

LE GA TUM 2.0

**MUSEALIZACIÓN
Y PUESTA EN VALOR
DEL PATRIMONIO
CULTURAL**

Jorge Onrubia Pintado
Víctor Manuel López-Menchero
David Rodríguez González
Francisco Javier Morales
(eds.)



Ediciones de la Universidad
de Castilla-La Mancha

LEGATUM 2.0

Musealización y Puesta en Valor del Patrimonio Cultural

**I Congreso Internacional. 25, 26 y 27 de octubre de 2017
Daimiel. Ciudad Real**

LEGATUM 2.0
Musealización y Puesta en Valor
del Patrimonio Cultural

I Congreso Internacional. 25, 26 y 27 de octubre de 2017
Daimiel. Ciudad Real

Editores:

Jorge Onrubia Pintado

Víctor Manuel López-Menchero Bendicho

David Rodríguez González

Francisco Javier Morales Hervás



Ediciones de la Universidad
de Castilla-La Mancha

Cuenca, 2020

LEGATUM 2.0. MUSEALIZACIÓN Y PUESTA EN VALOR DEL PATRIMONIO CULTURAL

Jorge Onrubia Pintado, Víctor Manuel López-Menchero Bendicho, David Rodríguez González y Francisco Javier Morales Hervás (Eds.)

- © de los textos e ilustraciones: sus autores
- © de la edición: Universidad de Castilla-La Mancha

Edita: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Colección JORNADAS Y CONGRESOS n.º 22

Imagen de cubierta: Yacimiento arqueológico de Motilla de Azuer. Santiago López-Pastor. (CC BY-SA 2.0).

El procedimiento de selección de originales se ajusta a los criterios específicos del campo 10 de la CNEAI para los sexenios de investigación, en el que se indica que la admisión de los trabajos publicados en las actas de congresos deben responder a criterios de calidad equiparables a los exigidos para las revistas científicas y capítulos de libros.



Esta editorial es miembro de la UNE, lo que garantiza la difusión y comercialización de sus publicaciones a nivel nacional e internacional

I.S.B.N.: 978-84-9044-402-3

D.O.I.: http://doi.org/10.18239/congresos_2020.22.00

Composición: Compobell

Hecho en España (U.E.) – *Made in Spain (U.E.)*



Esta obra se encuentra bajo una licencia internacional Creative Commons CC BY 4.0. Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra no incluida en la licencia Creative Commons CC BY 4.0 solo puede ser realizada con la autorización expresa de los titulares, salvo excepción prevista por la ley. Puede Vd. acceder al texto completo de la licencia en este enlace: <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.es>

ÍNDICE

Presentación	11
<i>Leopoldo Sierra Gallardo</i>	
Presentación	13
<i>José Julián Garde López-Brea</i>	
Introducción	15
<i>Jorge Onrubia Pintado, Víctor Manuel López-Menchero Bendicho, David Rodríguez González y Francisco Javier Morales Hervás</i>	
 NUEVAS ESTRATEGIAS DE CONSERVACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL	
Conservación y puesta en valor de yacimientos arqueológicos del Bronce de La Mancha: Las Motillas	19
<i>Rebeca Lenguazco González</i>	
Conservación <i>in situ</i> del entorno de los Palacios Maestrales: conservación curativa, restauración, arqueología y medios tecnológicos al servicio del museo	29
<i>Raquel Racionero Núñez, y Francisco Miguel Gómez García de la Marina</i>	
Recuperación y musealización del patrimonio de Nuestra Señora de las Angustias en Arenas de San Juan, Ciudad Real: contextualización y documentación de un patrimonio en peligro	33
<i>Raquel Racionero Núñez</i>	
Conservación y restauración en el <i>oppidum</i> protohistórico del Cerro de las Cabezas (Valdepeñas, Ciudad Real)	37
<i>Miguel Carmona Astillero, Tomás Torres González, Domingo Fernández Maroto, Julián Vélez Rivas y José Javier Pérez Avilés</i>	
Nuevas tecnologías aplicadas a los estudios patrimoniales. El uso de drones en la arqueología	47
<i>Diego Lucendo Díaz, Tomás Torres González, Luis Alejandro García García y Miguel Ángel Hervás Herrera</i>	

