principal era la metalurgia. La respuesta a su presencia podría venir dada por las necesidades propias de la actividad mencionada, como contenedores de agua o bien como consecuencia de tener un espacio destinado al almacenaje. El porcentaje de la conserva en recipientes más pequeños junto con el valor que representa esta actividad, un 79% del total, orientaría la balanza hacia la segunda opción. Por otra parte, la estancia 1b, con una cantidad de objetos para el almacenaje que suma el 32%, se aleja de lo visto para la 4. En este caso, estos valores le dan un matiz a su composición, ya que a pesar de ser un espacio de almacenaje, éste se concretaría en cerámicas más que en productos alimenticios.

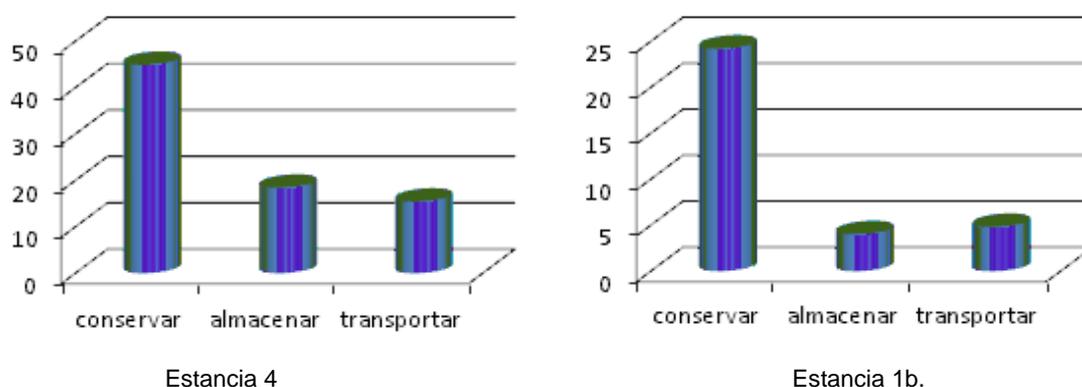


Fig. 81. Distribución del porcentaje correspondiente al almacenaje de los sectores analizados de la casa 1 para la fase 1C2.

La dinámica de los porcentajes de las dos estancias de la casa 2 es muy similar, con una mayoría de objetos de conserva en detrimento de los de transporte y almacenaje, para los que los porcentajes son relativamente bajos (fig. 82). En ambas, la descripción de los elementos que componían el grupo de almacenaje ha sido enumerada con detalle, gracias a lo cual sabemos que la 11-3 tenía un equilibrio entre

ánforas ibéricas y greco-italicas, mientras que la 12-1 englobaba una mayor cantidad de las primeras. El hecho de reducirse las ánforas de esta última estancia a una única tipología, ha llevado a una vinculación entre este tipo de artefactos y el proceso de elaboración y transformación de cereales en harina, uso principal de este espacio (Pons 2002, 151). Para el resto de contenedores no se tienen más datos precisos sobre su composición.

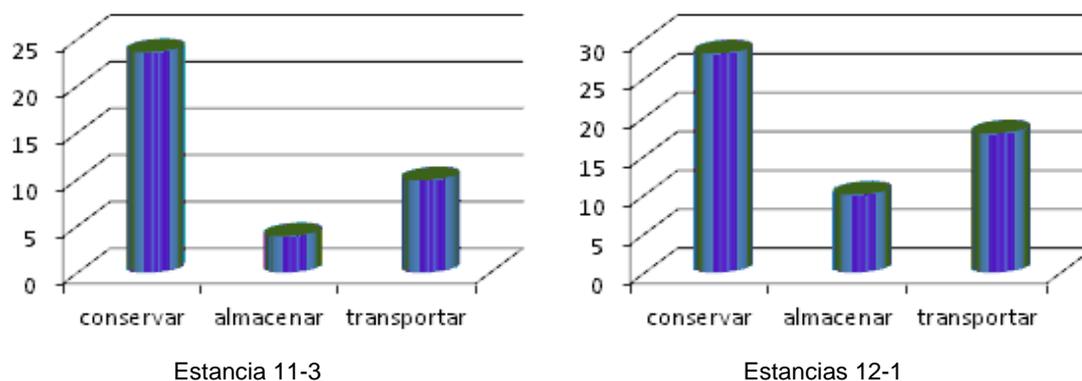


Fig. 82. Representación gráfica de los valores porcentuales de las tres categorías que componen el grupo de almacenaje en las estancias 11-3 y 12-1 de la casa 2.

En la fase 1C1 el almacenaje está presente en todas las estancias de la casa 1, ya sean zonas al aire libre, antesalas o espacios cerrados. El volumen porcentual que se observa, tanto en los porcentajes absolutos (fig. 83) como en la desfragmentación de los mismos (fig. 84), refleja ciertos aspectos que no acabarían de encajar con la idea preconcebida que se tiene de un escenario tipo dedicado a actividades culturales, de despensa o artesanales. Así, las estancias donde el almacenaje tiene una mayor representatividad son la 3 y la 9, la primera, como hemos ido viendo, con una actividad principal de carácter cultural y la segunda, orientada al trabajo metalúrgico. En consecuencia, resulta del todo llamativo que sea en estas dos estancias donde mayor protagonismo adquiera el almacenaje, no sólo por las actividades que se ejecutan en sus interiores sino también por el abismo funcional entre ellas. Es decir, no parece responder a ninguna lógica el hecho de ser en ellas donde mayor valor alcanza este tipo de cerámica, ya que no tienen puntos ni funcionales ni estructurales en común.

Otro caso paradójico es que sea la estancia 5 la que contenga uno de los valores más bajos de objetos de almacenaje, debido a que estamos ante un espacio interpretado como despensa. La separación por categorías cerámicas nos permite dar un paso más y precisar que su composición se ajusta, de manera casi exclusiva, a objetos de

conservación. Así pues, quizá estemos ante un espacio en el que lo que se guarde sean elementos concretos y no grandes cantidades de productos.

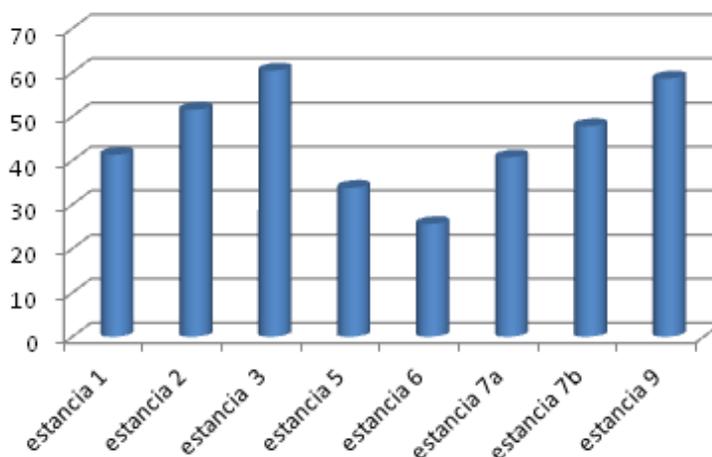


Fig. 83. Porcentaje global del valor de los objetos de almacenajes en las estancias de la casa 1.

El resto de las estancias quedarían dentro un grupo intermedio con un porcentaje que oscila entre el 30 y el 40 %. Como se ha mencionado anteriormente, en este conjunto hay espacios de todo tipo a nivel funcional y arquitectónico. Sin embargo, las diferencias quedarían en este aspecto externo ya que la composición cerámica tiene una curiosa cantidad de puntos en común. A parte de unos porcentajes globales muy homogéneos, los objetos que se consideran en ellas presentan una tendencia sin variaciones notables: una destacada proporción de artefactos para la conservación frente a contenedores de almacenaje y transporte poco abundantes. La única excepción a ello se encontraría en la estancia 6, donde a parte de una escasa presencia de contenedores para el almacenaje, los que más destacan son los de transporte, aspecto inaudito hasta ahora.

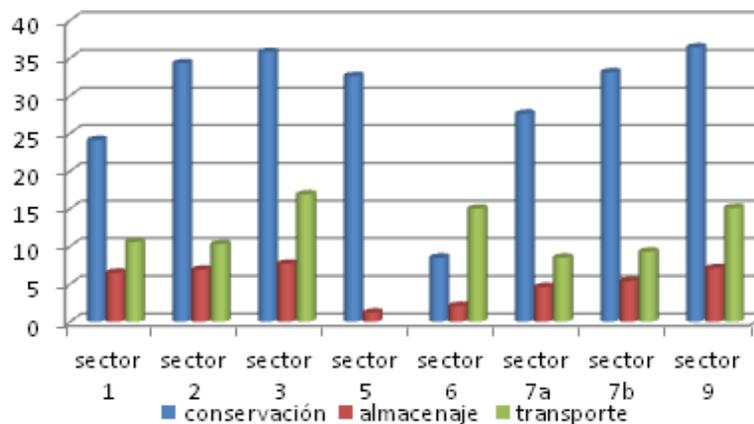


Fig. 84. Partes que conforman el porcentaje del consumo en las estancias de la casa 1.

En este caso, al contrario de lo que ocurría con los objetos de consumo, la similitud en las proporciones de los contenedores entre espacios adyacentes no parece existir (fig. 85). De hecho, las analogías se dan entre estancias de uso dispar, a saber estancia 3 y 9.

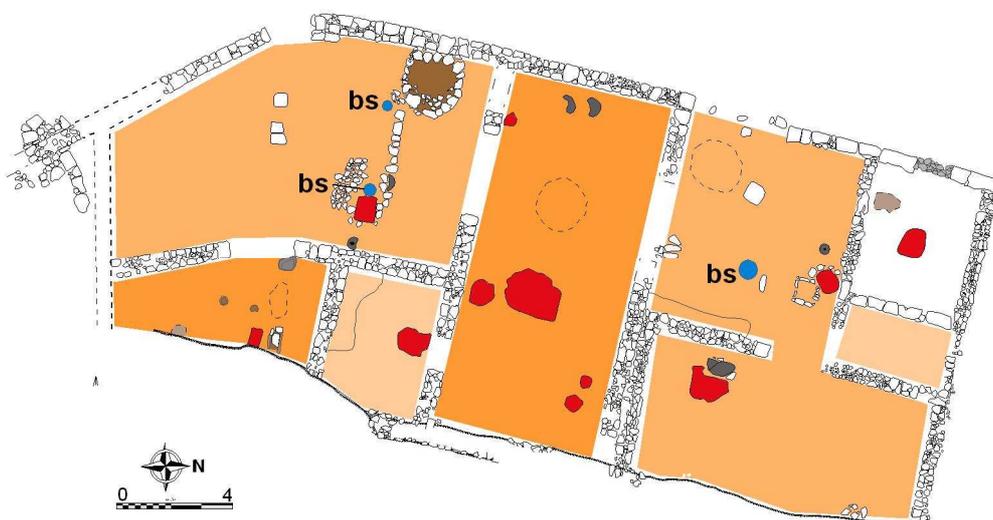


Fig. 85. Representación, mediante la gradación de colores, de los porcentajes de almacenaje. Los colores más intensos representan las concentraciones más importantes de cerámica destinada al almacenaje (a partir de planta cedida por E. Pons, modificada).

Si nos centramos en la casa 2, para la estancia 1 conocemos, gracias a diversas publicaciones, los datos concretos de su composición. Del conjunto de ánforas halladas, un total de 35, 17 son grecoitálicas (Buxó *et al.* 1998, 46), mientras que el resto son de producción ibérica. Su distribución dentro del espacio aporta un dato interesante al disponerse de manera ordenada en función del origen de las mismas. De esta manera, se constató una organización previa de la repartición de los objetos: importaciones anfóricas y vajilla fina en la zona este; ánforas ibéricas y cerámica de cocina en la oeste (Pons *et al.* 2000, 154-155).

En la estancia 2 o espacio porticado también se detecta cierto orden distributivo en los objetos, con una agrupación mayoritaria de los elementos de conserva de alimentos en la parte occidental, 2a, y los contenedores de almacenaje en la 2b. Otro aspecto importante es el equilibrio entre las tres categorías, algo casi excepcional en relación a lo visto hasta el momento.

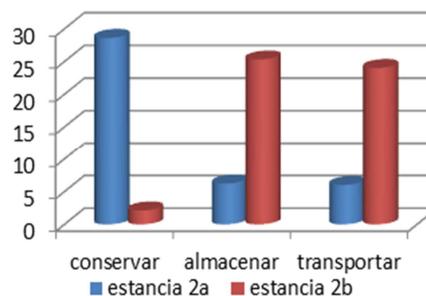


Fig. 86. Distribución de los objetos en función de la división realizada en el momento de su excavación.

Finalmente, las dos unidades domésticas nos muestran que la dinámica vista hasta el momento continúa. Los objetos de conserva parecen monopolizar el almacenaje de provisiones de alimentos (fig. 87), tal y como se ha visto en el resto de espacios. La estructura general de estas estancias, con un espacio interno poco iluminado, ha hecho que se le adjudique una función de despensa (Pons 2002, 139), pero el no poder determinar la distribución espacial de los objetos hace que confirmar esta hipótesis no sea posible.

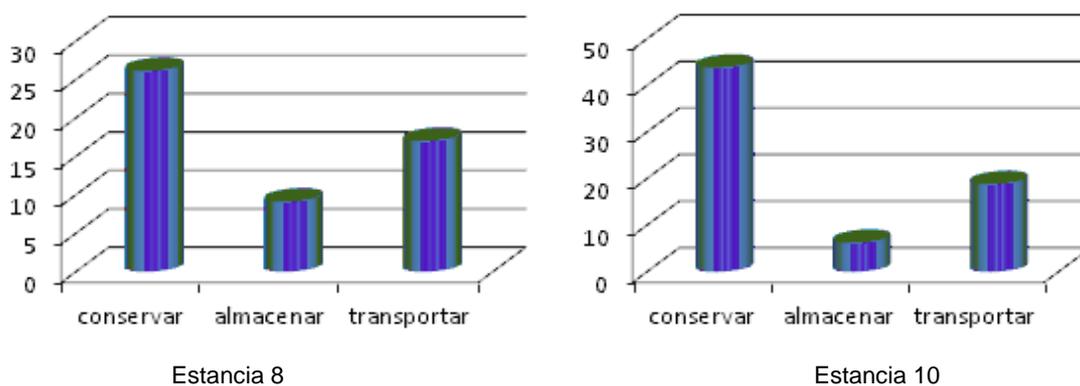


Fig. 87. Representación gráfica de los valores de los contenedores de las unidades domésticas.

#### 4.3.6. Conclusiones

La primera fase de ocupación documentada dentro de Mas Castellar de Pontós ha pasado directamente a esta parte del discurso debido a que, como se ha mencionado en líneas precedentes, la funcionalidad de los sectores viene establecida a partir de su configuración arquitectónica.

Las modificaciones estructurales de destacada envergadura, junto con la ubicación posterior de un conjunto de silos, afectaron la estratigrafía, los contextos materiales y la forma de algunos equipamientos. Al mismo tiempo, el hecho de que se abandonase de manera voluntaria hizo también que quedase limpio de mobiliario (Equipo de Mas Castellar de Pontós 1998). Ante esta coyuntura, se descartó la opción de analizar unos contextos fuertemente alterados, donde los resultados nos habrían distanciado en demasía de una representación fiable de los restos. No obstante, se recogerán brevemente los rasgos que caracterizan esta parte del yacimiento.

El sector 2 estaría formado por una antesala abierta que incluiría dos hogares en los laterales, una estancia central polivalente y una pequeña habitación a la que se ha atribuido un uso doméstico. Por último, la estancia 2d se ha definido como un área de almacén, con una estructura para aislar de la humedad las provisiones (Equipo de Mas Castellar de Pontós 1998 y 2000). El sector 3 quedaba constituido por un área central, con un hogar, una antesala y finalmente un espacio posterior abierto. El sector 5 suponía la representación de una estructura totalmente diferenciada del resto, con un patio central empedrado, a partir del cual se abrían un conjunto indefinido de estancias de las que no se puede precisar su función. Se ha considerado un modelo de influencia griega (Equipo de Mas Castellar de Pontós 1998).

El espacio mejor conocido para este momento es un área situada a 46 m del margen sur del terreno denominada Fosa FS6 (fig. 88). Se trata de una zona de elaboración de cereales, constituida por una fosa semienterrada. Debía formar parte de una estructura hecha de material perecedero y que funcionaba como complemento de un espacio doméstico (López *et al.* 2001, 200). Su importancia radica, en primer lugar, en la cantidad de restos paleoecológicos documentados. El conjunto de éstos ha permitido profundizar en cuestiones relacionadas con el cultivo de cereal y su presencia en la alimentación de los habitantes del asentamiento (Canal 2001).

En segundo lugar, ha ofrecido la posibilidad de advertir características propias del almacenaje y de la transformación de cereales, poco habituales en otros contextos que hemos analizado. Esto se debe a que es un espacio bien definido y con unas dimensiones reducidas, que englobaban únicamente la acción de la molienda. Su composición material era dos urnas, una jarra, un vaso de cerámica a mano alrededor de un molino; junto a cuatro ánforas y gran cantidad de semillas dispersas. Seguramente, la documentación de estos restos vegetales diseminados por la superficie podría ser consecuencia de lo natural de la composición de su contenedor (fibra, cestería u otro tipo de material perecedero) (López *et al.* 2001, 210). De la misma manera, las dimensiones del molino también han llevado a plantear una ubicación fija del mismo, mientras que la pieza activa, al no encontrarse *in situ*, se ha considerado como parte móvil y reutilizable en otros artefactos similares (López *et al.* 2001, 211).

Igualmente, el conjunto nos muestra cómo en el momento de la molienda una parte del producto almacenado se aproximaba al lugar donde iba a ser manipulado. Por otro lado, la variedad de semillas indican que, en este caso, el molino se utilizaba

indistintamente para cereales de diversos tipos y legumbres, ya que no hay otro artefacto para este menester entre el repertorio. Finalmente, si nos fijamos en el material, la presencia de la copa de barniz negro quizá desentonaría en un área como esta. La justificación de su presencia en un lugar de trabajo doméstico resulta compleja y sin embargo, nos muestra una vez más la heterogeneidad de los conjuntos cerámicos.

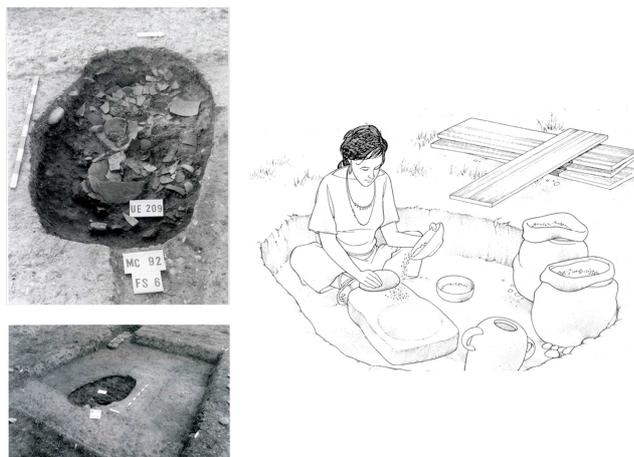


Fig. 88. Imágenes de la fosa en el momento de su excavación Fosa FS6 y la reconstrucción etnológica de su funcionamiento (Pons 2002, 82-83).

Por lo que respecta al asentamiento rural, como se ha comentado en diversas ocasiones, nos movemos entre unos valores que cambian su representación respecto a otros yacimientos. Este aspecto nos ha obligado a variar nuestra perspectiva ya que no tenemos una cuantificación absoluta sino porcentual. A pesar de aportar una destacada información sobre la importancia de cada categoría, dejan ciertos vacíos que influyen directamente en las interpretaciones. Quizá por ello nos resulte complicado justificar algunas de las coyunturas que nos hemos ido encontrando.

Hasta ahora, el estudio de los porcentajes que representan los objetos de cada actividad ha contribuido a conocer la composición específica de cada actividad individualmente. Sin embargo, su presencia dentro de las estancias parece no condicionar la composición de sus contextos, mostrando conjuntos materiales difícilmente comprensibles.

Si nos centramos en cada una de las actividades, se percibe cómo el consumo se documenta en todas las estancias con valores muy destacados, pero con unos rasgos

particulares. Si bien es cierto que definir qué sería una vajilla equilibrada es complejo ya que entran en juego muchos factores, tales como el número de comensales o, probablemente, la edad de los mismos, parece claro que ésta se aleja de tal consideración. Para la casa 1, los objetos dedicados a la ingesta de bebida adquieren un protagonismo indiscutible, mientras que el resto de grupos aparecen de manera exigua. La tendencia únicamente se modifica en la unidad habitacional 8 y en la estancia 11-1 de la casa 2, la primera en el exterior de las casas complejas y la segunda un espacio en el que el consumo no estaba presente. La cuestión de una modalidad de consumo tan atípica, con un marcado protagonismo de la ingesta de líquido dentro del compendio cerámico, hace que nos planteemos ciertas particularidades para estas estancias. Una de las posibilidades que se barajan es la de extender el carácter ritual de la estancia 3 al resto de habitaciones, es decir, todas ellas podrían haber participado de este ambiente singular, ubicándose las actividades más cotidianas en estancias superiores o en otras áreas del asentamiento.

En cuanto a la elaboración y transformación, estas actividades han quedado bien establecidas, principalmente para la molienda y torrefacción de cereales. La primera, aparece en diversas habitaciones con un patrón definido: molino rotatorio junto a otro barquiforme. La compaginación de los dos tipos podría deberse a una especialización de cada uno en un cereal o producto (leguminosas). La torrefacción de cereales, tal y como se ha ido viendo, se estableció en estancias muy concretas, una en cada casa, con unas características similares y con una vinculación clara con la molienda. Su existencia se ha asociado con áreas de trabajo de carácter artesanal.

Respecto a la transformación de alimentos bajo la acción del fuego, cabe destacar que no siempre la presencia de un hogar ha conllevado su asociación con la cocina; como es el caso de la estancia 3. La representación de la cerámica vinculada a esta actividad aparece de manera casi testimonial en muchos de los espacios, con la excepción de la estancia 6 de la casa 1, donde adquiere un gran protagonismo. En esta categoría encontramos otra de las cuestiones que nos hacen plantear la particularidad de estos espacios. Así, las zonas consideradas como lugares de cocina, como la estancia 2, presentan un escaso número de ollas, mientras que otras sin conexión con esta actividad, la 6 o la 9, incorporan en su compendio cerámico valores considerables.

Finalmente, el almacenaje nos lleva a continuar hablando de ciertas peculiaridades. Su composición se basa en objetos dedicados a la conservación de alimentos alejados de

los contenedores de capacidad mayor, como son las ánforas. Su localización se encuentra dispersa por todas las estancias y, de nuevo, los porcentajes más altos están en estancias que poco tienen que ver con áreas de despensa o almacenaje. Así, la 9 y la 3 concentrarían los valores más relevantes, mientras que en aquellas consideradas como despensas no se da de la misma manera. Un ejemplo es la estancia 5 de la casa 1, la cual, interpretada como despensa, contiene uno de los porcentajes más bajos de contenedores. Sin embargo, aparece una gran cantidad de jarras que podrían determinar el tipo de almacenaje, con productos conservados en pequeñas cantidades, quizá por su procedencia, coste o calidad. El espacio 1b de la primera fase de ocupación nos mostraría otra dimensión distinta, al ser un lugar de almacenaje pero con un claro componente vinculando a la función de albergar objetos, como vajilla, y no a la acumulación de alimentos.

La estancia 11-1, también considerada como lugar de almacenaje, sí muestra una composición en la que las ánforas se dan en un mayor número y en la que se agrupaban todo tipo de objetos para ser guardados, casi como una excepción. Del mismo modo, su emplazamiento, junto al patio porticado, ha generado una sugerente argumentación sobre la relación de este aspecto con la función de la estancia. Es decir, al encontrarse en una zona muy próxima a la puerta de acceso, lejos del ambiente privado, y disponer de un material tan variado y copioso ha llevado a proponer un carácter comunitario de este espacio (Pons 2000, 157).

Lo que sí parece claro es que todas las estancias tendrían integrado en su superficie un lugar para el almacenaje a corto plazo. La vinculación entre el almacenaje de cereales y las ánforas hace que el reducido porcentaje de éstas lleve a plantearnos el porqué de un número tan bajo en una sociedad esencialmente cerealística como era la de Pontós. Su escasez nos podría estar indicando diferentes situaciones, como que el cereal estaba presente en las estancias de manera restringida o la existencia de otro tipo de contenedor para conservarlo, objetos de material perecedero, y un destino diverso para las ánforas. Las posibilidades son innumerables y la realidad que se generaba difícil de comprender ante escenarios con compendios de materiales muy variados y combinaciones poco regulares.

Gracias al estudio particular de cada estancia también se han percibido otros aspectos, en este caso de carácter estructural. La posición reiterada de la elaboración de alimentos, ya sea con la molienda o mediante la acción del fuego, nos permite constatar que se dan en una posición alejada del espacio de visión directa desde el

exterior (fig. 89). Su composición artefactual no siempre es la misma, ya que para la estancia 3 los hogares no parecen estar asociados a la elaboración de alimentos o en la 2 el molino queda sustituido por un mortero. A pesar de ello, resulta interesante la situación periférica de esta actividad en varias estancias de esta parte del asentamiento, que si bien no lo podemos considerar como una regla común a todas, sí es remarcable.

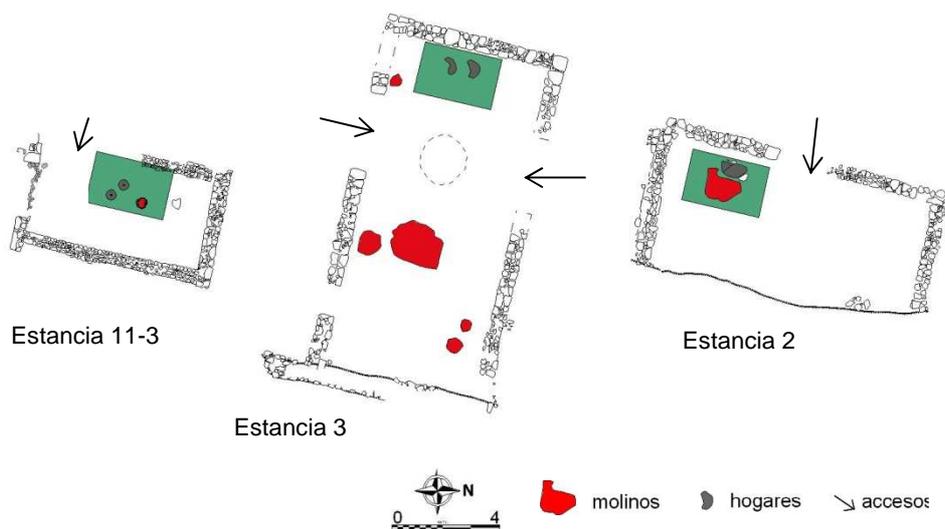


Fig. 89. Representación de los puntos en los que la elaboración quedaba concentrada, estancias 11-3 de la casa 2 y 3 y 2 de la casa 1.

Si ampliamos el ángulo de visión, ahora ya no visto de manera individual sino de forma global, se abre la oportunidad de poder comparar los porcentajes de las tres actividades y tener así un panorama general del escenario de cada estancia. Al observar el cuadro (fig. 90) se contempla una gran variedad de combinaciones, con ciertos puntos coincidentes. Algunos ejemplos de estructuraciones materiales similares serían los espacios porticados o zonas al aire libre de la casa 1. En ellos se observan los porcentajes más equitativos entre los artefactos de consumo y de almacenaje, que aunque es una característica común no refleja la composición lógica de lo que se ha considerado su uso principal. El primero, con un escenario propio de elaboración de alimentos y molienda y el segundo enfocado a la realización de banquetes, incluirían en su contexto una actividad de almacenaje importante, así como de objetos destinados al consumo. Del mismo modo, la zona abierta de la casa 2 seguiría una línea compositiva muy similar.

Al mismo tiempo, cabe decir que ambas categorías mantienen valores bastante análogos en la mayoría de las estancias, con la excepción de aquellas que contienen

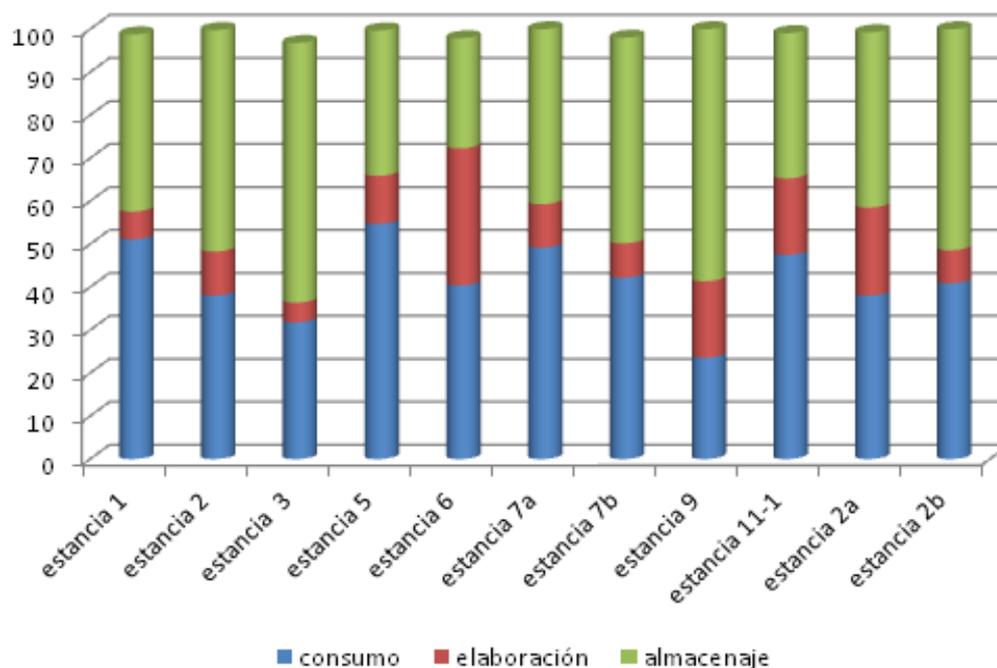
actividades de carácter más artesanal, como la estancia 9, o más específicas, como la 5 y la 6. Para estos casos, el desequilibrio se agudiza en pro de algunos de ellos, a saber el consumo en la estancia 5, la elaboración en la 6 y el almacenaje en la 9. Estas composiciones resultan un nuevo reto interpretativo, ya que estaríamos ante un espacio de despensa, un *andrón* y un área del trabajo de la metalurgia, por lo que su predominio cerámico es complejo de interpretar. La opción que se ha considerado es la de un uso alternativo de los objetos, aspecto que se ha constatado como algo habitual dentro de la cultura ibérica y que el contexto general de las estancias ayuda a demostrar.

Para las habitaciones interiores, las actividades de cada una de ellas vuelven a marcar unas pautas que a veces resulta complejo de observar en el registro material. En las estancias 3 y 2 existe un predominio de los contenedores para el almacenaje, siempre con un carácter a corto plazo. Para la primera, el 60 % de material corresponde a esta actividad y por tanto su presencia en el espacio constituía un elemento destacado, así como en la 2, con un 51 % del material dedicado a ello. Este hecho no sería extraño si fuesen estancias análogas funcionalmente, aspecto que en este caso queda totalmente descartado.

Así pues, la puesta en común de todos los valores y artefactos secundaría la percepción vista de manera individual, con una coyuntura difícil de comprender, al no responder a unos parámetros que para nosotros serían lógicos. La justificación a este hecho bien podría venir dada por la preponderancia de una actividad concreta y un uso heterogéneo para el resto del espacio. Sin embargo, se deben considerar otras opciones, como es un posible desorden o modificación de los contextos en el momento de la destrucción.

Junto a todo ello se nos plantean otras cuestiones de compleja resolución, principalmente relacionadas con la elaboración de alimentos y almacenaje de productos, ya mencionadas en varios puntos del trabajo: el carácter doméstico o artesanal de estas actividades. La delgada línea que separa uno de otro es complicada de percibir en el registro arqueológico que nos ocupa. Sin embargo, tras todo el análisis ejecutado y después de comprobar los escenarios constituidos por los equipamientos, resulta tentador atribuir, al menos a la casa 1, una actividad que va más allá de lo doméstico. Esta hipótesis iría asociada a la transformación de los alimentos y al almacenaje de los mismos, una vez constatada la regularidad y similitud tanto de los valores cerámicos como del espacio en su conjunto. Igualmente, los

elementos de consumo marcarían características peculiares, propias de un ambiente distanciado de la cotidianidad, si bien debe quedar claro que esto es un planteamiento preliminar que debería confirmarse con una comparación con la casa 2 completa y con el resto de unidades que se vayan excavando.



	Consumo	Elaboración	Almacenaje	Hogar	molino	Mortero
Estancia 1	51,1	6,5	41,2	0	0	0
Estancia 2	38	10,3	51,5	1	0	1
Estancia 3	31,8	4,6	60,4	6	2	0
Estancia 5	54,7	11,2	33,8	0	0	0
Estancia 6	40,4	31,9	25,6	1	0	0
Estancia 7a	49,2	10,1	40,7	1	1	0
Estancia 7b	42,2	8	47,8	0	0	1
Estancia 9	23,6	17,8	58,6	0	0	0
Estancia 11-1	47,5	17,8	33,8	2	2	0
Estancia 11-2a	38	20,5	40,8	0	1	0
Estancia 11-2b	40,9	7,7	51,4	0	0	0

Fig. 90. Gráfica de la composición material y artefactual de todos los sectores estudiados para la fase 1C2.

#### **4.4. Puig Castellar**

##### **4.4.1. Situación del yacimiento**

Puig Castellar, también denominado “Tossal del Pollo”, se localiza en lo que actualmente corresponde a los términos municipales de Santa Coloma de Gramenet y Montcada i Reixac, en una elevación de 303 msnm. Su ubicación, en la cima de una colina, le brinda un control visual del territorio que alcanza la desembocadura del Besòs, la llanura de Barcelona y buena parte del Vallés y el Maresme (Ferrer y Rigo 2003, 20).

Su superficie ocupa un total de 4.000 m<sup>2</sup> delimitados en su parte norte por una de las laderas de la colina, cuyo escarpe le confería un medio de defensa natural. El resto del asentamiento quedaba definido por un muro de cierre, a modo de muralla. Sus dimensiones, sus características constructivas y materiales han llevado a considerarlo un asentamiento de tercer orden (Sanmartí y Santacana 1992, 62) o también clasificado como aldea fortificada (Asensio *et al.* 1998, 377). Estas propiedades respondían a una función de control del territorio circundante, con casas poco complejas y, probablemente, vinculado de forma directa con la actividad agraria.

El yacimiento fue descubierto por F. de Sagarra i de Siscar, quien además de ser el propietario del terreno, fue la persona que inició los trabajos arqueológicos durante 1904 y 1905. Tras estas dos intervenciones continuaron un amplio número de actuaciones como la dirigida por J. Colominas primero y J. de C. Serra-Ràfols después entre 1922 y 1925. En el periodo comprendido entre los años 1954 y 1958 tomó el relevo de los trabajos el Centre Excursionista Puig Castellar bajo las directrices de A. Martínez i Hualde y J. Vicente i Castells (2001). Finalmente, desde mediados de los años 90 se inició una nueva etapa de trabajos a manos del Museu Torre Balldovina. Es, principalmente, a partir de la publicación de estas últimas (Ferrer y Rigo 2003) y de la información proporcionada por la arqueóloga C. Ferrer que este trabajo ha sido posible.

##### **4.4.2. Problemática específica**

Tal y como sucede en muchos de los asentamientos estudiados el nivel de detalle del análisis de cada espacio es proporcional a la tradición investigadora que haya tenido dicho yacimiento. En este caso, Puig Castellar presenta un largo recorrido en sus

intervenciones y consecuencia de ello es que la información a la que hemos tenido acceso es totalmente dispar.

La primera fase de las excavaciones, desarrolladas durante el primer cuarto del s. XX, dispone de unos datos meramente testimoniales, basados en un conjunto de características básicas. El objetivo de estas intervenciones se centró en la parte meridional del yacimiento, para la que la ausencia de información y el escaso material no permitieron determinar una datación. Para las dos campañas iniciales, 1904-1905, se realizó una descripción de los materiales y del yacimiento de manera general (De Sagarra 1906) y en los trabajos ejecutados por J. Colominas y los de J. Serra-Ràfols las memorias no fueron conservadas ni hubo publicación de los resultados (Sanmartí *et al.* 1992a, 50). Sólo en el segundo caso se expusieron ciertos datos, por el propio excavador, en artículos de carácter genérico de la cultura ibérica (Serra-Ràfols 1937, 43-49; Serra-Ràfols 1942, 69-110).

Años después A. Martínez i Hualde y J. Vicente i Castells (2001), en un libro dedicado a Puig Castellar, recogieron un compendio de datos relativos a estos trabajos sin llegar a establecer pormenores. Este trabajo no solventó la falta de información de los sectores situados en la zona sur del yacimiento, por lo que se han descartado en nuestro estudio ya que resulta irrealizable un análisis funcional.

La zona septentrional posee una mayor cantidad de información y por ello nuestro trabajo se centrará en este lado del yacimiento. No obstante, esto no comporta que no existiese una cierta problemática, consecuencia del momento de su excavación, 1954-1958, y de las técnicas de registro utilizadas. Un ejemplo de ello sería que sólo fueron reflejados aquellos materiales que, bajo el criterio de los excavadores, eran más importantes por su calidad o por el interés que representaban para el estudio científico (Martínez i Hualde y Vicente i Castells 1966, 19). Este hecho constituye una gran pérdida en cuanto a la identificación funcional. La calidad del material e interpretaciones posteriores sobre aspectos como la cronología (Sanmartí *et al.* 1992a, 54) han facilitado una aproximación al uso de los espacios, siempre con ciertas precauciones.

En las excavaciones llevadas a cabo a partir de 1998 se reduce el problema de la falta de información, ya no únicamente por la posibilidad del acceso a las memorias sino por las publicaciones realizadas al respecto (Ferrer y Rigo 2003). A pesar de disponer de una estratigrafía precisa, con un listado de material exhaustivo, el análisis de estos

sectores no careció de ciertas dificultades debido a la escasez de material en las fases más antiguas. Este aspecto ha complicado en demasía el conocimiento de las acciones desarrolladas en el interior de determinados espacios en sus primeros momentos de ocupación, que si bien han sido analizados no han proporcionado resultados satisfactorios. Por el contrario, la última fase aporta una interesante cantidad de datos que unido al resto de momentos evolutivos del yacimiento nos han posibilitado un acercamiento a las actividades vinculadas con el consumo, el almacenaje y la elaboración de productos.

Por último, consideramos que es importante remarcar que el contraste de información entre las actuaciones arqueológicas antiguas y aquellas más recientes nos obliga a reflejarlo en todo el discurso analítico de Puig Castellar, ya que queda constatado a todos los niveles (cronológico, arqueológico y material). Por todo ello, se observará una cierta división en cada apartado del análisis debido a que resulta complejo unificar toda la información.

#### **4.4.3. Evolución**

##### **a. Evolución y cronología a partir de los restos arqueológicos**

La compilación de datos recogidos nos ha permitido entender las modificaciones que se gestaron en el asentamiento desde el momento previo al s. V a.n.e. hasta su abandono. Sin embargo, como ya hemos visto, la información no es siempre homogénea y esto conlleva a que esta percepción no sea generalizada, por lo que no es factible establecer la evolución estructural y urbanística global del yacimiento.

La primera fase de ocupación de Puig Castellar se documentó en la parte occidental, donde estructuras de combustión y agujeros de palo mostraron un tipo de asentamiento totalmente distinto al que se formaría en etapas posteriores. Por desgracia, el material asociado a este primer momento de ocupación no ha facilitado la definición de una datación absoluta, siempre teniendo en cuenta que la relativa sería previa a la fase siguiente, finales del V – principios del IV a.n.e. (Ferrer y Rigo 2003, 25).

La construcción de un urbanismo estable comenzó a materializarse a partir de finales del s. V y principios del IV a.n.e., con una superficie de 4.000 m<sup>2</sup>, las unidades edilicias se adosan a la muralla y ocupan, a su vez, la parte central. En esta fase constructiva

Puig Castellar adquiere las características que continuarán hasta su final (Ferrer y Rigo 2003, 25) y que son las que se observan en la actualidad.

En la fase siguiente, concretada en el s. III a.n.e., la estructura del yacimiento se mantiene como en la etapa anterior. Las modificaciones más destacadas se detectarán únicamente en el interior de los sectores, con cambios en los hogares, en la tipología material o en su redistribución interna.

