

## LAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN: COCINA Y ARQUEOLOGÍA

SANDRA MONTÓN SUBIAS \*

Cualquier grupo humano necesita, en su cotidianeidad, llevar a cabo un conjunto de prácticas y establecer unas redes de relación que permitan su continuación. En este artículo, me centraré en una de estas prácticas: las de alimentación y, en concreto, las culinarias. Primero, las contextualizaré en el marco de las actividades de mantenimiento y enfatizaré su carácter fundamental en la configuración de la matriz social. Seguidamente, repasaré la atención que la cocina ha recibido en el seno de otras disciplinas, en el de la propia arqueología y analizaré la cocina en tanto que sistema tecnológico. Finalmente, observaré la trayectoria del estudio de las prácticas culinarias en arqueozoología y los sesgos que puede ocasionar ignorarlas al estudiar e interpretar los datos arqueológicos.

### **La cocina y la alimentación en el marco de las actividades de mantenimiento**

Tradicionalmente, el discurso occidental ha establecido una diferencia clara entre dos ámbitos de actuación social, el público y el privado, a la vez que ha equiparado lo privado a lo doméstico<sup>1</sup>.

\* Institució catalana de Recerca i Estudis Avançats Centre d'Estudis de Patrimoni Arqueològic de la Prehistòria. Universitat Autònoma de Barcelona.

1. Para un análisis en mayor profundidad de este malentendido, véase Murillo 1997; Montón 2000.

Al haber priorizado la interpretación histórica el ámbito público, esta relación de diferencia ha sido, además, de jerarquía y lo doméstico se ha supeditado a lo público, quedando incluso fuera de la historia escrita. Esta jerarquía ha recibido sexo: el ámbito público atañe a los hombres; el doméstico, a las mujeres. Seguramente por ello, se ha prescindido de lo doméstico para explicar la configuración de los procesos sociales.

La categoría actividades de mantenimiento quiere nombrar las prácticas, relaciones y experiencias normalmente asociadas al ámbito doméstico y resaltar su crucialidad para la supervivencia de las comunidades humanas a corto y largo plazo. Se trata de categorizar las actividades y relaciones que hacen posible la alimentación, el cuidado, la salud pública y la transmisión de patrones de socialización dentro de un grupo para restituir a este campo de la acción humana la importancia que le corresponde en la interpretación histórica<sup>2</sup>.

Parece evidente que un estudio de este tipo precisa identificar, enumerar, describir y estudiar la variabilidad de este conjunto de actividades, pero el objetivo no radica únicamente en esto, sino en resaltar su carácter fundamental en la configuración y dinámica del entramado social. Y ello es así porque las actividades de mantenimiento intervienen en la toma de decisiones de cualquier grupo humano y sustentan la base que permite otro amplio abanico de actividades grupales y proporcionan cohesión al grupo.

Las prácticas relacionadas con la alimentación y la cocina, es decir, las actividades y relaciones que permiten convertir las materias primas en productos socialmente comestibles, resultan un buen ejemplo de lo apuntado hasta ahora. A pesar de ello, la atención que han recibido en las distintas disciplinas sociales no parece proporcional a su importancia.

### **Las prácticas de alimentación en las disciplinas sociales**

Los discursos más elaborados en torno a la cocina y al alimento en las disciplinas sociales se han elaborado en Sociología y Antropología. Ya el estructuralismo había considerado a la cocina como un componente social fundamental. Para Levi-Strauss (1958; 1965) los sistemas culinarios expresan oposiciones cosmológicas y sociológicas de las sociedades humanas y resultan cruciales para comprenderlas. Las

2. Para profundizar en el tema de las actividades de mantenimiento, véase Picazo 1997; Colomer, González Marcén y Montón 1998.

estructuras sociales pueden encontrarse aquí, del mismo modo que lo hacen en los sistemas de parentesco, en la mitología o en la ideología política.

Sin embargo, en la mayoría de estudios, la cocina y sus procesos asociados se han hecho depender de otras dos variables: el consumo del alimento y la producción de las materias primas utilizadas en su elaboración<sup>3</sup>.

Goody, sin duda uno de los antropólogos más destacados en el estudio de la cocina, apunta, por ejemplo, que es la fase final de la actividad humana más importante (dejando a un lado la reproducción), es decir, la producción de alimentos (1994: 43). Personalmente, considero que existen ya suficientes ejemplos que demuestran que la cocina es más que la parte final de una cadena de producción, que puede situarse al frente de esa cadena y marcar el ritmo del propio sistema productivo (Gifford-Gonzalez, 1993; Oliver, 1993).

El alimento y la cocina, en la mayoría de los casos, se ha analizado desde el punto de vista del consumo. Con el alimento, se pueden expresar y construir patrones de comportamiento social, normas o tabúes religiosos, significados culturales y simbólicos (Crawley, 1902; Frazer, 1907; Fortes y Fortes, 1936; Firth, 1966; Young, 1971; Douglas, 1971; 1975; Arnott, 1975; Khare, 1976; Sahlins, 1976; Barthes, 1979; Turner, 1982; Bourdieu, 1984; Mintz, 1985; Visser, 1986; Weismantel, 1994). Recientemente, y sin duda en relación con nuestra actual preocupación por el cuerpo y la salud, se ha renovado el interés por la sociología de la alimentación y la interacción entre el alimento y la creación del propio cuerpo (Fischler, 1988; Curtin, 1992; Falk, 1994; Lupton, 1996). Se han resaltado de nuevo las cualidades culturales y subjetivas del alimento, que pasan a formar parte del sujeto a través de su posesión y consumo. Una vez más, el consumo ha sido el aspecto destacado, aunque también se ha reconocido la importancia de la cocina (Falk, 1994).

