

El banquete griego en Occidente. La Galia: alcance y límites de un tipo de comensalidad

Susana González Reyero*

Resumen

Partiendo del significado social del banquete en la Grecia arcaica el presente trabajo analiza la posible expansión de esta celebración por otras zonas del Mediterráneo durante los siglos VI-IV aC. En efecto, la significativa importación de productos griegos a lugares como el sur de la Galia ha sido considerada en ocasiones como un indicio de la adopción o transformación de parte de las pautas sociales asociadas a la vajilla griega. No hay sin embargo que perder de vista otros factores que pudieron influir de manera importante en el proceso, como la existencia de una comensalidad indígena anterior en torno a bebidas alcohólicas autóctonas. Dentro de esta perspectiva, los productos griegos se habrían incorporado a una dinámica preexistente, asimilando o reinterpretando su primitivo sentido y significado.

Résumé

Tout en prenant considération du sens social du banquet dans la Grèce archaïque, ce travail analyse son probable expansion vers d'autres régions de la mer Méditerranée dans les VI-IV siècle av. J.-C. En effet, l'une des conséquences de l'importation significative des produits grecs vers le sud de la Gaule a pu être l'adoption –ou la transformation– d'une partie des comportements sociaux liés dès l'origine à ces produits grecs. Mais il faut aussi tenir compte d'autres facteurs qui ont pu influencer, d'une manière importante, sur ce processus comilimetrose, par exemple, l'existence d'une comilimetrose indigène antérieure autour des boissons alcooliques et autochtones. Dans ce sens-là, les objets d'origine grec auront rejoint à une dynamique préexistante, dont le primitif sens et signification aurait pu changer selon les influences de la Grèce, quand les indigènes assimilaient les nouvelles idées ou, plutôt, les reinterprétaient selon leur coutume.

INTRODUCCIÓN

La comida y la bebida tienen siempre un valor ritual por el lazo que crea entre los reunidos la toma en común de una misma sustancia. La comensalidad es casi siempre el fundamento de la comunidad (Pitt-Rivers, 1983, 172).

Los ritos de consumo de alimentos de la sociedad griega han sido caracterizados a menudo como formas de comensalidad, ya que implicaban el consumo de bebidas y comidas por parte de varias personas juntas, reunidas como iguales y

en un acto que reforzaba los valores de la comunidad (Murray, 1990, 5). Por una parte, la comensalidad griega reunía muchos de los principios que podemos observar en ritos similares desarrollados por otras culturas. Pero también conllevaba ciertos rituales o costumbres distintivos que la distinguían y otorgaban un papel importante dentro de esta cultura (Murray, 1990, 6). En efecto, el banquete fue una de las instituciones más significativas y representativas de la ciudadanía griega. Importante, como veremos, en la toma de decisiones comunitarias, en la aceptación de nuevos miembros para el grupo, etc., la decisiva

*Universidad Autónoma de Madrid. Ciudad Universitaria de Cantoblanco. E-28049 Madrid. <susana.gonzalez@uam.es>

importancia de esta celebración ha sido abordada por varios estudios de conjunto (Murray, Tecusan, 1995; Schmitt, 1992; Dentzer, 1982; Amouretti, Brun, 1993; Celestino, 1995; 1999; AAVV, 1998). En el siguiente trabajo atendemos fundamentalmente al significado social del banquete en la sociedad griega arcaica, pensando que fue la concepción de esta práctica en el arcaísmo la que influyó en primer lugar en las sociedades del mediterráneo occidental.

El banquete griego arcaico ha sido caracterizado en ocasiones como una metáfora de la ciudad (Schmitt, 1992, 36). En efecto, lograr que se sucediesen de manera correcta los placeres de esta institución, hacer reinar la *eunomia* y la *euphrosunè*, era equiparable al arte de gobernar la ciudad: el vocabulario empleado por los antiguos para describir ambas realidades fue el mismo. Por ejemplo, Solón comparó la ausencia de equilibrio político en la ciudad con la incapacidad de hacer suceder correctamente las alegrías del banquete. Incluso se ha llegado a hablar del banquete como un microcosmos del mundo político.

Los recientes estudios realizados sobre esta institución cívica griega han llegado a otorgarle un papel definitorio para muchos aspectos de esta sociedad. Así, por ejemplo, parece que ciertas ciudades de la Grecia arcaica hicieron del banquete en común una institución, un elemento de su *politeia*, una de las señales del paso a la edad adulta y del acceso a la ciudadanía (Schmitt, 1992, 90). O. Murray ha indicado también el protagonismo con que hemos de considerar el banquete para alcanzar una cierta comprensión del arte, la literatura y la religión griega, sobre todo en lo que respecta al período arcaico (Murray, 1990, 7).

Una de las dificultades con las que contamos a la hora de valorar correctamente el significado del banquete en la misma sociedad griega es la disparidad de criterios y opiniones con los que esta institución ha sido y continúa siendo estudiada por parte de historiadores y arqueólogos. Así, por ejemplo, para J. M. Dentzer es necesario eliminar la dimensión religiosa de nuestra valoración del banquete griego: su significado e importancia fueron sobre todo sociales (Dentzer, 1982). Para otros autores como P. Schmitt Pantel, siguiendo las ideas de J.-P. Vernant, las esferas de lo religioso y lo "profano", son tan sólo diferenciables desde nuestra mentalidad y no desde la griega antigua. Por otra parte, trabajos como los de O. Murray han señalado como cualquier intento de explicar los sistemas sociales solamente desde

una perspectiva meramente funcional no podrá ser totalmente explicativa, ya que el elemento de la ritualización es básico para la creación de cualquier construcción social (Murray, 1990, 4).

En el espacio geográfico al que nos referimos (Fig. 1), hoy se admite el hecho de que la ciudad griega de Massalia y otras fundaciones griegas de época posterior de la costa del sur de la Galia fueron los originadores de actividades como la producción de vino y aceite, ciertos tipos constructivos, el torno de alfarero, nuevos tipos de contenedores cerámicos y de vajillas, la escultura en piedra, la introducción sucesiva del alfabeto y la moneda, etc.

El hallazgo de importantes restos relativos a los objetos griegos utilizados en el banquete en muchos yacimientos del Occidente y del sur de la Galia nos hace pensar en la potencial llegada de parte del significado asociado a esta celebración con motivo de la expansión griega en Occidente y en su mayor o menor incorporación o reinterpretación por parte de las sociedades indígenas de la zona (Fig. 7).

Por otra parte, la importancia de los rituales o costumbres que acompañan las comidas ha sido destacada por numerosos investigadores. Así, O. Murray recuerda cómo en todas las sociedades, y especialmente en las sociedades primitivas, comer es un acto que ocupa un puesto señalado en el cuadro cultural y mítico, con sus tabúes y sus obligaciones, con todo un lenguaje y costumbres profundamente arraigadas. Los patrones que gobiernan el consumo de los diferentes alimentos están casi siempre dominados por símbolos culturales (Murray, 1990, 3). Es por ello que, en los procesos de aculturación, las costumbres en torno a la comida resultan ser uno de los elementos más resistentes al cambio (Bats, 1988, 229).

BANQUETES PÚBLICOS Y PRIVADOS EN LA CIUDAD GRIEGA

El banquete en la etapa arcaica griega era, en opinión de autores como P. Schmitt Pantel, una de las prácticas colectivas que, de forma conjunta, definían la ciudadanía. En efecto, en este momento de conformación de los valores ciudadanos, de establecimiento de las funciones políticas, existían varios instrumentos para expresar la soberanía política (Schmitt, 1992, 111).

La teoría defendida por esta autora concede a la institución del banquete en la Grecia arcaica un carácter público por el sentido social que adquiere: En la ciudad arcaica, lo político no

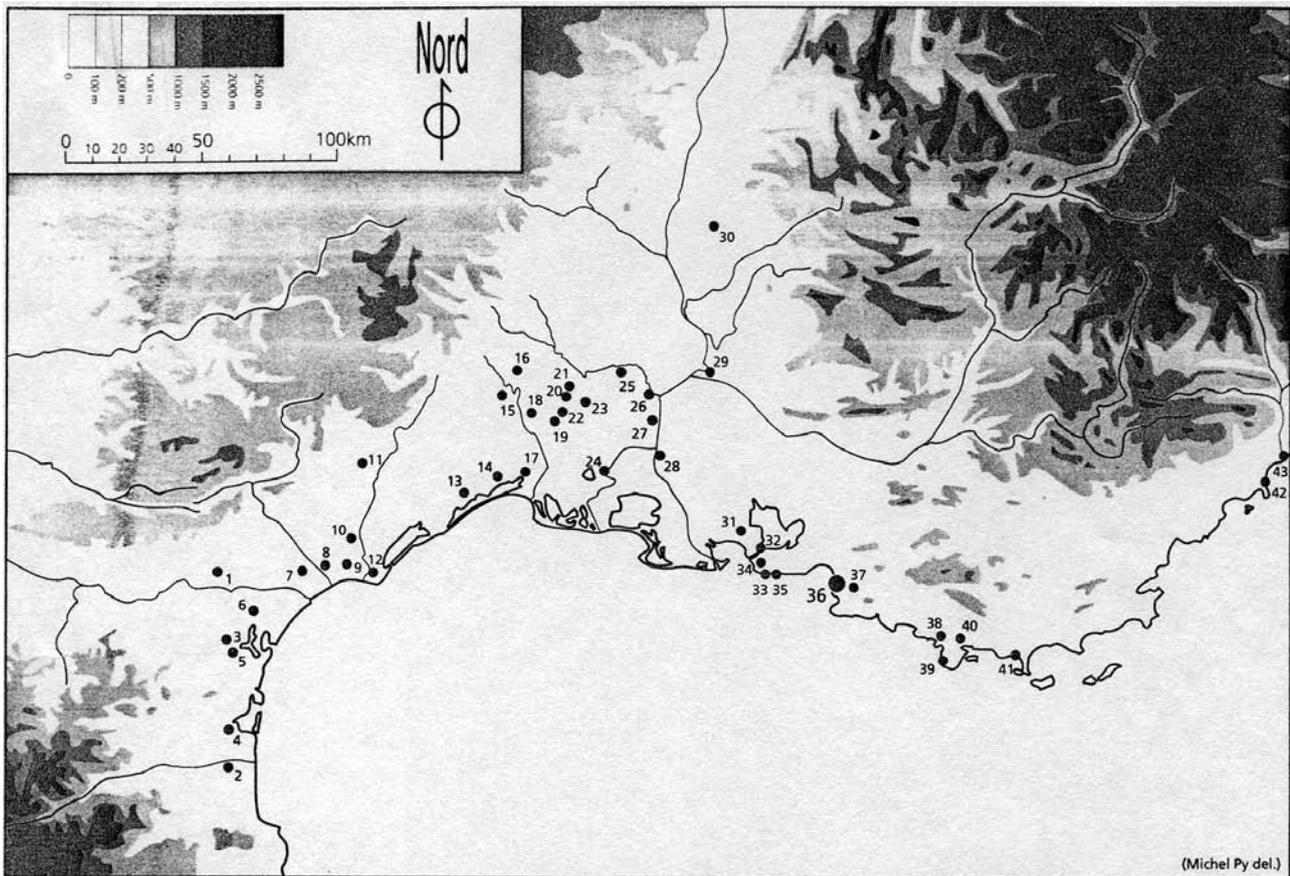


Figura 1. Mapa que muestra la situación de algunos de los yacimientos, tanto griegos como indígenas, más importantes de la zona. 1.- Mailhac; 2.- Ruscino; 3.- Peyriac-de-Mer; 4.- Salses; 5.- Pech Maho; 6.- Montlaurès; 7.- Ensérune; 8.- Béziers; 9.- La Monédière; 10.- Cessero; 11.- La Ramasse; 12.- Agde; 13.- Lattes; 14.- Tonnerre I; 15.- Plan de la Tour; 16.- La Jouffe; 17.- La Rallongue; 18.- Villevieille; 19.- Roque-de-Viou; 20.- La Liquière; 21.- Maressip; 22.- Nages; 23.- Nîmes; 24.- Espeyran; 25.- Le Marduel; 26.- La Roche-de-Comps; 27.- Beaucaire; 28.- Arles; 29.- Avignon; 30.- Le Pègue; 31.- Saint-Blaise; 32.- Martigues (L'Île); 33.- Martigues (L'Arquet); 34.- Martigues (Saint-Pierre); 35.- Martigues (Tamaris); 36.- Massalia; 37.- Les Baoux de Saint Marcel; 38.- Le Mont-Garou; 39.- Six-Fours (Tauroeis); 40.- Ollioules (La Courtine); 41.- Olbia; 42.- Olbia; 43.- Nice. Según M. Bats (1992, 276).

estaba restringido a dos o tres instituciones precisas, sino que ejercían esta función todas las prácticas sociales que servían para definir, calificar o expresar la ciudadanía (Schmitt, 1992, 112). En efecto, antes de disponerse de unas instituciones públicas diferenciadas, diversos factores influían en las decisiones para el conjunto de la comunidad: el prestigio, la autoridad, el ascendiente, los honores, etc. Aún no existía la distinción de épocas posteriores entre el poder social y el poder político, puesto que eran los mismos hombres -siempre un pequeño número- quienes ejercían ambos (Schmitt, 1992, 113). Habría, pues, que comprender el banquete dentro del sistema aristocrático del don y contra-don tan significativo en estas etapas. A este respecto, las comidas en común adquirieron la dimensión de intercambios

entre iguales, reforzando los vínculos que les unían (Schmitt, 1992, 484).

Por otra parte, el banquete griego era, en esencia, una actividad masculina en la que se adaptó, desde el siglo VIII aC, el uso de la *kliné* (Murray, 1990, 6). También desde una fecha temprana quedó establecida la separación del banquete en dos partes diferenciadas: El tiempo de la comida - *deipnon*- y el de la bebida - *symposium*-. Durante la primera parte del banquete se procedía a tomar la comida, los alimentos sólidos basados principalmente en cereales y carnes cocinados de diferentes formas. El consumo del vino y, con ello la segunda parte, se iniciaba una vez que el apetito se había calmado.

Estos dos tiempos se separaban claramente cuando el espacio y el ambiente lo permitían. De esta forma, las mesas sobre las que se había presentado la comida se retiraban y reemplazaban por otras donde se disponían las copas. En este momento, los invitados se lavaban las manos, se perfumaban, se coronaban, preparándose así para la parte más larga y más agradable del banquete; el *symposium*. Era sobre todo esta segunda parte del banquete la que conllevaba una elaborada ritualización. Por ejemplo, la mezcla obligatoria del vino con el agua, los objetos que debían usarse, el orden de quién cantaba o hablaba (Fig. 14), los entretenimientos que comenzaban, etc. (Murray, 1990, 6). Un elemento indispensable para el correcto discurrir del *symposium* era la crátera (Lissarrague, 1990, 197). En efecto, en ella tenía lugar la mezcla del vino, sin la que el arte de beber según las normas del *symposium* no podía realizarse. La crátera se representó frecuentemente en las escenas de cerámicas que aludían al banquete. En ellas, este objeto ocupaba casi siempre un lugar central entre los bebedores, hasta el punto de que ha llegado a afirmarse que la crátera constituía el elemento organizativo de las imágenes. La causa para este protagonismo fue, según algunos autores, que este objeto era el punto de origen para la distribución del vino e indicaba la importancia de compartir de la manera correcta el preciado líquido. De esta forma, la crátera no era simplemente un objeto técnico, en ella convergían algunos valores fundamentales del banquete griego como la mezcla, la distribución, la libación, la reserva de parte de la bebida para los dioses, etc. Era, en definitiva, un símbolo de la convivialidad (Lissarrague, 1990, 201-203).

Así pues, el *symposium* ha sido definido como el momento, posterior a la comida propiamente dicha, en el que se bebía en conjunto. Sin embargo, hay autores que señalan como en sentido amplio, y para la etapa arcaica, se puede usar este término para la bebida y la comida conjunta, ya que era en definitiva una forma de asociación privada entre individuos (Valenza-Mele, 1981, 117); un grupo de hombres que afirmaba así su identidad. En todo caso, existieron formas diferentes de *symposium* y no un único *symposium*, una diversidad tan grande como la que ofrecen las comidas y una mayor o menor cercanía al ritual dionisiaco (Murray, 1983, 195).

En definitiva, el banquete griego debía transcurrir según lo descrito: comer y beber en una sucesión determinada constituían las dos partes indisociables y complementarias de esta

institución griega (Schmitt, 1992, 4). Por otra parte, el consumo ritual y colectivo de la comida fundaba o reforzaba los lazos sociales de una comunidad. En muchas ocasiones esta comida en común era el mejor mecanismo para expresar la comunidad. Así por ejemplo, la comida basada en la distribución de un sacrificio, muy presente en la poesía elegíaca, constituía la expresión de la igualdad cívica (Schmitt, 1990, 21). Sin embargo, en la mentalidad griega, este componente "social" era, como ya hemos visto, indisociable de una fuerte carga "religiosa" en cuanto a que el consumo de las carnes, los cereales y la bebida tenían una dimensión sagrada (Schmitt, 1992, 483). De esta forma, el hecho de beber vino conllevaba cierta idea de reconocer al dios, llegando así a cierta identificación entre el producto elaborado y la divinidad (Schmitt, 1995, 100). En opinión de Píndaro, la comida pertenecía al contexto más amplio de las relaciones de hospitalidad, institución por otra parte fundamental en la vida social de la época arcaica. De hecho, la comida constituía su primer gesto, mostrando más que ningún otro rasgo el evergetismo de los hombres (Schmitt, 1990, 22).

