

COCINA Y MESA EN LA MATA (CAMPANARIO, BADAJOZ)*

David M. Duque Espino - Guillem Pérez Jordà - Ignacio Pavón Soldevila - Alonso Rodríguez Díaz

ABSTRACT

The building La Mata, in the region of La Serena (Campanario, Badajoz) is dated to the VI-Vth century b.C. The excavation has allowed us to distinguish three large areas with different functions: an area of room, an area of storage and the third one is dedicated to the the processing of food and consumption. The defined elements of the last area are essentially several structures related to cooking practices (firesides and ovens) and with processing (mills and knives). Joined them it is documented an extensive ceramic list showing typical forms of use in the kitchen and in the table are recorded as well; and, finally, a whole of bioarchaeological remains confirm these activities.

KEY WORDS: Kitchen, table, bioarchaeological remains, VI-Vth century b.C, La Serena.

EL EDIFICIO DE LA MATA

El edificio de La Mata se valora como una residencia aristocrática de carácter rural, con una cronología comprendida entre los ss. VI-V a. C. y finales del s. V a. C., dentro del llamado Período Postorientalizante. Se localiza en el contexto agropecuario del valle del arroyo Molar –afluente del Zújar–, integrado a su vez en plena cuenca extremeña del río Guadiana. Su excavación, realizada entre 1990 y 2002, puso al descubierto una construcción compleja y monumental entroncada en las tradiciones edilicias orientales y orientalizantes –en particular con la llamada “arquitectura de prestigio”– difundida por fenicios y griegos por todo el Mediterráneo. En las costas y territorios interiores del sur-suroeste peninsular, los ejemplos de estos “edificios singulares” se han identificado indistintamente con almacenes, centros de comercio, santuarios, palacios, palacios-fortines... levantados tanto en espacios urbanos como rurales. Toscanos, Abul, Coria del Río, Carmona, Montemolín, Fernão Vaz, Cancho Roano... son las principales referencias de un panorama constructivo diverso y parcialmente conocido que, en su conjunto, refleja la presencia colonial, la interacción y el grado de transformación experimentado por las poblaciones del Suroeste ibérico durante la primera mitad del I milenio a. C. (Rodríguez, Ortiz 2004).

En concreto, La Mata es una edificación resultante de un proceso constructivo articulado en tres fases principales. El resultado final se concretó en un edificio de doble planta orientado al Este, con fachada torreada y cercado por un muro de mampuestos, un terraplén y un foso. Su cubierta probablemente fue plana y rematada por un amplio terrado. Todo el conjunto se inscribe en un espacio cuadrangular de aproximadamente 50 m de lado y la altura del edificio se estima entre 6, 5 y 7 m. En su construcción se utilizaron piedras de diverso tipo, adobes, maderas de diferentes especies y caolín; elementos todos ellos procedentes del entorno inmediato. La planta infe-

rior, la mejor documentada, se organizó en tres ámbitos arquitectónico-funcionales conformados por dos habitaciones alargadas comunicadas entre sí por una puerta, pero sólo una de ellas con acceso a un amplio corredor transversal de dirección Norte-Sur. En el extremo oeste, se localizan las Estancias 1 y 2 (E-1 y E-2) que corresponden a un ambiente doméstico-productivo a tenor de los restos constructivos y materiales documentados en su interior; el espacio central del edificio lo ocupan las Estancias 7 y 8 (E-7 y E-8) y se identifica con un almacén, probablemente organizado, de sólidos y líquidos; por último, el sector norte integra las Estancias 6 y 9 (E-6 y E-9), las de menor superficie y quizá destinadas al descanso o a tareas poco exigentes de espacio. Por su parte, el corredor transversal (E-4) acogió en su extremo septentrional un pequeño lugar de vino y, en el opuesto, los restos de una escalera de “ida y vuelta” para acceder a la segunda planta. Ésta probablemente no debió ser muy diferente de la inferior en función de los perfiles tecnológicos y morfológico-funcionales de los materiales recuperados. En la terraza superior, pudo existir un espacio colectivo de molienda a juzgar por el elevado número de molinos barquiformes constatado entre los derrumbes del edificio. Mención aparte merecen algunas estancias exteriores surgidas en la última fase de este complejo constructivo, poco antes de que un incendio provocara su estrepitoso final. En función de todo ello, se estima que La Mata fue la residencia de una élite rural, de probable carácter gentilicio, que dominó y controló la explotación de los recursos agropecuarios del entorno durante tres o cuatro generaciones.

El dominio de La Mata se percibe como un verdadero pago de tintes latifundistas, estructurado en dos sectores bien definidos: una zona de “monte” situada al sur del edificio, asentada sobre suelos arenosos, que debió acoger un bosque mediterráneo bien estructurado que reportaría leña, caza, bellotas, pastos...; y una zona de “labor” ubicada al norte y vinculada a las tierras regadas por el arroyo Molar,

dedicadas al cultivo de cereales, leguminosas y frutales. En este último espacio, se prospectaron numerosos rastros de caseríos rurales, ocupados probablemente por un campesinado dependiente del edificio principal, de los que tan sólo ha sido sondeado el de Media Legua-2. Los resultados obtenidos en este lugar se concretan en dos empedrados circulares valorados como hornos-tahona y un registro material fechado en pleno s. V a. C. Así mismo, cabe destacar la recuperación de algunas evidencias bioarqueológicas aún en estudio (Rodríguez Díaz *et al.* 2007). Apenas a 1 km al sureste de La Mata, se documentó un espacio funerario en el que sobresale un túmulo excavado con escaso rigor en los años treinta del s. XX. Dichos trabajos, de los que no se conservan referencias ni hallazgos de ningún tipo, pusieron al descubierto una sepultura de mampostería, revestida interiormente de seudosillares de granito de excelente talla. El fondo es escalonado y en su cabecera se abre un pequeño entrante a modo de hornacina. Su limpieza exhaustiva y la excavación de un cuadrante del túmulo que la cubría y señalizaba a la vez proporcionaron datos suficientes para considerar esta construcción como la tumba (individual o colectiva) de la saga aristocrática que vivió en el edificio de La Mata durante aproximadamente siglo y medio (Rodríguez *et al.* 2004-a).

