

La alimentación en el palacio orientalizante de Cancho Roano

MARTÍN ALMAGRO-GORBEA
Universidad Complutense de Madrid

En el Período Orientalizante merecen una particular atención los cambios ocurridos en el campo económico, especialmente las transformaciones en la producción de bienes de subsistencia y consumo, el aspecto sin duda peor conocido, pero que, junto a la explotación minero-metalúrgica y a la aparición de nuevos sistemas de redistribución, deben considerarse, sin duda, como la base de la profunda transformación económica y cultural que supone el Período Orientalizante de la Península Ibérica ¹.

Por ello, en esta ocasión se pretende analizar los datos arqueológicos que ofrece el monumento de Cancho Roano ², recientemente reinterpretado como un palacio orientalizante ³, aprovechando la oportunidad de este merecido homenaje de admiración a la larga y meritoria labor profesional y a la profunda valía humana de nuestro colega y amigo Michel Ponsich, por cuanto la alimentación y su contexto histórico es un tema que desde hace muchos años ha llamado la atención de dicho investigador al que, en muchos sentidos, cabría considerar como un pionero de este campo de nuestros estudios.

El descubrimiento y valoración de Cancho Roano, uno de los monumentos más importantes de la Hispania prerromana, lo llevó a cabo Maluquer de Motes ⁴. Tras 11 campañas de excavación lo consideró un santuario

¹ M. Almagro-Gorbea (e.p.); M.E. Aubet 1982.

² J. Maluquer 1981; Id. 1983; J. Maluquer et alii 1987.

³ M. Almagro-Gorbea et alii, e.p.; M. Almagro-Gorbea y A. Domínguez, e.p.

⁴ J. Maluquer 1981; Id. 1983; J. Maluquer et alii 1987.

destruido de forma intencional a fines del siglo V a.C., aunque existen evidencias de actividad desde pleno siglo VI a.C. Recientemente, un reestudio del mismo ha planteado su reinterpretación como palacio⁵, basándose en la funcionalidad de las diversas partes del mismo, deducida de los objetos de funciones similares aparecidos en las diversas habitaciones (fig. 1). Esta reinterpretación añade nuevo interés, al permitir una mejor comprensión del monumento y al abrir nuevas perspectivas para conocer la estructura socio-económica de la sociedad de tradición orientalizable a la que corresponde, brindando la posibilidad de plantear, por primera vez, una aproximación basada en datos arqueológicos concretos para conocer el ambiente social e histórico-cultural. Pero, al mismo tiempo, supone también la confirmación de la interpretación «palacial» de Cancho Roano, ya que ésta, en gran medida, se basa en la estructura socio-económica subyacente⁶, a la cuyo análisis se dedica este trabajo.

Algunos hallazgos aparecidos en este edificio reflejan actividades de producción y manipulación de alimentos y así como de control económico, por lo que brindan una importante y nueva información sobre estos aspectos.

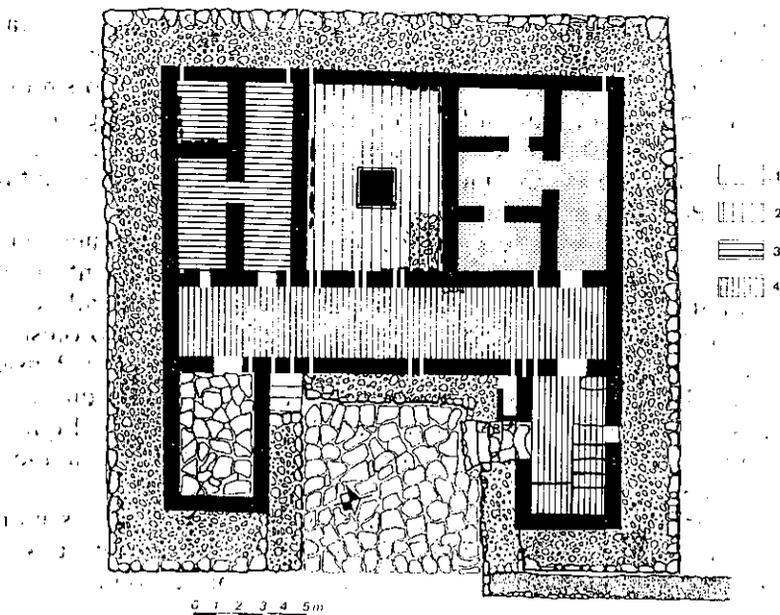


Fig. 1: Areas funcionales del palacio de Cancho Roano: 1. vivienda; 2. area sacra?; 3. almacenes; 4. accesos y estancia-distribuidor (según M. Almagro-Gorbea et alii).

⁵ M. Almagro-Gorbea et alii, e.p.; M. Almagro-Gorbea y A. Domínguez, e.p.

⁶ M. Almagro-Gorbea et alii e.p.; M. Almagro-Gorbea e.p. b.

tos tan esenciales del mundo orientalizable de la Península Ibérica. Además, al estar los hallazgos de una función específica agrupados en determinadas habitaciones (fig. 2), permiten reconstruir las actividades en ellas desarrolladas y, en su conjunto, las funciones originarias del edificio.

Repartición de hallazgos de actividad económica por habitaciones

E-1

6 ánforas.

E-2

1 guadaña de hierro

1 asador de bronce

1 ánfora con trigo

- molinos de mano

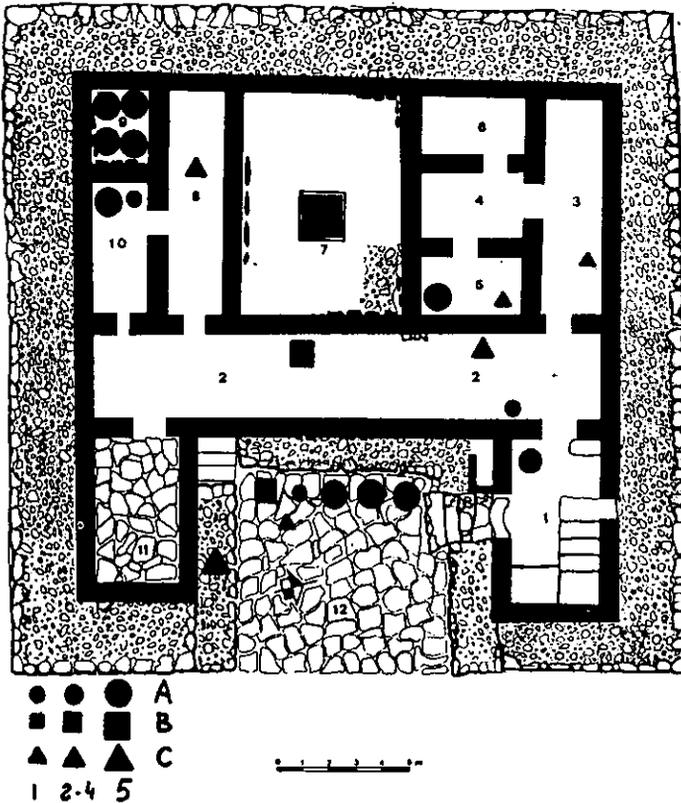


Fig. 2: Plano de Cancho Roano con la indicación de hallazgos referentes a alimentación. A: ánforas; B: moladeras de mano; C: instrumentos agrícolas y culinarios (según datos de Maluquer de Motes et alii).

