

LAS PRÁCTICAS DE COMENSALIDAD COMO ESTRATEGIA IDEOLÓGICA EN EL ÁREA CENTRAL DE LA CONTESTANIA IBÉRICA (VII-I A. C.)

Commensal practices as an ideological strategy in the central area of the Iberian Contestania (VIIth-Ist centuries BC)

Iván AMORÓS LÓPEZ

Dpto. de Prehistoria, Arqueología, H.^a Antigua y Filologías Griega y Latina. Facultad de Filosofía y Letras. Campus de Sant Vicent del Raspeig. Univ. de Alicante. 03080 Alicante. Correo-e: ivan.amoros@ua.es. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4791-3248>

Recepción: 23/03/2019; Revisión: 9/07/2019; Aceptación: 6/09/2019

RESUMEN: En este trabajo analizamos un tipo de prácticas rituales con un gran potencial en la articulación de las relaciones sociales y de poder, concretamente las que tienen que ver con el consumo comunal de comida y bebida. Uno de nuestros objetivos es poner en relación estas prácticas de comensalidad con estrategias ideológicas desplegadas por las élites en el marco de las comunidades ibéricas del área central de la Contestania, adoptando para ello un enfoque metodológico multiescalar, así como una perspectiva diacrónica amplia, entre los ss. VII y I a. C. Nos aproximamos a este tipo de prácticas desde el estudio de los repertorios cerámicos, principalmente productos importados en muchos casos relacionados con el consumo de vino, sus contextos de aparición y su reflejo espacial, definiendo lo que podríamos denominar un ‘paisaje de la comensalidad’. Esta perspectiva, y su combinación con otras variables como la evolución de los patrones de asentamiento a lo largo de siete siglos o su relación con distintas categorías de banquetes y estrategias ideológicas, nos permitirá comprender mejor los procesos sociales que se desarrollaron en esta área concreta de la franja central mediterránea durante la Protohistoria.

Palabras clave: cultura ibérica; ritualidad; ideología; arqueología del paisaje; heterarquía.

ABSTRACT: In this paper, we analyze a type of ritual practices with a great potential in structuring social and power relationships, specifically those related to the communal consumption of food and drink. One of our aims is to link together these commensal practices with ideological strategies deployed by the elites within the communities of central Contestania. We adopt a multi-scalar methodological approach and a broad diachronic perspective, between VIIth and Ist centuries BC. We approach this kind of practices from the study of ceramic repertoires, mainly imported products in many cases related to the consumption of wine, their contexts of appearance, and their spatial reflection, defining what we could call a ‘commensal landscape’. This perspective and its combination with other variables such as the evolution of settlement patterns over seven centuries or its relation with different categories of feast and ideological strategies, will allow us to better understand the nuanced social processes which took place in this specific area of central Mediterranean Iberia during the Protohistory.

Key words: Iberian Culture; rituality; ideology; Landscape Archaeology; heterarchy.

1. Una aproximación arqueológica a la comensalidad¹

El consumo colectivo de comida y bebida ha tenido siempre una enorme importancia en la articulación de las relaciones sociales entre la mayoría de las comunidades humanas a lo largo de la historia, teniendo un papel destacado incluso en la actualidad. Estos banquetes se han utilizado para generar vínculos y relaciones de dependencia, sancionar pactos o celebrar hitos importantes en la vida social de la comunidad. Nuestro propósito en este trabajo es analizar dichas prácticas en una sociedad y territorio concretos, como son las comunidades ibéricas de la franja central de la antigua región de la Contestania.

Antes de presentar el caso de estudio concreto, es necesario explicitar brevemente algunas apreciaciones teóricas y metodológicas que han guiado nuestra investigación y que necesariamente condicionan sus conclusiones. En primer lugar, entendemos la comensalidad ritual como una forma de actividad ritual pública basada en el consumo comunal de comida y bebida para un propósito u ocasión especial. Por tanto, dichas prácticas se diferencian del consumo cotidiano destinado a cubrir las necesidades biológicas básicas, aunque, al mismo tiempo, el simbolismo ritual del banquete está basado en una compleja relación semiótica con las pautas de consumo diario, donde la comida y la bebida son el medio de expresión y el consumo convivial constituye el lenguaje simbólico básico (Dietler, 2001: 65-75).

Otro aspecto a tener en cuenta es el concepto de hospitalidad comensal, una forma especializada de intercambio de regalos o dones, que genera una serie de obligaciones recíprocas y deudas entre donante y receptor y que pueden ser manipuladas para la obtención de ventajas sociales, mecanismo

¹ Este artículo se basa en parte de los resultados obtenidos en la tesis doctoral *Ideología, poder y ritual en el paisaje ibérico. Procesos sociales y prácticas rituales en el área central de la Contestania*, defendida en la Univ. de Alicante en julio de 2018. Agradecemos los comentarios y sugerencias de los evaluadores anónimos de la revista *Zephyrus* que hemos tratado de incorporar a nuestro trabajo y que, sin duda, han contribuido a su mejora.

ampliamente estudiado por la antropología (Mauss, 1925; Godelier, 1998). La diferencia radica, en este caso, en que la comida es consumida en el acto y no circula.

El estudio de las prácticas de consumo desde esta perspectiva ha ido generando una relativamente amplia bibliografía en las últimas tres décadas tanto a nivel teórico (Appadurai, 1981; Van der Veen, 2003, 2007; Dietler y Hayden, 2001) como desde un punto de vista regional en el ámbito griego (Schmitt, 1985, 1995, 2004; Murray, 1990; Luke, 1994; Lissarrague, 1990), itálico (Tagliente, 1985; Scheid, 1985; Pontrandolfo, 1995; Zaccaria, 2003; Riva, 2011) o peninsular (Aranda, 2008; Sanmartí, 2009; Mata *et al.*, 2010). Son especialmente destacables los estudios llevados a cabo en el área catalana que, desde principios teóricos y metodológicos muy similares, se han convertido en una fuente de inspiración esencial para nuestro trabajo (Sardà, 2008, 2010²; Diloli y Sardà, 2009; Sanmartí *et al.*, 2009).

Para nuestra investigación, resultan especialmente pertinentes los planteamientos propuestos por M. Dietler (1990, 1996, 1999, 2001, 2005), que combina los datos de carácter etnográfico, fruto de sus investigaciones entre diversas sociedades africanas, con datos de naturaleza arqueológica procedentes del estudio de sociedades de la Edad del Hierro en el continente europeo, así como las implicaciones de este consumo ritual en los encuentros coloniales con otras poblaciones mediterráneas. Para Dietler, es crucial reconocer y entender el banquete como una forma particular de actividad ritual, subrayada por sus efectos dramáticos, con un gran poder para articular las relaciones sociales y como un elemento estratégico de acción política que hace posible la reproducción del sistema. De este modo, incorpora a su planteamiento teórico las propuestas antropológicas sobre el importante papel que juega el ritual y, por tanto, el banquete, en la creación, definición y transformación de las estructuras de poder (Dietler, 2001: 70), no habiendo ritual sin política, ni política sin ritual (Kelly y Kaplan, 1990: 141). Asimismo,

² Sardà, S. (2010): *Pràctiques de consum ritual al curs inferior de l'Ebre. Comensalitat, ideologia i canvi social (ss. VII-VI a.n.e.)*. Tesis doctoral inédita defendida en 2010 en la Univ. Rovira i Virgili.

propone una serie de tipos de banquetes, más como una diferenciación heurística que como una tipología formal (Dietler, 2001: 75).

El siguiente paso es tratar de reconocer el modo en que dichas prácticas se materializan y se plasman en el registro arqueológico por lo que será necesaria una aproximación desde diversas escalas de análisis. La primera escala es la que concierne a la parafernalia utilizada en su desarrollo como son los repertorios cerámicos y metálicos, valorando cuestiones de carácter tipológico o funcional. En este caso cobran una especial relevancia los objetos importados, ya que son potencialmente ritualizables por la dificultad a la hora de adquirirlos o por los conocimientos especializados que requiere su 'correcta' utilización. Ello no quiere decir que las cerámicas de origen local, tanto de cocina para la preparación de los alimentos, como la vajilla para el servicio de mesa, no formaran parte de los repertorios utilizados en el transcurso de estos banquetes, aunque resulta más difícil discernir en cada caso si su uso está relacionado con prácticas rituales o con prácticas de consumo cotidiano. Este hecho contrasta con otras áreas ibéricas como la catalana, donde la cerámica de cocina a torno, relativamente escasa si la comparamos con su presencia en el área valenciana, sí parece tener un cierto componente diacrítico (Sanmartí y Asensio, 2017).

Dentro de esta primera escala de observación cabría incluir los alimentos consumidos, aunque su estudio resulte mucho más problemático debido a su naturaleza perecedera que da lugar, a diferencia de lo que sucede con los repertorios cerámicos, a una conservación mucho menos frecuente en el registro arqueológico. Suele tratarse de alimentos o productos que por sus propiedades pueden ser fácilmente ritualizables o considerados como bienes de lujo (Van der Veen, 2003: 413), tales como aquellos que proporcionan un sabor adicional, los que destacan por su alto contenido en proteínas o aquellos que destacan por sus propiedades psicoactivas o embriagadoras, como las bebidas alcohólicas.

La segunda escala de análisis es la que hace referencia a los espacios, ya sean construidos o al aire libre, en que pudieron desarrollarse estas prácticas de consumo ritual comunitario. Asimismo, resulta

necesaria una valoración de los contextos arqueológicos con el fin de establecer asociaciones entre los repertorios para de este modo poder descifrar la lógica funcional de los objetos, realizar un análisis espacial de los mismos, así como su relación con las estructuras arquitectónicas y elaborar análisis cuantitativos, especialmente significativos cuando los aplicamos a los repertorios cerámicos³. En ocasiones puede tratarse de edificios relativamente amplios construidos con el objeto de albergar estos banquetes o espacios destinados al almacenamiento de los alimentos o productos que, posteriormente, van a ser consumidos en estos eventos, aunque, en muchos casos, la distinción entre espacios de consumo doméstico y ritual resulta muy problemática. Por otro lado, es posible identificar espacios o recintos de consumo ritual al aire libre ya sea en contextos dentro del poblado o extramuros, como es el caso de las necrópolis.

Finalmente, es necesaria una ampliación de la unidad de observación al paisaje con el fin de analizar cómo se distribuyen estos elementos relacionados con la comensalidad en los diversos asentamientos comarcales, identificando patrones de dispersión/concentración a partir de los que extraer conclusiones de tipo social. A lo largo de nuestro trabajo hemos preferido incidir muy especialmente en esta última escala con el objeto de definir un 'paisaje de la comensalidad' o, en otras palabras, cómo se reflejan espacialmente estas prácticas de consumo ritual⁴.

