

CITERIOR

ARQUEOLOGIA I CIÈNCIES DE L'ANTIGUITAT

IDEOLOGIA, PRÀCTIQUES RITUALS I BANQUET AL NORD-EST DE LA PENÍNSULA IBÈRICA DURANT LA PROTOHISTÒRIA

Coordinació:
J. DILOLI FONS
S. SARDÀ SEUMA

5

TARRAGONA 2009

AROLA EDITORS

Comerç colonial, comensalitat i canvi social a la protohistòria de Catalunya

Joan Sanmartí¹
David Asensio²
M^a Carme Belarte³
Jaume Noguera⁴

1.-INTRODUCCIÓ

L'anàlisi del festeig com activitat social en les societats prehistòriques i protohistòriques, així com el seu paper en les relacions de poder, ha estat un dels temes recurrents en la literatura arqueològica generada en els darrers vint anys i referent a zones i períodes extremadament diversos. A la Mediterrània occidental i l'Europa central han estat particularment influents els treballs de M. Dietler, autor que, a partir d'un important volum de documentació etnogràfica, va proposar una tipologia de banquets en contextos socials de diferents naturaleses que és susceptible d'explicar aspectes rellevants de la documentació arqueològica coneguda de la Protohistòria a la costa mediterrània de la Península Ibèrica i la Gàl·lia —entre altres, el volum i naturalesa canviants dels materials d'importació—, tal com s'ha mostrat en diversos treballs més o menys recents (Dietler, 1990, 1996, 1999). Per als autors d'aquest treball, les idees elaborades per Dietler continuen essent plenament vàlides i conserven

1 Universitat de Barcelona.

2 Universitat Autònoma de Barcelona.

3 ICREA/Institut Català d'Arqueologia Clàssica.

4 Institut Català d'Arqueologia Clàssica/ Universitat de Barcelona.

tot el seu potencial heurístic i explicatiu, per la qual cosa val la pena recordar-les breument.

Entre les aportacions més importants de M. Dietler cal comptar la distinció de diversos tipus de festeig, que es desenvolupen en contextos socials i relacions de poder diferents, que tenen distints objectius, que suposen la utilització de productes i instruments de consum diferenciats —quantitativament o qualitativa— i que, per aquesta darrera raó, són potencialment identificables en el registre arqueològic, bé sigui directament —les restes del banquet com a tal— bé indirectament —per exemple, la producció de begudes alcohòliques, el volum i naturalesa dels materials ceràmics o vasos metàl·lics d'importació.

Un primer tipus de festeig, designat per Dietler amb el nom d'"empresarial" (*entrepreneurial*), té per objectiu l'adquisició del poder polític i/o econòmic. Té, per tant, un caràcter competitiu entre iguals i la finalitat, precisament, de trencar aquesta igualtat en favor de qui pot oferir una festa que, sobretot pel volum del que hi és consumit, no pot ser igualada pels competidors, de manera que es crea una relació entre donador-superior i receptor-inferior. En societats sense càrrecs polítics institucionalitzats són un dels procediments per determinar qui exerceix el lideratge, mentre que en societats on aquests càrrecs existeixen, però no són hereditaris, permeten escollir qui els ocupa. En aquest tipus de festeig, la quantitat, el volum del que és consumit, té un paper primordial, molt superior a l'"estil" o les formes amb què es desenvolupa, ja que l'objectiu no es manifestar-se com a diferent o millor que la resta de comensals/competidors, sinó com a més ric i eficient.

Un segon tipus de festeig és el que Dietler anomena *patron-rôle feast*, és a dir, el convit que s'ofereix des del poder a qui ocupa una posició subordinada. És una manifestació de "generositat" amb l'objectiu de mantenir el poder polític ja adquirit i no té, lògicament, un caràcter competitiu. Atès que busca essencialment reforçar l'adhesió del client envers el patró, l'èmfasi no es troba tampoc en l'ús d'un estil particular per part d'aquest, sinó en compartir un gran volum d'aliments.

Les festes diacrítics (*diacritical feasts*), finalment, tenen precisament l'objectiu contrari: posar de relleu —i d'aquesta manera legitimar— la naturalesa diferenciada dels qui ocupen el poder en relació a la resta de la població. L'exclusivitat, manifestada a través d'un estil específic en la celebració de la festa i el consum de determinats produc-

tes o formes de preparació, és en aquests casos més important que el volum del que s'hi menja i s'hi beu.

Com indica el mateix Dietler, aquestes formes de festeig no són recíprocament excloents, ni suposen una mena d'“escala evolutiva” en aquest tipus d'activitat, i el seu caràcter pot ser ambivalent: una festa de caràcter competitiu entre aristòcrates té a la vegada un caràcter diacrític en relació a la resta de la societat. Cal afegir encara les anomenades “festes de treball”, en què el festeig és la contrapartida per una prestació de força de treball en favor de qui l'ofereix, i que tant poden fer-se entre iguals com, en societats més jerarquitzades, adoptar la forma de corvees. En un cas i l'altre, la quantitat és sense dubte més important que la qualitat, però també és probable que en contextos socials diferents —pel que fa a la jerarquització social— els productes utilitzats fossin de diferent naturalesa i valor.

Un problema metodològic important és la identificació física del banquet. Per la seva pròpia naturalesa, és probable que, en la immensa majoria de casos, les restes dels episodis de festeig fossin desplaçades poc després de la seva celebració, i també és probable que els espais on se celebraven —a diferència del que s'esdevé al món grec, on l'*andron* té unes característiques físiques particulars i generalment reconeixibles en el registre arqueològic— no siguin immediatament identificables —o interpretables— per la seva estructura i organització. És cert, tanmateix, que aquest tipus d'activitat ha pogut ser reconegut en algun cas, tant de manera directa —és a dir, les restes *in situ* del que ha estat consumit i dels instruments utilitzats amb aquesta finalitat— (Berrocal-Rangel, 1994) com indirecta —aquestes mateixes restes desplaçades però mantenint la unitat del conjunt de materials utilitzats— (Pons, Garcia, 2008). Però, en general, la possibilitat de reconèixer aquests àgaps depèn fonamentalment dels materials mobles que els estaven associats —vaixel·la, contenidors d'aliments, vasos i estris de cuina, les restes dels aliments consumits—, però que es recuperen en contextos diferents, com ara tombes o escombreres. Cal, doncs, plantejar-se la manera d'arribar a deduir l'existència i la naturalesa dels banquets a partir d'una documentació que podem suposar que hi té relació, però que molt rarament apareix en aquest tipus de context d'ús.