E-3

agrupaciones de fragmentos de ánforas

1 hoz de hierro

E-5

1 asador de bronce

3 ánforas

E-6

- ánforas aplastadas

E-8

1 guadaña de hierro

1 atizador

E-9

16 ánforas (20, según Maluquer 1987: 137)

E-10

6 ánforas completas con habas y trigo; restos de otras.

E-12, patio

1 hoz de hierro

16? ánforas

- molinos de mano

- objetos junto al banco corrido: 1 gran cuchillo de hierro; 3 asadores de bronce; 2 hoces de bronce.

Maluquer, en sus publicaciones, ya observó que muchos de los hallazgos podían considerarse como evidencias de actividades económicas, aunque dicho autor las asoció a las funciones de santuario que había atribuido al monumento «...el edificio singular de Cancho Roano aparte de su carácter comercial relacionado con las exportaciones mineras de la zona de Cástulo albergada también la función de centro aglutinador de la producción cerealística de la zona...» (1987: 235s.). Desde las publicaciones iniciales dicho autor recoge noticias de actividades económicas de gran interés, aunque en ocasiones sería necesaria mayor precisión. Así, ánforas con alimentos aparecieron por diversos lugares, especialmente en las habitaciones E9 y E10, que «...constituían verdaderos almacenes donde se acumulaban ánforas en número superior a veinte apoyadas en la pared, E9 constituía la última reserva y E10, que las tenía más a mano, las conservaba aún en las esquinas mientras la parte central de la estancia se hallaba vacía en el momento de la destrucción del edificio...» (1987: 137); «una estancia (E9) totalmente llena de ánforas, que habían contenido probablemente vino y, posiblemente alguna miel de jara» (1987: 231); «al excavar E10... salieron 6 ánforas más ...llenas de habas y trigo (1987: 231); «las habitaciones E9 y E10, situadas al SW. e interpretadas como almacén de ánforas, ...de vino o de ...cereales, como trigo y cebada, y otros alimentos, como habas» (1987: 249); 16 ánforas en E9 y 6 en E10 (que pudieran ser 7 completas y fragmentos de otras, 1987: 236); del piso superior procedían 24 ánforas, «...en E5 fueron halladas en la parte superior tres ánforas... Parece que al tirarlas al final del

banquete funerario no se rompieron...»; «...en E1, 6 ánforas; ... en el patio cerca de las escaleras... 15 ánforas...», por lo que «...puede calcularse que las ánforas utilizadas en las incineraciones finales (esto es, procedentes del piso superior) fueron 24...» (1987: 16); «...las (ánforas) que se usaban en las incineraciones (las halladas en el piso superior) ...contenían o bien las ofrendas, como las almendras y piñones, o el resto de las ofrendas». (1987: 232.) También se indica, aunque sin la precisión que sería de desear, la existencia de gran cantidad y excelente calidad de almendras y de piñones, hallados junto con restos de miel de jara (1987: 231 y 253).

La reciente reinterpretación de Cancho Roano como palacio permite agrupar e interpretar los hallazgos según su funcionalidad, identificando aquellos más directamente relacionados con la producción y consumo de alimentos: habas, trigo y cebada?, almendras, piñones, miel y vino?; los que denotan actividades de cocina y banquete: cerámica griega, cerámica local, vasos metálicos y, especialmente, asadores y atizadores, cuchillos, etc. y los que se refieren al instrumental agrícola: 32 moladeras para cereal, picos, hoces, etc.

Hallazgos de Cancho Roano relacionados con la alimentación

Alimentos (fig. 3):

6 ánforas en E-1 (1981: 301-303, fig. 16), cuyas cotas parecen indicar que han caído del piso superior.

1 ánfora en E-2 (1981: 319).

? ánforas en E-3 (1981: 245), fragmentos agrupados de piezas incompletas desparramados por toda el área.

3 ánforas en E-5 (1987: 232), rotas. Pueden ser caídas del piso superior por haber aparecido en la parte superior.

? ánforas en E-6 (1981: 247-248), aplastadas e incompletas.

? ánforas en E-8 (1987: 13), aplastadas y siempre incompletas.

16 ánforas en E-9 (1987). Habrían contenido vino y posiblemente miel de jara (1987: 231). Restos dispersos de granos de trigo, cebada y habas... en ánforas de ambas estancias (1987: 12).

7 ánforas en E-10 (1987: 12, 19 y 236; 6, según 1987: 231-232), rotas a lo largo de las paredes, completas en las esquinas internas, más otras varias en fragmentos. Llenas de habas y trigo (1987: 231).

16 ánforas en E-12 (1981: 303, fig. 16; serían 15, según 1987: 232, cuyas cotas parecen indicar que han caído del piso superior).

20 ánforas (1981: 301, fig. 9), apoyadas en la pared en el cuadrante SW., según J. Bueno (= E-9, según Maluquer 1987: 12 y 19).

? ánforas de ofrendas (las del piso superior) contenían almendras y piñones (1987: 232).

? fragmentos de ánforas en la parte meridional del edificio (1987: 232).

