

Ciclo 2005

Ajuar de cocina y ajuar de
mesa: la alimentación



**OLLA NEOLÍTICA DE LA CUEVA DEL
HIGUERÓN (MÁLAGA)**

Susana Consuegra

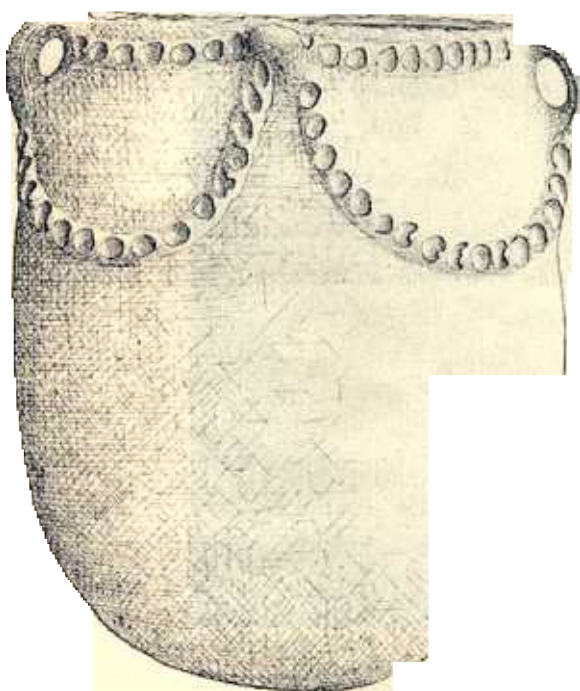
Sala 4

FEBRERO / 2005

DESCRIPCIÓN

La pieza seleccionada procede de una cueva emblemática del neolítico andaluz, la cueva malagueña del Higuierón. Situada entre las poblaciones del Rincón de la Victoria y la Cala del Moral, se asienta en uno de los cantales o acantilados calizos propios de esta zona de la costa mediterránea.

Hemos seleccionado, de entre los vasos conservados enteros o reconstruidos, el vaso nº 1, cuyas características técnicas, formales y decorativas son absolutamente representativas del conjunto cerámico del Higuierón y de las cerámicas neolíticas andaluzas. Se trata de un vaso ovoide de base redondeada. El borde es ligeramente entrante y el labio redondeado. La superficie exterior, que muestra zonas con alto grado de erosión, es de color tostado y acabado espatulado. Tiene dos asas de cinta vertical y dos de orejeta que se disponen junto al borde. Como motivo decorativo se desarrollan dos cordones con digitaciones (impresiones realizadas con la yema de los dedos) que unen las asas: uno recto paralelo al borde y el otro formando guirnaldas que descienden hacia la panza. Por último, el labio presenta también digitaciones.



Dibujo de uno de los recipientes cerámicos recuperados en las excavaciones de la Cueva del Higuierón, según Santa Olalla (López y Ca- cho 1979: 69, fig. 271).

LA CERÁMICA NEOLÍTICA DE LA CUEVA DEL HIGUERÓN

El conjunto cerámico del Higuierón es abundante. Está compuesto por un total de 724 fragmentos de los que 343 posibilitan estudios de formas y/o decoraciones. Además, hay un grupo de 18 vasos enteros o reconstruidos. El estudio de todos ellos permite establecer que las cerámicas neolíticas de esta cueva están cocidas preferentemente en espacios abiertos (cocción oxidante), lo que favorece las superficies con colores tostados y claros. Los desgrasantes, en general gruesos, son pizarra y mica mayoritariamente. Las superficies tienen acabados buenos y muy buenos. Por último, los recipientes cuentan con paredes de grosor medio, mientras las muy gruesas, propias de grandes contenedores, están ausentes en la muestra.

LA CUEVA DEL HIGUERÓN (Rincón de la Victoria, Málaga)

La cueva cuenta con abundante tradición en las leyendas de la comarca. De ahí, sin duda, la variedad de nombres que la designan y que han trascendido a la literatura arqueológica (Cueva del Tesoro y Cueva del Suizo). Fue el Abate Breuil,



Plano de la Cueva del Higuérón (López y Cacho 1979: 13, fig. 2)

en 1918, el primero en investigar, aunque de forma superficial, la cavidad. Posteriormente, las excavaciones llevadas a cabo por M. Laza Palacio y S. Giménez Reyna desde 1951, documentaron nuevas entradas y la existencia de un potente relleno con la estratigrafía alterada por remociones posteriores a los depósitos. Los materiales procedentes de las excavaciones de Laza y Giménez, fueron entregados para su estudio al profesor Santa Olalla, cuya colección se encuentra ahora en el Museo Arqueológico Nacional.

