



museo de san isidro
los orígenes de madrid

MUSEOS
MUNICIPALES

PIEZA DEL MES

FEBRERO 2018

LA ALIMENTACIÓN EN LA PREHISTORIA: EL PAPEL DE LA CERÁMICA

Por: Isabel Rubio de Miguel
Profesora titular de Prehistoria
Universidad Autónoma de Madrid

Domingo, 4 de febrero a las 12:30 horas
Entrada libre hasta completar aforo

*Cuchara. Arenero Constantino del Río
(Museo de San Isidro. Los Orígenes de Madrid)*





En el momento actual y gracias a las nuevas técnicas de análisis, generalmente tomadas del campo de las Ciencias, es posible tener un más que aceptable conocimiento de la alimentación del hombre prehistórico y también de las carencias presentes en la misma, causa de determinadas patologías.

La aparición de la cerámica en el ajuar prehistórico supone, además de un nuevo tipo de recipiente (antes y al mismo tiempo habría habido cestos y odres), un hito en el modo de consumo del alimento. Tal hecho, el de la aparición de la cerámica, tiene lugar en el Neolítico (en torno al 6000 y hasta el 3000 calBC aproximadamente, en la Península Ibérica). Obviamente, lo encontrado en el entorno de Madrid correspondiente a esta etapa de la Prehistoria, cada vez mejor conocida en el territorio madrileño, con hallazgos tan destacados como las minas de sílex de Casa Montero (Vicálvaro, mediados del VI milenio calibrado), se enmarca en las culturas propias del Neolítico peninsular. Por lo tanto, no puede estudiarse el madrileño sin hacer referencia al marco peninsular o incluso al más general, europeo.

La cerámica constituye una de las novedades que se producen en dicha etapa de la Prehistoria, junto con el pulimento de la piedra, nuevos instrumentos en la industria ósea y, sobre todo, la producción de alimentos. Esta última supone el consumo de otros tipos de especies animales y vegetales. Si la pesca, caza y recolección siguen estando entre los modos de obtención del alimento, ahora el abanico de estos se ampliará, ya que otros nuevos se unirán a ellos: la domesticación de animales (oveja, cabra, cerdo, vaca y perro, con una función distinta en este último caso) y plantas (trigos, cebadas y leguminosas: habas, guisantes, lentejas, almortas o guijos y arvejas o yeros). Con el paso del tiempo, estas especies se convertirán en primordiales, así como las actividades agrícolas y ganaderas. La alusión a las mencionadas



especies no es gratuita, ya que gracias a la cerámica serán también posibles innovaciones culinarias que harán más digeribles algunos de estos alimentos y ofrecerán una mayor variedad.

Sin embargo, la cerámica pudo no haber formado parte del menaje de cocina en sus inicios. Gracias a los análisis de la tecnología cerámica (tipos de pasta, desgrasante, cocción, acabados), empleada en la fabricación de los recipientes neolíticos de otros puntos de la Península Ibérica, se ha sabido que las primeras vasijas, pequeñas y profusamente decoradas de la zona levantina, por ejemplo, no sirvieron para cocinar: su pasta no resistía una exposición continuada al fuego.

Y esa es precisamente la principal cualidad de los nuevos recipientes: servir no sólo para contener elementos de distinta índole y calentar la comida, sino cocer o hervir los alimentos. De ese modo, fue posible cocer los granos de cereal o de leguminosas o la carne y, con ello, preparar otro tipo de recetas, al tiempo que hacían estos alimentos más digeribles. Así, el consumo del grano no se limitaba a comerlo tostado o convertido en harina, ni la carne solamente asada. Por otra parte, cierto tipo de análisis han permitido tener un firme conocimiento del procesado de algunos de estos alimentos. Por ejemplo, el análisis de fitolitos ha hecho posible constatar el machacado de granos de cereal en los molinos barquiformes encontrados. Del mismo modo, el de contenidos (cuando estos se conservan) ha permitido conocer la



*Cuchara. Arenero Constantino del Río.
(Museo de San Isidro. Los Orígenes de Madrid)*

elaboración de bebidas fermentadas (¿cerveza?) en época tan temprana. Este hecho se ha comprobado en la Cueva de Can Sadurní (Begues, Barcelona, segunda mitad del VI milenio calibrado), y nada impide pensar que pudo ser así en otras áreas peninsulares.



Por último, habría que hacer alusión a las formas cerámicas: cuencos, botellas, cucharas o cacillos, que podemos contemplar en el Museo de San Isidro. Las dos primeras son seguramente las más comunes de la vajilla neolítica, aun cuando a nivel peninsular se constata una gran variedad. La diferencia de formas y tamaños indica sin duda la de funciones: contenedores de comida, ollas de cocina, contenedores de líquidos o de grano, los más grandes. Las cucharas o cacillos han permitido servir y distribuir la comida o comer con ellas, aunque en el ajuar neolítico peninsular se constata la existencia de cucharas fabricadas en otros materiales.

Otras vasijas más pequeñas y muy decoradas han podido servir como contenedores de colorante, por ejemplo, (así se ha constatado en alguna cueva neolítica andaluza) o también como elementos de prestigio, intercambiadas como regalos. La diferencia de vajilla destinada al consumo diario o para celebraciones no está comprobada en el Neolítico, lo que no implica su ausencia (sí es posible hallarla en el Calcolítico, con el vaso campaniforme, interpretado por algunos autores como una vajilla destinada a rituales de comensalidad o, con mayor seguridad, en el mundo romano). Del mismo modo, no ha sido posible comprobar en los yacimientos madrileños de forma fehaciente, diferencias entre las vasijas usadas por los vivos y las depositadas en enterramientos, como sí se ha podido detectar en el enterramiento neolítico femenino de La Lámpara en Soria (valle de Ambrona). Con todo, en el caso de Madrid, después de su correcta identificación, sabemos que efectivamente la botella decorada del Arenero de Valdivia pertenecía a uno de los escasos enterramientos, en fosa en este caso, existentes aquí.



*Botella. Arenero de Valdivia
(Museo San Isidro. Los Orígenes de Madrid)*



En otro orden de cosas, la cerámica permite aplicar un procedimiento de datación, la termoluminiscencia, que en el caso de Valdivia y Los Vascos ha proporcionado unas cronologías del V-IV milenios A.C.



*Cuenca. Arenero del Sevillano
(Museo de San Isidro. Los Orígenes de Madrid)*

En conclusión, la cerámica elegida nos permite señalar la pronta transformación de la alimentación, en concordancia con nuevos modos de vida que afectan a los grupos humanos y también por primera vez al paisaje.

Isabel Rubio de Miguel
Universidad Autónoma de Madrid.



MUSEO DE SAN ISIDRO. LOS ORÍGENES DE MADRID

Plaza de San Andrés, 2
28005 Madrid

Transportes cercanos

Línea 1: Tirso de Molina * Línea 5: La Latina

Autobuses: 3, 17, 18 23, 35, 60 y 148

www.madrid.es/museosanisidro

museosanisidro@madrid.es