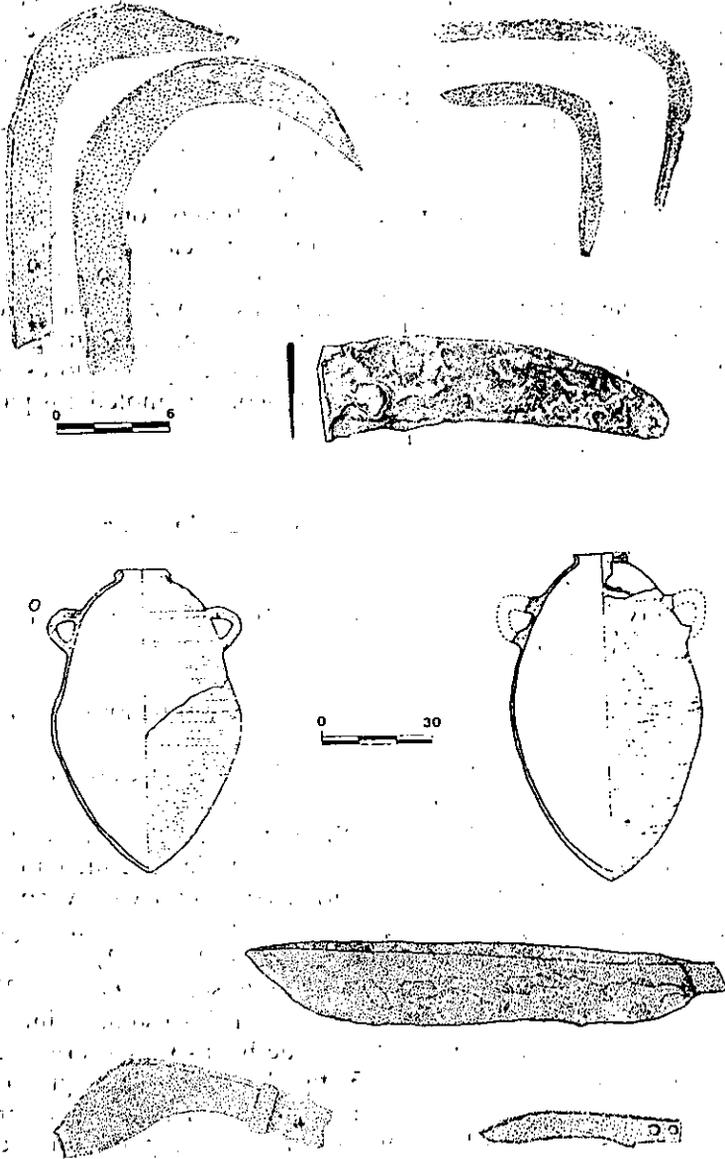


Fig. 3: Anforas, instrumentos agrícolas y cuchillos de carnicería y de mesa de Cancho Roano (según Maluquer de Motes).

Carnecería:

3 argollas con clavo de hierro cuchillo de carnicero (fig. 3)	E-12	1987: 125, f. 48. 1987: f. 51, 6
--	------	-------------------------------------

Cocina

1 asador de bronce	E-2	1981: 319-320
1 asador de bronce	E-5	1981: 319
3 asadores de bronce	E-12	1987: fig. 26
1 pata de gallo	E-8	1987: fig. 54
cuchillos de hierro (fig. 3)		1987: 116

Aperos agrícolas (fig. 3):

1 guadaña de hierro	E-2	1987: 126, f. 53
1 guadaña de hierro	E-8	1987: 126, f. 53
2 hoces de hierro	E-12	1987: 127, f. 52
1 hoz de hierro	E-3	1981: 339

Molienda:

? molinos de piedra	E-2	1987: 235s.
? molinos de piedra	E-12	1987: 235s.

Total: 32 molinos de piedra (especialmente en E-2 y E-12).

Estos datos arqueológicos permiten aproximarse al análisis de las actividades de producción y consumo de alimento realizadas o controladas desde Cancho Roano. Estas actividades parecen ocupar un puesto muy relevante, pero sólo pueden ser correctamente interpretadas desde una visión de conjunto de la organización económica que reflejan los restantes hallazgos.

Entre los alimentos documentados se ha señalado trigo, habas, almen dras, piñones, miel y, probablemente, vino. En su conjunto, dan un panorama bastante completo de la producción agrícola, mucho mejor que todo lo hasta ahora conocido, aunque se carezca de un estudio de las especies y de referencias cuantitativas fiables. También se echa en falta contrastar estos datos con análisis polínicos, antracológicos y de restos vegetales y tampoco es posible entrar en el análisis de los cereales, pues no consta que hayan sido clasificados, pero, en cualquier caso, es evidente la importancia de esta información sobre la cantidad y las especies alimenticias utilizadas.

Entre los cereales, esenciales en todo sistema alimenticio, se ha señalado la presencia de trigo y tal vez de cebada, pero sin señalar las especies presentes. Según las referencias conservadas, una de las ánforas conteniendo trigo apareció junto al hogar de la habitación 2, seguramente para ser molido y consumido.

Las habas (*Vicia faba L.*) es una leguminosa de alto poder alimenticio, pues secas poseen más proteínas que la carne⁷ y su importante papel en la alimentación humana de este período se evidencia, igualmente, por ser uno de los productos esenciales de la alimentación itálica y clásica⁸. Además,

⁷ G. Alberti 1954: 74 s.

⁸ C. Ampolo 1980: 31.

tienen la propiedad de ayudar a fijar el nitrógeno y regenerar las tierras, por lo que puede considerarse desde este punto de vista como cultivo complementario del cereal, con el que es lógico pensar que alternara, como aún es costumbre, en los cultivos tradicionales y también pudo utilizarse como forraje animal⁹. En la Península Ibérica, aunque su hallazgo es relativamente raro, están documentadas desde el calcolítico hasta plena Edad del Hierro¹⁰.

Los piñones es un fruto hasta ahora raramente documentado y muy apreciado en el mundo clásico¹¹, aunque se han recogido, con ciertas dudas, restos de los mismos en la Cueva de los Murciélagos de Albuñol¹². Tampoco hasta ahora estaban documentadas las almendras, bien conocida en Oriente y el Egeo¹³. Las de Cancho Roano son de tipo gordo y ancho, semejante a la actual especie Marcona según Maluquer¹⁴, quien supone se tomarían con miel. Aunque es difícil saber si esta asociación estaba arqueológicamente documentada, en todo caso es muy interesante dicha posible relación con la miel, de gran importancia en la alimentación primitiva¹⁵, y que está documentada la existencia de pasteleros, normalmente asociados a los panaderos, en el mundo oriental¹⁶.

Respecto al vino, su uso se evidencia por objetos diversos para beber, especialmente kylikes y, tal vez, ánforas para contenerlo, aunque no se hayan documentado restos de vid, que sí se conocen en la Península tal vez desde el Eneolítico¹⁷, pero que arqueológicamente se detectan por la fabricación de ánforas¹⁸, que habría que suponer locales pues no se ha señalado ninguna importada.

Sin embargo, es extraña la no documentación del olivo, ni siquiera por lámparas de aceite, aunque cabe conjeturar que una parte de las ánforas estuviera también dedicada a contenerlo. En este sentido, el mal olor que según referencias orales desprendió el depósito de la habitación 10 al ser descubierto, tal vez pudiera interpretarse como un indicio en este sentido.

Igualmente, es extraña la falta de referencias a la ganadería, cuyo importante papel cabe deducir del favorable medioambiente de Cancho Roano, aunque puede deberse a que los hallazgos de fauna aún no hayan sido analizados y publicados, pero tampoco han aparecido cencerros, tijeras, etc., interpretables como indicios de actividades relacionadas con el pastoreo, aunque éste se deba deducir del medioambiente. En este sentido, tal

⁹ Plin^o, *N.h.* 18, 30; 117-8.

¹⁰ A.M. Arnanz 1988: 116 s.

¹¹ D. y P. Brothwell 1969: 151.

¹² A.M. Arnanz 1988: 159.

¹³ D. y P. Brothwell 1969: 150.