En este breve repaso a la atención que las prácticas de alimentación han recibido en las disciplinas sociales, no podemos olvidar tampoco la inflexión que supuso la emergencia del feminismo en muchas de ellas. De hecho, no fue hasta ese momento que las diversas actividades de mantenimiento empezaron a recibir una atención más detallada. Diferentes investigadoras de la Historia, la Economía, la Sociología y la Antropología sacaron de su ostracismo al trabajo doméstico, empezaron a analizar las prácticas de procesado de alimento y cocina y a considerar sus relaciones en el conjunto social (Oakley, 1974; Cowan, 1989; De Vault, 1991).

3. Para ampliar la visión sobre el tratamiento que ha recibido la esfera alimenticia, véase Montón 2000.

## Las prácticas de alimentación y la cocina en la disciplina arqueológica

Los materiales y estructuras arqueológicas más comunes, aquellos que recuperamos en mayor número en cualquier excavación, están relacionados con las actividades de mantenimiento y con las prácticas culinarias. Cerámica común (de cocina), casas, hogares, restos faunísticos, instrumentos líticos..., todos son testimonio de las actividades de mantenimiento que se llevaron a cabo en el poblado que excavamos. Sin embargo, normalmente no se han estudiado desde esta perspectiva.

De hecho, solamente la denominada Arqueología del Género, al dedicarse a las esferas relacionadas con las experiencias de las mujeres (Conkey y Gero, 1991) y al introducir el interés por el trabajo doméstico<sup>4</sup>, ha empezado a considerar la cocina como un ámbito de análisis fundamental. La Arqueología del Género ha significado lo que en otras disciplinas de las Ciencias Sociales supuso la introducción del feminismo durante los años setenta: el estudio del conjunto de actividades englobadas dentro de lo doméstico.

Algunos de los estudios de la Arqueología del Género han permitido comprobar el carácter fundamental que la cocina tiene en la configuración y dinámica del entramado social, al posibilitar los cambios que se producen en otras esferas sociales. En un artículo publicado en el ya famoso libro *Engendering Archaeology*, Brumfield (1991) resaltó la importancia de la cocina en la transición del periodo pre-Azteca al periodo Azteca en las comunidades que vivían en el centro de México. Durante esta transición, hubo un cambio fundamental en la cocina —de una cocina basada en la elaboración de productos líquidos se pasó a otra basada en la elaboración de productos sólidos— que posibilitó cambios importantes relacionados con los nuevos patrones de trabajo que demandaba la dominación Azteca. Esta arqueóloga demostró claramente que los considerados cambios sociales son solo posibles a expensas de las actividades de mantenimiento.

### *Cocina, arqueología y género*

Realmente, la cocina, en tanto que actividad de mantenimiento, es probablemente una de las prácticas más claramente realizada por mujeres. En casi todas las sociedades conocidas (presentes y pasadas), existe una fuerte identificación entre mujeres y cocina. Es cierto que los hombres

4. Principalmente a partir de los denominados estudios de *household* (Hendon, 1996).

intervienen en ciertos procesos y, sobre todo, en las llamadas comidas o festines rituales. Sin embargo, la responsabilidad del proceso cotidiano de la alimentación recae en las mujeres, tal como demuestran incontables ejemplos (véase, por ejemplo, Brumfiel, 1991; Moore, 1986; Friedl, 1975; Fruzzetti, 1985; De Vault, 1991; Warde y Hetherington, 1994; Godoy, 1994; Lupton, 1996). Resulta curioso que sean, precisamente, esos pocos casos en los que intervienen los hombres los que más han llamado la atención de la investigación. No es extraño leer relatos antropológicos que describen con todo lujo de detalle los banquetes rituales y sus preparativos, aunque ya es más difícil encontrar relatos que describan con la misma atención la cocina del día a día (véase Levi-Strauss, 1965 sobre este punto), y menos frecuentes resultan aún los que consideran las implicaciones de las prácticas culinarias en la dinámica social (una excepción notable la tenemos en Weismantel, 1994).

Pocas veces se cuestiona que eran las mujeres las que cocinaban en el pasado, incluso cuando no existe ninguna prueba evidente de que ello fuera así. En este sentido, no me ocurre a mí lo mismo que a otras colegas que continuamente tienen que responder a quienes cuestionan la presencia de las mujeres en los ámbitos que ellas estudian (por ejemplo, la producción lítica, la producción metalúrgica, etc.). En mi caso concreto, no tengo que demostrar que las mujeres cocinaban, porque todo el mundo se las imagina en esa actividad. El reto es de índole diferente, pues de lo que se trata es de entender las interconexiones que se establecen entre la cocina y otras prácticas sociales y demostrar que las relaciones que se traban en su ejecución resultan fundamentales para el mantenimiento de la vida social.

