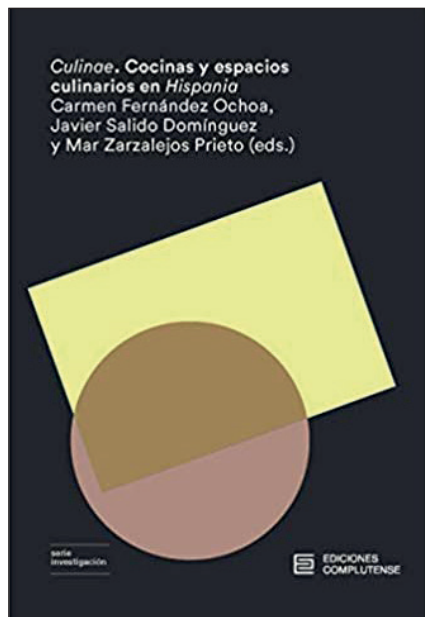


Fernández Ochoa, C. / Salido Domínguez, J. / Zarzalejos Prieto, M. (eds.) (2021). *Culinae. Cocinas y espacios culinarios en Hispania*. Ediciones Complutense. Madrid. 518 págs. ISBN: 978-84-669-3694-1



Existen los libros importantes, los necesarios, los de cita fácil y los científicamente irrelevantes. El libro editado por Fernández, Salido y Zarzalejos pertenece a la categoría de los necesarios: aquellos trabajos que quizás no cambian el discurso de una época, pero que cubren una imperdonable laguna del conocimiento de tal calibre que podrían marcar un antes y un después en la arqueología de campo y en el foco de la investigación. O eso espera este autor.

El libro *Culinae. Cocinas y espacios culinarios en Hispania* pone el foco en los espacios de transformación de alimentos en el mundo romano. Nace de la pregunta que surge a los editores del libro a partir de su propia investigación de campo. Tras el hallazgo de dos espacios culinarios de época romana con un buen estado de conservación, se constató la gran ausencia de paralelos publicados. Ello inició un proceso de investigación que culmina en este libro. Los editores contribuyen en gran parte de los trabajos incluidos, en ocasiones completando la investigación en territorios no cubiertos por los autores que colaboran en la publicación, ya que la voluntad es recopilar datos sobre las cocinas romanas de la península ibérica para establecer unas tipologías tanto a nivel cronológico como regional.

El libro se estructura en tres partes, una inicial, introductoria, principalmente basada en textos clásicos e ilustrada a partir de los hallazgos de utillaje culinario en la península ibérica, clasificados según el tipo de práctica culinaria. Seguidamente, se presentan una serie de estudios regionales que dibujan el estado de la investigación en distintas zonas de la península. Finalmente, se discuten detalladamente los dos casos de estudio que llevaron a los editores a iniciar este gran proyecto: las cocinas de una *domus*

de Sisapo-La Bienvenida (Ciudad Real) y de la *villa* romana de Veranes (Asturias).

El capítulo sobre fuentes escritas prepara al lector para la complejidad del tema de estudio. No todas las cocinas romanas son iguales, distintas clases sociales tienen espacios de preparación de comida distintos, y a menudo, en contextos humildes, una cocina puede no ser más que un hogar cerca de la puerta de entrada. También se comprende la visión por parte de los autores clásicos romanos sobre estos espacios, generalmente denostados por sus hedores y suciedad.

La síntesis sobre el menaje de cocina es de gran precisión y utilidad, clasificando el utillaje a partir del tipo de uso y con referencias a hallazgos en la península ibérica. En este apartado habría sido de gran utilidad la presentación de mapas de distribución de los materiales citados en el texto, aunque un análisis territorial probablemente se encontraba fuera de los objetivos del trabajo. Se echa de menos en ocasiones una escala asociada a los materiales arqueológicos.