¹⁴ J. Maluquer 1987: 253.

¹⁵ D. y P. Brothwell 1969: 73 s.

¹⁶ S. Moscati 1972; M. Szyner 1985: 84.

¹⁷ A.M. Arnanz 1988: 145.

¹⁸ M. Almagro-Gorbea 1983: 224.

vez quepa extrapolar los datos conocidos de otros yacimientos próximos, como Medellín¹⁹ o Belén²⁰, en los que parece constatarse en este período una transición desde la economía ganadera básicamente bovina del Período Orientalizante a otra de tipo pecuario, que pudiera ser la característica del período prerromano, tal vez por efecto de la creciente celtización.

Con todo, la información de conjunto que ofrece este yacimiento supone una documentación mucho más precisa de la conocida hasta ahora, tanto en otros ámbitos indígenas conocidos de la Península Ibérica²¹, como del propio mundo fenicio colonial²².

Los alimentos almacenados permiten, además, precisar la época de su recogida e, indirectamente, el uso del palacio y, quizás, también la época del año de la destrucción del edificio.

En efecto, todas los alimentos señalados corresponden a actividades recolectoras centradas básicamente, en el inicio del otoño, de lo que parece deducirse que la destrucción probablemente ocurriera después de esta última fecha. Según las actuales costumbres agrarias de esa zona de Extremadura, que no deben haber cambiado substancialmente, las habas se siembran hacia octubre y se recogen para comer tiernas a partir de abril y secas, para almacenar como es el caso, en junio o julio. La misma fecha de siembra ofrece el trigo, que se siega en julio. Las almendras y piñones son ya frutos más característicos del otoño, pues se recogen hacia septiembre u octubre, fecha que corresponde también a la de la vendimia, si, tal como resulta lógico y ya supuso Maluquer, las ánforas vacías hubieran contenido vino que hay que suponer de producción local. También propia del inicio del otoño es la libación de la miel, al parecer, igualmente documentada.

En consecuencia, todos estos alimentos señalan actividades recolectoras centradas en los meses de verano e inicios del otoño, lo que parece indicar que el uso del palacio se centraría en época estival y otoñal y que su destrucción probablemente ocurriría después de esta última fecha si, como es lógico, tales alimentos correspondiesen a tributos o productos recolectados. De todos modos, se debe tener presente que los alimentos depositados presentan todos la característica de ser de fácil y larga conservación, pudiéndose haber mantenido prácticamente a lo largo de todo el año. Por consiguiente, aunque se puedan interpretar en parte como reservas de simiente, es evidente que debieron servir para un uso alimenticio o para el pago de prestaciones a lo largo de todo el año.

Otro aspecto de especial interés es el de la cantidad de alimentos almacenados que representa el conjunto. Aunque resulta difícil de calcular con precisión, aún así merece la pena intentar una aproximación, aunque no se aborde a fondo su estudio desde el punto de vista de la paleonutrición²³.

¹⁹ A. Morales, Apéndice en M. Almagro-Gorbea 1977.

²⁰ A. Rodríguez Ruiz 1990: 137.

²¹ J. Maluquer 1968: 66-68.

²² S. Moscati 1972: 21 s.; 66 s.

²³ E.H. Wing y A.B. Brown 1975; R.I. Gilmert Jr. y J.H. Mielke (Eds.) 1985; etc.

Según las indicaciones transmitidas de la excavación, en total, las ánforas contabilizables suman más de 25 en las estancias E-1, E-5 y E-12, seguramente procedentes del piso superior; a estas habría que sumar el número indeterminado de piezas fragmentadas de las habitaciones E-3, E-6, E-8 y de la parte meridional, seguramente también procedentes del piso superior. Otras 23 ánforas (o 21 según otras referencias) proceden de los almacenes E-9 y E-10; donde se hallaron in situ. A estas habría que sumar otras 20 aparecidas antes de la excavación; lo que supone un mínimo de otras 40 piezas. Por ello, se puede calcular que en el edificio han aparecido un total de entre 75 y 100 ejemplares. Este conjunto de ánforas, sin ser muy elevado, sí constituye uno de los más numerosos hasta ahora documentados en la Península Ibérica.

Las ánforas conservadas son todas de forma fusiforme bitroncocónica, características del área turdetana²⁴, de unos 50 cm. de diámetro máximo y 86 cm. de altura, por lo que su volumen representa unos 52 dm³, es decir, unos 50 litros aproximadamente²⁵.

Las procedentes del piso superior contenían almendras y piñones, aunque no sabemos si todas, pues las 3 de E5 se interpretaron como de vino. Por ello, se podría suponer, al menos, una cantidad de unos 500 litros de almendras, otros tantos de piñones, y, por lo menos, unos 150 litros de vino, sin contar las ánforas de los fragmentos dispersos por las habitaciones 3, 6, 8 y la parte meridional que suponen un número indeterminado y de contenido imposible de determinar. A su vez, las situadas en E-9, contenían vino y posiblemente miel de jara (1987: 231) y, tal vez, granos de trigo, cebada y habas que, según Maluquer, aparecieron en E9 y E10, por lo que cabe que se trate de una confusión ya que estos productos, al parecer, también aparecieron en las ánforas de E-10 (1987: 12), que contenían habas y trigo (1987: 231). En consecuencia, al menos las 7 ánforas de E10 contendrían una cantidad de trigo y habas de unos 350 litros; si se suponen repartidas a medias, serían 150 litros de cada producto y, siempre en plano especulativo, 50 más de cebada que también se documenta en dicha zona. Otros 50 litros de trigo puede calcularse con seguridad en el ánfora hallada junto al hogar en E2, al parecer, en proceso de ser consumido. Las 17 ánforas de E9 contenían vino y miel, por lo que se podría suponer 500 a 750 litros de vino y de 150 a 350 de miel, sin contar las 20 ánforas halladas antes de la excavación, cuyo contenido, desconocido, pudo ser en parte vino, en tal

²⁴ A. Rodero 1990.

²⁵ Esta medida puede considerarse equivalente al promedio de 47,1. calculado para las ánforas Ponsich III por A. Rodero (1990: 421). Esta capacidad está en proporción 3:1 respecto al grupo B, «ánforas de saco ibéricas de tradición fenicia» de dicha autora (1990: 413) y al Maña A5 (1990: 415); 2:1 respecto de tipo Maña C (1990: 416); 1'5:1, del Maña E (1990: 418); 2:3, del Pascual B (1990: 419) y 1:2 de las ánforas ibéricas o grupo H de Rodero (1990: 422). Estas proporciones permiten calcular un común denominador de ca. 16 litros, que puede considerarse como un indicio de la unidad de medida de capacidad utilizada en estas ánforas feno-ibéricas.

caso 1.000 litros más, aunque sólo se sabe que el lugar cerrado donde aparecieron olía mal, por lo que pudiera tratarse de aceite o, incluso, de alguna conserva. En total, aun partiendo de que estos cálculos son en buena parte especulativos, puede calcularse de 1.000 a 2.000 litros de vino, 200 de trigo, 150 de habas, 50 de cebada, 500 de almendras, 500 de piñones y 150 de miel.