De hecho, desde el punto de vista de restituir importancia a estas actividades, no importa tanto quién realmente cocinara en el pasado. Lo que debe considerarse es que, por ser una esfera que actualmente se identifica con una práctica femenina, se ha apartado de la investigación académica. Se trataría, por lo tanto, de revalorizar un ámbito de la actuación femenina, tradicionalmente parte del saber femenino, transmitido de generación a generación mediante redes de aprendizaje protagonizadas por mujeres. Y es que la propuesta de las actividades de mantenimiento historiza ese ámbito de la práctica humana y restituye al pasado (la importancia de) su día a día. Por ello también, las actividades de mantenimiento permiten feminizar la historia (Montón, 2000).

### *La tecnología de la alimentación*

Alimentar constituye un proceso social complejo que implica diferentes niveles de acción y de relación entre quienes preparan la comida y entre quienes la preparan y la reciben.

Desde un punto de vista técnico, quienes preparan la comida se implican en tres tipos principales de operaciones:

1. El procesado de las materias primas para obtener un producto socialmente comestible: el alimento. Se engloban aquí todos aquellos procesos relacionados con la transformación de los recursos vegetales y animales en productos comestibles a corto y largo plazo. Básicamente, se incluyen los diferentes sistemas culinarios (hervir, freír, asar, cocinar al vapor, ahumar, marinar, fermentar, etc.) y actividades como la molienda.
2. Literalmente, el término alimento se ha definido como cualquier sustancia que el cuerpo de un animal o una planta puede tomar para mantener su vida o crecimiento. En el caso de los humanos, este propósito se consigue a través de la mediación de las actividades de mantenimiento, mediante el procesado y cocinado de los recursos vegetales y faunísticos. El término alimento tiene, por lo tanto, un significado social, ya que las sustancias primeras sólo se convierten en alimento a través de los procesos de trabajo característicos de las actividades de mantenimiento.
3. La obtención de aquellos elementos que resultan imprescindibles para la conversión de las materias primas en alimento, básicamente agua y combustible. Aunque sus propiedades no siempre se incorporan a la comida, normalmente resultan esenciales para metamorfosear las materias primas en productos alimenticios. Además, éstas son dos variables que suelen resultar decisivas en la ubicación de los poblados, en la distribución del tiempo de trabajo en el seno de la comunidad y en la organización diaria de las actividades de mantenimiento.
4. El mantenimiento de los lugares (hornos, almacenes, basureros) y artefactos (utillaje de cocina, piedras de moler, etc.) necesarios y relacionados con estas actividades.

Comentaba anteriormente que las prácticas de alimentación y cocina requieren de redes de relación concretas. Aunque la forma que toman estas redes es variable, las necesarias para llevar a cabo los procesos de aprendizaje deben necesariamente encontrarse en todas las comunidades, probablemente en la forma de transmisión generacional del saber de madres a hijas.

El procesado culinario requiere de un largo tiempo de aprendizaje para que el resultado final tenga éxito y se asegure su continuidad. Resulta imprescindible conocer las propiedades de los recursos que se utilizan, como éstas se modifican dependiendo del sistema culinario

empleado, los diferentes pasos que deben seguirse en estos mismos procesos culinarios, cuál es el alimento adecuado en cada caso concreto (enfermedad, edad, etc.), el comportamiento de los utensilios con los que se debe cocinar, el tiempo y la temperatura de cocción, el tipo de combustible más adecuado, el mantenimiento de la fuente de energía, etc. En definitiva, un sinfín de factores que permitirán que las materias primas cambien y mejoren sus características para el consumo humano. La palatabilidad y la digestibilidad aumentarán, desaparecerán los elementos tóxicos y bacteriológicos, será posible la conservación y se conseguirá la desiderabilidad social del alimento (Leopold y Ardrey, 1972; Stahl, 1984; Linder, 1985; Wandsnider, 1997). Una cocina exitosa asegurará que el cambio en los nutrientes de las materias primas se maximice. En cambio, un conocimiento superficial de los diferentes mecanismos implicados podría disminuir o incluso destruir el potencial valor nutritivo del producto final.

A pesar de su importancia, la tecnología de la creación del alimento raramente se ha reconocido como un sistema tecnológico social digno de ser analizado (algunas excepciones son Firth, 1966; Bruneton, 1975; Godoy, 1994; Colomer, 1996). La atención académica se ha centrado en la tecnología de las actividades que procuran las materias primas tales como los métodos de caza, los sistemas agrícolas, etc (como ejemplo, véase Oswalt, 1976).

Del mismo modo, se han ignorado los cambios tecnológicos en el procesado de alimentos y los utensilios con los que se realiza, aunque afectan directamente al tiempo de trabajo de una parte importante de la población. Comentando este aspecto con una amiga de Calcuta, me hizo entender la importancia que para la mayoría de mujeres en diferentes pueblos de la India había tenido la introducción de la cocina (el aparato).

### **La cocina en arqueozoología**

Ya he apuntado antes que los restos arqueológicos más frecuentes en una excavación suelen estar relacionados con el procesado de alimentos. Los restos faunísticos, por ejemplo, acostumbra a ser restos de alimentos que se desecharon una vez terminó su utilización social. La mayor parte de estos huesos experimentaron en su día diferentes procesos culinarios y, por lo tanto, podrían ofrecernos información a ese respecto.

Desdichadamente, la arqueozoología se ha visto afectada por los mismos sesgos que otras disciplinas de las ciencias sociales en relación con las llamadas actividades «domésticas», asociadas al trabajo femenino.

