

Museo
Arqueológico
Nacional

PIEZA DEL MES
Ciclo 2005
Ajuar de cocina
y ajuar de mesa:
La alimentación



Jarra celtibérica. Numancia
Edad del Hierro

Mar Alfaro

Sala 9

ABRIL / 2005

DESCRIPCIÓN

La pieza que estudiamos es una pequeña jarra realizada a torno, de cuerpo cilíndrico y base plana; el cuello tiene forma troncocónica invertida y la boca es trilobulada, tiene un asa de sección circular y mide apenas 20 cm. de altura. Presenta decoración bícroma consistente en una serie de bandas paralelas de color rojizo enmarcadas por otras de color negro, situadas en la zona del hombro, de la que cuelgan dos líneas onduladas del mismo color que se entrecruzan. Entre el hombro y el cuello, entre bandas similares, aparece una línea de postas y en la zona alta del cuello otra línea ondulada, ambas de color negro. A ambos lados de la piqueta de la boca, se encuentran dos círculos con un punto central, en pintura negra, representando unos típicos "ojos apotropáicos".

PROCEDENCIA

Este ejemplar procede de las excavaciones arqueológicas realizadas, a partir de 1912, por J. R. Mélida en el interior de Numancia (La Muela, Garray, Soria), ciudad de los arévacos, pueblo celtíbero, surgida a fines del siglo III - II a. C. Las excavaciones se realizaron bajo el patrocinio de la Comisión de la Real Academia de la Historia y esta jarrita fue depositada junto con otros materiales de la misma procedencia en el Museo Arqueológico Nacional en el año 1920. En el interior de las viviendas excavadas se han encontrado numerosos utensilios relacionados con la vida y actividad cotidiana: aperos de labranza, herramientas y, sobre todo, utillaje doméstico compuesto principalmente por cerámicas. Entre este material podemos encuadrar la jarrita objeto de nuestro estudio.

CRONOLOGÍA

Ya el contexto arqueológico nos fecha esta jarrita dentro del ámbito arévaco (fines del siglo III - II a. C.) Además, en cuanto a su decoración, aunque en sí misma es muy sencilla, líneas paralelas y onduladas, destaca la presencia de la bicromía, que nos permite centrar aún más su cronología en un momento avanzado en la vida del poblado numantino, en torno al siglo II a.C.

USO Y FUNCIONALIDAD

Pertenece a un tipo de cerámicas consideradas como vajilla fina o de mesa, es decir, no utilizada para la transformación de los alimentos en la cocina o el almacenaje, sino para su uso en la mesa. Suelen ser cerámicas mucho más cuidadas, con mejor acabado y factura, pasta finas y, generalmente, presentan decoración más o menos abundante y compleja.

Su forma nos permite suponer que se utilizó para contener y servir

líquidos, posiblemente cerveza o vino, cuyo consumo, ya entonces (siglo II a. C.), tenía una larga tradición en tierras peninsulares, como después veremos.

LA ELABORACIÓN Y EL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

1.- LA CERVEZA

El proceso de elaboración de la cerveza

La fabricación de la cerveza era pues algo habitual entre los indígenas usando un producto, el cereal, que permitía su elaboración durante todo el año. Se destinaba, generalmente, a un consumo familiar, por lo que no era necesario tener grandes espacios o estructuras dedicadas a su producción. El proceso, aunque laborioso, no

era complicado: el grano seleccionado se macera en agua para iniciar la germinación. Al cabo de unos días, se detiene la germinación mediante el calentamiento o torrefactado del grano, lográndose así, transformar el almidón en azúcares solubles. A este proceso se le denomina malteado. Posteriormente, se procede al braceado o ligera molienda del cereal para aumentar la superficie de contacto. Se procede a su infusión en agua, obteniéndose un mosto que se trasvasa-

rá a recipientes cerámicos para su fermentación. La cerveza así obtenida debía consumirse pronto, ya que se deterioraba con bastante rapidez. Sin embargo, en las Fuentes Escritas se indica que los hispanos eran el único pueblo que conseguía envejecerla. Esta era la llamada "cerveza de guarda" que conlleva una segunda fermentación.

