

mentació personal, la panòplia militar, els elements d'estatus social, etc. Si anem ara als fermalls, els de tres garfis són especialment freqüents a Catalunya amb 50 exemplars i, sempre en la mateixa àrea, 160 casos si considerem tots els tipus de fermalls de garfis amb escotadures. Per tant, sembla estrany el mapa que es presenta en la figura 137, on queda exclòs tot el nord-est de la Península Ibèrica i el sud-est de França, territoris on, paradoxalment, troba els paral·lels el fermall de la tomba 20 de la necròpolis de les Casetes: un exemplar d'un garfi de la Peña Negra, una altre fora de context a la necròpolis del Mas de Mussols, dos més a la necròpolis de Serra de Daró i un últim a la tomba de Corno Lauzo.

L'estudi dels materials queda truncat per la inclusió de les observacions topogràfiques i de distribució de les tombes. Tot i que és correcta, noves excavacions permetran profunditzar més en aquesta problemàtica.

La continuació en l'anàlisi dels materials s'inicia ràpidament posant el ganivet dins del grup d'armes, polèmica que ha ocupat pàgines de discussions i matisos que aquí no tornaré a desenvolupar.

És inevitable la crítica, en un treball d'aquest tipus, per l'estímul que suposa la quantitat de temes i línies que poden obrir-se o que es poden completar. Sens dubte, les més atractives, personalment, són les corresponents a l'origen de la incineració al sud-est (tema a bastament plantejat en la publicació recent de J. A. Lorrio 2008 a *Bibliotheca Archaeologica Hispana* 27 – *Anejo Lucentum* 17) i als elements simbòlics i la seva inclusió en les estructures complexes (p. 150), tot i que els ous d'estruç (considerats elements simbòlics) també es documenten en dues fosses (t. 6 i 12), fet que s'hauria d'explicar.

La preocupació de l'autor per la jerarquia de les tombes es manifesta amb l'anàlisi dels aixovars i les estructures (p. 150 a 158), subcapítol extremadament interessant que presenta nombrosos errors en les crides a les figures (per exemple, crida a la fig. 156) i falta una explicació del mètode per a obtenir els valors dels índexs de riquesa, jerarquia, etc. Així mateix, crec que la interacció és un altre tema interessant en el qual caldria aprofundir més (p. 173-178).

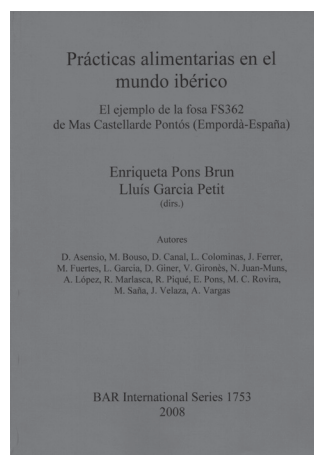
Deixant l'anàlisi de detall del treball, algunes reflexions generals: en primer lloc, es troba a faltar una taula amb la cronologia proposada per a cada tomba (que es presenta en el text a la p. 178) i els arguments per a cada datació. Per exemple, la tomba 22 de les Casetes presenta un aixovar assimilable amb el de la tomba de Corno Lauzo i, per tant, sorgeix el dubte sobre si s'ha de proposar una cronologia en el tercer quart del segle VI aC o si, en canvi, s'ha de fer cas a les cronologies que es proposa per a les fibules anulars hispàniques (p. 124) a finals del segle VII. En qualsevol cas, estic d'acord amb l'autor quan afirma a la p. 177 que la necròpolis "no puede servir para explicar el proceso de dualidad cultural que se produce a partir del siglo VIII y hasta finales del VI en las zonas del mediodía peninsular", ja que els aixovars de les necròpolis difícilment es poden datar abans del segle VI aC i majoritàriament durant la primera meitat d'aquell segle. En segon lloc, sobre la bibliografia utilitzada, a més dels comentaris que ja he realitzat, m'agradaria cridar l'atenció sobre algunes