Una vez construida sólidamente la base empírica de la investigación, es imprescindible ir más allá y tratar de valorar en la medida de lo posible las implicaciones de estas prácticas de consumo ritual en la articulación de las relaciones sociales y de poder. Para ello es necesario concebirlas como estrategias sociales ideológicas puestas en marcha por diversos actores políticos en contextos sociales diversos y dinámicas

³ Cf. Amorós, I.: *Ideología, poder y ritual en el paisaje ibérico. Procesos sociales y prácticas rituales en el área central de la Contestania*, p. 55. Tesis doctoral defendida en 2018 en la Univ. de Alicante (disponible en <http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/79927>).

⁴ Para un análisis comparativo y más detallado de los contextos microespaciales a nivel cuantitativo remitimos a nuestra tesis doctoral, *op. cit.* n. 2.

históricas concretas, con el objeto de competir por posiciones de poder o estatus en el marco de una sociedad de tipo heterárquico, es decir, con un poder no centralizado (Bonet, Grau y Vives-Ferrándiz, 2015).

2. La construcción de un 'paisaje de la comensalidad'. El caso del área central de la Contestania

En toda investigación de carácter histórico o arqueológico existen dos parámetros imprescindibles, como son el tiempo y el espacio concretos en los que se enmarca el estudio. En primer lugar, optamos por un marco cronológico amplio entre los ss. VII y I a. C., ya que es en esta escala temporal amplia, de siete siglos, donde se pueden percibir mejor las continuidades y rupturas de estas dinámicas sociales que se reflejan especialmente bien en los cambios que se producen en el paisaje. A su vez, hemos establecido una periodización en cuatro fases basadas principalmente en la evolución de los paisajes y que van a constituir el eje de nuestro discurso en las siguientes líneas.

En cuanto al marco espacial, centramos nuestro estudio en un área concreta, al norte de la actual provincia de Alicante, que vendría a coincidir con la franja central de la antigua región de la Contestania de las fuentes clásicas. A su vez, esta zona se subdivide en tres territorios bien definidos, dos costeros y uno interior, que vienen a coincidir, a grandes rasgos, con las actuales comarcas de l'Alcoià-Comtat, Marina Baixa y Marina Alta (Fig. 1). Aunque pueda parecer que la elección de un espacio tan acotado va en detrimento de una perspectiva global y limita las conclusiones de este trabajo, creemos importante centrar los estudios en ámbitos territoriales concretos de carácter local o regional, lo que nos permitirá comprender mejor este tipo de procesos sociales de naturaleza tan compleja, con el objeto de ir componiendo un mosaico lo más definido posible a partir de las distintas teselas.

2.1. La comensalidad ritual y la acentuación de las desigualdades (700-425 a. C.)

La primera de las fases que hemos establecido coincide a grandes rasgos con lo que en la periodización

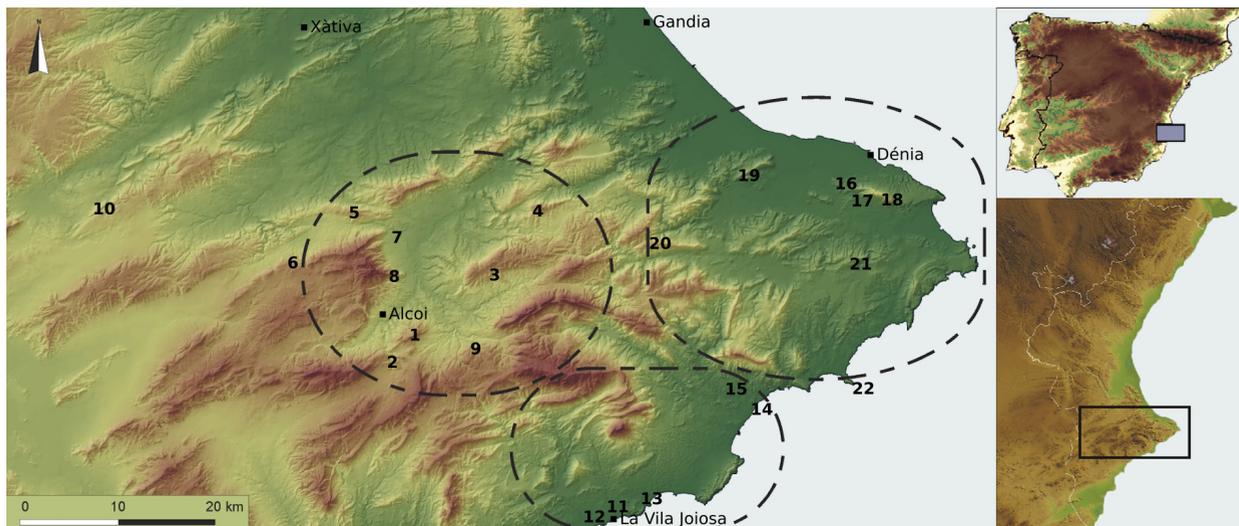


FIG. 1. Área de estudio con algunos de los principales yacimientos: Valles de Alcoi: 1) Serreta; 2) El Puig; 3) Pitxòcol; 4) Xarpolar; 5) Covalta; 6) Cabeçó de Mariola; 7) Alt del Punxó; 8) Castell de Cocentaina; 9) Castell de Penàguila; 10) Bastida de les Alcusses. Marina Baixa: 11) Casetes/Poble Nou; 12) La Malladeta; 13) Tossal de la Cala; 14) Cap Negret; 15) Altea la Vella. Marina Alta: 16) Alt de Benimaquia; 17) Coll de Pous; 18) Plana Justa; 19) Passet de Segària; 20) Castellet de Garga; 21) Morro Castellar; 22) Penyal d'Ifac.

tradicional de la cultura ibérica correspondería al Hierro I y el Ibérico Antiguo. A partir del s. VIII a. C. se van a producir toda una serie de importantes cambios, que suponen una profunda transformación de las relaciones sociopolíticas entre las poblaciones locales, con el surgimiento de diversas estrategias ideológicas que buscan la legitimación de un nuevo orden social en el que las desigualdades se hacen mucho más visibles. En estos momentos se produce la apertura de estos territorios al intercambio fenicio, hecho que va a actuar como catalizador de las dinámicas sociales tendentes a la jerarquización. Este proceso también se refleja en los patrones de asentamiento, con el surgimiento del *oppidum* como centro rector del territorio político y la configuración de un poblamiento rural subordinado. La integración de estos territorios en las redes de intercambio de bienes de prestigio resulta clave a la hora de entender las estrategias ideológicas desplegadas por las nuevas élites.

En este momento las prácticas de consumo ritual se van a convertir en la estrategia ideológica más característica de este periodo inicial. Con ello no queremos afirmar que las prácticas de comensalidad no fuesen importantes para las sociedades precedentes, sino que en este momento se detectan evidencias que conducen a pensar en que se convierten en un instrumento en manos de los nuevos grupos dominantes para la manipulación ideológica y la legitimación de las desigualdades. Cuando nos aproximamos al estudio de un fenómeno complejo como el que nos ocupa durante el Hierro y el Ibérico antiguos, vemos que no es posible uniformizar los procesos en una gran área geográfica, sino que incluso en el caso de una zona relativamente acotada como es la franja central de la Contestania, comprobamos la existencia de dinámicas distintas para cada uno de los tres territorios analizados. Esta diversidad de procesos tiene sentido si concebimos los grupos sociales locales, no como meros actores pasivos y receptores de los productos fenicios, sino como comunidades complejas con su propia agencia, que redefinen su cultura a partir de prácticas sociales concretas (Vives-Ferrándiz, 2005; Riva y Vella, 2006).

Los intereses propios de las poblaciones locales, con la adquisición de determinados elementos y no otros con el objetivo de satisfacer sus propias necesidades, se refleja muy bien en la selección de bienes importados. Existe una clara preferencia por la importación del vino, que se infiere a partir de la documentación de un gran número de ánforas del tipo R1. Se trata de un producto potencialmente ritualizable por sus propiedades embriagadoras, que permite alcanzar estados alterados de conciencia y que tiene un importante papel en las relaciones humanas, habiéndose definido las bebidas alcohólicas en general como ‘lubricante social’ (Dietler, 2010). Mucho menos frecuente es la aparición de objetos relacionados con la preparación, como son los cuencos-trípode, que pudieron ser utilizados como morteros (Vives-Ferrándiz, 2004), o el caso del *infundibulum* de Xàbia (Vives-Ferrándiz, 2007) y que pudieron constituir elementos diacríticos que otorgarían un mayor prestigio a quien los poseyera. Finalmente, la importación de vajilla es muy minoritaria, exceptuando algún plato de ala ancha y algún cuenco, por lo que cabe pensar que el consumo se llevaría a cabo en la vajilla a mano de producción local. En cuanto a los lugares de consumo, no se han documentado espacios especialmente destinados a la celebración de banquetes y estos se llevarían a cabo seguramente en contextos domésticos o en espacios al aire libre.

En cuanto a lo que podríamos denominar como el ‘paisaje de la comensalidad’ se aprecian distribuciones distintas en cada uno de los territorios analizados. En el caso de los Valles de Alcoi, los patrones de distribución de elementos importados se caracterizan por una gran dispersión ya que los encontramos en todos los tipos de asentamiento como son los *oppida*, las aldeas y los caseríos (Fig. 2). Predominan los recipientes de almacenamiento y transporte, con una presencia muy minoritaria de objetos relacionados con la preparación como los cuencos-trípode. Esta gran difusión contrasta con lo que sucede en otras áreas geográficas peninsulares como el Bajo Ebro, donde existe una concentración de elementos relacionados con la comensalidad en espacios muy concretos y edificios destacados arquitectónicamente (Sardà, 2010).