El contexto territorial y sociopolítico en que se inscribe este complejo constructivo se ha interpretado dentro de un “modelo celular y de poder disgregado” que muestra su más definida expresión tras la crisis tartésica, si bien podría tener raíces en procesos históricos previos (Rodríguez *et al.* 2004-b; Rodríguez 2009). La realidad arqueológica de los ss. VI-V a. C. en las comarcas de Vegas Altas-La Serena nos sitúa ante un poblamiento conformado por el conocido *oppidum* de Medellín, los “edificios señoriales” y los caseríos rurales de sus entornos. Dada la regresión constructiva y demográfica que al parecer padece Medellín en estas fechas a tenor de sus estratigrafías y el acusado descenso de enterramientos en su necrópolis (Almagro Gorbea, Martín 1994: fig. 8; Almagro Gorbea, 2008: fig. 913), dicho panorama poblacional se ha considerado compatible con un proceso de “señorialización rural” que confirió una marcada personalidad a este espacio respecto a otros ámbitos del Suroeste. Razones internas y externas de diversa índole provocarían la crisis irreversible del “modelo señorial”, cuya mejor expresión es la destrucción de estos edificios hacia el 400 a. C.

LAS ESTRUCTURAS DE COCINA EN LAS ESTANCIAS 1 Y 2 DE LA MATA

El ámbito doméstico-productivo de La Mata está constituido, como se ha dicho, por las Estancias 1 y 2. Aunque de dimensiones distintas, son habitaciones amplias, alargadas y sin divisiones internas. La distribución de sus accesos obliga a considerarlas dentro de una misma unidad organizativa, pues el único acceso a E-1 se realiza desde E-2, que al mismo

tiempo está comunicada con el resto del edificio a través de una única puerta desde la que se accede al corredor E-4.

La E-1 tiene poco más de 18 m² y en su interior sólo se definieron dos estructuras: un poyete de adobes en el ángulo sureste de la estancia y un hogar adosado al muro sur. Junto al poyete también se pudo definir la presencia de un molino barquiforme. El repertorio cerámico asociado está dominado por el grupo funcional de almacén y transporte, aunque en este caso tanto la vajilla de mesa como la de cocina mantienen una presencia destacada que globalmente supera a la de los vasos de almacén. Las formas cerámicas más frecuentes son las ollas (8), mientras que vasos (4) y cuencos (2) tienen una presencia menor. Sólo cabe añadir que los restantes grupos, con excepción de los elementos vinculados a la actividad textil, están escasamente representados (figs. 1 y 2: A-B).

Por su parte, los poco más de 36 m² de la E-2 la convierten en la mayor estancia del edificio. La habitación está dominada por un gran hogar central, construido sobre una plataforma de adobes de unos 30 cm de altura, 1,70 m de largo y 1'20 m de ancho (fig. 2: C). El resto de las estructuras están adosadas a las paredes de la habitación. En el extremo oeste de la pared norte se sitúa un molino barquiforme, colocado sobre un poyete de piedra, y una mesa rectangular de adobe, a la que se adosó en el frente una placa de hogar. Este conjunto ha sido interpretado como un obrador en el que se realizaría todo el proceso, desde la molienda del cereal hasta su preparación y cocinado (fig. 2: D). Más al este, se documentó un segundo poyete de piedras, posiblemente utilizado también como puesto de molienda. A escasa distancia, y contra este mismo paramento, se dispuso un pequeño horno de 0,70 m de diámetro, con una bóveda de 0,50 m de altura (fig. 2: E). Sin embargo, adosado al muro sur, sólo se documentó un pequeño hogar ligeramente realizado del pavimento, aunque sobre el mismo apareció un molino (fig. 2: F). Finalmente, otro molino –también barquiforme, como todos los hallados en La Mata– volcado y aparentemente apartado de su lugar de uso, apareció en el ángulo sudeste. Debe añadirse que esta estancia es la que ha aportado el mayor conjunto de materiales cerámicos. En ella los grupos funcionales predominantes son los vasos de almacén y la vajilla de mesa, si bien la alfarería de cocina y los útiles relacionados con la actividad textil tienen una presencia destacada. Entre las formas de cocina vuelven a destacar las ollas (18), mientras que cuencos (3), fuentes (1) y vasos (6) tienen una presencia menor. Los materiales están concentrados fundamentalmente en el entorno del gran hogar central (fig. 1).

Contaríamos, por tanto, en estas dos estancias del ámbito doméstico-productivo con cinco estructuras de combustión, cuatro hogares y un pequeño horno, además de dos puestos estables de molienda; mientras que en el resto de las estancias interiores del edificio únicamente se ha identificado otro hogar y un punto de molienda en la E-7.