Al mismo tiempo, el banquete griego era "sagrado", formaba parte de la construcción simbólica del mundo que habían elaborado las gentes de la ciudad alrededor de sus creencias y de sus prácticas religiosas. En el ámbito heleno existieron muchos comportamientos que sólo eran plenamente comprensibles atendiendo a su inserción dentro de la esfera de lo sagrado. Pero, según hemos visto, en el pensamiento de la antigua Grecia no existía una separación clara entre el placer de beber que se manifestaba en el banquete y el sentimiento de estar de acuerdo con los dioses, de pertenecer a una comunidad social y, en definitiva, de ciertas referencias políticas (Schmitt, 1992, 102).

De acuerdo con la tradición de la antigua Grecia, los hombres habían aprendido el uso adecuado del vino de Dionisos, así como la importancia de la mezcla y del correcto reparto. Fue, pues, el dios quien les había transmitido uno de los instrumentos principales de la sociabilidad (Schmitt, 1995, 101). A partir de este momento, el uso reglamentado y socializado del vino pasó a ser un componente de todo banquete celebrado en la ciudad. Las cuentas de los santuarios, las prescripciones de las fundaciones, etc., tenían previsto tanto la compra de animales para los sacrificios como las jarras de vino e incluso en ocasiones se especificaban las cantidades

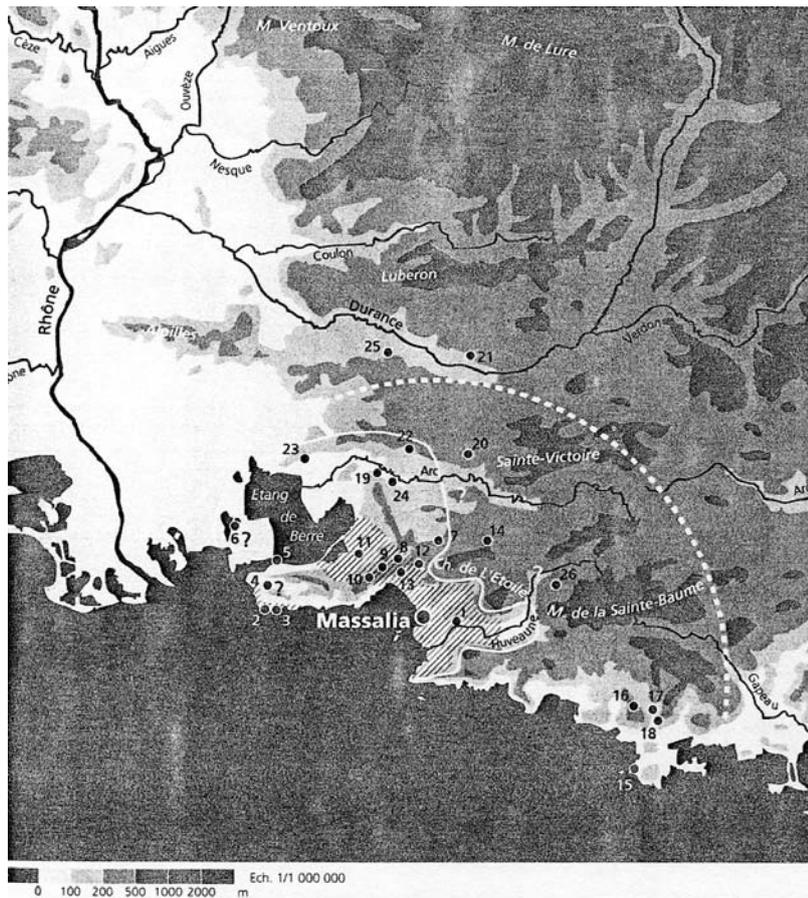


Figura 2. Mapa que muestra los principales yacimientos en los alrededores de Massalia. 1.- Marsella; 2-5 Martigues; 6.- Saint-Mitre-les-Remparts (Saint-Blaise); 7.- Bouc-Bel-Air (Baou-Roux); 8.- Les Pennes-Mirabeau (Teste-Nègre); 9.- Les Pennes-Mirabeau (La Cloche); 10.- Le Rove (Camp de Laure); 11.- Marignane (Notre-Dame de Pitié); 12-13 Marseille; 14.- Mimet (Teste de l'Ost); 15.- Six-Fours-les-Plages (Le Bruscat, Taureois); 16.- Mont-Garou; 17.- Evenos; 18.- La Courtine; 19.- Roquepertuse (Veloux); 20.- Entremont (Aix-en-Provence); 21.- Pertuis; 22.- Eguilles (Pierredon); 23.- Constantine; 24.- Roquefavour (Ventabren); 25.- La Roque d'Anthéron; 26.- Auriol. Según Arcelin (1992, 307).

requeridas de vino por cada participante (Schmitt, 1992, 10). El *symposium* era, según muchos autores, y más que una reunión para beber, el consumo ritualizado del vino bajo la mirada de *Dionisos* y de las otras divinidades invocadas en el transcurso de las libaciones (Schmitt, 1995, 101). El consumo del vino en el *symposium* aparece en este sentido como una de las señales del culto rendido a *Dionisos*.

En cuanto a los alimentos que aparecían de forma más frecuente en los banquetes, L. Bruit señala cómo la comida podía adquirir significados diferentes según su contexto y su organización, si se consumía como parte de una institución cívica, de un contexto ritual o si se convertía en ofrendas, ya fuese en las mesas de los hombres o en los altares de los dioses (Bruit, 1990, 162). Según la citada autora, era el contexto festivo, cívico o religioso que rodeaba el consumo de estos

alimentos la combinación que daba el sentido definitivo a lo que era consumido (Bruit, 1990, 167).

Igualmente, la ritualización de que era objeto el banquete se manifestaba, por ejemplo, en la práctica de la libación. Este acto desempeñaba un papel fundamental y otorgaba a esta celebración una cierta dimensión religiosa. Por ejemplo, eran frecuentes las escenas de libación en las representaciones de partidas, cuando todos los convidados a un banquete observaban la despedida (Bruit, 1990, 144). Este acto se asocia en la cerámica generalmente con la presencia de ciertos objetos como la jarra, los enócoes, y un recipiente, la copa o *phiale* (Fig. 3). No obstante, éstos no eran los únicos objetos susceptibles de recibir la libación. Según L. Bruit todo vaso que sirviese para beber, podía utilizarse con esta finalidad (Bruit, 1990, 134). En las cerámicas



Figura 3. Decoración de una copa griega. Una mujer lleva dos de los elementos característicos del banquete: la *phiále* y el *oinokhōe* (colección privada). Según Lissarrague (1995, 136).

griegas la escena de la libación era también característica, además de por la presencia de estos elementos, por el gesto de verter (Bruit, 1990, 133). En definitiva, la libación, la invocación, la oración, el placer, etc., constituían señales de los lazos que existían entre el mundo de los dioses y el de los hombres (Schmitt, 1992, 10).

TESTIMONIOS ESCRITOS RELATIVOS A LA COMENSALIDAD EN LA SOCIEDADES PROTOHISTÓRICAS DEL EXTREMO OCCIDENTAL DEL MEDITERRANEO

Para comprender la visión que los escritores griegos nos aportaron sobre otros pueblos y sobre sus prácticas de comensalidad hay que tener en cuenta, en primer lugar, la manera en que los helenos elaboraron su propia historia, englobando con ello el tiempo mítico en que hombres y dioses vivían juntos. Desde el punto de vista griego, no conocer la comensalidad o desarrollarla mal venía a ser lo mismo (Schmitt, 1992, 491).

El banquete había estado presente en la vida griega de forma determinante desde épocas muy antiguas. Así, por ejemplo, y según Plutarco, en la época de Homero el rey recogía la opinión de los héroes con ocasión del banquete (*daís*),

como constaba que hizo Agamenón durante el asedio de Troya. El mismo autor nos transmite la tradición llegada hasta él acerca de la costumbre existente en tiempos de Homero de comer y beber antes de iniciar una negociación o discusión importante. Esta tradición parece subrayar la importancia del banquete como un elemento estructurador dentro de la sociedad homérica. Posteriormente, la comida continuó siendo el lugar de decisión utilizado en algunas ciudades, sobre todo, como hemos destacado, durante la época arcaica. A este respecto, el hecho de que las escenas de banquete llegasen a ser los motivos más representados en la cerámica no es mera coincidencia, sino que refleja su importancia social (Rathje, 1990, 279).

En cuanto a la información de los textos referente al sur de la Galia destacamos en primer lugar los testimonios de Poseidonios de Apamea y de Diodoro de Sicilia (V, 26, 3) que nos recuerdan el aprecio especial de los indígenas hacia el vino y su alto coste. Así, y contrariamente al uso común entre los griegos, los galos lo “*beben puro*”. También nos explicaba este autor cómo en esta zona “*aman el vino hasta el exceso bebiendo con una pasión furiosa*”. Respecto al coste resulta significativo que el mismo Poseidonios nos explica cómo “*Lo que se bebe en casa de los ricos, eso es vino*”. También Diodoro ya nos indicaba que “*muchos comerciantes italianos consideran como un tesoro el aprecio de los galos hacia el vino. Lo llevan por ríos navegables o en carro por vía terrestre y alcanza un precio increíble: por un ánfora de vino, reciben un esclavo*” (Laubenthal, 1990, 58).

Por otra parte, contamos también con el testimonio de Plinio el Viejo (*H. N.*, XIV, 68) quien, de toda la zona existente de los Alpes a los Pirineos, señaló únicamente los vinos producidos en Marsella y en Béziers, todo ello sin dejar de señalar que “*Baeterrarum intra Gallias consistit autoritas*” (la reputación de Béziers no sobrepasa las Galias) (García, 1995, 156).

Justino recogió también el célebre e importante testimonio de Trogo Pompeyo (XLIII, 4, 2) respecto a la influencia de los habitantes de Massalia sobre otros pueblos del sur de la Galia, llegando a conseguir que estos últimos “*se habituasen a tallar la viña y a cultivar el olivo*”. Ya en momentos posteriores no podemos olvidar la referencia de Estrabón del siglo II aC, cuya descripción de la zona marsellesa parece remontarse no obstante a época de Poseidonios (Brun, 1987, 313). El citado autor confirmó que la

viña ocupaba en el siglo II aC, un lugar preponderante en el territorio de la ciudad focea. Se podían encontrar también en ella otros cultivos típicamente mediterráneos, si bien el lugar de los cereales era muy reducido: “La comarca está plantada de olivos y cubierta de viñas, pero es muy pobre en trigo a causa del suelo rocoso” (Estrabón, IV, 1, 5). En fechas más recientes la abundancia de viñas en el territorio de Marsella continuó siendo destacada. Así, por ejemplo, Paulino de Pella en su poema *Eucharísticos*, señalaba cómo “estos viñedos son las únicas riquezas que utiliza esta ciudad para abastecerse fuera de lo que es indispensable para vivir” (Brun, 1993, 313; Bertucchi, 1992).

LOS TESTIMONIOS ARQUEOLÓGICOS SOBRE EL BANQUETE EN EL SUR DE LA GALIA

A partir de finales del siglo VII aC se inicia en el sur de la Galia la llegada de una serie de importaciones de procedencia etrusca cuya contrapartida fue en opinión de muchos de los investigadores, la obtención de minerales, sobre todo en lo que se refiere al abundante cobre de la zona del Languedoc (Vallet, 1998, 658).

Desde el comienzo de la llegada de productos importados, los objetos destinados al transporte del vino y a su posterior consumo ocuparon un puesto importante dentro de estas mercancías. De esta forma, ya fuese de procedencia griega o etrusca, el vino se convirtió, desde muy pronto, en un privilegio (Laubenheimer, 1990, 57).

LA TRANSMISIÓN DE PAUTAS: LAS VÍAS DE PENETRACIÓN Y LA NOCIÓN DE TERRITORIO

La colonia de Massalia sirvió, no sólo como redistribuidor de buena parte del vino importado, sino también, mediante el desarrollo de sus viñedos locales, como difusora hacia el interior del territorio del vino así como de algunos de los objetos asociados a él en ámbito heleno. Además, su posición de control de la vía que constituía el Ródano le proporcionaba una posición estratégica privilegiada, controlando unos contactos y un comercio establecidos hacia el interior del país (Fig. 1). Al mismo tiempo la situación de Marsella constituía la salida natural al Mediterráneo de una amplia zona que conectaba el Ródano, con el Loira y, de allí, al Atlántico (Cunliffe, 1993, 28).



Figura 4. Estamno del Louvre. Una mujer sirve la phiále de un guerreros con el oínokhóe que lleva (según Lissarrague, 1995, 130).

Las vías de comunicación parecen haber desempeñado en el territorio que nos ocupa un papel básico en cuanto a la transmisión de objetos, productos e ideas (Fig. 11). Autores como L. Vallet han señalado las diferencias existentes entre varias zonas respecto a la transmisión de nuevas costumbres y fabricaciones artesanales dependiendo de su mayor o menor cercanía a la costa (Fig. 2). Por ejemplo, en algunas zonas del interior, alejadas de las vías de comunicación que llevaban hacia la costa, se ha constatado una “resistencia total” a las nuevas técnicas y el mantenimiento de los modos tradicionales y de la producción doméstica, fenómeno confirmado especialmente gracias a los trabajos realizados en el Languedoc oriental (Vallet, 1998, 661, 664).

En lo que respecta al tipo de comercio que tenía lugar en las épocas más antiguas, diversos autores han señalado cómo, a través de los pecios conocidos, se puede señalar un tipo de cargamento de los barcos que se calificaría de “mixto”, formado mediante la adquisición de productos diversos cargados a lo largo de puertos sucesivos en la ruta. Sin embargo, también estos cargamentos pudieron tener su origen en los conocidos “port of change”, caso de la misma Massalia, que actuaba como centro de producción, consumo y redistribuidor hacia nuevos mercados

(Long, Miró, Volpe, 1992, 228). En esta línea, M. Gras ha señalado cómo los pecios de época arcaica y clásica, que comienzan a ser ahora más conocidos, muestran un cargamento heterogéneo que es imagen del comercio que se estaba llevando a cabo: el navío no se paraba casi nunca en su viaje sin comprar ni vender. Podía ocurrir incluso que, al final, en el punto de llegada, su cargamento no guardase ninguna semejanza con el de partida (Gras, 1995, 113).

Autores como J.-P. Morel señalan sin embargo que el comercio a larga distancia de Massalia debió ser poco numeroso cuantitativamente (Morel, 1995, 49). La presencia de las ánforas massaliotas en otras costas fue en realidad poco significativa, los barcos de la ciudad que nosotros teníamos un tonelaje bastante restringido, etc. Por ejemplo, el pecio de Pointe Lequin 1B, cargado con ánforas massaliotas a principios del siglo V aC, no podía albergar más de una veintena, con lo que más bien parecen reflejar una actividad comercial a corto radio de acción, que se limitaría, según los excavadores, a la zona massaliota (Long, Miró, Volpe, 1992, 230). Estos ejemplos han llevado a pensar en la práctica de un comercio de cabotaje y redistribución más que en grandes tráficos comerciales (Morel, 1995, 49).

En todo caso, resulta difícil establecer la lógica de un comercio que ha sido calificado en ocasiones como aleatorio y selectivo (Ugolini, Olive, 1995, 238), todo ello dentro de mentalidades que se nos escapan. Ante esta situación, los investigadores han adoptado varias posturas. En primer lugar, se argumentó la llegada al interior de objetos importados del mediterráneo como consecuencia de la acción de comerciantes griegos. Posteriormente se ha explicado también mediante los propios mecanismos redistributivos de los grupos indígenas. Hay que tener en cuenta igualmente que los vasos áticos pudieron ser cargamento de barcos junto a otros productos no griegos. Éste es el caso supuesto por D. Ugolini y Ch. Olive para la zona del Languedoc y para las zonas alejadas de la costa, donde no encontramos ánforas griegas pero donde sí están presentes las ibéricas o las púnicas. En este caso, las ánforas ibéricas pudieron ser comercializadas conjuntamente con cerámica griega por una red iberica, púnica o griega (Ugolini, Olive, 1995, 254).