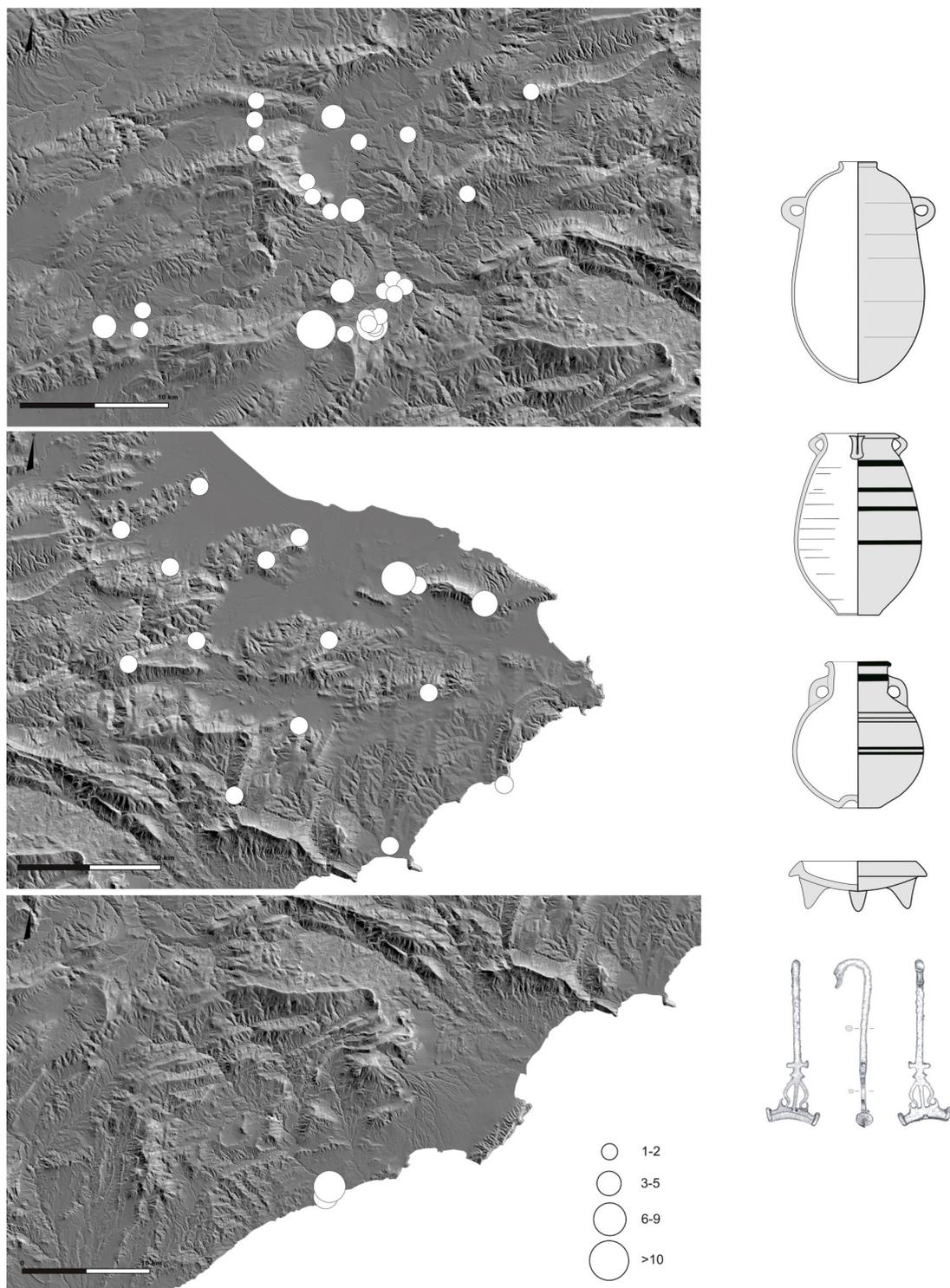


FIG. 2. Patrón de distribución de bienes importados en los Valles de Alcoi (superior), Marina Alta (centro) y Marina Baja (inferior) entre los ss. VII y V a. C. A la derecha, elementos más significativos del repertorio: ánfora R.1; pithos; urna tipo 'Cruz del Negro'; cuenco-trípode; infundibulum.

El caso de la Marina Alta es bastante similar al anterior, pero con algunos matices. En este territorio, los elementos relacionados con prácticas de comensalidad, principalmente ánforas y en menor medida objetos relacionados con la preparación, se documentan en la práctica totalidad de los asentamientos de este periodo, con la diferencia de que todos son poblados en altura sin que se haya documentado la existencia de poblaciones en el llano, lo que en sí mismo ya nos remite a procesos de centralización más acentuados. Una de las diferencias más importantes en este caso es que estos asentamientos no solo están distribuyendo y consumiendo vino, sino que también lo producen, junto con ánforas que imitan a las de origen fenicio, como se ha podido constatar en el poblado de l'Alt de Benimaquia (Gómez y Guérin, 1993, 1995). No obstante, es posible que no estemos ante un hecho aislado, ya que cabe la posibilidad de que también esté sucediendo en otros poblados menos conocidos, aunque de similares características, como Morro Castellar, Castellet de Garga⁵ (Costa y Castelló, 1999) o la Plana Justa, donde se han documentado numerosas ánforas fenicio-occidentales, imitaciones y cuencos-trípode fenicios y locales (Bolufer y Vives-Ferrándiz, 2003). Se trata de pequeños poblados con una extensión en torno a las 0,5 ha, ubicados en altura, lo que les otorga un buen dominio visual de las vías de comunicación, además de fuertemente fortificados.

Por su parte, en la Marina Baixa nos encontramos con una situación completamente distinta ya que este tipo de objetos relacionados con la comensalidad se encuentran concentrados en las necrópolis de Les Casetes y Poble Nou, seguramente vinculadas a un *oppidum* ubicado en el actual Barri Vell de La Vila Joiosa (García Gandía, 2009; Espinosa, Ruiz y Marcos, 2005), no circulando más allá de este núcleo y, por tanto, ante un control más directo de estos bienes por parte de las élites. No son excesivamente abundantes, predominando la vajilla de mesa con los platos de ala ancha en ambas necrópolis

⁵ Grau, I. (2000): *El poblamiento de época ibérica en la región centro-meridional del País Valenciano*, p. 440. Tesis doctoral inédita defendida en 2000 en la Univ. de Alicante.

y un cuenco-trípode en Casetes. Posiblemente, con la deposición en la tumba de un elemento diacrítico, como es el mortero-trípode, se está construyendo la identidad del individuo a partir de un rol protagonista en los banquetes rituales. Tampoco se documentan evidencias claras de celebración de banquetes funerarios en las necrópolis, salvo algunos restos de fauna quemada y de una hoguera en Casetes, que se han interpretado como un fuego ritual (García Gandía, 2009: 94-95).

Posiblemente, la Marina Baixa constituye un foco orientalizante donde la interacción cultural con las poblaciones foráneas es mucho más intensa dando lugar a poblaciones híbridas (Vives-Ferrándiz, 2005). Esta intensidad decrece en cierto modo si nos trasladamos a la Marina Alta, aunque nos encontramos con contextos donde se está produciendo vino en momentos muy tempranos y con un cierto control de las importaciones por parte de los poblados de altura, lo que llevaría a pensar en otra interacción, distinta pero igualmente intensa o incluso mayor. Esta situación del litoral contrasta en cambio con los procesos que se están dando al mismo tiempo en las tierras del interior donde parece estar reflejándose una mayor frecuencia de este tipo de rituales, en otras palabras, una mayor participación y menor segmentación en el consumo, así como un menor control directo por parte de grupos restringidos.

Pasando ya a las estrategias ideológicas relacionadas con las prácticas de consumo ritual, es lógico pensar que las élites están controlando el acceso a los intercambios. No obstante, hemos podido comprobar, al menos en los casos de los Valles de Alcoi y la Marina Alta, cómo estos bienes son redistribuidos entre un amplio segmento de la sociedad, por lo que la celebración de este tipo de banquetes debió ser relativamente frecuente y con una participación amplia por parte de la población. Por tanto, en este contexto se están primando las estrategias inclusivas frente a las de exclusión y podrían estar en relación con lo que M. Dietler define como *entrepreneurial feasts* o *empowering feasts* (Dietler, 1999: 144). Este tipo de banquetes es propio de sociedades en las que el poder político no es del todo estable ni

concentrado, siendo los mismos un medio para acumular prestigio que permita ejercer el liderazgo en el seno de la comunidad. Durante el banquete se genera una deuda por la que los invitados aceptan la obligación de dar algo a cambio, por ejemplo, su fuerza de trabajo. Por tanto, se trata de un poder que debe ser negociado a través de estas estrategias basadas en el consumo ritual.

Este tipo de estrategias ideológicas buscan convertir un capital económico, como es el excedente agropecuario y los productos importados, en un capital simbólico. Este último permite adquirir un poder político informal, es decir, la capacidad de influir en las decisiones o acciones del grupo. Este tipo de mecanismo es característico de sociedades de tipo *Big Man* en términos antropológicos, en las que el poder no está todavía institucionalizado, por lo que debe ser continuamente renegociado mediante estas estrategias ideológicas competitivas o agonísticas a través de instituciones como el don (Godelier, 1998).

A mediados del s. VI a. C. se produce un cese en la llegada de ánforas fenicio-occidentales que puede explicarse tanto por causas exógenas como endógenas, como podría ser la producción y el consumo de vino elaborado por las poblaciones locales, como atestiguan el temprano caso de l'Alt de Benimaquia, así como la aparición de restos arqueobotánicos de vid en diversos asentamientos durante los ss. V y IV a. C.⁶ También se va a producir un cambio en el origen de estas importaciones que ahora provienen de la región del Ática, así como en el tipo de productos, ya que ahora predominan los objetos correspondientes al tipo de vajilla de mesa y más concretamente recipientes para el consumo de líquidos, aunque el volumen general de las importaciones es mucho menor que durante el Hierro Antiguo. Los datos disponibles son escasos y únicamente nos permiten señalar una posible continuidad de las pautas arcaicas que deberán ser refrendadas en futuros trabajos. La distribución de las importaciones para el s. V a. C. va a ser muy similar a la de momentos previos, salvo en

el caso de la Marina Alta, donde encontramos un número mucho más reducido de evidencias. Estos cambios suponen el inicio de una tendencia que se va a generalizar en el siglo siguiente.

2.2. La consolidación de los poderes locales y las prácticas de comensalidad (425-300 a. C.)

Durante esta fase asistimos a la consolidación de las dinámicas que habían empezado a desarrollarse en la fase anterior, con un patrón de asentamiento caracterizado por una clara jerarquización, así como por una cierta atomización, con la existencia de diversos núcleos de poder a nivel comarcal (Grau, 2002). Como si de un mosaico se tratase, el paisaje se encuentra fragmentado en diversos territorios políticos independientes que coinciden con unidades geográficas bien diferenciadas, como son los pequeños valles que caracterizan la orografía del área central de la Contestania o la llanura costera en el caso de la Marina Baixa. Dichos territorios estarían controlados por asentamientos del tipo *oppidum*, caracterizados por su ubicación en altura para una mejor defensa y visibilidad, así como fortificaciones, con un tamaño normalmente entre 1,5 y 3 ha, y que actúan como residencia de la mayor parte de las élites que habitan el territorio, convirtiéndose en el centro político y económico del mismo. Dispersos por el territorio y subordinados a los anteriores, encontramos diversos asentamientos de menor tamaño, como son las aldeas y los caseríos, ubicados normalmente en el llano o en laderas poco pronunciadas para un mejor acceso a las tierras de cultivo (Grau, 2002).