MUSEOS CULTURALES

Proyecto López Torres.	55
<i>Ricardo Ortega Olmedo</i>	
La dimensión narrativa del Museo Archeologico Villa Sulcis di Carbonia in Sardegna	63
<i>Antonio Gambatesa</i>	
El Palacio del Segundo Cabo: un museo de nuevo tipo. Estrategias museológicas para la comunicación de procesos culturales	73
<i>Yenny Hernández Valdés</i>	
La revolución en los tiempos del cólera. Cuatro museos de La Habana y un futuro de cambios.	93
<i>María Florencia Puebla</i>	
Diálogo didáctico con las colecciones del Museo del Prado: Una propuesta patrimonial para las Enseñanzas Medias	101
<i>Eva M^a Jesús Morales</i>	
Un museo comarcal para un territorio. En busca de su identidad: el Museo de Historia y Costumbres Populares de Los Pedroches	109
<i>M^a del Pilar Ruiz Borrega</i>	
Do Paleolítico à arte contemporânea: novos discursos museológicos do Museu da Guarda (Portugal)	119
<i>João Mendes Rosa, Vitor Pereira y Tiago Ramos</i>	
La valorización del patrimonio artístico religioso de Mallorca a través de los museos de la diócesis en la primera mitad del siglo xx	131
<i>Sebastián Escalas Sucari</i>	

RUTAS TURÍSTICAS, ITINERARIOS CULTURALES Y REDES TERRITORIALES

La puesta en valor del patrimonio cultural local: las rutas nocturnas “Patrimonio del mercurio” en Almadén (Ciudad Real)	139
<i>Ana Isabel Trujillo Rodríguez</i>	
Traduciendo el pasado. Recursos para la interpretación de restos arqueológicos en la ruta de <i>Caesaraugusta</i>	149
<i>Rubén Castélls Vela</i>	
Puesta en valor del patrimonio cultural en torno al río Tajo: el proyecto “Cuando el río suena” (Talavera de la Reina, Toledo)	161
<i>Sergio de la Llave Muñoz y Ana Escobar Requena</i>	
Trabajando en red: las Jornadas de Patrimonio Cultural y Natural del Valle de Los Pedroches (Córdoba, España)	171
<i>M^a del Pilar Ruiz Borrega, Manuel J. Parodi Álvarez y Pablo Garrido González³</i>	
“Qyadraria. Senderos del paisaje y la memoria”, un proyecto de puesta en valor del patrimonio cultural	177
<i>Marta Gómara Miramón</i>	
Dialéctica entre turismo cultural y revalorización patrimonial. Un análisis del fenómeno turístico y su impacto patrimonial en la ciudad de Málaga	185
<i>Yolanda Collado Moreno y David Ortega López</i>	

Nuevos formatos de difusión y comunicación patrimonial. Presentación e interpretación del patrimonio cultural	197
<i>Lourdes Almendros Zaragoza</i>	
LA MUSEALIZACIÓN Y DIVULGACIÓN DEL PATRIMONIO ARQUEOLÓGICO	
La estratigrafía arqueológica como elemento de musealización y puesta en valor de los yacimientos arqueológicos: el caso de El Cerro de las Cabezas (Valdepeñas, Ciudad Real)	207
<i>Miguel Carmona Astillero y Ana Seisdedos Ribera</i>	
En busca de <i>Herna</i> : proyecto de musealización de una ciudad orientalizante en la sierra de Crevillent (Alicante, España)	217
<i>Alberto J. Lorrio Alvarado, Sara Pernas García, Julio Trelis Martí, Daniel Tejerina Antón y Gustavo Olmedo López</i>	
Módulo de interpretación del patrimonio – Red Patrimonio	227
<i>María Naranjo Chacón</i>	
La musealización de los yacimientos arqueológicos a finales del siglo XIX. El inicio de una metodología de trabajo.	235
<i>Ana Gómez Díaz</i>	
“Pequeños arqueólogos. Talleres didácticos”: didáctica, difusión y divulgación del patrimonio.	243
<i>Rubén Pérez López, Silvia del Mazo Fernández y Francisco José Rufián Fernández</i>	
Colección Materiales Didácticos Arqueológicos: una publicación pedagógica <i>on-line</i>	253
<i>Óscar Bonilla Santander, Marta Gómara Miramón y Begoña Serrano Arnáez</i>	
El complejo ibérico del Cerro de la Merced (Cabra). Un modelo de sinergia institucional para la investigación y difusión del patrimonio arqueológico.	259
<i>Antonio Moreno Rosa, Mónica Camacho Calderón, Eduardo Kavanagh de Prado y Fernando Quesada Sanz</i>	
La Motilla del Azuer y el modelo de gestión del patrimonio cultural del Ayuntamiento de Daimiel 2013-2017	273
<i>Miguel Torres Mas</i>	
El <i>podcast</i> como forma de difusión histórica y patrimonial. El ejemplo de “Plaza de Armas”.	285
<i>Andrea Menéndez Menéndez, Javier Cuenca Torres, Francisco Guzmán Guzmán, Borja Cruz López y Ramón Vagace Rangel</i>	
Concienciación patrimonial e integración social en Los Fayos (Aragón, España)	297
<i>Begoña Serrano Arnáez, Óscar Bonilla Santander, Carlos Valladares Lafuente, Alicia María Izquierdo, Miriam Pérez Aranda y Ángel Santos Horneros</i>	
El patrimonio arqueológico como factor de desarrollo local: el “Cerro del Calvario” en Tabuena (Aragón, España)	305
<i>Begoña Serrano Arnáez, Óscar Bonilla Santander, Ángel Santos Horneros, Miriam Pérez Aranda, Carlos Valladares Lafuente y Alicia María Izquierdo</i>	