Primeras evidencias arqueológicas y literarias de la elaboración y el consumo de cerveza

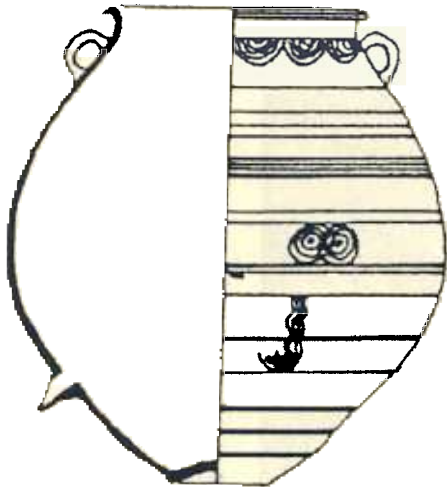
El consumo de cerveza en la península Ibérica tiene una larga tradición, remontándose los primeros hallazgos a yacimientos del



Recreación de la actividad de molienda (dibujo: L. Pascual)

Neolítico (3.000 a.C.) como Can Sadurní (Begues, Barcelona), donde los residuos analizados han demostrado que se elaboraba con cebada malteada mezclada con miel y, posiblemente, con madroños que facilitarían su fermentación. Hasta este descubrimiento, la cerveza más antigua acreditada en Europa era la del valle de Ambrona, en Soria, donde se hallaron restos de cerveza elaborada con trigo en vasijas y otros recipientes que correspondían a parte de los ajuares funerarios, con 4.400 años de antigüedad (hacia el 2.500 a.C.). Ya en la Edad del Bronce Final (1.200 a.C.) existen restos de cereal con evidencia de malteado en el yacimiento de Genó (Aitona, Lleida).

En la II Edad del Hierro, el primer yacimiento en el que se analizan unos residuos que resultaron ser de cerveza, es Alorda Park o Les Teixoneres (Calafell, Baix Penedes, Tarragona), encontrados en el interior de unas ánforas ibéricas (tipo Mañá B3). A partir de este momento, se identificaron residuos de características similares en ánforas del mismo tipo procedentes de diversos yacimientos. Los resultados obtenidos demuestran la enorme importancia que tuvo en



Vaso cervecero de Los Villares (Caudete, Valencia).

la protohistoria el consumo de esta bebida que, junto al hidromiel, serían posteriormente desplazadas en importancia por el paulatino aumento del consumo de vino.

Como podemos ver, son pocos los elementos que permiten evidenciar en un poblado la presencia de esta bebida, salvo los recipientes relacionados con su fabricación como son los denominados "vasos cerveceros" o candiotas. Poseen en la parte baja un pico vertedor y posiblemente, se utilizarían como decantadores. La aparición de estos recipientes en la excavación de dependencias de poblados,

junto con grandes contenedores para el grano, molinos, embudos, etc., así como jarras y copas utilizadas para su consumo, implican muy probablemente el lugar de elaboración de este producto. Con respecto a los mencionados molinos, en uno de los hallados en Numancia los restos de cereal se encontraban malteados, es decir, los granos habían sido humedecidos y posteriormente calentados o ligeramente torrefactados, proceso, como ya vimos, relacionado con la elaboración de la cerveza o caelia, lo que demuestra su consumo en la propia ciudad.

También las fuentes escritas hacen referencia a la cerveza en la Península en época protohistórica. Ya Plinio comenta (XXII, 164): "Los cereales dan también bebidas: el zythum en Egipto, la caelia y la cerea en Hispania, la cervesia y ciertas bebidas más en Gallia y otras provincias".

Se desprende de ello que era una bebida común en los poblados y consumida en numerosas ocasiones. Una de ellas, narrada por Floro (1, 34, 11), tuvo lugar durante el cerco romano a Numancia (143-133 a.C) y muestra la costumbre de los celtíberos de ofrecer sacrificios en las ceremonias religiosas, realizando previamente un banquete: "decidieron (los numantinos) precipitarse a la lucha como a una muerte segura, habiéndose primero hartado, como para un sacrificio, de carne semicruda y de caelia; así llaman a una bebida indígena hecha de trigo".

