

Presentación

CARMEN FERNÁNDEZ OCHOA

Universidad Autónoma de Madrid

JAVIER SALIDO DOMÍNGUEZ

Universidad Autónoma de Madrid

MAR ZARZALEJOS PRIETO

Universidad Nacional de Educación a Distancia-UNED

Este libro analiza un tema clave en la vida cotidiana de la antigua Roma, pues si había una cuestión importante en el día a día de las poblaciones que configuraban el Imperio romano, sin duda, esta era la preparación de alimentos. Para el conocimiento de esta actividad, resulta de vital importancia el análisis arqueológico del principal testimonio material que se conserva, es decir, las estructuras y espacios dedicados a la preparación y cocción de los alimentos: las cocinas (*culinae*). Su estudio nos permite detectar diferencias y semejanzas en cuanto a los tipos, técnicas constructivas y funcionalidades de estos espacios de transformación de alimentos. En este sentido, queremos subrayar una cuestión importante: si esconde una virtud este libro es que pone el acento en el estudio de estructuras menos visibles y ostentosas, pero que, sin embargo, resultan fundamentales para el estudio de la economía y la vida cotidiana romana, pues no debemos olvidar que estos espacios son esenciales para comprender las costumbres culinarias de las poblaciones hispanorromanas.

La monografía que presentamos es el resultado de un largo y fructífero trabajo de varios equipos que se remonta a la excavación de dos *culinae* correspondientes a dos yacimientos de diferente naturaleza (rural y urbana): la cocina del área de servicios de la *villa* romana de Veranes (Gijón, Asturias) y la localizada en el interior de una de las *domus* excavadas en la ciudad romana de *Sisapo* (La Bienvenida, Almodóvar del Campo, Ciudad Real). La necesidad de analizar este tipo de estructuras, que no han sido objeto particular de análisis en monografías o trabajos anteriores, impulsó este proyecto, un estudio sobre

las cocinas y espacios domésticos destinados a la preparación de los alimentos en el mundo hispanorromano, que combina el análisis arqueológico de detalle obtenido a través de la excavación de ambas cocinas, junto con la información aportada por diversos especialistas en otros yacimientos de época romana y los datos ofrecidos por los autores clásicos, especialmente la visión otorgada por los agrónomos romanos.

Se pretende analizar tanto las *culinae* como los espacios domésticos de producción de alimentos, entendidos estos últimos como pequeñas estructuras o lugares situados en el interior de las moradas o residencias, para una producción a pequeña escala, para el sustento diario, sin prestar atención a las grandes máquinas de producción o ingenios como las prensas de vino o aceite, u otros alimentos que requerían espacios bien definidos en la parte más abierta de las casas, como la elaboración de salazones, salsas, etc. La ausencia de estudios monográficos nos obliga a analizar dichas estructuras desde el punto de vista arqueológico, tratando de establecer tipologías en función de su ubicación, construcción y planta, y en relación con la cronología, con el fin de determinar la evolución diacrónica de estos espacios perfectamente adaptados a las necesidades de cada momento y residencia. A la problemática arqueológica derivada de la ausencia de estudios realizados en detalle de las diferentes *culinae* localizadas en *Hispania*, así como la información inédita de muchas estructuras excavadas, se suman las dificultades que un estudio de estas características conlleva, teniendo en cuenta los problemas que supone siempre adentrarse en la vida cotidiana de las poblaciones antiguas.

Este libro, por tanto, pretende sumergir al lector en la parte más íntima de la arquitectura doméstica, tanto rural como urbana, aproximando la visión del interesado en el ambiente social y económico hispanorromano. Se centra la atención en los lugares de transformación de alimentos, tanto de las casas particulares (*domus*) y las propiedades colectivas de las *insulae* urbanas, como de los establecimientos rurales (*villae*) o las aldeas o aglomeraciones secundarias (*vici*) de época romana. Se analiza, así pues, el microcosmos doméstico desde una doble perspectiva: por un lado, se entiende la vivienda como un centro de producción y unidad de consumo, a partir de los restos materiales localizados y, por otro lado, como escenario de las variadas relaciones sociales que se mantenían en los ambientes domésticos. Se conciben estos como espacios íntimos y públicos al mismo tiempo, analizando las prácticas culinarias comunales, estrechamente asociadas a los grandes banquetes, verdaderos escenarios de representación social de la aristocracia romana propietaria de las moradas y residencias, ya sean *domus* o *villae*, o relacionados con espa-

cios habitacionales más modestos que funcionan como núcleo residencial de familias menos privilegiadas.