A mediados de la fase anterior veíamos cómo se iba produciendo una interrupción en la importación de vino fenicio, seguramente sustituido por la producción local que generaría seguramente un comercio interior entre las distintas áreas ibéricas. También se observa un cambio importante en el origen de estas importaciones con una llegada abundante de productos áticos de barniz negro especialmente entre finales del s. V y durante todo el s. IV a. C. y con un predominio de objetos relacionados con la mezcla y consumo de líquidos, seguramente vino.

⁶ Pérez Jordà, G.: *La agricultura en el País Valenciano entre el VI y el I milenio a. C.* Tesis doctoral inédita defendida en 2013 en la Univ. de València.

La llegada de ánforas en este periodo resulta muy escasa y proceden mayoritariamente de enclaves púnicos, tanto del Círculo del Estrecho como de Ibiza, relacionadas, además de con el vino, con el transporte de salazones, que pudieron tener cierta importancia en los banquetes rituales como un producto foráneo y de difícil adquisición. Entre los elementos de preparación encontramos las cráteras utilizadas para la mezcla del vino con otras sustancias tales como agua, miel, hierbas o queso rallado (Vives-Ferrándiz, 2006-2007: 322) y que tendría un papel protagonista en la distribución del mismo entre los participantes. Otro elemento relacionado con la preparación y que podríamos considerar como diacrítico y excepcional es el colador etrusco de bronce hallado formando parte del ajuar de una tumba femenina en la necrópolis de Poble Nou, lo que podría estar reflejando el rol destacado de las mujeres en este tipo de celebraciones (Espinoza, 2011: 305). En cuanto a la vajilla de mesa, el grupo mayoritario lo componen los recipientes para el consumo de líquidos, principalmente boles, que dependiendo del tamaño también podrían utilizarse para el consumo de sólidos o incluso salsas, pero también varios tipos de copas.

Los lugares de consumo siguen estando bastante relacionados con el ámbito doméstico, asociándose normalmente a casas con estancias de dimensiones reducidas, lo que puede deberse a que estas reuniones se celebraran en espacios al aire libre, tanto en el interior como en el exterior del poblado, como, por ejemplo, en espacios simbólicamente connotados como las puertas. Ejemplos de este tipo de rituales los encontramos en El Puig d'Alcoi, donde, con motivo de la fundación o remodelación de espacios de vivienda, encontramos evidencias de consumo de ovicaprinos (Grau *et al.*, 2015). En el caso de la Bastida de les Alcusses, encontramos un edificio destacado, el Conjunto 5, interpretado como un espacio de reunión colectiva donde pudieron llevarse a cabo estas prácticas (Vives-Ferrándiz, 2013: 106). También resulta interesante el ritual de la Puerta Oeste, donde se documentaron restos de fauna con marcas de consumo, frutos, semillas, cerámica ibérica correspondiente a los tipos de almacenamiento,

vajilla de mesa y de cocina, cerámica ática y un cuchillo afalcatado seguramente relacionados con la celebración de un ágape que acompañaría al complejo ritual de remodelación de la puerta (Vives-Ferrándiz *et al.*, 2015).

Por otra parte, encontramos evidencias de este tipo de prácticas en espacios sacros característicos de este periodo, como son los santuarios en cueva donde se documentan restos de vajilla ibérica de mesa, ollas y cerámica de barniz negro que pueden interpretarse tanto como exvotos en sí mismos, contenedores de ofrendas o restos de banquetes rituales (Grau y Amorós, 2013). En otro de los espacios rituales de referencia característicos de este periodo, como son las necrópolis, encontramos cerámicas de importación formando parte de ajuares destacados y cuya función en este caso es la de actuar como bienes de prestigio o definir el rol protagonista de determinados individuos en la esfera de la comensalidad ritual, mientras que no se documentan agrupaciones del tipo *silicernium*, depósitos donde se amortizan los objetos utilizados en el transcurso de un banquete funerario, como puede ser el caso de otras necrópolis como Los Villares (Blánquez, 1990) o El Molar (Monraval y López, 1984).

Si atendemos a la dispersión de estos productos en el paisaje (Fig. 3), observamos una llegada muy abundante de estas vajillas importadas, especialmente durante el s. iv a. C. En los Valles de Alcoi se documentan en más de la mitad de los asentamientos datados en este periodo, porcentaje que aumenta si tenemos solo en cuenta los *oppida*, centros rectores del territorio donde habitaría buena parte de la élite, estando presentes en 9 de los 10 asentamientos de este tipo, donde además se concentran las piezas con un fuerte componente diacrítico como serían las cráteras. Pero este tipo de bienes no se restringen únicamente a estos lugares centrales, sino que los encontramos también en los asentamientos secundarios como son las aldeas y en espacios sacros como necrópolis y cuevas-santuario, mientras que se encuentran ausentes en los núcleos rurales más pequeños que se adscriben a la categoría de caseríos. En la Marina Baixa, a diferencia de la fase anterior, donde estas evidencias se concentraban



FIG. 3. Patrón de distribución de bienes importados en los Valles de Alcoi (superior), Marina Baixa (centro) y Marina Alta (inferior) entre finales del s. V y durante el s. IV a. C. A la derecha, elementos más significativos del repertorio: cratera; L.21; L.22; L.24; L.21/25; copa Cástulo; kylix de pie alto; bolsal; kantharos; skyphos; L.23.

en el importante núcleo de la Vila Joiosa y más concretamente en sus necrópolis, para este momento encontramos cerámicas de importación en un 75% de los núcleos datados en el s. IV a. C. tanto en asentamientos del tipo *oppidum* como en pequeños poblados de altura, cerros costeros, asentamientos rurales, necrópolis y santuarios. Finalmente, el caso de la Marina Alta contrasta con la situación de los otros dos territorios, ya que solo aparecen en un 40% de los asentamientos, documentándose en cuatro *oppida*, dos poblados costeros, una torre vigía y una cueva-santuario.

Desde el punto de vista de las estrategias ideológicas, creemos que siguen siendo los linajes dominantes los que tienen el acceso a los circuitos comerciales y a las vajillas de importación, aunque estos productos fueran luego ampliamente redistribuidos entre sus redes clientelares, como se desprende del estudio de la distribución de estas vajillas tanto en el paisaje como en el interior de los asentamientos. Por tanto, nos encontramos ante estrategias inclusivas de fomento de consumidores (Grau, 2007: 134; 2010: 267) donde no se da demasiada importancia a la calidad de las vajillas, ya que en la mayoría de los casos son bastante mediocres y encontramos un predominio de los vasos de barniz negro frente a los que presentan decoración figurada.

No obstante, sí existe un elemento que podemos considerar como diacrítico, como son las cráteras, que parecen tener una distribución más restringida. En el *symposion* griego, que nos puede servir como comparación acerca del uso de estos vasos, la crátera posee una gran importancia ritual ya que es el recipiente en el que se mezcla el vino para posteriormente ser distribuido al resto de asistentes a través de la vajilla para beber, compuesta por copas y boles. Por tanto, la posesión de la crátera otorga a su propietario una serie de atributos o condiciones sociales especiales, ya que conoce la norma social de la mezcla del vino y controla una parte importante del excedente que le permite financiar banquetes de este tipo, demostrando su capacidad de liderazgo, remarcando la jerarquía social y obteniendo el apoyo de la comunidad (Luke, 1994). Al mismo tiempo, la crátera constituye un símbolo de poder no

solo durante el transcurso de este tipo de banquetes, sino que también se trata de un elemento de prestigio importante, de ahí su frecuente aparición en las necrópolis ibéricas.

Este tipo de banquetes podríamos enmarcarlos en lo que Dietler describía como *patron-role feasts* o banquetes patronales, en los que se manipula la hospitalidad comensal con el objetivo de naturalizar y legitimar simbólicamente la existencia de relaciones sociales y de poder de carácter desigual (Dietler, 1999: 144). Este tipo de prácticas donde se escenifican las relaciones entre patrón y clientes aparentemente permiten la autorrepresentación de los miembros de la comunidad en un marco de competición abierta donde poder aumentar su estatus social, aunque realmente se están enmascarando unas relaciones de desigualdad, ya que es el patrono quien está controlando los mecanismos de redistribución de estos bienes de prestigio (Grau, 2007: 134-135). De este modo se estaría transformando un capital económico, básicamente excedentes agrícolas y ganaderos, en un capital simbólico que se traduce en prestigio y poder político en la organización social. Por tanto, se genera un sentimiento de deuda social ya que los clientes son incapaces de responder recíprocamente a este don otorgado por el patrón, perpetuando de este modo las desigualdades.

Junto al tipo anterior perdurarían los *entrepreneurial feasts* o banquetes emprendedores (Dietler, 1999: 142-143) que veíamos en el periodo precedente organizados para adquirir poder social y ventajas económicas en el marco de una sociedad donde no existe un poder político excesivamente concentrado. Dentro de este tipo de banquetes debemos incluir las denominadas *work feasts* o fiestas de trabajo, cuyo objetivo es la movilización de mano de obra a una escala comunitaria más allá de la doméstica y que podrían explicar la presencia de vajilla importada en ámbitos rurales como l'Alt del Punxó (Espí *et al.*, 2009).

En una sociedad donde el poder tiene un claro componente heterárquico, las estrategias ideológicas relacionadas con la comensalidad tendrían un importante carácter agonístico o competitivo y las prácticas de consumo ritual serían manipuladas con

el objetivo de captar un mayor número de clientes e incorporarlos al linaje. De este modo nos encontramos ante una estrategia ideológica con dos caras, ya que, por una parte, es una estrategia de carácter inclusivo, donde se busca que un número relativamente amplio de la sociedad participe en estas celebraciones, incluyendo no solo a la élite sino también a sus clientelas. Por otro lado, existe un cierto carácter exclusivo tras esta apariencia de igualdad, ya que solo un reducido grupo tiene acceso a las redes de intercambio, además de que se introducen ciertos elementos diacríticos, como la posesión de cráteras, que nos habla de roles distintos en el desarrollo de los banquetes.

2.3. *Comensalía en tiempos de los territorios étnicos (300-200 a. C.)*

Entre finales del s. IV a. C. e inicios del s. III a. C. asistimos a una serie de profundas transformaciones sociales que se reflejan especialmente en los modelos territoriales, con un patrón de asentamiento fuertemente jerarquizado que se basa en la existencia de un gran territorio comarcal presidido por la ciudad (Grau, 2002), que podríamos definir como un asentamiento de gran tamaño si lo comparamos con el resto de los poblados del ámbito territorial. El área ocupada por la ciudad de La Serreta en este momento tendría unas 5,5 ha, observándose un crecimiento del hábitat desde la zona de la cumbre, donde encontraríamos el poblado de 1,8 ha del s. IV a. C., hacia las laderas (Grau, 2002: 331). Cabe suponer que en el área de la Marina Baixa nos encontraríamos con un proceso similar articulado en torno a La Vila Joiosa que pudo actuar como capital del territorio comarcal (Espinosa *et al.*, 2005). Subordinados a la ciudad encontramos los *oppida*, que ya conocíamos para la fase anterior y, finalmente, el poblamiento de carácter rural como son las aldeas y caseríos (Grau, 2002).