Sería injusto y erróneo afirmar, sin embargo, que no se ha dedicado atención al procesado alimenticio. Ahora bien, tanto la etnoarqueología como la arqueozoología han enfatizado, en el análisis del procesado alimenticio, las denominadas prácticas de carnicería (descuartizamiento, desarticulación, fileteado, etc). Tampoco es una casualidad que estas sean prácticas asociadas con el trabajo masculino.

A escala general, la discusión académica en arqueozoología se ha centrado en tres aspectos fundamentales: los relacionados específicamente con la identificación y cuantificación de los animales presentes en la muestra arqueológica; la obtención y gestión que se hace de estos animales y la formación del propio registro arqueológico óseo.

Curiosamente, la cocina puede afectar a estos tres ámbitos, pero su presencia y consecuencias raramente se han estimado, aunque también es cierto que en los últimos años empiezan a aparecer contribuciones al respecto (Gifford-González, 1989; 1993; Oliver, 1993; Pearce y Luff, 1994; Montón, 1996; 2000).

Realmente, algunos enigmas históricos adquieren un matiz diferente cuando se contemplan bajo el punto de vista de la cocina. Sin duda, uno de los temas más debatidos en prehistoria es cuando los humanos utilizaron el fuego por primera vez y cuando se cocinó con fuego por primera vez (Gowlett *et al.*, 1981; Isaac, 1984; Clark y Harris, 1985; James, 1989).

Parece obvio que la utilización del fuego en la cocina debe haber tenido importantes consecuencias para los seres humanos. Cocinar con fuego favoreció un enriquecimiento de la dieta al proporcionar más productos que previamente no eran comestibles (Leopold y Ardrey, 1972; Farb y Armelagos, 1980). Por ejemplo, se pudieron utilizar partes de animales que anteriormente tenían menor o ningún valor nutritivo. Además, junto a las ventajas nutritivas, la aparición de las prácticas culinarias debió abrir un nuevo campo para expresar y construir nuevas redes de relación social (como lo demuestran los muchos significados y relaciones asociadas con la comida y la cocina en sociedades del presente y del pasado (Frazer, 1907; Pullar, 1970; Barthes, 1979; Revel, 1979; Bahloul, 1983; Visser, 1986; Curtin, 1992; Godoy, 1994; Weismantel, 1994)).

De lo anterior, se desprende también que el aprovechamiento de los cuerpos de los animales debe haber variado con la utilización del fuego en la cocina y con la aplicación de los diferentes y sucesivos sistemas culinarios. De hecho, algunas observaciones etnográficas demuestran que las decisiones que se toman una vez cazado el animal están relacionadas con los procesos culinarios que se vayan a adoptar. Parece ser, por lo tanto, que constituyen un elemento influyente a la



hora de decidir como se gestiona el animal. Gifford-González señala que la actuación en el momento del despiece depende de si la intención es obtener fracciones para asarlas al fuego, huesos y trozos de carne para estofarla, porciones fileteadas para sacarlas, o piezas manejables para congelarlas y conservarlas (1993: 185). Oliver ha propuesto incluso que la importancia de la cocina para influir en las decisiones acerca del transporte y del despiece inicial sugieren que las innovaciones en las tecnologías de extracción de nutrientes en la Prehistoria (por ejemplo, el fuego, las fosas, las piedras o los recipientes cerámicos para hervir) pueden haber repercutido en las estrategias de transporte y procesado de las carcasas animales (1993: 222).

En consecuencia, parece razonable pensar que la utilización del fuego para cocinar acarreó cambios importantes en la vida humana, aunque todavía no sabemos cuando se inició este proceso. Quizás una mejor comprensión de cómo el calor en los procesos de cocina afecta a los huesos podría ayudar a clarificar este problema y contribuir a la interpretación de contextos donde la presencia de fuegos controlados es ambigua.

#### *La cocina como agente tafonómico.*

No existen demasiados experimentos en arqueología que intenten explicar cómo los sistemas culinarios afectan a los huesos. Y ello a pesar de que el estudio de la modificación de los huesos tiene ya una dilatada tradición en arqueozoología. Recientemente, el interés por estos aspectos de la tafonomía se ha renovado (por ejemplo, Bonnicksen y Sorg, 1989; Stiner, 1991; Hudson, 1993; Lyman, 1994). Con diferencia, la mayor parte de la investigación se ha centrado en los procesos de desuello, los patrones de desarticulación de las carcasas y los procesos de extracción de carne, periostio, tendones y médula. Estos procesos raramente se han conectado con prácticas culinarias (a pesar de que ahora sabemos que éstas inciden en ellos directamente). Además, las alteraciones que los huesos sufren en el proceso de cocina debidas al calor no han recibido, ni mucho menos, la misma atención. Aunque existe un reconocimiento de que los huesos se ven modificados de diferente manera según sea la técnica culinaria utilizada (Colley, 1990), raramente se ha considerado a la cocina como un agente tafonómico importante.

Existen algunos experimentos realizados para dilucidar cómo el calor afecta a los huesos. Con contadas excepciones (Pearce y Luff, 1994), el objetivo de la mayoría no radica en la evaluación de las actividades culinarias (Herrmann, 1977; Shipman *et al.*, 1984; Von Endt y Ortner,

1984; Buikstra y Swegle, 1989), sino en el comportamiento que los huesos humanos presentan en los procesos de incineración.