Estas cantidades, sin embargo, deben considerarse como relativamente modestas, esto es, insuficientes para ser consideradas como reserva de toda una comunidad, pues ni siquiera serían suficientes para atender las necesidades de los habitantes del palacio durante un largo período de tiempo. Este hecho parece indicar que Cancho Roano no era una reserva de alimentos, como se ha señalado en los grandes palacios orientales o minoicos²⁶. Sin embargo, dicha constatación no impide considerar que sí pudo tener una función redistributiva, en cuanto que se debió nutrir de excedentes que administraría para su actividad y su propia economía²⁷. La cantidad de unas 100 ánforas documentada, unos 5.000 litros, también pudiera considerarse como despensa del palacio, aunque cabe tener presente la posibilidad, para el trigo, la cebada y las habas, de una función paralela de reserva para simiente, una actividad que sí se ha creído encontrar documentada y que se ha considerado característica de algunas construcciones palaciales²⁸. Sin embargo, esta función no parece que sea generalizable a los piñones y almendras, ni, en modo alguno, al vino y la miel, evidentemente productos de consumo.

Por otra parte, la presencia de elementos de control administrativo como ponderales, balanzas y sellos, aunque su relación con los alimentos no esté demostrada, pudieran tener en este contexto cerrado un especial significado. En primer lugar, pudieran indicar la existencia de actividades como el cobro de diezmos o impuestos percibidos por el palacio, lo que supondría un cierto control de la producción, aunque sea muy difícil, aún aceptando esta hipótesis por ser lógica, llegar a conjeturar que porcentaje del total sería directamente controlado por el palacio. Otra posibilidad que se debe también tener presente es que, en un sistema palacial, era habitual el pago de servicios en especie, por medio de raciones de alimento a cambio del trabajo efectuado²⁹, siguiendo una vieja costumbre oriental para pagar tanto el trabajo como los productos artesanales³⁰, costumbre igualmente documentada en el mundo micénico³¹, por lo que dichos instrumentos de medida también pudieron haber tenido esta finalidad. Dentro de este cuadro queda explicada la aparición de la escritura tartésica, ya atestiguada a

²⁶ H. Hagg y S. Marinatos (Eds.) 1987; E. Lévy (Ed.) 1987; etc.

²⁷ H. Hagg - S. Marinatos (Eds.) 1987: 330.

²⁸ B.R. Foster 1984.

²⁹ J. Chadwick 1987: 286 s.

³⁰ I *Re.* 5, 10-11 y II *Cron.* 2, 7-9; *Esd.* 3, 7; *Ez.* 27, 17-18; etc.

³¹ J. Chadwick 1987.

partir del siglo VIII a.C.³² y estrechamente relacionada con los pesos y medidas³³, pues ambos elementos están lógicamente asociados al control económico que requiere toda organización de tipo palacial.

Por último, hay que destacar que, según las evidencias existentes, el edificio está situado fuera de todo contexto urbano, lo que acentúa su carácter agrario y de posible residencia temporal. Esta condición del edificio de residencia tal vez destinado a un uso especial o preferente durante el verano-otoño parece confirmarse por otra observación: las habitaciones de vivienda se sitúan en el ángulo NW, esto es, en una zona fresca del edificio dada su orientación, mientras los almacenes ocupan la parte SW., evidentemente la más calurosa, lo que parece convenir más a la comodidad de sus poseedores en los tórridos veranos de esa comarca de Badajoz, que supera en verano los 40° C de temperatura, que a las óptimas condiciones de conservación de los alimentos.

La información existente sobre actividades agrarias se complementa con la que proporcionan los instrumentos aparecidos que documentan las actividades agrícolas: hoces de hierro, de las que algunas mantienen formas del Bronce Final, una guadaña para hierba y/o cereal, etc. Sin embargo, faltan algunos aperos esenciales, como arados, tal vez por ser todo de madera, o hazadas para el laboreo de la tierra, aunque en su lugar pudieran haberse empleado layas³⁴.

Por el contrario, los 32 grandes molinos de mano aparecidos documentan labores de molienda, evidentemente relacionadas con los alimentos de cereal y leguminosas señalados. Su elevado número y el gran tamaño de algunos ejemplares, que alcanzan hasta 80 cm. de largo, hacen suponer que debió existir una evidente especialización en esta actividad, hecho ya señalado por Maluquer (1987: 235-6). En efecto, dicha cantidad resulta excesiva para el tamaño del edificio y el número de sus posibles habitantes, especialmente si se relaciona con la cantidad de cereal hallado o con el tamaño del edificio y número de sus posibles habitantes. Este hecho podría interpretarse, en consecuencia, más que como indicio de un amplio consumo local no atestiguado por las reservas existentes, como otra prueba indirecta de un control o monopolio de la producción, en este caso basado en la molienda como tarea específica, actividad que se podría incluso enmarcar en relación con el trabajo servil o de jornaleros vinculados a la economía del palacio, cuya interpretación social resulta aún muy difícil de precisar. Además, debe tenerse en cuenta que, en el mundo palacial egeo existían panaderos especializados³⁵, como en Oriente, en Chipre y en el mundo fenicio³⁶, aunque en el ámbito homérico esta actividad correspondía a la servidumbre femeni-

³² J. de Hoz 1986; Id. 1985.

³³ M. Almagro-Gorbea 1983: 225.

³⁴ Como paralelos en la Península Ibérica, E. Pla 1968.

³⁵ Denominados *a-to-po-go*, L. Gil (Ed.) 1963: 539, nota 11.

³⁶ M. Szyner 1985: 84.

na ³⁷, como en los palacios de Oriente. En todo caso resulta extraña la perduración del molino de mano frente al circular en fecha tan avanzada, máxime cuando está atestiguado la actividad local de un torno de alfarero ³⁸, pero no parece posible, sin un mejor conocimiento de la cultura material, interpretar este hecho como una perduración ritual.

El interés que ofrece la producción agraria es evidente, pero para su mejor comprensión dentro del conjunto de las actividades y funciones documentadas en el edificio, habría que analizar también otros datos, económicos y sociales ³⁹, que no es posible abordar aquí pues se salen del tema de este trabajo, para llegar a reconstruir las características del sistema productivo propio del palacio de Cancho Roano y, en consecuencia, del ambiente cultural orientalizante de la Península Ibérica del que puede considerarse representativo, pues, actualmente, constituye el mejor documento sobre estos aspectos hasta ahora conocido.