En cuanto a las diferencias en el registro arqueológico entre las zonas costeras y el interior destacamos los estudios de B. Dedet respecto a la zona oriental del Languedoc. En efecto, en la zona interior de las Garrigas encontramos desde el siglo

VI aC la presencia de vajilla griega destinada a la bebida junto a una escasez de ánforas vinarias, a diferencia de la región costera, donde éstas últimas sí están presentes. Esta situación parece revelar que los indígenas no tenían aún en el interior un acceso habitual al vino (Dedet, 1995, 304). Existen varios motivos que pueden explicar estas diferencias entre las dos regiones, como son la ausencia de oferta, la propia incapacidad indígena para hacer llegar el vino hasta sus territorios o por una razón cultural que les hacía preferir sus bebidas tradicionales. En todo caso, vemos como el territorio, la noción de región y la mayor o menor accesibilidad jugaron siempre un papel determinante en el contacto, adopción y transformación de costumbres extranjeras.

En cualquier caso, y siguiendo la opinión de D. Garcia, entre el 530 y el 400 aC encontramos las huellas de un comercio vinario masaliota en los yacimientos del valle medio del Hérault -interior de la colonia de Agde-. Se trataba de un comercio menos activo que en la costa y que en la región de Nîmes (Garcia, 1993, 1974), lo que nos indica de nuevo las diferencias existentes entre la costa y el interior.

Otros autores como M. Bats han señalado la imposibilidad de realizar comparaciones entre zonas como la costa provenzal y la del Languedoc oriental debido a la falta de datos de que disponemos (Bats, 1992, 272). En su opinión, sin embargo, es más fácil establecer diferencias si comparamos la costa y el interior. En efecto, a medida que nos alejamos de la costa o de los ríos accesibles mediante barcos se percibe una disminución progresiva. Además, según avanzamos hacia los puntos menos accesibles, las importaciones de ánforas son en general superiores a las de vajilla. Esta particularidad nos indica en cierta forma el comercio que se estaba practicando: se trataría de contactos frecuentes y directos con la costa y una difusión lineal hacia el interior mediante los intermediarios indígenas. Siguiendo la hipótesis de M. Bats entre otros, los puntos costeros actuaron como zonas de mercado mientras que el interior se constituyó como una zona de reciprocidad y de "*gift trade*" (Bats, 1992, 272). Dentro de este mecanismo de funcionamiento sería no obstante interesante averiguar hasta qué punto la situación era una consecuencia de la acción directa de Marsella y hasta qué punto este comercio se debió a la presencia activa indígena.

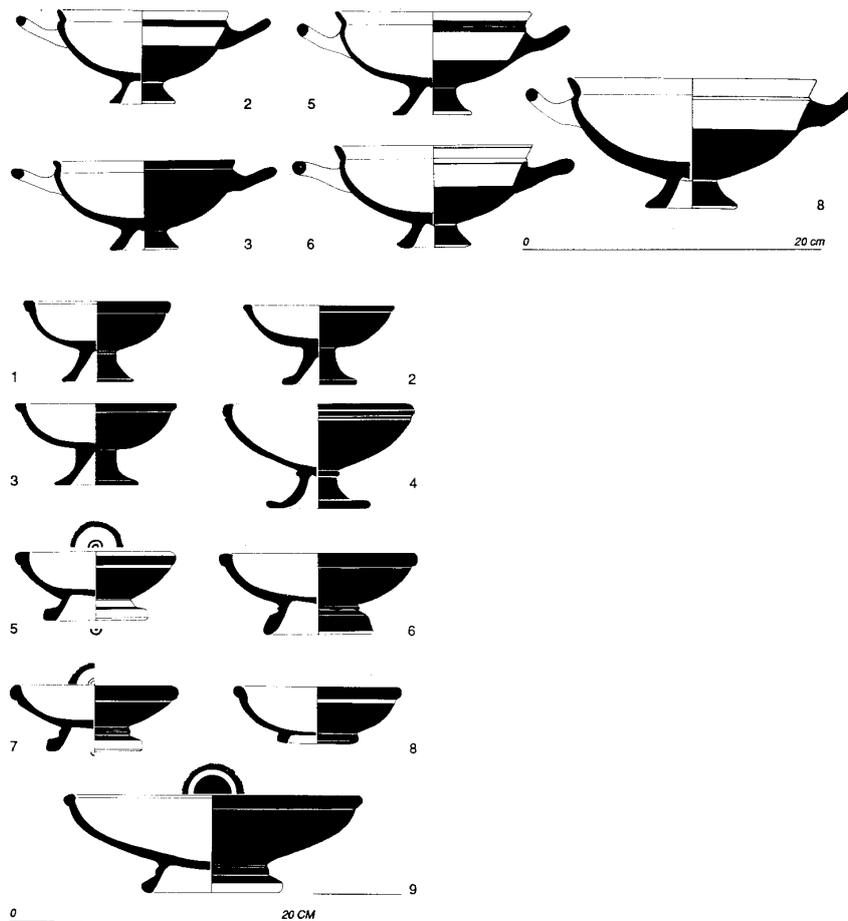


Figura 5. Formas cerámicas griegas (copas B2) pertenecientes al pecio de Pointe Lequin 1A (según Long, Miró, Volpe, 1992, 206).

CERÁMICA. LOS HALLAZGOS EN TORNO A LA VAJILLA DEL VINO

Las importaciones mediterráneas más antiguas que se han documentado hasta la actualidad en el sur de la Galia son las copas y el enócoe de la necrópolis de Peyrou en Agde y la copa de la necrópolis de Grand Bassin I en Mailhac, todas ellas datables en el tercer cuarto del siglo VII aC (Bats, 1992, 269; 1996, 577). Sin embargo, y como ya hemos mencionado, durante buena parte del siglo VI aC las importaciones etruscas jugaron en la zona un papel determinante. De esta forma, en la misma Massalia, y durante toda la primera mitad del siglo VI aC, el 25 por ciento de la cerámica fina y el 90 por ciento de las ánforas eran de manufactura etrusca. Una posible explicación para la abundancia de los productos etruscos es que, como ha sugerido Bats, en sus viajes al este los foceos probablemente encontraron una red de distribución etrusca, ya existente, de la que

pasaron a formar parte durante muchas décadas. De esta forma, para algunos autores se puede admitir, según los datos actuales, que los etruscos precedieron a los griegos en las costas del sur de la Galia (Bats, 1992, 268). La otra hipótesis explicativa consiste en hacer bajar la cronología de los primeros materiales –etruscos- hasta aproximadamente el año 600 aC, momento en el que ya podrían ser explicados mediante los primeros contactos foceos (Bats, 1996, 577).

Posteriormente, hacia el 540 aC, se produjo un cambio significativo con la emergencia de la producción vinícola por parte de la ciudad de Marsella y con el comienzo de la producción anfórica dedicada al transporte de ese vino. La tipología básica de esta forma de contenedor habría de perdurar hasta el siglo II aC (Bats, 1996, 578). Estos cambios coinciden con el momento en que Massalia tuvo acceso al dominio de un territorio mayor. En esta segunda mitad del siglo VI tuvieron lugar otros fenómenos de gran importancia para la nueva ciudad. Por una parte,

el número de importaciones áticas se incrementó considerablemente no sólo en la ciudad de Marsella, sino también en los centros indígenas del sur de la Galia (Figs. 7, 8), dentro de un comercio que llegaba hasta la costa y del que es ejemplo el pecio Lequin 1A (Porquerolles) (Fig. 5). También las formas cerámicas massaliotas comenzaron una expansión o mayor presencia en el sur de la Galia y otros lugares: así por ejemplo, las ánforas de Massalia han llegado a encontrarse en Etruria, Magna Grecia, Sicilia, Cerdeña y la Península Ibérica (Bats, 1996, 578). Por último, también resulta significativo el que fuese en esta época cuando Massalia emprendió la construcción de su Tesoro en el santuario de Delfos.

Poco después, hacia la primera mitad del siglo V, las importaciones de vajillas áticas a Marsella sufrieron un descenso. Sin embargo, la llegada de productos griegos pronto se recobró, alcanzando alrededor del año 400 aC altos porcentajes; hasta un 40 por ciento de la vajilla fina de mesa. La presencia de cerámicas griegas en los asentamientos indígenas siguió incrementándose hasta alcanzar su expansión geográfica más amplia. Este alcance, hasta Lyon-Vaise, Bourges en el Loira y Bragny en la confluencia del Saona y los Doubs, son el testimonio de nuevas relaciones establecidas (Bats, 1996, 578).

Sin embargo, la procedencia de los objetos que encontramos en los yacimientos no tiene por qué estar indicando exactamente los agentes del comercio, es decir, las gentes que estaban frecuentando esas tierras. En efecto, autores como Bats han señalado cómo las ánforas etruscas del siglo VI pudieron ser transportadas por comerciantes de Marsella al igual que las itálicas del siglo II aC. Por otro lado, la escasa presencia de ánforas massaliotas en Ampurias no debe hacernos pensar que éste se trataba de un punto poco frecuentado por los comerciantes de la colonia de sur francés (Bats, 1992, 268).

Es decir, parece poder afirmarse que la vajilla ática llegó al Languedoc y al sur francés como resultado de un comercio diversificado, a través de una red ibérica, púnica o griega. La posibilidad de que la vajilla griega acompañase a producciones anfóricas púnicas o ibéricas aparece como especialmente probable, según hemos señalado, en el caso de las zonas más alejadas de la costa, donde se encuentra siempre vajilla griega y ánforas púnicas e ibéricas, pero no griegas (Ugolini, Olive, 1995, 254).

En cuanto al comercio iniciado desde la costa hacia los asentamientos del interior, cada

vez se advierte más el subestimado papel de los propios indígenas como integrantes o activadores de rutas de comercio o intercambios que habrían llevado, en definitiva, los objetos importados hasta lugares situados muy al interior. Podemos recordar a este respecto la información que nos proporciona Polibio haciendo alusión a la situación que encuentra Aníbal en el momento en que quiere cruzar el Ródano (217 aC) en algún lugar indeterminado al norte de Avignon: "*Compró todas las embarcaciones a los situados en la orilla del río. Había (embarcaciones) en gran número, muchas servían para el transporte de mercancías desde el mar*" (Polibio, III, 42).

Por otra parte, los notables hallazgos de algunos pecios de esta época han permitido conocer cómo eran los cargamentos de los barcos que realizaban el comercio al que nos referimos. Así, por ejemplo, el pecio de Pointe Lequin ha permitido estudiar el cargamento de un barco que se dirigía seguramente hacia Marsella, destacando en él los centenares de copas, tanto de barniz negro de tipo B2 o de figuras negras de finales del siglo VI aC. Se trata del tipo de copas que acompañaban, en opinión de F. Villard, el vino massaliota a los diversos lugares de la Galia meridional (1991, 296).

También en el asentamiento de Béziers las importaciones áticas fueron particularmente numerosas, sobre todo entre el 480 y 450 aC, período tras el cual disminuyeron si bien continuaron siendo importantes hasta finales del siglo V aC. En el citado yacimiento se adquirieron sobre todos vasos utilitarios de barniz negro, de uso cotidiano y, en menor proporción, vasos decorados, ya fuese porque estos últimos llegaban en cantidades reducidas o eran caros, o porque no interesaban. En el siglo siguiente, las importaciones fueron disminuyendo hasta llegar al 325 aC, fecha en que se constata en muchos asentamientos de la zona un descenso espectacular de las importaciones áticas o incluso su cese definitivo (Ugolini, Olive, 1995, 240).

Respecto al Languedoc oriental podemos destacar los estudios de B. Dedet en la región de las Garrigas. El autor señala cómo, en el siglo VI aC, la vajilla fina importada que en Grecia se usaba para consumir vino era bastante numerosa dentro de las importaciones en esta zona, contrastando con una proporción mucho menor para las ánforas vinarias y, por tanto, con la importación de la bebida extranjera (Dedet, 1995, 302). Parece, pues, que se trató de un momento en que lo que más atraía a los indígenas de esta

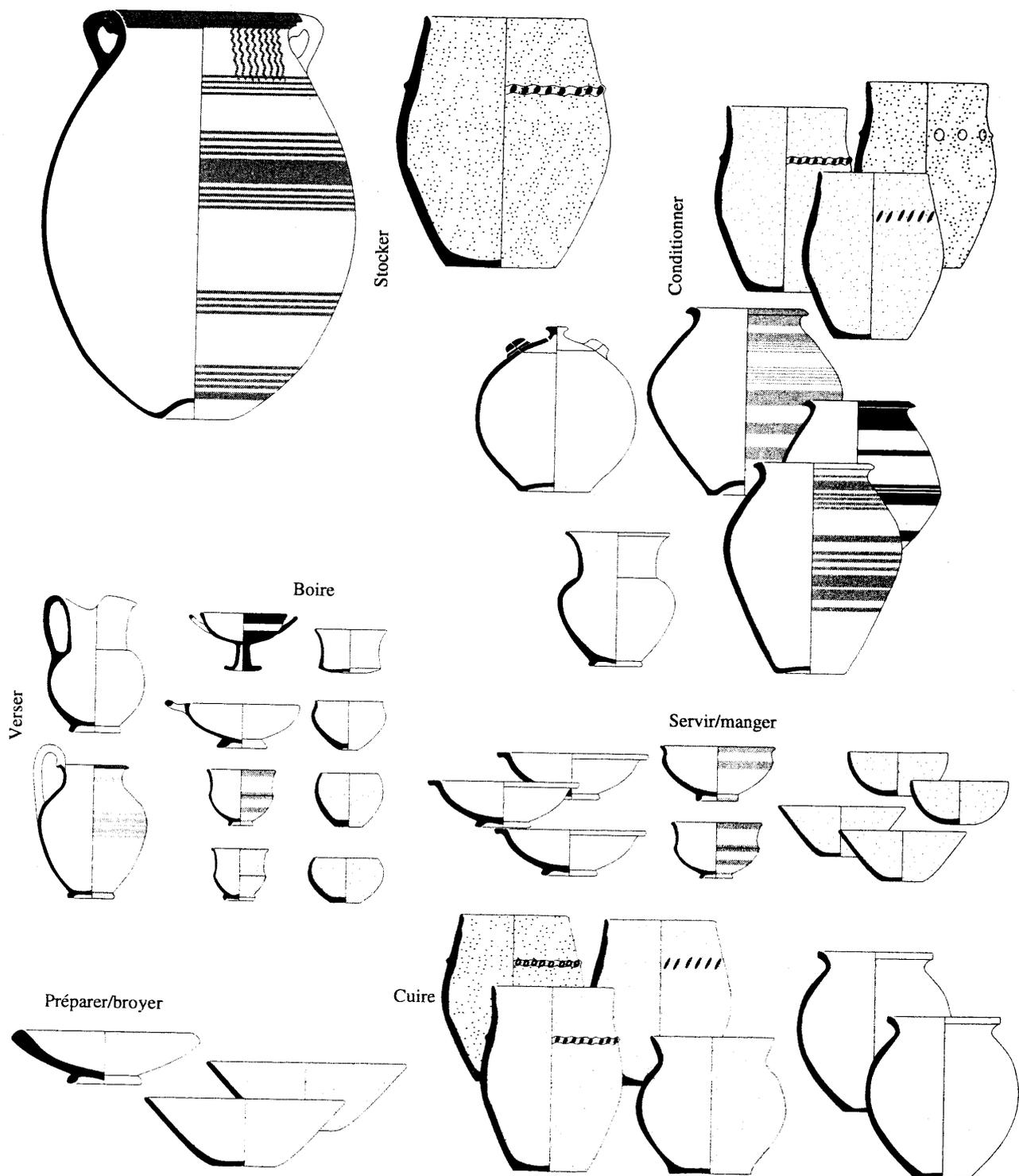


Figura 6. Propuesta de reconstrucción de la vajilla utilizada en Mailhac durante el período 525-450 aC (según Gailledrat, 1997, 236).

zona no era el vino, sino los recipientes que servían para beberlo, que podía utilizarse como recipiente para alguna bebida indígena.

Según el registro arqueológico de la zona de las Garrigas la situación sufrió un cambio importante en el siglo siguiente, cuando todos los hábitats de la región que han sido objeto de excavaciones proporcionan numerosas ánforas vinarias, etruscas y, sobre todo, massaliotas, así como formas cerámicas asociadas a la vajilla del vino, como cerámicas importadas o, en algunos casos, otros conjuntos fabricados localmente siguiendo las técnicas griegas, según veremos. El registro arqueológico de la región de las Garrigas parece, pues, indicarnos, que sus habitantes pasaron a disfrutar, en el siglo V aC, de un aprovisionamiento de vajilla y de vino aproximadamente semejante al de la región costera (Dedet, 1995, 304).

PRODUCCIONES "GRIEGAS" DE OCCIDENTE

Cada cultura desarrolla unos tipos de producción, unas formas cerámicas que se adaptan a las funciones que marca la costumbre (Bats, 1987, 213). En ocasiones, la calidad particular de un determinado producto extranjero puede hacerlo preferible a las producciones tradicionales. Esta situación, en opinión de autores como M. Bats, ha sido detectada en el área objeto de estudio en varias ocasiones. En este caso, las poblaciones locales pudieron adaptar su producción tradicional a estas nuevas formas o acabados que habían pasado a ser más demandados. Éste parece haber sido en efecto el caso del sur francés, donde ya en fechas tan tempranas como el siglo VI aC aparecieron talleres locales de cerámicas a torno que imitaban las importaciones o copiaban las formas tradicionales de la cerámica a mano. Existe no obstante la duda de si los artesanos que integraron estos talleres eran griegos instalados en los medios indígenas y que se adaptaron a los gustos locales o bien artesanos del lugar que aprendieron las técnicas griegas (Vallet, 1998, 660).