carències d'obres fonamentals respecte a la revisió de les excavacions de la necròpolis de l'Albufereta (Verdú 2005 a *Serie Mayor del MARQ* 4, mentre que l'autor cita el treball de Figueras-Pacheco, p. 102) o sobre el debat sobre el procés d'interacció cultural (p. 168-171, amb una bibliografia desfasada). Finalment, voldria assenyalar també un error sobre la figura 164: a la p. 162 es fa una crida a la fig. 164, en relació amb la reutilització d'estructures funeràries, i a la p. 174 es torna a cridar la mateixa figura en relació amb dos ous d'estruç i una llàntia de dos becs, però lamentablement la figura 164 no existeix al llibre.

La sensació en finalitzar la lectura d'aquesta obra, tot i alguns comentaris crítics, és molt positiva. Estimulant. Fins i tot abans de llegir els dos darrers paràgrafs (p. 178) queda clar com l'autor ha volgut donar a conèixer la totalitat de les dades de l'excavació que va dirigir per no ajornar-ne durant més temps la divulgació a la comunitat científica. Això té com a conseqüència la presentació de dades en brut i moltes línies de recerca apuntades i no totalment desenvolupades (p. 161 a 168). L'autor ha ofert un filó de recerca que ell mateix continuarà i al qual molts altres investigadors se sumaran. Amb la publicació ha demostrat la seva estima a la recerca i la seva valentia en relació amb la discussió i crítica, fet lamentablement inusual. Com anteriorment avançava, aquest desbloqueig de la informació hauria de ser la norma i no l'excepció, ja que la màxima perjudicada és la "RECERCA" i actuar d'aquesta manera honra i fa créixer l'investigador.

Raimon Graells i Fabregat  
raimongf@historia.udl.cat

Pons Brun, Enriqueta; Garcia Petit, Lluís: *Prácticas alimentarias en el mundo ibérico. El ejemplo de la fosa FS362 de Mas Castellar Pontós (Empordà- España)*, BAR International Series 1753. 2008. 218 pàgs. + 200 figs. ISBN: 978-14-0730-192-1



En el marc general dels treballs proto-històrics desenvolupats a la Península Ibèrica, l'estudi dels rituals de comensalitat i de les pràctiques alimentàries en general constitueix un tema d'investigació pocs arrelat. De fet, fins fa pocs anys, aquest era un dels camps que evidenciava un dels buits més importants, sobretot en comparació amb l'expansió que al llarg de les últimes dècades han

adquirit aquest tipus de treballs en d'altres països. Per tant, la publicació d'un llibre que tracta de manera específica sobre les pràctiques alimentàries en el món ibèric, representa indubtablement un punt d'inflexió important i un avenç considerable.

En el si del món ibèric, l'interès per l'estudi de les pràctiques comensals no va adquirir un impuls realment remarcable fins a la celebració de dos coneguts congressos sobre l'arqueologia del vi (Celestino 1995; 1999). Fou, precisament, en el marc d'aquestes reunions quan entraren amb força noves tendències interpretatives i començaren a tenir repercussió certs treballs de referència (especialment els de Michael Dietler), suscitant un interès creixent per l'*arqueologia comensal*.

En el moment actual, assistim realment a una etapa d'eclosió que ha de contribuir a superar les mancances existents en aquest camp de la recerca. Això fa que avui en dia destaquin, sortosament, una sèrie d'iniciatives (projectes d'investigació específics, celebració de congressos monogràfics, tesis doctorals) que han d'aportar noves dades en relació amb l'estudi d'aquestes qüestions. Ara bé, cal valorar la diversitat de perspectives i els diferents objectius i matisos que persegueixen els diversos projectes. En aquest sentit, hem de partir d'una diferenciació bàsica, entre aquells treballs que tenen per objectiu l'estudi de les pràctiques domèstiques de consum i els hàbits alimentaris d'una comunitat (l'esfera quotidiana) i aquells altres que se centren en l'estudi dels rituals de comensalitat i les seves implicacions ideològiques i socials (l'esfera excepcional).