El final del asentamiento se produjo a finales del s. III o principios del II a.n.e., por causas que se atribuyen a los hechos históricos acontecidos en este periodo de la II Guerra Púnica, la rebelión de los pueblos ibéricos y las reformas de Catón (Vicente i Castells y Martínez y Hualde 1983-84, 251; Sanmartí *et al.* 1992a, 98). Lo que sí parece claro es que tuvo un final repentino y marcado por una destrucción a juzgar por la gran cantidad de materiales de valor que quedaron (Sanmartí *et al.* 1992a, 25 y 101).

#### **b. Fases de estudio**

La evolución de Puig Castellar se definió de manera precisa durante las excavaciones realizadas entre 1998 y 2003, para el grupo de los 15 sectores localizados en ese momento. Su descripción exhaustiva en ese momento ha hecho que se mantenga el modelo establecido (Ferrer y Rigo 2003, 25), con la modificación de algunos detalles consecuencia de la introducción de sectores no considerados en la ordenación inicial. La estratigrafía se organiza en tres fases, designadas con una serie numérica que iba del 1 al 3, correspondiendo esta última al momento final del asentamiento.

La primera, que se podría denominar fase 0, será previa a la fase 1, finales del V – principios del IV a.n.e. Ha quedado constancia de su existencia, únicamente, en los estratos más antiguos de los sectores 19, 21, 23 y 24 (Ferrer y Rigo 2003).

La fase 1 corresponde al s. IV a.n.e., primer momento en el que el asentamiento adquiere las características edilicias que se mantuvieron hasta su final (Ferrer y Rigo 2003, 25). Dentro de esta horquilla temporal se realizó una subdivisión entre 1A y 1B, en la que se matizaban aquellos estratos correspondientes a principios del siglo IV a.n.e. y los que evidenciaban una cronología del final de la centuria.

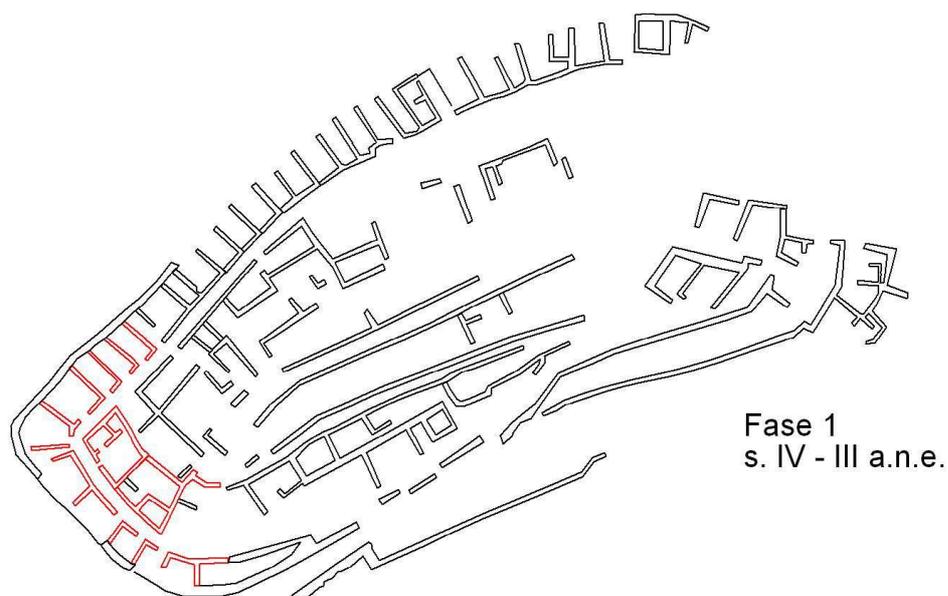
La denominada fase 2 mostraba una segunda ocupación, determinada a partir de la detección de nuevos niveles de uso. Su datación quedó concretada en el s. III a.n.e. De nuevo aparecieron estancias con más de un pavimento, sin embargo, en este caso no se hicieron divisiones temporales como en el caso anterior.

Por último, la fase 3, en función del sector, corresponde a un nivel de derrumbe o a un tercer pavimento, siendo estos últimos una minoría.

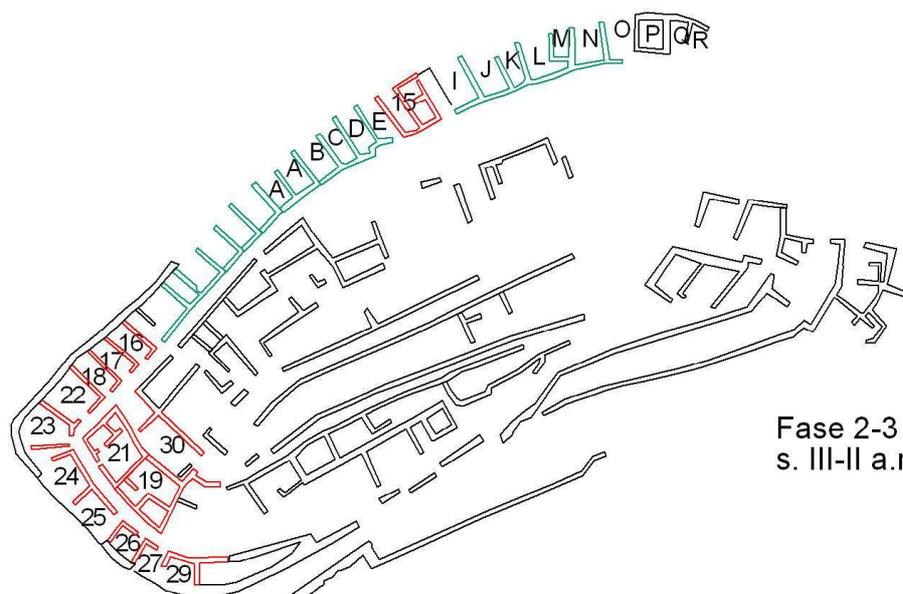
Es importante destacar que estos parámetros evolutivos se deben considerar como una pauta general, que sufre variaciones en determinados sectores. Algunas de las excepciones son, en primer lugar, ámbitos que mantuvieron el mismo nivel de uso desde el s. IV a.n.e. hasta el final de su ocupación. Esto ha favorecido, por una parte, una percepción estructural precisa de estos espacios, ya que no sufrieron modificaciones, pero por otro lado nos hemos encontrado con el obstáculo que conlleva una ocupación prolongada durante tan largo tiempo. Es decir, el mantenimiento de un mismo pavimento genera que la propia evolución y cambios en las actividades internas transfiguren o eliminen aquellas generadas inicialmente, problemática que se agrava cuando hablamos de una perduración de dos siglos.

En segundo lugar, tal y como se ha comentado, la documentación de niveles de uso en la fase 3 supone casi una excepción a una norma general, con un único ejemplo en el sector 19.

Por último, es necesario remarcar que la designada con el número 0 no ha sido considerada, debido a que no aportaba datos suficientes como para establecer hipótesis de uso de sus espacios. En cuanto a las fases 2 y 3, se ha decidido unificar los individuos pertenecientes a cada una de ellas, cuando estos últimos correspondan exclusivamente al nivel de derrumbe, ya que el material registrado en el estrato de derrumbe formaría parte de las actividades realizadas en el último momento del pavimento de la fase 2.



Fase 1  
s. IV - III a.n.e.



Fase 2-3  
s. III-II a.n.e.

- Excavaciones 1954-1958
- Excavaciones 1998-2002

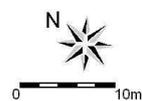


Fig. 91. Planta general de Puig Castellar en función de los sectores excavados para la fase 1 y 2 (a partir de Ferrer y Rigo 2003, modificado).

#### 4.4.4. Composición urbanística y constructiva

##### a. Características constructivas a nivel global

El asentamiento de Puig Castellar presenta una planta ovalada, cuya estructuración quedó definida por dos elementos principales: la muralla y la orografía del terreno. Esta segunda variable ejerció una influencia notable tanto en los ejes viarios como en los sectores al existir un desnivel de 13 m entre el lado norte y el sur, que generó una edificación aterrazada tanto en calles como en ámbitos constructivos.

Las cuatro calles se orientan este-oeste, sin pasos transversales entre ellas (Sanmartí *et al.* 1992a, 52). La principal sería la designada con el número 1, ya que conecta la zona de la entrada al asentamiento con la parte central y se erige como punto de comunicación entre un gran número de sectores, entre los que se encuentran las casas de mayor complejidad.

Las estructuras edilicias cuentan con una serie de características comunes, todas ellas referentes a los materiales de construcción. La confección de los muros se realizó con piedras tipo pizarra y / o granito, de 45-50 cm de ancho para las fachadas y más estrechos para los medianeros. Los pavimentos, en su mayoría, se elaboraron con tierra y en muy pocos casos aparecen enlosados (sector 15) y los accesos tenían un tamaño bastante uniforme, alrededor de 1 m de ancho. Por lo que respecta a su estructura vertical, en tres de ellos se detectaron altillos (sector 16, 19 y 30), mientras que en el resto, tras el nivel de uso de la fase 2, se registró directamente el derrumbe.

En cuanto al tipo de plantas, la homogeneidad vista en la técnica de construcción da paso a una variedad de formas que se van concentrando en diferentes áreas del yacimiento. Los elementos que habrían determinado la ejecución de una planta u otra serían de nuevo esa adaptación al terreno y a la muralla, viendo importantes disimilitudes entre los sectores que están adosados a esta estructura defensiva o aquellos que quedan en la zona central. Esta particularidad en las plantas se especificó en la publicación que contenía los datos sobre las últimas excavaciones (Ferrer y Rigo 2003, 36-37) con una clasificación de los tipos de casas concretadas en dos grandes grupos: simples y compuestas. Los englobados en el primer bloque presentarían una única habitación que oscila entre los 11 y 20 m<sup>2</sup> y cuyo interior no contiene ningún tipo de equipamiento, a excepción de los hogares. En el segundo bloque se incluyeron las casas complejas, constituidas por varios compartimentos en

los que se detectan diversos equipamientos, como banquetas o estructuras de molienda (Ferrer y Rigo 2003, 140).

Esta diferenciación forma los dos grandes grupos en los que se estructurarían las plantas; sin embargo, la incorporación de los sectores excavados en otros momentos y un mayor detalle en su análisis ha llevado a una categorización más amplia a partir de la realizada en 2006:

- Sectores de planta simples

Este modelo es el más reiterado en este asentamiento. Su situación, dentro del entramado urbanístico, es muy concreta al estar adosados a la muralla. Entre todos ellos las características de su estructura varían en función, principalmente, de la forma de la planta:

- Plantas rectangulares: se documentaron contiguas unas a otras mediante el uso simultáneo del muro medianero. Se localizaron principalmente en la parte norte del asentamiento, adosadas a la muralla y edificadas en grupos de tres o cuatro (sectores 16, 17, 18). Las superficies útiles oscilan entre los 11,04 m<sup>2</sup> y los 12,75 m<sup>2</sup> (fig. 92a).
- Plantas trapezoidales: en Puig Castellar únicamente se detecta una (sector 23). Su ejecución vendría, según sus excavadores, como consecuencia de la adaptación al terreno y a la muralla (Ferrer y Rigo 2003, 46), ya que ocupa un espacio en el que la estructura de defensa gira hacia el sur (fig. 92b).
- Plantas cuadradas: con variaciones en tamaño propio de la adecuación de los espacios al terreno (Ferrer y Rigo 2003, 34), debido a que en su mayoría se observaron en la parte suroccidental de la calle 1, zona de mayor inclinación (fig. 92c). Sin embargo, la documentación de este tipo en el extremo contrario de la calle 1 e incluso alternada con los sectores de planta rectangular llevó a pensar que su ubicación podría no responder, únicamente, a los condicionantes del terreno sino a otro tipo de requisitos de índole funcional. Sus dimensiones son variadas, desde 10,5 m<sup>2</sup> (sector 26) hasta 20 m<sup>2</sup> (sector 22).

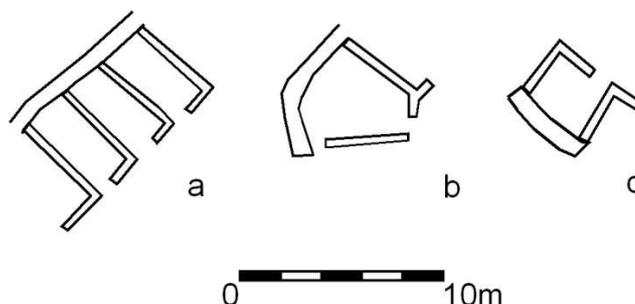


Fig. 92. Tipología de sectores correspondientes a las plantas simples.

Posiblemente, la diversidad tipológica sería mayor si se incluyen los sectores situados en la parte sur del asentamiento, pero la falta de información no permite esta ampliación.

- Sectores de planta complejas:

Este tipo de plantas no tienen una alta representatividad dentro del conjunto, con un total de seis. Su localización se establece, mayoritariamente, en la zona central del asentamiento, a excepción de la número 15, con tamaños que oscilan entre 22 m<sup>2</sup> (sector 15) y los 42 m<sup>2</sup> (sector 21). En sus interiores se observó una compartimentación de la superficie útil que se iba modificando a lo largo de la existencia de cada sector. Así, se registraron sectores en los que de un espacio único se pasó a tres habitaciones y posteriormente a cuatro (sector 15). De la misma manera se documentaron algunos en los que de tres habitaciones se modificó a dos (sector 21).

Las diferentes composiciones especificadas son:

- Superficie ocupada por una pequeña recámara, delimitada por las paredes (sector L-M), correspondería al tipo a.6 descrita por M. C. Belarte (1996, 108).
- División del espacio en dos estancias, de dimensiones desiguales, compartimentadas transversalmente (Belarte 1996, 106)
- Espacios con una división en tres recintos, el primero de ellos mayor que el resto, con una forma rectangular. Las dos restantes tienden hacia una superficie cuadrada y de menor tamaño (sector 21). Equivaldría a la categoría b.1 establecida por M. C. Belarte (1996, 108)

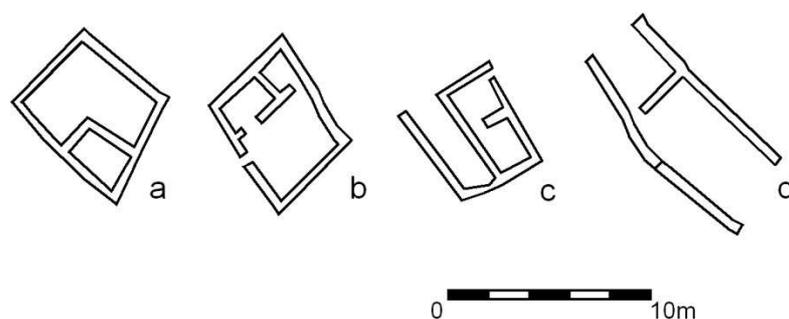


Fig. 93. Tipología de sectores correspondientes a las plantas complejas.

Con todo ello observamos un conjunto de sectores de planta compleja localizados principalmente en la zona central (1, 22, 30) y en la parte oriental (15, L-M I J-K) del asentamiento. Los espacios de una sola estancia quedan adosados a la muralla.

Su ubicación también nos aporta otro tipo de información relacionada con las horas de sol que reciben; así, en aquellos situados en la zona septentrional, el calor del verano se suavizaba en el interior, mientras que los de la parte meridional disponían de mayor número de horas de luz y, por tanto, de sol durante el invierno (Martínez i Hualde y Vicente i Castells 2001, 17).

Todos estos factores constituyen elementos de destacada importancia en el análisis de la funcionalidad de cada sector, ya que aspectos como el tamaño, la distribución o incluso su emplazamiento podrían haber influido en su articulación funcional.

#### 4.4.5. Estudio contextual de las actividades relacionadas con el proceso de alimentación

Este tipo de estudios, en Puig Castellar, comenzaron a realizarse a partir de las excavaciones realizadas por C. Ferrer y A. Rigo (2003, 140-142). A través de sus palabras dejaban constancia de las dificultades que conlleva, debido a la escasa variedad tipológica y el reducido número de individuos en cada estrato. A pesar de ello, se ha intentado llevar a cabo un pequeño paso más dentro de esta parte del estudio del yacimiento, agotando todas las posibilidades que nos pudiera aportar cada elemento capaz de evidenciar un tipo de actividad vinculada al proceso de consumo. Si bien, los aspectos enumerados han limitado de manera sustancial nuestras posibilidades de análisis.

#### 4.4.5.1. Fase 1

El inicio del análisis de esta fase ya mostraba los obstáculos con los que nos íbamos a encontrar debido a las múltiples coyunturas que presentaban cada sector, ya que la mayoría tenían dificultades insalvables a la hora de estudiar el contexto de sus interiores.

Por una parte se detecta un conjunto de sectores que presentan un único pavimento para todo el transcurso de su evolución (sectores 18, 24, 25 y 28). Estos quedaban excluidos ya que, a pesar de haber sido construidos en esta fase, su material corresponde sólo al último momento de uso. A ellos se les suman una serie de sectores cuyo material era muy reducido o inclusive inexistente, tal fue el caso del 17, 22, 26, 27 o 29.

Tras el descarte de aquellos sectores que por unas razones u otras no propician un examen fructífero de su material, queda un tercer grupo. En este caso, pese a que su compendio material continúa siendo poco representativo, se ha llevado a cabo un procesado de la información para obtener todos los datos posibles.

El primero de ellos es el 21, formado en su fase 1 por tres estancias (fig. 94), cuyos pavimentos sufrieron tres refacciones cada uno. La composición de su superficie nos indujo a intentar perfilar si había ciertas labores propias de cada área. Sin embargo, la escasez del material obstaculizó la realización de este propósito inicial, aunque sí se discernieron algunos aspectos de las actividades que se realizaban en su interior.

Del total de cinco pavimentos documentados en esta fase, únicamente el último presenta la posibilidad de análisis para el sector de mayor tamaño, pero tampoco con demasiados resultados. En él, tanto almacenaje como consumo habían dejado sus huellas, con tres ánforas y cuatro platos, junto con un vasito de cerámica a mano y una tapadera. Para las dos estancias restantes, se localizaron dos ánforas para el 21B y una olla para el C. La presencia de un hogar en el ámbito principal y sin embargo la detección de una olla en el más pequeño de los espacios nos podría mostrar que esta última podría haber funcionado como despensa, pero esta idea no puede confirmarse por falta de información complementaria.

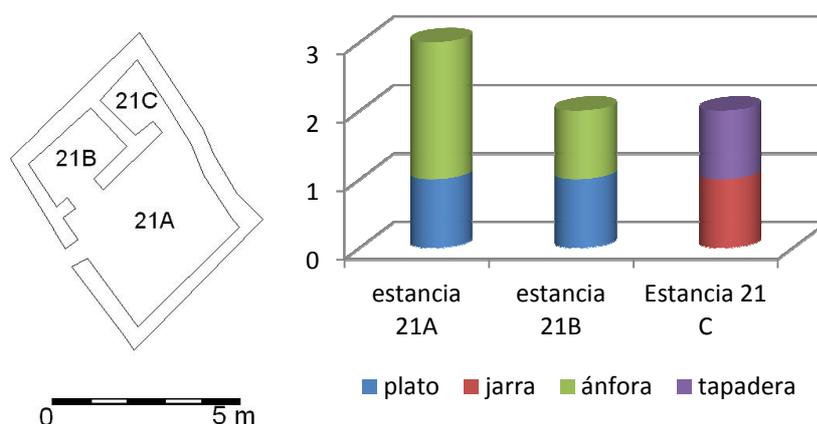


Fig. 94. Planta y gráfica de material correspondiente a la fase 1 del sector 21.

Para el resto de sectores el registro sigue la misma línea, un número de individuos que por su cantidad no es suficiente como para dejar claro la preponderancia de una actividad sobre otras. El sector 16, a pesar de que presentarían dos pavimentos para este momento, sólo el último ha proporcionado material. Para este último nivel de uso de la fase 1 se constataron elementos destinados al consumo (dos jarras y una copa de barniz negro) y un total de tres ánforas. En su interior un hogar ocupaba la parte central de la superficie, lo que podría habernos indicado la acción de la elaboración de alimentos, pero entre su material arqueológico no se percibieron elementos destinados a este fin.

La situación contraria la encontramos en el sector 23, en el que se halló un hogar y cuatro ollas, aspecto que nos hablaría de que aquí la elaboración de alimentos habría estado presente. Al mismo tiempo, la localización de cuatro ánforas y una fusayola ayudarían a conocer algunas de las actividades que se dieron en su interior.

En cuanto a los equipamientos, los datos son más abundantes respecto a su número aunque no en variedad, ya que únicamente se documentaron hogares. En nueve de los 14 sectores se localizó una estructura de combustión, cuyas características compositivas se reiteran en casi todos los casos; con una solera de arcilla rubefactada de 3-4 cm y normalmente con dos capas de preparación, hechas con fragmentos cerámicos. Las dimensiones, formas y emplazamiento no siguen un patrón establecido con hogares subrectangulares (sector 16, 22 o 19), redondeados (15) u ovalados (27). Al mismo tiempo, se describieron con diversos tamaños, siendo el mayor el ubicado en

el sector 22 (190 x 80 cm) y el menor el del sector 19 (60 x 40 cm), el resto quedarían entre ambas medidas, con 85 x 65 cm en el 16 o 60 x 45 cm en el 17.

Cabe destacar que en sectores como el 16, 18 y 22 los hogares mantienen su presencia en las fases posteriores, mientras que en otros como el 23 y 27 no.

Para la fase 1 muy pocos son los restos localizados en sus pavimentos en lo que a material cerámico se refiere. Las múltiples refacciones que se fueron realizando, algunas con muy poca diferencia de nivel, podrían haber provocado la eliminación o reaprovechamiento del material.

La referencia a los equipamientos adquiere un matiz diverso ya que éstos no se han definido en función del proceso de consumo sino mediante una descripción de los únicos documentados, los hogares. Esto es consecuencia de la imposibilidad de detallar el contexto que los acompañaba y, por tanto, de conocer el funcionamiento y la importancia de estos elementos en cada sector. Sin embargo, hubo un elemento detectado a partir de la toma en consideración de los hogares: la mayoría de espacios que presentaban un hogar en la fase 1 mostraban otro en la fase 2, a saber el 16, 18 y 22. Ello no significa que fueran los mismos hogares, sino que parece haber una continuación en la necesidad de la presencia de un foco de combustión en dichos sectores.

De igual modo, se observa cómo para esta fase los datos no permiten una aproximación a la articulación del proceso de consumo en Puig Castellar y, con ello, una percepción general, que hubiese afectado únicamente a la zona occidental del yacimiento. Es este el motivo por el que no se ha realizado una división entre las diferentes fases del consumo.

#### **4.4.5.2. Fases 2 y 3**

Así como para la fase 1 sólo disponíamos de información procedente de las últimas intervenciones, para este segundo momento de ocupación los datos derivan de dos actuaciones en el yacimiento diferentes. En primer lugar, los trabajos realizados al final del siglo XX, los cuales vuelven a ser el origen de la información de una buena parte de los sectores que se han incluido. En segundo lugar, las excavaciones realizadas entre 1954 y 1958. La inclusión de estos sectores nos permite, al menos de manera

parcial, ampliar el radio de conocimiento de los espacios de Puig Castellar a toda la parte nororiental.

Tal y como se ha comentado inicialmente, ambas porciones de documentación no se pudieron unificar y por ello se han analizado de forma independiente.

#### **a. Excavaciones antiguas**

Dentro de este apartado se engloban un total de 18 sectores ubicados en la parte nororiental del asentamiento, descubiertos durante las intervenciones desarrolladas en los años 50. No de todos ellos se dio la misma información (Martínez i Hualde y Vicente i Castells 1966) así como tampoco su material arqueológico responden a las necesidades de nuestro estudio; por ello, únicamente 13 han sido analizados (fig. 91).

La primera cuestión que llama la atención, en los datos consultados, es la secuencia estratigráfica establecida en tres fases: superficial, nivel arqueológico y bajo nivel arqueológico (Martínez i Hualde y Vicente i Castells 1966). Este hecho planteó las primeras dudas en cuanto a la incorporación del material a nuestro estudio, ya que no se definía en qué fase de la evolución del yacimiento nos encontrábamos y si éstas quedaban bien delimitadas estratigráficamente. Trabajos posteriores, a partir del examen de los paramentos, determinaron que la fase designada como nivel arqueológico correspondía al ibérico pleno, siglos IV-III a.n.e. (Sanmartí *et al.* 1992, 56) y por tanto así lo consideraremos.

Otro de los elementos que nos produjo ciertas reticencias fue la parcialidad de la información. Los responsables de dichas intervenciones ya mostraron, en su discurso, la clara intención de destacar aquello, que bajo su juicio, era de una mayor relevancia (Martínez i Hualde y Vicente i Castells 1966, 19). De ahí que únicamente se conozcan los hallazgos más sobresalientes de cada sector. Este hecho imposibilitó la realización de los porcentajes y de análisis minuciosos del material debido a la selección citada. A pesar de ello, se tomó la decisión de incluirlos al observar que había ciertos materiales que aparecían de manera sistemática en las descripciones, que los contextos aportaban datos interesantes y que, incluso, la ausencia de los mismos proporcionaba información. Así, se ha intentado definir ciertos parámetros que ayuden a comprender dónde y en qué condiciones se llevaba a cabo el almacenaje, transformación y consumo de alimentos, sin dejar de ser conscientes de que trabajamos con un material

del todo fragmentario y que los resultados siempre estarán condicionados por este aspecto.

En la publicación de referencia, dentro de los materiales considerados como notables se incluyeron los molinos, una amplia gama de elementos metálicos (desde escorias hasta espadas) y vajilla de importación, catalogada como helenística y que nosotros la designaremos como barniz negro. Al mismo tiempo, otros tipos quedaron omitidos de manera parcial o total, como es el caso de las ánforas, cuya existencia se pone de manifiesto pero sin precisar las cantidades. Otros, como las ollas, se presentan como cerámica prehistórica y, junto con la vajilla de cerámica común, fueron prácticamente suprimidos del registro, probablemente como causa de la política de incluir sólo aquellos objetos más destacados.

A nivel general, para el consumo y el almacenaje, al contar exclusivamente con descripciones genéricas y no disponer de inventarios de material precisos, pocos son los elementos que nos permiten evaluar la importancia que tenían en los sectores. En relación a la transformación de productos, la problemática, quedaría reducida al no depender de manera exclusiva de los individuos cerámicos, sino que los artefactos, como molinos y hogares, adquieren un papel determinante. La recopilación de todos los datos marcará la práctica de ciertas actividades en el interior de los espacios, que si bien no serán el total de las que se realizaban, sí facilitan el discernimiento de algunos trazos.

## **Consumo**

La ingesta de alimentos queda determinada por la localización de cerámica de mesa; sin embargo, como se ha visto, la cerámica común no fue incluida en las descripciones con demasiado detalle, por lo que el desconocimiento de estos artefactos es casi absoluto. Junto a ello, la escasez de importaciones en el asentamiento agravará esta problemática.

Los restos de una actividad de consumo se detectaron en la gran mayoría de los sectores, con la única excepción del sector J, en el que se no había ni un solo individuo perteneciente a esta categoría funcional. Dentro del conjunto restante se advirtió la existencia de un grupo en el que la representación de la vajilla no resultaba definitiva debido a la falta de precisión en los datos aportados. En la descripción de sus contextos nos encontramos con sectores en los que la única información consistía

en la mención de fragmentos de cerámica ibérica y de barniz negro indiferenciables o pequeños vasos (sector A, B, K o P entre otros). Ante ello, concretar el tipo de consumo y sus características fue del todo imposible.

Para otro grupo de sectores, afortunadamente, los restos cerámicos se documentaron en mayores proporciones, con la consecuente facilitación en la interpretación. Este sería el caso del E y del N; para el primero tres platos (uno de barniz negro), dos páteras, dos vasos y un plato o cazuela completan el compendio de instrumentos dedicados al consumo. En el sector N son únicamente vasos, pero con un mínimo de cinco individuos y un *guttus*, nada habitual en este asentamiento. A pesar de que ambos tienen un material muy significativo, es el primer caso donde el consumo se observa de manera concluyente y adquiere un carácter del todo destacado, en relación al resto de sectores, tanto a nivel de variedad tipológica como de cantidad de artefactos.

En cuanto a tipologías, la distribución de la vajilla sigue una tendencia similar con una dispersión de los vasos que se ubicarían en casi todos los sectores (B, D, E, I, K, L, M, N y O). Otros artefactos como los platos se registraron en tres (D, L y M), páteras en el D, un *guttus* en el O y una cratera y dos escudillas en el C y O, respectivamente. Junto a esta lista cabría subrayar un sin número de fragmentos de barniz negro repartidos por la mayoría de los sectores de los que no se conoce a qué pieza pertenecía ni la profusión de los mismos en los sectores (A, I o P), por lo que poco se puede decir sobre ellos. Los vasos, de diferentes medidas, muestran una mayor proliferación, siendo en muchas ocasiones los únicos artefactos pertenecientes a la vajilla. Por ello, hablar de un consumo en el interior de dichos sectores, con un conjunto de material tan reducido, constituido casi únicamente por vasos para la ingesta de líquido, debería ser con el matiz de percibirlo como una ingesta de alimentos de manera puntual o incluso informal, pero siempre con cierta prudencia.

### **Elaboración y transformación**

Como en la mayoría de los asentamientos analizados, estas acciones quedan evidenciadas por la presencia de molinos y hogares, donde los contextos acaban de definir su uso. En este caso, este escenario adquiere un protagonismo principal ya que ambos equipamientos ofrecen muchas dudas sobre la utilización que se hacía de ellos. En cuanto a los hogares, la gran cantidad de metales y escorias lleva a dirigir su

uso hacia menesteres vinculados con el trabajo del hierro o del bronce, en un alto número de espacios, lo que significa que se debe descartar en principio la elaboración de alimentos en ellos. Al mismo tiempo, la no enumeración de las ollas complicó todavía más la percepción de la elaboración y transformación de alimentos.

El primer equipamiento, los molinos, adquieren una importancia mayúscula debido a su localización en un amplio número de sectores; documentados en siete de los 18 excavados. La precisión de su uso, en cuanto a la elaboración de productos, ha sido irrealizable a causa de la ausencia de datos concretos (Portillo 2006, 338). A pesar de ello, hay ciertos indicios que nos llevarían a plantear esta función para estos molinos como es las referencias, hechas por sus excavadores, a cereales (Martínez i Hualde 1962, 8) o los resultados de algunos estudios arqueobotánicos que hablan de trigo desnudo en el asentamiento (Portillo 2006, 337). Al mismo tiempo, su utilización como procesador de cereales no parece extraña atendiendo a la más que probable repercusión de la actividad agraria, atribuida a Puig Castellar.

En cuanto a las características morfológicas, los sectores A, C, D y L-M son los que proporcionaban una mayor precisión, con diámetros que oscila entre los 20 y los 42 cm, siendo el mayor el localizado en el sector L. Las particularidades del hallado en el sector L no conciernen únicamente a su tamaño sino que además llaman la atención al disponer de una barra de hierro central con una talla excepcional; considerado como una importación (Portillo 2006, 337). Por último, el sector N sería el que mayor vinculación presenta con la molienda. Entre su material, se describieron dos molinos y una estructura formada por losas horizontales, la cual ha generado diferentes interpretaciones; una posibilidad fue su consideración como asentamiento de una columna (Martínez i Hualde y Vicente i Castells 1966, 40). La segunda hipótesis interpretativa planteó este conjunto de losas como una probable área para fijar el molino (Portillo 2006, 337). Esta composición se observa por primera vez dentro de Puig Castellar, sin que vuelva a darse en ninguno de los espacios excavados. Del mismo modo, todo ello adquiere un valor destacado al constatar que los molinos de mayores dimensiones se localizan en esta parte del yacimiento (55 cm de diámetro), hecho que remarcaría su importancia como zona de molienda.

Para el B y P, la información es de gran brevedad, y tan solo se nombra su existencia. El sector P, dentro del conjunto, es el que más dudas genera sobre su utilización con alimentos, debido a la composición del sector, en el que diferentes piezas metálicas de carácter variado (proyectiles, filamentos de bronce, clavos y escorias) adquieren los

valores más altos dentro del material. Si bien cabe decir que, para el resto, tampoco existe la convicción de un fin vinculado al consumo, en ellos los contextos muestran un escenario más propicio para su realización con restos de almacenaje, elementos domésticos u hogares.

En relación a las actividades que se compaginan con la molienda, éstas son variadas y dispares en función del sector, sin que se perciba ninguna combinación preestablecida. La asociación de almacenaje y molinos sería el rasgo repetido en cinco de los siete espacios; los hogares son asimismo habituales en las estancias con molinos, pero en menor medida. Otras labores, al margen del consumo, también se reconocen en estos espacios, como es el caso de tejido, artesanado o acciones domésticas.

Por lo que respecta a los hogares, se identificaron en cinco sectores, cuatro contiguos entre sí (B, C, D y E) y uno más en el sector O. De ellos, poca es la información sobre sus dimensiones, a excepción del C con 1,30 m<sup>2</sup> y el E con 2 m<sup>2</sup>, y acerca de su ubicación los datos nos permiten situarlo en el ángulo derecho en el B, C y O y en el izquierdo para los dos restantes.

El principal aspecto a resaltar es la reproducción de la problemática vista para los molinos: la complicación en la comprobación de la utilización de este tipo de focos caloríficos como medio de elaboración y transformación de alimentos. El primer elemento que puso de manifiesto esta dificultad fue lo impreciso de su descripción. Según sus excavadores, los indicios de hogares venían dados por el registro de manchas de cenizas, que no en todos los casos identifican como restos de combustión (Martínez i Hualde y Vicente i Castells 1966, 18). Ante la diversidad en las apreciaciones de estos equipamientos se han considerado sólo aquellos que se nombran explícitamente como hogar y no las acumulaciones de cenizas. La segunda causa de esta complejidad viene dada por la existencia de un contexto condicionado por la decisión de no reflejar todos los objetos, como es el caso de las ollas. Para solventar este último punto, se intentó buscar una alternativa en otro tipo de utensilios que han podido determinar la interpretación de la utilización de dichos equipamientos. Éstos son los materiales metálicos, que a pesar de tener una presencia prácticamente constante en todos los sectores, su finalidad (agrícola, artesanal o doméstica) aportará al análisis de los hogares matices de gran significación.

Por un lado, se observan un grupo de dos sectores, B y O, donde el hogar convivía con una lista relevante de metales destinados a labores agrícolas y artesanales. El estudio del material permite determinar para el primero la evidencia de un conjunto de artefactos vinculados con labores agrícolas (hacha, azada, mango) mientras que en el segundo estarían más relacionados con trabajos de artesanado (barras, anillas y escoria de hierro). La descripción realizada (Martínez i Hualde y Vicente i Castells 1966, 24-27) nos habla de otras labores que lo completarían, como el almacenaje (dos ánforas), el tejido (fusayolas y dos piedras de alisado) y la elaboración de alimentos (un molino). Así, para este caso el hogar estaría dentro de un escenario favorable a la idea de la elaboración de alimentos bajo la acción del fuego. El marco del sector O no mostró restos de ni ningún tipo el almacenaje ni de elaboración de productos alimenticios; pero sí de consumo, con escudillas y un amplio repertorio de objetos de metal, que indicarían una importante actividad de este tipo. Todo ello nos hace cuestionar, para este sector, que el uso del hogar no tenía, al menos como función principal, la elaboración de productos alimenticios.

En segundo lugar, se podría definir otro tipo de grupo, C, D y E, en los que el hogar coexiste con materiales metálicos que se reducen en beneficio de otros artefactos e instrumentos relacionados con las labores de almacenaje, transformación de alimentos o consumo. Para todos ellos, los metales descienden en número y adquieren un carácter más doméstico como es el caso del D, con una lanza, o el E, en el que hay un cuchillo. Para el C se documentó un hacha, siendo este el único elemento de metal. Su contexto también muestra mayor proximidad a actividades domésticas, como es una crátera de barniz negro en el C. La unión de todos los datos nos llevaría hacia la percepción de espacios donde el hogar tendría más sentido como fuente lumínica y punto de calor para el cocinado que como instrumento de trabajo artesanal y más personal. Al mismo tiempo, cabría destacar la localización, en los tres sectores, de huesos calcinados alrededor del hogar, aspecto que remarcaría la hipótesis de una elaboración bajo la acción del fuego. Dentro de este grupo el sector D expondría una serie de cuestiones que nos harían ir un paso más allá en la interpretación del uso de este equipamiento. En su interior, se englobarían las tres actividades del proceso de consumo (elaboración, consumo y almacenaje) junto con determinados elementos de prestigio o simbólicos (una lanza, fragmentos de collar y una piedra con una cruz incisa interpretada como un símbolo solar). Este último conjunto de materiales, y principalmente el posible símbolo solar, podrían marcar un espacio de índole religioso o simbólico donde el hogar compartiría estos rasgos.

## Almacenaje

El indicativo principal de su existencia es la inclusión de ánforas en las descripciones consultadas, observadas de manera sistemática en la mayoría de estos sectores, con excepciones tales como el B, C, D, I y J. En este caso, cobran un protagonismo similar aquellos sectores con presencia de ánforas y aquellos en los que no se registraron, principalmente el B, C y D, que corresponden a tres de los cinco que tenían un hogar en su interior.

Dentro de la enumeración de material arqueológico, en la práctica totalidad de los casos no se especifica la cantidad y, por tanto, determinar la importancia de esta acción resulta del todo inviable. Es por este motivo que únicamente está a nuestro alcance definir la composición de los sectores donde esta actividad se establecía en mayor o menor medida.

El análisis del conjunto de material evidencia que el almacenaje comparte espacios con cualquiera de las actividades vinculadas al proceso de alimentación. La distinción se observa en los equipamientos, principalmente en los tres sectores, ya comentados, donde el hogar y las ánforas no coinciden en el espacio. Asimismo, el material metálico es muy escaso o si lo hay constituye piezas significativas dentro del asentamiento, como es una lanza en el D. Pese a que esta combinación se da en tres de los cinco sectores con hogar hay dos más donde sí son coincidentes ambos elementos, el O y el E.

El único sector destacable sería K-L, en el que su contexto muestra esta actividad de manera especial. Esta percepción vendría determinada por la documentación de ánforas y un buen número de supuestos granos de uvas, según explican sus excavadores (Martínez i Hualde y Vicente i Castells 1966, 37). Junto a ello, la ubicación de un pebetero en este espacio, ya fuese como depositario de espigas o como evaporador de aceites, parecen conferirle al sector un papel de cierta excepcionalidad pero vinculada con el ritual del cultivo y la tierra. Al mismo tiempo, el resto de material, tanto metálico (una espada ibérica, un hacha y una anilla) como cerámico (algunos vasitos de cerámica a mano, sin especificar) ampliaría la configuración de este espacio, compaginando el almacenaje con la acumulación de otros elementos, como armas.

## Conclusiones

Las situaciones que se detectan, siempre teniendo en cuenta que estamos ante un material completamente fragmentario, presentan un amplio abanico de combinaciones. Entre los sectores analizados hay un determinado grupo en el que se engloban los elementos que marcarían las tres actividades propias del proceso de consumo (B, E, L, N, O y P). A excepción del B y del E, el resto son espacios contiguos, que quedan localizados en la zona oriental de esta parte del yacimiento y constituyen las estancias de planta más cuadrada. En todos ellos, las tres acciones nombradas no se manifiestan de la misma manera ya que para el L, N y P la elaboración se establecerá a partir de la molienda, no con el fuego; para el O sería lo contrario y únicamente en el E se daría con ambos elementos.

Otro dato llamativo es que para el O y el P se expuso un contexto más propio de un espacio de artesanado (con clavos, escorias, anillas o filamentos de metal) que de uno donde el consumo se desarrollase de manera habitual. Esta circunstancia podría querer decir dos cosas; la primera, que artefactos como el hogar y el molino tuviesen una función al margen de la elaboración de alimentos, planteamiento amparado por una vajilla escasa, con vasos, escudillas y fragmentos de barniz negro sin concretar número ni forma y fragmentos de barniz negro sin precisar para el segundo sector. La segunda opción interpretativa incorporaría la percepción de un espacio donde la actividad del artesanado coexistiese con acciones propias del proceso de consumo o viceversa, con una posible plurifuncionalidad de los artefactos y equipamientos. Esta última opción parecería la más plausible si la comparamos con los otros dos sectores, E y N, en los que a pesar de contabilizarse piezas de carácter más doméstico (lucerna, fíbula para el primero y hebilla y collar de bronce para el segundo) junto con elementos de vajilla más numerosos, siguen documentándose *items* relacionados con la manufacturas como son escorias en el E.