A finales del s. IV a. C. se producen importantes cambios en cuanto al origen de las importaciones con el declive de las producciones de barniz negro ático y cuya demanda, que no decae en absoluto,

será cubierta por diversos talleres establecidos tanto en la península itálica como en la órbita púnica. No obstante, dicho cambio en la procedencia de los bienes no resulta determinante ya que las pautas de consumo ritual siguen siendo muy similares a las del periodo anterior. Uno de los productos consumidos más valorados debía seguir siendo el vino u otro tipo de bebidas alcohólicas, como refleja el predominio de cuencos y copas de barniz negro entre el repertorio de vajilla de mesa, aunque también pudo tener cierta importancia el consumo de otros productos importados como las salazones, que inferimos por la presencia de ánforas de origen púnico, con origen tanto en el Círculo del Estrecho –Ramon T-8.2.1.1– como en la isla de Ibiza –Ramon PE-15 y PE-16– (Ramon, 1995).

En cuanto a los elementos relacionados con la preparación, destaca en estos momentos la ausencia de objetos importados, a excepción de algunos morteros que pueden estar relacionados con la introducción de nuevas prácticas, aunque es una forma conocida por los iberos. Es posible que la función de mezclado del vino con otros productos como agua, miel o hierbas aromáticas en el transcurso de los banquetes fuera asumida en estos momentos por los grandes recipientes del tipo *lebes* o tinajas de cerámica ibérica con decoración figurada, con buenos ejemplos en los vasos de los guerreros tanto de La Serreta como del Tosçal de Sant Miquel (Fig. 4). También parece ir produciéndose un cambio de tendencia con un aumento en el porcentaje de platos, que en la fase anterior eran meramente testimoniales, pero que en esta época suponen en torno a un 25%, lo que reflejaría la importancia del consumo de productos sólidos. En cuanto a los espacios donde pudieron celebrarse estos banquetes, seguimos viendo una cierta vinculación con lo doméstico ya que aparecen en estancias bastante reducidas, razón por la que seguimos pensando que el ámbito preferente serían los espacios al aire libre o connotados simbólicamente, como es el caso de la puerta de entrada a La Serreta. Allí, en lo que posiblemente deba entenderse como un ritual de conmemoración de la construcción, se documentaron dos copas, dos platos y dos cuencos de barniz negro junto a una



FIG. 4. Principales formas de cerámica ibérica figurada relacionadas con prácticas de comensalia. 1. Tinaja (Fuentes, 2006: lám 1), 2. Lebes (Archivo Museu de Prehistòria de València), 3. Tinajilla (Fuentes, 2006: lám 4), 4. Kalathos (Fuentes, 2006: lám. 5), 5. Jarro (Archivo Museu de Prehistòria de València), 6. Plato (Archivo Museu de Prehistòria de València).

jarra ibérica de boca trilobulada y con decoración figurada (Llobregat *et al.*, 1995: 148-154), que puede reflejar también el importante papel de este tipo de cerámica local en las prácticas de consumo ritual.

Este tipo de estrategia basada en el consumo de alimentos y bebidas también la podemos encontrar en los santuarios territoriales. En el caso de La Serrera resultan difíciles de rastrear debido a las limitaciones que acompañan a una excavación antigua, aunque Visedo cita la existencia de fragmentos cerámicos ibéricos, pintados, comunes y de cocina, cerámica de barniz negro, así como restos destacados de fauna como defensas de jabalí o cornamentas de ciervo (Visedo, 1922a y b). Más elocuente resulta el registro del santuario de La Malladeta, donde para el s. III a. C. se documentan diversas cerámicas de barniz negro de diferentes talleres, así como importaciones púnicas (Rouillard *et al.*, 2014).

Resulta interesante para ilustrar este consumo en espacios sacros el ejemplo del templo urbano de *Edeta*, fuera de nuestra área de estudio y en un tipo de santuario con matices algo diferentes a los de los santuarios territoriales de la Contestania. Este recinto está compuesto por una estancia principal a modo de cella y un patio con un pequeño pozo en una de las esquinas. Tanto en este pozo como en la estancia anexa se documentaron fragmentadas varias lebetas de cerámica ibérica con decoración figurada, entre las que encontramos el famoso Vaso de los Guerreros, además de otros elementos relacionados con la preparación, como un mortero con su mano o el servicio de mesa como platos y jarras, junto a algunas cerámicas importadas (Bonet, 1995: 87-107).

En cuanto a la distribución de estos bienes importados relacionados con prácticas de comensalidad, en el caso de los Valles de Alcoi se documentan en un 52% de los asentamientos datados en el s. III a. C., tanto en asentamientos del tipo ciudad, los principales *oppida* y también en asentamientos rurales como las aldeas, por lo que podemos hablar todavía de una cierta dispersión de elementos en el paisaje de forma similar a como veíamos para el s. IV a. C. (Fig. 5). En el territorio de la Marina Baixa se documentan importaciones en casi todos

los enclaves datados en este periodo, entre los que encontramos un *oppidum* como es el Tossal de la Cala, aunque cabe suponer que también estarían presentes en la ciudad capital del territorio, que se ubicaría en el Barri Vell de la Vila, en cuatro cerros costeros de pequeñas dimensiones, que pudieron estar muy vinculados a actividades comerciales y en un santuario. Finalmente, la representación de vajilla importada en la Marina Alta resulta bastante más escasa, ya que solo se documentan en un 40% de los asentamientos conocidos, todos ellos correspondientes a la categoría de *oppidum*, además de en un poblado ubicado en un cerro costero, por lo que parece que este tipo de bienes estarían mucho más concentrados en determinados asentamientos.

Si analizamos las prácticas de comensalidad como estrategia ideológica durante esta fase, observamos que son muy similares, a grandes rasgos, a las que veíamos para el periodo anterior, aunque haya cambiado el origen de estos objetos. Se mantiene la importancia de los cuencos y boles que pueden ser utilizados para el consumo de líquidos, especialmente vino de origen local, y empiezan a cobrar cierta importancia los platos para el consumo de alimentos sólidos. En esta centuria no encontramos entre los repertorios ningún elemento entre las importaciones que podamos catalogar como diacrítico y que pueda otorgar a su propietario un papel preponderante en el desarrollo del banquete como lo eran las cráteras o los trípodes en momentos anteriores. Posiblemente esta función sería asumida por los grandes recipientes de cerámica ibérica con decoración figurada. Asimismo, vemos como sigue predominando la estrategia basada en el fomento de consumidores frente a comportamientos más restrictivos.

Durante esta centuria se estarían desarrollando prácticas de consumo del tipo *patron-role feasts*, mientras que se mantendrían también los *entrepreneurial feasts* (Dietler, 1999) que hemos descrito anteriormente. Estamos asistiendo al surgimiento de un modelo ciudadano o de un estado arcaico donde parece que se inhiben todavía más las prácticas ostentosas o de clara diferenciación social manteniéndose una apariencia de igualdad social que no

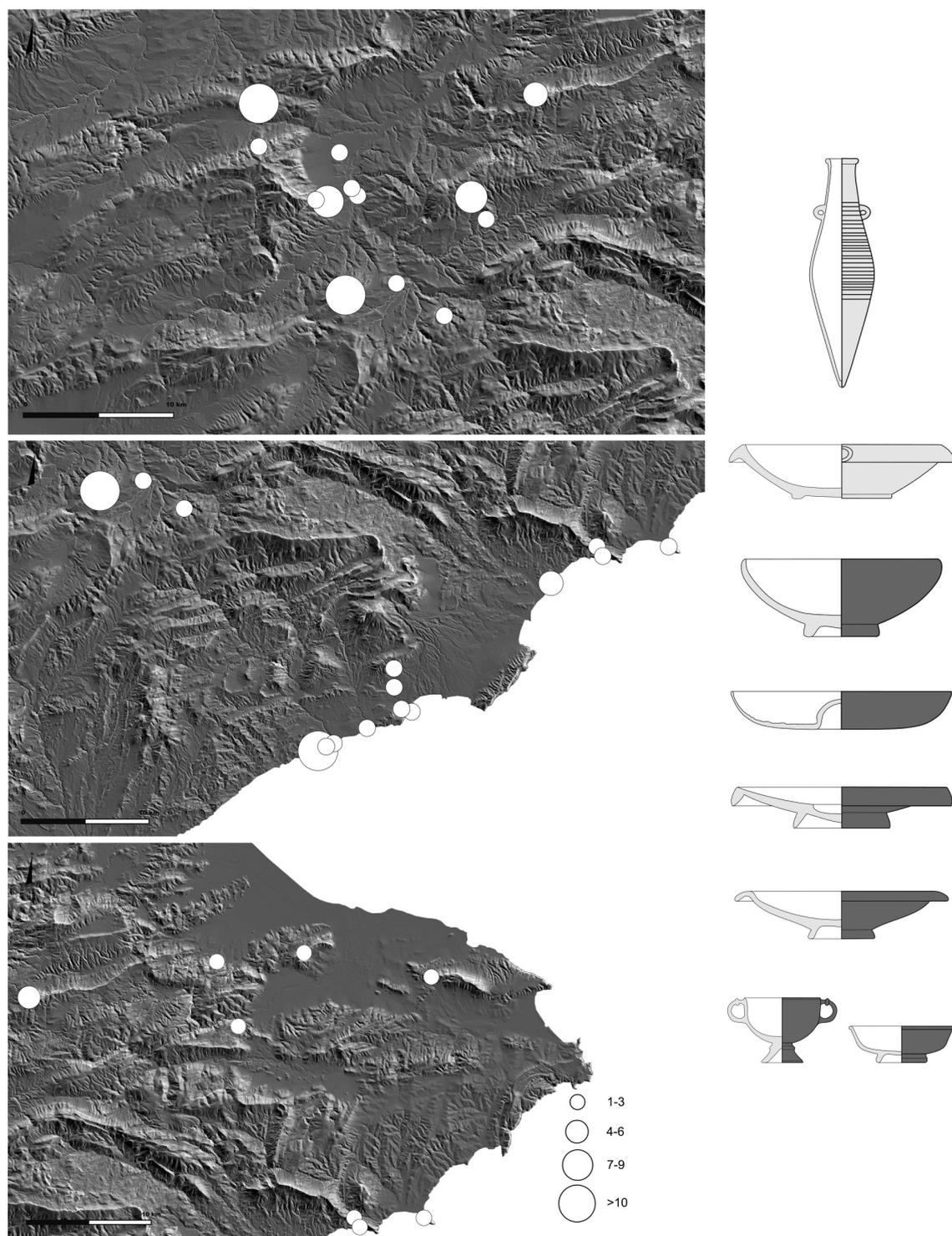


FIG. 5. Patrón de distribución de bienes importados en los Valles de Alcoi (superior), Marina Baixa (centro) y Marina Alta (inferior) durante el s. III a. C. A la derecha, elementos más significativos del repertorio: ánfora PE-16; mortero; L.27; pátera umbilicata; L.23; L.36; Morel 68; L28.

es real, ya que posiblemente son los líderes de los linajes dominantes, y más concretamente las élites residentes en la ciudad, quienes tienen acceso a estos bienes de importación que luego redistribuyen a sus clientelas diseminadas por su territorio político. De nuevo la estructuración de la sociedad bajo formas de tipo heterárquico y la dispersión del poder político, sin que queden excluidas las relaciones jerárquicas, explica bastante bien estas estrategias ideológicas.