Una pista important és el fet que, tractant-se d'esdeveniments importants i especials de la vida social, els banquets impliquen el consum d'una quantitat molt elevada d'aliments i, almenys en alguns casos,

la utilització d'objectes i productes singulars, pel seu preu (com ara la carn, si més no quan és consumida en abundància), per les seves propietats psicotròpiques (l'alcohol o altres drogues) o pel seu caràcter exòtic (per exemple, vins o vaixel·la importats, formes d'elaboració o consum propis d'altres cultures). No cal dir que alguns objectes o productes poden compartir diverses característiques d'aquest tipus. Per tant, podem suposar que l'estudi dels materials d'importació pot ser una de les vies més eficients per aproximar-se a l'anàlisi del festeig en les societats de la primera edat del ferro i del període ibèric, atès que, a més del seu caràcter exòtic, es tracta, amb poques excepcions, d'objectes relacionats amb el transport, la preparació i el consum d'aliments, que tenien també un preu elevat —si més no en termes comparatius— i, en el cas del vi, amb efectes psicotròpics evidents. La relació del material d'importació amb el festeig —sobretot les ceràmiques, però també una part dels recipients de bronze— sembla doncs una hipòtesi plausible, i probablement la que millor explica la seva presència en els jaciments ibèrics i del primer ferro. Si s'admet aquesta premissa, caldrà també acceptar que l'anàlisi del volum global de les importacions i de la seva composició pot projectar una certa llum sobre la naturalesa dels banquetes en què eren utilitzats i, a partir d'una anàlisi diacrònica, sobre els canvis que eventualment hagués pogut experimentar en el decurs del temps.

Atès, d'altra banda, que la naturalesa del banquet té implicacions evidents en relació a la l'estructura de la societat en què es practica —podem esperar, per exemple, una més gran diversitat de formes de festeig quan es desenvolupa la complexitat social, i també és lògic pensar que el banquet diacrític sigui molt més freqüent en societats estratificades que en comunitats on l'igualitarisme impregna la ideologia dominant—, aquesta anàlisi ha de tenir un caràcter contextual tan ampli com sigui possible, per tal de verificar les hipòtesis relatives al festeig a partir de la confrontació amb altres dades empíriques independents relatives a la complexitat social (per exemple, l'arquitectura domèstica, els patrons d'ocupació del territori o l'evidència obtinguda en els cementiris). L'anàlisi del banquet no pot tenir, en darrer terme, cap sentit que no sigui descobrir i descriure la naturalesa de les relacions socials en cada cas d'estudi, així com el seu canvi en el temps.

De tot el que s'ha dit es dedueix fàcilment que els autors d'aquest treball entenen que, contra el que s'afirma en algun treball recent, és

no solament possible, sinó absolutament necessari, “comparar volums d’importacions de moments cronològics diferents per tal d’avaluar el flux de mercaderies” (Vives-Ferrándiz, 2005) i, afegim, el seu paper en les relacions socials de les societats receptores. De la mateixa manera, és no solament possible, sinó absolutament necessari, avaluar quantitativament el pes de cada categoria funcional de ceràmica —vaixel·la, cuina, transport, etc— dins dels diferents conjunts i, no cal dir-ho, la seva evolució en els diferents períodes cronològics. Evidentment, això implica l’elaboració i utilització de mètodes quantitius refinats, que permetin establir aquestes comparacions sobre bases sòlides —o el més sòlides que sigui possible—, tasca que en bona mesura ha estat ja realitzada per l’equip de recerca de Lattes —i en primer lloc per M. Py— i a la qual creiem haver contribuït també en alguna mesura, malgrat que el ressò que ha tingut en el nostre país és, encara, insuficient (Asensio, Sanmartí, 1998; Asensio 2001-2002). La generalització de mètodes de quantificació objectius, comuns i explícitament formulats en funció d’hipòtesis de treball interessants —l’única manera a la vegada de recuperar dades interessants— és una condició imprescindible per al desenvolupament d’una arqueologia científica, objectiu que possiblement ha “passat de moda” per a una part dels qui, paradoxalment, es continuen autodenominant “investigadors”. La utilització de la quantificació no és en cap cas exclouent pel que fa a l’ús de mètodes qualitius, cal deixar-ho ben clar. En definitiva, la quantitat és un atribut o qualitat dels conjunts d’entitats materials, que ha de ser necessàriament considerada —acuradament considerada— per tal reconèixer-ne la naturalesa i la seva potencialitat per al canvi.

2.- LA PRIMERA EDAT DEL FERRO

Els grups humans que habitaven al territori de l’actual Catalunya durant la primera edat del ferro poden ser considerats, sense excepció, com a societats de petita escala. En cap cas, efectivament, hi ha indicis de propietat privada dels mitjans bàsics de producció, ni, conseqüentment, d’explotació, més enllà de la que probablement es produïa en el marc dels mateixos llinatges. La densitat de població es mantingué sempre baixa, tot i que augmentà considerablement en aquest període —fins al punt d’assolir probablement els límits de la capacitat de

càrrega—, la qual cosa és perfectament coherent amb l'absència d'una tecnologia de producció agrícola desenvolupada. Els assentaments coneguts són de dimensions reduïdes —mai no ultrapassen 0,5 ha, i sovint són molt més petits—, i no devien agrupar més enllà de, com a màxim, una cinquantena de famílies, que vivien en cases poc diferenciades, tant per la seva superfície com per l'agencament intern i el seu contingut. El nombre de sepultures és molt elevat, si més no en relació a altres períodes —entre els quals l'ibèric—, la qual cosa fa pensar, ultra el creixement de la població, en un accés molt ampli de la població als rituals funeraris.