La fabricación local de objetos destinados a la bebida en el Languedoc Occidental alcanzó una gran importancia a juzgar por los porcentajes que han proporcionado algunos de los yacimientos de la zona. En efecto, esta producción ha sido estimada recientemente hasta el punto de llegar a apuntar que los vasos áticos representaban alrededor de un tercio del servicio para beber

(Ugolini, Olive, 1991). Los dos tercios restantes estaría compuesto por los vasos grises monocromos o por vasos de pasta clara (Ugolini, Olive, 1995, 249).

CERÁMICA GRIS MONOCROMA

La cuestión de quién realizaba estas cerámicas, que seguían formas o acabados griegos, se ha planteado especialmente en el estudio de la conocida cerámica gris monocroma. Este tipo comenzó a producirse en una época tan temprana como el siglo VI aC y sus características variaron dependiendo de la región del sur francés a la que nos refiramos. En líneas generales, se trata de una cerámica a torno, de cocción oxidante y cuyas principales formas abarcan varios tipos de copas, así como la urna y el enócoe (García, 1993, 183-185).

Si bien la fabricación de esta cerámica se atribuyó durante largo tiempo a centros de Asia Menor (Focea), un estudio calificado de decisivo (Gras, 1995, 113) por parte de Ch. Arcelin-Pradelle (1984), demostró que la casi totalidad de la cerámica gris monocroma del sur de la Galia era obra de talleres locales, ya fuesen griegos o indígenas. Se puede suponer, siguiendo la opinión de autores como L. Vallet, que los griegos transmitieron a los indígenas los conocimientos necesarios para su producción; preparación de las arcillas, composición de las pastas, construcción de hornos, la pintura, la cocción (Vallet, 1998, 661), etc. Según este razonamiento, el medio indígena -sin excluir aportes poblacionales griegos- habría llegado, a través de un proceso paulatino y progresivo de aprendizaje, a la fabricación de la cerámica gris monocroma.

CERÁMICA DE PASTA CLARA MASSALIOTA O DE PRODUCCIÓN LOCAL

En esta ocasión la producción cerámica se caracteriza por su factura a torno, por la pasta fina con presencia de mica y por las categorías bastante diferentes que existieron dentro del grupo, según han señalado varios autores (Py, 1990, 544; Bats, 1988, 167-168). Se ha apuntado como muy probable un centro de fabricación massaliota para estos tipos, si bien no se excluye que algunos procedan de imitaciones a estas producciones massaliotas. La cronología de estos tipos cerámicos abarca desde el siglo VI al III aC. A pesar de las variedades regionales podemos destacar que las formas pertenecen mayori-

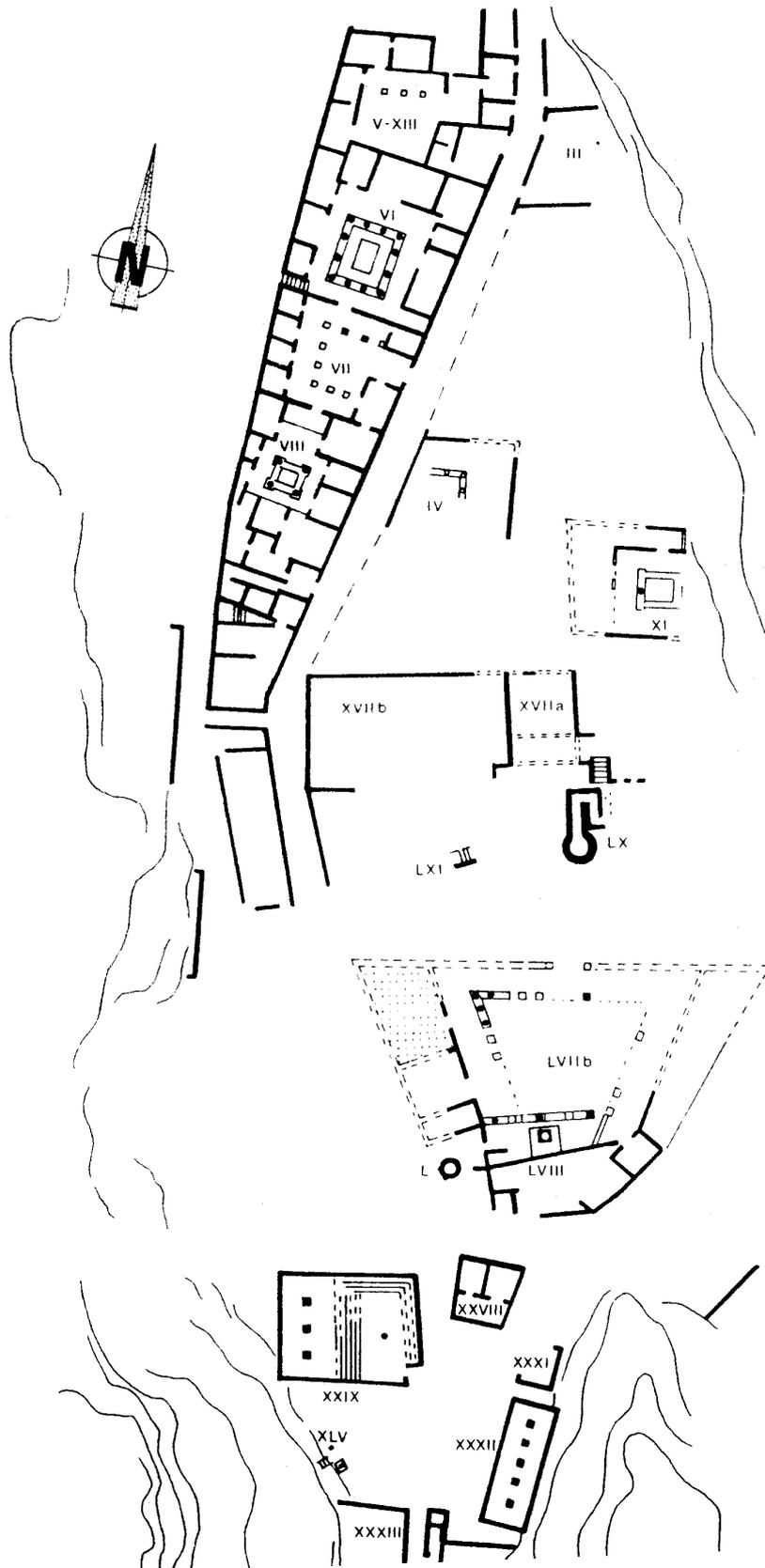


Figura 7. Planimetría de las construcciones descubiertas en el centro monumental de Glanum (Saint-Rémy-de-Provence) y datadas en la segunda mitad del siglo II aC (según Arcelin, 1992, 329).

tariamente, una vez más, a copas destinadas a la bebida y a vasos para servir, completando así las vajillas áticas y de barniz negro, poco numerosas y que tuvieron una utilización similar a la de estas vajillas de pasta clara (García, 1993, 191).

CERÁMICA PSEUDO-JÓNICA PINTADA

Este tipo ha sido hallado sobre todo en el valle del Ródano y en el Languedoc Oriental en contextos del siglo V aC. Adornada con varios tipos de decoraciones, las formas imitaban los repertorios griegos e indígenas. M. Py ha diferenciado dos subtipos dentro de esta producción, el "subgeométrico" del Ródano y el del Hérault (1990, 546-551). La decoración revela influencias diversas pero la inspiración ibérica parece haber sido la más importante en opinión de autores como D. García (1993, 196), siendo la forma más común la urna ovoide.

CERÁMICA A MANO

Al mismo tiempo, en Marsella y en Olbia se encuentra muy representado un tipo cerámico, a mano, fabricado según técnicas indígenas en la cadena montañosa de l'Étoile, pero que toma las formas de modelos massaliotas. Esta mezcla de elementos griegos y de la tradición indígena ha sido interpretado como una fabricación propugnada por los massaliotas para su propio abastecimiento y uso cotidiano (Morel, 1995, 67-68).

PRODUCCIONES ANFÓRICAS

Durante los primeros contactos establecidos con los pueblos del centro y este mediterráneo, más de la mitad de las importaciones en la zona sur de Francia eran de factura etrusca. Un lugar importante lo ocuparon las ánforas vinarias etruscas, que llegaron a representar, en la primera mitad del siglo VI, la mayoría de estos contenedores. Así por ejemplo, en Bessan, a mediados del siglo VI aC, este tipo representaba más del 85 por ciento del total de las ánforas (García, 1995). Las ánforas con origen en la Grecia del este eran aún poco numerosas (Villard, 1991, 295).

Hacia el año 540 aC se produjo, con la aparición de las ánforas de fabricación massaliota (Bertucchi, 1979, 1992), el comienzo de un cambio significativo. Autores como M. Bats han interpretado este cambio como un momento de florecimiento para Marsella, relacionable con la

toma de Focea y la disminución de las relaciones con esta zona. El área de influencia de la ciudad se situaba en la época en Liguria y alcanzaba parte de Iberia, lugares donde aparecieron, primero, las ánforas jonio-massaliotas y las massaliotas después (Bats, 1992, 271).

A partir del análisis de las frecuencias y posibles orígenes de las ánforas varios autores han llegado a conclusiones sobre el tipo de comercio que se desarrollaba. Así, por ejemplo, el mapa de distribución de los hallazgos submarinos de ánforas hace aparecer a Agde como el punto de concentración de piezas más importante. Más de la mitad de las piezas se descubrieron en el curso de inmersiones realizadas en el río a la altura de Agde, donde se contabilizaron 145 de las 166 ánforas descubiertas en el oeste del estanque de Berre. Estos hallazgos han hecho suponer a autores como D. García (1995) que Agde fue un punto de "ruptura de carga". En efecto, las ánforas encontradas no parecen haber estado en conjunto relacionadas con ningún barco, sino que parecen tener que ver con una fase posterior a la descarga de las naves. En opinión de L. Long, J. Miró y G. Volpe estos hallazgos se comprenden mejor considerando la posibilidad de que fuesen arrojados desde la orilla una vez se había realizado el trasvase hacia otro tipo de contenedores (Long, Miró, Volpe, 1992).

En el valle medio del Hérault, a unos 40 kilómetros al interior de Agde, los estudios realizados sobre todo por D. García (1993, 197) entre el 530 y el 400 aC. Los restos de ánforas massaliotas que encontramos en los hábitats protohistóricos de este valle, testimonios de este comercio, son sin embargo menos numerosos que en la región de Nîmes y que en la costa (García, 1993, 191). Esta menor proporción ha llevado a calificar este comercio vinario, si bien existente, como menos activo en esta zona del interior.

Los hallazgos anfóricos han llevado también a D. Ugolini y Ch. Olive a hablar de la ausencia de un verdadero monopolio comercial en el Languedoc occidental ya que encontramos en general una diversificación de los envases anfóricos (Ugolini, Olive, 1995, 254). La única excepción parece ser, por el momento, el asentamiento costero de Salses (Roussillon), donde son casi exclusivas las ánforas ibéricas junto con las copas llamadas Cástulo, siguiendo así el mismo modelo de muchos asentamientos ibéricos de la península Ibérica. Para estos autores, el tipo de comercio que indica el registro

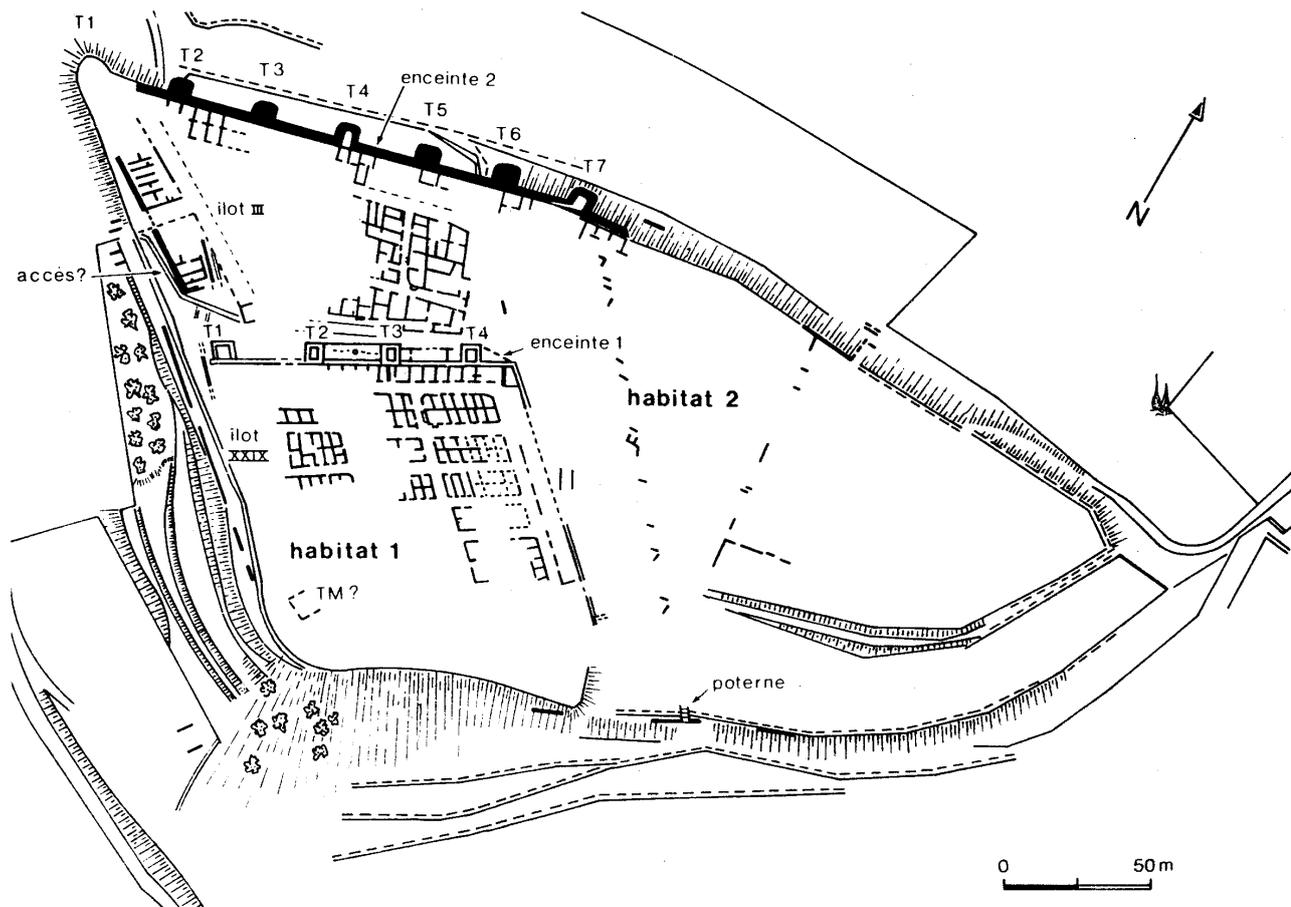


Figura 8. Planimetría del oppidum indígena de Entremont (Aix-en-Provence) (según Tréziny, 1992, 340).

material es entendible más bien desde la óptica de puntos de llegada de cargamentos amplios iniciándose entonces, y para la zona objeto de estudio, una redistribución a menor escala.

OBJETOS ASOCIADOS A LA PRODUCCIÓN DEL VINO: PEPITAS, MOLEDERAS, ETC.

A pesar de constituir por lo que conocemos Marsella la principal productora y distribuidora de vino (Fig. 10), últimamente se ha visto cómo la cultura asociada a este producto debió expandirse por otros lugares del sur galo. Así, por ejemplo, se han encontrado pepitas de uva y cepas de viña en varios yacimientos del Languedoc y la Provenza a partir de finales del siglo V aC. Estos restos parecen probar, en opinión de diferentes autores, el consumo de uvas y la cultura de la viña, si bien no implican necesariamente la producción de vino (Py, 1990, 440).

Entre los asentamientos con hallazgos más significativos a este respecto cabe destacar el caso de Olbia, fundación massaliota de mediados

del siglo IV aC donde se encontró un contrapeso de prensa proveniente ya de los niveles helenísticos. Igualmente otros restos materiales unidos a la producción de vino y aceite se han encontrado en la orilla del río Hérault, en este caso varios contrapesos de basalto, a la altura del asentamiento de Agde (Brun, 1993, 308).

La producción del vino no requería una instalación muy específica que sea fácilmente identificable a través del registro arqueológico: en efecto, las prensas realizadas casi enteramente de madera, las cubetas y algunas jarras podían ser suficientes (Brun, 1993, 310). La recogida de las uvas está comprobada por el descubrimiento repetido de pepitas de uvas en los *oppida* del Languedoc a partir del siglo V aC.