2.- EL VINO

El lagar, espacio reservado para la elaboración del vino

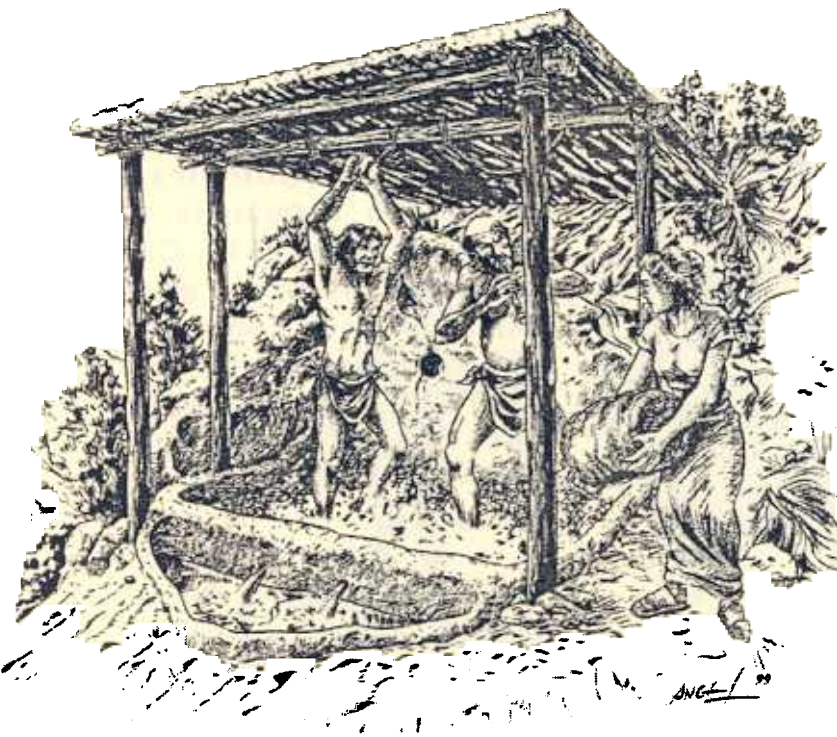
Al contrario de lo que ocurre con la cerveza, para la elaboración del vino se necesita tener un espacio reservado y específico, el lagar. Suele estar compuesto por dos piletas, una para el pisado de la uva y, otra para la recogida del mosto. La reinterpretación de estructuras de funcionalidad hasta ahora desconocidas y la nueva excavación de yacimientos, están permitiendo localizar importantes centros de producción que demuestran la elaboración del vino en asentamientos indígenas en momentos mucho más antiguos de lo que hasta ahora

se conocía; hasta hace poco tiempo, se pensaba que la presencia del vino en la Península se debía principalmente al influjo romano.

Primeras evidencias arqueológicas de la elaboración y el consumo de vino

Aunque las nuevas excavaciones están demostrando una larga tradición del cultivo de la vid en la Península, hay que decir que los primeros contenedores de vino constatados son vasos de alabastro egipcios traídos por los fenicios en el siglo VIII a.C., así como ánforas fenicias encontradas en el Castillo de Doña Blanca (Puerto de Santa María, Cádiz). A partir del siglo VII a.C., se atestigua la

producción local de vino en este yacimiento y en el sureste de la península Ibérica (Alt de Benimaquia, Denia, Alicante) siendo generalizada su producción en el mundo ibérico en torno al siglo VI a.C.



Reconstrucción de un lagar (dibujo: A. Sánchez)

Recientes excavaciones en este yacimiento orientalizante del Alt de Benimaquia, fechado entre el 625 y 550 a.C., han documentado la presencia de lagares destinados a la producción de vino junto con una gran acumulación de pepitas de *Vitis vinifera* (vid cultivada) y ánforas de fabricación local que imitan a las ánforas púnicas en las que tradicionalmente se importaba el vino. El conjunto, fuertemente fortificado, constituye la prueba de la más antigua producción de vino en manos de un jefe indígena, que se encargaba al mismo tiempo de su almacenamiento y distribución. Las élites locales refuerzan su prestigio y riqueza controlando ellas mismas un producto muy codiciado, adquiriendo la tecnología de los propios fenicios con los que llevaban ya más de dos siglos de contacto.

Algo similar ocurre en un yacimiento ibérico del siglo V a.C. situado más al interior, en La Quéjola (San Pedro, Albacete), donde las excavaciones han dejado al descubierto un pequeño recinto fortificado destinado al almacenamiento y posiblemente distribución de vino al encontrarse junto a la Vía Heraclea, red de caminos prerromanos que posteriormente será sustituida y ampliada con la red viaria romana, evidenciando igualmente un control del producto por parte de una élite de la sociedad.