El enfoque de los ejercicios de síntesis regionales que siguen a este primer apartado es relativamente homogéneo y, aunque puede resultar repetitivo, cumple su función de catalogación de espacios y de presentación del estado de la investigación. Los yacimientos se clasifican en medio urbano o rural y los espacios de cocina se describen en sus dimensiones, tipo de arquitectura, factura y tamaño del hogar; descripción de los estratos (cenizas, etc.) y del material arqueológico asociado. Prácticamente en ningún caso se acompaña de datos arqueobotánicos o arqueofaunísticos.

Los estudios regionales empiezan por el noreste peninsular con el trabajo de Nolla, donde se presenta una completa síntesis de excavaciones recientes en el noreste catalán. La falta de una introducción y principalmente de una discusión de los casos de estudio se compensa con una buena presentación de los contextos analizados, con completas descripciones de las dimensiones y el tipo de estructuras, así como de los distintos estratos que las conforman.

Aguarod prosigue con un interesante capítulo centrado en el valle del Ebro, donde se exponen algunas reconstrucciones hipotéticas que son de gran ayuda para el lector. Destaca el caso excepcional del ahumadero de la Casa de los Delfines, en la actual Velilla de Ebro, Zaragoza. Se adjunta un cuadro resumen que probablemente se debería haber establecido como estándar para todas las contribuciones del libro.

La siguiente contribución por Villa y colaboradores trata los espacios castreños de la edad del Hierro y su propia dinámica, con una gran continuidad en el uso de espacios hasta inicios del periodo romano. Rodríguez y colaboradores, en cambio, se centran en la época romana en Galicia sin considerar los castros, de modo que se complementan (aunque no interactúan) con el capítulo previo. Tras el catálogo de estructuras y espacios, se destaca la necesidad de ampliar los estudios introduciendo el análisis del combustible usado y de los productos transformados y cocinados.

Merino presenta los datos disponibles para la submeseta norte mientras Salido y Morín hacen lo propio para la Comunidad de Madrid. Destacan en ambos breves menciones a estudios de carbones y de restos faunísticos respectivamente. Salido también se encarga de la revisión de los datos del ámbito rural

lusitano. Al lector le sorprende a estas alturas del libro una dura crítica a la falta de atención que han recibido los espacios de cocina en este territorio. En el libro queda patente que el deficiente estado de la investigación en la temática es aplicable a la totalidad de la península. Las síntesis finales se ocupan del sur peninsular y aportan relativa poca información de calidad adicional (quizás por problemas de registro y la poca atención que reciben estos espacios en las memorias arqueológicas y publicaciones) aunque pueden resultar útiles como referencias iniciales para una posterior investigación más detallada. Destaca el caso de la *popina* de las Termas del Puerto de Cartagena, por ser de tipo pompeyano y estar bien conservada.

Los dos casos de estudio, Sisapo-La Bienvenida y la villa romana de Veranes, son la guinda del pastel. Se trata de dos buenos ejemplos de como podría ser el estado de la investigación de cada uno de los espacios de cocina presentados en el libro, con un excelente análisis estratigráfico, dataciones de radiocarbono y, en por lo menos un caso, datos arqueozoológicos disponibles que ilustran la cara oculta del libro que nos ocupa: los productos consumidos.

Los objetivos del libro eran establecer una cronotipología de espacios culinarios romanos en la península, hecho que los editores consiguen en el capítulo final, tras una útil revisión historiográfica de los estudios de los espacios de cocina y una discusión metodológica, necesaria en la arqueología (clásica) peninsular. Se puede concluir que la mayor parte de cocinas romanas conocidas y publicadas hasta el momento son relativamente modestas en estructura y en hallazgos asociados, generalmente muy afectadas por las remodelaciones y de interpretación limitada por la falta de análisis arqueobiológicos y químicos.