PATRIMONIOS OLVIDADOS, PATRIMONIOS EN PELIGRO

Puesta en valor y perspectivas de futuro sobre el patrimonio industrial vernáculo de La Mancha. “Las caleras de Daimiel”	315
<i>Miguel Torres Mas, Honorio Javier Álvarez García y Manuel Fernández-Infantes Sánchez-Bermejo</i>	
Un ejemplo práctico de puesta en valor del patrimonio documental. El proyecto de innovación docente sobre la exposición «María Encarnación Cabré y el crucero por el mediterráneo (1933)».	325
<i>Jorge del Reguero González</i>	
La gran olvidada: La Abadía del III Duque de Alba.	333
<i>Cristina Muñoz-Delgado de Mata</i>	
La construcción del patrimonio cultural inmaterial a través de sus arquitecturas y espacios. El urbanismo de Mutxamel como caso de estudio	341
<i>María-Teresa Riquelme-Quiñonero</i>	
Las fuentes documentales como herramienta para el conocimiento de un patrimonio en peligro: la arquitectura tradicional.	351
<i>Diego Clemente Espinosa</i>	
Jardín. Entre la realidad y la idea	357
<i>Irene Laviña</i>	
Venta de Borondo, patrimonio tradicional manchego en peligro.	367
<i>David Cejudo Loro, Silvia García de la Camacha Martín-Pozuelo y Julio Orellana López de la Franca</i>	
Para una arqueología del gusto	377
<i>Sergio Taranto</i>	

Para una arqueología del gusto

Sergio Taranto

Universidad Autónoma de Barcelona y l'Università degli studi di Roma la Sapienza

http://doi.org/10.18239/congresos_2020.22.39

INTRODUCCIÓN

“Hay que mencionar también los koro, larvas pálidas que pululan en ciertos troncos de árboles en putrefacción. Los indios, humillados por las burlas de los blancos, ya no confiesan su predilección por esos bichos y se privan rigurosamente de comerlos. [...] Y cuando se entra de improviso en una casa india se alcanza a ver, antes de que una mano rápida pueda disimularla, una copa rebosante de la preciosa golosina. Tampoco es fácil asistir a la extracción de los koro. Meditamos largamente nuestro plan, [...] queremos comer el koro. [...] Un hachazo abre millares de canales huecos en lo más profundo del bosque. En cada uno de ellos, un gordo animal color crema, muy semejante al gusano de seda. Ahora hay que decidirse. Bajo la mirada impasible de un indio decapito mi presa; del cuerpo sale una grasa blanquecina, que pruebo, no sin titubear: tiene la consistencia y la delicadeza de la manteca y el sabor de la leche de coco [...] Después de este bautismo, preparado para las verdaderas aventuras” (Levi Strauss, 1988: 163-164).

Sin duda, cualquier persona que haya leído estas palabras escritas por el famoso antropólogo Lévi Strauss en relación a una de sus primeras aventuras en una de las tribus indígenas del Brasil, le ha dado repugnancia la idea de comer el *koro*.

Más allá de la repulsión, estas palabras nos ofrecen un vívido “bocado” de cuán difícil es hablar de comida para las sociedades culturalmente lejanas de la nuestra;

¡Si experimentáramos probar el *koro*, lo encontraríamos en cualquier caso desagradable...o por lo menos seguramente no una exquisitez!