Com han assenyalat diversos autors (Ruiz Zapatero, 2004; Sanmartí, 2004; Sanmartí *et alii*, 2006; López Cachero, 2007), la documentació disponible també conté indicis de desigualtat i de desenvolupament de l'economia política, la causa última dels quals s'ha de cercar, possiblement, en el creixement de la població i l'escassetat que en deriva. Les imponents fortificacions dels Vilars d'Arbeca (les Garrigues) —un assentament habitat per unes 30 famílies— en són un bon exemple (GIP 2003), com també ho són l'existència d'alguns jaciments de característiques particulars pel que fa a la seva estructura interna i continguts —en particular Aldovesta (Benifallet, Baix Ebre) i Sant Jaume-Mas d'en Serà (Alcanar, el Montsià)— (Garcia Rubert, Moreno, 2008) i l'existència d'un nombre limitat de sepultures que se singularitzen pel nombre o la naturalesa dels materials que contenen —armes, instruments vinculats al festeig, objectes metàl·lics relacionats amb la vestimenta o l'agencament personal—, com —entre altres— a la tomba de les Ferreres, a Calaceit (Matarranya) (Cabré, 1942) i potser, en algun cas, per la seva estructura, com ara a Vilanera (l'Escala, Alt Empordà) (Agustí *et alii* 2000-2001; Aquilué *et alii* 2008).

És evident, a partir de tot el que hem assenyalat, que aquests indicis de desigualtat no suposen l'existència d'una societat estratificada, però sí que probablement assenyalen la competència entre els diferents llinatges per assolir una posició dominant, que eventualment es podria transformar en una forma de poder transmès hereditàriament i en la separació de determinats llinatges de la resta de la societat. En un context com aquest, el festeig —evidentment de caràcter competitiu— pot ser activament utilitzat, tal com s'ha indicat més amunt, per determinar qui ha de tenir el paper dirigent en la societat. Un indicatiu en aquest sentit és la presència en algunes tombes d'objectes que es poden vincular

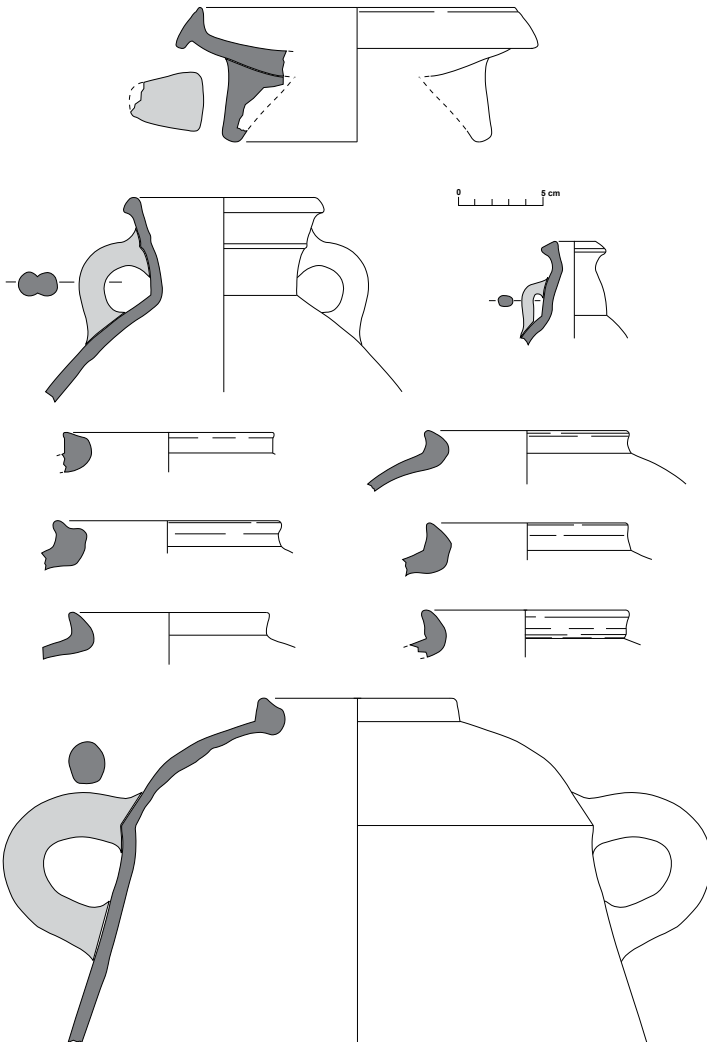
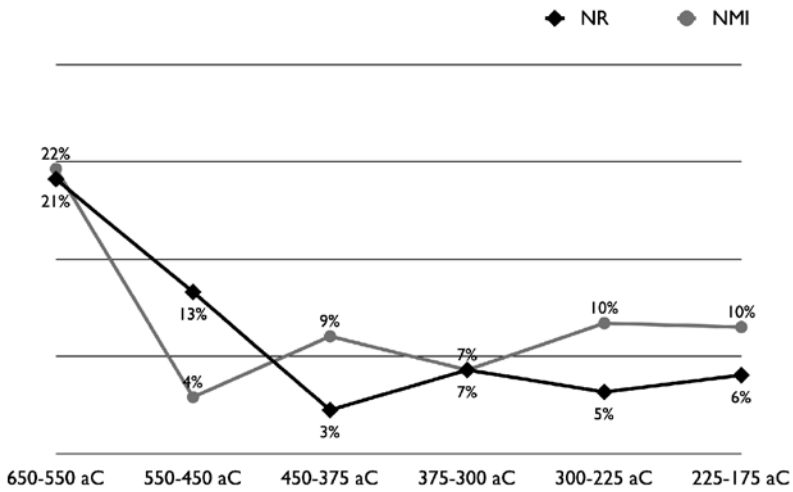
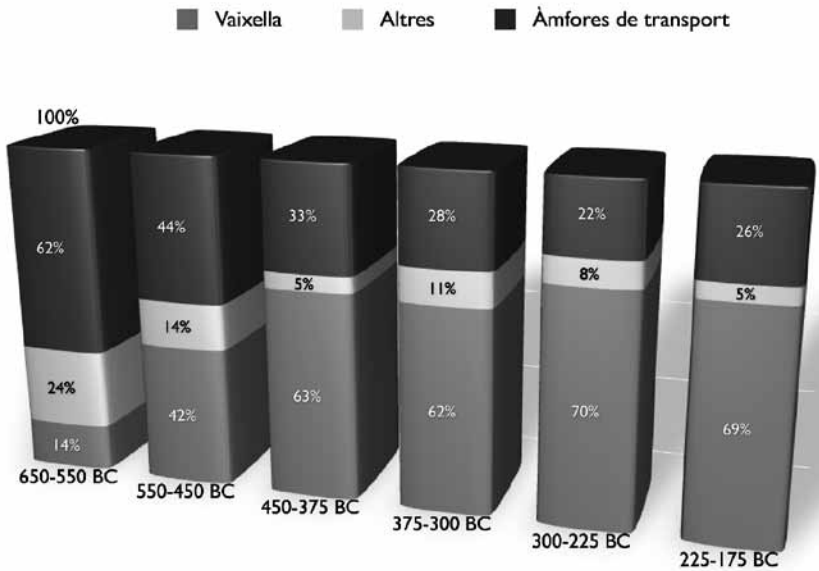


Figura 1: Selecció dels materials d'importació predominants en els nivells de primera edat del ferro (650-575 aC) del jaciment del Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès, Alt Penedès).