Recreación de una escena de banquete entre las élites vacceas.
(Dibujo: L. Pascual)

En las excavaciones realizadas en la ciudad celtibérica de Segeda (Poyo de Mara, Zaragoza), coetánea cronológicamente con Numancia y destruida en el 153 a.C., se ha encontrado una balsa revocada con arcilla en cuyo interior se han identificado residuos de vino que confirman su funcionalidad como lagar.

Tanto los datos arqueológicos como la lectura de las Fuentes Escritas,

nos indican que en la península Ibérica existía un consumo y producción tanto de vino como de cerveza, aunque más común en el ámbito ibérico que en el celtibérico. Las evidencias de presencia del vino en el mundo celtibérico no son muy abundantes y la aparición de vajilla de importación griega vinculada a la bebida es escasa en comparación con el ibérico.

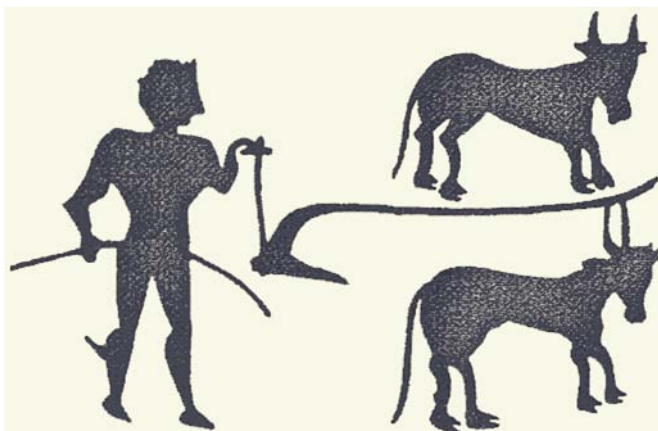
No obstante, los últimos estudios realizados en asentamientos y necrópolis del interior, están dando lugar a un cambio en el conocimiento de estos pueblos. Es de destacar el caso de la ciudad vaccea

de Pintia (Padilla de Duero-Peñafliel / Pesquera de Duero, Valladolid) y de su necrópolis de Las Ruedas, fechada entre los siglos IV al I a.C. Gracias a los análisis realizados sobre los residuos encontrados en el fondo de recipientes cerámicos depositados como ofrendas en algunas de sus tumbas, se han encontrado restos de productos lácteos, grasa animal, aceite de oliva, arropes, bebidas como la cerveza, hidromiel y vinagre o vino. Este último residuo se encontró en sendas copas cerámicas con pie alto, de clara tradición local, muy diferentes de la cerámica importada griega predominante en el ámbito ibérico. Junto a las copas, asociadas al consumo del vino, aparece siempre en el enterramiento un ajuar de guerrero, lo que indica que, probablemente, el consumo de esta bebida estaba asociado a determinadas capas sociales y a un ritual de banquete funerario.

EL BANQUETE EN EL MUNDO MEDITERRÁNEO

Antecedentes del banquete

La costumbre de los banquetes o reuniones sociales tiene una larga tradición histórica. En general, la aristocracia lo incluyó como un elemento de poder, influencia y riqueza ante el resto de la sociedad. Suelen ser reuniones celebradas con abundancia de comida y bebida (vino, cerveza, hidromiel, etc.). A principios del III milenio a.C., ya en el Próximo Oriente aparecen escenas de banquetes en relieves, cilindro-sellos, etc.



Representación de arado en una cerámica ibérica de Alcorisa (Teruel)

A lo largo de la Segunda Edad del Hierro se van a producir una serie de importantes transformaciones que van a dar lugar a mejoras técnicas que, a su vez, influirán de forma positiva en el ámbito socioeconómico. El perfeccionamiento de la metalurgia del hierro permitirá la fabricación de utensilios de trabajo, mucho más duraderos y efecti-