A partir de esta simple consideración, se puede concluir que más allá de preferencias personales, la cultura de origen plasma e impone límites en relación al gusto de cada persona. Nosotros no comemos todo lo que nuestro cuerpo puede digerir (véase el *koro*): elegimos la comida según nuestra cultura y estas elecciones son diferentes para cada cultura.

Comiendo, siempre comunicamos algo de nosotros, no solo como individuos, sino como cultura a la que pertenecemos (Conner y Armitage, 2002). La alimentación constituye un hecho cultural.

Por lo tanto, investigar el comportamiento alimentario de un grupo humano significa mucho más que conocer el tipo de nutrimento que lo sustenta.

El discurso relacionado a la alimentación resulta ser todavía más difícil cuando hablamos de grupos humanos que vivieron hace siglos o milenios y cuyos restos son lábiles.

Estudiar la comida del pasado no quiere decir solamente definir a nivel de simple información lo que consumían las antiguas comunidades, sino que esto significa explotar su potencial como fuente de información antropológica y sociológica. Investigar el tema de la comida en el pasado puede ayudar a definir las pasadas culturas (Hastorf, 2016).

LA “FOOD ARCHAEOLOGY”

Comer es un acto necesario y cotidiano para todos y permea todos los aspectos de la vida humana. Esto es aún más cierto para las edades pasadas, en las que “muchas de las energías y del tiempo se dedicaron a procurar, preservar y preparar la comida” (Campanella, 2008: 13).

El *record* arqueológico es perfectamente idóneo para la reconstrucción de los hábitos alimentarios de las comunidades del pasado. Generalmente se puede encontrar en una excavación arqueológica herramientas para conseguir, almacenar o manipular alimentos; contenedores para cocinarlos, consumirlos y conservarlos e incluso restos de la comida.

Una tendencia ideológica común entre la sociedad y los arqueólogos era que la comida y la tecnología relacionada con ella, eran bastante elementales hace algunas décadas atrás. Sin embargo, esta idea se debía a la falta de evidencia arqueológica o de investigación de la evidencia disponible; por el contrario, luego de explorar coherentemente el aspecto alimentario, ha quedado claro que el tipo de comida y las técnicas de preparación de los alimentos utilizados no eran tan obvias y rudimentarias.

En los últimos años, el tema de la comida antigua ha adquirido un enorme desarrollo con un gran aumento en las investigaciones y publicaciones al respecto (Fig. 1). Es así como se ha dado el nacimiento de su propia rama de investigación conocida como “*food archaeology*” (Bescherer y Beaudry, 2015).



Fig.1. Recientes publicaciones relativas a la “Food archaeology”.

Esto se debe, por un lado, a la adopción de nuevas técnicas de análisis (en particular la de los residuos orgánicos absorbidos por las paredes cerámicas (Notarstefano, 2012) y el análisis de los isótopos (Cristiani *et al.*, 2018) y, por otro lado, al reflejo del gran eco que este tema asumió en la sociedad occidental: el vegetarianismo-veganismo, la búsqueda de alimentos más saludables, naturales, tradicionales y, en último lugar, “antiguos”.

Es así como el concepto de alimentación en el pasado se convirtió en un tema privilegiado en los estudios históricos; de hecho, en los últimos años, en el mundo académico se están desarrollando una gran cantidad de congresos, jornadas de estudio, exposiciones en los museos, etc., en relación a este tema (Fig. 2).



Fig. 2 Congresos, jornadas de estudios, talleres de cocina, exposiciones que se han realizado en los últimos años.

En particular en el ámbito de la arqueología experimental, que indaga el aspecto funcional de los objetos arqueológicos (Forte *et al.*, 2018), las técnicas y la gestualidad de las personas en el pasado, se ha desarrollado una rama que investiga las modalidades de preparación, cocción y consumo alimentario.

En el área Mediterránea, por ejemplo, se han realizado una serie de análisis experimentales relacionados con el *garum*, la salsa de pescado tan célebre en la antigua Roma. Con una experimentación se obtuvo *garum* en ánforas revestidas por brea, con el objetivo de validar las modalidades de producción de la salsa descritas en la antigua receta más completa que se conoce: la de Gargilium Martialis, *Confectio liquaminis quod omogarum vocant* (Comis y Re, 2009).