Gràfic 1: Evolució del volum d'importacions al llarg de l'edat del ferro.



Gràfic 2: Evolució de les importacions i de la naturalesa dels materials importats al llarg de l'edat del ferro.

amb aquesta activitat, com ara els asts de ferro o els símpulums, entre altres (Graells, 2005), que possiblement simbolitzen el paper de l'hoste que ofereix el banquet i reparteix el menjar i la beguda. Com ja hem assenyalat en diferents ocasions (Sanmartí, 2004; Sanmartí i Asensio, 2005a), és la importància del festeig en les relacions de poder d'aquestes societats el que en últim terme explica tant la naturalesa com el volum de les importacions fenícies documentades a Catalunya i al País Valencià durant el segle VII aC i principis de la centúria següent. Efectivament, tal com es mostra al gràfic, les importacions d'aquest període són —i de lluny— proporcionalment més abundants que en qualsevol altre moment de la protohistòria del país, i això és exactament el que es podia esperar d'un període històric en què, atès el predomini del festeig competitiu, la quantitat és un factor primordial. Per altra part, la naturalesa de les importacions porta a la mateixa conclusió (Fig. 1), ja que es tracta quasi exclusivament de grans envasos (sobretot àmfores de la sèrie 10, però també *pithoi* i àmfores de coll), mentre que la vaixel·la és quasi totalment absent (Gràfic 2). Sembla, doncs, que el vi i la resta de productes transportats en aquests envasos eren consumits a la manera tradicional de les societats autòctones, i que no es va introduir un estil forà que permetés subratllar algun tipus de distància social. L'únic matís que cal considerar en aquest sentit deriva de la presència relativament freqüent, entre els materials d'importació fenícia, de morters trípodes, que podrien haver servit per a triturar productes aromàtics que s'haurien afegit al vi, una pràctica pròpia de diferents societats mediterrànies (Vives-Ferrándiz, 2005, 205). És possible que aquest costum fos incorporat de forma selectiva, i que el consum de vi aromatitzat quedés circumscrit a determinades cerimònies reservades als caps de llinatge.

El paper del vi —i segurament altres productes alimentaris— d'origen fenici queda remarcat per l'àmplia difusió de les troballes al País Valencià i a Catalunya (Vives-Ferrándiz, 2005; Asensio *et alii*, 2000), i també per l'elevat nombre que n'ha estat documentat a Adovesta (un centenar d'exemplars, que representen el 57,5% dels vasos que s'hi han trobat) (Mascort, Sanmartí, Santacana, 1991). El fet que, a més, aquest jaciment presenti unes característiques particulars pel que fa a la seva estructura —es tracta d'una gran casa, no d'una aldea— suggereix que possiblement era la residència d'un cap de llinatge que, a través del comerç amb els fenicis, havia arribat a obtenir una posició dominant.

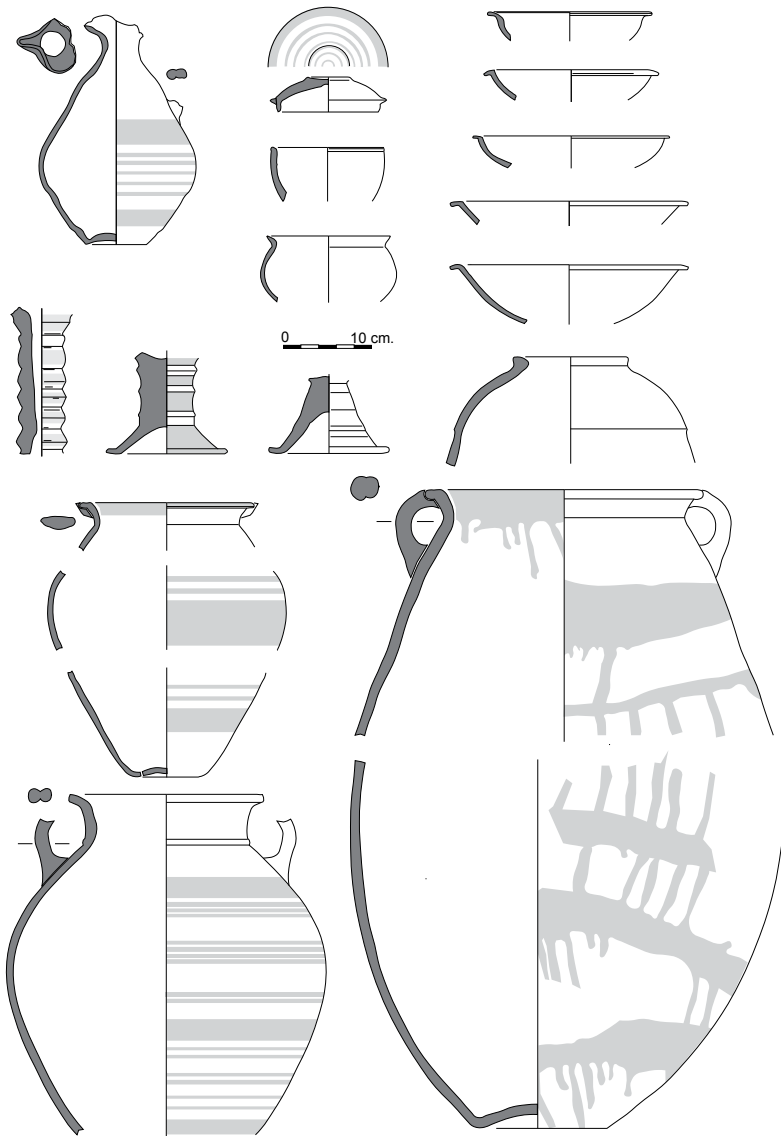


Figura 2: Selecció dels materials a torn, amb molta probabilitat d'importació, presents en els nivells de la fase recent (580-530 aC) del jaciment del Barranc de Gàfols (Ginestar, Ribera d'Ebre).