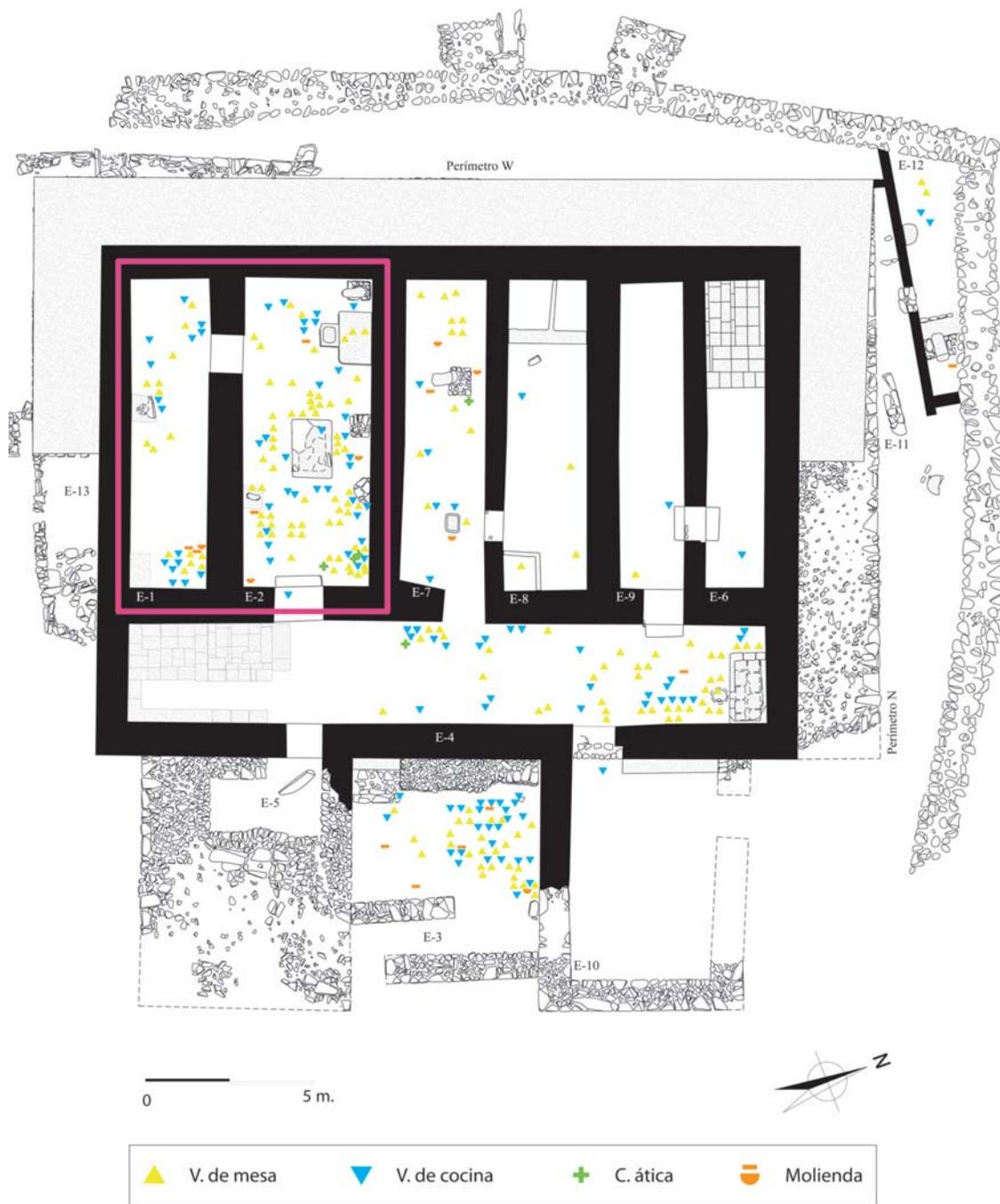


Fig. 1.

LOS RESTOS BIOARQUEOLÓGICOS

Los únicos elementos directos que tenemos para aproximarnos a los productos que formaban parte de la alimentación de los habitantes del edificio son los restos de semillas y

frutos, para los ingredientes vegetales, y los huesos de animales, para la componente cárnica. El estudio sistemático de estos elementos en todo el edificio nos permite así realizar una aproximación a la dieta alimenticia, si bien hay que valorar diferencias de índole tafonómica que afectan a los distin-



Fig. 2.

tos materiales. En este sentido, si bien es verdad que en el caso de los restos de fauna no existe un factor diferencial de conservación, al tener los huesos de las distintas especies las mismas posibilidades de conservarse, para los restos vegetales hemos de asumir que hay una parte de los recursos que no somos capaces de detectar de forma directa: todos aquellos vegetales de los que no se aprovecha la semilla o el fruto y que carecen, por lo tanto, de una parte que sea susceptible de preservarse por carbonización. Estaríamos hablando de aquellas especies cuyo aprovechamiento afecta a las hojas, al tallo o las raíces, como es el caso de las acelgas, los nabos, las coles, etc.; y que, aunque podemos suponer integradas en la dieta, carecemos de pruebas documentales que lo corroboren. En La Mata, los únicos restos que podríamos relacionar con estos productos serían posibles espárragos (*Asparagus officinalis*) y acelgas o remolachas (*Beta vulgaris*), aunque es cierto que en ambos casos no podemos determinar si se trata de especies cultivadas o silvestres.

LOS VEGETALES

Los restos vegetales recuperados en el edificio de La Mata se pueden agrupar en cuatro grandes grupos (Pérez Jordà 2004), integrados por los cereales, las leguminosas, los frutales –todos ellos cultivados– y los frutos silvestres recolectados. Entre los cereales, el grupo más frecuente en el registro, se observa claramente que la base dietética la formaron la cebada vestida y los trigos desnudos, en tanto que el mijo y la escanda desempeñaron un papel secundario. Por

otra parte, cabe advertir que el grupo de las leguminosas es el peor representado, sin que pueda aludirse como explicación a ello un factor de conservación diferencial, pues la totalidad de los materiales se carbonizan –posibilitándose así su idéntica conservación para el estudio– a causa del incendio que destruyó el asentamiento. Las leguminosas determinadas son las habas, las guijas, los guisantes y las vezas. Algo más representados están los frutales cultivados, que forman el grupo más frecuentemente documentado tras los cereales, habiéndose podido constatar a partir de ellos una arboricultura ya diversificada, donde están presentes la vid, la higuera, el olivo y el almendro. Finalmente, hemos de valorar como una práctica destacada la recolección de bellotas, cuya abundancia en los bosques que circundan el asentamiento, valor alimenticio y facilidad de recogida y almacenamiento las convierten en un recurso que las diferentes comunidades nunca han despreciado (fig. 3).