El B quedaba formado por dos estancias denominadas B<sub>1</sub> y B<sub>2</sub>, para ambas la descripción realizada (Martínez i Hualde y Vicente i Castells 1966, 24-27) hace referencia dos ánforas y un molino en la B<sub>1</sub> y junto a ello encontramos un hogar en la B<sub>2</sub>. En la primera estancia se concentra la mayor cantidad de artefactos: un conjunto de elementos vinculados a labores agrícolas y de carácter doméstico, tales como una aguja de coser de hueso, una azada, una hoja de otra azada, un tubo de empuñadura de lanza, un clavo, dos alisadoras junto con escorias de hierro. A su vez, en el B<sub>2</sub> se halló la poca vajilla que había (fragmentos de pequeños vasos) y una pieza de bronce

sin especificar. En este caso sí se contempla una separación funcional entre el consumo, con una asociación espacial al hogar, y el resto de elementos (metálicos, de elaboración y de almacenaje). Mientras, el L, que funcionaba de manera conjunta al M aunque incorpora todas las labores nombradas, posee un contexto que no permite tender hacia una valoración compositiva específica.

De la misma manera, se observaron espacios donde alguna de estas tres acciones aparecía compaginada de manera diferente, es decir, únicamente dos o incluso una. Los sectores D y C serían el ejemplo de la convivencia dentro de un mismo espacio de consumo y elaboración. De nuevo nos hallamos ante dos sectores colindantes sin restos de almacenaje en su registro. Otro tipo de organización interna se da en los espacios A, M y K, en los que no se documentan labores de elaboración de alimentos, sí de almacenaje, y el consumo con carácter residual en el A y K y más abundante en el M (pequeños vasos y un plato de barniz negro).

A pesar de la posibilidad de establecer estas agrupaciones, no existe una pauta reiterativa en ninguno de los espacios. Los equipamientos que determinan la acción de almacenaje, elaboración y consumo quedan identificados, pero la definición completa de un espacio pasa por la incorporación del resto de materiales que conforman el sector y que aportan matices funcionales diversos. Los elementos que proporcionan estas diferencias se constatan al compararlos en número y forma entre los diferentes sectores, con ello lo inusual queda en relieve y al mismo tiempo se constata la excepcionalidad del sector. Para Puig Castellar son únicamente tres sectores los que, a través de variables como repertorios cerámicos amplios, artefactos poco habituales dentro del asentamiento o cantidades de metales destacados, permiten una aproximación global. Para el resto, la uniformidad no deja ir más allá en el conocimiento de su dinámica, quedándonos con la percepción de actividades concretas.

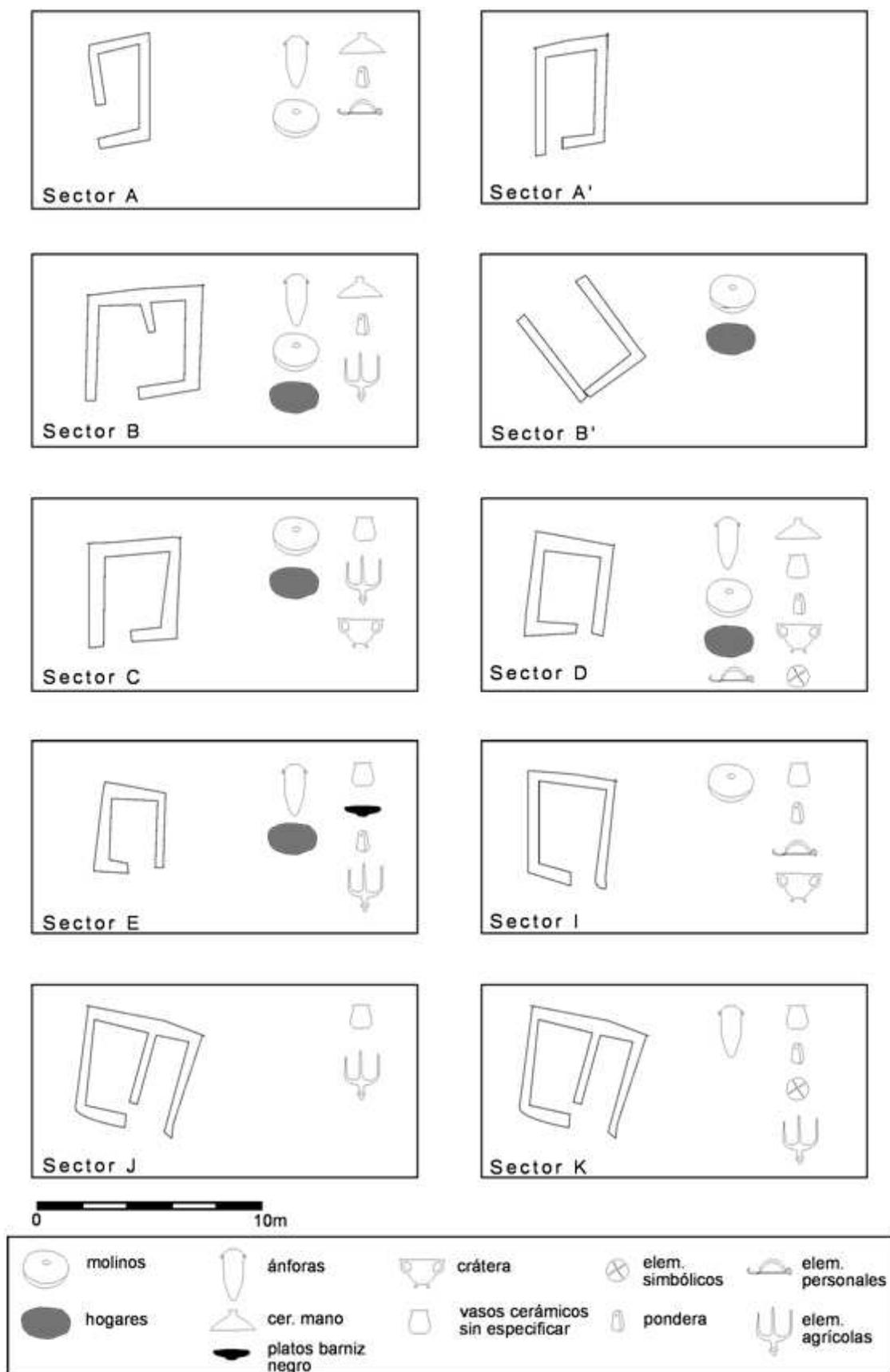


Fig. 96. Composición material de algunos de los sectores estudiados hasta el momento (la designación de los elementos se ha realizado en base a su nomenclatura original (Martínez i Hualde y Vicente i Castells 1966)

El sector N se puede considerar el mejor ejemplo de que el contexto matiza la percepción de los espacios, perfilando de manera clara el conjunto de actividades que se desarrollaban en su interior. En él, como se ha explicado en el apartado de molienda, esta acción tendría un protagonismo especial con el emplazamiento de dos molinos y una estructura enlosada, que al mismo tiempo le dan cierta excepcionalidad al no haber más ejemplos en el asentamiento. Dicha diferencia se remarca con la localización de un morillo en forma zoomorfa en los extremos. En este caso, su vinculación con el fuego quedaría invalidada, ya que no se documentó ninguna estructura de combustión en este sector, lo que plantea el considerar que funcionase como una escultura (Maluquer de Motes 1963, 10) o como un elemento ritual más que como un morillo propiamente. El resto de material también es algo inusual; en cuanto a la vajilla, es de las que presenta una mayor concentración, con un *guttus* fragmentado y cinco vasitos de diversas dimensiones. Unido a ello, otros elementos (fragmentos de un collar de bronce, una cucharilla de hueso, una funda de espada, tres piedras de alisar y dos de afilar) continuarían acentuando este carácter inusual.



Fig. 95. Imagen del morillo localizado en el sector N (Sanmartí y Santacana 2005).

La relevancia del almacenaje se observa en el sector J-K, donde una parte de los materiales determinaría esta acción, con ánforas, granos que podrían haber sido de uva y principalmente la ubicación de un pebetero que queda vinculado a la agricultura. De manera coetánea se encontraron una espada, un hacha, una anilla y un vasito que permite plantear la hipótesis interpretativa de un espacio de almacenaje que parece compaginar el atesoramiento de alimentos y de otros elementos, como armas.

Finalmente, quedaría resaltar el contenido del sector D, para el que la elaboración de alimentos junto con el consumo quedan perfectamente constatados, de manera sobresaliente el segundo, con el más amplio inventario de vajilla de toda esta parte del asentamiento (tres platos uno de ellos de barniz negro, dos vasos, dos páteras y un plato o cazuela). Al mismo tiempo, restos de un collar y una piedra redonda interpretada como símbolo solar, por una incisión en forma de cruz en una de sus caras, dotaban a este espacio de elementos poco usuales. Sin embargo, la única interpretación a la que podemos llegar es a la de un consumo excepcional en función

de lo detectado hasta el momento, posiblemente dentro de una actividad de carácter doméstico.

Para el resto, mayoritariamente se observaría una plurifuncionalidad, que se podría resumir con las palabras expresadas por J. Sanmartí *et al.* (1992a, 56) a través de las que se manifestaba que estas estructuras albergaban las funciones de almacén, cocina y refugio, propias de un sistema agropecuario tradicional. Al mismo tiempo, cabría destacar que, al compararlo con los sectores excavados en la parte este del asentamiento, la diferencias son sustanciales, y otorgan a esta parte un carácter más manufacturero a todos los niveles, sea metalúrgico, de transformación de alimentos o incluso textil, con un mayor cómputo de elementos propios de estas acciones.

#### **b. Excavaciones de 1998 a 2002**

Las excavaciones de este periodo de cinco años se concentraron en la parte occidental del yacimiento, donde se ha intervenido en un total de 14 sectores. Es esta zona, con un registro estratigráfico moderno y completo, la que nos ha permitido reconocer con mayor nitidez tanto la constitución de los espacios (materiales y equipamientos) como la estructuración edilicia de cada uno de ellos.

La evolución de estos sectores queda enmarcada en tres tempos bien definidos, denominados fase 1, 2 y 3, siendo la última la correspondiente al nivel de destrucción del asentamiento. Tal y como se ha comentado en líneas anteriores, para el análisis del material se consideró apropiado unificar aquel correspondiente a las fases 2 y 3, al formar parte de un mismo momento temporal. Sin embargo, esta decisión no es aplicable a todos los sectores, debido a que determinados espacios conllevan ciertas particularidades que se expondrán a continuación. Por un lado, se contempló un grupo en los que la fase 3 no corresponde de manera exclusiva al derrumbe, sino que incorpora los restos compositivos de lo que se ha interpretado como una estructura sobre-elevada o altillo, localizada entre el pavimento de la fase 2 y el momento de derrumbe. Por otro lado, se observó una segunda circunstancia que impedía la unificación de ambas fases, en este caso detectada en un único sector (designado con el número 19) que poseía un último nivel de ocupación posterior al resto de sectores, es decir en la denominada fase 3.

Al margen del aspecto estratigráfico, el estudio del conjunto de sectores excavados durante este lustro implicó otra serie de dificultades relacionadas con el material. El registro, tanto artefactual como de equipamientos, es en muchos casos reducido en demasía. Este hecho ha entorpecido de manera importante el análisis y la interpretación de muchos de los sectores incluidos en esta parte del estudio, al no disponer de los suficientes datos para llevar a una conclusión sólida. A pesar de todo ha habido sectores en los que ha sido posible una percepción precisa, en mayor o menor grado, del escenario en el que se desarrollaban las acciones propias del proceso de consumo. Para llegar a este propósito, el primer paso se inició de la misma manera que se ha realizado en el resto de yacimientos, a partir del estudio del compendio material de cada sector. Con ello, si bien podríamos haber generado ciertas hipótesis, éstas habrían quedado en eso, en opciones interpretativas difíciles de sustentar con los resultados obtenidos de un material poco diversificado y escaso. En vista de que para Puig Castellar un estudio individual de cada sector no ofrecía las posibilidades esperadas, se optó por la inclusión de un replanteamiento analítico que pudiese aportar más datos, basado en la comparación entre espacios que presentasen unas características similares en su registro.

Con este fin, se comenzó a trabajar mediante la división en dos grupos de los sectores, distribuidos en función de dos variables: la primera se centra en la estructuración edilicia, es decir su composición a partir de un único espacio o la conjunción de diferentes estancias. Las particularidades que implica la dinámica de un sector formado por dos o más estancias no se dan en aquellos de planta simple, por ello la distinción se considera necesaria con el objetivo de no equiparar sectores que funcionaban de manera diferenciada. Por este mismo motivo, para las estructuras de carácter complejo la influencia recíproca de todos los espacios debe ser tomada en cuenta, debido a que las estancias no existían como un ente aislado.

La segunda variable gira en torno al registro material. Las agrupaciones en el estudio de sectores se generan a partir de las analogías tanto en el número como en las tipologías cerámicas, ya sean pertenecientes a la vajilla o al almacenaje. Este parámetro se aplicó a los sectores sin compartimentar ya que, tal y como se ha comentado, se determinó que aquellos constituidos por más de una estancia debían ser analizados aparte, de modo individual, para llegar a una percepción completa del sector.

## Consumo

La comprensión del valor que tendría esta actividad dentro del conglomerado total de acciones resultó difícilmente definible por el contexto material. Espacios con reducidos cómputos de individuos pertenecientes a vajilla, conjuntos cerámicos sin aparente coherencia funcional o cantidades poco usuales dentro de la dinámica general han complicado la apreciación de las directrices de funcionamiento del consumo dentro de los espacios que integran el estudio.

De esta manera, los resultados de un análisis exhaustivo de los sectores y la búsqueda de matices fueron, en la mayoría de los casos, insuficientes para determinar las características de la ingesta de alimentos. Es decir, la interpretación de los valores cerámicos ha permitido concretar la existencia de consumo, con características diversas, pero no la comprensión de su funcionamiento o de su importancia dentro del sector.

### Sectores simples

El hecho de ser espacios sin compartimentar permite estudiar cada uno de ellos como un escenario cerrado. Su comparación con sectores de las mismas características tanto estructurales como compositivas han llevado a la elaboración de tres grupos diferenciados.

A) La primera asociación se establece a partir de las particularidades de los artefactos destinados al consumo, cuyos valores manifiestan características singulares dentro de los sectores simples (fig. 97). Para este conjunto, la cuantía de algunos instrumentos vinculados a la ingesta de sólidos y semi-sólidos y al servicio de líquidos suma de 10 a 13 individuos, que en función de lo percibido en todo el estudio representan los números más altos del yacimiento.

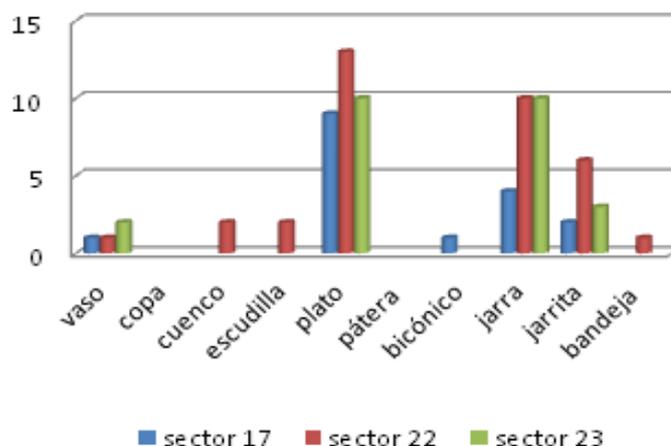


Fig. 97. Gráfica de los artefactos pertenecientes al consumo en los sectores 17, 22 y 23.

Estos valores se reflejan principalmente en jarras y platos, muy superiores al resto de artefactos en los tres sectores, con ciertas diferencias cuantitativas entre ellos. Las principales divergencias se emplazan en el sector 17, en el que estos individuos son menos abundantes que en los dos restantes. Mientras, otros artefactos aparecen en cantidades bastante homogéneas (vasos y jarritas) junto con una serie de tipos que únicamente se dan de manera concreta en el sector 22, a saber cuencos, escudillas (de Taller de Rosas, Campaniense A) y una fuente.

Así, a nivel cualitativo, de nuevo se documenta cierta excepcionalidad en el sector 22, por lo amplio de su repertorio. Al contemplar el gráfico (fig. 97) se expone lo que podríamos denominar como un servicio completo de vajilla, con la presencia de fuente, cuencos y escudillas, ausentes en los otros dos espacios como vasos, platos y jarras. De esta manera quedarían incorporados instrumentos de servicio y consumo, tanto de líquidos como de sólidos, en algún caso con cantidades destacables, como los platos o jarras.

Para los otros dos sectores, el compendio de vajilla se ciñe a tres elementos principales; vasos, platos y jarras, con un claro predominio de estos dos últimos. Como se puede observar, la variedad es menor que en el sector 22, aunque los valores continúan ofreciendo una preponderancia notable respecto al resto de sectores estudiados.

A un nivel más general, la interpretación de los datos de estos tres sectores constataba en primer lugar la indudable importancia de la vajilla, con un volumen muy por encima del resto de grupos. Este hecho sugirió diversas opciones en el momento

de estructurar una hipótesis interpretativa. Las alternativas que se plantearon fueron dos: la primera, la vinculación del material analizado con la ejecución de la ingesta de alimentos en estos espacios. Esta opción parece del todo factible para todos ellos, al englobarse en su material un conjunto lo suficientemente amplio como para realizarse esta actividad, incluso con cierta suntuosidad, principalmente en el sector 22. La segunda hipótesis a considerar sería aquella motivada por la no asociación de vajilla con la actividad de consumo. Esta idea vendría encauzada a partir de la presencia de ciertos tipos cerámicos, muy elevada respecto al resto de espacios individuales, que llevaría a pensar en la posibilidad de relacionar su acumulación con el almacenaje de este tipo de artefactos. Todo ello sin descartar una compaginación de ambas acciones.

B) Esta segunda agrupación se forma con aquellos sectores que, a pesar de englobar artefactos asociados al consumo, contienen un número menor junto a un repertorio tipológico más reducido (fig. 98), siempre respecto al constatado en el grupo anterior. En cuanto al primer punto, los instrumentos documentados no superan los dos individuos, a excepción de las jarras en el sector 16, para las que se contabilizan un total de ocho.

El compendio expone una característica particular: la concentración de artefactos de consumo de sólidos y el servicio de líquidos, con una ausencia total de instrumentos dedicados al consumo de semi-sólidos y líquidos, y al servicio de los primeros.

Con estos datos resulta viable plantear de una presencia de consumo en los dos sectores, ya que hay elementos cerámicos destinados a este menester. Sin embargo, la dificultad aparece al intentar definir con mayor claridad qué tipo de consumo se establece con el material disponible. Tal y como sucede en el grupo A, las hipótesis interpretativas variarán en función del significado que se otorgue a las cifras del registro, es decir, si consideramos que la ejecución del consumo de carácter cotidiano se establecía a partir de un instrumental completo, como es el caso de los sectores 17, 22 o 23, no podemos valorar los dos sectores aquí analizados bajo la misma perspectiva. Sin embargo, plantear la necesidad de una vajilla tan amplia y generosa para un consumo de carácter habitual parece poco apropiado si no perdemos de vista que nos referimos a un tipo de asentamiento vinculado de forma directa con la actividad agraria. Ante ello, la opción de una ingesta de carácter rápido o circunstancial podría haber estado más acorde con la vajilla que encontramos en estos sectores.

De la misma manera si, finalmente, se optase por calificar a los sectores del grupo A como almacenes, la importancia del consumo de este segundo conjunto no variaría en demasía, debido a que su desarrollo es del todo posible con un carácter cotidiano, sin grandes pretensiones.

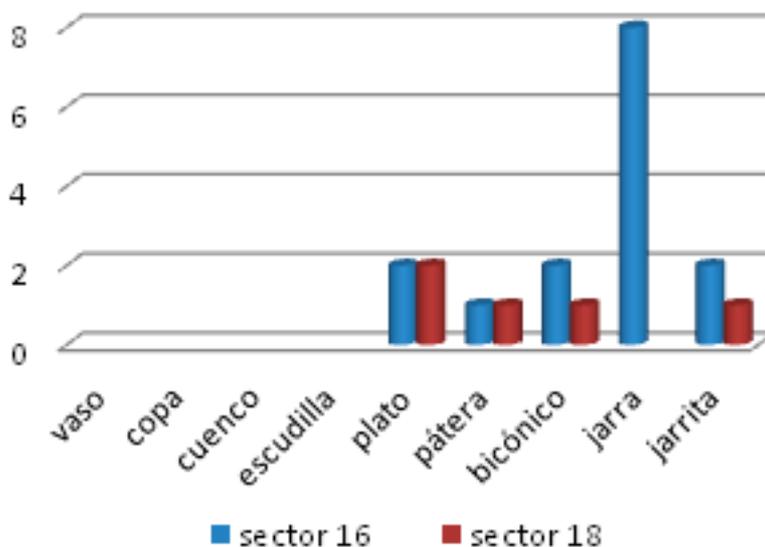


Fig. 98. Gráfica comparativa de los instrumentos destinados al consumo de los sectores 16 y 18.

C) En este último conjunto la relación viene establecida, principalmente, por el volumen de material documentado, muy inferior al advertido en otros grupos. Este parámetro se consideró el más adecuado para el análisis de estos sectores debido a la ausencia de otro tipo de analogías, como las tipológicas.

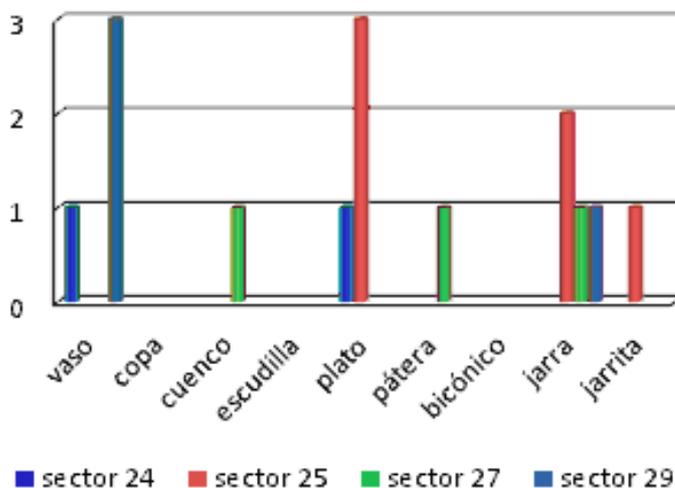


Fig. 99. Gráfica comparativa de los sectores 24, 25, 27 y 29, en ella se han incluido únicamente los elementos destinados al consumo de alimentos.

Estos cuatro sectores ofrecen una serie de características que establecen escenarios dispares entre sí (fig. 99), con la única similitud de albergar restos de una posible actividad de consumo difícil de concretar. En todos ellos la coherencia compositiva resulta compleja de definir, al detectarse espacios con un material destinado al consumo y servicio de líquidos (sector 29), otro donde se contemplaron únicamente jarras y platos (sector 25), un vaso y un plato (sector 24) o donde se observa una mayor diversidad con elementos asociados al consumo de semi-sólidos y servicio de mesa (sector 27).

Con todos los datos analizados aparece el problema de la ambigüedad funcional, una lógica configurativa compleja de definir, consecuencia de la ya vista escasez de material. El consumo parece poco probable en sectores como el 29, con tres vasos y una jarra. En otros, como el 25 o 27, por el contrario, su contexto permitiría, quizá con cierta osadía, hablar de consumo en sus interiores, al detectar instrumentos para la ingesta tanto de líquidos como de sólidos. Finalmente, quedaría el sector 24, del que es complicado precisar una línea interpretativa con el registro de un vaso y un plato, que podría responder a un consumo circunstancial o simplemente orientado a saciar una necesidad básica mientras se ejecuta otra actividad.

Así, a medida que se van obteniendo los resultados de cada sector, las perspectivas sobre la presencia del consumo adquieren, como se ha ido observando, diferentes matices. El carácter habitual o esporádico de esta acción podría haber determinado la suma de objetos utilizados. De la misma manera, surgiría la opción de considerar estas diferencias a partir de un menor o mayor número de comensales, e incluso marcado por el carácter de dicha comensalidad.

Por último, no podemos descartar que la presencia de la vajilla, con valores que sobresalen a la media constatada, indique otro tipo de actividad al margen del consumo, como podría ser el almacenaje de dichos objetos.

### Sectores complejos

El siguiente grupo tiene la característica, ya comentada e implícita en su denominación, de estar constituido por diversas estancias que funcionan de manera coetánea. Tal y como se ha explicado en párrafos precedentes, su estudio no estará determinado por las analogías tipológicas entre sectores sino en función de las

estancias que lo configuran. El doble funcionamiento que se desarrolla en cada una de las unidades menores, como espacio aislado y a la vez como parte de un todo, hace que cada una de ellas aporte información esencial de manera independiente y al mismo tiempo contribuya a una comprensión global del sector. Los resultados obtenidos permitirán su cotejo con otros sectores, ahora sí en un mismo nivel estructural.

En este caso, el orden descriptivo se regirá en función de la denominación de cada sector, al ser designados numéricamente. Su estudio se desarrollará, siempre, con los datos derivados de una gráfica comparativa de las estancias, generada a partir del vaciado del registro material. Así se comenzará con el sector 15, en el cual durante la evolución de la fase 2 se produjo una ligera modificación en su estructuración interna, quedando constituido por una fase 2A (más antigua) y una fase 2B. Este cambio se concentraba en la estancia 15C, donde el pavimento fue amortizado para la elaboración de un nuevo nivel de uso. El hecho de que el resto de estancias no experimentaron ningún cambio, a razón de mantener su disposición, ocasionó que se perdiesen los contextos materiales para la fase 2A, por su constante ocupación y lógica transformación hasta el momento de su abandono.

En cuanto a la fase 2B, entre las cuatro estancias que constituían este sector se observó una clara dicotomía entre aquellas situadas en la parte oriental y aquellas ubicadas en la occidental (fig. 100). En las dos primeras, 15B y 15C, los individuos cerámicos destinados al consumo no superan un individuo para ninguno de los tipos constatados. Por el contrario, en las 15A y 15D el listado de material muestra un cambio de tendencia con unas cantidades de vajilla destacadas, no tanto por la variedad de formas sino por su suma. La primera incluye la mayor concentración de vajilla de todo el sector, donde podemos observar valores que van desde los dos individuos de las copas hasta los siete de las jarras. En esta ocasión, si nos regimos por el número de vasos que se detectaron podríamos hablar de una vajilla para no más de dos personas. En la 15D, comparativamente con la anterior se documentan menos individuos de determinadas formas (platos y bicónicos), se mantienen de otras (jarras) y, finalmente, algunas no se dan (vasos). El global de su composición es, así, más reducido que el referenciado en la estancia 15A, a pesar de que en las formas no hay grandes diferencias, con la excepción de las copas.

La recopilación de todos estos datos nos ofrece una visión general del sector, respecto al consumo. En este caso las cantidades más destacadas de vajilla se detectan en el

espacio más interno del sector, 15A, enlosado y donde el almacenaje, detectado a partir del depósito de contenedores cerámicos, tiene un protagonismo importante (fig. 100). Ante un contexto así, la presencia de los restos más abundantes de vajilla podría ser consecuencia del propósito de almacenarlos más que un resto de la actividad de consumo en dicho espacio. Por el contrario, el sector 15D, a pesar de no disponer de los valores más importantes de vajilla, parece haber sido el lugar donde el consumo tendría más opciones de haberse ejecutado. El porqué de esta hipótesis lo encontramos, en primer lugar, en cuestiones vinculadas al acceso, como punto de emisión de luz. Este espacio sería el receptor de mayor de luminosidad lo que, junto a la ausencia de un hogar en el interior, incrementaría la importancia de disponer de iluminación durante la mayor parte de tiempo posible. De la misma manera, la reducida presencia de ánforas crearía un espacio más adecuado para el consumo.

En cuanto al resto de estancias, el material correspondiente a la 15B, con un plato, no permite ir más allá en la percepción del consumo en su interior, debido a lo exiguo de la información. Por lo que respecta al 15C, los datos son algo más prolíficos, con una jarra, una jarrita y un plato. Se podría hablar, como se ha visto en casos anteriores de un consumo de tipo circunstancial, siempre teniendo en cuenta lo limitado de los restos.

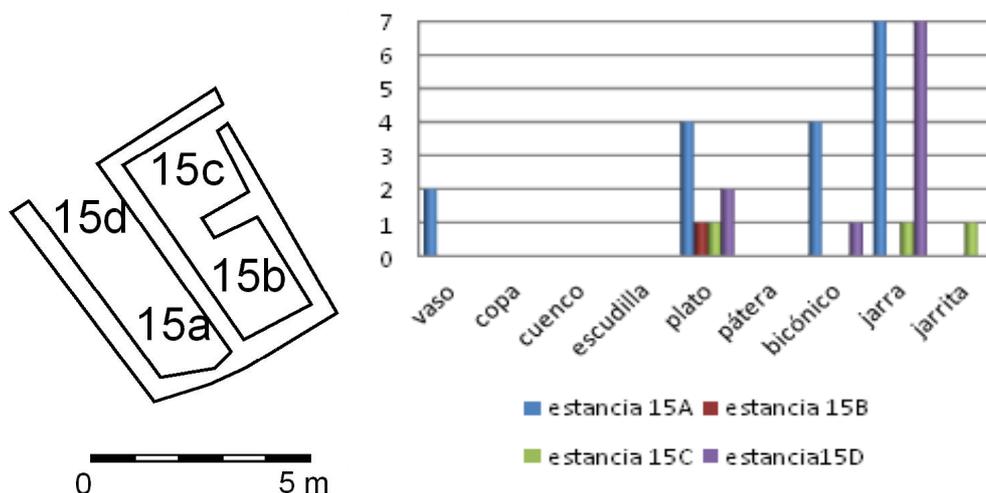


Fig. 100. Gráfica comparativa de las cuatro estancias que constituyen el sector 15, donde quedan reflejados los artefactos propios del consumo.

El sector 19, el siguiente continuando el orden numérico, encierra también una serie de particularidades importantes de definir previamente al inicio del análisis. Por un lado, nos encontramos con una compleja evolución, principalmente en la estancia 19A,

en la que se realizaron hasta cinco refacciones en su pavimento. Esta dinámica le confirió una problemática concreta en el conocimiento de la composición material de cada uno de ellos, al incluir elementos fuera de contexto procedentes de las aportaciones destinadas a la regularización del terreno entre un nivel de uso y el siguiente. Así pues, no ha sido posible estudiar ningún contexto hasta los pavimentos previos al derrumbe.

Por otro lado, un segundo punto, que hace del sector 19 un escenario inusual dentro de esta parte del asentamiento, es la documentación de un nivel de uso en las tres estancias que componen el sector, en la fase que hasta ahora quedaba reservada al derrumbe.

Ya dentro del plano del análisis del contexto material, la estancia 19A comporta complicaciones al documentarse un altillo sobre ella. Como se ha comentado ya en otros sectores, todo ello dificulta el estudio de ambos niveles, aunque en este caso la dispersión de los restos cerámicos parece haber aportado ciertos indicios para pensar que su extensión ocupaba una parte de la superficie del pavimento inferior, aunque sin poder especificar de manera precisa. Se detalló cómo un nivel formado por arcilla de color marrón rojizo de textura compacta con piedras (Ferrer y Rigo 2003, 70), descripción que se vuelven a repetir en otros sectores y que no se alejan demasiado de aquellas correspondientes a sectores que no disponían de altillo, por lo que definir unas particularidades propias resulta del todo complejo. Este hecho conllevó que al hablar de la estancia 19A se haga referencia tanto al altillo como a la superficie de uso.

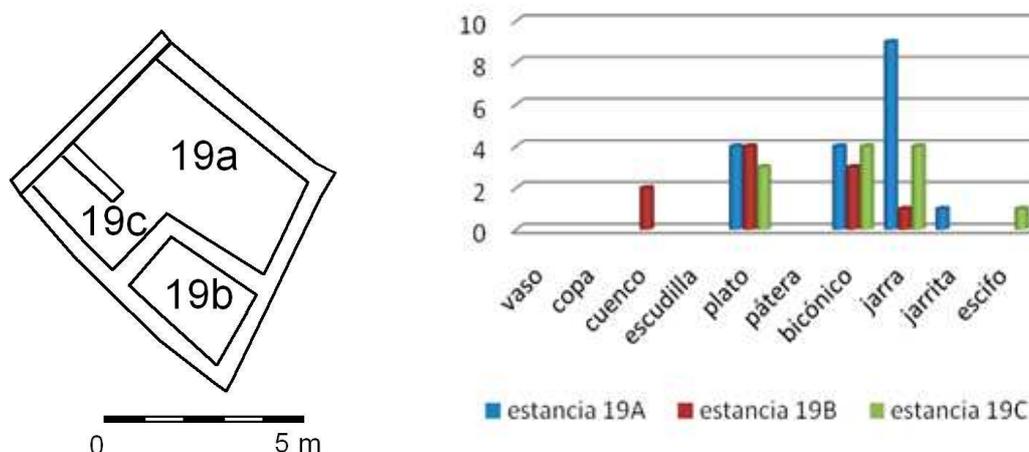


Fig. 101. Gráfica comparativa de los artefactos pertenecientes al consumo de las tres estancias que constituyen el sector 19.

La gráfica expone casi a simple vista otra de las singularidades de este sector: las similitudes entre las tres estancias (fig. 101). Los individuos cerámicos que se documentan siguen una línea más o menos uniforme en tipos y cantidades. A nivel general platos, bicónicos y jarras aparecen de manera constante, con la puntualización del último tipo que adquiere valores más altos en la 19A. En un análisis más detallado se pueden apreciar determinados artefactos que marcan las diferencias entre unas y otras, si bien cabe decir que es de manera poco definitoria, sin permitir conclusiones firmes. La estancia que alberga el número más destacado de artefactos, llamémosles discordantes, es la 19A, con una suma de jarras inusual en este sector, junto con una jarrita. La 19B y C también engloban otros dos instrumentos pertenecientes a la vajilla de mesa que no tiene paralelos en el resto de estancias; son un cuenco y un escifo, respectivamente.

Ante estos datos no cabe sino plantearse el porqué de esta semejanza en las cantidades y tipos de algunos elementos y la existencia puntual de otros. La idea de la presencia de la actividad de consumo en todas ellas tal vez sería la más acorde si nos ceñimos a los resultados cerámicos. Al ampliar la visión de cada espacio en busca de algún aspecto que nos facilite una mejor comprensión de estas similitudes nos encontramos con cuestiones estructurales o con artefactos que nos dan una percepción más completa.

En primer lugar, la consideración de la disposición estructural y el espacio útil resulta de gran importancia debido a que es un sector donde las diferencias dimensionales son muy acusadas, con una estancia anterior de 16 m<sup>2</sup>, 19A, frente a dos delanteras de 3,9 y 5 m<sup>2</sup>, respectivamente. En segundo lugar, obtenemos más información de los elementos cerámicos correspondientes a otras categorías, como son almacenaje o cocina. En este caso, hay dos elementos que perfilan un poco más las características de cada espacio, en primer lugar las ánforas, con valores muy altos en la estancia 19A, posiblemente de nuevo por la influencia del material originario del altillo y con un protagonismo muy importante en las dos restantes. En segundo lugar, las ollas, concentradas en el 19B, lejos del hogar y en unas cantidades poco habituales. Finalmente, quedaría incluir los equipamientos, reducidos a un hogar en la superficie del 19A y el altillo ubicado sobre él.

Todos ello parece configurar espacios destinados al almacenaje donde los elementos asociados al consumo ocupaban un área considerable. Sin embargo, resulta de gran complejidad definir un sitio específico para el desarrollo de esta actividad dentro de las

tres estancias. Bien sea por la superficie disponible, bien por la existencia del hogar o porque el material incluido en esta estancia tiene que repartirse entre dos zonas (pavimento y altillo) parece que la 19A podría haber sido más factible, pero sin datos materiales concretos que ratifiquen esta hipótesis.

En el sector 21, mediante los resultados del gráfico comparativo de las dos estancias que lo conforman (fig. 102), se pueden percibir el contraste que se da entre los dos conjuntos de materiales, con sustanciales diferencias tanto en tipos como en número de individuos.

La estancia 21A contiene una limitada representación de utensilios para el servicio de líquidos y el consumo de semi-sólidos o sólidos. La situación en la 21B se aleja de lo visto en la anterior con el compendio de elementos necesarios para el consumo de líquidos y sólidos, así como para el servicio. Aunque sólo hay una única pieza para el consumo de líquidos y el servicio de mesa, las tipologías restantes presentan valores mayores, a saber cinco cuencos y tres platos. Dentro de este conjunto, la suma de los cuencos es un aspecto que resalta entre los datos generales al ser, proporcionalmente, muy superior al resto, primacía que resulta poco habitual.

De nuevo las dimensiones y la ubicación de cada estancia nos han permitido un paso más en la interpretación de los restos cerámicos. Para la estancia 21A, su mayor amplitud junto con un contacto directo con el exterior, al localizarse el punto de acceso en su lateral este, le confería un ambiente de mejor luminosidad que la 21B, hecho que ante la ausencia de hogar adquiriría relevancia. El resto del material no deja entrever diferencias importantes entre una estancia y otra, en las que los contenedores son ligeramente superiores en la A, al incorporar un gran contenedor.

Con todo ello se pueden observar dos factores que podrían determinar el emplazamiento de la acción de la ingesta de alimento en uno u otro espacio. Si nos ceñimos a los datos aportados por el registro cerámico, todo parece indicar que ésta estaría enmarcada dentro de la estancia 21B, al contener una mayor cantidad de objetos destinados a este fin. Sin embargo, la necesidad de luz -y más si consideramos que es un sector donde no hubo hogar-, en esta fase, haría plantearse qué papel jugaría la estancia 21A. Ante esta posibilidad la 21B podría pasar a ser un espacio de almacenaje, sin que se pueda confirmar esta hipótesis, y aventurarnos a realizar una respuesta firme sería demasiado atrevido ante la ausencia de datos claros a los que atenernos.

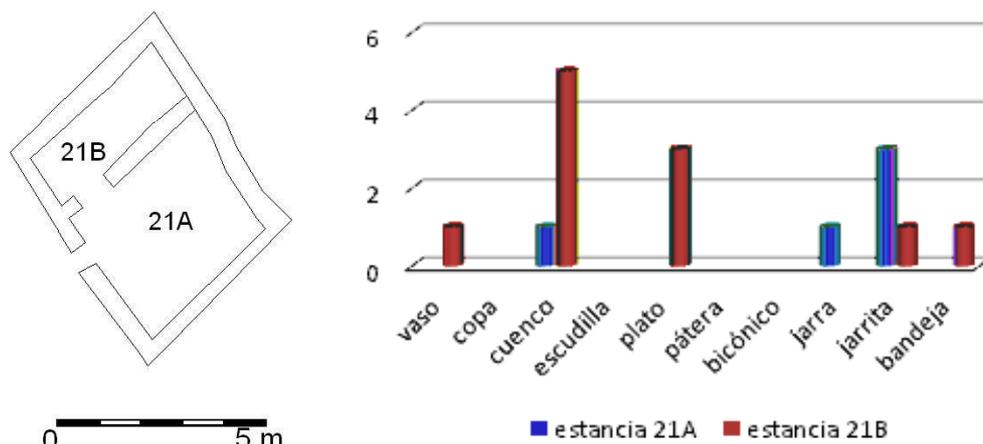


Fig. 102. Gráfica comparativa de las estancias 21A y 21B, en la que se observan los elementos de consumo.

Otro panorama distinto se observa en el último sector, el designado con el número 30, en el que los indicios de la ejecución de ingesta de alimentos plantean un escenario semejante en las dos estancias que lo integran. En este caso serán los equipamientos quienes ayuden a una mayor precisión interpretativa, ya que se establecen como elemento condicionante y delimitador del consumo.

En primer lugar, en la estancia 30A se localizó un horno metalúrgico, que habría establecido ciertos condicionantes a la ejecución del consumo en este espacio, al conllevar incomodidades prácticas para su desarrollo. En segundo lugar, se registró un hogar en la 30B. A todo ello se une la presencia de un altillo, con la consecuente problemática, constatada ya en otros sectores, que afectaba a la estancia 30B (Ferrer y Rigo 2003, 76).

A pesar de las importantes divergencias a nivel estructural y compositivo, los datos aportados por el material no reflejan dichas desigualdades. Ambas estancias albergan una vajilla escasa y sustentada en piezas muy similares, con la única salvedad de la incorporación de determinados instrumentos para el servicio de mesa y consumo en la 30B, no detectados para la 30a (fig. 103). Todo ello, sin olvidar que este primer recinto integraría en su registro los individuos del altillo y del pavimento. Así, los instrumentos destinados al consumo de sólidos, semi-sólidos y líquidos y de servicio de mesa, principalmente de líquidos, se dan en ambos espacios, con algo más de representación en el 30B, con un escifo y un cuenco.