Para el estudio de estos espacios culinarios, la obra se estructura en tres partes que comprenden:

- Análisis generales (parte I) donde se examinan los espacios de cocción y el menaje asociado. En el primer capítulo, denominado «*Culinae* en las fuentes escritas de época romana», se introduce al lector en el tema a partir de la información aportada por los textos, no siempre coincidentes con los datos que nos ofrecen los restos arqueológicos. En un segundo capítulo de esta primera parte, «Menaje e instrumental de la cocina hispanorromana. Consideraciones generales», se analiza el instrumental y utillaje asociados a las prácticas culinarias, tanto la cerámica como el *instrumentum* metálico, aspecto este esencial para conocer el proceso de cocción y preparación de los alimentos.
- Estudios regionales (parte II) sobre las diferentes zonas de la Península Ibérica con el fin de determinar si existen diferencias territoriales, relacionadas con el tipo de dieta y alimento consumido en el noreste («Espacios culinarios en el sector noroccidental del conuentus Tarracensis entre la época tardo-republicana y el Bajo Imperio»; «La *culina*, espacio para cocinar y de vida cotidiana en el valle del Ebro»), en el norte y noroeste («Espacios culinarios en contexto castreño durante la Edad del Hierro y temprana romanización»; «Espacios culinarios de época romana en la actual Galicia»), además del interior («Cocinas de ámbito urbano y rural de la Submeseta Norte»; «Hogares, cocinas y espacios culinarios romanos en la Comunidad de Madrid»), la Lusitania («Hogares y cocinas en el ámbito rural lusitano») y el sur y sureste («Espacios culinarios domésticos en el sur peninsular»; «*Culinae* y espacios de preparación de alimentos en el sureste peninsular»).
- Estudios de casos concretos, donde se analizan con mayor detalle dos modelos de cocinas (parte III), una rural y otra urbana, que son el origen de este trabajo. Por un lado, se analiza un espacio culinario de *Sisapo*: «El espacio de servicio (*culina* y *lavatrina*) en el ámbito de una vivienda urbana: la domus de las columnas rojas de *Sisapo*-La Bienvenida (Almodóvar del Campo, Ciudad Real)» y la fauna asociada («Las arqueofaunas en la *Sisapo* altoimperial: la *culina* de la *domus* de las Columnas Rojas»), así como la *culina* de Veranes («*Furnus et focus in culina*. El espacio culinario de la villa romana de Veranes [Gijón, Asturias]»).

Finaliza la obra con un último capítulo, «Las cocinas hispanorromanas: problemática arqueológica, contexto y ensayo de clasificación tipológica», donde se presenta un estudio general de estas estructuras con el fin de definir los criterios que permiten su identificación arqueológica, estableciendo una propuesta de tipología a partir de las estructuras estudiadas en detalle en la parte II del libro.

En conclusión, a partir de la información aportada por las fuentes clásicas y el estudio de la cultura material, con un análisis detallado de las técnicas constructivas, la obra nos aproxima a una actividad concreta y fundamental en la vida social romana, la producción de alimentos y el sustento de las *familiae*. Se trata, en definitiva, de contribuir a la interpretación de los procesos socioeconómicos que marcaron el devenir de la historia de *Hispania*, profundizando en el estudio de actividades individuales de personajes anónimos de poca relevancia social, pero imprescindibles para el mantenimiento y el desarrollo vital de las gentes que poblaron la península Ibérica en época romana. El tema, por otra parte, resulta oportuno en el momento actual por el interés creciente que despiertan el estudio de la cocina y las diferencias culinarias regionales por parte de la sociedad actual y el público general.

Para finalizar, queremos indicar que la publicación de este libro se integra dentro de una de las líneas de investigación de Javier Salido Domínguez, profesor ayudante doctor del Departamento de Prehistoria y Arqueología de la UAM. Durante el desarrollo de los trabajos de investigación llevados a cabo entre 2016 y 2018 en la UCM, en el marco del contrato Juan de la Cierva Incorporación del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (Referencia: IJCI-2014-19624), propuso publicar esta obra y financiarla en parte con los recursos del contrato, por lo que se hace mención expresa del agradecimiento al Ministerio y a Ediciones Complutense por las facilidades prestadas para que esta obra vea la luz, así como a los evaluadores anónimos por sus sugerencias, comentarios y propuestas y, por supuesto, a todos los autores participantes, por su compromiso, trabajo y complicidad para sacar adelante este proyecto.

PARTE I: estudios generales