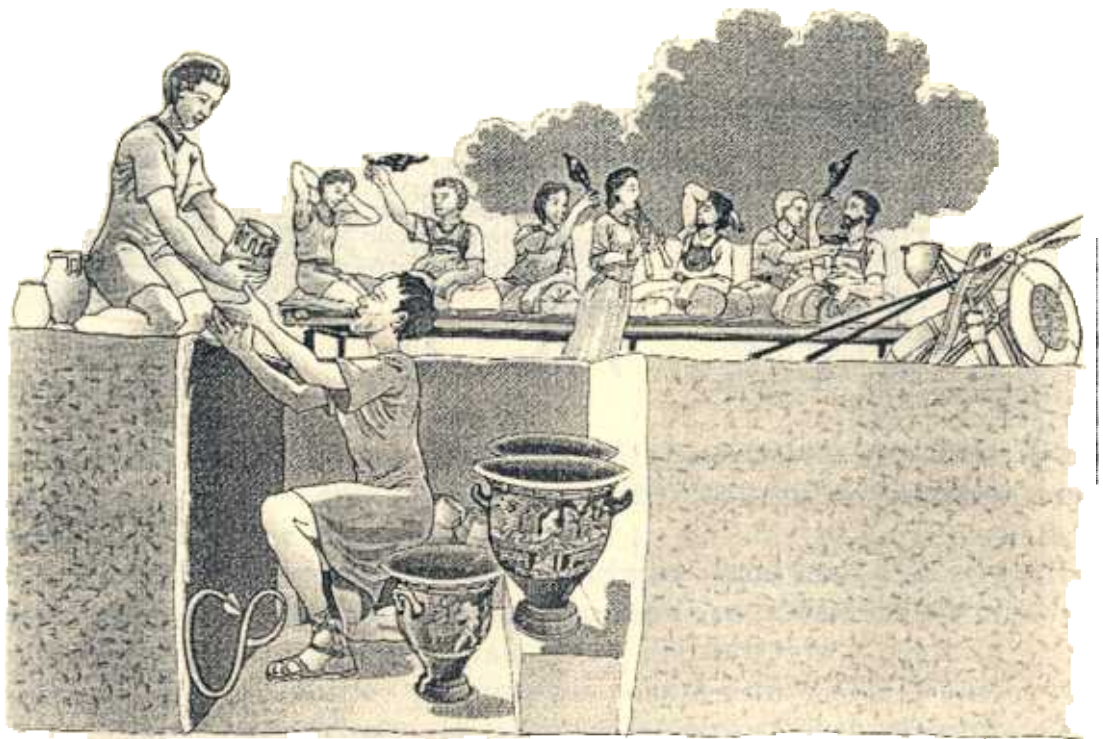
vos que generarán cambios en las diferentes actividades artesanales y productivas. Las mejoras en las herramientas, que aumentan su número y efectividad, van a dar lugar a una mayor producción agrícola y ésta a una mayor riqueza. La evolución de la economía traerá consigo diversos cambios en las clases sociales y una acumulación de riqueza que se evidencia en la posesión de armas, caballos, joyas y vajilla de lujo y que originará una mayor diferenciación entre estas

"élites aristocráticas". La presencia de estas vajillas de lujo, a veces con elementos foráneos procedentes del comercio, nos está indicando la costumbre ya existente, de su uso en banquetes. El auge de las culturas mediterráneas entorno al siglo VI a.C. y, como consecuencia de ella, el aumento del comercio, va a dar lugar a potenciar esta ancestral tradición al iniciarse un intercambio de objetos no presentes hasta el momento en las sociedades europeas, o muy escasos, que serán adquiridos por los jefes tribales como elemento de distinción y poder. Estos intercambios comerciales pronto se verán reflejados en cambios en la cultura y hábitos indígenas. Por tanto, se adquirirán todas estas vajillas griegas y fenicias que potenciarán en cierta medida la ya arraigada costumbre de los banquetes.

Los banquetes se organizaban por muchos motivos, bodas, nacimientos, recogida de cosechas, victorias militares, funerales, etc. Sin embargo, en general, la vajilla de lujo de importación que ha llegado hasta nosotros procede principalmente, de enterramientos. Obviamente, no era este el único uso y destino de esos objetos, pero sí es cierto que el enterrar al difunto con todas estas piezas lujosas, evidenciaba un alto estatus social pues demostraba la riqueza del muerto que le permitía prescindir de una serie de elementos de muy difícil y cara adquisición, frente al resto de la población.