En este caso, constatadas las similitudes parece oportuno considerar que el consumo se dio de manera semejante en ambos sectores, posiblemente bajo un carácter circunstancial y no bajo el concepto de consumo alrededor de una mesa. Los equipamientos, ligados a una actividad artesanal, podrían argumentar que no nos encontramos ante un lugar dedicado a un consumo asociado a la gestación de vínculos sino a la ingesta de alimentos, más próximo a lo natural que a lo cultural.

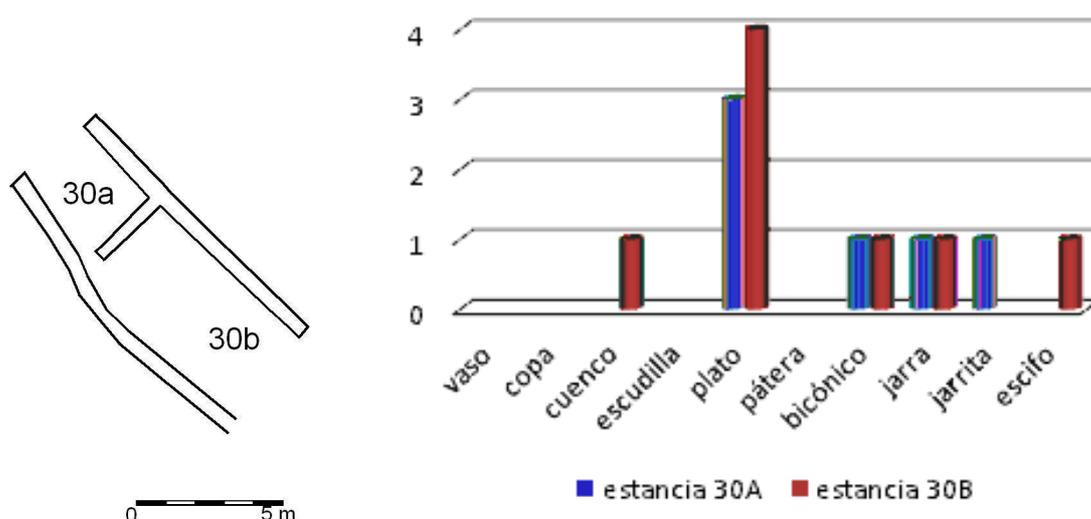


Fig.103. Contexto cerámico de las estancias 30A y 30B.

Una vez generada una aproximación detallada a cada uno de estos sectores podemos precisar ciertas cuestiones comunes en algunos de ellos y que nos facilitan la comprensión de cómo el consumo estaba presente dentro de cada espacio.

A nivel cuantitativo, se observa cómo en muchos sectores el artefacto más reiterado y a la vez más abundante son los platos junto con las jarras. En el estudio de la ingesta de alimentos es el primer elemento resulta más significativo ya que comporta una mayor proximidad a esta acción por la posible multifuncionalidad de las jarras, más propicias para tipos de actividades al margen del consumo. Este hecho hace que en sectores como el 16 el total de individuos sea tomado con cierto relativismo, ya que en su mayoría son jarras.

A nivel interpretativo, los escenarios que constituían este grupo cerámico destinado al consumo de alimentos se han diferenciado en grupos a partir de unas cantidades que oscilan entre dos puntos distantes. Por un lado, valores que despuntan sobre el resto

mientras que en otros sectores se contabilizan sumas muy pequeñas, junto a un grupo intermedio que se situaría entre ambos. Cada una de las coyunturas expuestas, parecen mostrar un tipo de consumo, que iría desde un desarrollo de la actividad con el fin de saciar el apetito, como necesidad, para aquellos espacios con un compendio de vajilla muy reducido, hasta un consumo tranquilo y de carácter socializador.

Otra de las cuestiones observadas es como en casi todos ellos la estructuración interna juega un papel primordial, convirtiéndose en el aspecto casi definitorio de la posible ubicación del lugar de consumo. Asimismo, la percepción que se forma a partir de los sectores con cantidades más altas de individuos, a los que se vincula con zonas de almacenaje y no tanto como consecuencia de la acción del consumo, sólo se puede confirmar al contrastar estos resultados con el resto de factores que conformaban cada espacio.

### **Elaboración y transformación**

Esta fase del proceso de consumo quedaba ligada a una serie de artefactos que a través de su presencia indicaban una posible actividad de elaboración o transformación de productos alimenticios. En Puig Castellar, cuatro son los elementos que aportarán cierta luz a esta actividad, estos son: molinos, morteros, hogares y ollas.

Su identificación, en general, se reduce a dos o tres sectores con una marca de excepcionalidad por lo reducido de su número. Los hogares, con más representación, se documentan con una mayor dispersión dentro del asentamiento, no sin ciertas cuestiones que se tratarán en el punto correspondiente.

### **Molinos**

En Puig Castellar, la inclusión de estos artefactos dentro del apartado de elaboración de productos alimenticios se determinó en cuanto instrumentos susceptibles de participar en el proceso elaboración / transformación, pero sin la certeza de que su fin fuese éste. La ausencia de estudios concernientes a su uso, para esta parte del yacimiento, y la parquedad en la información extraída de los contextos en los que se integraban hace que no se puedan vincular de manera concluyente a la elaboración de alimentos.

Los sectores en los que se localizaron únicamente son dos, el 18 y el 29, en ambos casos dentro del estrato de derrumbe. La incorporación del primero muestra ciertas incertezas debido a que, junto a la ambigüedad de su utilización, se une una nueva problemática, la falta de correspondencia entre el registro material y las memorias de excavación. El problema radica en una discordancia entre el listado de los restos materiales, en el que no aparece nombrado ningún elemento de molienda, y el texto de la memoria de excavación de dicho sector, en el que sí queda mencionando. La decisión de su consideración se debe a haber priorizado la segunda fuente de información sobre la primera, por contener datos más directos del momento de su detección.

Una visión más particular nos muestra como el sector 18 presenta un espacio en el que se distribuirían trabajos de elaboración de alimentos, almacenaje, y con un consumo complejo de definir. En cuanto al sector 29, se localizó un gran contenedor que nos llevaría a plantear que el almacenaje ocupaba una parte de este espacio, a pesar de que únicamente hay cuatro ánforas, y el resto de artefactos no ofrecen demasiadas posibilidades para la interpretación. En lo referente a los equipamientos no se contempló ninguna otra evidencia.

Como se puede ver, la falta de un conjunto material lo suficientemente amplio como para aportar indicios sobre actividades complementarias, así como las diferencias entre estos dos sectores, imposibilita el establecimiento de una dinámica compositiva de los espacios donde esta acción se realizó. Sin embargo, pese a no poder plantear un uso ni escenario concreto, hay una cuestión que llama la atención: la escasez de molinos dentro de este conjunto. Las razones que pudieron provocar este hecho pueden ser diferentes y, probablemente, algunas de ellas no se aprecien por no dejar impronta en el registro arqueológico. Una de las hipótesis consideradas se generó a partir de la comparación de este conjunto de instrumentos de molienda con aquel al que se hace referencia en las excavaciones antiguas. A pesar de las limitaciones de éstas como fuente de información, se detectó una mayor concentración de estos artefactos en la parte este del yacimiento, lo que ha llevado a plantear esta acumulación como respuesta a una zona especializada de la molienda. Otra de las opciones a considerar es el traslado o reutilización de estos objetos una vez la vida del poblado acabó, o incluso posteriormente, como material constructivo en casas y calles, tal como se ha constatado en varias calles de Santa Coloma (Portillo 2006, 338). El hecho de no saber el origen de dichos molinos hace que no se pueda asegurar que proceden de esta parte del yacimiento.

## Morteros

Estos objetos también denotan cierta singularidad en los sectores en los que se localizaron, en este caso el 17, el 21 y el 22. Esta característica se da debido su escasez en Puig Castellar, siendo los únicos detectados.

Para los dos primeros, a pesar de las diferencias materiales y estructurales, ambos comparten el hecho de no disponer de ningún otro tipo de equipamiento o artefacto destinado a la elaboración de productos. El tercero, por el contrario, recoge un amplio surtido de elementos destinados a esta tarea, como serían hogares, una olla e incluso un molino.

De sus características cabe destacar que el único que aparecería de manera completa sería el del sector 17, mientras que los otros dos se conocen a partir del registro de manos de mortero.

## Hogares y ollas

A la vista de la escasez observada en lo tocante al resto de instrumentos asociados a la transformación de alimentos, se puede afirmar que los hogares constituyen el grupo más numeroso con un cómputo total de 8.

Previo al análisis de estos equipamientos, se debe considerar la posibilidad de que no todos ellos tuviesen como cometido ser el foco de calor para la cocción, pudiendo haber estado destinados a la iluminación de una estancia o a otras labores como de tipo artesanal o religioso. La configuración de su elaboración no mostró ningún rasgo que constataste su vinculación a este tipo de uso, así como tampoco el contexto material. Por el contrario, para aquellos relacionados con el proceso de consumo, su localización en un mismo espacio, con cerámicas de cocina, principalmente ollas, llevó a una relación funcional, y por tanto una aclaración de su uso.

A nivel general, las características de los hogares registrados evidencian una importante uniformidad, con una composición realizada a partir de tres capas: un recorte en el pavimento; su relleno con fragmentos cerámicos, de manera horizontal, y su cubrimiento por una capa de arcilla. En cuanto a las formas y disposición dentro de la superficie útil, las variaciones son notables en función del sector. De planta, principalmente, rectangular u ovalada, su posición no aparece en un lugar fijo, con una localización que podía ser en un espacio central (sector 16 o 18) o adosada a

cualquiera de los muros (sectores 26, 28 o 30B). Respecto a las dimensiones resulta complicado realizar una precisión de todos ellos, ya que algunos se detectaron fragmentados por la erosión, por lo que resultó imposible a sus excavadores dar unas medidas completas. De aquellos que sí se conocen, sectores 16, 18 y 22, muestran numerosas desiguales, sin seguir una pauta ya sea en ubicación como en tamaño. Es decir, el hogar mayor (1,20 x 0,55 m) quedaba localizado en el sector 16, cuya superficie es de 11,04 m<sup>2</sup>. Por el contrario, el recinto más amplio, sector 22, contiene el hogar de dimensiones más reducidas de los tres, de 0,50 x 0,40 m. Todas estas medidas, a pesar de ser habituales dentro de los yacimientos ibéricos, presentan cierta desproporción entre en tamaño de las estancia y las del hogar que cabía resaltar.

Como se ha apuntado en líneas precedentes, el principal vínculo entre el uso de estas estructuras con la elaboración de alimentos se estableció mediante la asociación entre hogares y cerámica de cocina. La sorpresa fue el detectar que, en cuantiosas ocasiones, sectores que disponían de ollas en su material no contaban con hogares en sus interiores o viceversa.

De un total de ocho sectores en los que se registró un hogar, en cuatro coincidía este equipamiento con artefactos de cocina. El primero es el sector 16, con un hogar central, entre su material se localizaron dos ollas. El sector 18, 22 y 29 evidenciaban la misma particularidad, en este caso con tres, una y una ollas, respectivamente. Todos ellos corresponden a espacios de planta simple. Junto a ello, los sectores 16 y 22 incluirían otras tareas, como el almacenaje o el consumo. Para los dos restantes hablar de consumo resulta complejo, tal y como se ha visto en el apartado destinado a esta acción, y el almacenaje se detecta de manera más clara para el 29 que para el 18, como se verá.

La mayoría de los espacios donde las ollas se identificaron al margen de los hogares tienen la particularidad de que alcanzan las cantidades más elevadas respecto al resto de sectores (nueve individuos en el sector 23, seis en la estancia 15D u ocho en la 19C). Esta situación se da, principalmente, en sectores formados por más de una estancia. El hecho de que sean áreas en las que se concentran este tipo de cerámicas sin una función *in situ*, sin la constatación de un hogar, no haría más que reforzar el uso de estos espacios como centros de almacenaje, ya visto en el consumo. Al mismo tiempo, marcaría la idea del distanciamiento espacial entre los objetos y el lugar de su utilización. Esta separación se vería de manera bastante clara en el sector 19, donde el hogar se encontraba en la estancia A y en su interior no se documentaron restos de

artefactos destinados al cocinado de alimentos. El sector 15 no tenía hogar en ninguna de sus estancias, por lo que su interpretación resulta más complicada.

Por último, quedan aquellos en los que se daban únicamente hogares, sin restos de ollas u otro tipo de cerámica de cocina. Así, espacios como el 26 y el 30 presentaban una estructura de combustión pero sin artefactos de cocina. Un último ejemplo sería el sector 19, en el que ocurre lo mismo en la estancia 19A, ya comentada en el párrafo anterior. Las conclusiones sobre este conjunto tenderían hacia una funcionalidad diferente del hogar, no asociada con el proceso de consumo, por lo que podría haber adquirido un uso como foco calorífico i/o lumínico. La justificación principal radicaría en la no existencia de artefactos destinados a este menester, sin que ello nos parezca una razón lo suficientemente contundente como para convertir esta hipótesis en una conclusión. El problema principal es que tampoco disponemos de otras variables que nos ayuden a confirmar o desechar esta idea.

### **Almacenaje**

En Puig Castellar, tal y como ocurre en otros muchos yacimientos, el elemento que constató la existencia de sectores o áreas destinadas al almacenaje fue la presencia de ánforas. La precisión en estos contenedores se debe a que no se observó la presencia de otros tipos, tal y como se ha visto en otros asentamientos.

La tendencia general vista, para la mayoría de los sectores, es que este tipo de contenedores no superasen los diez individuos. Sin embargo, se documentaron un conjunto de sectores que rompían esta línea general. En ellos, la profusión de esta tipología cerámica superaba con creces la media evidenciada, con unas cantidades que iban desde las 69 ánforas en el sector 19, estancia A, hasta las 15 en el 17. Sumas que quedarían muy por encima de aquellas detectadas para el resto de sectores (fig. 104).

En la práctica totalidad de éstos, el grueso de los restos cerámicos quedó concentrado en el estrato de derrumbe; sin embargo, la estratigrafía mostró que, en algunos casos, dicho material no evidenciaba ningún contacto con el pavimento correspondiente al último momento de ocupación, lo que llevó a plantear la hipótesis de la existencia de un piso sobre-elevado o altillo (Ferrer y Rigo 2003, 71). Como consecuencia de esta disparidad en su localización, se ha estructurado el análisis en dos apartados, el primero incluirá aquellos sectores en los que el material se reparte entre el pavimento

y las estructuras elevadas y el segundo englobará aquellos donde la concentración de material se registró en derrumbes y pavimentos.

El primer tipo de almacenaje se da en aquellos sectores donde hay una destacada presencia de contenedores, tanto en la superficie de uso como en el altillo, éstos son un total de dos: 16 y 19. Tal y como se ha comentado, el discernimiento de la compleja línea divisionaria que separa el nivel superior del de pavimento resultó difícil. Por este motivo, debemos ser conscientes que la información procedente del derrumbe ofrece una visión conjunta del altillo y el pavimento ubicado bajo él, al ser del todo inaccesible el estudio de forma independiente. A pesar de ello, la importancia de los datos no debe ser menospreciada en cuanto a la actividad de almacenaje, que es el foco de este apartado. Los resultados de la cuantificación de los individuos aportan cantidades que llaman poderosamente la atención, con 69 ánforas para el sector 19 y 27 para el 16, y por ello será analizada con detalle.

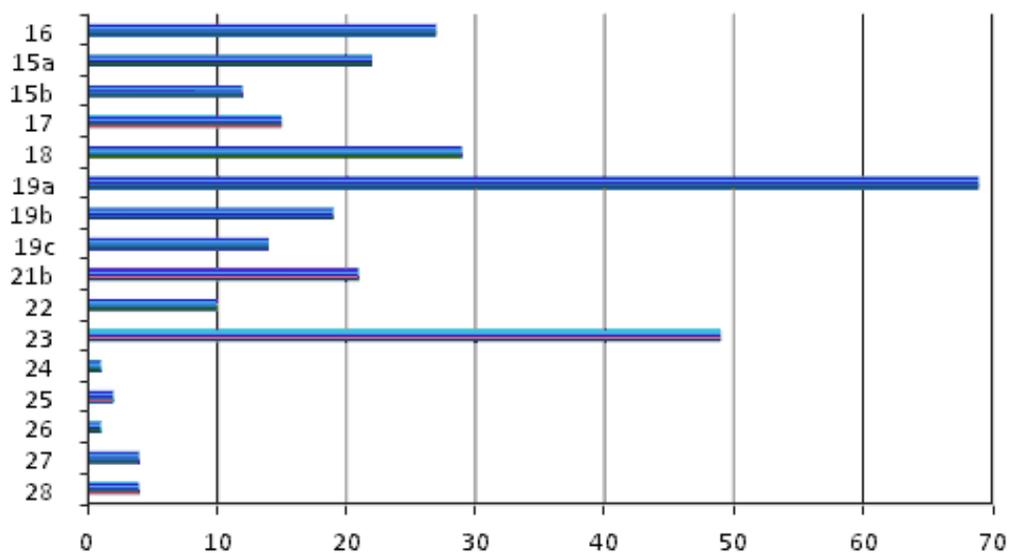


Fig. 104. Gráfica comparativa del NMI de contenedores que se documentaron en los sectores de Puig Castellar.

En estos sectores, donde queda fuera de toda duda que el almacenaje era una actividad importante con unos valores de contenedores de los más elevados de todo el yacimiento (fig. 104), la cuestión radicaría en ir más allá y obtener una visión completa del contexto y organización de estos espacios.

El primero está constituido por una superficie de 11,07 m<sup>2</sup> de planta rectangular sin compartimentar (Ferrer y Rigo 2003, 36). En su interior, las actividades complementarias al almacenaje estarían supeditadas al espacio que quedaba libre, que en este caso resulta imposible de definir al no saber el número exacto de ánforas que ocupaban la superficie útil del pavimento y del altillo. A pesar de ello, conocemos gracias al material cerámico que el consumo y la elaboración estaban presentes en su interior.

Si nos centramos en otro tipo de elementos, destacan por su relevancia los datos referentes a la fauna, que adquieren un notorio protagonismo en el sector 16, en el que hay 70 fragmentos. Si realizamos una comparación con el resto de espacios se constata lo notorio de la cantidad, hecho que nos plantea ciertos interrogantes en su justificación. Las posibilidades que se plantean son tres: la primera, la conservación de productos cárnicos en la parte superior del sector o altillo. La segunda, reiteraría esta hipótesis pero en este caso ubicado en el pavimento del piso inferior, aspecto que sería menos lógico al disponer del piso sobre-elevado. Por último, la realización del consumo de alimentos en la superficie de uno u otro nivel podría haber sido la causa de dicha acumulación. Tanto la primera como la última opción se postulan como las más factibles a pesar de no tener ningún tipo de información que induzca a ninguna de ellas.

El sector 19 quedaba integrado por tres estancias, con un total de 35 m<sup>2</sup>, hecho que le dotará de un funcionamiento subordinado entre todas las estancias. En él, un total de 69 ánforas, detectadas en la estancia 19A, le conferirían una preponderancia como punto de almacenaje, siendo el valor más relevante de todo el yacimiento. En este caso, el consumo, con menor importancia que en el sector 16, sería la otra actividad representada ya que la elaboración no mostró indicios de su presencia, instalada en otra de las estancias, 19B. La importancia del almacenaje en este sector se ratificaría al contabilizar un total de 19 ánforas en la estancia 19B, número que igualmente destacada y 16 en el 19C.

Otro modo del almacenaje se dio en los sectores 17, 18, 23 y 15, en los que, al igual que ocurría en los descritos anteriormente, los contenedores, en concreto las ánforas, muestran unos valores sin parangón. Sin embargo, en este caso, con una realidad estructural diferente, en que esta actividad se habría desarrollado mediante la ocupación de una parte de la superficie útil del sector, sin estructuras elevadas.

El inicio de la aproximación a la articulación de estos sectores comienza por el conocimiento detallado de su composición artefactual. Tal y como se ha comentado, las ánforas ocupaban un lugar preeminente dentro de cada espacio, principalmente en aquellos formados por una única habitación. En ellos, la superficie útil ocupaba una media de 12 m<sup>2</sup> y la colocación de 31 ánforas en el sector 18, o de 21 en el 17, ocasionaría que al menos un 50% de total de espacio disponible quedase inutilizado para otro tipo de usos. Estos datos parecen indicar que estaríamos ante posibles espacios dedicados, prácticamente, de forma exclusiva al almacenaje ya que sólo quedaría lugar para la manipulación de las ánforas. Junto a estos dos se encontraba un tercer sector, el 23, en el que su más amplia superficie útil, 21 m<sup>2</sup>, conllevaría una mayor extensión para la realización de otro tipo de acciones. A pesar de ello, el número de ánforas contabilizado, 49, parece ir en proporción a la disponibilidad de espacio y con ello la limitación en la diversificación de labores.

El sector 15, constituido por cuatro estancias, contiene una acumulación de 22 ánforas en aquella situada en la parte suroccidental del conjunto. Este espacio muestra la particularidad de estar enlosado, siendo el único dentro del conjunto y a su vez es el de dimensiones más pequeñas. De las estancias que quedaban a su alrededor destaca la situada en su lado este, en ella de nuevo aparecen un número importante de ánforas, con un total de 12. Las dos restantes, situadas en la parte delantera del conjunto, presentan un registro cerámico bastante parco, en el que se detectó únicamente un ánfora.

Con todo ello se advierte cómo sobresalen una serie de cuestiones comunes en todos los espacios analizados. La primera sería la excepcionalidad de los valores cuantitativos del material de almacenaje, con un alto número de ánforas, principalmente ibéricas. Las cantidades, que van desde el más alto con 69 ánforas en el sector 19 hasta el más bajo de este conjunto, el 15 en el sector 17, quedarían muy por encima de aquellos detectados para el resto de espacios (fig. 104). Otro dato relevante sería la ausencia, casi absoluta, de otro tipo de contenedores destinados al almacenaje, como serían cálatos, urna o tinajas, ya no sólo de los sectores considerados como almacenes sino de todos los integrados en este estudio. Los únicos sectores que cubrirían este vacío serían el 16, en el que se hallaron tres tinajas, y el 29, con un gran contenedor.

Por otra parte, se observa cómo, a pesar de documentarse ánforas en la mayoría de sectores, en aquellos donde los valores son más elevados se concentran en áreas sin

compartimentar, con la excepción del sector 19, especialmente en la estancia 19A, aunque con presencia destacada en todas las habitaciones. Esta preponderancia se compagina con otras actividades propias del proceso de consumo, aunque con diferencias respecto aquellos sectores donde las ánforas se contabilizaron en menor número. Al mismo tiempo, a nivel de ubicación llama la atención la concentración de estos sectores en la misma zona del asentamiento, siendo contiguos tres de ellos, y el restante, el 19, situado en la otra parte de la calle pero muy próximo, definiendo una zona en la que la prioridad funcional correspondía al almacenaje.

#### 4.4.6. Conclusiones

Los resultados del conjunto de sectores pertenecientes a la fase 2-3 de Puig Castellar posibilitan una percepción, más o menos global, de la articulación del proceso de consumo en aquellos espacios excavados durante los años 50 y los correspondientes a 1998-2006.

La primera cuestión que sobresale es la diferencia de material entre una parte y otra. Con ello no queremos hacer referencia a la ya comentada selección de artefactos sino al tipo de estos. Los instrumentos metálicos de carácter agrícola y doméstico, así como un cuantioso número de molinos junto con el catálogo de piezas simbólicas, hacen de la parte oriental una zona singular, que incrementa su importancia al compararla con la parte oeste. Su amplio registro de elementos destinados a la molienda, siempre tras su confrontación con la parte oriental, plantearía la posibilidad de una zona especializada en este menester. De igual modo, las constantes muestras de objetos metálicos añadirían a esta zona la presencia del trabajo del metal. Por todo ello podríamos estar hablando de un espacio artesanal situado en la parte occidental de Puig Castellar.

Si nos centramos ya propiamente en el proceso de consumo para la zona este, con datos menos detallados, la ingesta de alimentos sólo se verifica a través de vasos y algún otro elemento de carácter excepcional. Así, resulta complejo imaginar la realización de una ingesta de alimentos, si no es de manera ocasional, como actividad que se compagina con otras, de manera puntual. Algo similar ocurre con el almacenaje que, si bien está presente en la gran mayoría de los espacios, no podemos llegar a precisar en qué medida.

Para la zona oeste, se pueden concretar determinados aspectos sobre la articulación de esta actividad en algunos espacios. A tenor de los resultados obtenidos al cotejar los datos de unos espacios con otros, podemos decir que el análisis inclusivo que hemos realizado, con la introducción todos los elementos y artefactos, nos ofrece a grandes rasgos un panorama muy similar para todos los sectores (fig. 105). La importancia de las ánforas en la mayoría de ellos, junto con diferencias más o menos sustanciales en el resto de elementos, parecen constituir la tónica general. Sin embargo, si los consideramos de manera detallada, detectamos algunas disimilitudes que matizan la composición de sus interiores y sobre todo la importancia del consumo, almacenaje y elaboración.

En Puig Castellar encontraríamos sectores en los que los datos sobre almacenaje, vajilla y cocina son muy abundantes, cuyos valores sobresalen del resto. Para este conjunto (15, 17, 19 y 23) se ha planteado en varios momentos del análisis la posibilidad de que tales cantidades no fuesen consecuencia de la impronta dejada por la propia actividad sino que respondiesen a una función de almacenaje.

Esta hipótesis se genera en función de varios aspectos, como son el propio número de artefactos, ya que en estos sectores se presenta de manera coincidente un alto número de ánfora, con un notorio número de vajilla. Todo ello en unas superficies útiles de no muy amplias dimensiones en su mayoría, de 12,75 a 15 m<sup>2</sup> de media, en los que sólo el almacenaje habría ocupado prácticamente el 50 % del total de la superficie disponible. Este hecho dificultaría la ejecución de acciones como el consumo propio en una vajilla tan numerosa como la del sector 23 o 17. Por último, cabe destacar la ausencia de equipamientos en sus contextos, a excepción del sector 19, que evidenciaría que la elaboración de alimentos tampoco estaría presente.

Para aquellos sectores constituidos por más de una estancia, la acumulación de elementos cerámicos presenta diferencia significativas. Este es el caso del sector 15, en el que los valores más elevados de material se encontraba en el espacio de menores dimensiones, alejado del punto de acceso, sin ningún foco de luz. Este conjunto de particularidades llevaron a dibujar este espacio como almacén y descartar el consumo, a pesar de ser el único enlosado en toda esta parte del asentamiento. El resto de estancias podrían haber albergado acciones como el consumo o la elaboración de productos con mayor comodidad, sin embargo, lo parco del material hace que una mayor precisión no sea factible. A pesar de la escasez de datos parece oportuno hablar de una cierta especialización de los espacios.

Así, comienzan a perfilarse lo que parecen espacios donde en primer lugar su función parece haber sido el almacenaje y en los que la vajilla estaría concentrada para su uso en otros lugares

El sector 19, a pesar de incluir en su registro material números muy altos de individuos cerámicos en la estancia 19A, ésta no parece haber estado destinada únicamente al almacenaje de objetos. Como se ha comentado, sí se observó un elemento de equipamiento, el hogar, que puede ser indicativo de la actividad de elaboración. A su vez, un mayor tamaño, con un altillo en su parte superior que genera que el material tenga que repartirse entre las dos superficies, hace de este espacio un lugar más propicio para una combinación de todo el proceso de consumo. Por otra parte, las estancias que funcionaban de manera coetánea en este sector, contienen también cantidades de material muy altas y se observa de nuevo la separación espacial entre ollas y hogar (fig. 105).

En este asentamiento otro tipo de sectores que se observan son aquellos donde los individuos cerámicos no aparecen de manera tan abundante, pero dentro del conjunto las ánforas siguen teniendo un papel destacado. Los sectores 16 y 18 estarían dentro de este grupo, pero definen una línea al margen de la observada para el resto de sectores donde los equipamientos cobran protagonismo con un hogar en ambos y un molino en el segundo. Estos dos elementos conllevan la presencia de la elaboración de productos *in situ*, siendo de los pocos donde ollas y hogar son coincidentes. La presencia de foco de combustión comportaría mayores posibilidades en las actividades a realizar por la presencia de un punto de luz y calor constante. A su vez se observa como son, junto al 21, los espacios con número de individuos de vajilla más reducido, aspecto significativo dentro de una serie de sectores donde se dan de manera muy elevada.

Todos estos elementos compositivos dan a los espacios ciertos matices que aportan gran cantidad de información, de ahí que los equipamientos se erijan como determinantes en el conocimiento de los espacios.

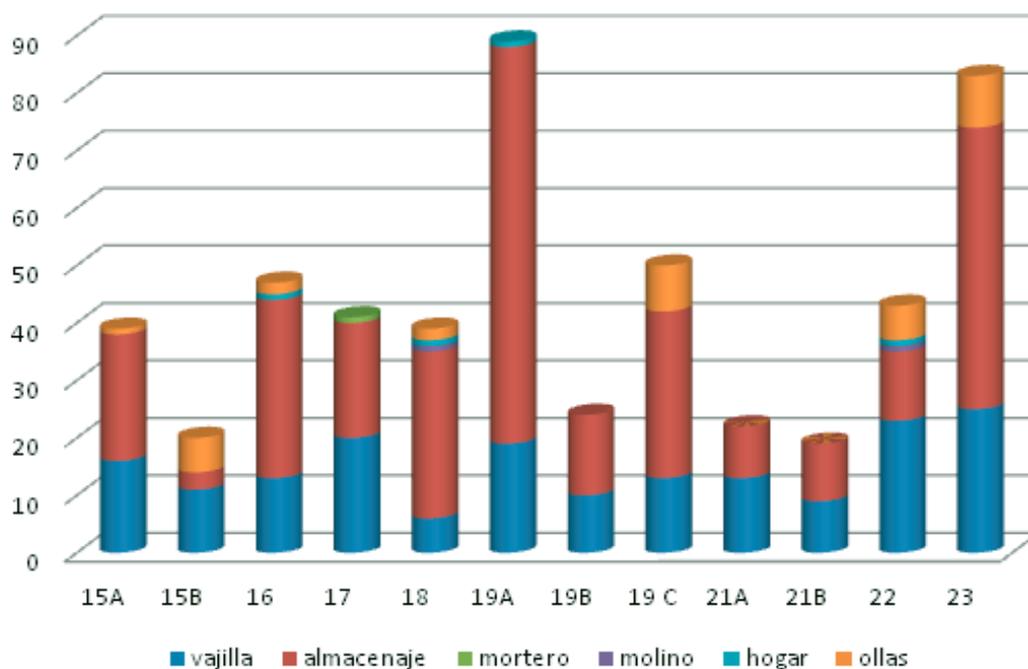
Otros sectores que tiene un material significativamente más reducido serían el 21 y 22. El primero presenta algunas dudas al estar constituido por espacios muy similares, con cierta variación en su material pero sin demasiados elementos que faciliten una interpretación del espacio. En él, al igual que ha sucedido en otros sectores la fuente de información que aporta cierta luz es su distribución interna del material, donde cada

estancia adquiere características específicas. De este modo, se ha considerado que aquellas más próximas al acceso, desde el exterior, habrían sido espacios de consumo. La luz natural o la mayor ventilación serían factores determinantes para su colocación en estas estancias, y sobre todo en aquellas carentes de hogares.

En el caso del 22, se ve una tendencia totalmente opuesta a la que siguen el resto de sectores, ya que si bien contiene una cantidad considerable de vajilla, es el único sector en que ésta supera a los contenedores, que son proporcionalmente escasos a los vistos hasta el momento (fig. 106). Si a todo esto le unimos una superficie de mayores dimensiones, la localización de un molino y un hogar, elementos anómalos dentro del conjunto, y una acumulación de metales en su interior, todo ello hace de este sector una excepción dentro de esta primera agrupación. El compendio de metales quedaba formado por una llar, una abrazadera, diferentes objetos personales (hebilla, espátula y una llave) y de tipo agrícola, como son un hoja de azada o un posible cuchillo, entre otros.

La precisión en su uso vendrá no sólo por los elementos aportados sino por las características de los metales, que tenderían más hacia elementos propios de actividades domésticas; aunque también se le podría atribuir una función como punto de reserva del material agrícola. Por lo tanto, habría una cierta desvinculación de la preponderancia del almacenaje de alimentos en beneficio de un depósito de accesorios agrícolas y un mayor protagonismo de la elaboración y del consumo dentro de un espacio.

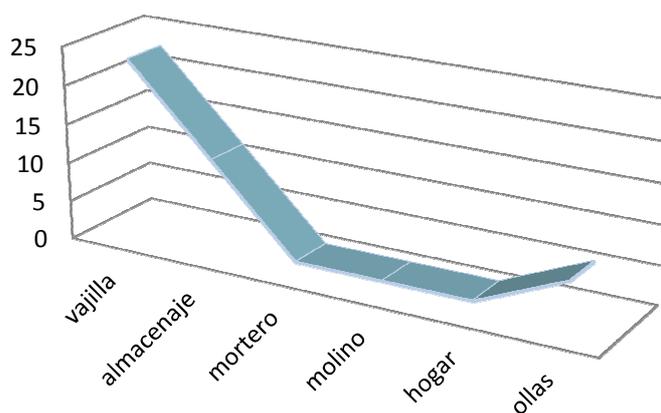
Una visión más general de todo ello expone un panorama muy interesante en cuanto a la organización funcional de todos estos espacios. Los sectores con un posible uso como lugar de almacenaje, ya sea de contenedores cerámicos, vajilla u ollas, están ubicados en alternancia con sectores como el 16, 18 y 22. En estos tres, había hogares y en los que el material era más escaso, dibujando espacios con mejores condiciones para la ejecución de acciones como el consumo o incluso la elaboración de alimentos. Por lo que no debemos descartar un funcionamiento complementario entre unas y otras.



	vajilla	almacenaje	mortero	molino	hogar	ollas
sector 15A	16	22	0	0	0	1
sector 15B	11	3	0	0	0	6
sector 16	13	31	0	0	1	2
sector 17	20	20	1	0	0	0
sector 18	6	29	0	1	1	2
sector 19A	19	69	0	0	1	0
sector 19B	10	14	0	0	0	0
sector 19 C	13	29	0	0	0	8
sector 21A	13	9	0	0	0	0
sector 21B	9	10	0	0	0	0
sector 22	23	12	0	1	1	6
sector 23	25	49	0	0	0	9

Fig. 105. Gráfica de la composición material de todos los sectores estudiados en la parte este de Puig Castellar, en la que se pueden observar las diferencias entre ellos.

Así, el sector 19 parece no depender de ningún otro espacio, con equipamientos y artefactos suficientes para desarrollar la mayor parte del proceso de consumo, mientras que el 15 y el 21 resultan complejos de definir ante la falta de precisión en dos de las cuatro estancias para el primero y la ausencia de datos que nos permitan precisar alguna actividad para el segundo.



	vajilla	almacenaje	mortero	molino	hogar	ollas
sector 22	23	12	1	1	1	6

Fig. 106. Representación de la tendencia de los materiales registrados en el sector 20. Al compararlo con la fig. 98 se manifiesta el cambio de tendencia que se produce en este sector.

El resto de sectores pocos son los datos que aportan al tener una representación cerámica muy baja en todas las categorías. En ellos se percibe una situación muy similar a la que se daba en la fase 1. Se pueden conocer las características y ubicación de sus hogares e incluso la existencia de algún artefacto más; sin embargo, el contexto no da la información necesaria para averiguar la manera en que ese espacio se articulaba. En este caso, la pérdida a nivel de conclusiones es importante ya que son espacios que ocupaban la parte oriental del yacimiento, todos ellos situados colindantes unos de otros y con hogares en la mayoría de sus interiores. A su vez, impidió discernir si la estructuración funcional dependía de la tipología de la planta del sector, ya que estos mostraban una tipología muy concreta que no se repite en ninguno de los demás sectores.

Así, establecer una línea clara de ubicación, articulación y desarrollo de la actividad de consumo resulta muy complejo en Puig Castellar. Tal y como se ha visto, sectores o

estancias en las que se localizan los valores más altos de vajilla no parecen corresponder a aquellos lugares donde la acción de consumo se llevaba a cabo. Todo ello, podría indicar que la vajilla quedaba guardada en zonas de almacenaje o despensa para un traslado posterior en el momento de su uso. Estos escenarios se ubicarían en la parte central de la parte este del yacimiento, es decir, concretados en los sectores 17, 23 y 19, en los que la superficie de uso queda prácticamente ocupada por contenedores de almacenaje. Aunque la presencia de esta actividad se da de manera sistemática en todos los sectores, con mayor o menor intensidad, este es el caso de los sectores 16, 18, 21 y 22, en los que la disminución de la vajilla y la presencia de hogares o molinos implicarían un funcionamiento diferencial que, tendería hacia una actividad doméstica, con un proceso de consumo en todas sus fases, prácticamente alternados con los que funcionan de manera prioritaria como almacenes.

## 4.5. Alorda Park

### 4.5.1. Situación del yacimiento

Alorda Park, también conocido como Les Toixoneres, se encuentra en el término municipal de Calafell, sobre un promontorio elipsoidal de 3.000 m<sup>2</sup>, frente al mar. Su ubicación ofrecía un fácil control del territorio, un acceso importante a las vías de comunicación hacia el interior, así como el enlace y control con otros asentamientos costeros (Sanmartí y Santacana 1986, 258; Sanmartí y Santacana 1994, 29). Estas facilidades han llevado a plantear que su localización respondería más a una cuestión económica que a un propósito defensivo (Pou *et al.* 1993, 187).

Este yacimiento nació con una estructura que, debido a la superposición de fases, se conoce de manera muy parcial (550 - 450 a.n.e.) y que a partir del siglo V a.n.e. pasó a ser un núcleo de tercer orden o ciudadela (Asensio *et al.* 2001, 260; Asensio *et al.* 2005a, 605). Este término, lleva implícito una serie de características, a saber una fortificación sólida y un núcleo residencial formado por casas complejas junto a una abundancia de material, fruto de una riqueza manifiesta (Asensio *et al.* 2001, 267). Al mismo tiempo, mostraba una configuración social muy concreta, con la unión de un sistema defensivo y edificios de gran envergadura que expresaban la relación entre la élite y la fuerza militar (Asensio *et al.* 2005a, 605).

Su localización, en 1982, fue el resultado de una serie de prospecciones realizadas por un equipo de la Universidad de Barcelona, en la comarca del Bajo Penedés (Asensio *et al.* 2000-2001, 57). Los trabajos de excavación comenzaron en el año 1983 a manos de J. Sanmartí y J. Santacana, dentro de un plan de investigación acerca del sistema de poblamiento ibérico de la zona de la costa catalana (Sanmartí *et al.* 1992). La continuación de los mismos ha llegado prácticamente hasta nuestros días con intervenciones tanto arqueológicas como de reconstrucción y consolidación (Pou *et al.* 2001) dentro de un proyecto pionero en la península ibérica (Equipo d'Alorda Park 1998). Proyecto, que no sólo tenía el objetivo de hacer más comprensible el yacimiento sino que sugirió ciertas cuestiones constructivas de gran interés (Pou *et al.* 2001, 95).

A nivel interpretativo, los trabajos realizados por diferentes autores, con aproximaciones tanto de tipo estructural, urbanístico, funcional, social o comercial, han aportado una información imprescindible a la hora de conocer este asentamiento. Por lo que respecta a la parte funcional, el análisis de mayor transcendencia para nuestro

enfoque es el realizado por M. C. Belarte (1997). Éste, supone una consistente base en cuanto a características constructivas de las unidades edilicias y su interpretación funcional. Asimismo, los trabajos del propio equipo de Alorda Park (Asensio *et al.* 2005a) también muestran una pormenorizada composición evolutiva, con pinceladas funcionales que constituyen un complemento a destacar.

Del mismo modo, minuciosos estudios sobre el material lítico (Portillo 2004, 2005b y 2006) y los restos faunísticos (Valenzuela 2008 41-76) han sido de una ayuda incalculable a la hora de complementar los resultados de nuestro estudio y de tener una mayor visión del asentamiento.

#### **4.5.2. Problemática específica**

Alorda Park presenta una ventaja muy importante respecto al resto de yacimientos que se han estudiado en este trabajo: la ejecución de las excavaciones por un mismo equipo de arqueólogos. Este aspecto conlleva una uniformidad en la metodología de trabajo, reflejada en todos los puntos englobados en la excavación y posterior análisis de un yacimiento (plasmación de los resultados del trabajo de campo, registro arqueológico, descripción de unidades estratigráficas o análisis de los materiales). Ante la variedad de elementos que consideramos, el hecho de poder contar con unos datos homogéneos, completos y bien detallados facilita el trabajo notablemente, haciendo el proceso de análisis más rápido y sencillo.