Gracias a la realización de estos experimentos sabemos que el calor normalmente modifica el color, la textura superficial, la morfología microscópica y la estructura cristalina de los huesos. También sabemos que el peso y tamaño de los huesos puede disminuir, a la vez que puede afectar a su fragmentación y deformación. También es cierto que muchos de estos cambios ocurren a temperaturas superiores a las que se alcanzan en los procesos de cocina, por lo que estos resultados deben evaluarse con cautela (Shipman *et al.*, 1984).

Pearce y Luff (1994) realizaron un experimento arqueológico para averiguar las diferencias entre huesos crudos, hervidos y asados. En los huesos asados, el color y textura eran diferentes dependiendo de la temperatura y el tiempo de cocción. También observaron diferencias en la fragmentación y deformación de los huesos. Los huesos hervidos tendían a fragmentarse longitudinalmente, influyendo también la duración del tiempo de cocción. Los huesos asados se fragmentaban más y su fragilidad aumentaba con la temperatura. Algunas observaciones etnográficas parecen apuntar en la misma dirección. Oliver (1993) anotó que los patrones de fragmentación de los huesos eran diferentes dependiendo de si estaban crudos o asados. Gifford-González (1993) también ha señalado que la pérdida de colágeno en los huesos cocinados puede posiblemente producir diferencias en los patrones de fragmentación.

Los experimentos que se han realizado hasta ahora son prometedores, aunque indican la necesidad de continuar con ellos. Actualmente, resulta casi imposible interpretar el registro faunístico bajo la óptica de la cocina. A simple vista, solamente en muy pocos casos se puede discernir qué método de cocción se ha empleado (Coy, 1975). Los procesos posdeposicionales, además, añaden otra dificultad porque, muchas veces, alteran las superficies de los huesos. En este sentido, sería también interesante notar si los diferentes métodos culinarios afectan también a la estructura de los huesos.

Los nuevos experimentos deberían superar algunas de las carencias actuales, utilizar muestras más amplias y huesos de diferentes especies, descarnados y sin descarnar. Tenemos que tener en cuenta que la mayoría de experimentos actuales se han hecho con huesos descarnados, lo que puede modificar los efectos que el calor tiene sobre ellos (Van Wijngaarden-Bakker, 1985).

Una de las preocupaciones principales en arqueozoología ha sido la cuantificación de los animales presentes en la muestra. También en este sentido, la cocina puede actuar como un agente tafonómico importante. De hecho, ignorar este aspecto puede distorsionar

seriamente la interpretación y evaluación de la muestra faunística arqueológica.

Para cuantificar los restos faunísticos se han desarrollado diferentes índices. Entre estos, el peso de los huesos por taxón se utiliza aún para poder inferir pesos de carne por taxón y establecer comparaciones entre las diferentes especies animales presentes en la muestra. Al margen de críticas anteriores (Casteel, 1978; Vigne, 1991), el hecho de no considerar los diferentes métodos culinarios puede convertir este índice en poco útil. No solo los huesos pierden peso cuando se cocinan sino que esta pérdida varía dependiendo de si los huesos se asan o se hierven. Mientras que los huesos hervidos siempre pierden la misma cantidad de peso, los huesos asados pierden más peso en relación con las temperaturas de cocción (Pearce y Luff, 1994).

La conservación diferencial de los huesos es otro de los problemas tafonómicos presente en la interpretación de cualquier muestra arqueológica. La cocina debe añadirse también a la lista de los factores que influyen en la conservación de los huesos. Según cual sea el método de cocina empleado, las características de los huesos serán diferentes, haciéndolos más propicios a su conservación y más o menos atractivos a la actuación de otros agentes tafonómicos, como los perros. Se ha demostrado que los huesos rustidos, ahumados y quemados se conservan mejor que los huesos hervidos<sup>5</sup>.

Otro de los problemas que nos encontramos a menudo en arqueozoología es la presencia de animales intrusivos. En la Península Ibérica, el ejemplo más claro es el del conejo, ya que en muchas ocasiones no se puede diferenciar si estos animales fueron o no aprovechados. Es cierto que las marcas de carnicería pueden informarnos sobre este punto, pero, muchas veces, o no aparecen o lo hacen sólo en unos pocos huesos. Como consecuencia, estos animales se excluyen de la evaluación que se hace del registro porque resulta imposible discernir si se han consumido o son intrusivos. Una mejor comprensión de como la cocina afecta a los huesos también podría ayudar a aclarar este aspecto.

### **Para finalizar**

En este artículo he defendido la tesis de que las prácticas culinarias, en tanto que parte integral de las actividades de mantenimiento, resultan

5. Buikstra y Swegle (1989) objetan que éste no es siempre el caso y que, en ocasiones, la mejor o peor conservación de los huesos quemados depende de las características de los yacimientos arqueológicos.

fundamentales en la generación y sustentación de la vida de un grupo humano. También he repasado la atención que las prácticas culinarias han recibido en arqueología.

En nuestra disciplina, el análisis de los sistemas culinarios ayuda, además, a comprender la formación del propio registro arqueológico. Hemos visto qué es lo que ocurría en el caso concreto de la arqueozoología, donde la cocina se nos presenta como un agente tafonómico importante al intervenir en la modificación y conservación de los huesos.