Centrándonos ya en las estancias que podemos vincular a las actividades de cocina y consumo, conviene apuntar que los materiales recuperados en la E-1 son sólo unas pocas pepitas de vid y una concentración de bellotas localizada alrededor del hogar. Más rico, sin embargo, ha sido el registro de la E-2, donde están presentes los cuatro grupos ya comentados. Aquí, los restos predominantes son los de las especies silvestres, con una concentración de los mismos en el interior del vaso 8 y al este del pequeño horno que está adosado al muro norte. Dicho conjunto está formado básicamente por *Lolium/Festuca*, en este último caso, y por *Phalaris* y *Rumex pulcher*, en el interior del vaso, junto a algunos restos de trilla, raquis de trigos desnudos y de cebada. En el resto de la habitación el material es muy escaso, pero quizá destaca una mayor densidad de restos en el espacio que queda definido entre el hogar central, la base de molino y la estructura de combustión que están adosadas a la pared norte, y junto a la plataforma de adobes. En esta zona, más que restos de plantas silvestres o de trilla, se documentan carióspsides, principalmente de trigo y en menor medida de cebada. Estos dos son los factores que nos permiten diferenciar esta estancia del resto del edificio y anotar su singular perfil funcional.

Profundizando en ello, y en primer lugar, subrayamos el predominio del trigo desnudo sobre la cebada; una circunstancia que sólo hemos podido observar en esta estancia, ya que en todas las demás es la cebada la que prima. En el mundo actual, los trigos desnudos son los preferidos para la alimentación humana y los textos antiguos también aluden a esta preferencia. Pero es cierto que el registro arqueológico, en muchos casos, indica una mayor presencia de la cebada. En el caso de La Mata, hemos de pensar que todos los materiales que están en su interior se destinan a la alimentación humana, pero quizá el hecho de que la cebada vestida necesite un procesado más completo, al conservar las glumas después del trillado y aventado, puede ser un factor que jus-

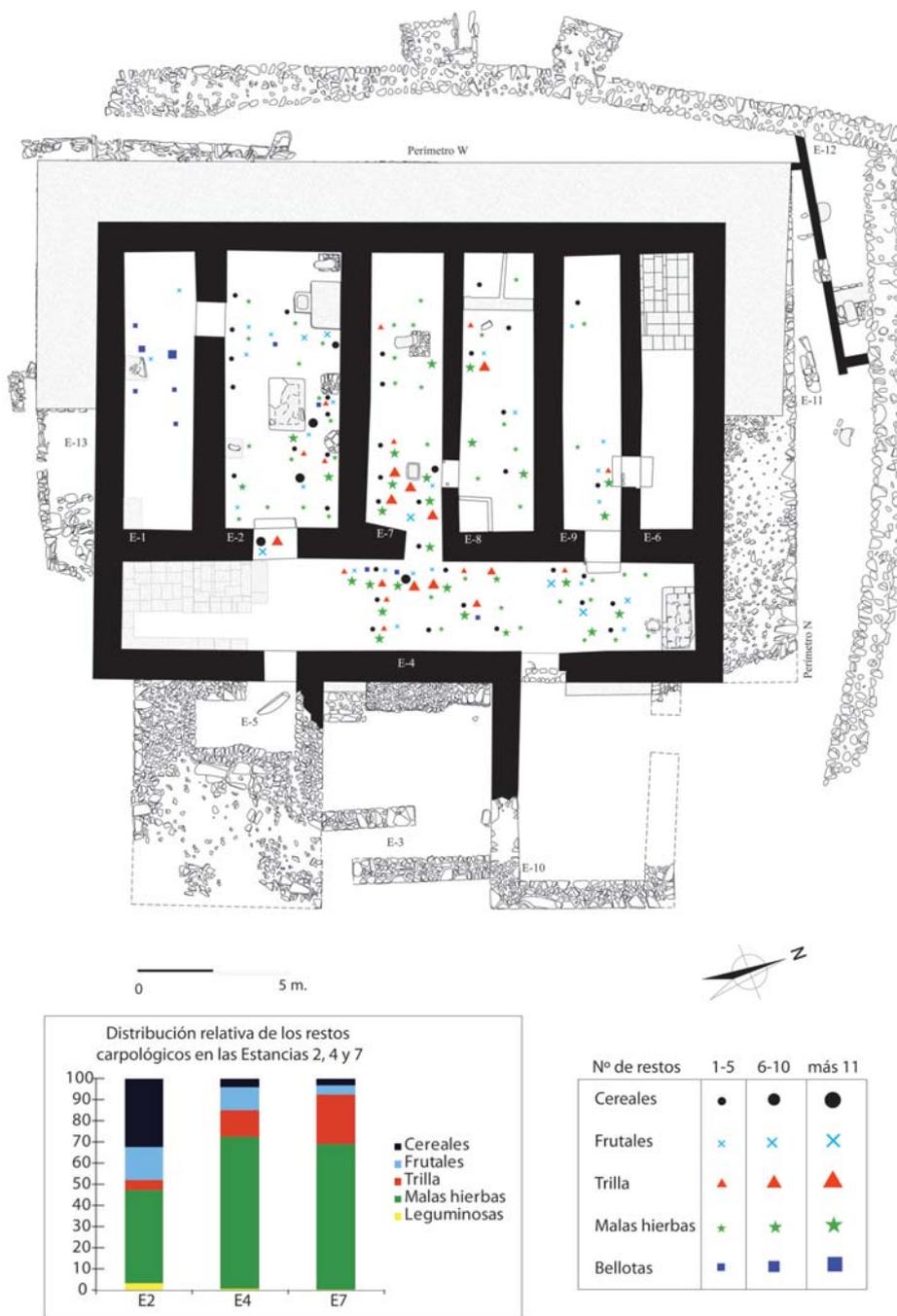


Fig. 3.

tifique su mayor presencia en el resto de estancias; mientras que en la E-2, donde los materiales están llegando ya totalmente procesados, son las cariósides de trigos desnudos las más frecuentes, al ser las preferidas para la alimentación de sus habitantes.