Si bien esto no confirma la producción del vino, se han realizado otros descubrimientos que, al menos, apuntan a la producción de otro tipo de bebidas alcohólicas en medio indígena. Nos referimos al descubrimiento, en las excavaciones de l'Île de Martigues (Bouches-du-Rhône), de pepitas y uvas enteras carbonizadas en un nivel

datado en el 400/375 aC J.-P. Brun señala cómo en este caso se trata ciertamente de orujo carbonizado, con lo queda comprobada una producción alcohólica a partir de la uva en estos momentos en un medio indígena (Brun, 1993, 310).

Por otra parte, el *oppidum* de Ensérune ha proporcionado varios *dolia* que llevaban estampillas con forma de racimos y grafitos ibéricos en una probable alusión al vino. El conjunto ha sido interpretado como posibles cubas de fermentación (Fig. 15). Existen otros testimonios igualmente interesantes, si bien más tardíos, como el de Lattes, donde el porcentaje de uvas respecto al de granos de cereales crece enormemente a partir de finales del siglo III aC, al mismo tiempo que la presencia de ánforas vinarias decrece. M. Py ha planteado la posibilidad que en este momento se produjese en Lattes el florecimiento de una producción local de vino que habría hecho la competencia a las importaciones itálicas y massaliotas cuyos contenedores habrían comenzado a ser menos frecuentes (Brun, 1993, 313).

ESCENAS DE BANQUETE EN LAS CERÁMICAS GRIEGAS

La cerámica griega que llegaba a los asentamientos indígenas del sur de la Galia constituía un elemento de difusión de escenas y conceptos ligados directamente al significado griego del banquete (Fig. 14). Las imágenes que encontramos sobre las cerámicas no reproducían sin más la realidad. En efecto, la imagen suponía un trabajo realizado sobre lo real con el fin de llegar a una construcción muy abstracta. De esta forma, la imagen tomaba elementos de lo real, los elegía, los seleccionaba, operaba montajes y trasposiciones. La iconografía final era el resultado de un proceso de elaboración en absoluto aleatorio (Lissarrague, 1990, 197). De esta forma, informaba en parte sobre la realidad que transcribía, pero también sobre las formas de observar y concebir esa realidad. La construcción de la imagen era finalmente un trabajo abstracto en el que intervenía de forma determinante el pensamiento de la sociedad en cuestión (Schmitt, 1992, 19). La "imaginación social" se puede definir, en este sentido, como el código, el sistema de valores, a través del cual una sociedad determinada se ve a sí misma en un momento preciso de su historia (Lissarrague, 1990, 196).

Estas características explican, creemos, la propia especificidad de las imágenes respecto a la

sociedad que las ha creado. En efecto, las imágenes representadas en las cerámicas griegas recuerdan y muchas veces constituyen nuestro único testimonio para muchos aspectos de la comensalidad griega, incidiendo especialmente en sus funciones sociales y en sus valores cívicos (Schmitt, 1990, 20). En esta línea destacan las aportaciones de M. Bats, para quien la vajilla cerámica no se puede separar de la cultura que la creó; los objetos que la forman constituyen a la vez la expresión y el vehículo de esa cultura (Bats, 1988, 235). Las formas que adquiría la comensalidad, la manera en que se realizaba la distribución de comida y bebida públicamente o a pequeños grupos constituyen rasgos determinantes que definen en buena parte una cultura. Cuando se convertía en un producto de importación la vajilla conservaba su función primitiva dependiendo del medio cultural en que se introducía, ya fuese porque el consumidor la conocía antes o porque, con el tiempo, aprendería a usarla en su sentido primitivo. También podía sufrir una adaptación o desviación desde su uso originario en función de la cercanía cultural de su nuevo destino respecto al ambiente de origen.

En las escenas de banquete plasmadas en la cerámica se puede observar cómo, en una misma instantánea, se juntan diferentes momentos de esta celebración. En efecto, las escenas de hoplitas, de carros y otras colectivas, de palestra, procesiones, de partida o de preparación para el banquete no ilustraban un tipo determinado de comida griega, sino, más bien, varios momentos importantes que se sucedían en el transcurso del banquete, pero que la imagen representaba de manera simultánea (Schmitt, 1992, 483). El resultado era la superposición, el *collage* de diferentes tiempos y gestos; un montaje que materializaba el pintor y que invalida toda lectura descriptiva- realista sin más (Schmitt, 1992, 26).

Respecto a las escenas que se repiten con más asiduidad en la cerámica griega, varios autores han señalado las que destacan la igual distribución de la comida y del vino, el intercambio de la conversación, el canto o las diferentes formas de placer presentes en el banquete (Fig. 4), y la visión de la inclusión de los comensales en un conjunto más amplio de actividades cívicas (Schmitt, 1990, 19). Siguiendo esta idea, las imágenes arcaicas resultan especialmente interesantes ya que, como hemos señalado, fueron éstas las que influyeron primero cronológicamente y de manera determinante en las sociedades del Occidente mediterráneo.

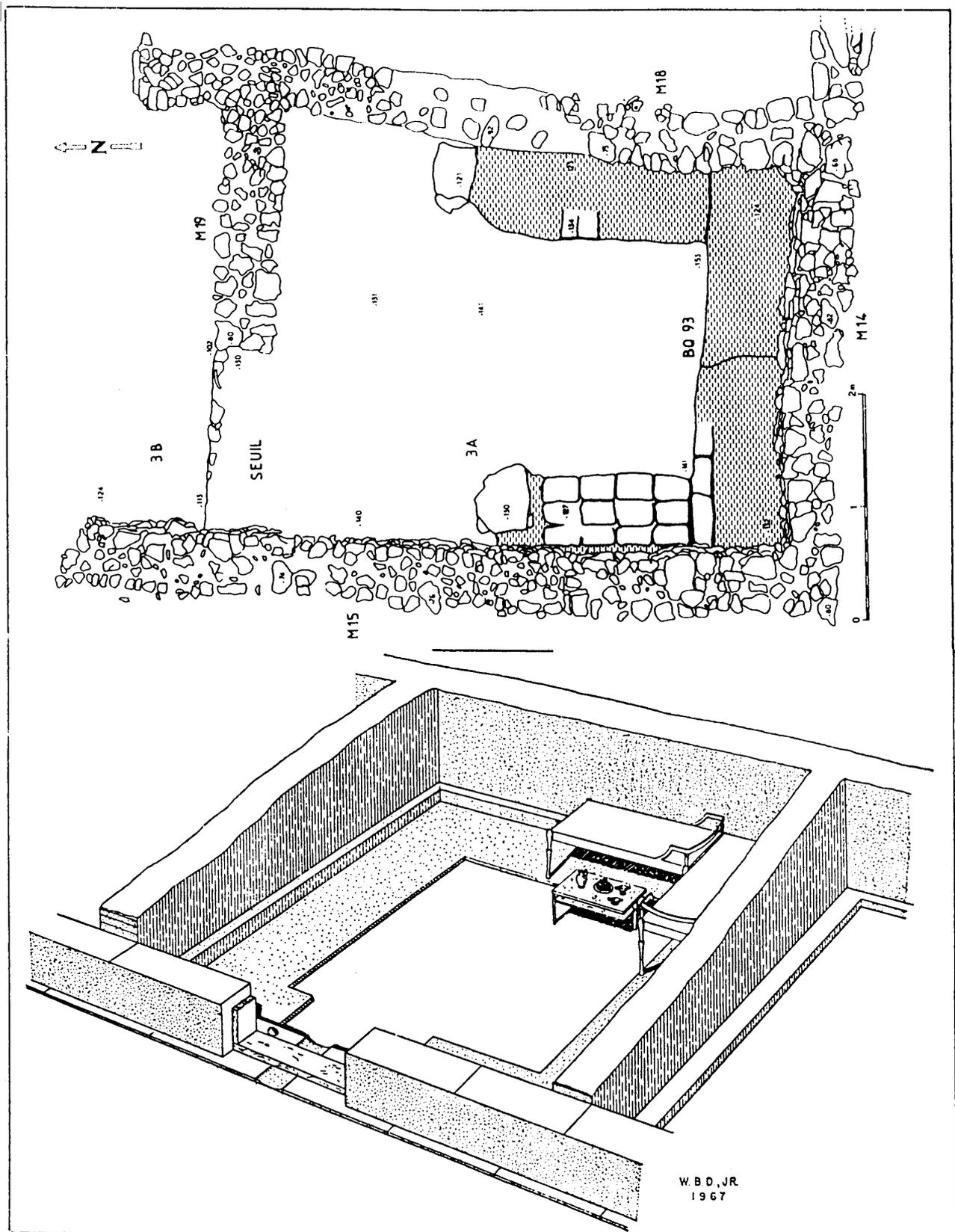


Figura 9. Planta de una habitación del yacimiento de Lattes (parte superior) y *triclinium* del Agora de Atenas (según M. Py, 1990, 159).

Recientemente se ha señalado cómo estas imágenes tenían un carácter estereotipado, polisémico, que respondían a unos códigos determinados de representación. Si bien no podemos estar seguros de descifrar correctamente la totalidad del código, sí parece seguro el hecho que las imágenes de los pintores arcaicos nos proporcionan diferentes facetas de la convivialidad tal y como eran percibidas y retenidas por el pintor (Schmitt, 1992, 26).

CONTACTOS Y TRANSMISIÓN MEDIANTE LA COLONIZACIÓN GRIEGA. LA RECEPCIÓN EN LAS SOCIEDADES INDÍGENAS

Las representaciones del banquete colectivo comenzaron a finales del siglo VII aC en la cerámica corintia. Algunos objetos, como las armas, presentes en las primeras escenas, abandonaron poco a poco la imagen del banquete. Estas primeras escenas alcanzaron Occidente como consecuencia de las navegaciones de la época, ya fueran griegas o fenicio-púnicas. Por este motivo nos parece especialmente importante detenernos en el significado social y en la sociedad que nos transmiten las escenas de banquetes hasta el siglo V aC.

En la época arcaica, las celebraciones en torno al banquete ilustraban la vida de la aristocracia, por lo que han sido consideradas generalmente como pertenecientes a la esfera privada de la vida ciudadana (Fig. 4). Sin embargo, otra perspectiva reciente las contempla desde una reflexión acerca de cuál era, en última instancia, la esfera "pública" en esta sociedad arcaica. Es decir, dentro del intento de definir el dominio político en esta etapa histórica (Schmitt, 1992, 13-19) y hasta qué punto no estaba influenciado por las decisiones tomadas en el curso de estos banquetes aristocráticos.

En este sentido, varios autores como J.-P. Vernant (1962), J. Svenbrö (1975) y M. Detienne (1967) han insistido en la figura del poeta que actuaba en los banquetes como forjador de una memoria social indispensable para el reconocimiento del estatus del *aristos*. En su opinión, mediante la poesía se asignaba en la sociedad arcaica el lugar adecuado para cada persona, proporcionando a la colectividad un conjunto de reglas (Schmitt, 1992, 35).

Al mismo tiempo, la presencia en el banquete de los jóvenes simbolizaba el paso a la edad adulta. Los regalos que recibían, por

ejemplo, los jóvenes cretenses en este momento eran altamente indicativos de los derechos que definían al ciudadano. En efecto, el buey, la copa y la panoplia simbolizan tres de las principales prácticas a las que el nuevo ciudadano accedía por el nuevo rango adquirido: el derecho al sacrificio, el derecho a llevar armas y el derecho a participar en las comidas (Schmitt, 1992, 485).

Según anunciaba ya O. Murray en 1990, el estudio sistemático del *symposium* no ha sido abordado más que en fechas muy recientes, en las que las publicaciones han proliferado de manera muy notable. El autor relacionó este mayor número de estudios al desarrollo de varios trabajos históricos y antropológicos que han servido para reconocer la importancia de la ritualización dentro del consumo de la comida y el alcohol (Heath, Cooper, 1981; Douglas, 1988).

Parece claro el hecho de que la nueva bebida, el vino, así como los numerosos objetos a ella asociados, despertaron un gran interés entre los indígenas del sur de Francia entre otras zonas. En este sentido, una las explicaciones más sugerentes ha sido, creemos, la proporcionada por M. Dietler en sucesivos trabajos (1989; 1990; 1992). Aludimos a sus teorías ya que, en nuestra opinión, han proporcionado un análisis muy válido sobre el papel político, económico y social del alcohol en el tipo de sociedades objeto de estudio.

El autor parte de la idea, ya expresada por J.-P. Morel (1981), de que existía un verdadero interés indígena por adquirir el vino y los objetos que le rodeaban. En este sentido podríamos recordar que las producciones locales a las que hemos aludido y que imitaron a la cerámica griega (Fig. 13), lo hicieron fundamentalmente de las formas asociadas al vino como son las copas y los enócoes (cerámica pseudo-jónica, gris monocroma, etc.) hecho que parece traducir el interés indígena por obtener un mayor número de piezas con esta funcionalidad (Py, 1971; Arcelin-Pradelle, 1984; Dietler, 1990). En contra de esta postura existen otras opiniones que aluden al fácil transporte de estos objetos y al propio interés griego por vender estos productos en los mercados indígenas. Así, por ejemplo, y según D. Ugolini y Ch. Olive, nada indica que los indígenas pudiesen elegir, en la época que analizamos, entre diferentes tipos o formas cerámicas, sino que a ellos llegaba un repertorio de formas más bien limitado (1995, 251).

Ante este panorama, M. Dietler introdujo como un mecanismo más de análisis varios estudios etnográficos que creemos de gran interés



Figura 10. Vista de las excavaciones llevadas a cabo en el Jardin des Vestiges de la colonia focea de Massalia (foto S. González).

ya que nos recuerdan los mecanismos de actuación del alcohol en varias sociedades, y no sólo en las mediterráneas. Así, por ejemplo, el acto de beber es fundamentalmente, en casi todas las sociedades donde existe como costumbre arraigada, un acto social (Dietler, 1992, 404). Igualmente tenemos que considerar la íntima relación existente entre el alcohol y la institución de la hospitalidad, tan determinante en las relaciones sociales de estos momentos. Esta asociación otorga al alcohol un determinante papel social, ya que la hospitalidad creaba las relaciones de obligaciones recíprocas que ligaban al huésped con el invitado.

En ocasiones el acto de beber podía servir como integrador al favorecer la solidaridad social por medio de su institucionalización en celebraciones comunitarias como fiestas, ceremonias, ritos de paso y ritos religiosos (Bacon, Barry, Child, 1965; Dietler, 1992, 404). Dentro de esta línea se entiende también la hospitalidad, que facilita en cierta manera la cohesión social. Sin embargo, la hospitalidad establece una obligación

recíproca que, en caso de no poder ser correspondida, se convierte en una relación de superioridad e inferioridad. De esta forma, esta institución puede ser utilizada como un medio de aumentar el prestigio y el poder (Dietler, 1992, 404).

Resulta igualmente interesante valorar correctamente el papel económico que el alcohol pudo tener en las sociedades denominadas tribales. En este sentido nos parece destacable un mecanismo que estuvo muy extendido y que alcanzó una considerable importancia: nos referimos al “trabajo-fiesta”, uno de los medios gracias a los que se podía conseguir la fuerza de trabajo necesaria para acometer un proyecto comunitario específico. Según el mecanismo del “trabajo-fiesta”, los integrantes de la comunidad se reunían un día para llevar a cabo una tarea conjunta y, al final, se les invitaba a una fiesta donde se comía y se bebía. No se esperaba otro tipo de pago por el trabajo realizado y éste se consideraba propiedad de la persona que había preparado y pagado la fiesta.

En opinión de varios autores (Kennedy, 1978; Netting, 1964; Dietler, 1989), esta costumbre del “trabajo-fiesta” estuvo muy extendida antes de la economía monetaria y alcanzó una gran importancia económica en cuanto a la agricultura, la construcción de edificios, el trabajo tributario del tipo corvea, la producción de hierro en las sociedades igualitarias, etc. (Dietler, 1992, 405). Además, el mecanismo del “trabajo-fiesta” podía ser también utilizado como una forma de explotación ya que la bebida se convertía así en un medio de convertir el *surplus* agrícola en trabajo físico y, por extensión, en prestigio, en poder político o incluso en objetos importados de otras tierras.

Partiendo de la base antropológica que hemos descrito sumariamente, M. Dietler elaboró una teoría sobre las consecuencias de la introducción del vino en el sur de la Galia y, más al interior, en las zonas de la cultura de Hallstatt (Dietler, 1990, 1992). Su hipótesis se basaba en la íntima relación que encontraba entre las formas en que se desarrollaba la bebida y los procesos sociales, económicos y políticos de las sociedades tribales. Según esta idea, los cambios que afectasen a la sociedad debían encontrar su reflejo en las costumbres tradicionales en torno al alcohol (Dietler, 1990). El autor entendía la introducción de bebidas extranjeras como el vino, y de las costumbres que van asociadas a este novedoso producto, en función de su posibilidad de utilización dentro de las instituciones sociales existentes (Dietler, 1992, 406).