La ausencia de una secuencia estratigráfica, dificulta la interpretación de las distintas fases de uso de la cueva. Por el momento, tan sólo el estudio tipológico de los materiales ha permitido conocer la existencia de una larga ocupación. En 1979, P. López y C. Cacho realizaron el estudio pormenorizado de los materiales estableciendo la existencia de ocupación desde el Paleolítico Superior hasta época medieval. Los materiales prehistóricos corresponden a:

- Paleolítico Superior: con materiales adscribibles al Auriñaciense, Perigordense, Solutrense y Magdaleniense.

- Neolítico: Neolítico inicial (fragmentos de cerámica cardial) y Neolítico medio-final al que corresponde la mayor parte del ajuar cerámico recuperado.

- Edad del Bronce.

DE CAZADORES-RECOLECTORES ESPECIALIZADOS A PRODUCTORES DE ALIMENTOS

La adquisición de dispositivos de producción de alimentos mediante las prácticas que identificamos como ganadería y agricultura son, sin duda, de una enorme trascendencia para el desarrollo social de las comunidades prehistóricas. El crecimiento de la población, la sedentarización e incluso el desarrollo de la complejidad social son repercusiones que de forma más o menos directa podemos relacionar con la producción de alimentos. Desde el punto de vista de la alimentación éste fue el resultado de una larga serie de adaptaciones y "hábitos" que se produjeron desde finales del Paleolítico superior y que se vieron favorecidos por el cambio climático.

Así es, desde el último máximo glacial (hace unos 18.000 años) hasta el comienzo del Holoceno (hace 10.000 años) se produjo una espectacular variación climática que redundó, en el Sur de Europa, en un ascenso de las temperaturas y la humedad. Como consecuencia, tuvo lugar la reducción de los glaciares, la elevación del nivel del mar, la paulatina desaparición de la flora y faunas propias de climas fríos y la extensión del bosque en detrimento de las estepas.

Las poblaciones del final de Paleolítico y las denominadas epipaleolíticas y mesolíticas fueron adaptándose a estos cambios, aprovechando al máximo la biodiversidad creciente en su entorno. Las investigaciones recientes muestran que en estas fechas se produjo una diversificación de la dieta con el aprovechamiento exhaustivo de recursos costeros (pesca y marisqueo), fluviales y terrestres (recolección de productos silvestres y caza). La selección de las especies y ejemplares cazados y recolectados se encuentra en los orígenes de la agricultura y la domesticación.

ALMACENAJE, CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS

El almacenaje de alimentos

El registro arqueológico muestra, aunque no sin dificultad, la existencia lógica de estacionalidad en la obtención de productos alimenticios, tanto silvestres como domesticados. La disponibilidad posterior de éstos durante un determinado tiempo requería de su conservación. Tanto una buena jornada de caza como la matanza de una res o la recolección de bellotas y la propia cosecha de cereales permitían almacenar alimentos que proveían de cierta seguridad alimenticia al grupo. Estas "despensas", además, eran necesarias para la reproducción del ciclo agrícola, mediante la conservación de simiente, así como para ayuda en la manutención del ganado.

La conservación en recipientes en los que la atmósfera no es controlable, como en el caso de los recipientes cerámicos, y el propio tamaño de estos indica un almacenamiento a corto plazo y de índole doméstica. Por el contrario, ambientes en los que se consigue controlar temperatura y humedad, como los silos, son idóneos para conservar a largo plazo.

La conservación de los alimentos

Todos los sistemas de conservación requieren un mínimo tratamiento del producto, aunque ello no presuponga unas modificaciones drásticas en su estructura o sabor, sino simplemente la búsqueda de determinado aislamiento o condiciones específicas de humedad y temperatura. Buena parte de los métodos de conservación debían conocerse desde el Paleolítico aunque las evidencias, incluso para épocas más recientes, son siempre indirectas.