Tanmateix, el present llibre aglutina ambdós vessants, ja que se centra en l'estudi d'un context (capítol II) que ens ubica clarament en el marc de les pràctiques de consum excepcional, per bé que al llarg de l'obra s'efectua un recorregut general pels principals aspectes que defineixen els hàbits alimentaris quotidians de les comunitats ibèriques (capítols III i IV). L'objectiu és encertat i clar: situar l'estudi del banquet i dels rituals de comensalitat en l'esfera social més àmplia de les pràctiques alimentàries, la qual cosa sempre possibilita l'opció d'interpretar i reconèixer els contextos "excepcionals" des d'una perspectiva més ben fonamentada.

Un dels problemes habituals és l'associació directa entre el consum del vi i la presència o absència de vaixel·la grega, una tendència que simplifica i distorsiona en certa manera l'autèntica dimensió de les pràctiques comensals ibèriques. Això es deu essencialment al fet de focalitzar de manera exclusiva la comensalitat dels ibers en el ritual de la beguda, valorant només aquelles celebracions excepcionals que estarien estrictament vinculades a les elits. És per això que diverses vegades s'ha posat èmfasi en la necessitat d'efectuar estudis contextuals que, més enllà de la presència o absència de vaixel·la grega, permetin valorar la naturalesa de les pràctiques de consum a través de les seves manifestacions diverses i particulars.

En aquest sentit, hem de destacar l'avenç important que ha suposat l'estudi d'alguns conjunts identificats més recentment, com és el cas, precisament, d'algunes de les sitges identificades per Enriqueta Pons i el seu equip, a Mas Castellar (Pontós, Alt Empordà).

Ens referim concretament a aquelles sitges utilitzades com a dipòsits o escombreres de les restes generades en el marc de determinats àpats, un tipus de context que permet aproximar-nos a l'estudi de les pràctiques

de consum d'una manera més aviat indirecta, ja que s'inclouen conjunts (vasos ceràmics, restes de fauna, etc.) que poden conservar la seva integritat, però que han estat desplaçats intencionadament, un cop conclòs un o successius actes de consum.

Entre el conjunt de les sitges de Mas Castellar amortitzades com a dipòsits o escombreres (capítol III), es diferencia entre el que poden ser els materials corresponents als nivells d'enderroc d'una casa (sitja SJ137), els conjunts votius dipositats en fosses com a ofrenes de caràcter ctònic (sitges SJ101, SJ134 i SJ138) i les sitges o fosses pròpiament relacionades amb la celebració d'un banquet ocasional (sitges FS362 i SJ26).

En aquest sentit, l'estudi de la fossa FS362 resulta d'un especial interès, ja que inclou un extens servei de vaixel·la relacionat amb el consum de la beguda i un conjunt molt significatiu de restes de fauna. És a dir, el tipus d'evidències que més habitualment es relacionen amb la celebració d'un àpat excepcional. D'altra banda, la localització contextual de les restes documentades i l'alt grau d'integritat que evidencien les peces ceràmiques, sembla suggerir una certa intencionalitat en els paràmetres de deposició, fet que contribueix a remarcar el caràcter ritual de la pràctica de consum que hauria provocat el reompliment de la fossa. En aquest sentit, cal tenir present que, en un primer moment, el conjunt FS362 es va interpretar com a resultat de l'amortització d'una sitja, per bé que l'estudi detallat de l'estratigrafia documentada sembla suggerir actualment als seus excavadors que es tractaria d'una fossa excavada *ex professo* per tal de dipositar-hi les restes generades en el marc d'una determinada pràctica de consum.