La progressiva consolidació i autoconsciència de les elits que s'estaven constituint es manifesta, en un moment ja molt tardà dins la Primera Edat del Ferro —poc abans de mitjan segle VI aC— en una important variació del tipus de materials importats, que comença a incorporar un volum notable d'elements de vaixel·la, i en la introducció, dins del repertori vascular de producció local, de formes inspirades en la ceràmica de taula fenícia (Graells, Sardà, 2005; Sardà, 2008). Així, al petit jaciment de Barranc de Gàfols (Ginestar, Ribera d'Ebre) (Fig. 2) la vaixel·la a torn —molt probablement importada, però no dels assentaments fenicis de la costa andalusa, sinó d'altres llocs, possiblement de cultura mixta, al sud-est de la península Ibèrica— representa un 47% dels vasos d'importació recuperats al jaciment, i inclou formes diverses, sobretot plats, però també *oinochoai* i alguna copa que imita prototipus grecs. Una de les *oinochoai* va ser recuperada dins d'un recinte on hi havia altres indicis de festeig i pràctiques rituals, i en relació als quals probablement calgui interpretar la presència d'un gran forn culinari, l'únic documentat a tot el jaciment (Sanmartí *et alii* 2000).

Un segon jaciment particularment informatiu sobre aquestes qüestions és el Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta), on s'ha excavat un edifici turriforme aïllat, amb signes evidents d'activitats rituals, i que pot ser considerat com la residència d'un cabdill local, amb paral·lels importants al Baix Aragó que recolzen aquesta interpretació (Bea, Diloli, 2005; Sardà, 2008). Entre els materials recuperats dominen, encara que també hi ha alguna àmfora, les formes relacionades amb el consum d'aliments, sovint interpretacions locals de formes fenícies, en nombre probablement superior al necessari per al mer consum domèstic (vint-i-nou plats, cinc *oinochoai* i nou vasos).

La informació recuperada en aquests jaciments fa pensar que en els últims moments de la primera edat del ferro les formes de festeig basades en l'estil, més que en la quantitat del que és consumit, començaven a tenir un paper important, cosa que permet pensar en l'existència d'un sector social netament diferenciat de la resta, o que, si més no, pretén ser-ho. Aquest punt de vista troba també un cert recolzament en l'aparició de formes arquitectòniques diferenciades (Moret, 2002) —amb precedents a Aldovesta i a Sant Jaume-Mas d'en Serrà—, que poden ser interpretades com a residències de cabdills locals. Ben aviat aquestes tendències de canvi socio-cultural abocaran a la formació d'entitats

territorials centralitzades, dirigides per aristocràcies netament diferenciades de la resta de població i avalades per una ideologia legitimadora de la desigualtat hereditària.

3.- EL PERÍODE IBÈRIC

La formació de societats estratificades, dirigides per aristocràcies hereditàries —un fenomen detectable en múltiples indicis arqueològics i que ha estat àmpliament estudiat i demostrat en els darrers anys— es reflecteix immediatament tant en el volum com en la naturalesa dels materials d'importació. Efectivament, tal com es mostra en el gràfic 1, el volum de materials ceràmics d'importació experimenta una davallada dràstica fins arribar, en el període inclòs entre 550 aC i 450 aC, al nivell més baix en tot el període considerat en aquest treball. A això s'afegeix un canvi igualment radical pel que fa a la naturalesa de les importacions (Fig. 3), amb un increment molt important de la vaixel·la i una reducció sensible de les àmfores (procedents de punts molt diversos del món grec, sobretot Massàlia) (Sanmartí, Asensio, Martín, 2002) (Gràfic 2). Sembla raonable interpretar aquestes dades com un indicatiu de la importància adquirida pel festeig diacrític, en el qual l'estil —en aquest cas la utilització d'un tipus particular de vaixel·la i de vins molt selectes, en un cas i l'altre productes que només estan a l'abast d'una minoria— predomina netament sobre la quantitat. Podem suposar per tant que les àmfores i la vaixel·la d'importació eren utilitzats de forma pràcticament exclusiva per l'aristocràcia ibèrica, que en feia, juntament amb els vasos de bronze —sovint etruscos— un element de distinció, i no solament per la seva exclusivitat, sinó també pel seu caràcter exòtic, que feia que l'aristocràcia aparegués, als ulls de la resta de la població, com un grup diferenciat, entre altres factors, per la seva relació amb un món exterior, una de les formes habituals que revesteix el poder (Demoule, 1999). Naturalment, no és possible saber si aquesta forma de festeig era igual o molt similar al *symposion* grec —el reduït nombre de craters i *oinochoai* suggereix en tot cas algunes diferències—, però el que és important no és tant aquesta possible identitat —o diferència— com la distància social expressada a través d'una forma específica i exclusiva de festeig. El fet que les importacions siguin ara en la seva immensa majoria d'origen grec esdevé possible gràcies a la presència focea a Massàlia des dels

volts de 600 aC, i a Empòrion poc després, entorn de 570 aC (Aquilué *et alii*, 1999), però l'elecció d'aquests nous productes per part dels consumidors indígenes s'ha d'entendre probablement, segons el nostre criteri, com una renovació dels béns de prestigi, orientada a incrementar-ne l'eficiència en tant que elements diacrítics.

Aquestes tendències semblen haver-se aprofundit encara més a partir de la segona meitat del segle V aC. D'una part s'observa un increment considerable del volum d'importacions, sense arribar, però, ni de lluny, al nivell de la primera edat del ferro (Gràfic 1). Pensem que, com ja hem indicat en altres ocasions, aquest increment és degut sobretot a la progressiva formació des de finals del segle V aC d'un sistema administratiu —l'expansió de l'escriptura i la profunda jerarquitització dels patrons de poblament en són els millors indicis—, la qual cosa permet parlar, de fet, de l'existència d'estats arcaics (Sanmartí, 2004). Aquest desenvolupament devia comportar una expansió de les instàncies administratives i del nombre de persones i llinatges vinculats al poder, cosa que podria explicar aquest increment —evidentment limitat— del nombre relatiu d'importacions.