El estudio de la cocina y de las prácticas culinarias resulta imprescindible cuando deseamos interpretar cómo fueron y se modificaron las principales redes de relación social que permitieron la vida en las comunidades humanas en el pasado. En este artículo, me he centrado sobre todo en los aspectos tecnológicos que atañen a las prácticas culinarias, por lo que no quisiera finalizar sin mencionar las dimensiones culturales de la cocina, pues el proceso de transformación de las materias primas en alimento es un proceso culturalmente pautado, que confiere valores culturales al alimento y a la gente que lo consume. Por ello, la cocina es también un proceso moral por el que se transfiere la materia prima desde la naturaleza convirtiéndola en cultura, y de ese modo la domina y domestica (Lupton 1996: 2).

En este proceso de conversión cultural se precisan y transforman redes de relaciones personales y se expresan y construyen características culturales. La cocina ha generado y expresado sentimientos asociados a la etnicidad, la clase, el género, la nacionalidad, etc. (Barthes, 1979; Bahloul, 1983; Bordieu, 1984; 1985; Mintz, 1985; Klopfer, 1993; Weismantel, 1994; Zubaida y Tapper, 1994; Jansen, 1997). Y todo ello a partir de un saber, de una transmisión de conocimiento y unas experiencias básicamente asociadas con las mujeres. Unas experiencias que normalmente han sido olvidadas en el discurso histórico por el mero hecho de su género.

Para liberar esta esfera de prácticas y experiencias de su olvido histórico, será necesario que, progresivamente, se vayan escogiendo nuevas áreas de estudio en arqueología. Eso es lo que he pretendido al enfatizar la importancia de la cocina en la dinámica social del pasado.

## Bibliografía

- ARNOTT, Margaret L. (ed.) *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits*. The Hague, Mouton, 1975.
- BAHLOUOL, Joëlle. *Le culte de la table dressée: Rites et traditions de la table juive algérienne*. Paris, Métailié, 1983.

- BARTHES, Roland. «Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption», en FOSTER, Robert y RANUM, Orest (eds.) *Food and Drink in History. Selections from the Annales. Economics, Sociétés, Civilisations*, vol. 5, Baltimore: John Hopkins University Press, 1979, pp. 166-173.
- BONNICHSEN, Robson y SORG, Marcella H. *Bone Modification*. Maine, Centre for the Study of the First Americans, University of Maine, 1989.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinction. Critique social du jugement*. Paris, Minuit, 1985.
- BRUMFIEL, Elisabeth M. «Weaving and cooking: Women's Production in Aztec Mexico», en GERO, Joan y CONKEY, Margaret W. (eds.) *Engendering archaeology*. Oxford, Blackwell, 1991, pp. 224-254.
- BRUNETON, Ariane. «Bread in the Region of the Moroccan High Atlas: A Chain of Daily Technical Operations in Order to Provide Daily Nourishment», en ARNOTT, Margaret L. (ed.) *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits*: The Hague, Mouton, 1975, pp. 275-285.
- BUIKSTRA, Jane E. y SWEGLE, Mark «Bone modification due to burning: Experimental evidence», en BONNICHSEN, Robson y SORG, Marcella H. *Bone Modification*. Maine, Centre for the Study of the First Americans, University of Maine, 1989, pp. 247-258.
- CASTEEL, Richard W. «Fauna Assemblages and the «Wiegemethode» or Weight Method», *Journal of Field Archaeology*, 5 (1978), pp. 71-77.
- CLARK, J. Desmond y HARRIS, John W.K. «Fire and its roles in early hominid lifeways». *African Archaeological Review*, 3 (1985), pp. 3-27.
- COLLEY, Sarah M. «Humans as taphonomic agents», en SOLOMON, Su; DAVIDSON, Ian y WATSON, Di (eds.), *Problems Solving in Taphonomy. Archaeological and palaeontological studies from Europe, Africa and Oceania*, Tempus, 1990, pp. 50-64.
- COLOMER, Eulalia. «Contenedors ceràmics i processament d'aliments a la prehistòria», *Cota Zero*, 12 (1996), pp. 47-60.
- COLOMER, Laia, GONZÁLEZ MARCÉN, Paloma y MONTON, Sandra «Maintenance Activities, Technological Knowledge and Consumption Patterns: a View from a Prehistoric Iberian Site (Can Roqueta, 1200-500 cal BC)», *Journal of Mediterranean Archaeology*, 11 (1997), pp. 53-80.
- CONKEY, Margaret W. y GERO, Joan «Tensions, Pluralities, and Engendering Archaeology: An Introduction», en GERO, Joan y CONKEY, Margaret W. (eds.) *Engendering archaeology*. Oxford, Blackwell, 1991, pp. 3-30.
- COWAN, Ruth S. *More Work for Mother. The ironies of household technology from the open hearth to the microwave*. London, Free Association Books, 1989.
- COY, J.P. «Iron Age cookery». CLASON, Anneke T. (ed.), *Archaeozoological studies*. Amsterdam, North-Holland Publishing Studies, 1975, pp. 426-430.
- CRAWLEY, Alfred E. *The Mystic Rose*. London, Macmillan, 1902.
- CURTIN, Deane Food/ Body/Person, en CURTIN, Deane y HELDKKE, Lisa (eds.), *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*. Bloomington, Indiana University Press, 1992, pp. 3-22.