Congelación y *secado* se vieron favorecidos por el clima seco y frío. Los productos, colgados o dispuestos sobre bastidores eran expuestos en lugares aireados y secos a fin de lograr su deshidratación y la paralización de la actividad de los microorganismos. Para la *congelación* se colocaban en el interior de fosas excavadas en el suelo -que en condiciones periglaciares estaba congelado permanentemente-, donde podían conservarse durante largo tiempo. Algunas de estas fosas han sido



Método de ahumado de carne utilizado por los Tumucuas de Florida en el siglo XVI. Grabado de Theodore De Bry

documentadas en Europa central, recubiertas de un techo o de una simple capa de piedras. El consumo se realizaba posteriormente, bien *en seco* o *rehidratando* los productos mediante inmersión y calentamiento. Éste se podía llevar a cabo en recipientes de madera, de corteza o de piel en los que periódicamente se introducían piedras calentadas en los hogares. Posteriormente la hidratación pudo realizarse también directamente sobre el fuego con los alimentos en el interior de recipientes cerámicos. Por último la *salazón*, consistente en introducir en salmuera los alimentos frescos, es un doble método dependiendo de si los productos seorean y secan tras el salado, en cuyo caso actúa como conservante, o bien dependiendo de si se mantiene la humedad, introduciendo los alimentos en lugares cerrados en los que se produce el ablandamiento hasta formar pastas comestibles. La obtención de la sal marina mediante desecación, en recipientes cerámicos poco profundos y con amplio diámetro de boca (tipo cazuela), está bien documentado en el yacimiento onubense de la Marismilla. El uso de la sal ha sido constatado mediante el análisis de residuos orgánicos de los recipientes cerámicos en el yacimiento de Cal Oliaire (Berga, Barcelona).

El fuego sin duda jugó un papel fundamental en los procesos de conservación de alimentos. De hecho, una parte importante de las evidencias arqueológicas de alimentos nos llega gracias a accidentes producidos durante estos procesos. El *Ahumado* permite la estabilización de los alimentos por el humo de la combustión de maderas no resinosas o aromáticas. El *tostado* alarga la vida de los alimentos evitando el desarrollo de hongos, especialmente en aquellos que habían de ser recogidos en estado inmaduro por competencia con otros animales. El proceso de tostado permitía, además, descascarillar más fácilmente productos como avellanas, piñones, algunos cereales.... Por último, la exposición al fuego eliminaba el contenido nocivo de algunos frutos (p. ej. los taninos de la bellota), mejoraba su sabor (astringente y amargo de las manzanas verdes), y facilitaba la molienda.

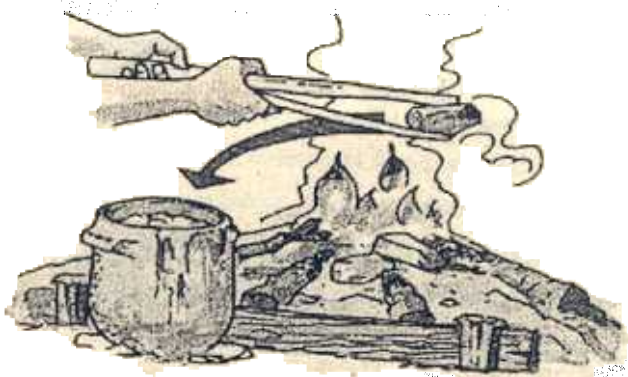
La preparación de los alimentos para su consumo

Cocinar implica una serie de acciones encaminadas a transformar drásticamente la estructura de los alimentos, cuyo conocimiento se ha adquirido a partir de la experimentación y se ha transmitido de generación en generación. En este proceso de cocinado, los productos eliminan su toxicidad, se hacen más comestibles perdiendo su textura fibrosa y, desde luego, mejoran su sabor.