En otro ensayo, por medio de la reproducción experimental, ha sido posible además profundizar la consciencia de los residuos de salsa de pescado que se pueden encontrar en contextos arqueológicos. Para este análisis también se ha reproducido experimentalmente *garum* (García *et al.*, 2014) a partir de la *recepta* de Gargilium Martialis (Fig. 3), con la finalidad de comparar los residuos obtenidos experimentalmente con los que se han encontrado en seis *dolia* de la denominada “Bottega del Garum” de Pompeya.

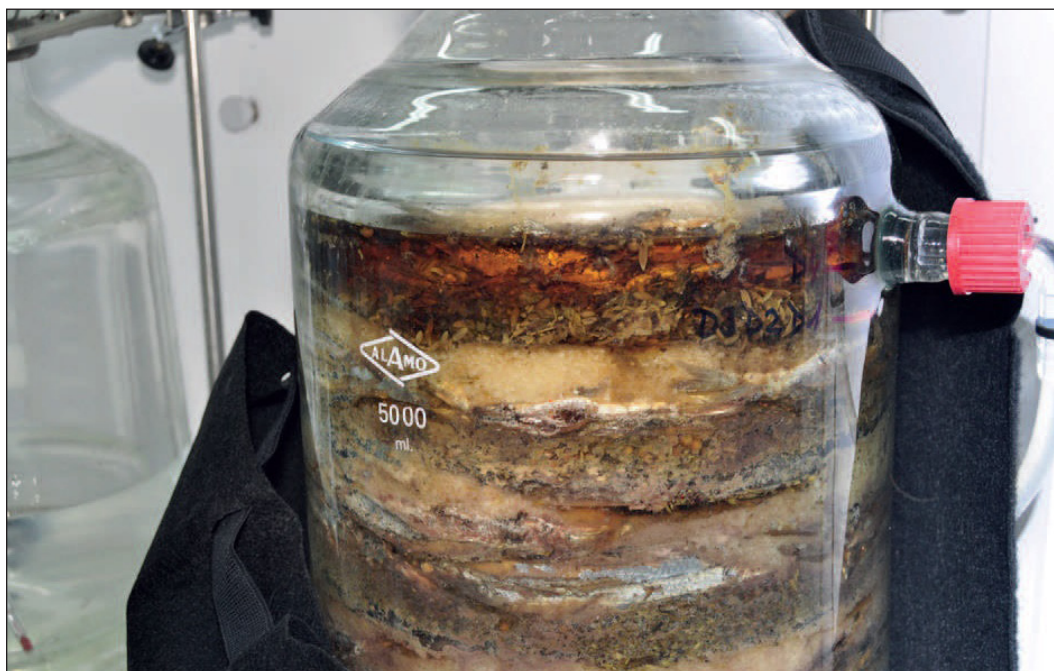


Fig.3 Preparación en laboratorio del garum (García *et al.*, 2014: 71).

Otro tipo de comida en la que se ha focalizado la investigación arqueológica en Europa y sobre todo en Próximo Oriente son los alimentos que proceden de los cereales, en particular productos a base de masa de harina (Taranto, en prensa), la cerveza (Schiefenhövel y Macbeth, 2011) y, en consecuencia, el posible recurso a la levadura (Delwen, 2000).

Para profundizar en el conocimiento de este tema y la posible interpretación de objetos del pasado se ha adoptado también un enfoque experimental.

Como ejemplo, otra forma en la que la disciplina arqueológica aborda este tema, se puede citar el caso de estudio de una vasija típica del antiguo Egipto: los *bedjas*¹.

Durante el curso de una excavación arqueológica en Giza, se documentaron dos estructuras de piedra y *mud bricks* cuyo interior contenía numerosos fragmentos cerámicos de *bedja*. Según las representaciones de una tumba², estos recipientes fueron claramente utilizados para la cocción del pan y las estructuras fueron interpretadas como panaderías.

Seguidamente a este hallazgo, se decidió realizar pruebas experimentales para entender cómo podían funcionar realmente los *bedjas* y una panadería del Imperio Nuevo en Egipto (Fig. 4). Así, no solo las vasijas que se habían encontrado arqueológicamente han sido replicadas sino también el ambiente entero revelando el funcionamiento y los detalles de esta antigua práctica de cocción.

LA COMIDA ANTIGUA Y LA DIVULGACIÓN

Naturalmente, lo que se viene estudiando en el ámbito científico se refleja también en el mundo de la divulgación arqueológica. Así es para el tema de la comida en el pasado que se ha convertido en un tópico muy atractivo en todos los niveles de la divulgación.