Pel que fa a la naturalesa del material importat, la vaixel·la esdevé ara àmpliament majoritària (Gràfic 2), indicant possiblement que el festeig que utilitzava ceràmiques importades continuava tenint sobretot un caràcter diacrític, amb indicis clars de renovació d'algunes pràctiques. En efecte, tot i que aquesta vaixel·la importada encara inclou una part important de vasos per beure, també s'hi afegeixen —en proporcions variables a les diferents zones del món ibèric— bols, escudelles i plats, cosa que permet suposar que també es van adoptar pràctiques culinàries d'origen grec o púnic (o interpretacions més o menys fidels d'aquestes) (Sanmartí, Asensio, 2005b). Un altre indicatiu positiu en aquest sentit és la presència des del segle IV aC —encara que en nombre sempre molt reduït— de formes greco-púniques de ceràmica de cuina, particularment *caccabai*, *chytrai* i *lopades*. Algunes d'aquestes peces —particularment en el segle III aC, i encara més a finals d'aquesta centúria— són de producció cartaginesa, però no coneixem el lloc de fabricació de la resta. Tal vegada cal cercar-lo en les ciutats gregues de l'Empordà o del golf del Lleó, sense excloure, tanmateix, la possibilitat que fossin elaborades en l'àmbit pròpiament ibèric.

Pel que fa als productes alimentaris d'importació que eren consumits en aquest tipus de festeig, la major part de les àmfores documen-

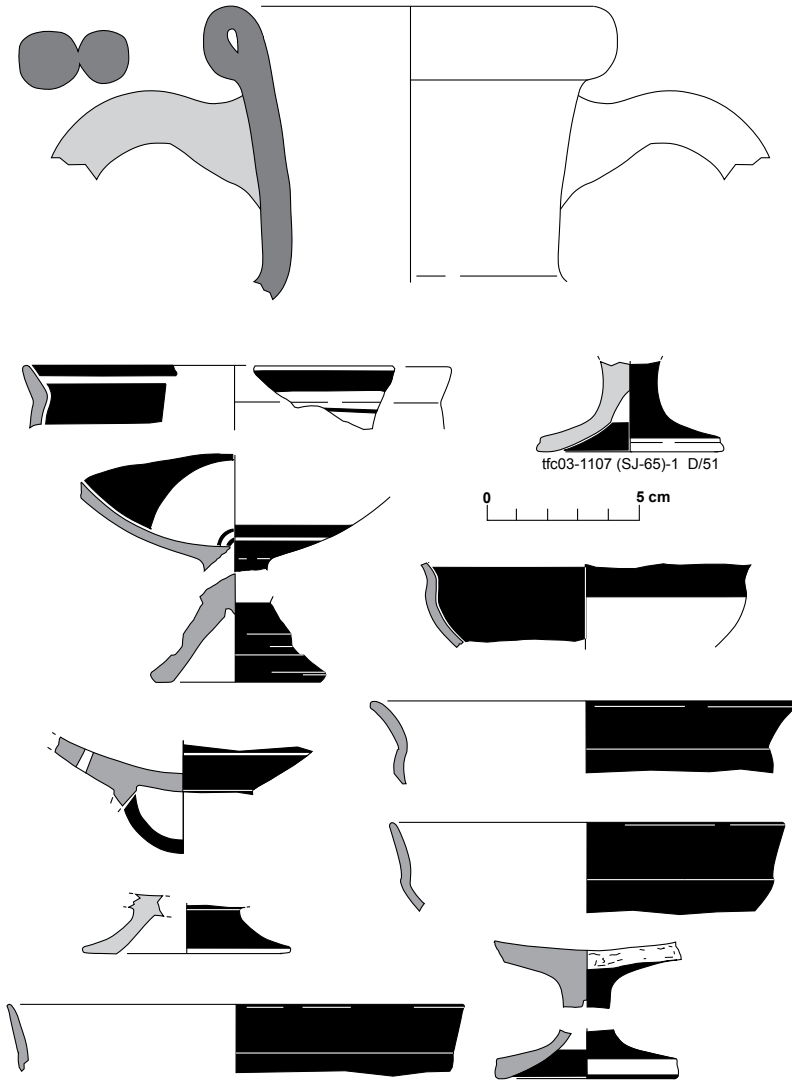


Figura 3: Selecció dels materials d'importació predominants en els nivells del Període Ibèric Antic (550-450 aC) dels jaciments del Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès, Alt Penedès) i d'Alorda Park (Calafell, Baix Penedès).

tades en el segle IV aC són de procedència ebusitana, mentre que en la centúria següent també són cada vegada més freqüents les àmfores cartagineses i, ja en els últims decennis, les àmfores greco-itàliques. Llevat d'aquestes darreres, que contenien vi, el productes que transportaven aquests envasos ens són encara força mal coneguts. Fos com fos, llur procedència molt majoritàriament púnica —en contrast amb el que es documenta en els segles VI-V aC— és també un indici evident de la renovació més o menys contínua d'aquests béns per tal de mantenir-ne la càrrega simbòlica d'exclusivitat.

La importància del festeig diacrític sembla, doncs, probable durant tot el període ibèric, permet també donar una explicació plausible a les variacions de volum, natura i procedència de les importacions, i és consistent amb el fet que, en la majoria de jaciments, sembla existir una correlació positiva entre el volum de les importacions i la presència o absència d'altres possibles indicis de l'existència de les elits, com ara la superfície dels assentaments, les dimensions i complexitat dels habitatges, la sofisticació de les defenses, etc.

A banda del festeig diacrític, podem suposar que devien ser molt freqüents les festes que relacionaven patrons i clients, amb l'objectiu de fomentar la fidelitat dels segons i mantenir, en alguna mesura, la ficció d'una relació igualitària. També podem suposar que eren habituals les festes de treball, ara probablement sota la forma de corvees. La identificació d'aquest tipus de festeig ha de recolzar en una anàlisi contextual i quantitativa aprofundida de les diferents formes ceràmiques en un nombre suficientment ampli i suficientment variat d'assentaments ibèrics. Hem de reconèixer que, en l'estat actual de la recerca, no disposem d'aquest tipus d'informació. De tota manera, potser tenim un indici del *patron-rôle feasting* en l'elevat nombre d'àmfores ibèriques que es documenten en nombrosos poblats ibèrics, amb xifres que sovint se situen —en un recompte per nombre mínim d'individus— entorn del 30% del total de vasos de producció indígena (totes les categories incloses). Segons sembla, el contingut d'aquests envasos, en la mesura que ens és conegut, sembla haver estat quasi sempre la cervesa —molt rarament l'hidromel—. Ara bé, tenint en compte les quantitats importants de cervesa que s'hi acumulaven, és raonable pensar que aquesta producció d'alcohol anava més enllà del consum domèstic —suposant que aquest existís— i que permetia sobretot alimentar els tipus de festeig dels quals estem parlant.