Dentro de esta perspectiva, las celebraciones en torno a la bebida proporcionaron en la época que analizamos un mecanismo sutil para la adquisición de prestigio y de poder, a menudo mediante la utilización de una institución valorada como la hospitalidad (Dietler, 1992, 408). El comercio del vino tuvo como resultado, en un primer momento, el reforzamiento del papel de los “jefes” indígenas reconocidos como tal. Estas personas, en muchas ocasiones los más ancianos dentro de linajes, pudieron incrementar su prestigio existente mediante el mecanismo de la hospitalidad y la utilización del nuevo alcohol como un nuevo elemento diferenciador. La ventaja respecto al resto se basaba en un control más grande de la capacidad agrícola y en una red de relaciones sociales mantenida a través de los intercambios de bienes de prestigio y de los matrimonios entre las élites. De esta forma se lograba un incremento en el prestigio social y, en

la práctica, de la capacidad para reunir una fuerza de trabajo determinada (Dietler, 1992, 408).

Ahora bien, si estos hombres no podían ejercer la autoridad política necesaria para llevar a cabo un verdadero monopolio sobre los contactos exteriores, el aprovisionamiento de bebidas extranjeras podía convertirse en una amenaza para su propio poder. En este caso, los grupos sociales que se encontraban en desventaja según los medios tradicionales para acceder al poder, podían encontrarse de repente en una buena posición y conseguir explotar la llegada del vino extranjero. Esta posibilidad se podía dar por una proximidad de estos grupos a la fuente que proporcionaba el vino o también por el control de las materias primas que buscaban los mercaderes extranjeros (Dietler, 1992, 408).

El resultado de esta situación social sería, en opinión de Dietler, una competición entre los diversos grupos, unos amenazados ante la posible pérdida del poder que disfrutaban antaño y, los otros, utilizando las nuevas formas para adquirir prestigio. En este contexto se habría producido un incremento de la demanda de vino, elemento que pasaría a ser fundamental para la nueva definición social. Este esquema encaja, según el autor, con los materiales arqueológicos de la desembocadura del Ródano, donde abundan los restos anfóricos testimonios de este comercio. Al mismo tiempo, se constata la falta de cerámicas griegas de más valor en las tumbas, hecho que podría explicarse por el éxito de las cerámicas que imitaron las formas de las importaciones. También la generalización de estas cerámicas en los hábitats nos estaría hablando de la generalización de su uso, excluyendo así la idea de un servicio asociado exclusivamente a la élite (Dietler, 1992, 408).

El monopolio massaliota del comercio ánforas-vino no fue total, si bien se constata cómo se fue imponiendo progresivamente (Bats, 1992, 272). En efecto, la presencia en el sur de la Galia de ánforas etruscas e ibérico-púnicas testimonia la existencia de un *emporion* abierto, que no obstante Marsella controlaba si bien iba perdiendo importancia a medida que avanzamos hacia Iberia. Es muy significativa, creemos, la presencia de los contenedores fabricados en la zona de Marsella en los asentamientos indígenas situados al interior. Las causas de esta presencia han sido explicadas en ocasiones como un reflejo de la presión ejercida por parte griega sobre los asentamientos indígenas y, al mismo tiempo, debido al desarrollo de las fuerzas productivas indígenas, hecho que



Figura 11. Vista parcial de las sucesivas fortificaciones en el oppidum de Saint-Blaise (Bouches-du-Rhône). En primer término, la conocida muralla helenística del yacimiento indígena sugiere el estrecho contacto existente con Massalia (foto S. González).

les habría permitido, en último término, la posibilidad de acceder a un consumo más fuerte (Py, 1990). Otros autores, como M. Bats, recuerdan también una importante causa explicativa para la presencia de contenedores massalios: los indígenas habrían pasado a demandar una cantidad creciente de vino y de los objetos necesarios para su consumo (Bats, 1992, 272). Esta última interpretación se inscribe dentro de una opinión importante en los últimos años y que tiende a otorgar un mayor protagonismo a los indígenas en el desarrollo de los flujos comerciales (Rouillard, 1992).

Siguiendo las ideas de M. Dietler, B. Dedet señala en sus estudios sobre las Garrigas del Languedoc cómo el vino constituyó un elemento muy útil para la diferenciación simbólica, en las esferas dirigentes, de las costumbres de beber. En el caso de que los lazos que proporcionaba la bebida fuesen muy débiles, los objetos no perecederos pudieron servir para marcar el acto de beber como un importante acto simbólico. Ésta

es la situación que B. Dedet señala pudo haberse producido al norte de los Alpes, concretamente en la cultura de Hallstatt, donde las ánforas parece ser eran excepcionales y donde encontramos vasos destinados a la bebida en las llamadas tumbas principescas de los siglos VI y V aC (Dedet, 1995, 305).

El caso de la desembocadura del Ródano fue, en opinión del autor citado, diferente. En una sociedad en principio poco estratificada, la capacidad de poder explotar el mecanismo del “trabajo-fiesta” en los términos de Dietler, dependía de la producción de un excedente susceptible de convertirse en alimentos y bebida. En este contexto intervinieron los diferentes productos traídos por foceos y etruscos de diversas maneras. En primer lugar, la introducción del vino pudo ayudar a reforzar el poder de aquellos que explotaban ya los mecanismos del “trabajo-fiesta”, con la sola condición de mantener el monopolio de los contactos con quienes proporcionaban este producto extranjero. Si estos

grupos dirigentes no disponían del suficiente poder como para mantener este monopolio, la bebida extranjera podía ser aprovechada por otras gentes que hasta entonces no disponían de los medios tradicionales para organizar el “trabajo-fiesta”.

Como consecuencia de esta situación habría comenzado una competencia entre las gentes amenazadas con la pérdida de su poder y aquellos que utilizaban los nuevos medios para acceder a él. Todo este proceso habría tenido como consecuencia el alza en la demanda de las bebidas y de los servicios-vajillas, tanto las de tipo tradicional como las importadas, puesto que se habrían incrementado las luchas de identidad y, como consecuencia, las actividades que podían resolver esas luchas. Esta situación social explicaría, en opinión de B. Dedet, el registro arqueológico del valle del Ródano, donde encontramos gran cantidad de ánforas y de vasos para beber e incluso se crearon gran cantidad de imitaciones locales de las formas destinadas a este tipo de comensalidad (Dedet, 1995, 305).

CONCLUSIONES. EL USO DE LOS MATERIALES EN AMBIENTE INDÍGENA

El estudio de los diferentes materiales que hemos visto, así como de la circulación de las ánforas en época arcaica, ha llevado a proponer a autores como M.-C. Amouretti que el vino se compró desde el siglo VII a los Etruscos. En este momento, el vino era sobre todo una bebida aristocrática y, por lo tanto, de precio muy elevado (Amouretti, 1992, 301). Por otra parte, parece que los celto-ligures, si bien conocían la viña, no comenzaron a producir vino hasta mediados del siglo VI aC. En concreto, habría sido la ciudad de Marsella la que dominaría el comercio de este producto con la fabricación anfórica dedicada a la distribución de su propio vino y del griego importado.

A pesar de que siempre se ha relacionado la presencia de ánforas vinarias con la llegada del vino, parece importante tener en cuenta el hecho de que buena parte de este comercio pudo realizarse en envases o recipientes perecederos. Esta salvedad parece especialmente importante en el caso de los primeros momentos del tráfico al interior, cuando Marsella aún no había desarrollado la producción anfórica tan importante por la que se la conocería posteriormente. D. Garcia, entre otros autores, ha indicado la posible utilización de toneles y odres para conducir el vino hasta zonas del interior del sur francés,

completando así el tráfico realizado mediante las ánforas. Por otra parte, M. Gras y J. P. Morel ya han hablado de posibles puntos “*de ruptura de carga*”, hipotéticamente situados en Agde y en Bessan, donde el vino habría sido trasvasado de las ánforas a estos contenedores perecederos (Morel, 1983, 559; Gras, 1985, 157).

En cualquier caso, y según M. Bats, la aculturación culinaria en la zona objeto de estudio fue un fenómeno tardío e inacabado que parece haber sido tan deudor de la proximidad geográfica como de la frecuentación comercial (Bats, 1988, 233). También otros autores como D. Ugolini y Ch. Olive recuerdan el hecho de que la mayor o menor presencia de cerámica griega no constituye en sí mismo un factor que indique el grado de helenización de una zona. Algunos asentamientos, como Béziers y Bessan, recibieron lo que se puede considerar una proporción considerable de estas vajillas y, según los excavadores, utilizaron esta cerámica para usos “corrientes”. Además, si bien sabemos que algunos lugares recibieron altas proporciones de vajilla ática, ignoramos la proporción total de otros tipos cerámicos que convivían con las importaciones en el poblado en cuestión (Ugolini, Olive, 1995, 251). Por lo tanto, nos falta generalmente el poder establecer una comparativa con la totalidad de otros tipos cerámicos que convivieron junto con las piezas griegas (Fig. 6). En este sentido, a veces se habla de la cantidad de importaciones que recibió un lugar determinado, pero desconocemos en relación a qué.

Por otra parte, dentro de los intercambios practicados en la Galia meridional, el vaso griego perdía su simple estatuto de instrumento de vajilla para adquirir otro de objeto precioso. De esta forma, no adoptaba una función idéntica a la originaria. Al contrario, su valor se veía aumentado en el contexto de relaciones de redistribución ostentatorias (Bats, 1987, 214).

Según el citado autor, las cerámicas no constituyeron hasta el siglo II aC verdaderos objetos comerciales (Bats, 1987, 214) y su papel estaba relegado a ser los complementos indispensables al verdadero cargamento de ánforas vinarias. Para los comerciantes massaliotas era el vino el producto fundamental de intercambio, a los que se añadían los accesorios para su consumo en cerámica (Bats, 1988, 233). En este sentido, el pecio del Sec muestra, por la composición de su cargamento, cómo el transporte de las cerámicas era tributario del vino (Bats, 1987, 215). El preciado líquido aparece en este contexto como



Figura 12. Vista parcial del recinto amurallado de Entremont (Aix-en-Provence), uno de los oppida indígenas cercanos a Massalia (foto S. González).

la verdadera moneda de cambio de los comerciantes extranjeros en países indígenas. Y, lo que reviste a nuestro entender una gran importancia, la fuente de prestigio para el consumidor indígena era el vino, no la cerámica (Bats, 1988, 233).

Nos parece importante, llegado este momento, volver a considerar algunos aspectos del estudio de las comidas en Grecia. Según los estudios recientes a los que hemos aludido varias veces el banquete en la Grecia arcaica proporciona, creemos, un modelo particular de comensalidad: la participación en esta institución era sinónimo de participación en la ciudadanía. La función política, en opinión de P. Schmitt, estuvo presente en otras prácticas sociales que no eran la "asamblea", el "tribunal" o las "magistraturas". La limitación de esta función en instituciones particulares se alcanzó progresivamente y paralelamente a un proceso de abstracción del pensamiento arcaico (Schmitt, 1992, 486). En este sentido, la "funcionalidad" que, en la práctica, alcanzó el banquete dentro de la sociedad griega arcaica tuvo, creemos, muchas semejanzas con el

papel que las comidas en común alcanzaron dentro de otras sociedades occidentales del mediterráneo, incluyendo aquí las culturas indígenas del sur de la Galia.

El banquete griego revestía una función "sagrada" que hay sin embargo que interpretar no como una distinción sagrado/profano sino, más bien, dentro de la apreciación de J.-P. Vernant a la que ya hemos aludido. En efecto, el autor ha señalado en diversas ocasiones cómo en el pensamiento griego "existían formas y grados diversos de lo sagrado más que una polaridad entre lo sagrado y lo profano" (Vernant, 1979, 11). La ausencia de separación entre lo religioso y otras esferas de la vida social parece ser también como un rasgo fundamental en la vida griega antigua para otros autores como P. Schmitt (1992, 7).

En este sentido, la carne destinada a los banquetes provenía principalmente de animales sacrificados (según las normas de la *Thusia*), despiezados, cortados y compartidos ritualmente. De esta forma, los huesos y la grasa se quemaban sobre el altar y la carne pasaba al dominio de los

hombres. El banquete griego recordaba el tiempo en que dioses y hombres vivían juntos y tomaban parte de grandes banquetes, pero significaba también la definitiva separación entre el mundo de los dioses y el de los hombres, separación en la que éstos últimos quedaban destinados a consumir los alimentos, a trabajar la tierra a reproducirse y a morir (Schmitt, 1992, 8). Como hemos visto, en el mundo heleno el hecho de comer juntos, en la misma mesa, significaba entrar, aunque fuese de forma simbólica, en el mismo estatus. El acto de quemar las ofrendas que se conservó en buena parte del occidente mediterráneo tenía el significado en la antigua Grecia de transformar los alimentos o los objetos en otro modo de existencia, más propia de los dioses (Bruit, 1990, 171).

Siguiendo este planteamiento cabría preguntarse acerca de la existencia de una comensalidad anterior a la llegada griega en el sur de la Galia, costumbre en la que el uso del vino se habría acomodado, modificando alguna de las características como el uso de la vajilla griega (Fig. 9). Sobre estas costumbres de bebidas alcohólicas tenemos información, por ejemplo, cuando algunos autores griegos como Diodoro (V, 26) nos recuerdan la importancia de la apicultura entre los galos y cómo añadían a veces esta sustancia a la bebida fermentada a base de cebada (*zyithos purinon*). Según M.-C. Amouretti testimonios como éste corroboran cómo griegos e indígenas se encontraron en este sentido con gustos y actividades comunes (1992, 296). Dentro de este panorama, el vino podría haberse introducido como bien de prestigio y de redistribución ostentatoria en la sociedad gala (Bats, 1988, 231).

Esta idea creemos se ve apoyada en cierta manera por algunas de las hipótesis formuladas en los últimos años respecto a la función político-social del banquete en la sociedad arcaica griega. Esta etapa antigua nos parece, como ya hemos señalado anteriormente, un momento cuya comprensión resulta especialmente importante ya que coincide con el momento del inicio de la expansión a Occidente. Por este motivo hemos procurado atender fundamentalmente a la mentalidad griega de este momento, ya que el desarrollo posterior del banquete griego fue menos susceptible de afectar al Occidente, o, cuando menos, lo hizo sobre un substrato ya conformado. En definitiva, y antes de que se creasen organismos abstractos, "institucionalizados" que representasen este papel dentro de la sociedad griega, la función política estaba formada por todo

aquello que definía la ciudadanía, la caracterizaba y permitía su expresión. En este sentido podemos paralelizar con algunas otras prácticas sociales del Occidente Mediterráneo que también cumplían una función política de la vida en comunidad.

COMPARACIÓN CON OTRAS ÁREAS: ITALIA

La existencia de un tipo diferente de comensalidad, anterior a la llegada de las influencias griegas al occidente mediterráneo, nos llega también desde algún interesante testimonio de Sicilia. En efecto, y para este territorio, autores como R. M. Albanese Procelli han señalado ciertas particularidades de algunos contenedores cerámicos realizados dentro de la tradición indígena de la zona. Estas producciones, datadas alrededor del año 600 aC, presentan la particularidad de una clase de pico vertedor localizado justo por encima de la base de esta especie de ánfora. Documentada en Ramacca, Caltagirone y Morgantina, la hipótesis apuntada para su uso es que hubiesen servido como contenedores-almacenadores de vino o, como señalan ciertos autores, para un tipo diferente de bebida alcohólica como hidromiel (Albanese, 1996, 175).

En cuanto a los datos proporcionados por el contexto funerario, la abundancia en la zona etrusca de vajilla de mesa ligada al servicio del vino ha sido una particularidad señalada de forma recurrente en relación a la propia Grecia. En efecto, en esta zona podemos encontrar una cística o un enócoe, pero nunca un servicio más o menos completo como sucede en Etruria (Adam, 1995, 103). Varios autores como A. Pontrandolfo han señalado ya en repetidas ocasiones la originalidad de los ritos funerarios en la Magna Grecia respecto a los de la propia Grecia (Pontrandolfo, 1988, 183-185).

A partir de finales del siglo VIII aC, se produce en las grandes necrópolis del Lacio y de Etruria un incremento de estos depósitos en los ajuares ligados al banquete, habiendo sido interpretado como una afirmación de la ideología aristocrática (Adam, 1995, 104). Los utensilios presentes en las tumbas están ligados al consumo del vino, pero también a la preparación y consumo de carnes, siguiendo un esquema que se asemeja al del "banquete homérico" (Rathje, 1990). A partir del siglo VI se produjo una evolución que llevó solamente a representar formas relacionadas con el *symposium*, es decir, con la bebida (Adam,

1995, 105). De esta forma, y si bien el depósito de los servicios del vino en las tumbas no era una costumbre griega, a través de esta vajilla el indígena expresó el valor ideológico que para su cultura representaba la posesión de estos productos (Adam, 1995, 111).