- De VAULT, M. L. *Feeding the Family. The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: The University Chicago Press, 1991.
- DOBNEY, Keith M.; JAQUES, Deborah y IRVING, Brian *Of Butchers and Breeds. Report on vertebrate remains from various sites in the city of Lincoln*. Lincoln Arch. Studies, n.5, 1996.
- DOUGLAS, Mary. «Deciphering a meal», en GEERTZ, Clifford. (ed.), *Myth, Symbol and Culture*. New York, Norton & Company, 1971.
- DOUGLAS, Mary. *Implicit Meanings: Essays in Anthropology*. London, Routledge and Kegan Paul, 1975.
- ESQUIVEL, Laura. *Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina*. Madrid, Ollero & Ramos, 1998.
- FALK, Pasi. *The Consuming Body*. London, Sage, 1994.
- FARB, Peter y ARMELAGOS, George. *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*. Boston, Houghton Mifflin Company, 1980.
- FIRTH, Raymond. *Housekeeping Among Malay Peasants*. London School of Economics Monographs on Social Anthropology, 7. New York, Humanities Press, 1966.
- FISCHLER, Claude. «Food, self and identity». *Social Science Information*, 27:2 (1988), pp. 275-92.
- FORTES, Meyer y FORTES, Sonia. «Food in the Domestic Economy of the Tallensi». *Africa* 9 (1936), pp. 237-76.
- FRAZER, James G. *Questions on the Customs, Beliefs and Languages of Savage*. Cambridge, Cambridge University Press, 1907.
- FRIEDL, Ernestine. *Women and Men. An Anthropologist's View*. New York, Holt, Rinehart & Winston, 1975.
- FRUZZETTI, Lina «Farm and hearth. Rural women in a farming community», en AFSHAR, Haleh. (ed), *Women, work, and ideology in the Third world*. London, Tavistock Publications, 1985, pp. 37-65.
- GERO, Joan. «Gender Divisions of Labor in the Construction of archaeological Knowledge», en WALDE, Dale y WILLOWS, Noreen (eds.) *The Archaeology of Gender*. Calgary, The University of Calgary, 1991, pp. 96-102.
- GIFFORD-GONZALEZ, Diane. «Ethnographic Analogues for Interpreting Modified Bones: Some Cases from East Africa», en BONNICHSEN, Robson y SORG, Marcella H. *Bone Modification*. Maine, Centre for the Study of the First Americans, University of Maine, 1989, pp. 181-199.
- GIFFORD-GONZALEZ, Diane. «Gaps in zooarchaeological Analyses of Butchery: Is Gender an Issue?». HUDSON, Jean. (ed.), *From Bones to Behaviour: Ethnoarchaeological and Experimental Contributions to the Interpretation of Faunal Remains*. Carbondale, Southern Illinois University, 1993, pp. 181-199.
- GOODY, Jack. *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge, Cambridge University Press, 1994.
- GOWLETT, John A.; HARRIS, Jack; DALTON, D. y WOOD, Barbara. «Early archaeological sites, hominid remains and traces of fire from Chesowanja, Kenya». *Nature* 294 (1981), pp. 125-29.

- HENDON, Julia A. «Archaeological Approaches to the Organization of Domestic Labor: Household practice and Domestic Relations». *Annual Review of Anthropology*, 25 (1996), pp. 45-61.
- HERRMANN, Bern. «On Histological Investigations of Cremated Human Remains», *Journal of Human Evolution*, 6 (1977), pp. 101-193.
- HUDSON, Jean. (ed.) *From Bones to Behaviour: Ethnoarchaeological and Experimental Contributions to the Interpretation of Faunal Remains*. Carbondale, Southern Illinois University, 1993.
- ISAAC, Glynn. «The archaeology of human origins: studies of the Lower pleistocene in East Africa, 1971-1981», en WENDORF, Fred y CLOSE, Anglea (ed.). *Advances in World Archaeology*: 1-87. New York: Academic Press, 1984.
- JAMES, Steven R. «Hominid Use of Fire in the Lower and Middle Pleistocene». *Current Anthropology*, 30:1 (1989), pp. 1-26.
- JANSEN, Willy. «Gender identity and the rituals of food in a Jordanian community», *Food and Foodways*, 7:2 (1997), pp. 87-117.
- KHARE, Ravindra S. *Culture and Reality. Essays on the Hindu System of Managing Food*. Simla, Indian Institute of Advanced Study, 1976.
- KLOPFER, Lisa. Padang restaurants: creating «ethnic» cuisine in Indonesia. *Food and Foodways*, 5:3 (1993), pp. 293-304.
- LEOPOLD, Aldo y ARDREY, Robert. Toxic substances in plants and the food habits of early man. *Science*, 176 (1972), pp. 512-514.
- LEVI-STRAUSS, Claude. *Anthropologie Structurale*. Paris, Librairie Plon, 1958.
- LEVI-STRAUSS, Claude. Le triangle culinaire. *L'Arc*, 26 (1965), pp. 19-29.
- LINDER, Maria C. *Nutritional Biochemistry and Metabolism. With Clinical Applications*. Amsterdam, Elsevier Science, 1985.
- LUPTON, Deborah. *Food, the Body and the Self*. London, Thousand Oaks and New Delhi, Sage, 1996.
- LYMAN, R.Lee. *Vertebrate Taphonomy*. Cambridge, Cambridge University Press, 1994.
- MAHONEY, Maureen A. y YNGVESSON, Barbara. «The construction of subjectivity and the paradox of resistance: reintegrating feminist anthropology and psychology». *Signs: Journal of Women in Culture and Society*, 18:1 (1992), pp. 44-73.
- MARTINEZ, Jorge. «La contrastació de l'activitat predadora en els grups humans». *Cota Zero*, 11 (1995), pp. 25-30.
- MINTZ, Sydney. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York, Viking Press, 1985.
- MURILLO, Soledad. *El mito de la vida privada. De la entrega al tiempo propio*. Madrid, S.XXI, 1996.
- MONTON, Sandra. «Los restos óseos faunísticos», en COLOMER, Eulalia; MONTÓN, Sandra y PIQUE, Raquel. (eds.), *Técnicas arqueológicas sobre actividades de subsistencia en la Prehistoria*. Madrid, Arco Libros, 1996.