En tot cas, la present publicació constitueix el millor exemple de les notables possibilitats interpretatives que ofereix el fet d'adoptar una perspectiva multidisciplinària que permet interrelacionar les dades arqueològiques amb l'estudi contextual i les aportacions bioarqueològiques. De fet, el treball s'estructura en diversos apartats específics, a partir de les aportacions efectuades per diferents especialistes en l'estudi d'aspectes concrets. Aquest fet suposa un notable enriquiment informatiu, però comporta, en contrapartida, l'absència d'un discurs veritablement unitari.

Així, en el cas dels materials ceràmics (D. Asensio, D. Giner i E. Pons), es remarca essencialment la presència d'un extens conjunt de vaixel·la relacionat amb el servei i el consum de la beguda (un *skyphos* de figures roges i tres *syphoi* de vernís negre, 36 *skyphoi* i un *oinochoe* en ceràmica reduïda ibèrica, dos vasos bicònics, dos luteris i un *ciato*). Així mateix, destaquen d'altres elements relacionats amb la presentació i el consum dels sòlids i/o semisòlids: tres plats de vora reentrant, un bol i un plat carenat, tots ells en ceràmica reduïda ibèrica; a més d'alguns recipients relacionats amb la preparació i cocció dels aliments (una olla en ceràmica ibèrica i nou olles en ceràmica a mà), així com alguns fragments corresponents a vuit àmfores ibèriques, una àmfora massaliota i una àmfora púnica centre-mediterrània.

Quant a les restes de fauna, destaquen, d'una banda, les dades relatives als mamífers, i, de l'altra, les dades referents a les aus. Pel que fa als mamífers

(V. Gironès, M. Saña i L. Colominas), s'inclouen espècies domèstiques (ovicaprins, bòvids i suïds) i de manera molt puntual algunes espècies salvatges (conills i guineus), essent clarament majoritari el percentatge relatiu al consum d'ovicaprins, seguits dels suïds i dels bòvids. Quant als patrons de consum, l'estudi efectuat ha permès precisar que algunes de les porcions consumides durant la cerimònia van ser rostides (i bullides prèviament en alguns casos), havent-se efectuat una clara selecció dels exemplars joves quant a les edats de sacrifici. Són indicis que ens remarquen el caràcter excepcional d'una pràctica de consum en la qual s'haurien seguit unes pautes diferencials força estrictes en relació amb el sacrifici dels animals i amb la preparació i cocció de les porcions de carn.

Pel que fa a les restes de fauna corresponents a les aus (L. Garcia), la gallina (62%) i el tudó (37%) són les espècies més ben representades, havent-se identificat un mínim de vint-i-dos individus (onze gallines i, curiosament, també onze tudons). Ara bé, en nombre de fragments, la gallina està quantitativament més ben representada, i és especialment destacable la inclusió selectiva d'alguns tarsians-metatarsians a causa, molt probablement, de les connotacions simbòliques atribuïdes tradicionalment a l'esperó dels galls. D'altra banda, cal tenir en compte que la representativitat del tudó és lleugerament més alta que les tendències generals documentades a l'assentament, la qual cosa podria suggerir una certa predilecció per les aus de caça en el marc de certs àpats excepcionals.

Finalment, hem de destacar també la significativa presència de restes d'ictiofauna (N. Juan-Muns i R. Marlasca), l'estudi de les quals ha permès determinar que la família més ben representada és la dels espàrids (bogues, sargs, mabres, déntols, salpes, besucs), seguits d'una família de peixos d'aigua dolça com és la dels ciprínids. També resulta destacable la presència de restes d'escòmbrids, que semblen indicar el consum de salaons de peix procedents de la zona de l'Estret de Gibraltar.