a) *Los sólidos*

Si, como hemos visto, la conservación no requiere el uso de recipientes cerámicos, ni de un ajuar concreto para llevar a cabo los métodos que la garantizan, la cocina, la transformación de los alimentos para su ingesta observó grandes variaciones desde la invención por el hombre de la cerámica. La presencia de contenedores cerámicos para cocinar es muy posterior al procesado de los alimentos. De hecho existen múltiples sistemas para cocinar alimentos sin necesidad de usar recipientes cerámicos:

cocina a la *brasa*, *escalfado* sobre piedras candentes, *horneado* en diferentes dispositivos (hoyos en el suelo, hornos altos de arcilla tipo *tandoor*), calentar mediante introducción en líquido de piedras candentes, *en tripas* de animales sobre el fuego, etc. De hecho, por ejemplo existen algunas comunidades del Sudeste asiático donde las tiras de bambú son los únicos contenedores conocidos para cocinar. Las experimentaciones etnoarqueológicas demuestran la dificultad para obtener la ebullición en recipientes que no se puedan exponer directamente al fuego. La carne y los productos vegetales más fibrosos y con bajos contenidos de agua son los más idóneos para cocinar en estas condiciones, mientras las verduras, granos o crustáceos han tomarse crudos o a la brasa (perdiendo la mayor parte de su contenido alimenticio).



Reconstrucción de proceso de calentamiento de líquidos mediante introducción de piedras candentes en el recipiente contenedor (Bocquet 1999: 74)

Las propiedades físicas de la cerámica permiten, sin embargo, la contención de líquidos y su cocción. La posibilidad de cocer alimentos a 100° C durante un tiempo determinado hizo comestibles muchos granos, leguminosas, bulbos y frutos silvestres disponibles para el hombre. La eliminación de toxinas, por ejemplo, requiere una ebullición de los productos a 100° C durante periodos de 20 a 60 minutos. Además los alimentos se hacen digeribles y con mejor gusto al paladar. Por tanto, el uso del ajuar cerámico en la preparación de alimentos incrementó el espectro de productos consumibles, especialmente de vegetales. A la larga, ésto intensificó su consumo e hizo depender, cada vez más, la subsistencia de los productos agrícolas. De hecho, los análisis de elementos sobre huesos humanos de algunos enterramientos neolíticos, muestran que el consumo de proteína animal era bajo y que los alimentos vegetales constituían la parte primordial de la dieta. La presencia elevada de caries en la dentadura puede atribuirse también al consumo elevado de carbohidratos y a altas concentraciones de azúcares.

Por último, hay que señalar la importancia que la cocción de alimentos tuvo para la medicina y la salud. En primer lugar, se hizo posible la preparación de brebajes e

infusiones, pero sobre todo permitió la incorporación de alimentos "preparados" para la población infantil y las personas mayores.