En cuanto a la información procedente de publicaciones se observan dos vertientes diferenciadas en el tipo de planteamiento. La primera marcaría el inicio de la difusión científica del yacimiento, con algunos artículos y una monografía basados, esencialmente, en una descripción arqueológica (Sanmartí y Santacana 1986, 1992). En ella se especificaron las intervenciones realizadas durante las campañas de 1983 a 1988. La segunda fase de publicaciones denotaba un paso más dentro de la investigación, con un carácter menos descriptivo y más analítico. Las cuestiones comerciales, económicas o estructurales comienzan a adquirir el protagonismo principal y las referencias estratigráficas o descriptivas de las excavaciones quedan en un segundo lugar. Ante esta situación, la base principal de nuestro trabajo se basa en las memorias depositadas en el Servei d'Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, así como en aquellas facilitadas por el equipo de trabajo del yacimiento, al que agradecemos su colaboración.

A pesar de disponer de unas fuentes documentales precisas, no todo es tan sencillo y de nuevo nos encontramos con algunos obstáculos que no nos permiten tener una visión homogénea del asentamiento. La primera cuestión imposibilita el estudio de la zona oriental y meridional, consecuencia de la propia conservación del yacimiento, con una potencia estratigráfica muy pobre. El registro material no ha aportado la cantidad de individuos suficiente como para extraer conclusiones. Otro de los problemas concierne a ciertos espacios donde la excavación del nivel de derrumbe no se especificó por estancias, sino que se hizo de manera unificada. Este sería el caso de la casa 203, para la cual el registro se realizó considerando tres estancias al mismo tiempo debido a que fragmentos de una misma pieza se repartían indistintamente por todas ellas. Esto conlleva que la información sea desigual y poco precisa para nuestro interés. La tercera causa de problemas viene dada por la desfiguración que produce la existencia de un piso superior, al no poder discernir el material de éste con el que pertenece a la planta baja. En Alorda Park, este caso se ha constatado únicamente en la parte interna de la casa 201.

Junto a todo ello, la ya reiterada problemática de ser un asentamiento con varias fases implica la imposibilidad de conocer la composición de los pavimentos más antiguos. La causa tiene su origen en el hecho de que cada momento de ocupación es amortizado por una aportación de tierras y material ajeno a la dinámica de la superficie que lo cubre. Por este motivo la contextualización del proceso de consumo ha quedado concentrada en la fase III, que como veremos, corresponde al s. III – II a.n.e., concretamente en las casas 201 y 202.

#### **4.5.3. Evolución y cronología a partir de los restos arqueológicos**

Las fases en las que se ha dividido la evolución del yacimiento son cuatro, en cuyo transcurso las modificaciones estructurales testimonian una complejidad social que irá *in crescendo* en cada etapa.

Su primera ocupación se ha denominado fase 0 (anterior al 550 a.n.e.). Para esta etapa las únicas evidencias son una serie de agujeros de palo detectados en los niveles inferiores del que posteriormente será el espacio AA. Se dataron en el Bronce Final / Primera Edad del Hierro (Asensio *et al.* 2001, 258).

La fase I corresponde al ibérico antiguo (550-450 a.n.e.). Representa un momento no demasiado conocido, con restos únicamente en el extremo norte. Las estructuras

registradas son una batería de siete casas muy simples, adosadas a un muro perimetral sencillo (Asensio *et al.* 2005a, 598). De ellas, se conocen escasos datos ya que los restos quedaron muy afectados por la formación de un foso posterior. Dentro de lo que será el recinto amurallado, en el espacio AA, se ha localizado un pavimento con tres hogares sucesivos y seis sacrificios animales (Asensio *et al.* 2005a, 598). El resto de elementos arquitectónicos, si los había, posiblemente quedaron destruidos por la construcción de las fases continuadas. Ya, en este momento, a pesar de tener escaso material, algunas de sus piezas, poco comunes, llevan a definirlo como un lugar destacado (Asensio *et al.* 2005a, 605).

La fase II se divide en dos subfases: II a (450-300 a.n.e.) y II b (siglo III a.n.e.). La primera, se comenzó a construir 10 m hacia el sur de su fase precedente (cuestión crucial para conocer la conformación de la fase I). Es en este momento en el que se ven los primeros indicios de un cambio respecto a la dinámica anterior con la construcción de un complejo sistema defensivo (que significaba el 20% de la superficie total) y una trama urbana que crece con casas más complejas. Éstas se localizaron en la zona central, formadas por tres estancias, mientras que en los barrios periféricos continuaron las unidades habitacionales aparentemente más modestas. Todo ello lleva a que se clasifique como una ciudadela.

Durante el siglo III a.n.e., en el interior del asentamiento las modificaciones son mayúsculas mientras que el sistema de defensa se mantiene prácticamente inalterado. Las casas complejas comienzan a proliferar por toda la parte septentrional, lugar donde previamente se encontraban equipamientos de carácter artesanal y cultural (Asensio *et al.* 2005a, 603). Una de ellas presenta una composición tipo palacial, que se ha interpretado como una residencia principesca, que ocuparía un 15% de la superficie total interior (Asensio *et al.* 2005a, 603) y la cual se habría apropiado de un espacio que parece habría sido colectivo (Asensio *et al.* 2005a, 606). En la parte central, se continuó con las casas generadas en la fase anterior, con algunos anexos nuevos.

Así, su evolución refleja un proceso de jerarquización social muy acusado, con una transformación que progresa de unas construcciones sencillas a edificios de grandes dimensiones (fig. 107), muestra de la existencia de una élite aristocrática.

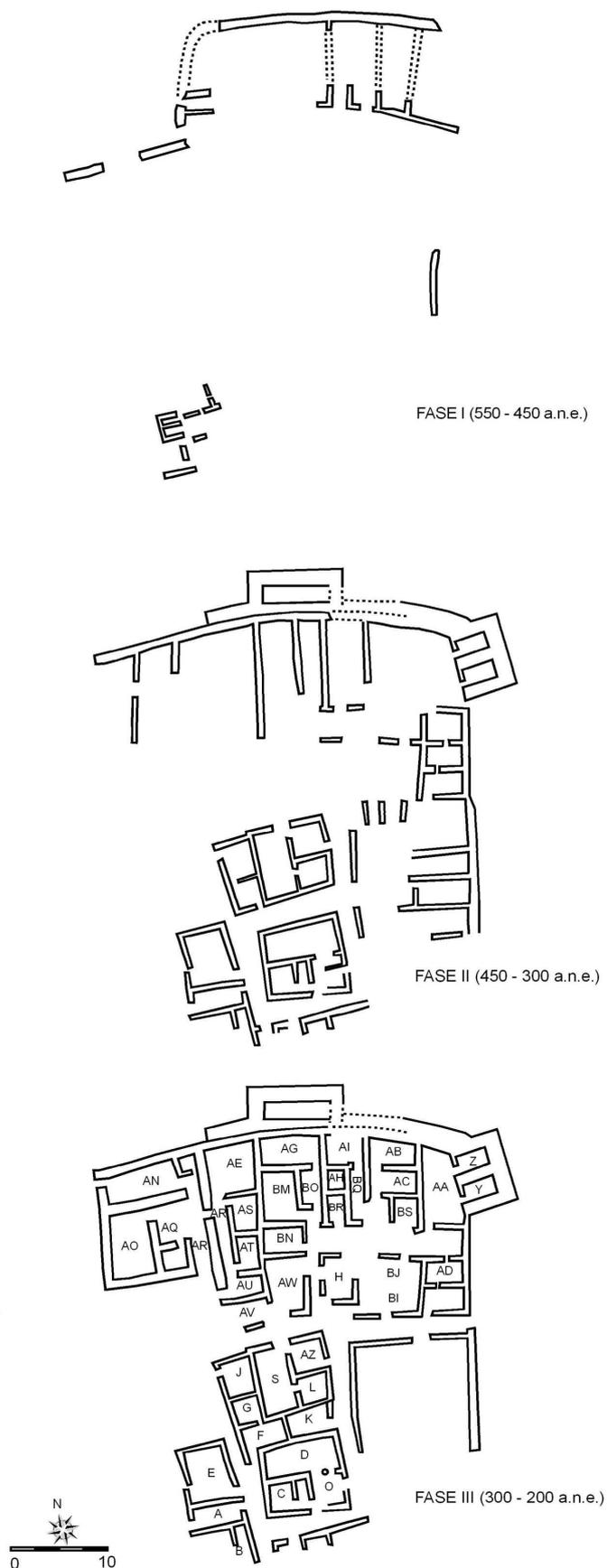


Fig. 107. Evolución del asentamiento (a partir de Sanmartí y Santacana 2005, 64, modificada).

El final del poblado es consecuencia de los acontecimientos la Segunda Guerra Púnica y la conquista romana, con la campaña de Catón, con un abandono tranquilo. Esta, sin embargo, no fue la última ocupación de este terreno, con la construcción *ex novo* una casa romana de planta cuadrada con patio interior, que perduró hasta finales del s. I a.n.e.

#### 4.5.4. Composición urbanística y constructiva

Tal y como se ha explicado en el apartado anterior poco se conoce de las características urbanísticas anteriores a las conformadas a partir del s. IV a.n.e. o fase II. Uno de los mejores ejemplos de esta falta de datos es la fase I, para la que se ha perdido el 80% de la superficie (Asensio *et al* 2005a, 598). Por este motivo y por cuestiones vinculadas a la cerámica, ya explicadas, nuestro estudio se centra en el último momento del poblado.

Para esta fase nos encontramos con un asentamiento cuya estructura se comenzó a gestar a finales del siglo V y principios del IV a.n.e. Su interior queda configurado a partir de lotes, en función de cuatro calles, con un espacio central abierto a modo de plaza (Sanmartí y Santacana 1992, 28). Esta disposición marcará la evolución posterior, ya que durante el resto de su actividad mantendrá una línea de organización muy similar.

Las viviendas siguen una orientación noroeste-sureste, que las protege del viento más frío y también de la marinada, ya que no quedaban dirigidas hacia el mar (Sanmartí y Santacana 1992, 37). Tal y como se ha visto en las fases evolutivas, los tipos de casas que se construyeron fueron muy diversos y con grandes desigualdades. Éstas no sólo se veían en el plano compositivo sino también en el espacial, con los recintos más simples dispersos, mientras que los complejos mostraban una clara concentración en la parte septentrional.

Las casas simples, de tipo unicelular o compartimentado, presentan una superficie media de 20 m<sup>2</sup>. Se encuentran adosadas a unidades de mayor complejidad, principalmente en la zona central del asentamiento. En su interior se hallaron muy pocos equipamientos doméstico o ninguno (Belarte 1997, 18).

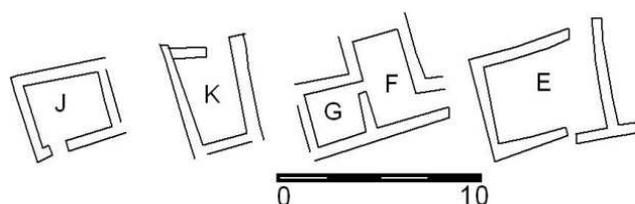


Fig. 108. Edificios de planta simple, ubicados en la zona central del yacimiento (a partir de Sanmartí y Santacana 2005, 64).

Las casas complejas quedan emplazadas en dos puntos: la zona central y en el barrio meridional, adosado al muro de defensa. Dentro de esta categoría se observa una marcada heterogeneidad en la composición de las plantas:

- Casas con una extensión entre 60 y 70 m<sup>2</sup>, repartida en tres estancias (fig. 109). Las dimensiones de las habitaciones son desiguales, con una rectangular que corresponde a la suma de las dos restantes, de planta cuadrada (Belarte 1997, 179; Pou *et al.* 1993, 189). A esta categoría corresponden los bloques D-C-O y L-S-V, que aparecieron en la fase anterior y perduraron hasta finales del s. III a.n.e. y principios del II a.n.e. El espacio más amplio, parece haber sido la estancia noble y los dos más pequeños habrían tenido un uso dirigido a las actividades de cocina y despensa (Belarte 1997, 179).

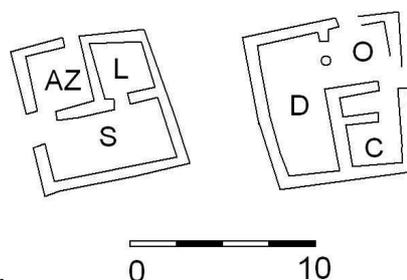


Fig. 109. Edificios correspondientes al tipo complejo de tres estancias. Se localizaron en la zona central del asentamiento (a partir de Sanmartí y Santacana 2005, 64).

- Casas formadas por cuatro o más estancias. Se trata de tres estructuras edilicias de grandes dimensiones que cubren la totalidad de la cara interna de la muralla. Su configuración se hizo en base a un pasillo simple o doble (Pou *et al.* 2001, 99).

Dentro de este grupo cabe destacar que no todas ellas tenían las mismas magnitudes ni características.

La casa 201 está situada en el ángulo noroeste de la fortificación y queda constituida por dos bloques edilicios que en sus inicios conformaban dos casas independientes. En algún momento del siglo III a.n.e. los accesos desde el exterior del conjunto que forman las estancias AE, AS, AT, AW fueron amortizados, con la consecuente unificación de los dos módulos. Se formó así, un gran conjunto edilicio de 240 m<sup>2</sup> constituido por un total de siete estancias (fig. 110) junto con dos pasillos, tres en la parte oeste (AN, AO, AQ) y cuatro en la zona este (AE, AS, AT, AW). El grosor de los muros del ala occidental, de 110 cm, ha llevado a plantear la posibilidad de un piso superior. Esta opción parece corroborarse con la documentación de restos de pavimento y enlucidos en los derrumbes de la casa 201 (Pou *et al.* 1991, 190), concretamente sobre la sala AN (Belarte 1997, 178). Si consideramos la existencia de un piso superior esta primera casa podría haber tenido 500 m<sup>2</sup> (Bruguera *et al.* 1996, 78; Pou *et al.* 2001, 98). Todo ello se ha interpretado como un gran edificio de dos pisos con la función de palacio o residencia aristocrática, con un ala residencial con una altura superior y unas estancias anexas con funciones poco precisas (Asensio *et al.* 2005a, 603).

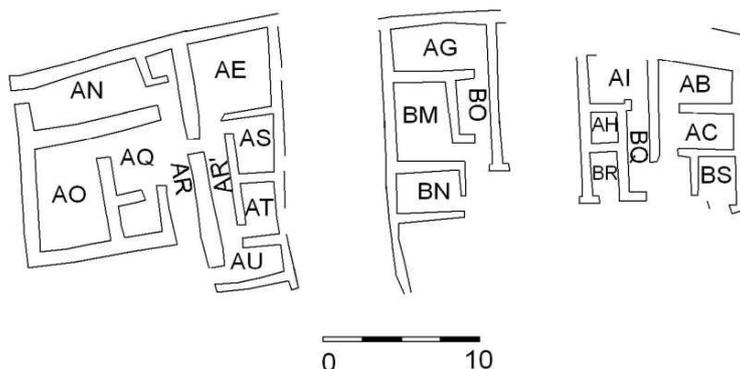


Fig. 110. Casas 201, 202 y 203, respectivamente (a partir de Sanmartí y Santacana 2005, 64).

También la organización interna de la que había sido la casa 201 padece una modificación importante en la segunda etapa evolutiva del s. III a.n.e. En este momento, se pone fin a la comunicación directa entre el ámbito AO y el AQ, con la amortización de la puerta. El recinto AO parece que pasa a ser accesible, únicamente, a través de la habitación AN, con un recorrido completo por toda la casa para llegar a ella. Modificaciones que tendrán una importancia destacada en las interpretaciones de las actividades que se desarrollaban en su interior.

Estas características hacen de este edificio una construcción excepcional, no sólo si lo comparamos con el resto de este asentamiento sino también si buscamos algún

paralelo dentro de la cultura ibérica (Bruguera *et al.* 1996, 78; Asensio *et al.* 2005a, 605).

La denominada casa 202 presenta una superficie muy inferior (fig. 110), 70 m<sup>2</sup>, con una ubicación en el centro de este barrio. Se le ha atribuido una funcionalidad cultual o de reunión, con un altar y un gran fuego, complementados por un espacio de habitación y una cocina (BM) (Belarte 1997, 178).

La casa 203 tiene una extensión de 80 m<sup>2</sup> articulada en base a un doble pasillo, con espacios a lado y lado, ocupados por seis estancias. Algunas de las habitaciones a las que se le ha dado un uso concreto son la AI, AB y AC como cocinas (Belarte 1997, 178). Para el resto no se han podido precisar de manera exacta.

#### **4.5.5. Estudio contextual de las actividades relacionadas con el proceso de alimentación**

Para la aproximación a las actividades que se realizaban en el interior de cada casa y dentro de cada estancia se requieren ciertos elementos, entre los que se encuentra un registro cerámico preciso. Para este yacimiento, tal y como hemos comentado en líneas precedentes, el estado de erosión del terreno y las propias características estratigráficas han hecho que esta condición se cumpla únicamente en las casas 201 y 202, todas ellas situadas en la parte noroccidental del asentamiento. En el estudio de la primera se ha llevado a cabo de manera independiente la parte oriental de la 201, de la parte occidental, para una mayor agilidad analítica, con la correspondiente unión en las conclusiones. Así a partir de ahora la casa 201a corresponderá a las estancias AN, AO, AQ y AR, mientras que la parte oriental se referenciará como 201b, en la que se incluye las estancias AE, AS, AT y AR'.

Los estudios realizados para este yacimiento, no han hecho una aproximación directa al proceso, pero sí a los utensilios que participan en él. Éstos se han centrado en el análisis exhaustivo tanto de las diferentes categorías cerámicas (ánfora de importación, ánfora local (Asensio 1996; Miñarro 2003), cerámica fina (Sanmartí 1996) o cerámica ibérica) como en diferentes parámetros como la tipología, cuantificación o flujos comerciales, principalmente, con la inclusión de las acciones de consumo de manera indirecta. A pesar de su incursión en este campo, presentan una ausencia básica para nuestro trabajo: la falta de precisión en la posición estratigráfica de los materiales y, por tanto, la contextualización de los mismos.

### a. Consumo

Esta actividad ha sido tratada de manera periférica a través del análisis de la cerámica de importación. Gracias a estos trabajos ha quedado definida tipológicamente la composición de la cerámica griega durante las primeras fases del asentamiento (Sanmartí 1996). Asimismo, han permitido un acercamiento a los flujos comerciales y a los contactos con las colonias o comerciantes, y con ello la mejor comprensión de las dinámicas económicas y sociales.

Para la fase II b, una primera perspectiva general nos proporciona ciertas pautas sobre la distribución y composición de los materiales dentro de cada edificio. Las tres casas estudiadas ofrecen unos conjuntos cerámicos muy abundantes, con cantidades que se elevan hasta los 74 individuos en el caso más cuantioso o incluso hasta los 39 en el más pobre de los tres (fig. 111). La distribución por edificios muestra como la casa 201b concentra el mayor volumen de artefactos, seguida de la 201a y la 202. Esta aproximación inicial nos permite también constatar la gran cuantía de importaciones, las cuales alcanzan proporciones muy elevadas en el conjunto del material, de manera generalizada.

La fragmentación de estos valores globales, tanto espacial como tipológicamente, nos permite percibir una panorámica mucho más completa de lo que hasta ahora es un grupo de individuos cerámicos. Del mismo modo, nos acercará a las particularidades que encierra cada uno de ellos y a la influencia que ejercen sobre la funcionalidad de las estancias.

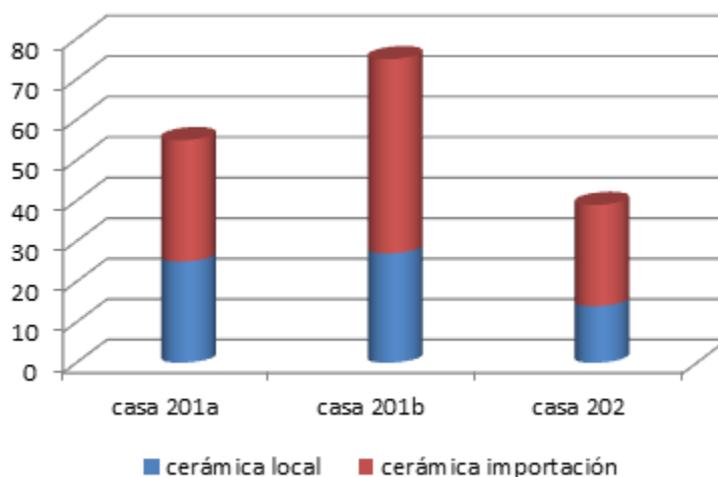


Fig. 111. Representación gráfica del conjunto de material destinado al consumo en las tres casas analizadas.

En la denominada casa 201a la representación de la vajilla es amplia y variada en la mayoría de las estancias (fig. 112). El material se constata de manera similar en varias de ellas y con cantidades significativas en el resto. Como consecuencia de ello, resulta difícil definir una lógica distributiva, ya que las proporciones del material no vienen determinadas ni por el tamaño de las estancias ni tampoco en base a la situación estructural de las mismas.

El vaciado de los datos de la vajilla, de cada una de las estancias, en gráficas comparativas nos permite verificar el gran protagonismo que adquieren los repertorios de dos de ellas: la AN y la AQ. Sus dimensiones y situación dentro de la casa especifican dos escenarios completamente distintos, que tienen como único punto en común un total de individuos que ronda los 20 y un compendio cerámico que destaca por su diversidad, con objetos destinados a la ingesta de líquidos y semi-sólidos, así como para el consumo de sólidos.

La primera, AN (fig. 112), queda situada en la parte interna de la casa, con una superficie de 24,36 m<sup>2</sup>. El estudio de su material presenta ciertas reservas, debido a que fue aquí donde se hallaron elementos constructivos procedentes de un piso superior. Este hecho es de radical importancia ya que la mayor parte del material se documentó en el nivel de derrumbe, por lo que no es posible discernir si provenía del piso superior o del pavimento que se detectó por debajo. A pesar de las dudas, finalmente, se decidió incluirlo en el estudio por dos motivos; en primer lugar, por su amplio repertorio, que aporta una gran información de la composición de esta casa. En segundo lugar, por las interpretaciones que ha generado este piso superior como área de descanso (Asensio *et al.* 2005a, 603).

Su análisis pormenorizado muestra un alto número de copas y escudillas, que llaman la atención al tener un total de seis en los dos casos. El resto de objetos se documentaron de manera menor, con un individuo para cada uno, con la excepción de los platos. Por tanto, a pesar de que se detecta un predominio de los objetos para la ingesta de líquido, el compendio es amplio y variado con elementos partícipes del acto del consumo a diferentes niveles (consumo de sólidos y servicio de mesa).

La estancia AQ constituye un escenario casi opuesto al anterior. Se ha interpretado como un patio distribuidor (Asensio *et al.* 2005a, 603) de dimensiones reducidas y con una comunicación directa con el pasillo AR (fig. 110). El hecho de ser una zona al aire

libre parece que conllevaría una cantidad pequeña de vajilla en su interior pero, por el contrario, el volumen de material es equivalente al espacio previo (fig. 112 y 115). Los elementos que conforman la vajilla son heterogéneos, con objetos destinados al consumo y al servicio de mesa, pero con dos de ellos que destacan sobre el resto: platos y jarras.

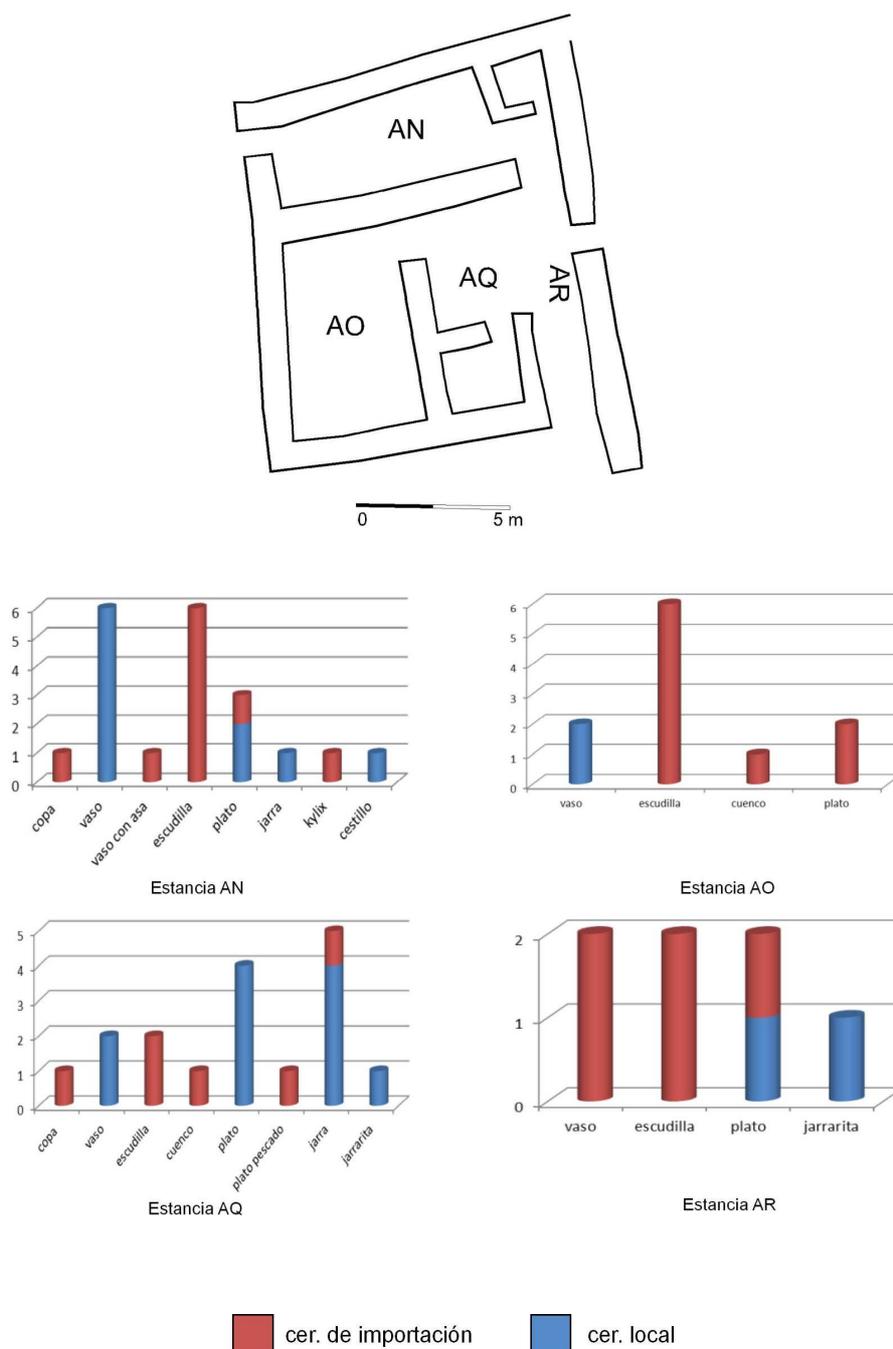


Fig. 112. Desglose por estancias de los artefactos de vajilla englobados en la casa 201a

La AO está situada en la parte interna de la casa, precedida por el mencionado patio distribuidor (AQ) y se erige como la estancia de mayor tamaño de la casa. La vajilla tiene unas cantidades inferiores a las vistas hasta ahora, con una clara preponderancia de los objetos de consumo de semi-sólidos y líquidos, con seis copas/cuenco, dos vasos y dos platos. El resto de elementos que completarían la vajilla son un plato y un bol, por lo que todos los artefactos estarían asociados al consumo de alimentos en la mesa, mientras que no se detectaría ninguno propio del servicio. Finalmente, en la AR, zona de pasillo, el material expone, de nuevo, la importancia de los objetos de mesa sobre el resto, pero con una amplia reducción del número de individuos. Si tenemos en cuenta la particularidad de que es una zona de distribución del espacio, se justificaría el hecho de encontrar en ella únicamente siete individuos.

Tras la visión concreta de todas las estancias consideramos necesario retomar la idea inicial en la que se manifestaba la dificultad de definir el funcionamiento del consumo en esta estructura edilicia. En todas ellas se observa una tipología muy similar de objetos propios del consumo, por lo que es la cuantía de los mismos lo que marcará la diferencia. Tanto por variedad tipológica como por cuantificación el grueso de estos objetos se habría concentrado en las estancias AN y AQ. Para ambos casos los escenarios son de difícil lectura, ya que a pesar de incluir en su registro un compendio de vajilla similar, sus características estructurales son muy diferentes, con elementos poco propicios al desarrollo de consumo en su interior. En la AN, el ser un espacio interno y sin restos de elementos lumínicos configura un panorama poco adecuado para este fin, en lo que respecta a la planta baja. La AQ, su uso como área de consumo fue una de las posibilidades barajadas, al ser una zona abierta, mientras que el AN podría haber sido un espacio de almacén. Sin embargo, esta interpretación está constituida en base a indicios poco sólidos, que con la inclusión del resto de materiales pueden variar.

La casa 201b, tal y como se ha comentado al inicio de este apartado, contiene el volumen más cuantioso de vajilla de todas las unidades edilicias consideradas, concentrado mayoritariamente en dos estancias. La primera, AE, está situada en la parte más interna de la casa, y presenta un compendio de utensilios muy variado, destinados tanto al consumo de sólidos, líquidos como servicio de mesa, estos últimos en proporciones menores. Pese a lo significativo de este conjunto, con un total de 23 individuos, su contexto queda en cierto modo eclipsado por la estancia AS.

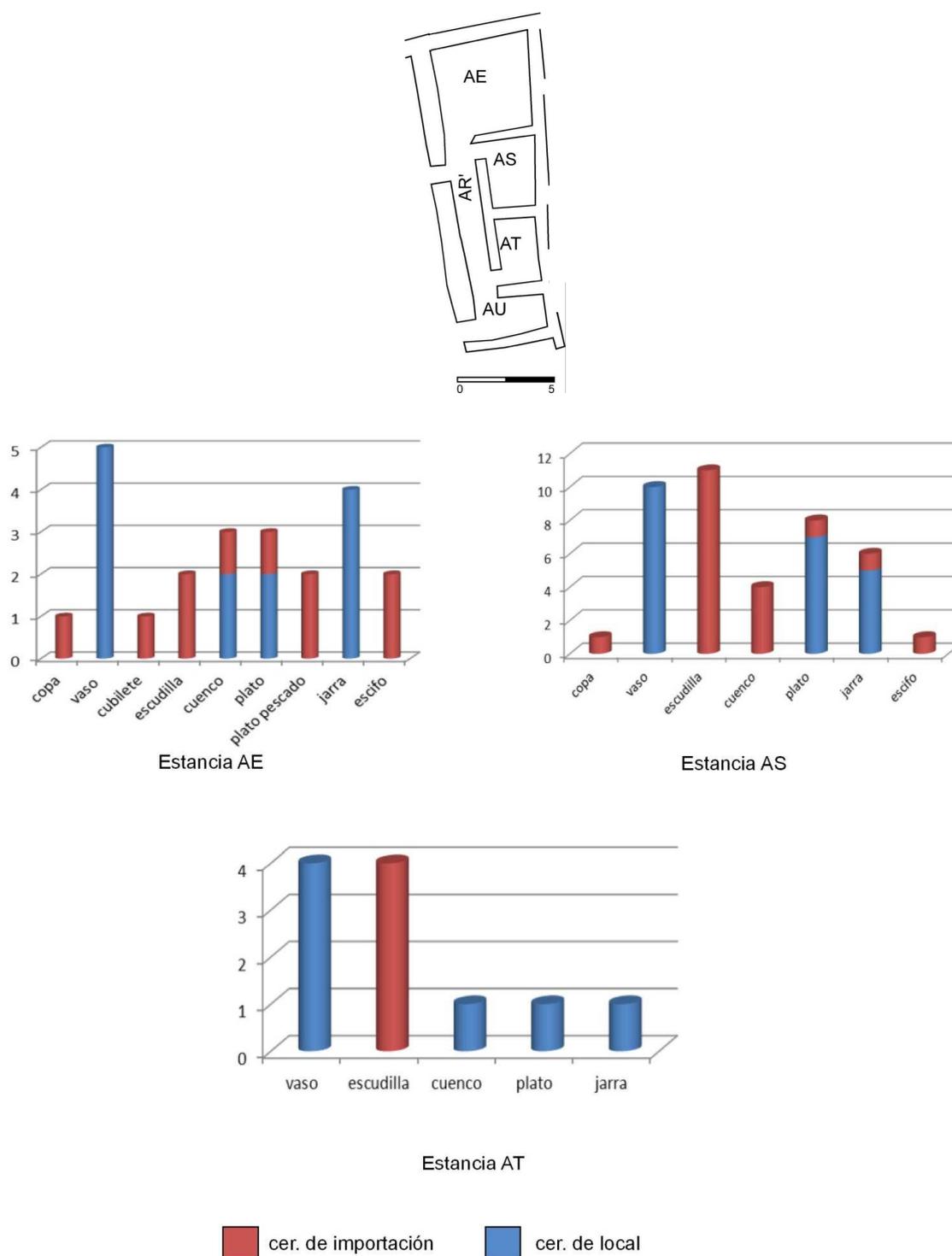


Fig. 113 Gráficas recopilatorias del conjunto de material que conforma la vajilla en las estancias de la casa 201b (AE y AS en banda superior y AT en la inferior).

La estancia AS se encuentra contigua a la anterior y con una superficie considerablemente más reducida. En su interior un total de once escudillas, diez vasos u ocho platos nos están indicando una acumulación poco habitual, que despuntan

sobre todas las vistas en esta zona del yacimiento. Igualmente, hay otros artefactos que también suman valores importantes, como los cuencos o las jarras, con cuatro y seis individuos respectivamente. En este caso, la presencia de todo el conjunto nos lleva a plantear una opción alternativa a la ingesta de alimentos, donde la justificación de estas cantidades vendría inducida por la intención de guardarlas más que de utilizarlas *in situ*. Esta hipótesis estaría fundamentada principalmente en las dimensiones de la estancia, de 9,9 m<sup>2</sup>, en el resto del contexto (fig. 129), así como en su situación en la casa, con una conexión directa con la habitación AE.

Finalmente, la estancia AT contiene una diversidad de recipientes no equiparable a la detectada en las dos anteriores (fig. 113). A pesar de ello tienen unos valores con cierta entidad para las escudillas y vasos.

La lógica de lo observado hasta este momento llevaría a plantear que el consumo de alimentos se desarrollaría en la sala interior, con un espacio adyacente, AS, depositario de los objetos que podrían ser necesarios en la AN. En cuanto a la habitación AT, la vajilla descrita genera ciertas dudas en su composición, ya que si bien no parece un lugar de despensa, al albergar unas cantidades pequeñas, el conjunto tampoco tiene la suficiente entidad como para considerar el consumo estaba presente como actividad.

La casa 202 estaría constituida por un escenario radicalmente opuesto al anterior, con estancias cuyo volumen cerámico no sobrepasa, en general, los cinco individuos. Los artefactos son para el consumo, en ninguno caso de servicio de mesa y principalmente de importación (fig. 114).

La única excepción a las pautas mencionadas la encontramos en la estancia AG. Para este caso, de nuevo se repite uno de los parámetros detectados en varias ocasiones en este tipo de plantas; la concentración del conjunto de vajilla más abundante en una de las estancias más amplias, que corresponde a su vez con aquellas que se adosa a la muralla. El material abarca todas las necesidades propias del proceso de consumo: ingesta de líquidos, de sólidos y alguno destinado al servicio de mesa. Los objetos predominantes corresponden tanto al consumo de líquidos como al de sólidos, con valores muy equilibrados.

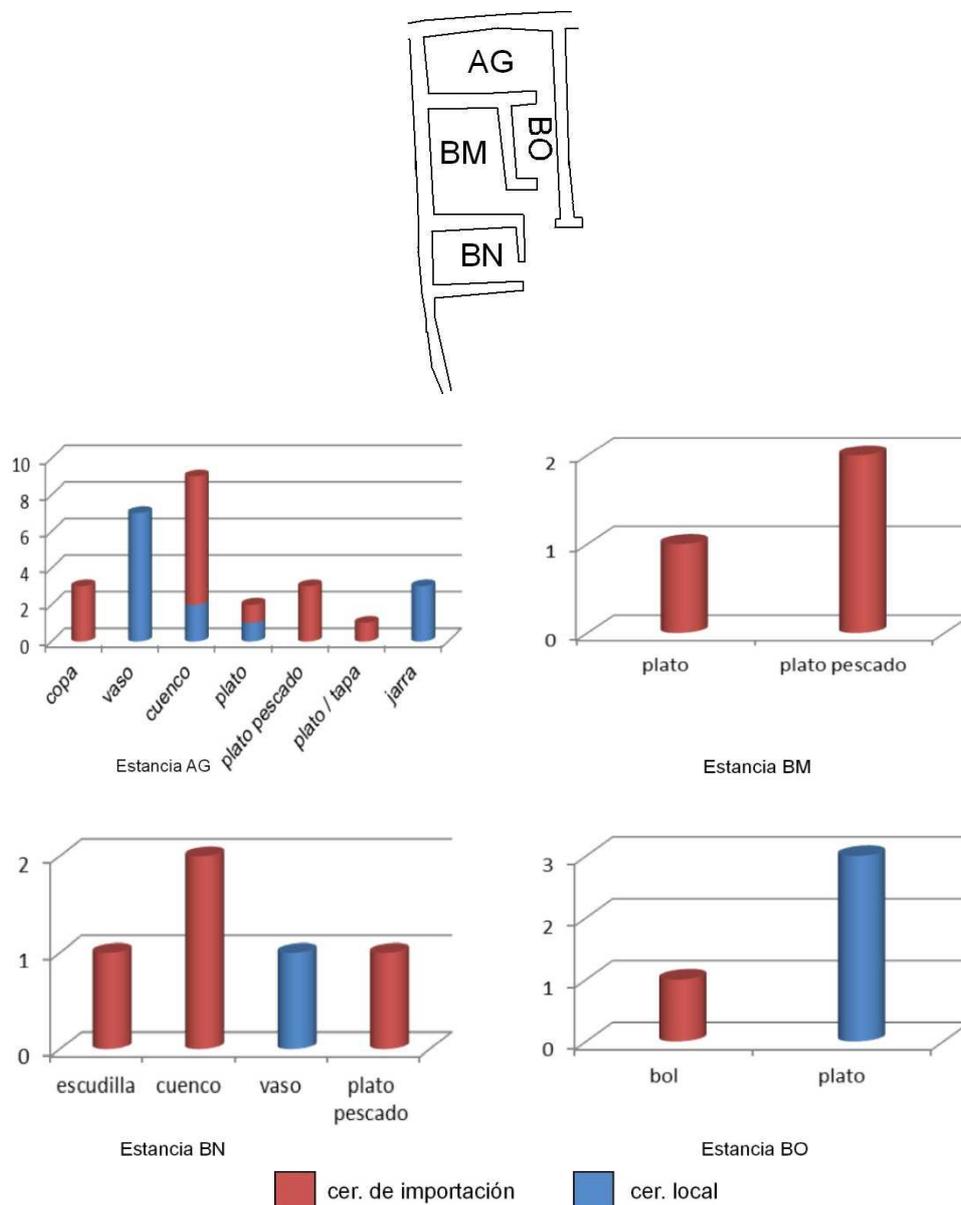


Fig. 114. Valores que alcanza la vajilla en las cuatro estancias de la casa 202. Ordenadas de la siguiente manera: AG, BN en la parte superior, BM y BO en la inferior.

El análisis de estas tres casas nos permite constatar diversos aspectos que aparecen de modo constante en todas ellas, así como aquellos puntos donde se diferencian. Dentro de las semejanzas se detecta una reproducción de dos estancias por módulo que acumulan las proporciones más altas de vajilla, repartida entre espacios adosados a la muralla y los anexos a ellas (fig. 115). Ambos, a nivel compositivo, muestran grandes similitudes, con un elenco muy completo, con elementos que cubrían las

necesidades propias de la actividad que nos concierne y con cantidades copiosas. Ante esta colocación, la pregunta es en cuál de ellas la actividad del consumo era ejecutada y en cuál su presencia se justificaba por un uso del espacio como almacenaje.