El banquete en la península Ibérica

Aunque se importan los recipientes e incluso el contenido, el vino griego, en la península Ibérica no se adopta la forma de celebración del simposio griego. Aquí ya se celebraba el banquete, que presenta-

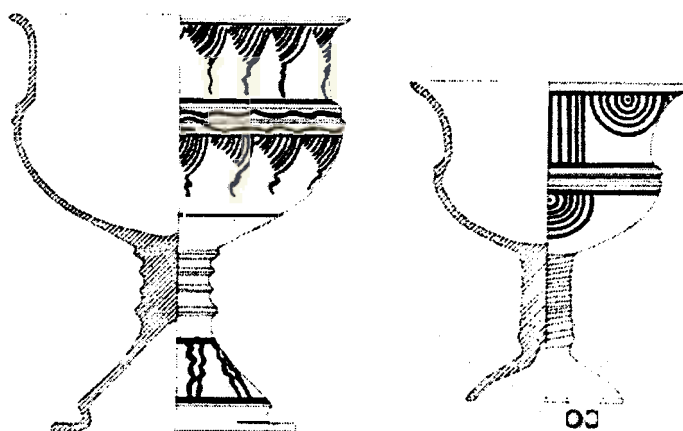


Representación ideal de simposio funerario ante la tumba nº 43 de la necrópolis ibérica de Baza (Granada) (según San Martín y Ramos)

ba unas características y significado diferentes. En el mundo griego, el banquete o simposio (bebida en común que se realiza en torno al vino, reservada en exclusiva a los hombres) servía como medio para compartir ideas, creencias, disfrutar de la música, de la cultura, etc. Sin embargo, en Hispania los banquetes se asocian tanto con celebraciones festivas o manifestaciones de poder, donde la función básica de la bebida y el banquete era mantener lazos de unión y dependencia entre los jefes y sus vasallos, como con ceremonias fúnebres. En los enterramientos de clases sociales elevadas, es habitual encontrar una serie de elementos comunes, tales como, un ajuar de guerrero (espada, escudo, arreos de caballo, etc.), objetos relacionados con el consumo de carne (platos, cuchillo, parrilla, asadores, etc.) y recipientes para el consumo de bebidas (copas, cálices, jarras, etc.) La asociación de estos elementos nos está remarcando el estatus social del muerto al tiempo que, probablemente, muestra la evidencia de una sociedad en la que la guerra, los banquetes, el consumo de bebidas alcohólicas y los rituales están tan arraigados en la vida cotidiana, que se reproducen a la hora de la muerte.

Ya en las fuentes escritas se recogen numerosas menciones a la existencia de esta costumbre de organizar banquetes tanto en la Hispania como en la Galia en las que las bebidas alcohólicas tenían una gran importancia:

"Cuando se reúnen en gran número para cenar se sientan en círculo con el hombre más importante en el centro (...) La bebida de los ricos es el vino, importado de Marsella, que no está adulterado, aunque a veces se le añade un poco de agua. Las gentes del común beben cerveza de trigo preparada con miel, pero en su mayoría sola. Se llama corma. Usan una copa común, bebiendo un poco cada vez, no más de un sorbo, pero lo hacen frecuentemente" (Ateneo, 4, 36, p. 151E-152D).



Modelo de copa celtibérica (según Sanz Minguez)

La costumbre europea de un "vaso común" para beber en contraposición a la copa individual del mundo griego, podría ser una explicación a la escasa aparición, en las excavaciones, de pequeños vasos para beber, en contra de los grandes contenedores, más abundantes. La copa implica comunicación, al tener

que pasar de mano en mano entre los comensales del banquete. Unidas a las copas, suelen aparecer las jarras, de características similares a la de Numancia, al ser éstas las encargadas de hacer llegar las bebidas a la mesa donde, posteriormente, serían consumidas.

GLOSARIO

Ojos apotropáicos: en el mundo griego y fenicio, la bebida tenía un claro carácter religioso y simbólico. A veces, se dota a las jarras y copas de unos ojos pintados que, protegen al bebedor de todo mal. Este elemento se copiará de las vasijas importadas a las jarras ibéricas aunque poco a poco se esquematizará hasta ser representado por un círculo con un punto central.

Línea de postas: motivo decorativo geométrico

Caelia: bebida fermentada, origen de la cerveza, realizada mediante la fermentación de cereales, generalmente trigo o cebada. Se consumía en numerosas zonas del mundo con algunas variaciones de fabricación, recibiendo los nombres de zythum en Egipto, cervesia en la Gallia, caelia y cerea en Hispania, etc.