En el estado de investigación que se resume en este libro destaca la práctica ausencia de una arqueología interdisciplinaria que incluya la micromorfología de suelos, la antracología, la carpología y a menudo incluso la zooarqueología, por no mencionar el análisis de lípidos y otros marcadores químicos. El limitado uso de las dataciones de radiocarbono frecuentemente limita la adscripción cronológica de los depósitos. Se podría argumentar que esta aparente desidia se corresponde con las preguntas arqueológicas: si el interés radica en los espacios nobles, en las dimensiones de las construcciones, en la definición de las fases y sus usos principales, es posible que un laborioso y complejo estudio de las cocinas, tan frecuentemente afectadas por las renovaciones arquitectónicas, no se encuentre entre las prioridades a resolver. Sin embargo, este libro demuestra que los espacios de cocina son de gran interés y que su estudio es imprescindible para una mejor comprensión de la arquitectura de los espacios de transformación de alimentos (y consecuentemente de los aspectos de seguridad y salud que ello implicó para la sociedad), de la historia de la cocina como concepto global, así como de los trabajos relacionados y su percepción en el mundo romano. El estudio de las estructuras y el utillaje de cocina permiten también observar continuidades y discontinuidades cronológicas y regionales de gran valor para la comprensión de procesos tan complejos como el de la romanización de las poblaciones peninsulares indígenas.

Sin embargo, aunque no existan estudios interdisciplinarios de los espacios de cocina sí existen trabajos que tratan las evidencias arqueozoológicas y arqueobotánicas de los productos consumidos en época romana. Este es un aspecto que no recoge el libro que nos ocupa y que deberá ser retomado en el futuro. La economía agrícola y ganadera de la Hispania romana no era en absoluto homogénea, como refleja un trabajo de síntesis publicado recientemente al respecto de los datos arqueobotánicos (Peña-Chocarro *et al.*, 2019). A grandes rasgos, los datos arqueobotánicos indican que los cultivos de frutales fueron más importantes en la franja mediterránea juntamente con el trigo y la cebada, mientras que el mijo, la espelta y el centeno fueron dominantes en el sector occidental de la península ibérica. Por lo tanto, cabría esperar diferencias en las tradiciones culinarias regionales, incluso cuando los productos se comercializaban, obviamente, a gran escala.

A nivel formal, se agradecen las abundantes figuras, muchas de ellas en color, y la escasez de erratas (aunque existen algunas, inevitablemente). Habría sido interesante disponer de un índice léxico con los yacimientos, el utillaje, etc., así como un mapa para la ubicación de los yacimientos. También habría sido interesante trabajar en profundidad las referencias internas entre los distintos capítulos, ya que las sinergias entre ellos son a múltiples niveles.

Como he empezado diciendo, este es un libro realmente necesario que debería servir para llamar la atención sobre estos espacios de trabajo, despreciados en gran parte de la investigación previa. Este autor solo ha lamentado la falta de una crítica frontal a la tradición arqueológica androcéntrica que en gran parte justifica el lamentable estado de investigación de las cocinas romanas. Sin embargo, es quizás a partir del silencio que el libro más claramente denuncia los motivos que explican una laguna tan significativa en la tradición arqueológica del mundo romano peninsular. Como lectura global, es posible que las síntesis regionales saturen al lector con nombres de lugares y espacios de cocina descritos a partir de sus dimensiones y tipos de unidades estratigráficas. Sin duda estos trabajos son principalmente útiles para quien desee ahondar en alguna de las regiones de estudio. El resto de capítulos, sin embargo, son valiosas aportaciones tanto a nivel de contextualización, como de aportación de nuevos datos, como de trabajo de síntesis final del libro que serán de interés para toda la comunidad científica y el público atraído por estas temáticas. Debería ser de lectura recomendada a nivel universitario. Ello es mérito de todos los autores y autoras del libro, pero especialmente de las dos editoras y el editor por encender la chispa de la curiosidad científica. Que no se apague.

Ferran Antolín

Department of Natural Sciences, German Archaeological Institute (DAI) & Integrative Prehistory and Archaeological Science (IPNA/IPAS), University of Basel
ferran.antolin@dainst.de

Peña-Chocarro, L., Pérez-Jordà, G., Alonso, N., Antolín, F., Teira-Brión, A., Tereso, J. P., Montes Moya, E. M., López Reyes, D. (2019). Roman and medieval crops in the Iberian Peninsula: A first overview of seeds and fruits from archaeological sites. *Quaternary International*, 499: 49-66.