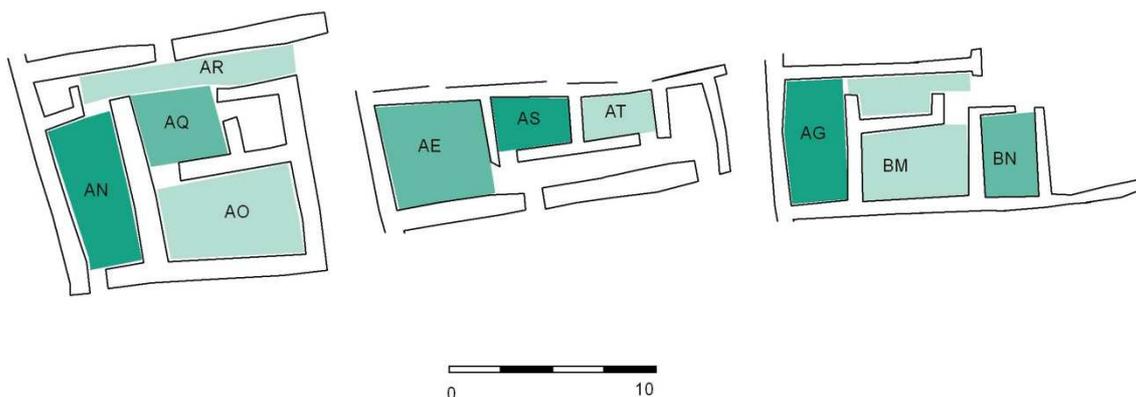


Fig. 115. Muestra de la cantidad de objetos de vajilla en función de la degradación de colores, con una tonalidad más intensa para aquellos espacios con mayor número de individuos.

La respuesta, al no obtenerse mediante los objetos cerámicos, se ha intentado buscar con el suplemento de otros aspectos, como la estructuración de los espacios, sus equipamientos y el resto de artefactos que se incluyen en los contextos, reivindicando una vez más la importancia de todo el entorno para conocer lo trascendencia de cada actividad.

### b. Elaboración y transformación

La ejecución de esta actividad requiere de un conjunto de artefactos que en el yacimiento que nos ocupa manifiestan una serie de particularidades que lo hacen distinto a lo visto hasta el momento. En primer lugar, la escasez de hogares localizados. En segundo lugar, el amplio repertorio que compone los elementos destinados a la labor de cocina, con una variedad insólita entre el resto de los asentamientos estudiados.

Respecto al segundo punto, el poder disponer de una amplia variedad de utensilios para la elaboración de productos nos permite precisar sobre los diferentes momentos de esta fase del proceso de consumo. Es decir, la información que nos da la presencia de una olla o la que aporta un recipiente como un plato, no hacen referencia al mismo punto de la elaboración y, por tanto, concreta un trabajo diferente.

Por último, destacar la coyuntura de otro de los objetos empleados en la transformación de los productos: los utensilios de molienda. En Alorda Park, como se verá en el siguiente apartado, la mayoría de los molinos aparecen fuera del lugar original, reutilizados. Este aspecto impide conocer el punto en el que se ubicaban inicialmente o al menos el espacio en el que se encontraban en el momento previo al abandono.

## Molinos

Los instrumentos destinados a la molienda han sido muy prolíficos dentro del yacimiento, con un global de seis *metae* y 17 *catilli*, que ha hecho de ellos el foco de diversos estudios (Asensio *et al.* 2000-2001; Equipo d'Alorda Park 2002; Portillo 2004). Estos análisis supusieron un paso muy importante en la catalogación tipológica de los molinos así como en el conocimiento exhaustivo de sus dimensiones o litografía. Los resultados obtenidos constituyen la base principal de este apartado, debido a que este tipo de elementos no quedaron reflejados en el registro arqueológico.

La mayoría de las piezas se datan desde finales del V a.n.e. a finales del II a.n.e., y pertenecen mayoritariamente a la fase II. Presentan una particularidad que ha limitado absolutamente nuestro trabajo: el lugar donde fueron documentados no era el original (Asensio *et al.* 2000-2001, 58). Todas ellas aparecieron reutilizadas como parte de diversas estructuras (umbrales de puertas, muros o pavimentos), esencialmente en cuanto a molinos rotatorios se refiere (fig. 116). Este aprovechamiento sistemático ha hecho que se consideren únicamente aquellas localizadas en niveles de derrumbe.

En el caso de los molinos barquiformes, la gran mayoría se encuadran en una cronología de 300 – 200 a.n.e. En general, presentan unas medidas muy similares que oscilan entre los 600 y 300 cm<sup>2</sup> de superficie de fricción, con la excepción del encontrado en la estancia AG de la casa 201a (fig. 117). Su situación apunta a una concentración en la zona noroeste del yacimiento, con dos molinos en la casa 201a y uno tanto en la casa 201b como en la 202. En el interior de dichos edificios su colocación parece indiferente entre zonas exteriores o interiores (fig. 119).



Fig. 116. Imagen del yacimiento de Alorda Park en la que se observa la reutilización de un molino rotatorio (Equip d'Alorda Park 2002, 171).

Por lo que respecta a los molinos rotatorios, su presencia en el yacimiento tiene un largo trayecto, habiéndose documentado restos de los más antiguos de la península ibérica (Asensio *et al.* 2001-2002; Sanmartí y Santacana 2005, 108; Alonso 1996). Si nos centramos en el último momento de ocupación, estos tienen una destacada cuantía que se reduce si excluimos los emplazados en algún tipo de estructura.

La distribución de estos artefactos ha tenido ya una aproximación en estudios precedentes (Portillo 2006, 165-171; Asensio *et al.* 2000-2001, 58-59), en los que han sido considerados todos los molinos, ya hubiesen estado detectados en estratos o amortizados en estructuras. Los resultados mostraron la existencia de lugares especializados en la ejecución de la molienda, desvinculados de un ámbito doméstico. A esta misma conclusión es a la que se llega con el descarte de aquellos molinos incluidos en estructuras, con una concentración en dos zonas del yacimiento: en la casa 201a con tres molinos y en la zona central, con dos molinos en la estancia F y en la K (fig. 119).

Rec.	UE	datación	Tipo	l (cm)	a (cm)	g (cm)	s (cm <sup>2</sup> )	contexto
AH?	8427?	200	VP/A	22.6	20	6	452	Hábitat
AQ	7088	200	VP/A	21.7	17.3	10	375	Derrumbe
AG	8453	225-200	V-P1	38	30.7	12.6	1167	Hábitat
BR	8407	300-200	VP/A	22.3	14.3	10.3	319	Derrumbe

AR	7090	300-200	VP/A	29.3	18.6	7.2	545	Derrumbe
AK	7113	300-200	V-P2	24.3	19.9	8	484	Derrumbe
AK	7113	300-200	V-P2	26.3	23.7	5.5	623	Derrumbe
BT	8608	325-300	VP/A	20.5	10.9	9.5	223	Relleno
BT	8608	325-300	VP/A	20.5	15.9	8.4	326	Relleno
BT	8605	400-300	V-P3	28.8	21.4	10	616	Derrumbe
AG	847	500-400	V-P1	32.1	22.1	6.9	709	Hábitat
AO	10408	500-400	V	51.2	28.7	19.3	1469	Calle
AO	10408	500-400	V-P1	56.4	36	13.5	2030	Calle

Fig. 117. Tabla de molinos de vaivén de Alorda Park (a partir de M. Portillo 2004, 382, modificada).

En cuanto a su uso, los molinos rotatorios parecen haber estado altamente ligados a la transformación de cereales, según se ha constatado a través del registro arqueobotánico (Portillo 2004, 379). Los resultados obtenidos mostraron la manipulación de gramíneas de tipo festucoide, grupo al que pertenece los cereales como el trigo, la cebada y el centeno. Sin embargo, en los molinos vaivén se identificaron también evidencias el procesado de ocras (Portillo 2010, 255).

Rec.	UE	Datación	Tipo.	D (cm)	G (cm)	S (cm <sup>2</sup> )	A (°)	Contexto
CC	8615	200?	R-A	29.6	8.9	688	19.5	Calle
K	1063	250-200	R2-A3-12a	46.5	17.5	1697	30	Derrumbe
K	1063	250-200	R-A	38.5		1164		Hábitat
F	210	250-200	R2-A3-41c	43.5	18.5	1485	20	Derrumbe
F	210	250-200	R2-A3-31c	27.6	12.1	598	15	Derrumbe
CB		250-200	R-A	40		1256		Calle
CA	1026	250	R2-A3-12a	48.8	19.2	1869	20	Calle
CA	1026	250		42.4	26	1411	5	Calle
BO		300-200	R-A	31.2	9.6	764	16	Construcción
AI		300-200	R2-A3-32a	47.1	20.5	1741	21	Construcción
BO		300-200	R1-P3-2	39	17.5	1194	9	Construcción
AI		300-200	R1-A3-12e	42.1	16.5	1391	8	Construcción

AR	7090	300-200	R2-P3		12.3		15	Derrumbe
AR	7090	300-200	R2-A3-32a	47.7	18.5	1786	31	Derrumbe
AQ	7088	300-200	R2-P3-2	36	14	1017	25	Derrumbe
AB-BM	8391	300-200	R2-P3-2	41.2	22.8	1332	20	Hábitat
CE		300-200	R-A	38		1134		Calle
BT	8608	325-300	R-A	48.6	16	1854	20	Relleno
C	451	400-300	R2-A3-12a	51	15.6	2042	37	Hábitat
C	55	400-300	R2-A1-4	34.4	13.3	929	18	Hábitat
I	1030	425-400	R-P3-1	39.3	16	1212	5	Derrumbe
E	710	430-350	R2-A1-1	33.8	9.5	897	25	Hábitat
	9903	450	R1-A3-12e	44.8	12.4	1576	8	Relleno
AN	10408	500-400	R2-A3-32a	46	20.5	1661	20	Calle
AO	10408	500-400	R2-A2-12e	47.2	15	1749	15.5	Calle

Fig. 118. Tabla molinos rotatorios (a partir de M. Portillo 2004, 382, modificada).

## Morteros

Este tipo de instrumentos presenta dos variantes, definidas en función del soporte con el que se realizaron: material lítico o cerámica. El primer tipo es considerado únicamente para referenciar su existencia, debido a que presenta diferentes factores que nos impiden incluirlos dentro de nuestro estudio. El más evidente es su localización, concentrado en estratos de preparación de pavimentos o rellenos (Portillo 2010, 248). Por lo tanto, son parte de aportaciones de tierra posiblemente ajenas a la dinámica funcional del espacio. Otro aspecto igual de concluyente que el anterior viene dado por los estudios de los residuos, que los vincularon al procesado de minerales (Juan 1997, 369).

En cuanto a los morteros de cerámica, aparecieron en niveles de derrumbe y su uso es del todo probable que estuviese dirigido a la transformación de alimentos (Asensio *et al.* 2000-2001, 62). Se documentaron en una cuantía mayor que los anteriores, distribuidos por diferentes estancias del asentamiento, con al menos uno en cada casa compleja. La casa 201a, con un total de cuatro morteros cabe ser resaltada, ya que engloba la mayor concentración. Este hecho conferiría a este edificio un protagonismo en la elaboración de alimentos superior al resto.

Al intentar buscar alguna pauta en su posición, dentro de la estructura edilicia, se constata la inexistencia de la misma, con morteros en habitaciones interiores, exteriores, de gran tamaño o en aquellas más reducidas. La única salvedad a este enunciado lo encontraríamos en las casas 202 y 203, en la que los únicos morteros detectados se hallaron en las habitaciones más próximas a la fachada. Asimismo, otro de los aspectos que debe ser subrayado es su procedencia, con una amplia mayoría de origen foráneo, ya fuese Cartago, Ibiza o Marsella (Asensio *et al.* 2000-2001, 62) y una representación muy reducida de cerámica local con dos ejemplares (estancias AN y AT).

En Alorda Park la transformación de los productos tiene una relevancia muy destacada, manifestada en la variedad de los elementos para este fin. Sus características, distribución dentro del asentamiento y la coexistencia de algunos de ellos nos han ofrecido la imagen de cómo esta actividad quedaba repartida por el asentamiento (fig. 119). Así, la casa 201a habría albergado el mayor número de estos útiles, con la conjunción de morteros y molinos. Por tanto, parece que habría una ubicación concreta de las actividades destinadas a la transformación de alimentos, frutos y semillas, mediante percusión con morteros y fricción con molinos. En cuanto a su ubicación, en la casa 201a, si bien todos comparten el mismo techo, no coexisten en las mismas estancias, con los molinos emplazados en espacios abiertos (estancia AQ y el pasillo AR) y los morteros, en su mayoría, en las zonas interiores. Sin embargo, al disponer de un solo ejemplo estos datos no deben tomarse como una pauta, ya que el abanico es muy pequeño con una sola muestra.

En menor medida se dieron en la parte central del yacimiento, junto con molinos de vaivén en las casas 202 y 203. Si bien cabe reiterar que este tipo de artefactos fueron utilizados no sólo para alimentos, sino también para minerales.

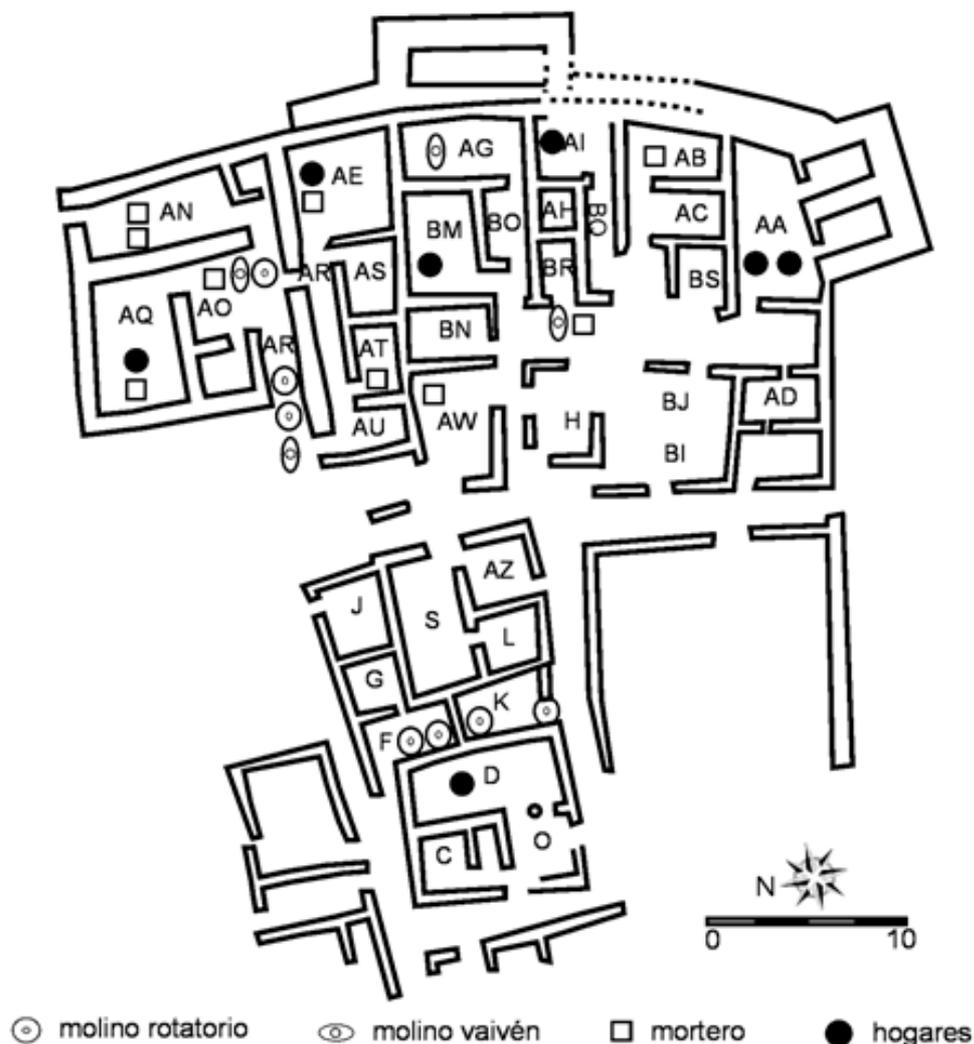


Fig. 119. Ubicación en planta de los equipamientos y artefactos destinados a la elaboración de alimentos, con la salvedad de la cerámica.

### Hogares y ollas

Este tipo de estructuras se identificaron en diversas estancias del yacimiento, siempre manteniendo la constante de una única unidad en cada edificio complejo. Su ubicación quedaba establecida entre las habitaciones más interiores (AE y AI) o en aquellas contiguas a las anteriores (AO, BM, AG). Tal y como se puede observar en la planta (fig.119) esta posición se alternaba en cada una de las casas.

Para el resto del asentamiento se ha constatado dos hogares en la estancia D y C, con una ausencia total para el resto de espacios. Este hecho puede deberse a la ya mencionada escasa potencia estratigráfica o bien a un vacío real.

La mayor parte de los datos sobre este equipamiento se extrajeron de los informes y las fichas estratigráficas, entre ellos la ubicación. Para este aspecto, pese a que no se refleja de manera sistemática para todos los casos, se observa un predominio marcado por la centralidad. Del mismo modo, se ha documentado una preparación prácticamente idéntica con un recorte en el pavimento, relleno con guijarros, fragmentos cerámicos o ambos simultáneamente, cubierto con una capa de arcilla. Si bien es cierto que en determinadas fases de su evolución se detectaron hogares con un reborde de arcilla, para esta última no parece haberse aplicado esta técnica.

Su función se ha relacionado con una arquitectura doméstica bastante evolucionada técnicamente (Sanmartí y Santacana 1992, 40) pero nuestro objetivo es dar un paso más y definir si su presencia se vinculaba al proceso de consumo. Para ello, la incorporación de su entorno nos proporcionará algunos datos al respecto, y más concretamente los artefactos cuya coexistencia se ha relacionado tradicionalmente a la elaboración de alimentos: la cerámica de cocina.

En Alorda Park, la clasificación este tipo de cerámica nos muestra varias particularidades. Por un lado, llama la atención por lo poco habitual en nuestro estudio, la variedad de los objetos destinados a la cocina, con un repertorio de cazuela, cazuelita y olla, separadas o combinadas. Por otro lado, la diversidad de artefactos asociados a la cocina pero cuyo uso estaba alejado del fuego, a saber platos, cuencos o vasos, entre otros.

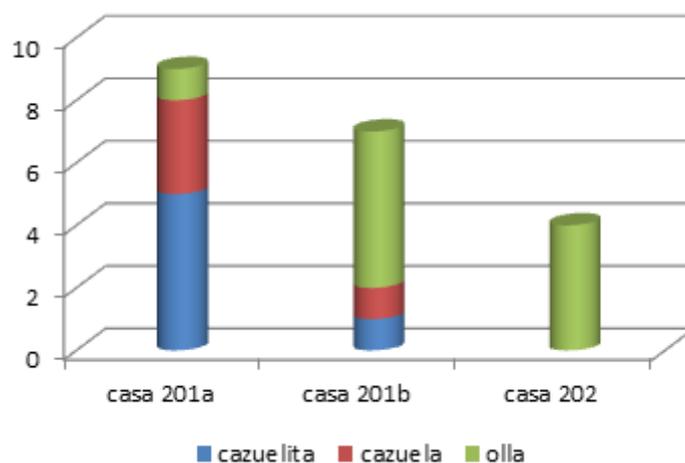


Fig. 120. Suma total de los objetos utilizados para la elaboración de alimentos con un contacto directo con las estructuras de combustión.

Por lo que respecta a los utensilios relacionados directamente con las estructuras de combustión cabe señalar que no son demasiado prolíficos dentro de las casas septentrionales (fig. 120). Junto a la poca cantidad se constatan otros aspectos que nos llevan a plantear la posibilidad de que la mayoría de estos elementos estuviesen más próximos al servicio de mesa que a la cocción de alimentos. En primer lugar, la producción de dichos objetos, con un gran número de ellos realizados en cerámica ibérica e ibérica pintada. En segundo lugar, su localización más notoria se concentraba en las estancias de mayor tamaño (AN, AE y AG), que no coincide con el espacio en el que el fuego estaba situado, con la excepción de la AE. La desconexión entre ambos elementos lleva a cuestionarse tanto el uso de dichos equipamientos como la ubicación de los objetos.

La casa 201a es una clara representación de esta coyuntura, con una ubicación dispar entre los elementos comentados. El hogar quedaba situado en la estancia AO, cuyo registro material no ofrece ningún objeto que pudiese ser susceptible de ser usado para la cocción de alimentos. En aquellas en las que sí se encontraron tanto cazuelas, como cazuelitas u ollas, AN y AQ, no hay foco de calor y corresponden casi exclusivamente a producciones ibéricas, comunes o pintadas.

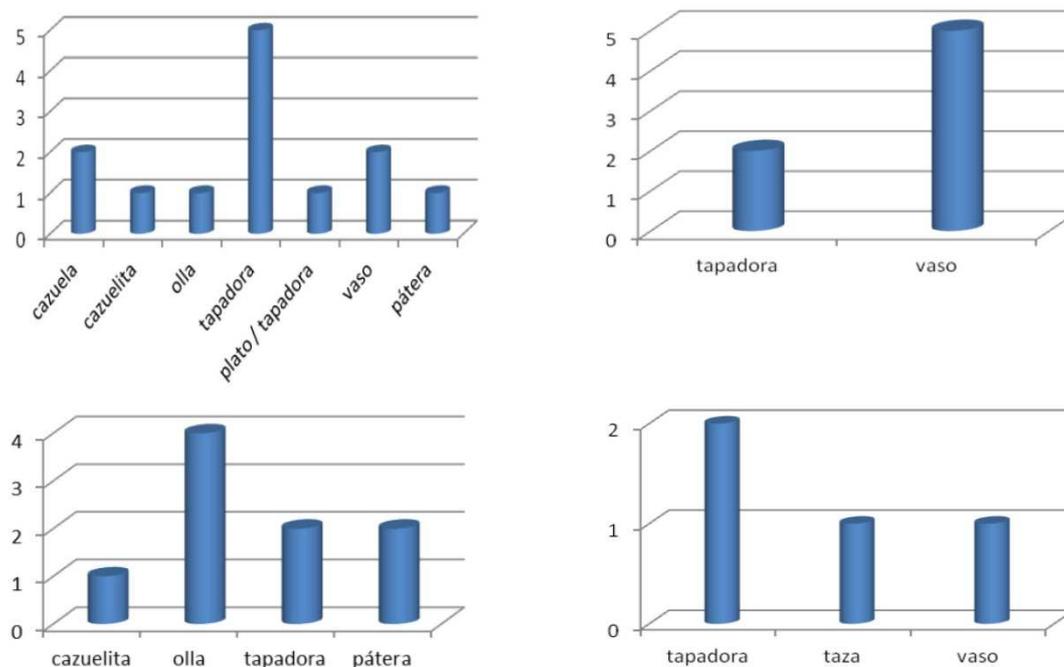


Fig. 121. Composición de las estancias pertenecientes a la casa 201a en función de los elementos cerámicos de cocina, AN y AO parte superior y AQ y AR parte inferior.

Lo mismo ocurre en la casa 202, en la que a pesar de tener una representación muy reducida a nivel general (fig. 123), la habitación en la que se observaron en menor cantidad es en la que estaba el hogar, BM. No obstante, en este caso las diferencias son poco significativas y quizá la particularidad vendría por el tipo de artefacto, reducido únicamente a ollas.

La casa 201b sería la excepción, ya que es la estancia con hogar la que más elementos de cocción contenía, junto con individuos dispersos entre las estancias AS y AT. Por lo tanto, el hogar mostraría una relación directa con las labores de elaboración de alimentos, mientras que en el resto esa consonancia quedaría más diluida. La opción de pensar que esta acción estuviese descartada en el resto de casas se considera demasiado arriesgada, debido a que los contextos no presentan ningún elemento que induzca a desestimar esta posibilidad. La ausencia de utensilios podría venir generada bien por su traslado en el momento del abandono, bien por haberse conservado en otras estancias, con un desplazamiento en el momento de su uso. A pesar de las opciones no se puede confirmar ninguna de ellas.

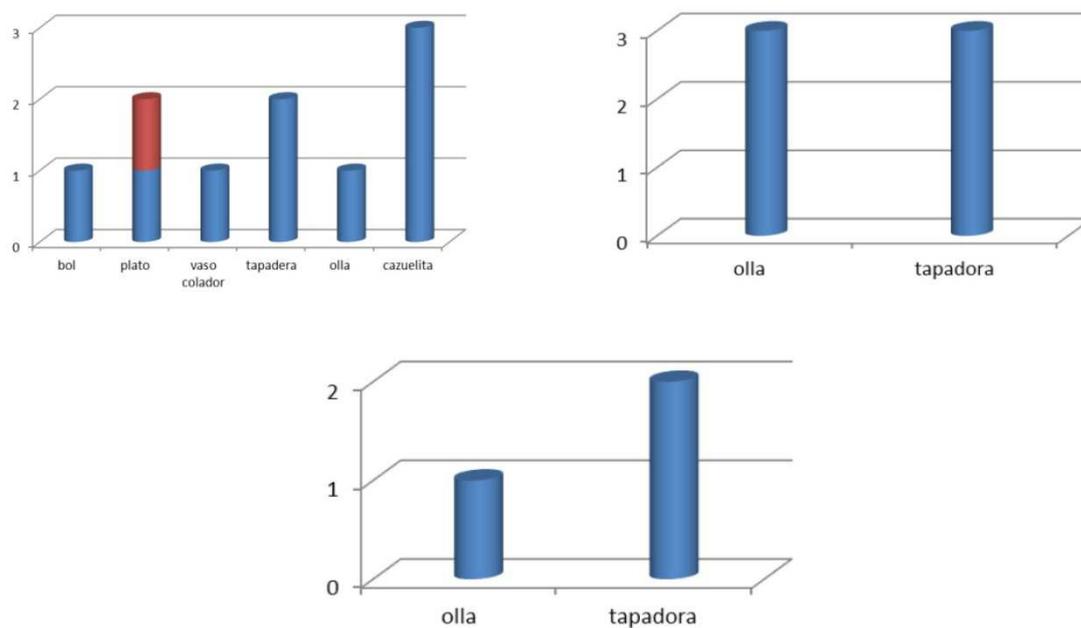


Fig. 122. Representación gráfica de la cerámica de cocina de la casa 201b, concretamente de las estancias AE, AS (superiores) y AT (inferiores).

Finalmente, la composición de los elementos destinados a la cocina quedaría completada con los objetos relacionados con las actividades de elaboración, pero sin contacto con el fuego. Se trata de utensilios de cerámica a mano o a torno local, con formas para contener alimentos en pequeñas cantidades, a saber platos o cuencos.

Esta tipología ha quedado muy poco representada en el resto de yacimientos estudiados en este trabajo, por lo que lleva a remarcar esta particularidad que denota la elaboración de los alimentos, sin poder precisar si previos o posteriores al paso por el fuego.

Nuevamente, los conjuntos más numerosos se documentaron en las estancias de mayor tamaño y, a la vez, situadas en la parte interna de los edificios. Así pues, se observa una reiteración de la ordenación vista en las ollas y, de nuevo, alejados de los hogares. Para las habitaciones de menores dimensiones se advierte una clara reducción, por lo que se concentraría en un espacio determinado de la casa, hecho que nos estaría indicando una organización espacial de los objetos.

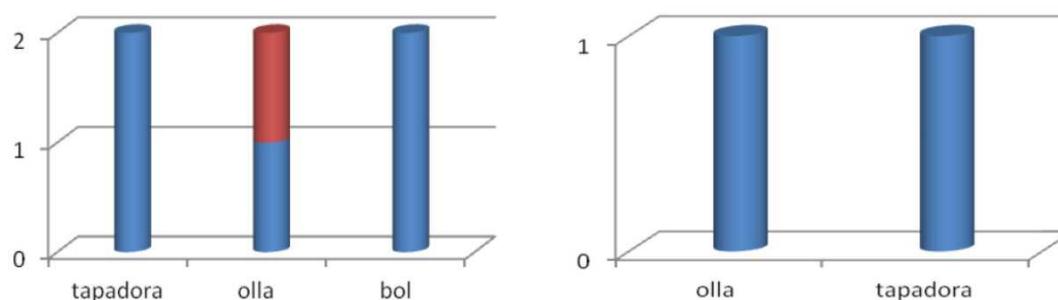


Fig. 123. Gráficas del conjunto de material que conforma la cerámica de cocina en las estancias de la casa 202 (AG y BM).

Por último, dentro de este apartado, es necesario remarcar la constatación de la supremacía de los recipientes locales, frente a la cada vez más creciente presencia de piezas púnicas en el repertorio de cocina (Asensio 2000, 314). En estos espacios el utillaje de origen púnico queda restringido, casi exclusivamente, para los morteros.

En aquellas actividades vinculadas a la transformación de alimentos a través del fuego los elementos necesarios son las propias estructuras de combustión y los artefactos para colocar los alimentos. Los primeros se documentaron en las casas más complejas, situadas en la parte norte del yacimiento. La particularidad de las estancias, donde este tipo de equipamiento estaba presente, es la ausencia de las ollas, ubicadas en otras habitaciones, que podían estar próximas o no a las del hogar. Este hecho, junto a la característica observada en las ollas, en su mayoría de cerámica ibérica pintada o común, nos lleva a plantear un uso alternativo, más afín a la elaboración fuera del fuego o incluso al servicio de mesa.

### c. Almacenaje

La reserva de alimentos tiene en las ánforas el contenedor más importante en todas las estancias estudiadas, sin excepción. Sin embargo, su repartición y coexistencia con otro tipo de objetos de almacenaje no presenta tal homogeneidad, con claras variaciones tanto en cantidad como en ubicación.

Las cantidades son realmente excepcionales en proporción a los visto para el resto de categorías, e incluso para otros yacimientos estudiados. Son la casa 201a y b las que más elementos engloban, con un total de 89 y 112, respectivamente (fig. 124), con reducción muy notable para la casa 202. La distribución que estos valores tenían en cada estructura edilicia volverá a remarcar algunas de las características que se han ido manifestando en el resto de apartados y definirán ciertas pautas en la dinámica de cada edificio.

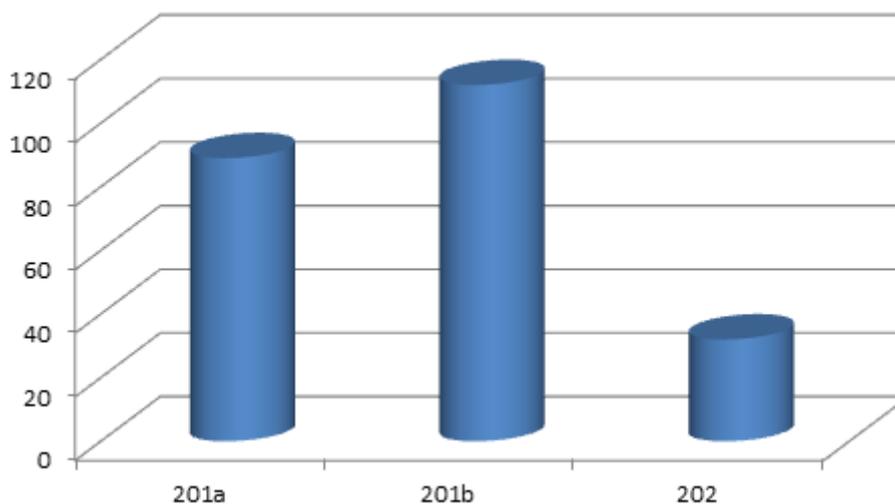


Fig. 124. Representación gráfica de todo el conjunto de contenedores hallados en las estructuras edilicias analizadas.

El material de la casa 201a (fig. 125) concentraba en dos estancias, AN y AQ, la mayor parte de los contenedores. La primera, al ser un espacio amplio situado en la parte interna de la casa, parece responder a las características propias de lo que se ha considerado un área de almacenaje. La segunda, por el contrario, presenta unos atributos opuestos a la anterior, que la convierten en una zona particular para albergar la cantidad más importante de ánforas de toda esta estructura edilicia. Se trata de una estancia ubicada en la parte delantera de la casa, considerada como un espacio distribuidor por sus excavadores (Asensio et al 2005a, 603). El pasillo nos muestra que

pese a su función como punto redistribuidor del espacio y como medio de acceso a otros ámbitos de la casa también se destinaba parte de su superficie a los contenedores, contabilizando un total de 13 individuos.

La estancia que resta, la AO, a pesar de no incluir un número tan elevado de ánforas, llama la atención por su composición. En su compendio se detecta un acentuado predominio de ánforas de importación respecto a los demás contenedores. Este aspecto unido al hecho de que es la única que dispone de un hogar y de que tenía un complejo acceso, ya que en este momento su único punto de arribada es a través de la estancia AN, parece indicar la intención de generar un espacio singular, apartado del exterior, con productos particulares o por qué no excepcionales.

El resto de objetos destinados al almacenaje se caracterizan por su reducido número, aspecto que se repite en todas las estructuras edilicias. Para la casa 201a (fig. 125), la única estancia que incluye tanto cálatos como urnas coincide con aquella que más ánforas tenían, AQ, por lo que su uso como espacio de almacenajes es claro. En las demás habitaciones se detectaron bien cálatos o bien urnas, pero en ningún caso ambos al mismo tiempo, con cantidades casi testimoniales en todos ellos.

Con todos los datos expuestos se constatan dos rasgos importantes: en primer lugar, el peso del almacenaje en esta casa, con contendores que aparecen en todas las estancias, en mayor o menor medida, con sumas elevadas. En segundo lugar, el relieve de las importaciones, tanto en cantidad como en ubicación. Las habitaciones donde se hallaron más, en proporción al resto de contenedores, quedaban ubicadas en la parte más interna de la casa, aspecto que les confiere cierta idea de privacidad y con ello un grado de valor al contenido de los productos que había en su interior.

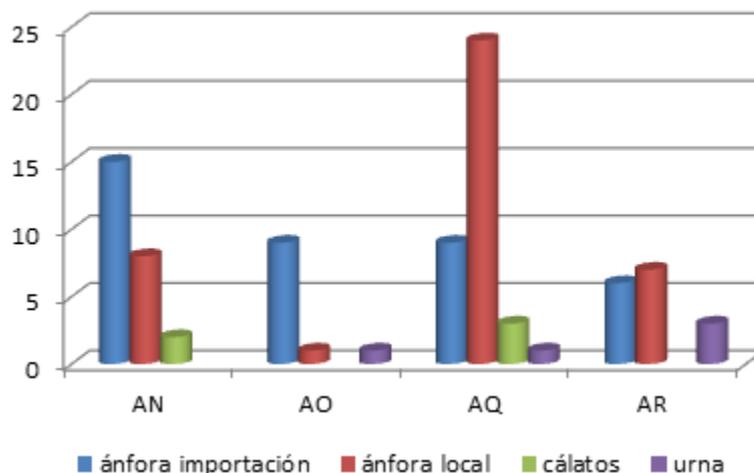


Fig. 125. Contenedores contabilizados en la casa 201a, en función de cada estancia.

En la casa 201b la cantidad de ánforas aumenta respecto a la 201a y la 202, de modo sobresaliente (fig. 124). En el interior de sus estancias se contabilizaron un número de individuos sin paragón, concentrados en las dos más interiores, a la vez que contiguas: la AE y la AS (fig. 126). Para la primera, un total de 54 ánforas ocupaban una parte de su superficie, conformado por un equilibrio entre ánforas locales y de importación. En la AS las ánforas procedentes del exterior se reducen levemente, con un total de 15 frente a las 22 locales. A pesar de esta diferencia, las cantidades globales continúan destacando, ya que unido a la estancia AE constituyen un conjunto excepcional.

La tercera habitación, AT, comparativamente tiene una cantidad de ánforas muy poco representativa (fig. 126), por lo que todo parece indicar que la actividad de almacenaje se habría concentrado en las dos primeras.

De nuevo, la convergencia de urnas y cálatos se detectó en una única habitación, mientras que en el resto sólo uno de estos objetos aparecía junto con las ánforas. Son valores muy reducidos, algo más abundantes en las habitaciones más internas, y la coincidencia de urnas y cálatos se da en la que menos ánforas presenta.

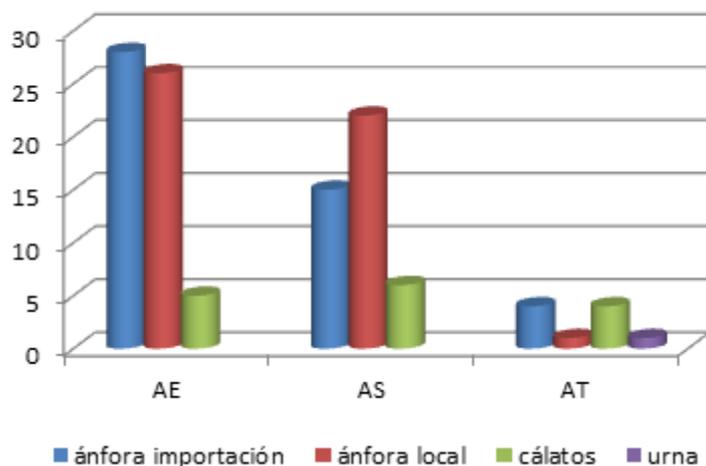


Fig. 126. Distribución de los objetos de almacenaje en la casa 201b.

La última casa estudiada engloba una suma de 26 ánforas, suma que queda muy lejos de las 79 de la casa 201a y más si cabe de las 96 de la casa 201b. Por lo tanto, el primer aspecto a remarcar es la menor relevancia que el almacenaje tenía en esta estructura edilicia.

Una perspectiva más concreta, estancia por estancia, nos permite reconocer una dinámica similar a la casa 201b, salvando las distancias, con una habitación interior en la que se acumularon el número de ánforas más alto, una estancia contigua que le sucede en cantidad y una tercera con la cuantía más pobre (fig. 127).

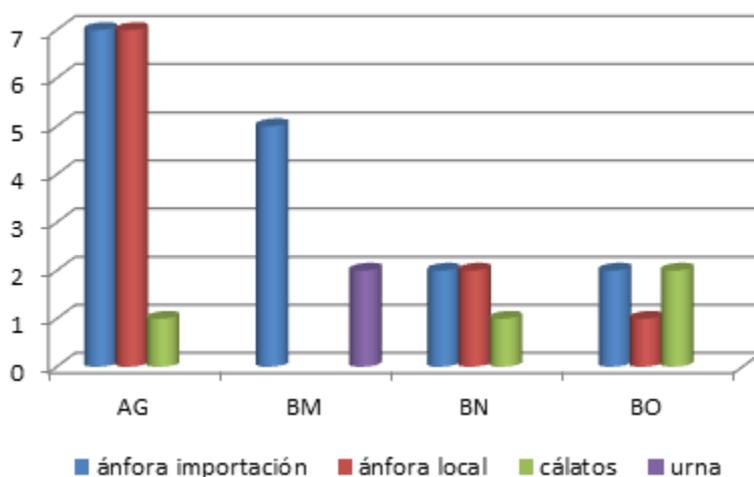


Fig. 127. Conjuntos cerámicos destinados al almacenaje de productos contenidos en las estancias de la casa 202.

De las habitaciones que componen este edificio cabe destacar la BM. Esta estancia no engloba el compendio de ánforas más importante de toda la casa pero sí el más particular, al localizar en su interior exclusivamente ánforas importadas. Nos volvemos a encontrar con esta composición, que daría una relevancia especial a este espacio, tal y como ocurría en la AO. En su interior el escenario es un fiel reflejo de aquel observado en la estancia AO, con un hogar y con un tipo de almacenaje particular.

Las características de cálatos y urnas no varían de las vistas para el resto de estancias: escasas, no coincidentes unos con otros y en este caso sin ninguna habitación que marque la excepción.

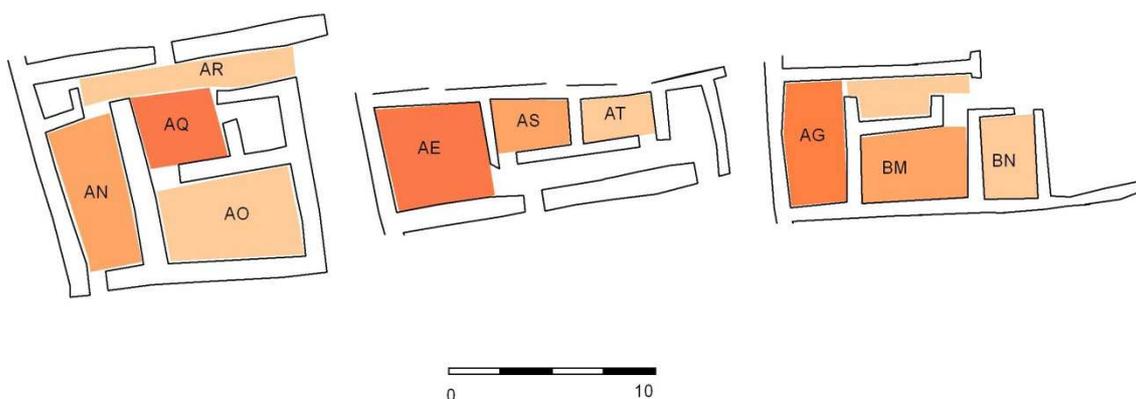


Fig. 128. Degradación cromática en función de las cantidades de contendores, a mayor intensidad más alto es el número mínimo de individuos contabilizado.