Un segon indici en el mateix sentit són les versions, més o menys fidels, de les vaixelles d'importació, sobretot de ceràmiques àtiques i ceràmiques de vernís negre del Taller de Roses. Aquestes imitacions inclouen formes diverses, sobretot les pàteres inspirades en les formes Lamboglia 21 i 26 i els bols de forma Lamboglia 25 i 27, però també hi ha *skyphoi*, sobretot a les àrees costaneres al nord del massís de Garraf, *oinochoai* —un grup particular que imita formes púniques està centrat a la zona del curs inferior de l'Ebre—, algunes cràteres i algun plat de peix. La utilització d'aquesta vaixel·la —i d'altres vasos purament indígenes, com ara els bitroncocònics— en pràctiques de convivialitat sembla evident. Un indici indirecte es pot trobar, per exemple, versemblantment en un dels dipòsits del Mas Castellar (Pontós, Alt Empordà), recentment excavat, que contenia un parell d'*askoi*, una quinzena de *skyphoi*, sis pàteres o bols i tres gerretes. No sembla evident que aquesta vaixel·la, molt abundant en els jaciments ibèrics, sobretot a partir de finals del segle V aC, tingui cap propietat que li atorgui un valor diacrític en les pràctiques socials que estem comentant, de manera que, si era utilitzada en el festeig, sembla probable que, com la cervesa, ho fos en banquets del tipus *patron-rôle*.

4.- CONCLUSIONS

La documentació examinada en aquest article posa de relleu la importància del festeig en les relacions socials de les comunitats que habitaven l'actual territori de Catalunya durant el bronze final i la primera edat del ferro, però, encara més, permet proposar hipòtesis que expliquen raonablement la naturalesa i volum dels materials adquirits a les societats "colonitzadores" a partir de la seva pròpia estructura i, per tant, sense haver d'introduir conceptes —com ara els d'"emulació" (per part dels indígenes) o "hegemonia cultural" (per part de les societats colonials)— (Domínguez Monedero, 2002), que semblen poc apropiats en aquest context històric. Efectivament, les societats indígenes van mantenir, almenys fins a l'últim terç del segle III aC, una absoluta independència política i van experimentar dinàmiques de canvi socio-cultural que s'expliquen parsimoniosament a partir dels processos demogràfics i de canvi tecnològic que, lentament, s'han anat reconstituïnt en els darrers decennis. En aquest context, sembla raonable i adequat

intentar comprendre també el protagonisme de les pròpies societats indígenes —en especial de les seves elits— a l'hora d'explicar la naturalesa del contacte i de l'intercanvi amb els colonitzadors, encara que això, evidentment, només es pot fer tenint en compte a la vegada la conjuntura general en què es desenvolupa aquest intercanvi. En aquest sentit, entenem que les comunitats preibèriques i ibèriques —o, per ser més precisos, els sectors d'aquestes societats que estaven en condicions de fer-ho— van adquirir i utilitzar de forma selectiva, i d'acord amb les seves pròpies estratègies de promoció i control social, els objectes, tècniques i símbols que la presència de les societats colonitzadores estaven en condicions d'oferir, entre els quals les ceràmiques tenien un paper molt rellevant, sense que això impliqui cap forma de control econòmic o d'hegemonia cultural per part d'aquestes darreres, ni, *a fortiori*, cap transformació cultural que es pugui designar, en sentit estricte, com a “punicització” o “hel·lenització” de les societats indígenes, ni, més enllà dels aspectes epidèrmics de la cultura material, i ja per acabar, cap fenomen d'hibridació.

BIBLIOGRAFIA

- AGUSTÍ, B., CODINA, D., DEHESA, R., LLINÀS, J., MERINO, J., MONTALBAN, C., VARGAS, A. (2000-2001): “Excavacions arqueològiques a Vilanera (l'Escala, Alt Empordà)”, *Tribuna d'Arqueologia 2000-2001*: 99-114.
- AQUILUÉ, X., CASTANYER, P., SANTOS, M., TREMOLEDA, J. (2008): “Noves evidències del comerç fenici amb les comunitats indígenes de l'entorn d'Empúries”, *Contactes. Indígenes i fenicis a la Mediterrània occidental entre els segles VIII i VI a.n.e.* Simposi d'Arqueologia d'Alcanar, 2006. 171-190.
- AQUILUÉ, X. (dir.) (1999): *Intervencions arqueològiques a Sant Martí d'Empúries (1994-1996). De l'assentament precolonial a l'Empúries actual*, Monografies emporitanes 9, Girona.
- ASENSIO, D. (2001-2002): “Àmfores importades, comerç i economia entre els pobles ibèrics de la costa catalana (segles VI-II aC): un exercici de quantificació aplicada”, *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 11-12: 67-86.
- ASENSIO, D., SANMARTÍ, J. (1998): “Consideracions metodològiques en relació a l'estudi de les activitats comercials en època protohistòrica”, *Comerç i vies de comunicació (1000 aC-700 dC)*, *XI Col·loqui Internacional d'Arqueologia de Puigcerdà*, Puigcerdà: 17-32.