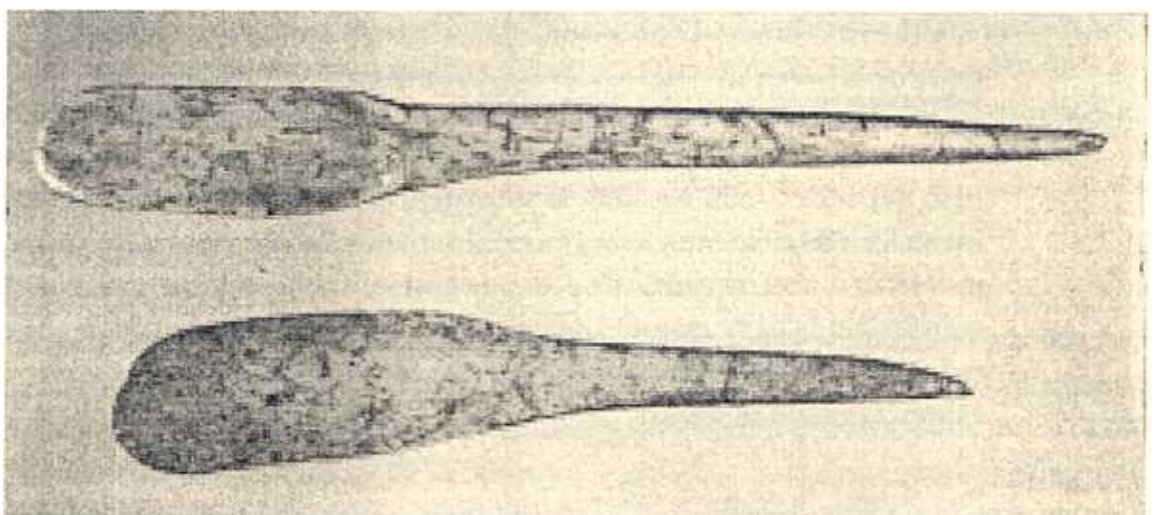
b) Los líquidos

Recientemente, los análisis químicos de los residuos orgánicos presentes en el interior de las vasijas cerámicas han permitido documentar restos de malta de cebada y de trigo e hidromiel en algunos recipientes. Por el momento, contamos con noticias de los yacimientos de Can Sadurní (Bajo Llobregat, Barcelona) y Huecas (Toledo); se trata de las primeras evidencias de consumo de alcohol en la Península y se fechan en el Neolítico medio. Ya en época calcolítica contamos con los yacimientos de la Loma de la Tejería (Albarracín, Teruel) el Valle de Ambrona (Soria). El proceso de elaboración de la cerveza comenzaba con el *malteado* consistente en producir la germinación del grano. Para ello se remojava y posteriormente se dejaba reposar en algún lugar húmedo y fresco. Después se realizaba el *secado* y *tostado* del grano, que favorecían la disolución de los azúcares en los procesos ulteriores. Más tarde se *trituraba* el cereal y se *maceraba* calentándolo en agua. Se produce así la fermentación que caracteriza a la cerveza. Por último, se añadían hierbas aromáticas o miel y la bebida estaba lista para el consumo.

Tanto la fabricación como el consumo de cerveza están en relación directa con el uso de recipientes cerámicos. Los de mayor tamaño para el proceso de maceración, mientras vasos más reducidos, en ocasiones decorados, se utilizaban para el consumo. De hecho, durante el calcolítico el consumo de cerveza está atestiguado en vasos campaniformes, cuya decoración y calidad técnica inducen a pensar en un consumo con carácter excepcional (festejos, ceremonias).

COMIDA, BANQUETE Y PODER

Aunque se puede intuir desde el Paleolítico, es a partir del Neolítico cuando los vestigios arqueológicos permiten asegurar que la alimentación no responde exclusi-



Cucharas neolíticas de hueso

vamente a las necesidades nutricionales. Por el contrario se convierte en una expresión cultural, reflejo de una ideología y, posteriormente, del poder.

Es probable que el propio hecho de cocinar, especialmente en torno al fuego, haya servido como acto de cohesión social. Compartir los alimentos y, sobre todo, el consumo ostentoso es una forma de distribución de "riqueza" y a la vez genera lazos de dependencia entre los miembros de una sociedad o entre grupos vecinos. El acceso a los alimentos y el mismo proceso de la alimentación muestra diferencias que pueden ser de rango y también de género. Su manifestación se hace patente de diferentes modos: segregación espacial, distinciones en el tiempo (p.ej. orden de servir), diferencia en la calidad de los alimentos (p.ej. acceso a los bocados más sabrosos o restricción a ciertas bebidas), en la cantidad de alimentos (p.ej. distribución de las mejores porciones) y, por último en la duración de la comida y sus prolegómenos.

BIBLIOGRAFÍA

COLOMER Y SOLSONA, L. (1996): "Contenidors ceràmics i processament d'aliments a la prehistòria", *Cota Zero*, 12, p.p. 47-60.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. (2004): *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Tusquets Editores. Barcelona.

FLANDRIN, J.L. et MONTANARI, M. (dir.) (1996): *Histoire de l'alimentation*. Ed. Fayard. Paris.

GIMÉNEZ REYNA, S. y LAZA PALACIOS, M. (1962): "Informe de las excavaciones en la Cueva del Higuierón o del Suizo", *Noticiario Arqueológico Hispánico*, VI, cuad. 1-3, p.p. 60-67.

LÓPEZ, P. y CACHO, C. (1979): "La Cueva del Higuierón (Málaga): estudio de sus materiales", *T.P.*, 36, p.p. 11-81.