Fuentes Escritas: textos clásicos, generalmente de época romana, realizados por historiadores y eruditos que narran, con mayor o menor fidelidad, tanto las costumbres como los acontecimientos históricos de otros pueblos.

BIBLIOGRAFÍA

- BURILLO MOZOTA, F. (1999): IV Simposio sobre Celtíberos. Economía. Institución Fernando el Católico. Excma. Diputación de Zaragoza.
- CELESTINO PÉREZ, Sebastián (ed.) (1995): Arqueología del vino. Los orígenes del vino en occidente. Consejo Regulador del Vino de Jerez. Madrid.
- JIMENO, A. et alii (2002): Numancia. Guía del Yacimiento. Soria. Junta de Castilla y León. Asoc. de Amigos del Museo Numantino. Soria.
- JUAN i TRESSERRAS, J. (2000): "La cerveza: un producto de consumo básico entre las comunidades ibéricas del N.E. peninsular". III Reunió sobre Economía en el Món Ibèric. SAGVNTVM-PLAV, Extra-3. Universitat de València.
- MATA PARREÑO, C. y BONET ROSADO, H. (1992): "La cerámica ibérica: ensayo de tipología". S.I.P. Serie de Trabajos Varios, nº 89. Valencia.
- ROJO GUERRA, M.A. et alii (en prensa): "La elaboración experimental de cerveza prehistórica en el Valle de Ambrona", Boletín de Arqueología Experimental.
- SAN MARTÍN, C. y RAMOS, M. (coord.) (1997): Con pan, aceite y vino: la tríada mediterránea a través de la historia. Catálogo de la exposición. Fundación Caja de Granada. Granada.
- SANZ MINGUEZ, C. y VELASCO VÁZQUEZ, J. (2003): Pintia. Un oppidum en los confines orientales de la región vaccea. Universidad de Valladolid.
- SANZ MINGUEZ, C. et alii (en prensa): El vino y el banquete como expresión de poder y vínculo social en la protohistoria europea. Congreso celebrado en Peñafiel (Valladolid) del 15-17 de septiembre de 2004.
- VV.AA. (2000): III Reunió sobre Economía en el Món Ibèric. SAGVNTVM PLAV, Extra-3. Universitat de València.

VISITAS RECOMENDADAS

MUSEO NUMANTINO

Paseo del Espolón, 8

42001 Soria

Telf.: 975 221 397. Fax: 975 229 872

Horario:

Octubre a Junio: de 10 a 14 y de 16 a 19 horas.

Julio y Agosto: de 10 a 14 h. y de 17 a 20 horas.

Julio y Agosto: abierto todos los días

Domingos y Festivos: de 10 a 14 horas.

Lunes, cerrado.

Tarifas de entrada:

Normal: 1,20

Reducida: 0,60 , (grupos vinculados a instituciones culturales o educativas, previa solicitud)

Gratuidad: Consultar

Entrada gratuita sábados y domingos.

Biblioteca:

El museo dispone de una Biblioteca especializada en Arqueología.

Pueden realizarse fotografías para uso privado sin flash ni trípode.

Se puede realizar una visita virtual a la ciudad de Numancia en la página Web: www.numantinos.com

PINTIA, POBLADO VACCEO.

Peñaflor (Valladolid). Plaza del Coso, 31-32.

Horarios: (Atención a los visitantes en la Oficina de Turismo)

Fines de semana y festivos:

Mañanas de 10:00 a 14:30

Tardes:

17:00 a 20:30 (verano)

16:30 a 19:30 (invierno)

Entre semana, consultar en la Oficina de Turismo

Tarifas:

Individual:

Mayores de 12 años: 2

Niños menores de 12 años: 1

Grupos:

Mayores de 12 años: 1,50

Niños menores de 12 años: 1

Para más información sobre el yacimiento, así como cursos y actividades programadas, se puede consultar la página Web <http://gramola.fyl.uva.es/~wpintia/>



Trituración de cereal (según San Martín y Ramos)

PIEZA DEL MES
Departamento de Difusión

Texto:
Mar Alfaro

Sábados:
17,30 h.
Domingos:
11,30 y 12,30 h.
Duración aproximada:
30 minutos

Asesoramiento científico:
Dpto. de Protohistoria

Maquetación:
Raúl Areces y Luis Carrillo

Entrada libre y gratuita