2.4. Las prácticas de comensalidad en tiempos de la implantación romana (200-10 a. C.)

Con la victoria de Roma en la II Guerra Púnica y la inclusión de todos estos territorios en la órbita romana, se van a producir toda una serie de cambios profundos en los modelos territoriales a la par que cambios sociales, aunque posiblemente no tan drásticos como tradicionalmente se ha considerado. En el caso del territorio de La Serreta asistimos al abandono y destrucción a finales del s. III a. C. de la ciudad que había actuado como capital del proyecto político, lo que seguramente refleja la voluntad del nuevo poder romano de acabar con esta estructura política de corte centralizador. No obstante, se observa la pervivencia de los principales *oppida* secundarios que vuelven a controlar sus respectivos territorios locales donde se mantienen también la mayoría de los núcleos rurales, aunque debemos suponer que condicionados por el nuevo dominador, que ejercería su influencia desde puntos de control directo como la colonia de *Valentia* y muy especialmente la ciudad de *Saitabi* (Grau, 2016).

En otros territorios cercanos, como el de la Marina Baixa, no se produce el abandono del núcleo de *Alon*, que se mantendría seguramente como capital del territorio y que parece reflejar una intensa actividad en este periodo (Espinosa *et al.*, 2005). Por su parte, en la Marina Alta seguimos sin encontrar un núcleo que podamos definir como preeminente, por lo que se sigue manteniendo un poblamiento fragmentado en pequeños territorios de carácter local. Por otra parte, el impacto de las Guerras Sertorianas

a inicios del s. I a. C. va a tener importantes consecuencias en estas áreas costeras con el establecimiento de la base naval de Sertorio en *Dianium* (Estr. Geogr. 3, 6), que supondría un cierto reordenamiento del patrón de asentamiento (Sala *et al.*, 2014).

Las prácticas de comensalidad ritual van a seguir constituyendo una de las estrategias ideológicas más importantes para las élites locales y parece que en esta última fase debieron tener un especial protagonismo, a juzgar por el volumen de importaciones documentado en los distintos poblados ibéricos tras las últimas revisiones e investigaciones. Como consecuencia de la inclusión de estos territorios en la órbita romana, el origen de los productos va a ser mayoritariamente itálico, aunque al inicio del periodo también se documenta la llegada de productos de origen púnico. Tradicionalmente se ha puesto el acento en la intensificación del comercio debido a la romanización, pero en este estudio lo queremos poner en las estrategias de los consumidores.

En cuanto a los productos consumidos, observamos en este periodo un aumento del consumo de vino importado como denota la numerosa presencia de ánforas vinarias originarias de distintas partes de la península itálica y que supone un cambio de tendencia con respecto a los periodos anteriores, donde el vino consumido debía ser mayoritariamente local, mientras que no identificamos demasiados elementos de preparación relacionados con su consumo. Por otra parte, también se aprecia un cierto interés por el consumo de salazones originarios de factorías púnicas del sur peninsular y ebusitanas.

En cuanto a la vajilla de mesa se documentan diversos cambios (Fig. 6), siendo sin duda el tipo mayoritario el barniz negro campaniense, principalmente de origen caleno, siendo el plato la forma más abundante en este periodo, que representa un 66% del total, lo que supone un cambio importante de tendencia ya que su presencia en el registro con anterioridad al s. III a. C. era meramente testimonial, seguido de cuencos, boles y copas que suponen el resto de las formas. Esta variación refleja a su vez cambios en los productos consumidos, con una mayor importancia de los productos sólidos frente a los líquidos, posiblemente carne, que suele ser un

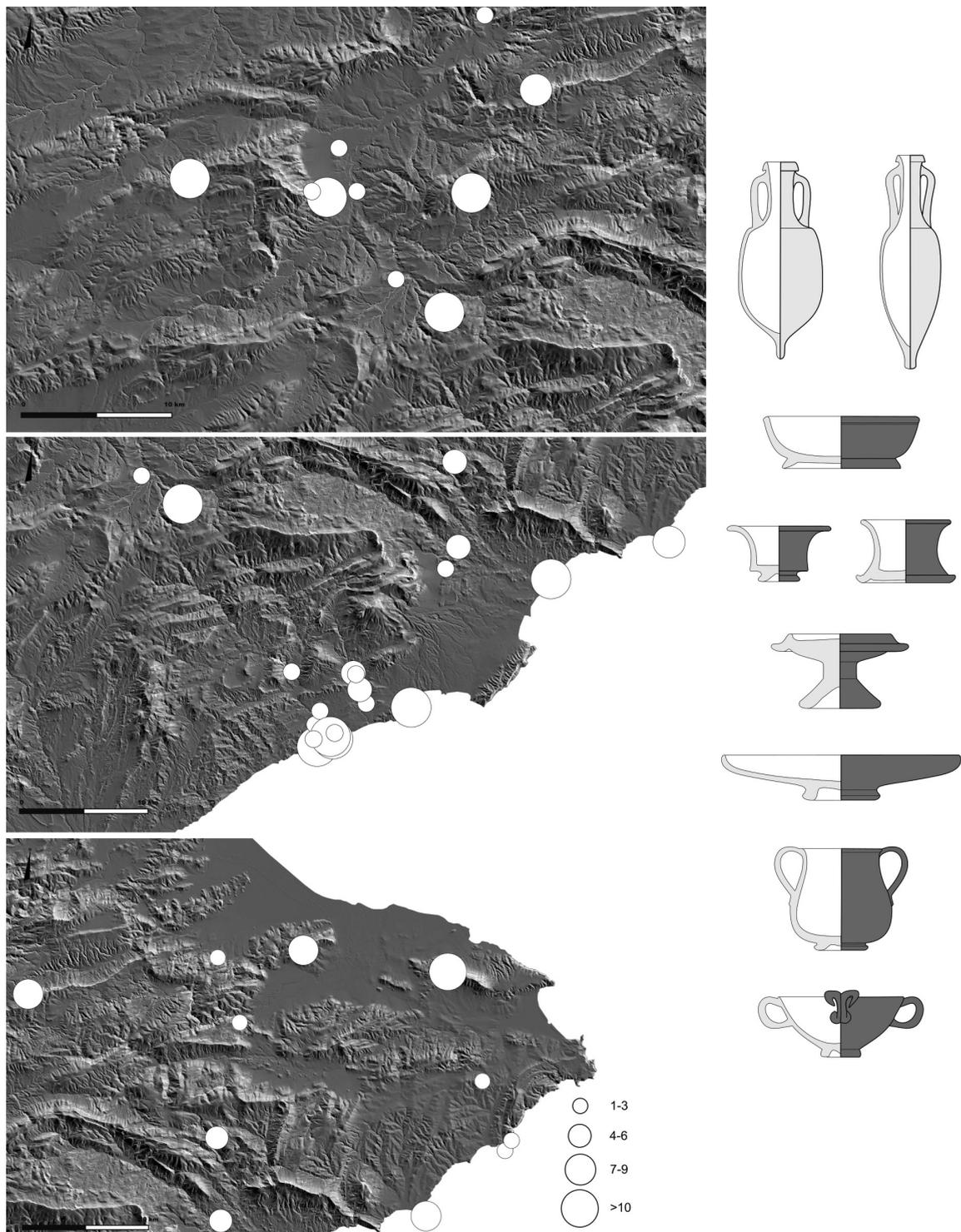


FIG. 6. Patrón de distribución de bienes importados en los Valles de Alcoi (superior), Marina Baixa (centro) y Marina Alta (inferior) durante los ss. II-I a. C. A la derecha, elementos más significativos del repertorio: ánfora L.2; ánfora Dressel 1; L.1; L.2; L.3; L.4; L.5; L.10; MP-127.

elemento con un cierto protagonismo en este tipo de banquetes, aunque no disponemos de estudios faunísticos detallados para este momento concreto en nuestra área de estudio.

Respecto a los lugares de consumo, no encontramos variaciones con respecto a todas las fases anteriores, ya que este tipo de importaciones siguen apareciendo muy vinculadas a la esfera doméstica sin que existan estructuras que podamos interpretar claramente como espacios destinados específicamente a la celebración de banquetes. Asimismo, dichos bienes importados se distribuyen de forma homogénea por las distintas unidades domésticas que conforman el hábitat, al menos en un contexto detalladamente estudiado como el Cabeçó de Mariola, en un ambiente marcadamente local y que no parece responder a la presencia de contingentes de origen itálico⁷.

Para este momento, contamos también con variados repertorios cerámicos documentados en algunos santuarios entre los que encontramos elementos pertenecientes al grupo de vajilla de mesa, almacenamiento o cocina, que podríamos relacionar con prácticas de comensalidad y que debieron jugar un papel importante en el transcurso de las prácticas rituales desarrolladas en este tipo de espacios sacros. Como se desprende del análisis del registro material, es muy probable que el consumo y los patrones de comportamiento ritual en estos lugares de culto estuviese muy pautado y marcado por la prescripción litúrgica que determina el modo en que debe ser realizada la ofrenda y consumo de los productos. Este hecho explicaría la ausencia de restos de fauna, cerámica de cocina o equipamientos domésticos en La Malladeta que contrasta con la abundancia de elementos como platos, cuencos o boles y en menor medida copas y vasos para el consumo de líquidos (Rouillard *et al.*, 2014: 107). Este comportamiento prescrito se repite en otros santuarios como en el caso del Cerro de los Santos, con una zona dedicada

a prácticas relacionadas con la libación y el sacrificio y otra destinada a la preparación y consumo de alimentos (García Cardiel, 2015: 89-91) o en los santuarios bastetanos, donde las vajillas y las ollas se depositan en lugares claramente diferenciados (Adroher, 2013: 160).