Como antes anotamos, otro factor que nos sugiere diferenciar funcionalmente esta estancia del resto del edificio es el predominio de las cariósides frente a los desechos de limpieza del cereal. Esto es algo que contrasta con la tónica dominante en el asentamiento y que, quizá, habría que rela-

cionar con las tareas domésticas particularmente vinculadas a la elaboración de alimentos, desarrollada de forma prioritaria aquí. En este sentido, de las diferentes fases en tratamiento del cereal previas a su consumo o molienda, sólo detectamos en el interior del edificio, y fundamentalmente en la E-7 y en la E-4, el descascarillado y el cribado fino, es decir, las fases finales. Por el contrario, tanto las tareas de trilla como el aventado y el cribado grueso debieron haberse realizado en el exterior, ya que los residuos que generan no se documentaron dentro del edificio.

Así pues, a partir de este registro y de las trojes documentadas en E-8, planteamos una división funcional del espacio: en síntesis, el almacenamiento de grano se centralizaría en E-8; mientras que las fases finales de limpieza citadas anteriormente, el cribado fino y el descascarillado se realizarían en torno al hogar de E-7; desde donde una parte de los desechos pudieron llegar a E-4, al encontrarse dicho hogar cerca de la puerta que comunica ambas estancias. Siguiendo esta cadena, el proceso concluiría en E-2, donde encontramos los granos ya procesados para su consumo (fig. 3).

El resto de la muestra carpológica presenta unas pautas de distribución, a grandes rasgos, similares. Además, entre las leguminosas únicamente podemos confirmar la presencia de habas, estando el resto de ese registro tan alterado que no nos permite confirmar ni tan siquiera el género. Las legumbres se localizan en el ángulo nordeste de la habitación y junto al pequeño horno. Por su parte, entre los frutales, la vid es el más abundante, concentrándose junto a la plataforma de adobes y, en menor medida, al lado del poyete adosado al muro norte, aproximadamente hacia el centro de la estancia. Finalmente, destaca la ausencia de materiales junto a los molinos ubicados en el ángulo noroeste y junto al del muro sur.

LA FAUNA

El espectro faunístico de La Mata (Castaños 2004) nos muestra la explotación de dos grandes grupos de recursos: por un lado, las especies ganaderas, y, por otro, las cinegéticas; con un claro predominio de las primeras. Las especies domésticas son, en orden de importancia, los bovinos, los ovinos, el caballo, el cerdo, el asno y la gallina; con un peso mucho mayor del primero. Entre los recursos cinegéticos, por su parte, se documenta el ciervo, el corzo, el conejo y la liebre.

El aprovechamiento del ganado bovino se relaciona, en primer lugar, con su uso como fuerza de trabajo y, posiblemente, con la obtención de leche. Ello se colige de las edades adscritas a los restos óseos documentados, pues sólo algunos ejemplares se sacrifican a una edad temprana, mientras que el patrón mayoritario responde a individuos adultos, de los que se obtiene la carne sólo al final de su vida útil. Un patrón mixto, por el contrario, es el que se aprecia en la cabaña ovicaprina, documentándose en dicha muestra tanto individuos jóvenes, aptos para el aprovechamiento cárnico, como adultos, a los que sólo

se sacrifica tras haberlos utilizado regularmente para obtener diversos productos secundarios, como la leche –la documentación de residuos de cardo o yerbacuajo en el interior de una olla recuperada en E-8 indicaría incluso la posible elaboración de queso– o la lana. Algo parecido sucedería con aves como las gallinas, que serían apreciables sus carnes y huevos. Finalmente, el cerdo –así como las diferentes especies cazadas– se explotó como recurso cárnico, completando un modelo de gestión contrastado al menos desde la Edad del Bronce en estas tierras interiores del Suroeste (Castaños 1998).

La E-2 es, con diferencia, el espacio, tanto del interior como del exterior del edificio, que presenta una mayor densidad de restos óseos. Al mismo tiempo, se trata de la habitación donde más alto es su grado de fragmentación; contrastando en este sentido con la E-3 y los vertederos exteriores, donde este hecho es acusadamente menor. Se trata, sin duda, de una circunstancia relacionada con el diferente uso de cada uno de los espacios, siendo mayor la fragmentación en aquellas áreas en las que hay un tránsito más frecuente, como sería el caso de la E-2, que funcionaría como cocina y lugar de consumo, según nos sugieren recurrentemente los distintos tipos de registro. Al mismo tiempo, la distribución del material en la estancia apunta una concentración ósea en el espacio definido entre el hogar central y la puerta que la comunica con el corredor (E-4): un hecho que ya observamos igualmente a propósito del registro carpológico (fig. 4).

ELEMENTOS DE COCINA Y VAJILLA DE MESA

Los elementos muebles recuperados en la excavación de La Mata se han agrupado en diferentes grupos morfológico-funcionales, dos de los cuales vienen definidos por los elementos de cocina y la vajilla de mesa, implicados, respectivamente, en la elaboración y consumo de los alimentos. Los primeros estarían integrados, desde el punto de vista tecnológico, esencialmente por producciones cerámicas a mano toscas (grupo B) y a torno toscas (grupo C); mientras que entre los segundos se encontrarían algunas cerámicas a mano cuidadas (grupo A) y, sobre todo, producciones a torno, ya oxidantes finas, lisas o pintadas, (grupo D), o grises (grupo E); dándose excepcionalmente importaciones áticas (grupo F).

Entre los elementos de cocina –y dejando a un lado los cuchillos de hierro– se han diferenciado las formas B.6 (fuentes), B.7 (cuencos), B.8-C.11 (ollas) y B.9-C.12 (vasos para beber) (fig. 5: A). Las fuentes son recipientes abiertos y de base plana, con diámetros de boca entre 25-27 cm y de base entre 9-10 cm, y con una profundidad media de 11-12 cm; en tanto los cuencos son formas de cuerpo hemisférico y de base plana, con diámetros de boca entre 16-19 cm. Estas dos formas, tan abiertas y con una base relativamente pequeña, no parecen estar destinadas directamente a la cocción de alimentos, sino más bien a actividades que no implican contacto con el fuego, como podrían ser el amasado de



Fig. 4.

la harina u otras actividades que necesitan de una base estrecha en la que se concentre el líquido y de una boca ancha que facilite el trabajo con las dos manos. Por otro lado, los vasos de beber, como su propio nombre indica, parecen estar destinados fundamentalmente a este uso, sin descartarse que al mismo tiempo pudieran ser utilizados para calentar pequeñas cantidades de algún líquido en su interior.

