ideal.es **Sociedad**

SOCIEDAD

Una vaca para celebrar la muerte

Expertos internacionales se reúnen en Granada para **comparar los rituales de consumo de alimentos y bebidas** en las sociedades prehistóricas de Europa y el Próximo Oriente

05.06.09 - INÉS GALLASTEGUI | GRANADA

Aunque comemos para sobrevivir, la alimentación es un hecho social. Por eso nos encontramos por la calle con un amigo y, para celebrarlo, nos vamos de cañas, o festejamos cualquier reunión familiar con banquetes pantagruélicos. Pero esto no es nada nuevo: desde las sociedades más primitivas, en las que unos individuos cazaban, otros recolectaban y otros 'carroñeaban', la comida se ha repartido y consumido en grupo. Saber qué comían y bebían nuestros antepasados, en qué recipientes cocinaban y servían y por qué motivo se reunían son cuestiones que interesan cada vez más a los investigadores. Granada reúne desde ayer a algunos de los mejores especialistas del mundo en esta materia en el Seminario Internacional Rituales de Comensalidad en las Sociedades Prehistóricas de Europa y el Próximo Oriente. A la primera reunión de estas características que se celebra en España, organizada por la Universidad de Granada y la Pompeu Fabra de Barcelona, asisten 60 profesores e investigadores de toda España.

Recreación de un banquete funerario de la cultura argárica en Monachil.

igallastegui@ideal.es

Uno de los rituales de comensalidad más interesantes es el sacrificio de animales para 'celebrar' la muerte. Los profesores del Departamento de Prehistoria y Arqueología de la UGR Gonzalo Aranda y Margarita Sánchez, organizadores del encuentro, explicaron que se han hallado en yacimientos de la Edad del Bronce (hace unos 4.000 años) restos de celebraciones funerales que incluían festejar la muerte de un miembro de la comunidad mediante la matanza de un animal y la inclusión de un trozo de carne -curiosamente, siempre de la pata- en la sepultura.

Muertos bajo el piso

Aranda puso de relieve la importancia de los restos encontrados en el yacimiento de Cerro de la Encina, en Monachil, uno de los más interesantes de la Edad del Bronce en el sur de España: debajo de los pisos de las viviendas se han encontrado un total de 22 sepulturas con 35 individuos, niños, adultos y viejos, hombres y mujeres, en muy buen estado de conservación. Por el tamaño del asentamiento y su ubicación, a los pies de Sierra Nevada y como un mirador hacia la Vega, y por la riqueza de los ajuares funerarios, se considera a este núcleo de población una 'capital' prehistórica de esta región.

Lo más curioso, destacó el profesor, es que el tipo de ajuar variaba en función de la relevancia social del sujeto fallecido. Así, los individuos más ricos eran enterrados junto a trozos de carne de pata de vaca, además de vajillas de cerámica, adornos de oro y plata y otros objetos.

En otros funerales 'sólo' se sacrificaba una cabra o una oveja, y al muerto se le enterraba con una de sus extremidades. Y por último, también había fallecidos sin ningún ajuar ni ofrenda cárnica en absoluto.

En definitiva, recordó Aranda, la muerte -o el paso de un individuo de la vida a la 'otra vida'- era en esa cultura un motivo de celebración suficiente como para sacrificar un animal y compartirlo.

El profesor aseguró que se trata de una vía de investigación «completamente novedosa» en España. «Estas prácticas se han desarrollado a lo largo de la historia, desde las últimas sociedades de cazadores-recolectores hasta las sociedades protourbanas -subrayó-. Pero cada cultura lo materializa de una manera diferente. No todos celebran fiestas cuando alguien muere; otros las hacen en los nacimientos o en las cosechas».

Comida compartida

La profesora Sánchez, especialista en el papel de las mujeres y los niños en las sociedades prehistóricas, explicó que la alimentación es un hecho social también en los animales, debido a que, en la mayoría de las especies, las crías no pueden conseguir comida por sí mismas.

Sin embargo, el reparto de comida se va haciendo más complejo a medida que las sociedades evolucionan y las primeras evidencias de festines gastronómicos aparecen en comunidades que ya son capaces de producir alimentos a través de la agricultura y la ganadería, es decir, en el Neolítico.

A través de esos ágapes, recordó Sánchez, se agasaja a un miembro de la comunidad y se crean mecanismos de solidaridad, pero también se refuerzan normas sociales y religiosas. Por ejemplo, dependiendo del status económico de los organizadores de la comida, se consumen un tipo de alimentos u otros, y en ciertas religiones hay alimentos prohibidos (como el cerdo en el Islam).

«El uso de la bebida y la comida está cargado de significado», resaltó la profesora. No en vano, la alimentación es creadora de identidad: las mujeres tienden a comer menos carne y más verdura y pescado que los hombres, y su consumo de alcohol es distinto que el de los varones; los niños tampoco comen igual que los adultos; y la propia ideología puede condicionar los hábitos gastronómicos: hay sectores comprometidos con la protección medioambiental que rechazan el consumo de carne.

Las costumbres gastronómicas de nuestros antepasados sólo puede analizarse a través de indicios. «Los alimentos producen sensaciones fisiológicas y psicológicas, y compartir la comida crea sentimientos de solidaridad», señaló Margarita Sánchez. «Esas percepciones no las tenemos en el registro arqueológico, pero sí tenemos elementos que nos hablan de esa comensalidad: elementos de preparación, como hogares, parrillas y fuegos; vajillas de preparación y de servicio -muy decoradas y de muy buena calidad-; y huesos de animales, que indican qué animales se consumen y cómo se cortan». Pero también están como testigos los propios cuerpos humanos: a partir del análisis de los restos óseos, los investigadores pueden averiguar si la dieta de un individuo incluía más carne, pescado, grano o vegetales, si padecía alguna enfermedad relacionada con la comida o si realizaba ejercicio.

Bebían en vasijas

La profesora Sánchez asegura que en la Prehistoria también se consumía alcohol en reuniones sociales. «En la Edad del Cobre y del Bronce aparece un nuevo tipo de vasijas, que son las copas dedicadas al consumo de bebidas alcohólicas», recuerda. No obstante, es difícil determinar cuándo se empezó a beber alcohol porque su producción responde a un fenómeno natural: nunca sabremos cuál fue el primer individuo que probó el líquido resultante de la fermentación de un grano de cereal y se relamió de gusto sin saber qué estaba inventando la cerveza. Hay indicios de producción de vino -restos de uva y vasijas- muy antiguos en el mundo egipcio y también en Oriente Próximo.

Cuenta AZUL de iBanesto, alta remuneración con total disponibilidad