Así pues en líneas generales se confirma que la distribución de las ánforas presenta una dinámica que se repite en las casas 201b y 202 mientras que en la casa 201a varía, condicionada por las características de la estructura general (fig. 128). Esta articulación la volvemos a encontrar en los cálatos y urnas, para los que a pesar de tener un parámetro común, su reparto entre las estancias es particular en cada uno de los edificios.

Si comparamos cada una de las estructuras edilicias de manera global, la casa 201b englobaría una cantidad sustancialmente mayor que el resto, con un total de 96 ánforas. Como hemos visto, se concentraban entre las estancias AE y AS, ambas ubicadas en la parte más interna. Este sistema se repite en todas las unidades constructivas, lo que mostraría una organización previa en la ubicación de los contendores.

Igualmente, si observamos los gráficos hay una cuestión que cabe destacar: la existencia en cada casa de una estancia (AO, AT y BM respectivamente) donde las ánforas de importación representan la mayoría o incluso la totalidad de las mismas. Mientras, en el resto de espacios hay una convivencia más o menos equitativa entre las ánforas de importación y las locales. A excepción de la AT, las dos restantes estarían conformadas por un hogar.

En cuanto a cálatos y urnas, se vuelve a ver que la suma más elevada, nuevamente, se concentra en la casa 201b y más concretamente en las dos estancias mencionadas, AE y AS. En ellas la cuantía total es de 15 individuos frente a los cinco y los cuatro de la casa 201a y 202.

#### 4.5.6. Conclusiones

En el caso de Alorda Park diversos aspectos nos han llevado a tener que restringir el ámbito de estudio a dos casas, la primera de ellas fragmentada en dos para una mayor facilidad en su análisis. Esto comporta que la perspectiva que podamos obtener del proceso de consumo sea más minuciosa a nivel micro, la distribución en las estancias de una casa, que a nivel general del asentamiento.

Tal y como se ha ido mostrando, hay una línea compositiva que se confirma en las tres unidades estructurales: la convergencia de cuantiosas cantidades de vajilla y de contendores en dos estancias. Mayoritariamente se trata de aquellas más próximas a la muralla y las anexas a ellas, a pesar de que esta no es una pauta exacta en todos los casos. Ante esta disposición del material parece claro que hay una organización perfectamente determinada, en la que cada zona albergaba el material previamente definido.

Las actividades que conciernen al proceso que nos ocupa quedan reflejadas de modo algo complejo, principalmente en lo que a la ingesta de alimentos se refiere. En este caso las complicaciones no vienen tanto por la falta de materiales sino por el escenario en el que se envuelven. Este aspecto se ha visto a la perfección con la puesta en común de todos los objetos (fig. 129), ya que para su interpretación no únicamente se considera la presencia de objetos destinados a este fin, sino que adquiere una relevancia mayúscula el contexto. Esta coyuntura es la que se da en la casa 201a, en la que por cantidad de objetos parece factible que el consumo se llevase a cabo en las estancias AN y AS. Sin embargo, la primera es un espacio cerrado, sin restos

estructuras de combustión y sin comunicación directa con el exterior, mientras que a *priori* la segunda, como se ha apuntado en el desarrollo de su composición, podría tener más posibilidades. Esta opción parece generar ciertas dudas al observar que su papel principal habría sido el almacenaje, con 33 ánforas.

Para la parte oriental de la casa 201, denominada 201b, al haber funcionado con la 201a, sus dinámicas estarían estrechamente ligadas. En su interior, parecería que la estancia AE tendría unas condiciones más propicias para el desarrollo de la actividad de consumo, al disponer de un volumen de vajilla importante así como ser la única estancia con cerámica de cocina. Junto a ella, una habitación anexa con grandes cantidades de vajilla y contenedores que podría haber servido como despensa, la AS.

Otra de las posibilidades que se baraja es la que el consumo no hubiese estado presente en estas casas, como actividad cotidiana. Para la casa 201, el hallazgo de tales cantidades de ánforas junto con utensilios de elaboración, molinos y morteros, hacen de estas estancias lugares de aglutinamiento de alimentos y elaboración de parte de los mismos. Todo ello, estaría perfectamente acorde con la actividad económica del asentamiento, en el que el control de intercambios y la redistribución de los productos habría sido, posiblemente, su función principal (Asensio 1996, 74).

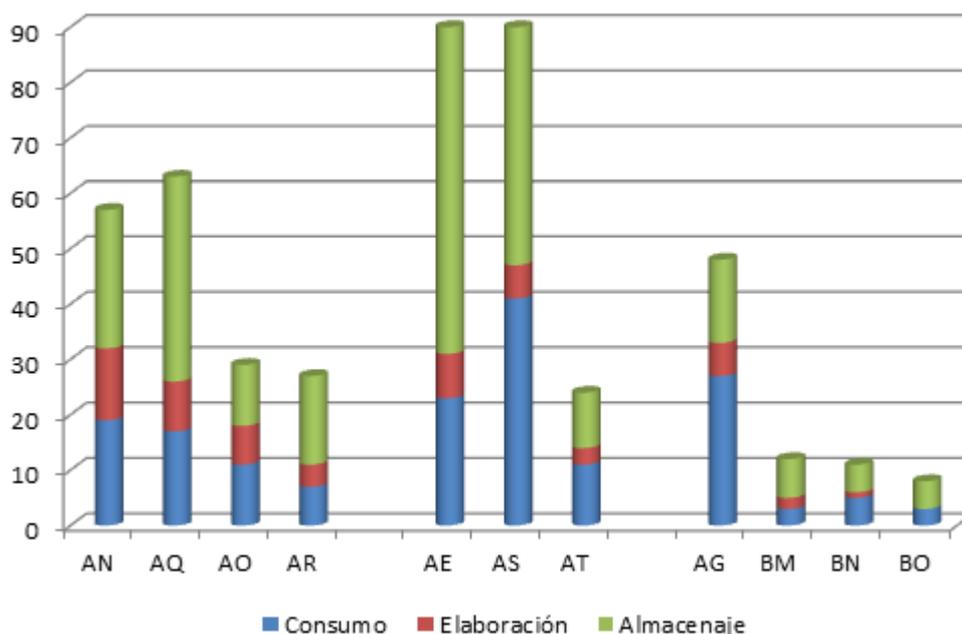
A su vez, este movimiento comercial podría haber justificado la presencia de estancias que, por su composición, parecen haber acogido cierto material más importante o valioso, a saber AO y BM.

La visión general que podemos tener del asentamiento nos muestra como la elaboración se concentraba en las estancias que habían sido de la casa 201a, con molinos y mortero que se distribuyen por todos los espacios. Su centralización marcaría la ya comentada hipótesis de áreas especializadas en esta actividad, independiente del ámbito doméstico.

Por lo que la AE se erigiría como la estancia donde la ingesta de alimentos se llevaría a cabo en la casa 201.

La casa 202, ha estado interpretada como un área cultural o espacio de reunión (Belarte 1997, 178). Con los restos cerámicos y los equipamientos resulta imposible discernir si se trataba de un edificio con este tipo de uso, pero lo que sí queda claro es

que se produce una reducción del compendio de elementos cerámicos que lo desvincularían del proceso de almacenaje y elaboración.



	Estancia	Consumo	Elaboración	Almacenaje	Hogar	Molino	Mortero
Casa 201	AN	19	13	25	0	0	2
	AQ	17	9	37	0	2	1
	AO	11	7	11	1	0	1
	AR	7	4	16	0	3	0
	AE	23	8	59	1	0	1
	AS	41	6	43	0	0	0
	AT	11	3	10	0	0	1
Casa 202	AG	27	6	15	0	1	0
	BM	3	2	7	1	0	0
	BN	5	1	5	0	0	0
	BO	3	0	5	0	0	0

Fig. 129. Gráfica de la composición material y artefactual de todas las estancias estudiadas.

## 5. Conclusiones

Lo studio del processo di consumo si propone come un'analisi complessa di un meccanismo all'interno del quale ogni elemento s'inserisce formando una rete articolata di rapporti reciproci tra i suoi componenti. L'ambiente naturale, la situazione politica, commerciale, economica o sociale si convertono in punti chiave della configurazione di suddetto processo, a cui si aggiunge un ulteriore fattore della stessa importanza: le decisioni soggettive. All'interno di un ordine strutturale si creano diverse forme di organizzazione, stili di vita, con un'entità sufficiente per potersi definire come sottoculture (Goody 1995, 15). Le interazioni tra le persone, la ricerca di un'ottimizzazione delle risorse o degli obiettivi specifici generano cambiamenti imprevedibili all'interno di una struttura globale. In un ambiente domestico in cui i residenti, costretti da legami di tipo sociale e culturale, stabiliscono delle regole tale circostanza risulta ancor più evidente. Le regole sono di per sé elementi appena percettibili archeologicamente, nonostante ciò non risulti completamente vero se ne osserviamo il riflesso nei resti materiali.

In seguito a suddetta premessa è stata intrapresa una ricerca che si propone di comprendere le modalità con cui si struttura un processo che, ad opinione comune, si genera in maniera naturale. Nonostante questo però, un suo studio esaustivo ha permesso di definire aspetti particolari e comuni direttamente influenzati dall'ambiente e in cui la sua esecuzione si evolve in base a circostanze differenti.

In un primo momento l'idea nacque con l'intenzione di investigare un ampio ventaglio cronologico, dal VI al III secolo a. n.e., per ottenere un campione di studio più vasto e rappresentativo. Purtroppo, la metodologia utilizzata e i processi post-deposizionali naturali e culturali hanno però imposto una progressiva riduzione del campo di studio fino a giungere a centrarsi quasi esclusivamente sul III secolo a.n.e., momento finale di molti insediamenti e pertanto la fase nella quale il registro archeologico non aveva sofferto importanti cambiamenti o rifacimenti strutturali. Allo stesso tempo, tutto ciò ha permesso di disporre di una visione diacronica della situazione del nord-est Iberico, in un periodo di importanti trasformazioni territoriali e di strutturazione sociale, che influirono in forma decisiva sull'evoluzione di ciascuno degli insediamenti studiati. La scelta di considerare un campione di siti archeologici distribuiti poco uniformemente sul territorio, e le differenze nella loro funzionalità o gerarchia ha determinato la crescita dei ranghi comparativi e a sua volta il numero di variabili che influiscono nella sua dinamica interna.

La prima fase di analisi si è concentrata sugli insediamenti. Le caratteristiche dell'impianto urbanistico, le tipologie delle case e la loro composizione strutturale hanno messo in luce le prime questioni da tenere in considerazione relative alle differenze nella propria organizzazione e ubicazione. Negli insediamenti documentati, la tipologia delle case mostra una distribuzione organizzata su tutta la superficie, con raggruppamenti che mantengono morfologie simili. Se si osservano le planimetrie come quella di Alorda Park, Estinçlells, Molí d'Espígol o Puig Castellar, rispondono tutte ad una linea compositiva regolare, in cui le case a pianta complessa si concentrano in uno stesso sito, mentre quelle meno compartimentate sorgono in punti specifici, ma in modo contiguo. A tali modelli si deve includere Mas Castellar de Pontós, che avendo un numero più esiguo di unità architettoniche, presenta una maggiore complessità.

Di fronte ad una percezione iniziale, che mette in evidenza determinate differenze nelle unità strutturali, l'obiettivo era quello di conoscere la parte interna di ciascuna di esse e, nello specifico, le caratteristiche che il processo di consumo acquisiva negli spazi precedentemente catalogati. Per questo, la quantificazione degli oggetti ceramici così come la loro distribuzione nelle tre categorie definite, consumo, trasformazione e immagazzinamento, completati dagli utensili corrispondenti, ha rappresentato la colonna portante delle informazioni gestite.

È necessario sottolineare che i risultati ottenuti per ogni insediamento, sono conseguenza di differenti momenti di scavo, della metodologia utilizzata o dei registri conservati, così come della dinamica stessa degli insediamenti. Le conclusioni per ciascuno di loro si riflettono nei relativi capitoli, per tale ragione non saranno qui ripetute le caratteristiche strutturali e le peculiarità che il processo di consumo presenta in ciascuna di essi. Tuttavia saranno riprese alcune delle tematiche chiave, per chiarire la possibilità dell'esistenza di determinati schemi standardizzati rilevati in tutti gli insediamenti studiati.

Da quanto desunto dall'analisi realizzata emerge un dato la cui presenza può apparire ovvia, ma non per questo meno importante: si fa riferimento al sistematico rilevamento di tracce di alcune delle fasi del processo di consumo. Un chiaro esempio è costituito dall'identificazione di elementi di utensili da mensa e da dispensa localizzati nella grande maggioranza delle unità architettoniche, circostanza che, come si è visto, non

indicherebbe la pratica di tale azioni in ognuna di esse, sebbene ne evidenzi una quantificazione da tenere in considerazione. Ulteriori fasi del processo, al contrario possono essere identificate in aree specifiche dei sito archeologico, come ad esempio la macinazione. Questo aspetto, come il precedente, genera una linea di studio a livello sociale e organizzativo di grande interesse, come vedremo di seguito.

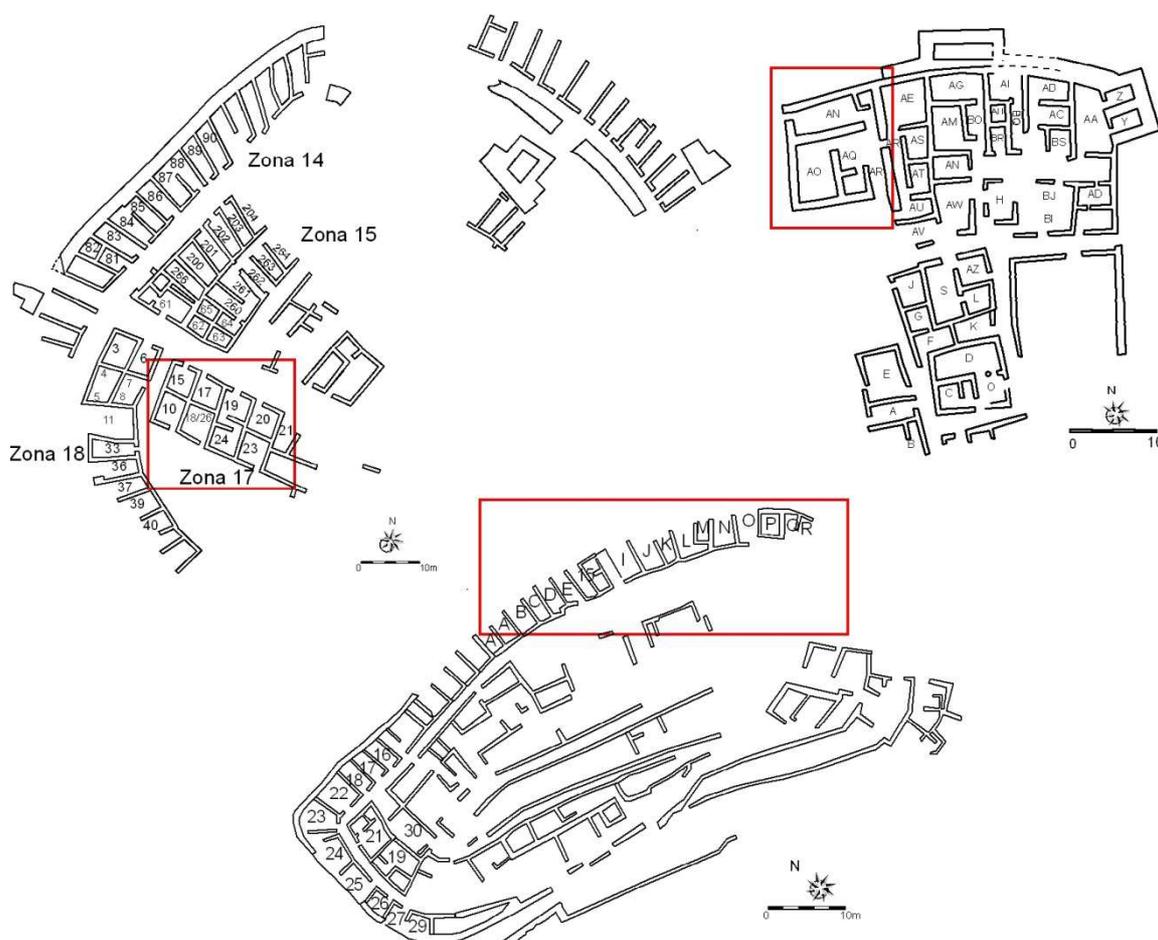


Fig.130. Aree dove si concentrano un volume alto di artefatti destinati a la macinazione.

Le attività incluse nello studio, consumo, elaborazione e immagazzinamento, costituiscono un insieme di azioni tradizionalmente situate all'interno dei limiti della casa, terreno vietato a molti studi. Alcune di queste attività, come la macinazione sembrano aprirsi verso l'esterno, al di là degli ambienti domestici, per poi passare a

strutturarsi come attività specializzate. Questa ipotesi è già stata sottolineata da autori come M. Portillo (2005b, 843), e trova un riscontro in insediamenti come Molí d'Espígol, Puig Castellar e Alorda Park. In tali siti, questa attività costituisce una pietra miliare nella dinamica quotidiana, con la conseguenza di definire uno spazio specifico per la sua esecuzione. La ragione di questo sviluppo è stata giustificata in vari modi, tra i quali la possibilità che fosse conseguenza di un controllo delle risorse determinato da una struttura sociale sempre più gerarchica. Allo stesso modo, è possibile considerare l'opzione che fosse un mezzo per ottimizzare le risorse, per far fronte ad un aumento della popolazione che potrebbe aver determinato un'insufficienza del prodotto dell'attività domestica. In altri insediamenti, come Mas Castellar de Pontós, tale attività appare implicita nella natura del insediamento, intensamente integrata nelle proprie unità architettoniche.

Il processo di preparazione dei cibi mediante il fuoco, sembra essere rimasto all'interno della casa, con una particolare composizione di alcuni degli scenari in cui si realizzava. In questi, colpisce specialmente la disposizione degli oggetti destinati a essere recipienti di cottura. L'ubicazione si attesta, nelle case più complesse che presentano più di un ambiente, nelle aree in cui il focolare non è presente, o addirittura se ne osserva la presenza in mancanza di una struttura di combustione all'interno delle unità architettoniche. Questo dato, porta a considerare differenti possibilità: in primo luogo l'esistenza di strumenti alternativi, forse mobili, per l'esecuzione di questa azione; in secondo luogo, considerando l'opzione di una posizione secondaria, tali oggetti non sarebbero presenti nell'ambiente domestico bensì sarebbero trasportati al suo interno solo al momento necessario.

Uno degli insediamenti in cui sembra esservi una coincidenza spaziale tra manufatti e focolare è Mas Castellar de Pontós. Tale circostanza ha permesso di definire la posizione di questa attività, con un'ubicazione lontana dall'entrata, caratteristica insolita in quanto nella maggior parte dei casi presenta una posizione centrale all'interno della casa. Allo stesso tempo, suddetto insediamento, risulta di particolare importanza nell'esame delle differenti destinazioni d'uso assegnate ai focolari. La contestualizzazione ed il reciproco confronto ha permesso di contemplare una molteplicità di azioni realizzate attorno al focolare, senza che tra esse debba esservi l'elaborazione dei prodotti alimentari. Questa questione è stata sollevata più volte nel nostro studio, con una rivalutazione delle capacità termiche e di illuminazione generate

dalle strutture di combustione. Per questa ragione, quando si documenta un focolare, è bene considerare che non sempre vi è una diretta associazione con l'elaborazione degli alimenti.

Per ciò che riguarda il consumo, la parola che meglio lo definisce è la quantità. Sulla base di questo concetto sono stati individuati spazi con una quantificazione piuttosto scarsa, spesso vincolata alle aree di lavoro, ad esempio zone di attività artigianali, che potrebbero indicare che il consumo di alimenti avvenisse al di fuori della zona di residenza implicando una ristrutturazione della percezione del tempo del mangiare, almeno durante le ore diurne. Questa circostanza è stata riscontrata in altre zone della penisola ed è la base della percezione della casa come rifugio con l'idea di tornarvi al tramonto e non di rimanervi durante tutto l'arco del giorno. Un altro caso caratterizzato dalla quantità è la localizzazione di numerose stoviglie accumulate in zone specifiche di alcune delle unità domestiche o architettoniche. In questo caso, i valori notevolmente superiori a quelli che sarebbe ritenuti adeguati ad un consumo giornaliero suggeriscono un luogo di immagazzinamento con un'accumulazione di questo tipo di oggetti insieme ad altri di differente uso. Infine, un volume intermedio di resti del consumo di alimenti quotidiano, mostra il luogo in cui si procedeva alla sua elaborazione, con oggetti destinati a soddisfare i bisogni fondamentali di cibo e bevande. La composizione dei contesti da cucina è esattamente definibile, in quanto i corredi più significativi non sembrano seguire un particolare parametro, sia in numero di oggetti che in tipologia. Si attestano così corredi piuttosto vari, sia confrontando le strutture abitative di un stesso insediamento sia superfici di una funzionalità simili. Probabilmente, il tipo di famiglia che occupava ogni unità domestica, la loro composizione o il numero di persone che la conformavano, così come l'influenza o l'importanza commerciale dell'insediamento, influirono in maniera incisiva.

Le differenze tipologiche non sembrano definire alcuna distinzione nella gerarchia sociale, in quanto le importazioni sono state documentate in maniera sistematica nella maggior parte dei settori, senza che questo fosse sintomatico di variazioni di livello sociale. Probabilmente questa ipotesi risponde ad un'organizzazione sociale in cui i prodotti ceramici provenienti dall'estero avevano perso il loro ruolo di marcatore sociale per convertirsi in elementi accessibili a tutti (Sanmartí 2005, 347; Sanmartí y Principal 1998, 83-84).

Infine, l'immagazzinamento domestico mostra aspetti differenti a seconda delle caratteristiche che presenta. Il primo tipo che troviamo s'individua sistematicamente nella maggior parte delle case di tutti gli insediamenti. Esso riguarda l'accumulo di quantità di alimenti, possibilmente per un consumo di tipo giornaliero, integrati nello contesto dell'insediamento, ovvero senza disporre di uno spazio specificamente destinato ma in combinazione con altre attività.

Un altro tipo di immagazzinamento risponderrebbe ad una intenzione più concreta di accumulazione di oggetti, non soltanto di alimenti. Normalmente, l'ubicazione acquista una certa specializzazione con un luogo concreto, sia esso un ambiente della casa (Mas Castellar de Pontós o Molí d'Espígol) o un settore completo o parte di esso (Puig Castellar). Il tipo di materiale rinvenuto è differenziato, includendo attrezzi agricoli, scorte alimentari o utensili da mensa e da dispensa. In questo modello, è stata riscontrata una variante interessante in cui i prodotti alimentari rappresentano una categoria speciale in quanto composti esclusivamente da anfore di importazione (Alorda Park) o da piccoli contenitori accumulati in un ambiente (estancia 5 casa 1 de Mas Castellar de Pontós). Questi spazi sono state interpretati, per la prima età del ferro, come magazzini di articoli esotici, vincolati a pratiche di consumo eccezionali (Sardà 2010, 741). Tale ipotesi sembra possibile anche per il periodo in esame, come indicherebbe la stanza Q della casa 201 di Alorda Park, il cui punto di accesso essendo più "protetto" sembra dare una maggiore importanza a ciò che si trovava al suo interno.

Malgrado questi ultimi non siano particolarmente ricchi d'informazioni rispetto ai siti archeologici analizzati, quelli documentati suggeriscono una pre-selezione di alcuni prodotti che dovevano essere conservati con maggiore cautela. Per quanto riguarda le sale destinate all'immagazzinamento di prodotti non sembra esserci stata una divergenza tipologica a seconda della provenienza del bene conservato. Ciò significa che il deposito in aree specifiche non sarebbe sinonimo di distinzione rispetto al resto dei materiali della casa, bensì rifletterebbe un'intenzione di ordine.

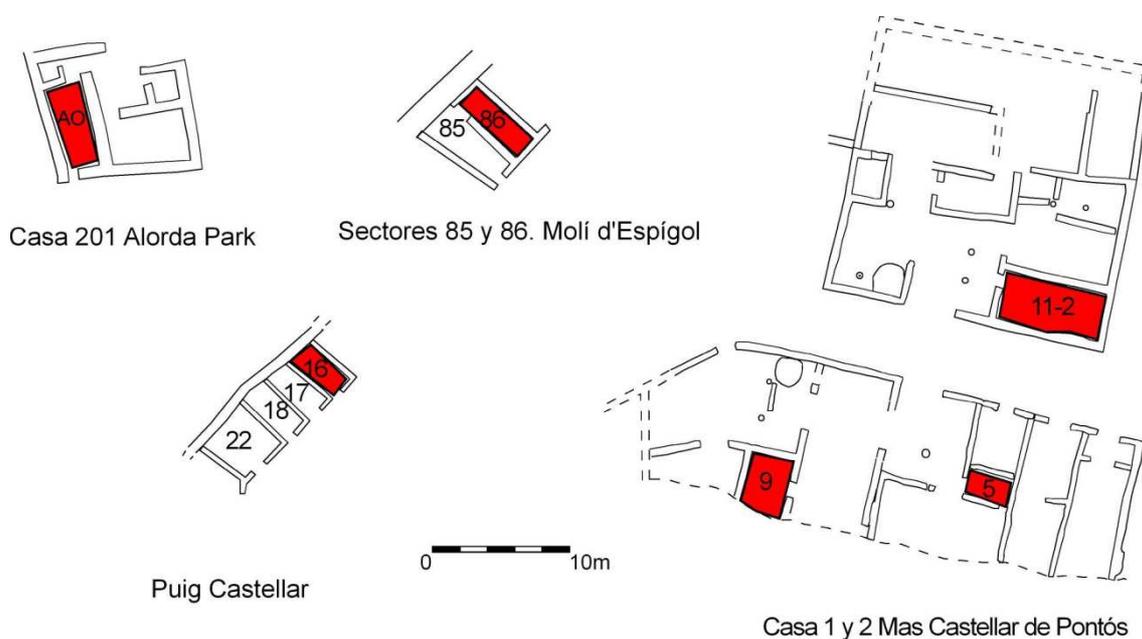


Fig. 131. Ubicación de los diversos modelos de almacenamiento.

Un aspecto que sembra aver influenciado la cantidad de contenedores, è la presencia de aree di silos all'interno sito archeologico. Negli esempi di Mas Castellar de Pontós e di Molí d'Espígol, dove si attestano questo tipo di depositi, si registra un'importante assenza di grandi accumulazioni di anfore, come invece avviene nel caso di Alorda Park o Puig Castellar. In tutti i casi presentati, con un'evidente intenzione di accumulo di grano sia per la redistribuzione ora per l'autosostentamento, in assenza di campi coltivati è obbligatorio disporre di una delle due opzioni. Possibilmente fu lo spazio a disposizione a far propendere per un sistema o per l'altro.

La problematica principale, non soltanto nell'immagazzinamento ma anche in altre attività come la macinazione, si riscontra nelle interpretazioni in relazione al numero di oggetti ad essi associati e al tipo de produzione corrispondente. Come esposto precedentemente, la quantità di oggetti è di grande aiuto in l'attività di consumo di alimenti, nelle quali il volume di manufatti contribuisce a definire in modo preciso le caratteristiche coinvolte nell'azione di consumo. Tuttavia, questa circostanza non è così illuminante per tutte le attività enumerate. Le possibilità di definizione esistenti nel caso di un contesto ceramico ridotto sono precise e fattibili, nonostante cambino quando all'aumentare dei resti materiali corrispondono maggiori opzioni

d'interpretazione. Uno spazio con un volume significativo di contenitori di immagazzinamento potrebbe rispondere a una zona di accumulazione e redistribuzione di prodotti, a un spazio d'immagazzinamento personale, distintivo di una gerarchia sociale, o un'area di immagazzinamento di tipo collettivo. Le opzioni sono varie e i mezzi a disposizione pochi chiari per la sua definizione, e spesso è il contesto unico strumento di orientamento. La linea di demarcazione tra le attività domestiche e le aree di produzione e/o commercializzazione costituiscono ancora temi complessi da determinare, acuitizzati dalla multifunzionalità di alcuni degli spazi.

Così che la tendenza generale individuata indica un processo di consumo in cui l'elaborazione dei prodotti, indipendentemente dall'ambiente di cottura con il fuoco, resta definitivamente al di fuori dell'ambito domestico per ciò che riguarda il III secolo a. C. Questo tipo di elaborazione ne avrebbe determinato una realizzazione all'esterno o un suo controllo da parte di una gerarchia sociale che utilizzava i mezzi di produzione come elemento di potere.

L'interno delle case mostra una dinamica completamente diversa. Le scarse differenze compositive tra il l'insieme degli utensili da mensa e da dispensa tra una case e l'altra denota una certa omogeneizzazione nell'accesso ai prodotti d'importazione, così come una standardizzazione delle necessità generate dal consumo di prodotti. Allo stesso tempo, la sua ubicazione all'interno del focolare mostra una complementarità tra cucina e consumo, con una rappresentazione dell'immagazzinamento vincolata al circolo cucina-consumo, per far fronte alla necessità di disporre del prodotto in prossimità del luogo di utilizzo. Tuttavia, quando tale immagazzinamento raggiunge proporzioni elevate o occupa uno spazio specializzato all'intero della casa, o addirittura nelle zone adiacenti o in prossimità di questa, è possibile tenere in considerazione l'esistenza di magazzini comuni, nonostante non si disponga di dati sufficienti per corroborare tale ipotesi.

Nell'analisi comparata delle conclusioni relative ad ognuno degli insediamenti è risultato impossibile identificare parametri standardizzati per la composizione della maggior parte delle azioni che sono parte del processo di consumo. Ogni zona, senza essere esclusiva, assume peculiarità che la differenziano dal resto, con caratteristiche che rendono così singolare il contesto che spesso risulta complesso incontrare una spiegazione logica, come lo è per il caso di Mas Castellar de Pontós. In questo caso

emerge l'importanza degli elementi complementari al consumo, come le condizioni del terreno, la possibilità commerciali, la politica e le influenze esterne.

Analogamente, esiste un elemento che sembra avere una linea sostanzialmente omogenea: l'organizzazione delle attività che rientrano in questo processo all'interno delle unità architettoniche. La documentazione dell'elaborazione e del consumo di alimenti eseguite all'interno dello stesso spazio domestico unitamente alla presenza di contenitori utili alla realizzazione di tali processi. Tutto questo entrerebbe a far parte della stessa concezione del focolare come spazio in cui processo di consumo sviluppa fasi determinate eseguite in specifiche ore della giornata.

In seguito a quanto esposto siamo consapevoli dell'esistenza di numerosi punti ancora irrisolti, per coloro i quali la cultura materiale sembra avere un percorso limitato, con contesti che permettono di estrapolare un'informazione che necessariamente richiede un certo grado di complementarità. Il grande volume di strumenti coinvolti e i loro differenti usi, origini, supporti e resti delle loro tracce fanno sì che per ottenere un'informazione completa degli stessi sia necessario ricorrere a una moltitudine di studi (bioarcheologia, tecnoarcheologia, palinologia, antropologia tra le tante possibili), sempre focalizzati su obiettivi specifici, che spesso non permettono una connessione con analisi di altro genere. L'interdisciplinarietà deve costituire il cammino trasversale da integrare in questo tipo di studi, nei quali non sono entrano in gioco oggetti determinati, ma anche forti vincoli con elementi che restano preclusi all'indagine archeologica.

## 6. Bibliografía

- ABAD, L.; SALA, F. 2009: "Sistema de almacenamiento y conservación de alimentos en tierras valencianas", en: GARCÍA HUERTA, R. Y RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, D. (eds.), *Sistemas de Almacenamiento entre los pueblos prerromanos peninsulares*, Cuenca, 117-151.
- ADÁNEZ, J. 2003: "Una conceptualización de la organización espacial doméstica: morfología y dinámica", *Revista Española de Antropología Americana vol. Extraordinario*, Madrid, 35-53.
- ADROHER, A.; PONS, E.; RUÍZ DE ARBULO, J. 1993: "El yacimiento de Mas Castellar de Pontós y el comercio de cereal ibérico en la zona de Emporion y Rhode (s. IV-II a. C.)", *Archivo Español de Arqueología* 66, Madrid, 31-70.
- ALARCÓN, E. 2010: "Arqueología de las actividades de mantenimiento: un nuevo concepto en los estudios de las mujeres en el pasado", *@rqueologia y territorio* 7, 195-210, <<http://www.ugr.es/~arqueologyterritorio/PDF7/EAlarcon.pdf>> [Consulta: 22 de Marzo de 2010].
- ALBIR, C. 2010: "Etnoarqueología de la elaboración del pan", en: MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G.; VIVES-FERRÁNDIZ, J. (eds.), *De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·lenni aC*, Saguntum Extra-9, Valencia, 151-160.
- ALLISON, P. M. 1999: "Labels for ladles: Interpreting the material culture of Roman households", en: ALLISON, P. M. (ed.), *The Archeology of household activities*, London, 57- 77
- 2001: "Using the material and written sources: turn of the millennium approaches to Roman domestic space", *American Journal of Archaeology* 105, New York; London: Archaeological Institute of America, 181-208.
- 2009: "Understanding Pompeian households practices through their material culture", *Facta* 3, Pisa-Roma, 11-33.
- ALONSO, N. 1997: *Agricultura a la plana occidental catalana durant la protohistoria*, Tesis doctoral, Universitat de Lleida, inédita. <<http://tdx.cat/handle/10803/8219>> [30 de Abril 2010].
- 1999: *De la llavor a la farina: els processos agrícoles protohistòrics a la Catalunya occidental*, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne 4, Lattes.
- AMOURETTI, M. C. 1986: *Le pain et huile dans la Grèce Antique: de l'aire au moulin*, Centre de Recherche d'Histoire Ancienne 67, París.

- 1995: "La mouture des céréales: du mouvement alternatif au mouvement rotatif", en: AMOURETTI, M. C.; COMET, G. (eds.). *La transmission des connaissances techniques*. Cahier d'Histoire des Techniques 3, Aix-en-Provence, 33-47.
- APPADURAI, A. 1986: "Introduction: commodities and the politics of value", en APPADURAI, A. (eds.), *The social life of things: Commodities in cultural perspective*, Cambridge, 3-63.
- ARANDA, G.; MONTÓN, S.; SÁNCHEZ ROMERO, M. (eds.) 2010: *Guess who's coming to dinner. Feasting rituals in the prehistoric societies of Europe and the Near East*, Oxford
- ARANEGUI, C. 2004: "Casas, despensas y almacenes en la arquitectura ibérica: siglos III-II a.C.", en: AUGUSTA-BOULAROT, S.; LAFON, X. (dir.), *Des Ibères aux Vénètes. Phénomènes proto-urbains et urbains de l'Espagne au nord de l'Italie (VI-Ile siècles av. J.-C.)*, París, 113-132.
- ASENSIO, D. 1996: "Les àmfors d'importació de la ciutatella ibèrica d'Alorda Park o les Toixoneres (Calafell, Baix Penedès, Tarragona)", *Revista d'Arqueologia de Ponent* 6, Lérida, 35-79.
- 2000: "Cerámicas de cocina cartaginesas en contextos ibéricos de la costa catalana", *II Congreso Internacional del Mundo Púnico, Cartagena*, 305-317.
- ASENSIO, D.; BELARTE, C.; FERRER, C.; JUAN, J.; SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. 2002a: "Análisis funcional y espacial de los molinos a vaivén de la edad del hierro del Barranc de Gàfols (Ginestar, Ribera d'Ebre, Cataluña)", en: PROCOPIOU, H.; TREUIL, R. (dirs.), *Moudre et Broyer: l'interprétation fonctionnelle de l'outillage de mouture et de broyage dans la préhistoire et l'antiquité* vol. 2, París, 129-143.
- ASENSIO, D.; BELARTE, C.; SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. 2000-2001: "Les meules rotative du site ibérique d'Alorda Park (Calafell, Baix Penedès, Tarragona)", *Pyrenae* 31-32, Barcelona, 57-73.
- ASENSIO, D. CARDONA, R.; FERRER, C.; GARCIA-DALMAU, C.; MORER, J.; .; POU, J.; SAULA, O. 2009: "L'arquitectura domèstica en el nucli fortificat ilergeta dels Estinclells (Verdú, l'Urgell), Segle III aC", *L'espai domèstic i l'organització de la societat a la protohistòria de la Mediterrània occidental (Ier mil·lenni aC)*, *Arqueo Mediterrània* 11, Barcelona, 125-142.

- ASENSIO, D. CARDONA, R.; FERRER, C.; MORER, J.; POU, J.; SAULA, O. 2003: "El jaciment ibèric dels Estinçells (Verdú, l'Urgell): un assentament fortificat ilergeta del segle III aC.", *Revista d'arqueologia de Ponent* 13, Lèrida, 223-236.
- ASENSIO, D. CARDONA, R.; FERRER, C.; MORER, J.; POU, J.; SAULA, O. 2005b: "Noves dades sobre el nucli fortificat ilergeta dels Estinçells (Verdú, Urgell)", en: MERCADAL, O. (coord.), *Món Ibèric als països catalans, XIII Col·loqui Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà, Homenatge a Josep Barberà i Farràs*, vol. 1, Puigcerdà, Puigcerdà, 467-480.
- ASENSIO, D. CARDONA, R.; FERRER, C.; MORER, J.; POU, J.; SAULA, O. 2006: "Noves interpretacions arqueològiques a l'assentament fortificat ilergeta dels Estinçells (Verdú, Urgell)", *Tribuna d'Arqueologia*, Barcelona, 95-112.
- ASENSIO, D. CARDONA, R.; FERRER, C.; MORER, J.; POU, J.; SAULA, O.; GARCIA, C. 2010: "Una almàssera del segle III AC dins del nucli ibèric dels Estinçells (Verdú, Urgell)", *Urtx* 24, Tàrraga, 55-76.
- ASENSIO, D.; FRANCÉS, J.; PONS, E. 2002c: "Les implicacions econòmiques i socials de la concentració de reserves de cereals a la Catalunya costanera en època ibèrica", *Cypselà* 14, Barcelona, 125-140.
- ASENSIO, D. MORER, J.; RIGO, A. SANMARTÍ, J. 2001: "Les formes d'organització social i econòmica a la Cossetania ibèrica: noves dades sobre l'evolució i tipologia dels assentaments entre els segles VII – I a. C.", en: MARTÍN, A.; PLANA, R. (eds.), *Territori polític i territori rural durant l'Edat del Ferro a la Mediterrània occidental: actes de la taula rodona celebrada a Ullastret (25-27 de maig de 2000)*, Ullastret, 253-272.
- ASENSIO, D. MORER, J.; ROS, J.; SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. 2005a: "Evidències arqueològiques del procés d'emergència d'élites aristocràtiques a la ciutadella Ibèrica d'Alorda Park (Calafell, Baix Penedès)", en: MERCADAL, O. (coord.), *Món Ibèric als països catalans, XIII Col·loqui Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà, Homenatge a Josep Barberà i Farràs*, vol. 1, Puigcerdà, 597-613
- ASENSIO, D. SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. BELARTE, C., 1998: "Paisatges ibèrics. Tipus d'assentaments i formes d'ocupació del territori a la costa central de Catalunya durant el període ibèric ple", *Los iberos, príncipes de occidente*, Barcelona, 373-385.

- ASENSIO, D.; PONS, E.; FUERTES, M. 2007: "La darrera fase d'ocupació del Mas Castellar de Pontós (Alt Empordà, Girona)", en: PALAHÍ, L.; NOLLA, J.M. Y VIVÓ, D. 2007: *De Kerunta a Gerunda. Els orígens de la ciutat*, 97-131.
- 2002b: *Memòria de la Campanya de l'any 2002 realitzada a la ciutadella ibèrica d'Alorda Park* (Calafell, Baix Penedès), Servei d'Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, inédito.
- AAVV. 1994: *Cota Zero 10*, Vic.
- AAVV. 1989: *Habitats et structures domestiques en Méditerranée occidentale durant la Protohistoire*, Arles-sur-Rhône.
- AAVV. 1986: *Coloquio sobre el microespacio-3. Del Bronce Final a Época Ibérica*, Arqueología Espacial 9, Teruel.
- AYÁN, X. M. 2003: "Arquitectura como tecnología de construcción de la realidad social", *Arqueología de la arquitectura 2*, Vitoria-Gasteiz - Madrid, 17-24.
- BATS, M. 1988: *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence, (350-50 av J. C.) modèles culturels et catégories céramiques*, Revue Archéologique de Narbonnaise, Supplément 18, Paris.
- 1994: "La vaisselle culinaire comme marqueur culturel: l'exemple de la Gaule Méridionale et de la Grande Grèce (IV<sup>er</sup> – I<sup>er</sup> s. av. J.-C.)", en: JUAN-LES-PINS: *Terre cuite et société: la céramique, document technique, économique, culturel*, Antibes, 407-424.
- BAUDAIS, D.; LUNDSTRÖM-BAUDIAS, K. 2002: "Enquête ethnoarchéologique dans un village du nord-ouest du Népal: les instruments de mouture et de broyage", en: PROCOPIOU, H.; TREUIL, R. (dirs.), *Moudre et Broyer: l'interprétation fonctionnelle de l'outillage de mouture et de broyage dans la préhistoire et l'antiquité* vol. 1, Paris 155-180.
- BAYONA, V. 2012: *Vencillón su historia, sus imágenes*, Huesca.
- BEA, D.; DILOLI, J.; VILASECA, A. 2005: "El turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta). Un edifici cultural de la primer edat del ferro al curs inferior de l'Ebre", *Tribuna d'Arqueologia 2002-2003*, Barcelona, 23-52.
- BELARTE, M. C. 1996: "L'estudi de la casa protohistòrica a Catalunya i àrees adjacents: proposta tipològica i terminològica", *Pyrenae 27*, Barcelona, 103-115.
- 1997: *Arquitectura domèstica i estructura social a la Catalunya protohistòrica*, Arqueol Mediterrània 1, Barcelona.