- MONTÓN, Sandra «Las mujeres y su espacio: una historia de los espacios sin historia». en GONZÁLEZ MARCÉN, Paloma (ed.) *Espacios de género en arqueología*. Arqueología Espacial 22. Teruel, Seminario de Arqueología y Etnología Turoense, 2000, pp. 45-59.
- MONTÓN, Sandra «Cooking in zooarchaeology. Is this issue still raw». E MIRACLE, P. y N. MILNER (eds.), *Consuming passions and patterns of consumption*. Cambridge, McDonald Institute, 2002.
- MOORE, Henrietta. *Space, text and gender*. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.
- OAKLEY, Ann. *The Sociology of Housework*. Oxford, Martin Robertson, 1974.
- OLIVER, James S. «Carcass Processing by the Hadza: Bone Breakage from Butchery to Consumption», en HUDSON, Jean. (ed.) *From Bones to Behaviour: Ethnoarchaeological and Experimental Contributions to the Interpretation of Faunal Remains*. Carbondale, Southern Illinois University, 1993, pp. 200-227.
- OSWALT, Wendell H. *An anthropological analysis of food-getting technology*. New York, John Wiley and Sons, 1976.
- PEARCE, John y LUFF, Rosemary «The taphonomy of cooked bone», en LUFF, Rosemary y ROWLEY-CONWY, Peter (ed.). *Whither Environmental archaeology*. Oxford, Oxbow Monograph, 38, 1994, pp. 51-56.
- PICAZO, Marina «Hearth and home: the timing of maintenance activities», en MOORE, Jenny y E. SCOTT, Eleanor (eds.) *Invisible people and processes. Writing gender and Childhood into European Archaeology*. Leicester: Leicester University Press, 1997, pp. 59-67.
- PULLAR, Philippa. *Consuming Passions. A History of English Food and Appetite*. London, Hamish Hamilton, 1970.
- REVEL, Jean François. *Un festin en paroles (Histoire Littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*. Société Nouvelle des Editions Jean-Jaques Pauvert, (1979).
- RICHTER, J. «Experimental study of heat induced morphological changes in fish bone collagen», *Journal of Archaeological science*, 13 (1986), pp. 477-481.
- ROSALDO, Michelle Z. «The Use and Abuse of Anthropology: Reflections on Feminism and Cross-cultural Understanding». *Signs*, 5 (1980), pp. 389-417.
- SAHLINS, Marshall. *Culture and Practical Reason*. Chicago, University of Chicago Press, 1976.
- SHIPMAN, Pat; FOSTER, Giraud y SCHOENINGER, Margaret. «Burnt bones and Teeth: an experimental study of color, morphology, crystal structure and shrinkage», *Journal of Archaeological Science*, 11 (1984), pp. 307-25.
- STAHL, Ann B. «Hominid dietary selection before fire», *Current Anthropology*, 25:2 (1984), pp. 151-168.
- STINER, Mary C. *Human Predators and prey Mortality*. Colorado, Westview Press, 1991.
- STINSON, Sara. «Nutritional Adaptation», *Annual Review of Anthropology*, 21 (1992), pp. 143-70.



- TURNER, Bryan S. «The Discourse of Diet», *Theory, Culture, and Society*, 1:1 (1982), pp. 23-32.
- VAN WIJNGAARDEN-BAKKER, Louise H. «Faunal Remains and the Irish Mesolithic», en BONSALL, Clive (ed.), *The Mesolithic in Europe*. Papers Presented at the Third International Symposium, Edinburgh: John Donald Publishers Ltd., 1985, pp. 125-33
- VIGNE, Jean-Denis. «The meat and offal weight (MOW) method and the relative proportion of ovicaprines in some ancient meat diets of the north-western Mediterranean». *Rivista di Studi Liguri*, 57 (1991), pp. 21-47.
- VISSER, Margaret. *Much Depends on Dinner: The extraordinary History and Mythology, Allure and Obsessions, perils and taboos, of an Ordinary Meal*. London, Penguin, 1986.
- VON ENDT, David W. y ORTNER, Donald. «Experimental effects of Bone Size and Temperature on Bone diagenesis». *Journal of Archaeological Science*, 11 (1984), pp. 247-253.
- WANDSNIDER, LuAnn. The roasted and the boiled: food composition and heat treatment with special emphasis on pit-hearth cooking. *Journal of Anthropological Archaeology* 16 (1997), pp. 1-48.
- WARDE, Alan y HETHERINGTON, Kevin. «English households and routine food practices». *Sociological Review*, 42:4 (1994), pp. 758-78.
- WEISMANTEL, Mary J. *Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos*. Quito, Abya-Yala, 1994.
- YOUNG, Michael. *Fighting with Food*. Cambridge, Cambridge University Press, 1971.
- ZUBAIDA, Sami y TAPPER, Richard. (eds) *Culinary Cultures of the Middle East*. London, Tauris, 1994.