Los etruscos adoptaron hasta el siglo IV aC una posición selectiva de cara a las cerámicas importadas, que combinaban con sus propios productos si bien teniendo en cuenta el prestigio en particular de ciertas formas helénicas (caso de la cíllica o de la crátera, por ejemplo). La iconografía asociada al banquete se había introducido en Italia, según parece, bajo la influencia Jonia o Corintia, siendo la representación más antigua los revestimientos arquitectónicos de los frisos de Murlo, para los que se admite una datación en torno al 575 aC (Rathje, 1990, 84). Fue este mismo gusto por lo helénico lo que hizo, en opinión de algunos autores como A.-M. Adam, que los etruscos recreasen, a través de la composición del servicio funerario, el ambiente del *symposium* y su desarrollo a través de la agrupación de cada uno de los objetos que se necesitaban a cada momento (Adam, 1995, 112).

OTRAS ZONAS: EL INTERIOR CONTINENTAL

Un área muy diferente de la que acabamos de comentar es la de la Champaña, estudiada entre otros por M. Chossenot. El autor interpreta los objetos de la conocida tumba de Vix como los integrantes de un servicio de vino: una crátera para mezclar el vino, un enócoe etrusco para servirlo y dos copas áticas para beberlo (Chossenot, 1990, 81). En esta zona se han documentado sítulas y cistas cilíndricas que imitaban prototipos metálicos, cráteras indígenas que seguían formas pseudojónicas y escifos o copas de forma ática o jonia. Algunas tumbas, como la de Sommse-Bionne, con el hallazgo de un carro, y la de Sept-Saulx, con un enócoe de bronce y una copa ática ofrecen algunos de los modelos más representativos en la zona de los servicios de vino (Chossenot, 1990, 82). En opinión de autores como B. Bouloumié fue a través de las tradiciones de los banquetes (para los vivos y para los muertos), heredada del *symposium* greco-etrusco, como la aristocracia céltica manifestó el papel político y simbólico que otorgaba al nuevo producto de lujo: el vino (Bouloumié, 1988).



Figura 13. Formas cerámicas de pasta clara fabricadas en el entorno de Marsella según las pautas formales griegas.

También sobre los problemas derivados de la llegada de las vajillas griegas a esta zona del interior de Europa, J.-P. Morel ha recordado el hecho de que, si bien por una parte los indígenas de Mont-Lassois parecían conocer bien las costumbres griegas asociadas al *symposium* (Morel, 1995, 66), otros ejemplos nos muestran la necesidad de llevar a cabo una aproximación muy cautelosa. En efecto, en la misma época en la que los indígenas preferían, de entre los productos ofertados por los griegos, aquellos relacionados con el consumo del vino, los habitantes de lugares como Hochdorf privilegiaron, del repertorio mediterráneo, aquellos objetos que tenían relación con el consumo de carne (Rolley, 1992).

Por otra parte, y pese a la presencia de las formas asociadas al vino -sobre todo copas- en las tumbas de la zona, no se tiene la absoluta certeza de que la bebida consumida fuera vino. El no hallazgo en los primeros momentos de ánforas de Marsella, hizo suponer que el vino era trasvasado y llegaba a esta zona en otros recipientes como toneles. Hay que señalar sin embargo que al analizar la crátera de la tumba principesca de Hochdorff (Alemania), el contenido último había sido hidromiel (Körber-Grohne, 1985, 121), por lo que no pueden descartarse celebraciones en torno a esta bebida.

En esta misma zona de la Champaña se tiene constancia con más seguridad del consumo del vino a partir de finales del siglo II aC, cuando, además de los depósitos de vajillas para beber en las sepulturas, encontramos restos de ánforas vinarias en los hábitats (Chossenot, 1990, 84). Este caso creemos pone de manifiesto la importancia del hallazgo de ánforas vinarias a las que se puede aplicar análisis de los contenidos, ya que ésta parece la única forma segura para hablar de consumo. Las vajillas griegas encontradas en las tumbas no testimonian de por sí el consumo de vino importado, ya que pudieron adaptarse a antiguas bebidas, y no haber transmitido en absoluto los valores y costumbres griegas asociados a los recipientes importados.

Por otra parte, nos parece necesario recordar cómo, aún en la misma Grecia, convivían diferentes formas de banquete o celebraciones sociales, y que, como se ha señalado, no existía una única forma de *symposium*, sino varias. Autores como P. Schmitt se muestran partidarios de hablar, más que de una única forma de banquete aristocrático en la antigua Grecia, de "rituales de convivialidad", preservando de esta forma la riqueza con la que las fuentes griegas nos informan al respecto y siempre dentro de la idea de que éstos constituirían siempre instituciones cívicas dentro de la sociedad (Schmitt, 1990, 23-24). Estos diferentes contextos en los que se consumía el vino pudieron resultar más parecidos al uso que de esta bebida hicieron otras sociedades mediterráneas.

Así, por ejemplo, dentro de estas otras celebraciones en las que el alcohol y el vino tenían un lugar destacado, señalamos el *glukismos*. Esta práctica tenía lugar en un momento dado del día cuando se realizaban fiestas complejas o en actividades en las que el banquete no estaba previsto o no era posible (Schmitt, 1995, 95). El *glukismos* implicaba no sólo la distribución de vino sino quizás también algún acompañamiento alimenticio. Sin embargo, algunas inscripciones nos hacen ver cómo esta práctica no era intercambiable o semejante a la del banquete. Tenía lugar durante jornadas de fiestas pero, mientras que el banquete tenía lugar al final de la tarde, el *glukismos* habría sido una especie de aperitivo que permitía, a las personas que habían llegado pronto para tomar parte en el sacrificio, esperar hasta el momento del banquete (Schmitt, 1995, 94).

Un ejemplo de la práctica del *glukismos* lo constituye la dedicación del *bouleuterion* de Kymé, en el 130 aC. Archippé, que había financiado la

construcción del edificio, decidió ofrecer a los ciudadanos y a los otros habitantes de la ciudad vino dulce, al mismo tiempo que proporcionaba una suma de dinero para el banquete y el sacrificio. Esta celebración se desarrolló en un lugar que no había sido preparado especialmente para la comida y donde no se disponía de un espacio comparable al necesario para el despliegue del banquete (Schmitt, 1995, 95). Si bien el *glukismos* podía tener lugar antes de la comida propiamente dicha cuando la fiesta duraba toda la jornada, el consumo de vino dulce se realizaba también en el transcurso de festividades en las que normalmente no había comida como, por ejemplo, en los concursos.

En opinión de varios autores, el *glukismos* fue mucho más numeroso de lo que nos transmiten ciertos textos. No se trataba de una práctica excepcional debida al azar ni a una generosidad fortuita. Además, las inscripciones que aluden a esta práctica provienen de diferentes regiones, por lo que resulta imposible aislar este término -y, por lo tanto, esta costumbre- a una región determinada. Algunos autores han señalado la importancia de esta otra forma de convivialidad, mucho menos conocida (Schmitt, 1995, 96).

Existen, pues, diferentes aproximaciones posibles que creemos pueden modificar nuestra idea acerca del contexto en que se desarrollaron estas relaciones de convivialidad. Así, por ejemplo, cada vez se tiende a valorar más la realidad de movilidad constante que debió producirse en el Mediterráneo. Con esta perspectiva, autores como M. Gras han señalado la oportunidad de plantearse posibilidades como los problemas del abastecimiento en estos siglos. En efecto, en una cultura que otorgaba un lugar central al olivo y al consumo de aceite -tanto en lo que se refiere a las prácticas agrícolas como a las costumbres alimentarias- podríamos plantearnos cómo se afrontó en las colonias griegas el problema del abastecimiento en aceite durante las primeras décadas de la instalación en Occidente (Gras, 1995, 113).

Respecto a los nuevos datos que nos proporcionan los análisis polínicos es destacable la confirmación de la presencia de olivos y viñas antes de la llegada griega al sur de la Galia, si bien no se puede distinguir aún si se trataba de ejemplares silvestres o cultivados. En cualquier caso, para M.-C. Amouretti, y siguiendo el testimonio proporcionado por Justino, estos resultados de los análisis no impiden decir que los griegos introdujeron en esta región la talla y el

injerto, es decir, de hecho la arboricultura (Amouretti, 1992, 300).

En este sentido, y para comprender los procesos de transformación social en la Galia hay que atender en primer lugar, en opinión de M. Dietler, a “la sed céltica y ligur” para estudiar así el papel social del alcohol en las sociedades de pequeña escala (1992). Como ha señalado, por ejemplo, J. P. Morel, Dietler sale así al encuentro de una actitud anterior según la cual los indígenas adoptaron el vino de los griegos como un producto exótico, prestigioso y agradable (Morel, 1995, 66). En efecto, el papel social del acto de beber, del alcohol en general ha sido un aspecto poco tratado por parte de una historiografía demasiado atenta al vino mediterráneo y a él en exclusiva (Morel, 1995, 66). Existe, no obstante, la posibilidad de que existiese en la Galia una demanda preexistente a la oferta mediterránea fundada en las numerosas funciones sociales del alcohol, tal y como han sido puestas de relieve por la etnología entre los pueblos más diversos (Dietler, 1990, 360-372). Para los pueblos indígenas situados más al interior parece especialmente probable que la bebida alcohólica utilizada derivase de materias tradicionales como los cereales y la miel. Este uso podría hacer comprensible la aparente contradicción en los primeros momentos entre el uso de vasos exóticos (griegos y etruscos) y la rareza de indicios probados -ánforas- de una importación de vino (Morel, 1995, 66).

Algunos de los datos ya comentados obtenidos gracias a las excavaciones de varios *oppida* de la Galia, parecen apuntar a que, dentro de las sociedades indígenas del sur de la Galia, existían varias bebidas alcohólicas -cerveza, hidromiel, etc. La recolección atestiguada de uvas en varios *oppida* del Languedoc, los resultados de la analítica de la crátera de Hochdorff, los testimonios que nos proporcionan las fuentes, así como la aludida producción documentada en l'Île de Martigues de orujo parecen confirmarnos esta producción y una cierta tradición indígena. Las sociedades a las que nos referimos estarían, pues, enmarcadas dentro de una tradición que incluía el consumo del alcohol dentro de unas costumbres propias.

En este contexto, el vino se pudo incorporar a estas costumbres, con una mayor o menor adopción de las prácticas griegas asociadas a este producto. Se hace, pues, necesario para comprender los procesos que tuvieron lugar el valorar más el papel social y político que tuvieron las bebidas alcohólicas en todas las sociedades



Figura 14. Escena de *symposium* procedente de la *hydria* de Berlín (Foto del Staatl Museum, F 1890).

que lo conocieron. En este sentido, y según Patrice Arcelin, el vino se convirtió pronto dentro de las sociedades indígenas en parte constituyente de las nuevas costumbres. El autor destaca sobre todo el papel del vino como instrumento reforzador de las elites o grupos dirigentes, quienes mediante el control de los intercambios reforzaron su dominio sobre el resto de la población y su capacidad productiva. El vino tuvo un efecto dinamizador sobre las poblaciones indígenas que rodeaban Marsella (Figs. 11; 12), siendo la institución del “trabajo-fiesta” la que ejerció como elemento motor, como se ha identificado en el yacimiento de Mont Garou en los niveles del siglo V aC (Arcelin, Arcelin-Pradelle, Gasco, 1992, 308-309).

Considerando la perspectiva al respecto de la antropología cultural, una cultura puede verse como un sistema formado por un número infinito de subsistemas interrelacionados de tal manera que cualquier cambio que se produzca en un subsistema necesita un reajuste sistemático en el sistema hasta que el equilibrio del total se mantenga (Wells, 1980, 4). En este sentido, los nuevos objetos que vemos se introdujeron en las sociedades del sur de la Galia en la protohistoria, los nuevos procesos productivos, las pautas urbanísticas, en definitiva, las nuevas ideas, no pudieron ser simplemente añadidas al sistema

cultural existente, sino que tuvieron que ser integradas dentro de un conjunto (Wells, 1980, 86) por fuerza ya transformado.

En definitiva, el significado social que podían tener las ceremonias en torno a las bebidas en las sociedades indígenas pudo no diferir demasiado al que se le daba en la propia Grecia. Según Bouloumié, en el punto de partida de la imagería del banquete griego encontramos el “compañerismo” especial que unía a los guerreros y a su rey, cuya autoridad guerrera y política se afirmaba y consolidaba mediante el banquete (Bouloumié, 1988, 345).

Igualmente, los estudios realizados por B. Dedet para la zona de las Garrigas (Languedoc oriental) han demostrado, para el transcurso del siglo VI aC, cómo los contenedores anfóricos no alcanzaban aún estos contextos indígenas. Este hecho parece especialmente significativo sobre todo si tenemos en cuenta que en estos poblados sí aparecen durante el siglo VI los vasos áticos destinados a la bebida (Dedet, 1995, 304). La ausencia de los contenedores importados que indican la llegada probable del producto -vino- podría estar indicando, en efecto, que las formas griegas asociadas al banquete se integraron en una comensalidad diferente que tenía como producto principal una bebida indígena. Durante el siglo V aC esta situación parece haber cambiado ya que los poblados comienzan a proporcionar abundantes restos de ánforas massaliotas que normalmente asociamos al transporte del vino (Dedet, 1995, 304).

Resulta, creemos, muy interesante valorar también el papel que el banquete alcanzó en otras culturas coetáneas con las que los contactos eran muy frecuentes, si no existía convivencia por parte de estos grupos. Así, por ejemplo, valorando el banquete dentro de la cultura púnica, disponemos de noticias que nos describen cómo los púnicos tomaban habitualmente mercenarios ibéricos e incluso celtas. Aristóteles relató, por ejemplo, cómo el poder del “rey” púnico se apoyaba en los *syssíties*, especie de grupo o cofradía cuya solidaridad se manifestaba por medio de banquetes. Queda dentro de lo posible, como han señalado D. Ugolini y Ch. Olive, el que los mercenarios conocieran estas prácticas y que los servicios de vino de tumbas, por ejemplo, como los de Ensérune (Fig. 15), fuesen más un símbolo del poder o del estatus que implicaba participar en este banquete “semita” que un indicio de *symposium* griego (Ugolini, Olive, 1995, 251).

El significado último en este caso sería no obstante muy parecido al que encontramos para la sociedad arcaica griega y que pudo trasladarse a Occidente, viniendo a sumarse a las costumbres ya existentes en estas culturas respecto al uso “social” del alcohol; el banquete como acto de reforzamiento del estatus privilegiado del participante o su admisión por primera vez; una reunión, de carácter restringido, celebrada a su vez entre iguales.

Las importaciones mediterráneas se habrían incorporado en este sentido a una dinámica incorporada en este sentido a una dinámica preexistente. Dentro de las propias culturas indígenas, ya existían costumbres en las que el nuevo tipo de alcohol podía insertarse, dentro de las relaciones de control y poder y de mecanismo que, como hemos visto, utilizaban el alcohol como uno de sus medios integradores y, al mismo tiempo, diferenciadores. En este contexto pudo interrumpir el vino como un producto importado, apreciado y que se diferenciaba de las bebidas tradicionalmente indígenas como la cerveza y la hidromiel, entre otros factores, por sus cualidades de conservación con las posibilidades que esto conllevaba de almacenamiento y de transporte (Dietler, 1992, 408, núm. 8).

Sin embargo, los datos de que hoy disponemos gracias a las excavaciones llevadas a cabo en contextos indígenas no permiten aún, creemos, esclarecer totalmente el tipo de comensalidad que se desarrollaba entre los indígenas de la zona en los siglos VI-II aC, aunque sí sabemos que el nuevo producto, el vino, pasó a desempeñar en ella un papel fundamental. Los paralelos etnográficos así como las instituciones asociadas al consumo del alcohol que hemos considerado a través fundamentalmente de los estudios de M. Dietler, proporcionan en nuestra opinión nuevas perspectivas desde las que considerar la comensalidad indígena. En opinión de este autor, el comercio del vino se añadió en la Galia a otras formas de beber y a otros repertorios indígenas, dentro de instituciones sociales ya establecidas que controlaban el uso del alcohol, entendibles en un contexto sociopolítico muy diferente al griego (Dietler, 1992, 406). En este sentido, hay que considerar el papel que tuvo el banquete en otras sociedades que pudieron influir en las indígenas como el valor social que alcanzó en la púnica, muy presente en el mediterráneo tanto por la acción del comercio como por la práctica del mercenariado.

No hay tampoco, creemos, que excluir la posibilidad de que se extendiesen por los

ambientes indígenas otras prácticas griegas en torno a la bebida -el vino- que no conllevaban costumbres tan específicas como el *symposium* propiamente dicho. Nos referimos a la institución ya aludida de Grecia del *glukismos*, que habría sido más fácilmente adaptable a las anteriores costumbres indígenas.

Finalmente, destacar tan sólo que no se puede minusvalorar y desatender las propias costumbres en torno al alcohol de las sociedades indígenas. Los productos del comercio griego, etrusco y púnico, y en especial los asociados al banquete, se habrían insertado así dentro de costumbres anteriores que quizás podríamos caracterizar de comensalidad. No obstante, las nuevas influencias y contactos pudieron transformar gran parte de estas prácticas sociales en un sentido helénico en momentos posteriores, como sabemos ocurrió en las ciudades etruscas.