La cantidad de reservas alimenticias relativamente escasa hace pensar más en una percepción de impuestos, excluyendo un sistema palacial con control total de la producción, lo que se adecúa al pequeño tamaño de palacio y deja suponer una estructura socio-económica no muy desarrollada. Por consiguiente, junto a este posible control indirecto de la producción, se debe tener en cuenta que el palacio debió tener propiedades directas, consecuencia de una nueva estructura de la propiedad que caracterizan el Período Orientalizante. En él, la aparición de nuevas fórmulas socio-políticas traería consigo un aumento de los territorios productivos y la aparición de amplias áreas de propiedad privada al servicio de las estructuras gentilicias y de la monarquía sacra que se deduce de la organización socio-ideológica de este tipo de palacios ⁴⁰.

Aunque, evidentemente, falta toda documentación arqueológica sobre este aspecto esencial, es interesante recordar que, recientemente, se están documentando en Extremadura núcleos orientalizantes de escasa entidad, como Mérida, Mengabril, Santa Engracia, Los Tercios, Gargáligas, Aljucen, El Turiñuelo, etc. ⁴¹, de escasas condiciones defensivas pero que controlan zonas agrícolas fértiles y en relación con las vías de comunicación. El interés de estos yacimientos, por desgracia insuficientemente explorados y conocidos, es que dejan ver una intensa ocupación del territorio que sólo se puede explicar como consecuencia de un auténtico proceso de «colonización interna». Dicha colonización podría explicarse, a su vez, como resultado de la paralela innovación agrícola, consecuencia de las innovaciones tecnológicas y de la aparición de nuevos cultivos, pero también del consiguiente aumento de la presión demográfica y de una nueva organización de la

³⁷ G. Wickert-Micknat 1982: R 50 s.; *Od.* XX, 105 s.

³⁸ J. Gran Aymerich e.p.

³⁹ G.R.W. Wright 1985: 270.

⁴⁰ M. Almagro-Gorbea e.p. b.

⁴¹ J.J. Enríquez y E. Jiménez 1989: 135, f. 33.

producción agraria, posiblemente relacionada con dichas nuevas fórmulas políticas y de posesión de la tierra que debieron caracterizar al período orientalizante. Esta «colonización orientalizante», fruto de dichas circunstancias, se puede comparar a la documentada en el Lacio⁴², o en Etruria⁴³ a inicios de la Edad de Hierro y supone una explicación más lógica que la de una teórica colonización agraria fenicia como la que recientemente se ha supuesto, sin pruebas documentales, en el mundo tartésico del Bajo Guadalquivir⁴⁴. En este proceso, el papel de un palacio rural como Cancho Roano sería perfectamente comprensible.

Pero, por otra parte, es muy importante que este tipo de organización económica debe considerarse vinculada y derivada del sistema ideológico. En él debió ser fundamental el carácter sacro del *rex* poseedor del palacio, pues su papel sería esencial para la fertilidad de la tierra, la producción de las cosechas y la conservación de las reservas de alimento de toda la comunidad, según creencias y formas religiosas probablemente de origen oriental, que cabe suponer muy extendidas en el Período Orientalizante por todo el Mediterráneo, pero que están particularmente bien atestiguadas en la Cultura Lacial⁴⁵. Estos hechos, de ámbito ideológico, están íntimamente relacionados con el carácter sacro de las monarquías orientalizantes y ayudan a comprender el arraigo de esta institución por todo el Mediterráneo, en especial en Etruria y Lacio. A este respecto, son significativas las noticias existentes sobre el *rex* de la Roma arcaica. Al *rex* le pertenecía el botín de guerra y las confiscaciones y las rentas de los terrenos públicos, especialmente de los pagos de los privados en los pastos públicos *scriptura*, las multas por pasto abusivo, las multas por procesos y las *vectigalia* o parte alicuota de los bienes comunales. Aún más significativo es que en la *Regia*⁴⁶, como antigua morada o «palacio» del rey de Roma, se guardaban las lanzas y escudos de los salios, sacerdotes dedicados al culto a Marte, divinidad masculina de la guerra, pero también de la fuerza engendradora y por ello, igualmente, era sede de otros ritos ancestrales de la guerra y la fecundidad agraria, como el *Equus October*, siendo de resaltar que este cuadro explica la estrecha relación iconográfica y, por supuesto ideológica y funcional, entre el *Mars Italicus* y el «smiting god» orientalizante, tan bien atestiguado en la Península Ibérica⁴⁷ y que debe interpretarse como la divinidad tutelar de estos personajes regios y, por extensión, de su familia y de «su» sociedad. Pero es interesante constatar que la *Regia* de Roma también albergaba el santuario de la *Ops Consiva*, divinidad agrícola de las cosechas y de la custodia de las reservas alimenticias. Estas divinidades, como ha

⁴² AA.VV. 1980: 15.

⁴³ M. Torelli 1983: 40. s., 71 s.

⁴⁴ C.G. Wagner y J. Alvar 1989: 92 s.

⁴⁵ L. Quilici 1979: 184 s.

⁴⁶ F.E. Brown 1975; Id. 1985; G. Dumézil 1977: 162-164; F. Coarelli 1983.

⁴⁷ M. Almagro 1980; M. Almagro-Gorbea 1990: 104 s.

señalado Torelli, correspondían originariamente a los cultos privados de la *gens*, esto es, a los cultos familiares gentilicios de la monarquía romana⁴⁸, estrechamente relacionados con las funciones palaciales de fertilidad de los campos, conservación de las cosechas y reserva de los alimentos que ofrece este tipo de edificios y que deben considerarse inherentes a su función socio-política. Y testimonios de un ambiente palacial semejante se ha señalado en Etruria⁴⁹.

Estos datos permiten comprender mejor los profundos cambios sociales y agrícolas acaecidos en la Península Ibérica, al menos en el mundo tartésico, a juzgar por algunos hallazgos arqueológicos y por los escasos pero muy significativos elementos de juicio que se han transmitido especialmente gracias a la obra de Justino (44, 4)⁵⁰. Górgoris inventó la costumbre de libar la miel. Habis enseñó a domar a los bueyes con el arado y a sacar el grano de los surcos, prohibió los frutos agrestes, organizó la sociedad en clases y dio leyes. También el mito de los toros de Gerión tiene una lectura básicamente socio-económica, como símbolo de la fecundidad de la tierra y elemento de poder y riqueza, etc. Por ello, sin entrar aquí en un estudio de estos mitos, hay que señalar su perfecta coincidencia con los datos socio-económicos que proporciona el contexto cultural arqueológico orientalizante.