Pero los útiles por excelencia para la cocción de alimentos, de la misma forma que sucede en las diferentes áreas de la Península Ibérica, son las ollas. De hecho, si observamos

la cuantificación de las formas de cerámica de cocina en estas dos estancias, vemos que en ambos casos alrededor del 60% de los vasos son ollas. Se trata de vasos de cuerpo globular u ovoide, con el borde diferenciado, cuello en general poco desarrollado y base plana o cóncava. Los diámetros de sus bocas oscilan entre 11-25 cm; sus alturas rondan los 20 cm; y las bases, en el caso de las formas modeladas, rondan los 7-10 cm, y en el de las torneadas, los 13-20 cm.

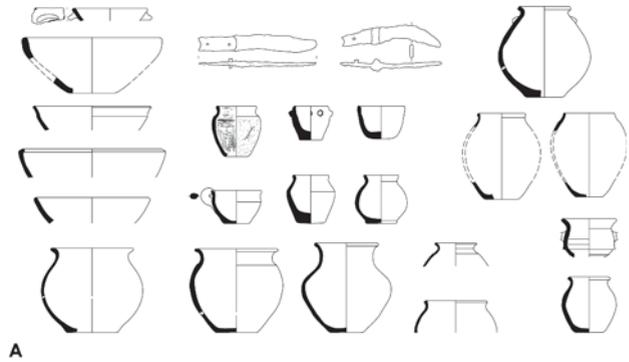
Más complicado resulta vincular la abundante y variada alacallería de mesa, antes mencionada, al servicio de unos alimentos determinados (fig. 5: B). Integra ésta, sobre todo, las formas D.3-E.2 (urnas-ollas), D.4-E.4 (cuencos) y D.5-E.5 (platos); y en menor medida las D.6-E.6 (vasos de beber), D.7 (cantimplora), E.1 (fuente) y E.3 (jarra). Restringiéndonos ahora a las mejor representadas en las Estancias 1 y 2, anotar que las urnas-ollas se muestran con el borde vuelto o vertical, el cuello más o menos desarrollado, el hombro a veces carenado, el cuerpo globular, ovoide o bicónico y la base plana o cóncava; su diámetro de boca oscila entre 11-25 cm, el de la base entre 5-10 cm y su altura entre los 12 y 20 cm; ofreciendo una capacidad media de en torno a unos 3 l. Los cuencos, por su parte, son simples escudillas de casquete hemisférico, con bordes simples o engrosados al interior y bases planas o cóncavas; cuyas bocas presentan entre 16-23 cm de diámetro, y las bases entre 7-10 cm, con una altura que no supera los 8 cm. Los platos, en tercer lugar, muestran siempre borde saliente, cuerpo carenado y base cóncava o anular; con diámetros entre 11-30 cm en la boca, y entre 5-10 en la base, y alturas entre 4-8 cm. Al margen de estas tres formas principales, cabría llamar la atención sobre el uso de unas pocas copas áticas de barniz negro, de las formas F.2-3, para el consumo del vino.

ALIMENTOS Y FORMAS DE COCINADO Y CONSUMO

Carecemos de datos para cuantificar la importancia que cada uno de los diferentes alimentos tuvo en la dieta de los habitantes de este edificio; algo para lo que sería preciso realizar el estudio isotópico de unos restos humanos de los que no disponemos. Pero, en general, es frecuente encontrar estimaciones basadas en los datos históricos y etnográficos (Gallant 1991: 68), donde se valora que los vegetales y entre ellos los cereales constituyen el componente fundamental de la dieta.

Los cereales pueden ser consumidos de diversas formas: enteros, triturados o molidos. El útil fundamental con el que se preparan antes de ser cocinados es el molino barquiforme o de vaivén, ya que no hemos documentado en La Mata morteros; si bien es cierto que podrían haber sido de madera, lo que dificultaría su conservación. El cereal se muele friccionalmente las manos de molino sobre la superficie superior de la pieza durmiente. El resultado de este proceso se recoge y, posteriormente, se tiene que cribar o aventar para separar los diferentes subproductos que se obtienen. Por un lado la parte más fina, la harina, y por otro los granos que sólo han

ELEMENTOS DE COCINA



ELEMENTOS DE MESA

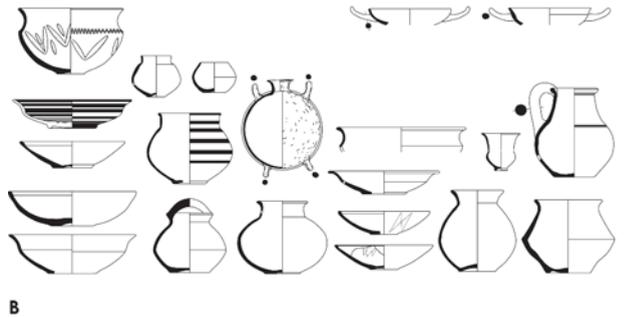


Fig. 5.

sido triturados, la sémola. Esta última puede ser nuevamente molida para obtener harina, o puede ser igualmente almacenada directamente para ser consumida. Harinas y sémolas no sólo se obtienen de los cereales, pues se utilizan igualmente las de leguminosas, las de bellotas, e incluso existe documentación que señala la molturación de las pepitas de vid con esta finalidad (Marinval 2005).