La variedad de estas propuestas nos remite una vez más a la realidad compleja a la que hacemos referencia, una vez que se ha superado la creencia en una aculturación unidireccional exclusiva de la cultura griega hacia las sociedades indígenas. Pero, igualmente, nos indica el carácter provisorio de las ideas propuestas. Autores como J.-P. Morel han señalado la necesidad de estar en guardia contra las “certidumbres” (Morel, 1995, 69), palabra que, en su opinión, no se debería utilizar cuando tratamos un tema tan complejo como la “aculturación” y que, por otra parte, nos puede conducir a instalar posturas o ideas ciertamente equívocas.

La consideración de los diferentes testimonios de que disponemos, tanto literarios como arqueológicos, permiten sugerir que, en el significado social si no en las formas, ciertos aspectos del banquete griego llegaron a desarrollarse a través de los sucesivos contactos con los pueblos del Mediterráneo si es que no existían ya antes. Así, por ejemplo, muchas de las características que se pueden observar en la siguiente descripción pueden ser aplicadas, creemos, a gran parte de los contextos indígenas del Mediterráneo central y occidental. De esta forma, ciertas ideas de la comensalidad arcaica griega, que quedan descritas sumariamente en esta escena de P. Schmitt, podrían, creemos, extrapolarse a las sociedades indígenas:

*“Llegamos a un pueblo de época arcaica y vemos un edificio construido en un lugar eminente, en el corazón del pueblo. Según nos dicen se trata del *syssition*. Varios grupos de hombres de edad adulta se dirigen hacia él acompañados de otros*



Figura 15. Plato de pescado de barniz negro procedente de la tumba n° 163 de Ensérune (Hérault), principios del siglo III aC (Musée de Nissan-les-Ensérune). En el mismo oppidum se documentaron varios *dolia* estampillados con formas de racimos y grafitos ibéricos.

*más jóvenes. Entran en su interior mientras que, fuera, siguen todos los habitantes del pueblo: los niños, las mujeres, y la inmensa mayoría de los hombres que, esclavos o extranjeros, no tienen derecho a entrar. La escena se repite cada día. Oímos ruidos de voces, de cantos, podemos sentir los olores, pero permanecemos fuera. La “casa de los ciudadanos” nos está prohibida. Comprendemos que el *syssition* es el instrumento eficaz de un poder que para inscribirse mejor en el imaginario se impone en lo cotidiano”* (Schmitt, 1992, 76).

Me gustaría agradecer a los profs. J. Blánquez Pérez y A. Domínguez Monedero los consejos y ayuda prestada en la elaboración de este trabajo.

BIBLIOGRAFÍA

ADAM, A.-M. (1995): *A propos de quelques récipients du service funéraire étrusque (VI-IV siècle av. J.-C.)*. Revue des Études Anciennes, 97, 1-2, Vaisselle métallique, Vaisselle céramique, Productions, usages et valeurs en Étrurie, pp. 103-113.

- ALBANESE, R. M. (1996): *Greeks and indigenous people in eastern Sicily: forms of interaction and acculturation*. Early Societies in Sicily. New Developments in archaeological research, pp. 167-176. Londres.
- AMOURETTI, M.-C. (1992): *Des apports dans les techniques agraires gauloises?*. Marseille Grecque et la Gaule. Collection Études Massaliètes, 3, pp. 295-303. Aix-en-Provence.
- AMOURETTI, M.-Cl., BRUN, J.-P. (1993): *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*. Bulletin de Correspondance Hellénique, Suppl. XXVI, École Française d'Athènes, 327 pp. Paris. Aix-en-Provence.
- ARCELIN, P. (1992): *Société indigène et propositions culturelles massaliotes en basse Provence occidentale*. E Études Massaliètes 3, Marseille Grecque et la Gaule, pp. 305-336. Aix-en-Provence.
- ARCELIN, P., ARCELIN-PRADELLE, Ch., GASCO, Y. (1992): *Le village protohistorique du Mont-Garou (Sanary, Var). Les premières manifestations de l'impérialisme marseillais sur la côte provençale*. Documents d'Archéologie Méridionale, 5, pp. 53-137. Lambesc.
- ARCELIN-PRADELLE, Ch. (1984): *La céramique grise- monochrome en Provence*. Revue Archéologique de Narbonnaise, Suppl. X, 224 pp. Paris.
- BACON, M. K. ; BARRY, H., Y CHILD, I. L. (1965): *A cross-cultural study on drinking. II- Relations to other features or cultures*. Quarterly Journal of Studies on Alcohol, pp. 29-48, Suppl. 3.
- BATS, M. (1987): *Consommation, production et distribution de la vaisselle céramique*. En Rouillard, Villanueva-Puig (eds). Grecs et Ibères au IV siècle av. J.-C. Commerce et Iconographie, pp. 197-216. Bordeaux.
- BATS, M. (1988): *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (350- 50 av. J. Ch.)*. Modèles culturels et catégories céramiques, Revue d'Archéologie Narbonnaise, Supplément 18, Éditions CNRS. Paris.
- BATS, M. (1992): *Marseille, les colonies massaliètes et les relais indigènes dans le trafic le long du littoral méditerranéen gaulois (VI- I siècle av. J.-C.)*. En Marseille Grecque et la Gaule, Études Massaliètes, 3, pp. 263-278. Aix-en-Provence.
- BATS, M. (1996): *The Greeks in Gaul and Corsica*. En The Western Greeks, Palazzo Grassi, pp. 577-584. Venecia.
- BERTUCCHI, G. (1979): *Les amphores de Marseille grecque (600-200 av. J.- Ch.)*. Identification, typologie, chronologie, importance économique. Thèse de 3^{ème} cycle, Université de Provence, Supplément de la Revue d' Archéologie Narbonnaise, 18. Paris.
- BERTUCCHI, G. (1992): *Les amphores et le vin de marseille (VIaC- II a. J.)*. Revue Archéologique de Narbonnaise, Supplément 25, Éditions CNRS, 250 pp. Paris.
- BOULOUMIÉ, B. (1988): *Le symposium gréco-étrusque et l'aristocratie celtique*. En Les Princes Celtes et la Méditerranée, Rencontres de l'École du Louvre, La Documentation française, pp. 343- 383. Paris.
- BRUIT, L. (1990): *The meal at the Hyakinthia: Ritual consumption and offering*. En Murray, O. (ed). Symptica. A symposium on the Symposium, Clarendon Press, pp. 162-174. Oxford.
- BRUN, J.-P. (1987): *Les huileries d'Entremont*. Archéologie d'Entremont au Musée Granet, pp. 100-105. Aix-en-Provence.
- BRUN, J.-P. (1993): *L'oléiculture et la viticulture antiques en gaule: Instruments et installations de production*. En Amouretti, Brun (eds). La production du vin et de l'huile en Méditerranée, Bulletin de Correspondance Hellénique, Suppl. XXVI, École Française d'Athènes, pp. 307-339. Paris.
- CELESTINO, S. (1995): *Los orígenes del vino en Occidente*. 339 pp. Jerez de la Frontera.
- CELESTINO, S. (1999): *El vino en la Antigüedad romana*. Serie Varia, nº 4, 291 pp. Madrid.
- CUNLIFFE, B. (1993): *La Gaule et ses voisins. Le grand commerce dans l'Antiquité*. Paris.
- DEDET, B. (1995): *Étrusques, grecs et indigènes dans les Garrigues du Languedoc oriental au premier âge du fer. Habitats et sépultures*. En Sur les pas des grecs en Occident, Études Massaliètes, 4, pp. 277-307. Aix-en-Provence.
- DENTZER, J. M. (1982): *Le motif du banquet couché dans le proche orient et le monde grec du VII au IV siècle av. J. C*. 663 pp. Paris.
- DETIENNE, M. (1967): *Les maîtres de vérité dans la Grèce archaïque*. 160 pp. Paris.
- DIETLER, M. (1989): *The work-party feast as a mechanism of labor mobilization and exploitation: the case of the Samia Iron production*, Communication on the 88th Congress National American Anthropological Association. Washington.

- DIETLER, M. (1990): *Driven by Drink: the role of Drinking in the political Economy and the case of the Early Iron age France*. Journal of Anthropological Archaeology, 9, pp. 352-406.
- DIETLER, M. (1992): *Commerce du vin et contacts culturels en Gaule au premier Âge du Fer*. En Bats, M., Bertucchi, G., Congès, G., Tréziny, H., Marseille grecque et la Gaule, Études Massaliètes, 3, pp. 401-410. Aix-en-Provence.
- DOUGLAS, M. (ed.) (1988): *Constructive Drinking: Perspectives on drink from Anthropology*. 289 pp. Cambridge.
- CHOSSENOT, M. (1990): *L'importance de la boisson et plus particulièrement du vin chez les Celtes champenois, du VI siècle av. J.-C. au début de notre ère*. En Archéologie de la vigne et du vin, Actes du Colloque, Caesarodunum, XXIV, pp. 81-87.
- GAILLEDROT, E. (1996): *Les Ibères de L'Èbre à l'Hérault*. CNRS, 336 pp. Paris.
- GARCÍA, D. (1993): *Entre Ibères et Ligures. Lodévois et moyenne vallée de l'Hérault*. Revue Archéologique de Narbonnaise, 355 pp., Suppl. 26. Paris.
- GARCÍA, D. (1995): *Le territoire d'Agde grecque et l'occupation du sol en Languedoc central durant l'Âge du Fer*. En Sur les pas des grecs en Occident, Collection Études Massaliètes, 4, pp. 133-167. Aix-en-Provence.
- GRAS, M. (1985): *Aspects de l'économie maritime étrusque*. Ktêma, 10, pp. 149-159.
- GRAS, M. (1995): *La Méditerranée Occidentale, milieu d'échanges. Un regard historiographique*. En Les grecs et l'occident, Actes du Colloque de la Villa de "Kérylos" (1991), Collection de l'École Française de Rome, 208, pp. 109-122. Rome.
- HEATH, D. B., COOPER, A. M. (1981): *Alcohol use and World Culture: a comprehensive Bibliography of Anthropological Sources*. Toronto.
- KENNEDY, J. G. (1978): *Tarahumara of the Sierra Madre: Beer, Ecology and social organization*. Arlington Heights, AHM Publishing.
- KLONER, A., SAGIV, N. (1993): *The olive presses of Hellenistic Maresha*. En Amouretti, Brun (eds). La production du vin et de l'huile en Méditerranée, Bulletin de Correspondance Héliénique, Suppl. XXVI, pp. 119-136.
- KÖRBER, U. (1985): *Pflanzliche und tierische Reste aus dem Fürstengrab von Hochdorf*. En Der Keltenfürst von Hochdorf, Katalog zur Ausstellung, pp. 121.
- LAUBENHEIMER, F. (1990): *Au dossier du vin italien en Gaule (II- I siècle av. J.-C.)*. En Fonctionnement social de l'Âge du fer, Actes de la Table Ronde de Lons-le-Saunier, pp. 57-64.
- LISSARRAGUE, F. (1990): *Around the Krater: An aspect of banquet imaginery*. En Murray, O. (ed). Symptica. A symposium on the Symposium, Clarendon Press, pp. 196-209. Oxford.
- LISSARRAGUE, F. (1995): *Un Rituel du vin: la Libation*. En Murray, Tecusan (Ed). *In vino veritas*, pp. 126 ss.
- LONG, L., MIRO, J., VOLPE, G. (1992): *Les épaves archaïques de la pointe Lequin (Porquerolles, Hyères, Var). Des données nouvelles sur le comerce de Marseille à la fin du VI et dans la première moitié du V siècle av. J.-C.* En Marseille grecque et la Gaule, Collection Études Massaliètes, 3, pp. 199-234. Aix-en-Provence.
- MOREL, J. P. (1981): *Le commerce étrusque en France, en Espagne et en Afrique*. En L'Étruria mineraria, Atti del XIle Convegno di Studi etruschi e italici (Firenze, 1979), pp. 463-508.
- MOREL, J. P. (1983): *Les importations de céramiques grecques et italiennes dans le monde punique (V-I)*. Atti del I Congreso Internazionale di Studi Fenici e Punici, III, pp. 731-740. Rome.
- MOREL, J. P. (1995): *Les Grecs et la Gaule*. En Les Grecs et l'Occident. Actes du Colloque de la villa "Kérylos", pp. 41-70, Collection de l'École Française de Rome, 208. Roma.
- MURRAY, O. (1983): *The Symposium as social organization*. En The Greek Renaissance of the eight Century B. C. : Tradition and Innovation, pp. 195-199. Stockholm.
- MURRAY, O. (1990): *Symptic History*. En MURRAY, O. (ed). Symptica. A symposium on the Symposium, Clarendon Press, pp. 3-13. Oxford.
- MURRAY, O., TECUSAN, M. (Eds.) (1995). *In vino veritas*. 317 pp.
- NETTING, R. (1964): *Beer as a locus of value among the West African Kofyar*. American Anthropologist, 66, pp. 375-384.
- PITT-RIVERS, J. (1983): *La loi de l'hospitalité*. Anthropologie de l'honneur, 266 pp. Paris.
- PONTRANDOLFO, A. (1988): *L'escatologia popolare e i riti funerari greci*. En Magna

- Grecia. Vita religiosa e cultura letteraria, filosofica e científica, pp. 183-185. Milan.
- PY, M. (1971): *La céramique grecque de Vaunage (Gard) et sa signification*. Cahiers Ligures, 20, pp. 5-154.
- PY, M. (1990): *Culture, économie et société protohistorique dans la région nimoise*. Collection École Française de Rome, 131, 2 vols, 957 pp. Rome.
- RATHJE, A. (1990): *The adoption of the Homeric Banquet in Central Italy in the Orientalizing Period*. En MURRAY, O. (ed). *Symptotica*. A symposium on the Symposium, pp. 279-288. Oxford.
- ROLLEY, Cl. (1992): *Le rôle de la voie rhodanienne dans les relations de la Gaule et de la Méditerranée (VII-V siècle av. J.-C.)*. En Marseille Grecque et la Gaule, Collection Études Massaliètes 3, pp. 411-418. Aix-en-Provence.
- ROUILLARD, P. (1992): *La place de Marseille dans le commerce des vases attiques à figures rouges en Méditerranée occidentale (V-IV siècle av. J.-C.)*. En Marseille grecque et la Gaule, Collection Etudes Massaliètes, 3, pp. 179-187. Aix-en-Provence.
- SCHMITT, P. (1990): *Sacrificial meal and symposium: Two models of civic institutions in the Archaic city?*. En *Symptotica*. A Symposium on the Symposium, pp. 14-33. Oxford.
- SCHMITT, P. (1992): *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*. École Française de Rome, 585 pp. Rome-Paris.
- SCHMITT, P. (1995): *Rite Cultuel et Rite Social: à propos des Manières de Boire le vin dans les Cités Grecques*. En MURRAY, TECUSAN (Ed). *In vino veritas*, pp. 93-105.
- SVENBRÖ, J. (1975): *La parole et le marbre, aux origines de la poésie grecque*. 233 pp. Lund.
- TRÉZINY, H. (1992): *Imitations, emprunts, détournements: sur quelques problèmes d'architecture et d'urbanisme en Gaule méridionale*. En Études Massaliètes 3, pp. 337-350. Aix-en-Provence.
- UGOLINI, D., OLIVE, CH. (1995): *La céramique attique de Béziers (VI-IV s.). Approche de la diffusion et de l'utilisation de la vaisselle attique en Languedoc occidental*. En Sur les pas des Grecs en Occident. Hommage à André Nickels, Études Massaliètes, 4, pp. 237-260. Aix-en-Provence.
- VALENZA, N. (1981): *La necropoli cumana di VI e V aC o la crisi di una aristocrazia*. En Nouvelle Contribution à l'étude de la société et de la colonisation eubéennes, Cahiers du centre Jean Bérard, VI, pp. 97-124. Naples.
- VALLET, L. (1998): *L'influence grecque sur l'artisanat indigène en Gaule méridionale. De l'époque archaïque à l'époque hellénistique*. En TOPOI. Orient-Occident, volume 8/2, pp. 657-670. Lyon.
- VERNANT, J.-P. (1962): *Les origines de la pensée grecque*. 132 pp. Paris.
- VERNANT, J.-P. (1979): *À la table des hommes: Mythe de fondation du sacrifice chez Hésiode*. En DETIENNE, VERNANT (Eds). *La cuisine du sacrifice en pays grec*, pp. 37-132. Paris.
- VILLARD, FR. (1991): *Marseille grecque et les problèmes de l'Emporium Massaliète*. En CABRERA, OLMOS, SANMARTI (Coord). *Iberos y Griegos: Lecturas desde la diversidad*, Simposio Internacional (Ampurias, 1991), Huelva Arqueológica XIII, vol. 2, pp. 293-304.
- VVAA (1998): *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al mediterrani occidental*. Actes del II Colloqui International d'Archeologia romana, Monographies Badalonines, 14, 575 pp.
- WELLS, P. S. (1980): *Culture Contact and culture change: Early Iron Age central Europe and the Mediterranean World*. 171 pp. Cambridge University Press. Cambridge.