En l'àmbit interpretatiu, la documentació d'una significativa presència de residus i escòries de forja en els nivells superiors que segellaven la fossa (M. C. Rovira) ha fet que aquest context s'hagi relacionat amb la celebració d'un àpat excepcional vinculat amb el gremi dels ferrers. De fet, la fossa FS362 es data entre el 350 i el 325 ane (període IV) i es localitza a sobre mateix dels nivells d'abandonament de l'assentament fortificat que hauria funcionat entre el 425 i el 375 ane. A pocs metres de la fossa i també en aquests nivells immediatament posteriors a l'abandonament del poblat, es va localitzar el forn FR349, una estructura de combustió també habilitada en una sitja amortitzada, que en funció de les característiques que evidencien les restes identificades (llavors carbonitzades, restes de fauna, ictiofauna), s'ha relacionat igualment amb la celebració del mateix àpat excepcional que hauria provocat el reompliment de la mateixa fossa FS362.

La suma de tot plegat dóna lloc a un estudi contextual molt complet que permet obtenir una imatge molt precisa del conjunt dipositat a la fossa. Ara bé, més enllà de la precisió dels resultats obtinguts, trobem a faltar una valoració comparada més ben

fonamentada, sobretot en relació amb la possibilitat de contrastar la fossa FS362 amb els contextos i les tendències comensals documentades en d'altres casos, tant en el marc general del món ibèric com en d'altres regions de la Mediterrània.

En aquest sentit, podem destacar, per exemple, que el tipus de vaixel·la documentada en aquest context és molt abundant en els jaciments ibèrics, sobretot a partir de finals del segle v ane. Per tant, es tracta d'un repertori ceràmic que no s'ha de relacionar amb la celebració d'una cerimònia que poseís un significat diacrític o distingit especialment remarcat, sinó que el caràcter excepcional del context es deu al factor quantitatiu (abundant presència de vasos i restes de fauna).

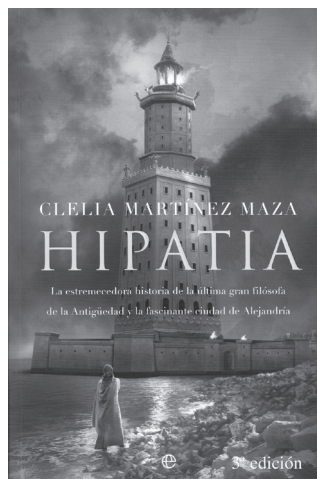
En tot cas, en el marc general dels estudis sobre món ibèric, continuen mancants treballs que se centrin de manera específica en l'anàlisi de les tendències alimentàries i els rituals de comensalitat, especialment pel que fa a l'anàlisi específica d'aquells contextos relacionats amb les pràctiques de consum, un camp que a partir de les dades disponibles actualment (espais domèstics, contextos funeraris, àmbits culturals i/o de reunió documentats en múltiples assentaments, espais oberts de caràcter públic o comunitari a l'interior dels poblats, *favissae*, coves-santuari) ofereix moltes possibilitats interpretatives.

Per tant, és indubtable que el treball d'Enriqueta Pons i Lluís Garcia suposa l'aparició d'una publicació de referència, essencialment perquè és el reflex de l'enfocament multidisciplinari (artefactual, contextual i bioarqueològic) que ha de marcar el camí a seguir en aquest camp de la recerca.

Samuel Sardà Seuma

Universitat Rovira i Virgili  
samuel.sarda@urv.cat

Martínez Maza, Clelia, *Hipatia. La estremecedora historia de la última gran filósofa de la Antigüedad y la fascinante ciudad de Alejandría*, La Esfera de los Libros, Madrid, 2009, 378 pàgines. ISBN: 978 84-9734-824-9



El estreno de la película *Ágora* de Alejandro Amenábar en octubre de 2009 puso nuevamente de moda la figura de la célebre filósofa y matemática Hipatia (a quien en rigor deberíamos llamar Hipacia) y generó la aparición de un gran número de monografías, novelas y artículos de todo tipo acerca de su figura. De entre toda esta producción destaca el libro de

Clelia Martínez Maza, profesora titular de Historia Antigua de la Universidad de Málaga. Como pone