El uso que se puede hacer de estos subproductos es diverso. Respecto a las harinas, las más aptas para ser panificadas son las de los trigos desnudos; mientras que las de las cebadas, aunque pueden panificarse, son mejores para la elaboración de tortas. La cocción de los panes y de las tortas puede realizarse en los tradicionales hornos de cúpula o directamente sobre las placas de los hogares previamente calentados. En el caso de este edificio, no se han detectado hornos paneros, y tampoco parece que el pequeño horno documentado en la E-2 pudiera haberse utilizado con esa finalidad. No obstante, a partir de la documentación tanto de Cancho Roano como de El Chaparral (Sanabria 2008), e incluso de alguno de los pequeños asentamientos que se han sondeado en el entorno de La Mata –como es el caso de Media Legua-2 (Rodríguez *et al.* 2007)–, sabemos de la existencia de este tipo de estructuras, que parecen estar ubicadas de forma habitual en el exterior de los edificios.

Pero la forma más habitual de consumo son los hervidos o cocidos, en los que los granos pueden estar enteros, trituados o transformados en harina. De esta forma gachas, purés, migas y diversos guisos en los que la base son los cereales, son los protagonistas del día a día de la alimentación. Todos estos platos tienen una base de cereales, aunque a menudo van acompañados de otros productos vegetales (leguminosas, bellotas o verduras) y en menor medida animales. El recipiente en el que específicamente se preparan estos platos son las ollas; unas formas concebidas para la cocción directa sobre el fuego o la brasa, sin que necesiten en este caso ningún tipo de soporte, ya que las bases planas o cóncavas lo hacen innecesario. Unos recipientes que generalmente suelen ser utilizados con una tapadera que provoca que el vapor revierta de nuevo en su interior; y cuya diversidad de tamaños no parece responder más que a la elaboración de un volumen mayor o menor de alimentos.

Sin embargo, carecemos de formas cerámicas que puedan estar relacionadas con el asado, al que, en cambio, sí tenemos asociados algunos elementos metálicos. Se trata de los asadores, objetos de bronce que, aunque suelen vincularse al consumo ritual, en este caso forman parte del registro en un ámbito de consumo más doméstico, como de hecho es E-2.

VALORACIÓN FINAL

Las estructuras, cultura material y restos bioarqueológicos vegetales y faunísticos recuperados en las Estancias 1 y 2 del ámbito doméstico-productivo del edificio de La Mata hacen de este espacio, merced a su integridad y resolución, un lugar privilegiado para el estudio de las pautas culinarias protohistóricas en el contexto particular del Guadiana Medio y del Suroeste peninsular, en general. No obstante, no deben perderse de vista las singularidades que rodean tan extenso registro arqueológico y bioarqueológico vinculado a un grupo social privilegiado. En las Estancias 1 y 2 se han constatado –además de estructuras claramente relacionadas con el procesado (puestos de molienda) y la elaboración de alimentos (hogares y horno)– los porcentajes más elevados de elementos de cocina y mesa. Entre los primeros se encuentran ollas, fuentes y vasos de beber, todos ellos de factura tosca, modelados y a torno. En este grupo se integran, además, los cuchillos afalcatados. La vajilla de mesa incluye platos, fuentes, jarras, etc., de cerámica gris, oxidante lisa y pintada. Mención especial merecen las copas áticas para el vino. La base alimenticia de esta élite se sustentó en los cereales (cebada y trigo esencialmente), complementándose con leguminosas (habas, guijas y guisantes), frutales (uvas, higos...) y algún producto de huerta. Entre los frutos recolectados destaca la bellota. La fauna recuperada es en su mayoría doméstica (bóvidos, ovicápridos, suidos y équidos, por este orden). Entre la salvaje se encuentran unguilados, lagomorfos y algunas aves.

Pero, más allá de sus muros, el edificio de La Mata gestionó un extenso pago de escala latifundista organizado en un espacio de bosque y otro de labor, cuya propiedad legítimó una tumba de prestigio que debió acoger, individual o colectivamente, los restos del linaje aristocrático. En los campos de cultivo, se detectaron restos de pequeños caseríos agrícolas, probablemente ocupados por campesinos dependientes del edificio señorial. Sólo uno de éstos ha sido excavado parcialmente (Media Legua-2). Las diferencias entre los campesinos y los “señores del campo”, que empezamos ya a conocer a partir de un registro arquitectónico y material consistente, debieron ser patentes también en la esfera de lo consumido. Sin embargo, el conocimiento sobre la dieta, las estructuras de cocina y los útiles de estas granjas está por descubrir. Es probable que en el futuro nuevos trabajos permitan obtener de la base alimentaria y sus pautas de consumo nuevos argumentos de distinción social entre el campesinado y los “señores del campo” en el Guadiana Medio.

En el contexto extremeño, el referente más cercano de La Mata sigue siendo Cancho Roano (Zalamea de la Serena, Badajoz), situado a 20 km al Sur y cuya extensa bibliografía es suficientemente conocida (Maluquer 1981; Maluquer et al. 1987; Celestino 2001, etc.). En el ámbito que nos ocupa, el de la cocina y el consumo de alimentos, también lo son las referencias de Maluquer (Maluquer et al. 1987) sobre la constatación de trigo, cebada, habas, almendras, piñones, miel de jara y, probablemente, vino en ánforas y recipientes especialmente concentrados en las habitaciones H-9 y H-10; productos todos ellos considerados ofrendas de acuerdo con su concepción sacra del lugar. Dichas referencias serían retomadas por Almagro Gorbea (1991) en su reinterpretación de Cancho Roano como “palacio de carácter agrario y residencia temporal” a partir del análisis espacial de los materiales agrupados conforme a su funcionalidad. Para este autor, los frutos referidos por Maluquer serían tributos o productos recolectados centralizados por el palacio durante los meses de verano e inicios del otoño. Pese a carecer aún de estudios específicos sobre el registro bioarqueológico de este edificio y contar con sólo un esbozo de su entorno arqueológico inmediato (Walid, Nuño 2005), tales evidencias dejan entrever un panorama general, sin matices, próximo al documentado en La Mata.