Los patrones de distribución de bienes de importación relacionados con la comensalidad también van a experimentar ciertas transformaciones, acentuándose las diferencias entre las zonas costeras y las tierras del interior. En el caso de los Valles de Alcoi, territorio que desde el Hierro Antiguo se había caracterizado por una gran dispersión de este tipo de elementos que habíamos interpretado como el reflejo de una estrategia basada en el fomento de consumidores, nos vamos a encontrar en esta última fase con que se documentan únicamente en un 21% del total de asentamientos, concretamente cinco *oppida* y cuatro aldeas. Esta menor frecuencia se explicaría, en nuestra opinión, no tanto por una disminución en la llegada de bienes importados, que parecen ser muy abundantes para esta fase en los *oppida* que hemos podido revisar recientemente, sino por las estrategias de las élites locales que dan lugar a una mayor concentración de estos productos, especialmente en los *oppida*, sin llegar a permear hacia la mayoría de los asentamientos subordinados.

Esta situación contrasta con el panorama que encontramos en un territorio costero como es la Marina Baixa y donde se documentan este tipo de cerámicas en un 64% del total de asentamientos, abarcando todas las tipologías, desde *oppida* y cerros costeros a pequeños enclaves de carácter agrícola. Finalmente, en la Marina Alta encontramos una situación intermedia, con la aparición de bienes importados en un 31% de los asentamientos, especialmente del tipo *oppidum*, y que refleja de nuevo una cierta concentración de estos productos en manos de las élites, a pesar de su situación costera y de la relativa facilidad de acceso.

La mayor concentración de este tipo de productos, junto a la llegada de un volumen importante de vino importado de origen itálico, nos hace pensar que estos productos tienen en este momento un

⁷ Grau, I. y Mateo, D.: “Las importaciones del Cabeçó de Mariola: aproximación a los repertorios de un *oppidum* ibérico del área central de la Contestania”. En Uroz, H. y Ribera i Lacomba, A. (eds.): *Cultura material romana en la Hispania republicana 1*, en prensa.

valor diacrítico mucho más importante que en épocas anteriores, aunque obviamente también influiría el incremento de la oferta. También debemos valorar el cambio cuantitativo en cuanto a los elementos de vajilla, con una mayor importancia de los platos frente a los recipientes para beber, lo que está reflejando un cambio importante en las prácticas de consumo que se habían mantenido durante varios siglos. Pensamos que estas cuestiones están relacionadas con el predominio de un nuevo tipo de banquete en esta época como es el *diacritical feast* (Dietler, 1999: 145), en el que se tratan de naturalizar o materializar las diferencias de estatus social poniendo el énfasis en alimentos y estilos de consumo diferenciados que simbolizan la exclusividad.

La esencia de este tipo de banquetes la constituye el deseo de emulación existente entre aquellos grupos que aspiran a una posición más elevada, de ahí la imitación de las formas de consumo de los nuevos dominadores romanos. Este tipo de banquete diacrítico coexistiría con las formas de comensalidad más corporativas que hemos visto anteriormente, practicándose uno u otros dependiendo de los objetivos y motivaciones de cada grupo y contexto social. En este sentido, debemos destacar la importancia que tendría la agencia o los intereses de las élites de las comunidades locales como clave explicativa y que da lugar a patrones de consumo y de comportamiento ritual eminentemente ibéricos y con matices importantes entre las tres zonas estudiadas, que no se explicaría solo por condicionantes geográficos como la proximidad-lejanía con respecto a la costa.

3. Valoraciones finales

Llegados a este punto, parece innegable el papel que estas prácticas de consumo tuvieron en la articulación de las relaciones sociales y de poder en el marco de una sociedad que entendemos como heterárquica, es decir, como un conjunto de unidades sociales del tipo facción, que se caracterizarían por la competitividad entre ellas, pero que al mismo tiempo serían muy flexibles en cuanto a su

composición y asociación (Bonet, Grau y Vives-Ferrándiz, 2015). En una sociedad de este tipo, donde las fuentes del poder son diversas y difíciles de monopolizar y donde se da una ausencia de control centralizado de los recursos, los líderes pondrán en marcha diversas estrategias para legitimar su posición preeminente en el seno de la sociedad, que en muchos casos toman la forma de prácticas rituales. El estudio combinado de este tipo de prácticas a lo largo del tiempo y en un territorio concreto nos puede ayudar a una mejor comprensión de las comunidades ibéricas y sus dinámicas sociales.

Por otra parte, hemos visto la importancia de valorar la manifestación espacial de estas prácticas de comensalidad y cómo se plasman en el paisaje, que supone uno de los mejores reflejos de la organización social de las comunidades que lo habitaron y cuya evolución a lo largo de periodos dilatados de tiempo nos informa de sus dinámicas sociohistóricas. Asimismo, el estudio de territorios de escala comarcal o regional nos permite reconocer la enorme heterogeneidad de procesos. Esta diversidad queda patente incluso en nuestra propia área de estudio, donde vamos a encontrar dinámicas y estrategias muy distintas en cada uno de los tres territorios analizados, por lo que se hace necesario un análisis comparativo que permita apreciar adecuadamente los contrastes y similitudes existentes.

Podemos decir, por tanto, que el ámbito de las prácticas de comensalidad constituye un campo muy amplio para el estudio de las sociedades ibéricas, con las enormes posibilidades que ofrecen las nuevas analíticas y la publicación de contextos más detallados. Es en el marco de esta segunda escala de análisis, a nivel doméstico o de asentamiento, donde se puede valorar mejor la relación entre las importaciones y los elementos locales. Otra línea de investigación con un gran potencial es el estudio de las pautas de consumo en contextos específicos como los santuarios, con patrones de comportamiento particulares derivados de una posible prescripción litúrgica o incluso los distintos roles existentes en el desarrollo de este tipo de banquetes desde un enfoque de género. Esperamos que la presentación de este tipo de casos de estudio concretos, pero sin

perder nunca la perspectiva general, nos permita avanzar en el conocimiento de las sociedades ibéricas en su conjunto.

Bibliografía

- ADROHER, A. M. (2013): "El territorio ideológico del área bastetana". En RÍSQUEZ, C. y RUEDA, C. (eds.): *Santuarios Iberos: Territorio, ritualidad y memoria. Actas del Congreso El Santuario de la Cueva de la Lobera de Castellar. 1912-2012*. Jaén: Univ. de Jaén, pp. 145-182.
- APPADURAI, A. (1981): "Gastropolitics in Hindu South Asia", *American Ethnologist*, 8 (3), pp. 494-511.
- ARANDA, G. (ed.) (2008): *Poder y prestigio en las sociedades prehistóricas peninsulares: el contexto social del consumo de alimentos y bebidas*. Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada, 18. Granada: Univ. de Granada.
- BLÁNQUEZ, J. (1990): *La formación del mundo ibérico en el sureste de la Meseta (estudio arqueológico de las necrópolis ibéricas de la provincia de Albacete)*. Albacete: Instituto de Estudios Albacetenses.
- BOLUFER, J. y VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2003): "La Plana Justa (Xàbia, Alicante): un nuevo yacimiento con materiales fenicios y del ibérico antiguo", *Saguntum*, 35, pp. 69-86.
- BONET, H. (1995): *El Tossal de Sant Miquel de Lliria. La antigua Edeta y su territorio*. Valencia: Diput. de Valencia.
- BONET, H.; GRAU, I. y VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2015): "Estructura social y poder en las comunidades ibéricas de la franja central mediterránea", *Arqueo Mediterrània*, 14, pp. 251-272.
- COSTA, P. y CASTELLÓ, J. (1999): "La Cultura Ibérica: poblamiento y hábitat". En MORENO SÁEZ, F. (coord.): *Historia de la Marina Alta*. Alicante: Institut d'Estudis Comarcals de la Marina Alta, pp. 97-108.
- DIETLER, M. (1990): "Driven by drink: the role of drinking in the political economy and the case of early Iron Age France", *Journal of Anthropological Archaeology*, 9, pp. 352-406.
- DIETLER, M. (1996): "Feasts and commensal politics in the political economy. Food, power and status in Prehistoric Europe". En WIESSNER, P. y SCHIEFENHÖVEL, W. (eds.): *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective*. Oxford: Berghahn, pp. 87-125.
- DIETLER, M. (1999): "Rituals of commensality and the politics of state formation in the princely societies of early Iron Age Europe". En RUBY, P. (ed.): *Les princes de la Protohistoire et l'émergence de l'état*. Naples: École Française de Rome, pp. 135-152.
- DIETLER, M. (2001): "Theorizing the feast. Rituals of consumption, commensal politics, and power in African contexts". En DIETLER, M. y HAYDEN, B. (eds.): *Feasts. Archaeological and Ethnographic perspectives on food, politics, and power*. Washington: Smithsonian Institution Press, pp. 65-114.
- DIETLER, M. (2005): *Consumption and colonial encounters in the Rhône Basin of France: a study of early Iron Age political economy*. Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, 21.
- DIETLER, M. (2010): "Cocina y colonialismo. Encuentros culinarios en la Francia mediterránea protohistórica". En MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G. y VIVES-FERRÁNDIZ, J. (eds.): *De la cuina a la taula. IV Reunió d'economia en el primer mil·lenni a. C. Saguntum*, Extra 9. Valencia: Univ. de Valencia, pp. 11-26.
- DIETLER, M. y HAYDEN, B. (2001): *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*. Washington: Smithsonian Institution.
- DILOLI, J. y SARDÀ, S. (eds.) (2009): *Ideologia, pràctiques rituals i banquet al nord-est de la Península Ibèrica durant la Protohistòria*. CITERIOR, 5. Tarragona.
- ESPI, I.; GRAU, I.; LÓPEZ SEGUÍ, E. y TORREGROSA, P. (2009): "La aldea ibérica de l'Alt del Punxó: producción agrícola y asentamiento campesino en el área central de la Contestania", *Lucentum*, xxviii, pp. 23-50.
- ESPINOSA, A. (coord.) (2011): *La Vila Joiosa. Arqueologia i Museu*. Alicante: MARQ-Diput. de Alicante.
- ESPINOSA, A.; RUIZ ALCALDE, D. y MARCOS GONZÁLEZ, A. (2005): "Nuevas aportaciones al conocimiento de la Vila Joiosa en época ibérica". En ABAD, L.; SALA, F. y GRAU, I. (eds.): *La Contestania Ibérica, treinta años después*. Alicante: Univ. de Alicante, pp. 179-196.
- FUENTES, M. (2006): "Propuesta de definición del estilo pictórico de La Serreta (Alcoi, Cocentaina, Penàguila; Alacant)", *Recerques del Museu d'Alcoi*, 15, pp. 29-74.
- GARCÍA CARDIEL, J. (2015): "El Cerro de los Santos: paisaje, negociación social y ritualidad entre el mundo ibérico y el hispano", *Archivo Español de Arqueología*, 88, pp. 85-104.
- GARCÍA GANDÍA, J. R. (2009): *La necrópolis Orientalizante de Les Casetes (La Vila Joiosa, Alicante)*. Alicante: Univ. de Alicante.