- ASENSIO, D., BELARTE, M.C., SANMARTÍ, J., SANTACANA, J. (2000): "L'expansion phénicienne sur la côte orientale de la péninsule ibérique", in Th. Janin (ed.) *Mailhac et le Premier âge du Fer en Europe occidentale. Hommages à Odette et Jean Taffanel*, Actes du Colloque International de Carcassonne, Lattes: 249-260.
- BEA, D.; DILOLI, J. (2005): "Elements de representació durant la Primera Edat del Ferro al curs inferior de l'Ebre: el recinte del Turó del Calvari (Vilalba dels Arcs, Terra Alta)", *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 15: 179-198.
- BERROCAL-RANGEL, L. (1994): *El altar prerromano de Capote. Ensayo etnoarqueológico de un ritual céltico en el Suroeste peninsular*. Universidad Autónoma de Madrid.
- CABRÉ, J. (1942): "El thymiaterion céltico de Calaceite", *Archivo Español de Arqueología*, 15: 181-198.
- DOMÍNGUEZ MONEDERO, A. (2002): "Greeks in Iberia: Colonialism without Colonization", dins Lyons, C.L. i Papadopoulos, J.K. (edd.), *The Archaeology of Colonialism*, Los Angeles: 65-95.
- DIETLER, M. (1990): "Driven by drink: the role of drinking in the political economy of and the case of early Iron Age France", *Journal of Anthropological Archaeology*, 9: 352-406.
- DIETLER, M. (1996): "Feasts and commensal politics in the political economy. Food, power and status in Prehistoric Europe", P. WIESSNER, W. SCHIEFENHÖVEL (edd.), *Food and the Status Quest. An Interdisciplinary Perspective*, Oxford.
- DIETLER, M. (1999): "Rituals of commensality and the politics of state formation in the 'princely' societies of early Iron Age Europe", P. RUBY (ed.), *Les Princes de la Protohistoire et l'émergence de l'État*, Actes de la table Ronde internationale de Naples (1994) (Collection Centre Jean Bérard 17/ *Collection École Française de Rome* 252), Nàpols: 135-152.
- DEMOULE, J.-P. (1999): "La société contre les princes", P. RUBY (ed.), *Les Princes de la Protohistoire et l'émergence de l'État*, Actes de la table Ronde internationale de Naples (1994) (Collection Centre Jean Bérard 17/ *Collection École Française de Rome* 252, Nàpols: 125-134.
- GARCIA RUBERT, D., MORENO, I. (2008): "Marcadors socials durant el primer ferro a Catalunya i País Valencià. Apunts en relació a l'assentament de Sant Jaume (Alcanar, el Montsià)", dins MIÑARRO, M., VALENZUELA, S. (eds. cient.): *Actes del Primer Congrés de Joves Investigadors en Arqueologia dels Països Catalans: la protohistòria als Països Catalans*. Arqueo Mediterrània, 10: 215-225.
- GIP (N. ALONSO, A. COLET, M. GENÉ, X. GÓMEZ, E. JUNYENT, A. LAFUENTE, J. B. LÓPEZ, A. MOYA, E. TARTERA i A. VIDAL) (2003): "Caballos y hierro. El campo frísio y la fortaleza de «els Vilars d'Arbeca"

- (Lleida, España), siglos VIII-IV a.n.e.", dins N. ALONSO, E. JUNYENT, A. LAFUENTE i J. B.LÓPEZ (eds.), *Chevaux-de-frise i fortifi cació en la primera edat del ferro europea*, Publicacions de la Universitat de Lleida, Lleida: 233-274.
- GRAELLS, R., SARDÀ, S. (2005): "Repertori ceràmic a Catalunya en el trànsit del segle VII al VI aC. Influències i canvis de caràcter orientaltzant", *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 15: 247-271.
- GRAELLS, R. (2005): "Sobre el banquet de la primera edat del ferro a Catalunya: els accessoris de condimentació de la beguda", *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 15: 235-246.
- JUAN-TRESSERRAS, J. (2000): "La cerveza: un producto de consumo básico entre las comunidades ibéricas del N.E. peninsular", dins C. Mata i G. Pérez-Jordà (edd.) *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric*, *Saguntum* extra 3: 139-145.
- LÓPEZ CACHERO, F.J. (2007): "Sociedad y economía durante el Bronce Final y la Primera Edad del Hierro en el Noreste peninsular: una aproximación a partir de las evidencias arqueológicas", *Trabajos de Prehistoria*, 64-1: 99-120.
- MASCORT, M., SANMARTÍ, J., SANTACANA, J. (1991): *El jaciment protohistòric d'Aldovesta (Benifallet) i el comerç fenici arcàic a la Catalunya meridional*, Tarragona.
- MORET, P. (2002): "Tossal Montañés y La Gessera: ¿residencias aristocráticas del Ibérico Antiguo en la cuenca media del Matarraña?" I Jornades d'Arqueologia Ibers a l'Ebre. Recerca i interpretació. *Ilercavònia*, 3. Tivissa: 65-73.
- PONS, E., GARCIA, L. (dirs.) (2008): *Prácticas alimentarias en el mundo ibérico. El ejemplo de la fosa FS362 de Mas Castellar de Pontós (Empordà-España)*. BAR International Series 1753, Oxford: British Archaeological Reports.
- RUIZ ZAPATERO, G. (2004): "Casas y tumbas. Explorando la desigualdad social en el Bronce Final y Primera Edad del Hierro del NE peninsular", *Mainake*, XXVI: 293-330.
- SANMARTÍ, J. (2004): "From local communities to early states", *Pyrenae*, 35-1: 7-41.
- SANMARTÍ, J., BELARTE, C., SANTACANA, J., ASENSIO, D., NOGUERA, J. (2000): *L'assentament del bronze final i primera edat del ferro del Barranc de Gàfols (Ginestar, Ribera d'Ebre)*, *Arqueo Mediterrània* 5, Barcelona:Universitat de Barcelona.
- SANMARTÍ, J., ASENSIO, D., MARTÍN, M.A. (2002): "Les relacions comercials amb el món mediterrani dels pobles indígenes de la Catalunya sud-

- pirinenca durant el període tardoarcaic (ca. 575-450 aC)", *Cypselia* 14: 69-106.
- SANMARTÍ, J., ASENSIO, D. (2005a): "Fenícis i púnics al territori de Catalunya: cinc segles d'interacció colonial", *Fonaments*, 12: 89-105.
- SANMARTÍ, J., ASENSIO, D. (2005b): "Comercio púnico y estratificación social: la difusión de cerámicas comunes en la costa nordoriental de la Península Ibérica", *V Congreso Internazionale di Studi Fenici e Punici* (Palermo-Marsala, 2000), vol. III, Palermo: 1285-1310.
- SANMARTÍ, J., ASENSIO, D., BELARTE, M.C., MARTÍN, A., SANTACANA, J. (2006): "La iberització a la Catalunya costanera i central", dins M.C. BELARTE I J. SANMARTÍ (edd.), *De les comunitats locals als estats arcaics: la formació de les societats complexes a la costa del Mediterrani occidental. Homenatge a Miquel Cura*, Actes de la III Reunió Internacional d'Arqueologia de Calafell (Calafell, 25 al 27 de novembre de 2004), *Arqueo Mediterrània*, 9, Barcelona: 145-163.
- SARDÀ, S. (2008): "Servir el vino. Algunas observaciones sobre la adopción del oinochoe en el curso inferior del Ebro", *Trabajos de Prehistoria*, 62-2: 95-115.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2005): *Negociando encuentros. Situaciones coloniales e intercambios en la costa oriental de la península Ibérica (ss. VIII - VI a.C.)*, Cuadernos de Arqueología Mediterránea 12. Barcelona: Laboratori d'Arqueologia de la Universitat Pompeu Fabra.