MARTÍN, J., VILLALBA, P., MARTÍN, A. y JUAN-TRESSERRAS, J. (E.P.) "Cal Oliaire (Berga, Barcelona), un asentamiento neolítico en el umbral del IV milenio con residuos de sal y de productos lácticos" *III Congreso de Neolítico en la Península Ibérica*. Univ. de Cantabria, octubre 2003.

ROJO GUERRA, M. A.; GARCÍA MARTÍNEZ-DE-LAGRÁN, I.; GARRIDO PENA, R. (en prensa): "La elaboración experimental de cerveza prehistórica en el Valle de Ambrona", *Boletín de Arqueología Experimental*.

Mientras se publica este texto se puede acceder a la web <http://www.valledeambrona.com/noticias/main.html>, que incluye documental sobre la elaboración de la cerveza.

ZAPATA PEÑA, L. (2000): "La recolección de plantas silvestres en la subsistencia mesolítica y neolítica. Datos arqueobotánicos del País Vasco", *Complutum*, 11, p.p. 157-169.

VISITAS RECOMENDADAS

Hemos seleccionado tres cuevas, todas referentes esenciales en el estudio del Neolítico de la Península y, sobre todo, de gran belleza.

La Cueva del Higuerón o de El Tesoro (Rincón de la Victoria, Málaga), de donde procede la pieza que presentamos.

Horario de visitas (siempre guiadas):

Verano (15 junio- 15 septiembre):

Mañana: 10.45 - 11.30 - 12.15 - 13.00

Tarde: 16.45 - 17.30 - 18.15 - 19.00

Resto del año:

Mañana: 10.45 - 11.30 - 12.15 - 13.00

Tarde: 15.45 - 16.30 - 17.15

Coste de la entrada:

- Niños (0 – 3 años).....gratis
- Infantil (4 – 14 años).....2'50 €/visita
- Adultos (15 – 64 años).....4'25 €/visita
- Jubilados y 3ª edad (de 65 años en adelante)...2'50 €/visita
- Pensionistas y Jubilados del municipio.....gratis

www.turismo.rincondelavictoria.es/cueva.html

La Cueva de Nerja (Nerja, Málaga)

Horario de taquilla y entrada a la cueva:

Verano:

Mañana: 10 a 14 h.

Tarde: 16 a 20 h.

Invierno:

Mañana: 10 a 14 h.

Tarde: 16 a 18,30 h.

Tarifas individuales:

- Niños (0 – 6 años).....gratis
- Infantil (6-12 años).....2'50 €/visita
- Adultos (15 – 64 años).....5 €/visita

www.cuevadenerja.es

La Cueva de los Murciélagos (Zuheros, Córdoba)

Sábados, Domingos y Festivos*

Horario de Verano (del 1 de abril al 30 de septiembre):

PASES

11 h. - 12:30 h. - 14 h.

17:00 h. - 18:30 h.

Horario de Invierno (del 1 de octubre al 31 de marzo):

PASES

11 h. - 12:30 h. - 14 h.

16 h. - 17:30 h.

De Lunes a Viernes. (No Festivos)

Visitas individuales (hasta 20 personas): 12:30 h. - 17:30 h. en Verano
y 12:30 h. - 16:30 h. en Invierno. (previa reserva).

Para grupos de más de 20 personas: el horario es a convenir. (previa reserva)

*La cueva permanecerá cerrada los días 1 de enero y 25 de diciembre.

Tarifas individuales:

Fin de semana:

- NIÑOS (4-12 AÑOS)..... 3,50 €/VISITA
- ADULTOS (MAYORES DE 13 AÑOS).....4,60 €/VISITA

Entre semana:

- NIÑOS (4-12 AÑOS)..... 3,30 €/VISITA
- ADULTOS (MAYORES DE 13 AÑOS).4,10 €/VISITA

www.cuevadelosmurcielagos.com



Vasito ovoide de cerámica (7,3 cm.) Cueva del Figuerón (Málaga)



Vaso ovoide de cerámica (25 cm.) Cueva del Higerón (Málaga)

Departamento de Difusión
PIEZA DEL MES

Sábados: 17,30 h.
Domingos: 11,30 h. y 12,30 h.
ENTRADA LIBRE

Texto: Susana Consuegra

Asesoramiento científico:
Dpto. de Prehistoria

Maquetación: Raúl Arces y Luis Carrillo