Aunque la base alimentaria de La Mata y Cancho Roano pueda resultar en principio similar, justo es reconocer que sus respectivos registros arqueológicos permiten inferir cierta diversidad entre estas aristocracias rurales postorientalizantes. Las diferencias entre ambos edificios resultan evidentes en su entidad constructiva y en la cantidad y diversidad de elementos de prestigio, algunos de ellos vinculados con actividades de cocina y el banquete: cerámicas locales, áticas, recipientes metálicos, asadores y atizadores, cuchillos, etc. Tales diferencias han sido interpretadas en clave de desigualdad y competencia entre estas élites rurales, verdaderas “células de

poder” sobre la tierra, que en una suerte de “huida hacia adelante” prolongaron su existencia sobre los principios socioeconómicos e ideológicos del modelo orientalizante hasta finales del s. V a. C. En el resto del Suroeste ibérico, y en concreto en el valle del Guadalquivir, se percibe un marco socioterritorial y político diferente, en el que comienzan a fraguarse las identidades turdetana e ibérica. Pero, por desgracia, la información paleoeconómica de estos territorios, y en especial la relacionada con la dieta y el consumo, sigue siendo todavía muy limitada para realizar actualmente comparaciones consistentes entre las comunidades tartésicas y postartésicas del Suroeste. Sin embargo, como no podría ser otro modo, la mies es mucha y con enormes posibilidades para el futuro.

NOTA

* Este trabajo se integra en el proyecto “La colonización agraria orientalizante en la Cuenca Media del Guadiana y su evolución posterior” (Junta de Extremadura. PRI07A032).

AUTORES

David M. Duque Espino

despino@unex.es

Guillem Pérez Jordà

GI Arqueobiología, IH, CCHS, CSIC

guillem.perez@uv.es

Ignacio Pavón Soldevila

ipavon@unex.es

Alonso Rodríguez Díaz

PRETAGU. Área de Prehistoria. Universidad de Extremadura

alonso@unex.es

BIBLIOGRAFÍA

- ALMAGRO GORBEA, M. (1991): La alimentación en el palacio orientalizante de Cancho Roano, *Gerión. Homenaje al Dr. Michel Ponsich*, 95-113.
- ALMAGRO GORBEA, M. (2008): *La necrópolis de Medellín, III-IV y V*, Madrid.
- ALMAGRO GORBEA, M.; MARTÍN, A. M. (1994): Medellín 1991. La ladera norte del Cerro del Castillo, Castros y oppida en *Extremadura* (M. Almagro, A. Martín, eds), Madrid, 77-127.
- CASTAÑOS, P. (1998): Estudio arqueozoológico de la fauna del Cerro del Castillo de Alange (Badajoz), *El Cerro del Castillo de Alange (Badajoz). Intervenciones arqueológicas (1993)* (I. Pavón), Mérida, 167-177.
- CASTAÑOS, P. (2004): Fauna y prácticas ganaderas, *El edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial* (A. Rodríguez, ed), Cáceres, 453-468.
- CELESTINO, S. (2001): Los santuarios de Cancho Roano. Del indigenismo al orientalismo arquitectónico, *Arquitectura oriental y orientalizante en la Península Ibérica* (D. Ruiz, S. Celestino, eds), Madrid, 17-56.
- GALLANT, TH. W. (1991): *Risk and survival in Ancient Greece*, Cambridge.
- MALUQUER, J. (1981): El santuario protohistórico de Zalamea de la Serena (Badajoz), *Proyecto de Investigaciones Protohistóricas IV. Andalucía y Extremadura*, Barcelona.
- MALUQUER, J.; CELESTINO, S.; GRACIA, F.; MUNILLA, G. (1987): El santuario protohistórico de Zalamea de la Serena (Badajoz), *Proyecto de Investigaciones Protohistóricas XVI*. Barcelona.
- MARINVAL, PH. 2005: Plantes à huile en France du Mésolithique à l'Antiquité, en F. Sigaut, Ph. Marinval, et M. Gast (dir), *Plantes et moulins à huile, hier et demain*, Archéo-Plantes 1, AITAE/Centre d'Anthropologie/AEP, Toulouse, 13-39.
- PÉREZ JORDÀ, G. (2004): Cultivos y prácticas agrarias, *El edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial* (A. Rodríguez, ed), Cáceres, 385-422.
- RODRÍGUEZ, A. (2004): *El edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial*, Cáceres.
- RODRÍGUEZ, A. (2009): *Campesinos y “señores del campo”. Tierra y poder en la protohistoria extremeña*, Barcelona.
- RODRÍGUEZ, A.; ORTIZ, P. (2004): “La Mata”, un edificio organizado, *El edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial* (A. Rodríguez, ed), Cáceres, 75-312.
- RODRÍGUEZ, A.; PAVÓN, I.; DUQUE, D. (2004-a): “La Mata” y su territorio, *El edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial* (A. Rodríguez, ed), Cáceres, 497-569.
- RODRÍGUEZ, A.; PAVÓN, I.; DUQUE, D. (2004-b): “La Mata”: macroespacio y contexto histórico, *El edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su estudio territorial* (A. Rodríguez, ed), Cáceres, 573-619.
- RODRÍGUEZ, A.; PAVÓN, I.; DUQUE, D.; ORTIZ, P. (2007): La “señorialización del campo” postartésica en el Guadiana Medio: el edificio protohistórico de La Mata (Campanario, Badajoz) y su territorio, *Arqueología de la tierra. Paisajes rurales de la protohistoria peninsular* (A. Rodríguez, I. Pavón, eds), Cáceres, 71-101.
- SANABRIA, D. (2008): *Paisajes rurales protohistóricos en el Guadiana Medio: “El Chaparral” (Aljucén, Badajoz)*, Mérida.
- WALID, S.; NUÑO, R. (2005): Aplicaciones arqueográficas al estudio de las sociedades del Período Orientalizante ¿quién construyó Cancho Roano?, *El Período Orientalizante. Actas del III Simposio Internacional de Arqueología de Mérida: Protohistoria del Mediterráneo Occidental, Anejos de Archivo Español de Arqueología XXV* (Celestino, S., Jiménez, J., eds), 977-983.