- GODELIER, M. (1998): *El enigma del don*. Barcelona: Paidós.
- GÓMEZ BELLARD, C. y GUÉRIN, P. (1993): "Testimonios de producción vinícola arcaica en el Alt de Benimaquia (Dénia)", *Huelva Arqueológica*, XIII (2), pp. 11-31.
- GÓMEZ BELLARD, C. y GUÉRIN, P. (1995): "Los lagares del Alt de Benimaquia (Dénia): en los inicios del vino ibérico". En CELESTINO, S. (ed.): *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, pp. 243-270.
- GRAU, I. (2002): *La organización del territorio en el área central de la Contestania Ibérica*. Alicante: Univ. de Alicante.
- GRAU, I. (2007): "Dinámica social, paisaje y teoría de la práctica. Propuestas sobre la evolución de la sociedad ibérica en el área central del oriente peninsular", *Trabajos de Prehistoria*, 64 (2), pp. 119-142.
- GRAU, I. (2010): "Vajillas mediterráneas y prácticas de comensalidad en el área central de la Contestania Ibérica". En MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G. y VIVES-FERRÁNDIZ, J. (eds.): *De la cuina a la taula. IV Reunió d'economia en el primer mil·lenni a. C.* Saguntum, Extra 9, pp. 263-270.
- GRAU, I. (2016): "Conquista e implantación romana en la Contestania central (ss. II-I a. C.)". En PERA, J. y VIDAL, J. (eds.): *Fortificacions i Control del Territori a la Hispania Republican*. Barcelona, pp. 107-134.
- GRAU, I. y AMORÓS, I. (2013): "La delimitación simbólica de los espacios territoriales ibéricos: el culto en el confín y las cuevas-santuario". En RÍSQUEZ, C. y RUEDA, C. (eds.): *Santuarios íberos: territorio, ritualidad y memoria. Actas del Congreso El Santuario de la Cueva de la Lobera de Castellar. 1912-2012*. Jaén, pp. 183-211.
- GRAU, I.; AMORÓS, I.; DE MIGUEL, P.; IBORRA, P. y SEGURA MARTÍ, J. M. (2015): "Fundar la casa: prácticas rituales y espacio doméstico en el oppidum ibérico de El Puig de Alcoi", *Archivo Español de Arqueología*, 88, pp. 67-84.
- GRAU, I. y SEGURA, J. M. (2013): *El oppidum ibérico de El Puig d'Alcoi. Asentamiento y paisaje en las montañas de la Contestania*. Alcoi: Museu Arqueològic Camil Visedo.
- KELLY, J. D. y KAPLAN, M. (1990): "History, Structure, and Ritual", *Annual Review of Anthropology*, 19, pp. 119-150.
- LISSARRAGUE, F. (1990): "Around the krater: an aspect of banquet imagery". En MURRAY, O. (ed.): *Symptotica: a symposium on the symposion*. Clarendon Press, pp. 196-209.
- LLOBREGAT, E.; CORTELL, E.; JUAN, J.; OLCINA, M. y SEGURA, J. M. (1995): "El sistema defensiu de la porta d'entrada del poblat ibèric de La Serreta. Estudi preliminar", *Recerques del Museu d'Alcoi*, 4, pp. 135-162.
- LUKE, J. (1994): "The Krater, 'Kratos', and the 'Polis'". *Greece & Rome*, 41 (1), pp. 23-32.
- MATA, C.; PÉREZ JORDÀ, G. y VIVES-FERRÁNDIZ, J. (eds.) (2010): *De la cuina a la taula. IV Reunió d'Economia del primer mil·lenni*. Saguntum, Extra-9. Valencia.
- MAUSS, M. (2009 [trad. ed. orig. 1925]): *Ensayo sobre el don: forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires-Madrid: Katz.
- MONRAVAL, J. M. y LÓPEZ PIÑOL, M. (1984): "Restos de un silicernio en la necrópolis ibérica de El Molar", *Saguntum*, 18, pp. 145-162.
- MURRAY, O. (1990): "Symptotic History". En MURRAY, O. (ed.): *Symptotica: a symposium on the symposion*. Clarendon Press, pp. 3-13.
- PONTRANDOLFO, A. (1995): "Simposio e élites sociali nel mondo etrusco e italico". En MURRAY, O. y TECUSAN, M. (eds.): *In vino veritas*. Roma: British School at Rome, pp. 176-195.
- RAMON, J. (1995): *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental*. Col·lecció Instrumenta, 2. Barcelona: Univ. de Barcelona.
- RIVA, C. (2011): *La urbanización de Etruria. Prácticas funerarias y cambio social, 700-600 a. C.* Barcelona: Bellaterra.
- RIVA, C. y VELLA, N. (2006): *Debating Orientalization: Multidisciplinary Approaches to Change in the Ancient Mediterranean*. Londres: Equinox.
- ROUILLARD, P.; ESPINOSA, A. y MORATALLA, J. (2014): *Villajoyosa Antique (Alicante, Espagne). Territoire et topographie. Le sanctuaire de la Malladeta*. Madrid: Casa de Velázquez.
- SALA, F.; MORATALLA, J. y ABAD, L. (2014): "Los fortines de la costa septentrional alicantina: una red de vigilancia de la navegación". En SALA, F. y MORATALLA, J. (coords.): *Las guerras civiles romanas en Hispania. Una revisión histórica desde la Contestania*. Alicante: Diput. de Alicante, pp. 79-89.
- SANMARTÍ, J. (2009): "Colonial Relations and Social Change in Iberia (Seventh to Third Centuries BC)". En LÓPEZ-RUIZ, C. y DIETLER, M. (eds.): *Colonial Encounters in Ancient Iberia. Phoenician, Greek and Indigenous Relations*. Chicago: Univ. of Chicago Press, pp. 49-88.
- SANMARTÍ, J. y ASENSIO I VILARÓ, D. (2017): "La ceràmica de cuina a torn del període ibèric a Catalunya: de la tipologia a la funció social". En ARASA I GIL, F.

- y MATA, C. (eds.): *Homenaje a la profesora C. Arnegui Gascó*. Saguntum-PLAV, Extra-19. Valencia: Univ. de Valencia, pp. 201-211.
- SANMARTÍ, J.; ASENSIO I VILARÓ, D.; BELARTE, M. C. y NOGUERA, J. (2009): “Comerç colonial, comensalitat i canvi social a la protohistòria de Catalunya”. En DILOLI, J. y SARDÀ, S. (eds.) (2009): *Ideologia, pràctiques rituals i banquet al nord-est de la Península Ibèrica durant la Protohistòria*. CITERIOR, 5. Tarragona, pp. 219-238.
- SARDÀ, S. (2008): “Servir el vino. Algunas observaciones sobre la adopción del *oinochos* en el curso inferior del Ebro (s. VII-VI a. C.)”, *Trabajos de Prehistoria*, 65 (2), pp. 95-115.
- SARDÀ, S. (2010): “El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la Protohistoria peninsular”, *Herakleion*, 3, pp. 37-65.
- SCHEID, J. (1985): “Sacrifice et banquet à Rome. Quelques problèmes”, *Mélanges de l'École Française de Rome. Antiquité*, 97, pp. 193-206.
- SCHMITT PANTEL, P. (1985): “Banquet et cité grecque. Quelques questions suscitées par les recherches récentes”, *Mélanges de l'École Française de Rome. Antiquité*, 97, pp. 135-158.
- SCHMITT PANTEL, P. (1995): “Rite Cultuel et Rituel Social: à propos des manières de boire le vin dans les cités grecques”. En MURRAY, O. y TECUSAN, M. (eds.): *In vino veritas*. Roma: British School at Rome, pp. 93-105.
- SCHMITT PANTEL, P. (2004): “Las comidas griegas, un ritual cívico”. En FLANDRIN, J. L. y MONTANARI, M. (dirs.): *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea, pp. 171-188.
- TAGLIENTE, M. (1985): “Elementi del banchetto in un centro arcaico della Basilicata (Chiaromonte)”, *Mélanges de l'École Française de Rome. Antiquité*, 97, pp. 159-191.
- VAN DER VEEN, M. (2003): “When is food a luxury?”, *World Archaeology*, 34 (3), pp. 405-427.
- VAN DER VEEN, M. (2007): “Luxury food as an instrument of social change: feasting in Iron Age and early Roman Britain”. En TWISS, K. (ed.): *The Archaeology of Food and Identity*. Carbondale: Southern Illinois Univ., pp. 112-129.
- VISEDÓ, C. (1922a): *Excavaciones en el monte La Serreta, próximo a Alcoy*. MJSEA, 41. Madrid.
- VISEDÓ, C. (1922b): *Excavaciones en el monte La Serreta, próximo a Alcoy*. MJSEA, 45. Madrid.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2004): “Trípodes, ánforas y consumo de vino: acerca de la actividad comercial fenicia en la costa oriental de la península Ibérica”, *Rivista di Studi Fenici*, 32 (2), pp. 9-33.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2005): *Negociando encuentros. Situaciones coloniales e intercambios en la costa oriental de la península Ibérica (ss. VII-VI a. C.)*. Cuadernos de Arqueología Mediterránea, 12. Barcelona.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2006-2007): “La vida social de la vajilla de bronce etrusca en el este de la Península Ibérica. Notas para un debate”, *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 16-17, pp. 318-342.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2007): “A propósito de un *infundibulum* etrusco hallado en aguas de la bahía de Xàbia (Alacant)”, *Madriditer Mitteilungen*, 48, pp. 154-173.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2013): “Del espacio doméstico a la estructura social en un *oppidum* ibérico. Reflexiones a partir de la Bastida de les Alcusses”. En GUTIÉRREZ LLORET, S. y GRAU, I. (eds.): *De la estructura doméstica al espacio social. Lecturas arqueológicas del uso social del espacio*. Alicante: Univ. de Alicante, pp. 95-110.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J.; BONET, H.; CARRIÓN, Y.; FERRER, C.; IBORRA, P.; PÉREZ JORDÁ, G.; QUESADA, F. y TORTAJADA, G. (2015): “Ofrendas para una entrada: un depósito ritual en la Puerta Oeste de la Bastida de les Alcusses (Moixent, Valencia)”, *Trabajos de Prehistoria*, 72 (2), pp. 282-303.
- ZACCARIA, A. (2003): *More regio vivere. Il banchetto aristocratico e la casa romana di età arcaica*. Roma: Quasar.