Los recientes análisis territoriales del poblamiento prerromano⁵¹ vienen a confirmar, indirectamente, esta interpretación, a pesar del casi absoluto desconocimiento existente sobre el urbanismo y la estructura interna de las poblaciones. Si se considera que, teóricamente, las residencias palaciales debieron estar en las poblaciones centrales como sede de quienes controlaban la sociedad, sus respectivos territorios adquieren, desde esta perspectiva, una mayor entidad cultural e histórica. Esto permite documentar la organización política de dichos territorios como ciudades-estado regidas por dinastías de carácter sacro del tipo aquí definido, aunque su carácter, lógicamente, debió evolucionar a lo largo del tiempo. Esta interpretación resulta coherente con el desarrollo que ofrecen otras áreas próximas del Mediterráneo, como el Lacio⁵² o Etruria⁵³, así como con los datos de las fuentes escritas⁵⁴ y de algún testimonio epigráfico excepcional, como el decreto de liberación de los siervos de la *Turris Lascutana* (*CIL* 2: 5041; 1, 2: 614). Este documento, aunque relativamente tardío (190/189 a.C.), es esencial por documentar la existencia de una población de siervos que se ha considerado dependiente colectivamente de los habitantes de la importante ciudad

⁴⁸ F. Coarelli 1983; M. Torelli 1985: 32.

⁴⁹ M. Torelli 1981: 83 s.

⁵⁰ Contra su historicidad, L.A. García Moreno 1979; C. González Wagner, 1986; A favor, J.C. Bermejo 1978; M. Almagro-Gorbea 1983: 221; A. Tejera, e.p.

⁵¹ A. Ruiz 1987.

⁵² L. Quilici 1979.

⁵³ M. Torelli 1983.

⁵⁴ J. Caro Baroja 1971: 132 s.

de *Hasta*⁵⁵. Pero esta ciudad se denomina con el explícito apelativo de *Regia*⁵⁶, por lo que debe suponerse que dichos siervos originariamente lo serían del *rex* de *Hasta*, lo que resulta un sistema de explotación de la tierra mucho más lógico, más coherente con la citada información actual sobre la organización territorial y, en especial, que cobra tanto su significado en relación con una organización «palacial», como la que parece documentar Cancho Roano, que hace suponer una consiguiente estructura regia⁵⁷.

Todos estos datos, valorados conjuntamente, permiten conocer las características y la extensión de esta organización palacial. Este tipo de estructuras palaciales parece documentarse por casi toda el área mediterránea de la Península Ibérica⁵⁸. Ya en el mundo colonial fenicio sería posible interpretar de este modo el yacimiento de Toscanos⁵⁹, en el que se asocia una zona residencial extensa a un gran almacén, siendo posible relacionar este ambiente residencial y económico con las tumbas monumentales tipo Trayamar⁶⁰ que indican una sociedad marcadamente jerarquizada, en la que el almacén, esto es, la redistribución de los productos, especialmente de alimentación, ocupaba un lugar esencial. Este hecho es evidente en diversas construcciones de prestigio del mundo ibérico, como tal vez las de Alhonz (Sevilla)⁶¹ y más probablemente las de la Isla de Campello (Alicante)⁶², donde parece posible identificar una «regia» con su residencia situada frente a un gran almacén, próximo a su vez a un área sacra a cielo abierto posiblemente vinculada a cultos funerarios, verosíblemente a los antepasados. Incluso cabe señalar también la residencia, mucho menos orgánica dado su contexto de Campos de Urnas del Hierro, de Aldovesta⁶³, en la desembocadura del Ebro, en la que junto a un almacén de ánforas fuertemente protegido, se diferencia una habitación destinada a vivienda y otra a taller metalúrgico, evidenciando formas semejantes de organización socio-económica, consecuencia de la aculturación producida por los contactos coloniales.

Como conclusión, la visión que ofrecen los datos analizados sobre la alimentación de Cancho Roano, además de su propio interés, resultan coherente con cuanto se conoce de la economía, la sociedad y la ideología tartésica e ibérica y con un sistema de monarquía sacra, lo que permite, en cualquier caso, comprender mejor dichas culturas prerromanas de la Península Ibérica, lo que abre nuevas perspectivas para su mejor conocimiento histórico y para su enmarque en relación con los grandes procesos histórico-culturales de la Antigüedad.

⁵⁵ J. Mangas, 1977.

⁵⁶ A. Schulten, 1945: 212; A. Tovar, 1974: 148 s.

⁵⁷ G.R.H., Wright, 1985: 269 s.

⁵⁸ M. Almagro-Gorbea et alii, e.p.

⁵⁹ H.G. Niemeyer 1982: 195, fig. 2 y 4; Id., 1986.

⁶⁰ H.G. Niemeyer y H. Schubart 1975.

⁶¹ L.A. López Palomo 1981.

⁶² E. Llobregat 1988.

⁶³ M.T. Mascort et alii 1989.

BIBLIOGRAFIA:

- G. Alberti 1954. *Alimentazione umana*. Milano.
- M. Almagro 1980: Un tiempo de exvoto ibérico de origen orientalizante. *Trabajos de Prehistoria*, 37. 247-308.
- M. Almagro-Gorbea 1977: *El Bronce Final y el Período Orientalizante en Extremadura*. *Biblioteca Praehistorica Hispanica*, XIV.
- M. Almagro-Gorbea 1983: Pozo Moro. El monumento orientalizante, su contexto socio-cultural y sus paralelos en la arquitectura funeraria ibérica. *Madridrer Mitteilungen*, 24. 177-392.
- M. Almagro-Gorbea 1988. El área superficial de las poblaciones ibéricas. *Coloquio sobre «Los asentamientos ibéricos ante la romanización»*. Madrid, 1986 (1988): 21-34.
- M. Almagro-Gorbea 1990. El período orientalizante en Extremadura. *La cultura tartésica y Extremadura*. Cuadernos Emeritense 2. Mérida: 85-125.
- M. Almagro-Gorbea e.p.: El mundo orientalizante en la Península Ibérica. *II Congreso internazionale di studi fenici e punici*. Roma 1987.
- M. Almagro-Gorbea e.p. b. Palacio y monarquía en la cultura tartésica-ibérica. *V Coloquio Internacional de Lenguas y Culturas Paleohispánicas*. Köln 1989 (en prensa).
- M. Almagro-Gorbea, A. Domínguez y F. López-Ambite e.p. Cancho Roano. Un palacio orientalizante en la Península Ibérica. *Madridrer Mitteilungen* 31, 1990 (en prensa).
- M. Almagro-Gorbea y A. Domínguez e.p. El palacio de Cancho Roano y sus paralelos arquitectónicos y funcionales. *Zephyrus* 40 (en prensa).
- C. Ampolo 1980. Le condizioni materiali della produzione. Agricoltura e paesaggio agrario. *La formazione della città nel Lazio. (Dialoghi di Archeologia 2)*: 15-46.
- A.M. Aranz 1988. Arqueobotánica de la Península Ibérica: Frutos y semillas. Memoria de 3.º Ciclo. Universidad Complutense de Madrid.
- M.E. Aubet 1982: Zur Problematik des orientalisierenden Horizontes auf der iberischen Halbinsel. H.G. Niemeyer (Ed.) 1982: 309-335.
- J.C. Bermejo. La función real en la mitología tartésica. Gargoris, Habis y Aristeo. *Habis* 9, 1978: 215-232.
- D. y P. Brothwell 1969. *Food in Antiquity*. London.
- F.E. Brown 1975: La protostoria della Regia. *Rendiconti Pontificia Accademia di Archeologia* 47: 15 s.
- F.E. Brown et alii 1985: La Regia nel Foro romano. S. Stopponi (Ed.) 1985: 186-191.
- G. Bruns 1970. *Küchenwesen und Mahlzeiten*. *Archaeologia Homerica*. Göttingen.
- J. Caro Baroja 1971: La «realza» y los reyes en la España Antigua. *Cuadernos de la Fundación Pator*, 17. Madrid. 51-159.
- J. Chadwick 1987. L'économie palatiale dans la Grèce mycénienne. E. Lévy (Ed.) 1987: 283-290.
- G. Coarelli 1983: *Il Foro Romano. Periodo arcaico*. Roma.
- G. Dumézil 1977. *La religione romana arcaica*. Milano. 162-164.
- J.J. Enríquez y E. Jiménez 1989. *Las tierras de Mérida antes de los romanos*. Mérida.