- (ed.) 2009: *L'espai domèstic i l'organització de la societat a la protohistòria de la Mediterrània occidental (Ier mil·lenni aC)*, Arqueo Mediterrània 11, Barcelona.
- 2010: "Los individuos en el espacio doméstico en la protohistoria de Cataluña", *Arqueología de la población*, Arqueología espacial 28, Teruel, 109-134.
- BELARTE, M. C.; BONET, H.; SALA, F. 2009a: "L'espai domèstic i l'organització de la societat ibèrica: els territoris de la franja mediterrània", en BELARTE, C. (ed.), *L'espai domèstic i l'organització de la societat a la protohistòria de la Mediterrània occidental (Ier mil·lenni aC)*, Arqueo Mediterrània 11, Barcelona, 93-123.
- BELARTE, M. C.; NOGUERA, J.; MIRÓ, M. 2009b: "Arquitectura i urbanisme a la ibèria septentrional (s.VI-II aC.)", en LÓPEZ, J.; MARTIN, O., *Tarraco: Construcció i arquitectura d'una capital provincial romana*, Butlletí Arqueològic V 31, Tarragona, 73-106.
- BENAVENTE, J. A.; FATAS, L. (coord.) 2009: *Iberos en el Bajo Aragón, Guía de la Ruta*, Zaragoza.
- BENDER, D. R. 1967: "A Refinement of the Concept of Household: Families, Co-residence and Domestic functions", *American Anthropologist* 69(5), Washington, 493-504.
- BERMEJO, J. 2001, Arqueología de los espacios domésticos: la Meseta Nordeste entre el final de la Edad del Hierro y el Bajo Imperio, tesis doctoral, Universidad Complutense de Madrid, inédito.
- 2007-2008: "Arqueología de las actividades domésticas: una propuesta metodológica para el mundo romano", *Anales de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Murcia* 23-24, Murcia, 231-251.
- BERMÚDEZ, X. 2010: "L'Urgell en època Ibèrica: deconstruint els ilergets", *Urtx* 24, Tárrega, 37-54.
- BERNABEU, J., MATA, C.; GUÉRIN, P.; BONET, H. 1986: "Análisis microespacial del poblado ibérico del Puntal dels Llops (Olocau, Valencia)", *Arqueología Espacial* 9, Teruel, 321-338.
- BLANTON, R. 1994: *House and Households: a comparative study*, New York.
- BONET, H. 1995: *El Tossal de Sant Miquel de Lliria.: la antiga Edeta y su territorio*, Valencia.

- BONET, H.; GUÉRIN, P. 1995: "Propuesta metodológica para la definición de la vivienda ibérica en el área Valenciana", en: BAZZANA, A.; DELAIGUE, M. C., *Ethno-archéologie méditerranéenne: finalités, démarches et résultats*, Madrid, 85-104.
- BONET, H.; GUÉRIN, P.; MATA, C. 1994: "Urbanisme i habitatge ibèrics al País Valencià", *Cota Zero* 10, Vic, 115-130.
- BONET, H.; MATA, C. 2002: *El puntal dels Llops. Un fortín Edetano*, Series de Trabajos Varios 99, Valencia.
- BOURDIEU, P. 1991: *La distinción*, Taurus, Madrid.
- BRUGUERA, R.; MORER, J.; POU, J.; SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. 1996: "Organització interna de la ciutadella Ibèrica de Calafell en el segle III aC. Resultats de les Campanyes 1991 a 1995", *Miscel·lània penedesenca XXIV*, 71-86.
- BURILLO, F. 2009: "Estructuras de almacenaje en el valle medio del Ebro y Sistema Ibérico Central durante el primer milenio a.C.", en: GARCÍA HUERTA, R. Y RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, D. (eds.), *Sistemas de Almacenamiento entre los pueblos prerromanos peninsulares*, Cuenca, 315-350.
- BUXO, R. 1991: "Aperçu sur les artefacts associés à la transformation des céréales en préhistoire. État des études en Espagne méditerranéenne", en Sigaut, F.; Fournier, D. (ed.) *La préparation alimentaire des céréales*, rapports présentés à la table ronde organisée à Ravello, Centre universitaire européen des Biens Culturels, du 11 au 14 avril 1988, Belgique, 17-25.
- BUXÓ, R.; PONS, E.; VARGAS, A. 1998: *El graner de l'Empordà. Mas Castellar de Pontós a l'edat del Ferro*, Barcelona.
- BUXÓ, R.; PRINCIPAL, J.; ALONSO, N.; BELARTE, M.C.; COLOMINAS, L. 2010: "Prácticas alimentarias en la Edad del Hierro en Cataluña", en: MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G.; VIVES-FERRÁNDIZ, J. (eds.), *De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·lenni aC*, Saguntum Extra-9, Valencia, 81-98.
- CABRERA, A. 2010: *El ritual del sacrificio de animales en la cultura ibérica: Una perspectiva arqueológica*, Tesis Doctoral, Universidad Complutense de Madrid, Madrid, inédito.
- CAMAÑES, M. P. 2009: *Estudio estratigráfico y funcional de los espacios de molí d'Espígol (Tornabous, Urgell): transformación, elaboración y consumo de alimentos*, Trabajo para la obtención del Diploma de estudios avanzados, Universitat de Barcelona, Barcelona, inédito.

- 2010a: “Estudio funcional de los espacios de Molí d’Espígol (Tornabous, L’Urgell): Transformación, elaboración y consumo de alimentos”, *Cypselà* 18, Barcelona, 193-208.
- 2010b: “Espacios de elaboración y consumo de alimentos en el asentamiento ibérico de Molí d’Espígol”, en: MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G.; VIVES-FERRÁNDIZ, J. (eds.), *De la cuina a la taula. IV reunió d’economia en el primer mil·lenni aC*, Saguntum Extra-9, Valencia, 183-188.
- CANAL, D. 2001: “Anàlisi carpològica de la concentració de llavors de la fossa FS6 del Mas Castellar de Pontós: un repte interpretatiu”, *Cypselà* 13, 217-228.
- CARDONA, R. et al. 2003: *Memòria d’excavació arqueològica al jaciment de Els Estinclells de Verdú (Urgell), any 2003*, Servei d’Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, inédito.
- CARRASCO, S. 1992: *Antropologia i alimentació: una proposta per a l’estudi de la cultura alimentària*, Barcelona.
- COLOMER, L. 1996: “Contenedors ceràmics i processament d’aliments a la prehistòria”, *Cota Zero* 12, Vic, 47-60.
- COLOMINAS, L. 2006: “Els animals en el conjunt de les pràctiques socials desenvolupades a l’establiment rural de Mas Castellar (Pontós, Girona)”, *Cypselà* 17, Barcelona, 219-232.
- CONTRERAS, J. (ed.) 1995: *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona.
- 2005: *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*, Barcelona.
- COUDART, A. 1997: “À propos de l’espace habité”, en: BOCQUET, A. (ed), AUXIETTE, G. et al. (dirs.), *Espaces physiques espaces sociaux dans l’analyse interne des sites du néolithique à l’Âge du Fer, Actes du colloque: l’Analyse spatiale des sites du néolithique à l’âge du fer*, París, 23-30.
- CRUZ CRUZ, J. 1991: *Alimentación y cultura: antropología de conducta alimentaria*, Pamplona.
- CURA, M. 1989: “Enterraments infantils al Molí d’Espígol de Tornabous (Urgell, Lleida)”, *Inhumaciones infantiles en el ámbito mediterráneo español (siglos VII aC al II dC)*, Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonenses 14, Castellón, 173-182.

- 1997: “El Molí d’Espígol (Tornabous, Lleida): una aproximació a un model poblacional a partir del seu urbanisme”, *Quaderns de prehistòria i arqueologia de Castelló* 18, Castellón, 33-42.
  - 2006: *El jaciment del Molí d’Espígol (Tornabous-Urgell). Excavacions arqueològiques 1987-1992*, Monografies 7, Barcelona.
- CURIÀ, E.; MASVIDAL, C. 1998: “El grup domèstic en arqueologia: noves perspectives d’anàlisi”, *Cypsela* 12, Barcelona, 227-236.
- CURTIS, F. R. 1986: “Household and Family in Theory on Inequality”, *American Sociological Review* 51-2, 168-183 < <http://www.jstor.org/stable/2095514>> [4 de Novembre de 2010].
- DE SAGARRA, F. 1906: “Descubrimientos arqueológicos en Puig Castellar”, *Boletín de la Real Academia de las Buenas Letras de Barcelona* vol. 3, 20, Barcelona, 233-237.
- DIETLER, M. 2009: “Rituals of consumption, commensal politics, and power in african context”, en: DIETLER, M.; HAYDON, B. (ed.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington, 65-114.
- 2010a: *Archaeologies of colonialism: Consumption, Entanglement and Violence in Ancient Mediterranean France*, California.
  - 2010b: “Cocina y colonialismo. Encuentros culinarios en la Francia Mediterránea Protohistórica”, en: MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G.; VIVES-FERRÁNDIZ, J. (eds.), *De la cuina a la taula. IV reunió d’economia en el primer mil·lenni aC*, Saguntum Extra-9, Valencia, 11-26.
- DUPONT, F. 2004, “Gramática de la alimentación y de las comidas romanas”, en: FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. (dirs), *Historia de la alimentación*, Gijón, 223-244.
- DOUGLAS, M. 1984: *Food in the social order: studies of food and festivities in three American communities*, New York.
- DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. 1996: *The world of Goods: Towards an Anthropology of Consumption*, Penguin Books, Nueva York.
- EQUIPO DE MAS CASTELLAR DE PONTÓS, 1993, *Memòria de la campanya d’excavació 1993 a Mas Castellar - Pontós (Alt Empordà)*, Servei d’Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, inédito.

- 1998: *Informe d'excavació Noves dades de la zona 30 (Poblat ibèric emmurallat) de Mas Castellar - Pontós (Alt Empordà, Girona), Campanya 1998*, Servei d'Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, inédito.
  - 2000: *Informe d'excavació del jaciment de Mas Castellar de Pontós, Campanya 2000*. Servei d'Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, inédito.
  - 2001: *Informe d'excavació del jaciment de Mas Castellar de Pontós, Campanya Abril-Setembre del 2001*, Servei d'Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, inédito.
- ÉQUIP D'ALORDA PARK 1998: *Memòria d'excavació 1998* Servei d'Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, inédito.
- 2002: "Les meules rotatives du site ibérique d'Alorda Park (Calafell, Baix Penedès, Tarragone)", en: PROCOPIOU, H.; TREUI, R., *Moudre et broyer: L'interprétation fonctionnelle de l'outillage de mouture et de broyage dans la Préhistoire et l'Antiquité* vol. 2, Université Blaise-Pascal, CNRS, Université Paris I, CTHS, Paris, 155-175.
- ESTRABON, *Geografia de Iberia*, Trad. Schulten, A., Fontes Hispaniae Antiqua VI, Barcelona.
- FERRER, C.; RIGO, A. 2003: *Puig Castellar: els ibers a Santa Coloma de Gramanet: 5 anys d'intervenció arqueològica: 1998-2002*, Monografies locals 2, Santa Coloma de Gramanet.
- FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. (dirs), *Historia de la alimentació*, Gijón.
- FISCHLER, C. 1995a: *El (h)omnívor: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona.
- 1995b: "Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea", en: CONTRERAS, J. *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, 357-380.
- GARCIA, D. 1992: "Du grain et du vin. À propos des structures de stockage de l'agglomération portuaire de Lattes», *Lattara* 5, Lattes, 165-182.
- 1996: "Les structures de conservation des céréales en méditerranée nord-occidentale au premier millénaire avant J. C.: innovations, techniques et rôle économique", en: GARCIA, D., MEEKS, D., *Techniques et économie antiques et médiévales: le temps de l'innovation: colloque international (CNRS), Aix-en-Provence*, 88-95.

- 2000: *Économie et Réseau Urbain Protohistoriques Dans le Nord-Est du Monde Ibérique (Roussillon et Languedoc Occidental) (Vle S. AV. J. C.)*, *III Reunió sobre economia en el Món Ibèric*, Saguntum Extra-3, Valencia, 69-79.
- GARCIA, D.; MORENO, I. 2009: "Un servei de vaixella procedent de l'assentament de la primera edat del ferro de Sant Jaume (Alcanar, Montsià)", *Ideologia, pràctiques rituals i banquet al nord-est de la Península Ibèrica durant la protohistòria*, Citerior 5, Tarragona, 97-161.
- GARCIA - DALMAU, C. 2010: *De la complexitat a la simplicitat. Anàlisi de l'arquitectura i l'espai domèstic a la fortalesa ilergeta dels Estinçells (Verdú, l'Urgell), Segle III aC*. Trabajo final de master, inédito, Tarragona.
- GARCÍA HUERTA, R.; MORALES, J. 2009: "Sistemas de almacenamiento y tratamiento de alimentos entre los pueblos prerromanos de la meseta meridional", en: GARCÍA HUERTA, R. Y RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, D. (eds.), *Sistemas de Almacenamiento entre los pueblos prerromanos peninsulares*, Cuenca, 167-207.
- GARINE, I. DE 1995: "Los aspectos socioculturales de la nutrición", en: CONTRERAS, J. *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, 129-170.
- GAST, M. 1968: *Alimentation des populations de l'Ahaggar: étude ethnographique*, Mémoires du Centre de Recherches Anthropologiques Préhistoriques et Ethnographiques 8, París.
- GENIS, T. 1985: "Els objectes lítics ibèrics d'Ullastret i Puig Castellet", *Cypselà* 5, Barcelona, 107-123.
- GONZÁLEZ, P.; PICAZO, M. 2005: "Arqueología de la vida cotidiana", en: SÁNCHEZ ROMERO, M. (coord), *Arqueología y género*, Granada, 141-158.
- GONZÁLEZ, P.; MONTÓN, S.; PICAZO, M. 2005: "Movilidad y vida cotidiana: la construcción del espacio doméstico en las comunidades de la prehistoria reciente del nordeste de Iberia", *Dones i activitats de manteniment en temps de canvi*, Treballs d'arqueologia 11, Barcelona, 135-161.
- 2007: "Continuidad y cambio social en la cultura material de la vida cotidiana", *Complutum* 18, Madrid, 175-184.
- GOODY, J. 1995: *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona.
- GORGUES, A. 2008: "Structure domestique, structure de la production: le travail des femmes dans le nord-est du domaine ibérique (III er- I er s. av. J. C.)", *Pallas* 76, 173-202.

- 2010: *Économie et société dans le nord-est du domaine ibérique (III<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> s. av. J.-C.)*, Anejos de Archivo Español de Arqueología LII, Madrid.
- GORGUES, A.; SANCHEZ, C. 2009: "Pratiques culinaires et frontières alimentaires entre monde ibérique et monde gaulois méditerranéen (1<sup>er</sup> siècle avant J-C). Sollicitations italiques et réponses indigènes", en: MONTANARI, M., JEAN-ROBERT, P. *Les frontières alimentaires*, París, 65-84.
- GRACIA, F. 1986: "Precisiones sobre la cronología del momento final del poblado ibérico del Molí d'Espígol Tornabous", *VII Col·loqui Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà*, Puigcerdà, 179-184.
- 2001: "El fuego como referente de culto. Datos de la protohistoria peninsular Mediterránea", *Cypsela* 13, Barcelona, 101-122.
- 2004: "Datos para el análisis del concepto de espacio público en los oppida ibéricos: templos, edificios comunitarios y almacenes", en: AGUSTI-BOULAROT, S.; LAFON, X, *Des Ibères aux Vénètes. Phénomènes proto-urbains et urbains de l'Espagne à l'Italie du Nord (VIe-IIIe siècles av. J.-C.)*, Roma, 79-111.
- 2009: "Producción y almacenamiento de excedentes agrícolas en el nordeste peninsular entre los siglos VII y II a. C. Análisis crítico", en: GARCÍA HUERTA, R. Y RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, D. (eds.), *Sistemas de almacenamiento entre los pueblos prerromanos peninsulares*, Cuenca, 9-71.
- GRACIA, F.; MUNILLA, G.; PALLARÉS, R. 1988: *La Moleta del Remei (Alcanar-Montsia). Campanyes 1985-1986*, Tarragona.
- GUÉRIN, P. 1999: "Hogares, Molinos, Telares...El Castellet de Bernabé y sus ocupantes", *Arqueología espacial* 21, Teruel, 85-100.
- 2003: *El castellet de Bernabé y el horizonte ibérico pleno edetano*, Series de Trabajos Varios 101, Valencia.
- GUIDONET, A. 2007: *L'antropologia de l'alimentació*, Barcelona.
- HENDON, J. A. 1996: "Archaeological approaches to the organization of domestic labor: Household practices and domestic relations", *Annual Review Anthropology* 25, 45-61. <[www.arjournals.annualreviews.org](http://www.arjournals.annualreviews.org)> [consulta: 6 de Noviembre 2009].
- HERNANDO, A. 1999: "El espacio no es necesariamente un lugar: en torno al concepto de espacio y sus implicaciones en el estudio de la Prehistoria", *Arqueología espacial* 21, Teruel, 7-28.

- 2005: “¿Por qué la historia no ha valorado las actividades de mantenimiento?, *Dones i activitats de manteniment en temps de canvi*, Treballs d'arqueologia 11, Barcelona, 115-133.
- HODDER, I. 1994: *Interpretación en arqueología: corrientes actuales*, Barcelona.
- IBORRA, M. P. 2000: “Los recursos ganaderos en época ibérica”, *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III Reunió sobre economia en el Món Ibèric*, Saguntum Extra-3, 81-91.
- IBORRA, M. P.; MATA, C.; MORENO, A.; QUIXAL, D.; PÉREZ JORDÀ, G.; VIVES-FERRÁNDIZ, J. 2010: “Prácticas culinarias y alimentación en asentamientos ibéricos valencianos”, en: MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G.; VIVES-FERRÁNDIZ, J. (eds.), *De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer mil·lenni aC*, Saguntum Extra-9, Valencia, 99-114.
- JUAN, J. 1997: *Procesado y preparación de alimentos vegetales para consumo humano. Aportaciones del estudio de fitolitos, almidones y lípidos en yacimientos arqueológicos prehistóricos y protohistóricos del cuadrante NE de la Península Ibérica*, Tesis doctoral, Universitat de Barcelona, Barcelona, inédita.
- JUNYENT, E.; BALDELLOU, V. 1972: “Una vivienda ibérica de Mas Castellar”, *Publicaciones Eventuales 21*, Barcelona.
- KHARE, R., 1982: “Food as nutrition and culture: notes towards an anthropological methodology”, *Social Science Information* 19, 3, París, 519-542.
- KENT, S. 1990: “A cross-cultural study of segmentation, architecture and the use of space”, en: KENT, S. (ed.), *Domestic Architecture and the Use of Space: An Interdisciplinary cross-cultural study, New directions in Archaeology*, Cambridge, 127-152.
- 1991: “Partitioning space, Cross-cultural factors influencing domestic spatial segmentation”, *Environment and Behavior* 23:4, Newbury Park, 438-473.
- KRUEGER, M. 2008: “Pasado, presente y futuro de la economía de bienes e prestigio como modelo interpretativo en arqueología”, *Revista d'Arqueologia de Ponent* 18, Lérida, 7-29.
- LEVI-STRAUSS, C. 1958: *Le triangle culinaire*, L'Arc, París.
- LLORENS, J. 1970-1972: *Diario de Excavación de Molí d'Espígol, 1970-1972*, inédito.

- LLORENS, J. M.; PONS, E.; TOLEDO A. 1986: "La distribución del espacio en el recinto fortificado ibérico de "Puig Castellet" (Lloret de Mar-La Selva, Girona)", *Arqueología Espacial* 9, Teruel, 237-256.
- LÓPEZ, A.; PONS, E.; FERNÁNDEZ, M. J. 2001: "Un sistema d'emmagatzematge sense control atmosfèric: la fossa FS6 de Mas Castellar de Pontós (Alt Empordà)", *Cypselà* 13, Barcelona, 199-216.
- LÓPEZ CACHERO, F. J.; ALBIZURI, S. 2009: "Comensalitat durant el bronze final i la primera edat del ferro al paratge arqueològic de Can Roqueta: anàlisi dels dipòsits relacionats amb el consum en contextos domèstics i funeraris", *Ideologia, pràctiques rituals i banquet al nord-est de la Península Ibèrica durant la protohistòria*, *Citerior* 5, Tarragona, 57-95.
- LÓPEZ - BERTRÁN, M.; VIVES-FERRÁNDIZ, J. 2009: "Menjar, beure, cremar. Els rituals com a practiques relacionals durant l'Edat del Ferro", *Ideologia, pràctiques rituals i banquet al nord-est de la Península Ibèrica durant la protohistòria*, *Citerior* 5, Tarragona, 163-188.
- LOZARES, C.; CARRASQUER, P.; DOMÍNGUEZ, M. 1998: "Las representaciones en el mundo de la vida cotidiana", *Papers* 55, Barcelona, 131-149.
- MALUQUER DE MOTES, J. 1963: "Sobre el uso de morillos durante la Edad del Hierro en la cuenca del Ebro", *Príncipe de Viana* 24-90-91, Pamplona, 29-40.
- 1986: *Molí d'Espígol, Tornabous, Urgell, Guia de les excavacions*, Barcelona.
- MALUQUER DE MOTES, J.; BALDELLOU, V.; JUNYENT, E.; CURA, M. 1971: "Colaboración de la Universidad de Barcelona en las excavaciones del Poblado Ibérico de Molí d'Espígol", *Pyrenae* 7, Barcelona, 19-47.
- MALUQUER DE MOTES, J.; HUNTINGFORD, E.; MARTÍN, R.; RAURET, A. M<sup>a</sup>.; PALLARÉS, R.; VILA, M<sup>a</sup> DEL VILA 1986: *Arquitectura y urbanisme ibèrics a Catalunya*, Universitat de Barcelona, Barcelona.
- MARSHALL, A.1964: *Elements of Economics of Industry*, Londres.
- MARTÍN , A. 1995: "Formació i desenvolupament de la cultura ibèrica a la zona del nord-est de Catalunya", en: *Cultures i Medi de la Prehistòria a l'Edat Mitjana: 20 anys d'arqueologia pirinenca*, X Col·loqui Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà, Puigcerdà, 423-434.
- MARTÍNEZ I HUALDE, A.; VICENTE, J. 1966: *El Poblado Ibèric de Puig Castellar: excavacions dels anys 1954-1958*, Barcelona.

- 2001: *Els Ibers del Puig Castellar*, Barcelona.

MASVIDAL, C.; PICAZO, M; CURIÀ, E. 2000: "Desigualdad política y prácticas de creación y mantenimiento de la vida en la Iberia Septentrional", *Arqueología Espacial* 22, Teruel, 107-122.

MATA, C.; BONET, H. 1992: "La cerámica ibérica: ensayo de tipología", *Estudios de arqueología ibérica y romana. Homenaje a Enrique Pla Ballester*, Series de Trabajos varios 89, Valencia, 117-173.

MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G.; VIVES-FERRÁNDIZ, J. (eds.) 2010: *De la cuina a la taula: IV Reunió d'economia en el Primer Mil·lenni a.C.*, Saguntum Extra-9, Valencia.

MEYER, C. 2005, "Harina de otro costal: género y cambios tecnológicos en la producción de harina en al Galilea romana", *Dones i activitats de manteniment en temps de canvi*, Treballs d'arqueologia 11, Barcelona, 25-50.

MIÑARRO, M. (2003) "Les ánfores ibèriques del poblat d'Alorda Park (Calafell, Baix Penedés), en: MERCADAL, O. (coord.), *Món Ibèric als Països Catalans, XIII Col·loqui Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà, Homenatge a Josep Barberà i Farràs*, vol. 2, 865-877.

MONRÓS, M. 2009: *La problemàtica de la reconstrucció del registre d'excavacions antigues: El cas de Molí d'Espígol (Tornabous, Urgell)*, Treball de final de màster en el Institut Català d'Arqueologia Clàssica, Tarragona, inédito.

- 2010: "L'edifici Singular A de la ciutat Ibèrica del Molí d'Espígol (Tornabous, L'Urgell): interpretació i funcionalitat", *Cypselà* 18, Barcelona, 209-222.

- 2011: "Imatge i poder a partir de l'arquitectura: el cas de l'Edifici Singular A del Molí d'Espígol (Tornabous, l'Urgell)", *Estrat Crític* 5, vol. 2, Barcelona, 13-22.

MONTANARI, M. 2010: *Le manger comme culture*, Bruselas.

MURIEL, S. 2006: "Un enterrament infantil al jaciment ibèric dels Estinclells (Verdú, Urgell)", *Urtx* 19, Tárrega, 41-67.

NAROTZKY, S. 2003 "Economía y cultura la dialéctica de la antropología económica", *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia* 19, Barcelona, 133-143.

- 2004: *Antropología económica. Nuevas perspectivas*, Barcelona.

NEGRE, M.; VILA, M. V. 1993: "Les llars de foc de Montbarbat", *Pyrenae* 24, Barcelona, 167-182.

- OLCINA, M.; GRAU MIRA, I.; MOLTÓ GISBERT, S. 2000: "El sector I de la Serreta: Noves perspectives sobre l'ocupació de l'assentament", *Recerques del Museu d'Alcoi* 9, Alcoy, 119-144.
- OLIVA, M. 1968: "Nuevo importante yacimiento prerromano en el Ampurdan: el poblado de Puig Castellar (Pontós, Gerona)", *Pyrenae* 4, Barcelona, 171-173.
- OLIVER, A. 2000: *La cultura de la alimentació en el mundo ibérico*, Castellón.
- OLMOS, P. 2010: *Estudi dels patrons mètrics, arquitectònics i urbanístics del món ibèric (segles V-II ac)*, Tesis doctoral, Universitat Rovira i Virgili, inédita. <<http://tdx.cat/handle/10803/8641>> [25 de Enero de 2010].
- ORTEGA, J. 1999: "Microespacio y microhistoria: La arqueología del espacio doméstico", *Arqueología espacial* 21, Teruel, 101-115.
- PÉREZ JORDÀ, G. 2000: "La conservació y la transformació de los productos agrícolas en el mundo ibérico", *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III Reunió sobre economia en el Món Ibèric*, Saguntum Extra-3, 47-68.
- PESANDO, F. 1987: *Oikos e ktesis: la casa greca in età classica*, Roma.
- PLANAS, R. 2001: "D'emporion à Emporion: la colonie et son territoire", en: *Problemi della chora coloniale dall'Occidente al Mar Nero: atti del quarantesimo Covegno di studi sulla Magna Grecia*, Taranto, 545-566.
- PONS, E. 1997: "Estructures, objectes i fets culturals en el jaciment protohistòric de Mas Castellar (Pontós, Girona)", *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló* 18, 71-90.
- (dir.) 2002: *Mas Castellar de Pontós (Alt Empordà). Un complex arqueològic d'època ibèrica (Excavacions 1990-1998)*, Girona.
- PONS, E.; ADROHER, A.; BARTUZEN, J.; CONTRERAS, F.; LLAVANERAS, N.; TABERNEO, E. 1993: "El jaciment Protohistòric de Mas Castellar - Pontós (Alt Empordà) Resultats de les campanyes 1990-1992)", *Annals de l'IEE* 26, 314-340.
- PONS, E.; ASENSIO, D.; BOUSO, M.; FUERTES, M. 2003: "Noves aportacions sobre la periodització del jaciment de Mas Castellar de Pontós (Alt Empordà)", en: MERCADAL, O. (coord.), *Món Ibèric als Països Catalans, XIII Col·loqui Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà, Homenatge a Josep Barberà i Farràs*, vol. 1, 361-377.
- PONS, E.; ASENSIO, D.; FUERTES, M.; BOUSO, M. 2010: "El yacimiento de Mas Castellar de Pontós (Alt Empordà, Girona): un núcleo indígena en la órbita de la colonia

- focea de Emporion”, en: TREZINY, H., *Greco et Indigènes de la Catalogne à la mer Noire*, Errance, Collection Bibliothèque d’Archéologie Méditerranéenne et Africaine, París, 105-118.
- PONS, E.; FERNANDEZ, M.J.; GONZALEZ, H.; GAGO, N.; BOUSO, M. 2000: “El establecimiento agrario de Mas Castellar de Pontós (s. III-II aC)”, en: PONS, E.; BUXO, R. (dirs), *L’habitat protohistòric a Catalunya, Rosselló i Lluenguadoc occidental: actualitat de l’arqueologia de l’edat del ferro. Actes del XXII Col·loqui Internacional per a l’estudi de l’Edat del Ferro, Girona*, 147-159.
- PONS, E., GARCÍA PETIT, LL. 2008: *Prácticas alimentarias en el mundo ibérico: el ejemplo de la fosa FS362 de Mas Castellar de Pontós (Empordà-España)*, BAR Internacional Series 1753, Oxford.
- PONS, E.; MOLIST, B. 1995: “Las estructuras de combustión de la Protohistoria en la Cataluña litoral”, *Actas del XXI Congreso Nacional de Arqueología* vol. 3, Zaragoza, 799-824.
- PORTILLO, M. 2004: “Análisis tipológico y funcional del instrumental de molienda y triturado de alimentos vegetales de Alorda Park (Calafell, Baix Penedès, Cataluña)”, en: MORÍN DE PABLOS, J.; URBINA, D. (eds.), *As idades do Bronze e do Ferro na Península Ibérica, Actas do IV Congresso de Arqueologia Peninsular*, Promontoria Monográfica 09, Universidad do Algarve, Faro, 375-386.
- 2005a: “Els molins de la laietania ibérica”, en: MERCADAL, O. (coord), *Món Ibèric als països catalans, XIII Col·loqui Internacional d’Arqueologia de Puigcerdà, Homenatge a Josep Barberà i Farràs*, vol. 2, Puigcerdà, 839-851.
  - 2005b: “Estudio tipológico y funcional del instrumental de molienda y triturado de alimentos vegetales de la Layetania ibérica”, en: CANCELO, C.; ESPARZA, A.; BLANCO, A. (coord.), *Encuentros de jóvenes investigadores sobre Bronce Final y Edad del Hierro en la Península Ibérica*, Salamanca, 662-679.
  - 2006: *Mòlta i triturat d’aliments vegetals durant la protohistòria a la Catalunya Oriental*, Tesis doctoral, Universitat de Barcelona, inédita. <<http://www.tesisenxarxa.net/>> [Consulta: 20 de Enero de 2010].
  - 2009: “Los morteros líticos protohistóricos del Noreste peninsular. Propuesta para un análisis tipológico y funcional”, en: GARCÍA HUERTA, R. Y RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, D. (eds.), *Sistemas de almacenamiento entre los pueblos prerromanos peninsulares*, Cuenca, 89-102.

- POU, J.; SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. 1991: *Informe sobre la campanya d'excavacions de l'any 1991 al poblament ibèric d'Alorda Park (Calafell, Baix Penedès)*, Servei d'Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, inédito.
- POU, J.; SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. 1993: "El poblament ibèric a la Cessetània", *Laietania* 8, Mataró, 183-206.
- POU, J.; SANTACANA, J.; MORER, J.; ASENSIO, D.; SANMARTÍ, J. 2001: "El projecte d'interpretació arquitectònica de la Ciutadella ibèrica de Calafell (Baix Penedès)" en: BELARTE, M. C., POU, J. SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J (eds.), *Tècniques constructives d'època ibèrica i experimentació arquitectònica a la Mediterrània*, Arqueo Mediterrania 6, Barcelona, 95-116.
- PRINCIPAL, J. 1998: *Las importaciones de vajilla fina de barniz negro en la Cataluña sur y occidental durante el siglo III aC. Comercio y dinámica de adquisición en las sociedades indígenas*, Bar International Series 729, Oxford.
- 2006-2007: "Els orígens preibèrics del Molí d'Espígol (Tornabous, l'Urgell): establiment i evolució de l'hàbitat durant la primera edat del ferro", *Revista d'Arqueologia de Ponent* 16-17, Lèrida, 111-128.
- PRINCIPAL, J.; BERMÚDEZ, X.; SAULA, O. 2007: *Molí d'Espígol (Tornabous, Urgell)*, Guies del Museu d'Arqueologia de Catalunya, Barcelona
- PRINCIPAL, J.; BUXÓ, R. 2010: "Consumption Relations in Northern Iberian Households", en: ARANDA, G.; MONTÓN, S.; SÁNCHEZ ROMERO, M. (eds.), *Guess who's coming to dinner. Feasting rituals in the prehistoric societies of Europe and the Near East*, Oxford, 204-223.
- PRINCIPAL, J.; CAMAÑES, M. P.; MONRÓS, M. 2010: "Darreres intervencions arqueològiques a la ciutat ibèrica del Molí d'Espígol (Tornabous, l'Urgell)", *Urtx* 24, Tàrraga, 11-36.
- PRINCIPAL, J.; CURA, M. 1993: "El Molí d'Espígol (Tornabous) noves constatacions arqueològiques, i noves propostes interpretatives entorn el món pre-romà", *Laietania: Estudis d'història i d'arqueologia de Mataró i del Maresme* 8, Museu de Mataró, 61-84.
- PY, M. 1992: "Meules d'époque protohistorique et romaine provenant de Lattes", en PY, M (dir.), *Recherches sur l'économie vivrière des Lattarenses*, Lattara 5, Lattes,
- PY, M (dir.) 1993: *Dicocer, Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è- VIIIe s. de n. è) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattara 6, Lattes.

- PY, M. (dir.) 1996: *Urbanisme et architecture dans la ville antique de Lattes, Lattara 9*.
- PY, M. (dir.) 1997: SYSLAT 3.1, Système d'Information Archéologique, Manuel de Référence, *Lattara 10*, Lattes.
- QUESADA, F. 1998: "From quality to quantity wealth, status and prestige in the Iberian Iron Age", en: BAILEY, D. *The Archaeology of values essays on prestige and the processes of valuation*, Bar International Series 730, Oxford, 70-96.
- RUIZ DE ARBULO, J. 2002-2003: "Santuarios y fortalezas. Cuestiones de indigenismo, helenización y romanización en torno a Emporion y Rhode (S. VI – I A.C.)", *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid* 28 – 29, Madrid, 161-202.
- SÁNCHEZ ROMERO, M. 2008: "El consumo de alimento como estrategia social: Recetas para la construcción de la memoria y la creación de identidades", *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada* 18, Granada 17-39.
- SÁNCHEZ ROMERO, M.; ARANDA, G. 2005: "El cambio en las actividades de mantenimiento durante la Edad del Bronce: nuevas formas de preparación, presentación y consumo de alimentos", *Dones i activitats de manteniment en temps de canvi*, Treballs d'arqueologia 11, Barcelona, 73-90.
- SANMARTÍ, J. 1996: "La ceràmica grega fina de l'assentament ibèric d'Alorda Park (Calafell, Baix Penedès, Tarragona). Segles VI-IV a.C.", *Pyrenae* 27, Barcelona, 117-139.
- 2001: "Territoris i escales d'integració política a la costa de Catalunya durant el període ibèric ple (segles IV-III aC)" en: MARTÍN, M. A.; PLANA MALLART, R. *Territori polític i territori rural durant l'edat del Ferro a la Mediterrània occidental*, Actes de la Taula Rodona celebrada a Ullastret, Monografies d'Ullastret 2, Girona, 23-38.
- 2005: "La conformación del mundo ibérico septentrional", *Paleohispanica* 5, Zaragoza, 333-358.
- SANMARTÍ, J.; ASENSIO, D.; BELARTE, M. C.; NOGUERA, J. 2009: "Comerç colonial, comensalitat i canvi social a la protohistòria de Catalunya", *Ideologia, pràctiques rituals i banquet al nord-est de la Península Ibèrica durant la protohistòria*, Citerior 5, Tarragona, 219-238.

- SANMARTÍ, J.; GILI, E.; RIGO, A.; DE LA PINTA, J. LL, 1992a: *Els primers pobladors de Santa Coloma de Gramenet. Dels orígens al món romà*. Historia de Santa Coloma de Gramenet, 1, Santa Coloma de Gramenet.
- SANMARTÍ, J; PRINCIPAL, J. 1998: “Del Vas al Calix o de la <democratització> dels estris de beure (de la producció de Roses a la Campaniana A)”, *El vi a l'antiguitat, economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental*, Monografies Badalonines 14, Badalona, 81-86.
- SANMARTÍ, J. et al. 1992: *Memòria de la Campanya d'excavació i consolidació del poblat ibèric d'Alorda Park* o “*Les Toixoneres*” de 1992, Servei d'Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, inédito.
- SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. 1986: “Análisis funcional de los recintos domésticos del poblado de Alorda Park (Calafell, Baix Penedés, Tarragona)”, *Arqueología Espacial* 9, Teruel, 257-270.
- 1992: *El poblat ibèric d'Alorda Park. Calafell, Baix Penedès*, Campanyes 1983-1988. Excavacions Arqueològiques a Catalunya, 10. Barcelona.
  - 1994: “L'urbanisme protohistòric a la costa de Catalunya”, *Cota zero* 10, Vic, 27-37.
  - 2005: *Els ibers del nord*, Barcelona.
- SANTACANA, J.; DURAN, J. 2011a: *Lo sagrado y lo abominable. La cocina de los pueblos prerromanos de España*, Asturias.
- 2011b: *La cuina dels ibers. De la llar de foc als fogons*, Episodis de la història 355, Barcelona.
- SARDÀ, S. 2010: *Pràctiques de consum ritual al curs inferior de l'Ebre. Comensalitat, ideologia i canvi social (s.VII-VI a.n.e)*, Tesis doctoral, Universitat Rovira i Virgili, inédita. <<http://tdx.cat/handle/10803/8637>>. [13 de Febrero de 2012].
- SARDÀ, S; DILOLI, J. 2009: “Arqueologia del banquet. Ritualització, semiòtica dels aliments i anàlisi contextual”, *Ideologia, pràctiques rituals i banquet al nord-est de la Península Ibèrica durant la protohistòria*, Citerior 5, Tarragona, 15-56.
- SAULA, O. 1994: “Història de les excavacions arqueològiques a la comarca de l'Urgell (II). De la postguerra a l'any 1975”, *Urtx* 6, Tàrrrega, 5-33.
- SCARPI, P. 2005: *Il senso del cibo: mondo antico e riflessi contemporanei*, Palermo.
- SERRA-RÀFOLS, J. 1937: “Llocs d'habitació ibèrics de la costa de Llevant”, *Anuari de l'Institut d'Estudis Catalans* VIII, Barcelona, 43-49.

- 1942: "Poblamiento del Maresme o Costa de Levante en la época ante-romana", *Ampurias V*, Barcelona, 69-110.

*Thesaurus cultus et rituum antiquorum* (ThesCRA), Los Ángeles.

VALENZUELA, S. 2010: "Alimentació i artesanat. Els macromamífers de la bassa del poblat ibèrica dels Estinclells (Verdú, Urgell)", *Urtx* 24, Tárrega, 77-90.

- 2008: Alimentació i ramaderia al Penedès durant la protohistòria (segles VII-III aC), Memorial Josep Barberà i Farràs, Societat Catalana d'Arqueologia, Barcelona.

VAN DER VEEN, M. 2003: "When is food a luxury?" *World Archaeology* Vol. 34(3): 405-427

VICENTE I CASTELLS, J.; MARTÍNEZ I HUALDE, A. 1983-84: "Consideraciones acerca del final del poblado ibérico de Puig Castellar", *Puig Castellar* (Tercera Època) 6-7, Sta. Coloma de Gramanet, 251-271

WILK, R. R.; RATHJE, W. L. 1982: "Household archaeology", *American Behavioral Scientist* Jul/Aug 1982, 25: 6, Beverly Hills, 617-639.

YANAGISAKO, S. 1979: "Family and household: The analysis of domestic groups", *Annual Review Anthropology* 8, Palo Alto, 161-205.