- L.A. García Moreno 1979: Justino 44, 4 y la Historia interna de Tartessos. *Archivo Español de Arqueología*, 52. 111-130.
- L. Gil (Ed.) 1963. *Introducción a Homero*. Madrid.
- R.I. Gilbert jr. y J.H. Mielke (Eds.) 1985. *The Analysis of Prehistoric Diets*. London.
- J. Gran Aymerich e.p. Pierre à pivot d'un tour de potier du Ve. s. av. J.-C. (en prensa).
- B.R. Foster 1987. The Late Bronze Age palace economy: A view from the East. H. Hagg - S. Marinatos (Eds.) 1987: 11-16.
- H. Hagg - S. Marinatos (Eds.) 1987: *The Functions of Minoan Palaces*. Athens, 1984. Athens.
- J. de Hoz. La epigrafía prelatina meridional en Hispania. *Actas I Coloquio sobre lenguas y culturas prerromanas de la Península Ibérica*. Salamanca 1976: 227-317.
- E. Lévy (Ed.) 1987: *Le système palatial en Orient, en Grèce et à Rome*. Actes du Colloque de Strasbourg, 19-22 juin 1985. Strasbourg.
- E. Llobregat 1988: Un conjunto de templos ibéricos del siglo IV a. de C. hallado en las excavaciones de la isla del Campello. *Homenaje a Samuel de los Santos*. Albacete. 137-142.
- L.A. López Palomo 1981: Alhonor (Excavaciones de 1973 a 1978). *Noticiario Arqueológico Hispano* 11. 33-188.
- J. Maluquer 1968. Panorama económico de la Primera Edad del Hierro. M. Tarradell (Ed.) *Estudios de Economía Antigua de la Península Ibérica*. Barcelona: 61-79.
- J. Maluquer de Motes 1981: El santuario protohistórico de Zalamea de la Serena (Badajoz). *Proyecto de Investigaciones Protohistóricas IV*. Andalucía y Extremadura. Barcelona.
- J. Maluquer de Motes 1983: El santuario protohistórico de Zalamea de la Serena, Badajoz. *Proyecto de Investigaciones Protohistóricas V*. Andalucía y Extremadura. Barcelona.
- J. Maluquer de Motes et alii 1987: El santuario de Zalamea de la Serena (Badajoz). *Proyecto de Investigaciones Protohistóricas XVI*. Barcelona.
- J. Mangas, 1977. Servidumbre comunitaria en la Bética prerromana. *Memorias de Historia Antigua* 1: 151-161.
- M.T. Mascort et alii 1989. El jaciment protohistòric d'Aldovesta i el comerç fenici al curs inferior del riu Ebre. *Acta Arqueologica de Tarragona* 2: 21-28.
- S. Moscati 1972. I Fenici e Cartagine. Torino.
- H.G. Niemeyer 1982a: Die phönizische Niederlassung Toscanos: eine Zwischenbilanz. H.-G. Niemeyer (Ed.) 1982. *Phönizier im Westen*. Madrider Beiträge, 8. Mainz: 185-206.
- H.G. Niemeyer 1986: El yacimiento fenicio de Toscanos: urbanística y función. En G. del Olmo y M.E. Aubet (Eds.) 1986: *Los fenicios en la Península Ibérica*. Barcelona: 109-126.
- H.G. Niemeyer - H. Schubart 1975: Die phönizischen Kammergräber und die Niederlassung an der Algarrobo-Mündung. *Madrider Beiträge*, 4. Mainz.
- E. Pla Ballester 1968. Instrumentos de trabajo ibéricos de la región valenciana. M. Tarradell (Ed.) *Estudios de Economía Antigua de la Península Ibérica*. Barcelona: 143-190.
- L. Quilici 1979. *Roma primitiva e le origini della civiltà laziale*. Roma.

- J.M. Renfrew 1973. *Paleoethnobotany*. New York.
- A. Rodero 1990. *Las ánforas prerromanas en Andalucía*. Tesis Doctoral de la Universidad Complutense. Madrid.
- A. Rodríguez 1990. Continuidad y ruptura durante la segunda edad del Hierro en Extremadura, *La cultura tartésica y Extremadura*, Mérida: 127-162.
- A. Ruiz 1987. Ciudad y territorio en el poblamiento ibérico del Alto Guadalquivir. *Los asentamientos ibéricos ante la romanización*. Madrid: 9-19.
- A. Schulten, 1945. *Tartessos 2*. Madrid.
- M. Snycer 1985. Les noms de métier et de fonction chez les Phéniciens de Kition d'après les témoignages épigraphiques. *Colloque «Chypre: la vie quotidienne de l'Antiquité à nos jours»*. Paris: 76-86.
- A. Tejera e.p. El mito de Habis: poder y sociedad en Tartessos (en prensa).
- M. Torelli 1981. *Storia delli Etrusci*. Bari.
- A. Tovar, 1974. *Iberische Landeskunde 2.1. Baetica*. Baden-Baden.
- C.G. Wagner 1986. Tartessos y las tradiciones literarias. *Rivista di Studi Fenici 14*: 201-228.
- C.G. Wagner y J. Alvar 1989. Fenicios en Occidente: La colonización agrícola. *Rivista di Studi Fenici 17*, 1: 61-102.
- G. Wickert-Micknat 1982. *Die Frau*. *Archaeologia Homerica*. Göttingen.
- E.S. Wing y A.B. Brown 1979. *Paleonutrition. Method an Theory in Prehistoric Foodways*. London.
- G.R.H. Wright 1985: *Ancient buliding in South Syria and Palestine*. Leiden.