1 <http://www.aeraweb.org/lost-city-project/feeding-pyramid-workers/> 21/06/2018

2 En particular la mastaba de Ty.



Fig.4 La producción del pan en Giza: los hallazgos arqueológicos de la panadería (a,b), representación de la tumba de Ty (b), reproducción experimental de la panadería (d), cocción experimental del pan (e).

También las instituciones responsables de los bienes culturales están buscando mecanismos para promover ese tema entre el público.

Por poner un ejemplo se puede citar, en relación al caso anteriormente propuesto del pan cocido en el antiguo Egipto, el proyecto “*Cooking like an egyptian*”; en este caso, el Petrie Museum de Londres en colaboración con la compañía “Manifold” han ideado la venta de souvenirs que son pequeñas réplicas de los “*bedja*” con la que se puede cocinar el pan egipcio en la propia casa³ (Fig. 5).



Fig. 5. “Bedja” souvenirs. (<http://www.katyjennings.com/pots-&-possibilities> 21/06/2018).

³ <http://www.katyjennings.com/pots-&-possibilities> 21/06/2018



Fig. 6 Taller de pan por niños en el Poblado Cántabro de Argüeso.

El tema de la comida histórica se está utilizando con frecuencia también en el ámbito de la arqueología experiencial con fines didácticos; en particular unos museos y parques arqueológicos han propuesto jornadas dedicadas a los procedimientos de preparación y cocción de comida según métodos antiguos ya sea para adultos como para niños (Fig. 6)⁴.

En ocasiones las investigaciones de las instituciones museológicas o de las universidades se pueden desarrollar a partir de algunos acuerdos con sociedades privadas conectadas al ámbito de la restauración, diferentes formas de proposición de la comida del pasado.

La colaboración entre el Oriental Institute of the University of Chicago y la compañía Great Lakes Brewing and Co para la producción de cerveza sumeria es un ejemplo de este sistema colaborativo⁵.

La reproducción experimental de la cerveza sumeria ha empezado por el estudio de las tabletas cuneiformes, de la documentación figurativa de los sellos de Mesopotamia y la réplica de todos los artefactos y de todos los procesos relacionados. Al final ha culminado con una degustación de la cerveza sumeria (Fig. 7).

Otros tipos de colaboraciones que empiezan por un hallazgo arqueológico pueden encontrar formas diferentes de realizarse. En ocasiones la asociación con un socio comercial da paso a las reproducciones de comida del pasado culminando en la venta de un producto “histórico”. Estos casos se están volviendo siempre más numerosos.

Un ejemplo es el pan de Angera⁶ que fue recreado a partir de unos hallazgos arqueológicos de cereales, de fragmentos carbonizados de pan en tumbas romanas y de fuentes literarias; gracias al impulso de la curadora de un museo, el pan cocido durante la época romana ha

4 <https://www.facebook.com/pobladocantabrodeargueso/> 21/06/2018

5 <http://www.asor.org/anetoday/2017/04/brewing-mesopotamia> 21/06/2018

6 <http://www.archeostorie.it/il-pane-di-angera-dallo-scavo-alla-tavola-i-segreti-di-una-delizia-millenaria%EF%BB%BF/> 21/06/2018



Fig.7 Reproducción experimental de la cerveza sumeria.



Figg. 8 y 9 Arriba el pan de Angera y a bajo el queso de Montebrone.

sido recreado. En fin, gracias a la colaboración con “Slow food” es posible comprarlo, en las panaderías y restaurantes de Angera (Fig. 8).

Otro ejemplo es lo ocurrido con el queso de Montebrone⁷ (Fig. 9). Este tipo de producto lácteo aún en la actualidad es producido por los ganaderos del territorio. A través de un estudio de las fuentes bibliográficas se ha descubierto que un queso muy parecido (el ancestro del actual) fue producido durante la época romana con variaciones en el tipo de leche que se utilizaba. Así se empezó a producir y comercializar quesos “históricos” de Montebrone.

El tema de la alimentación y arqueología se ha convertido en un tema de relevancia también a nivel de comunicación de masas.

De hecho, paralelamente a las formas divulgativas que ya han sido comentadas, se están difundiendo publicaciones en periódicos, libros, programas de televisión, páginas web de recetas antiguas e incluso, cursos de cocina antigua. En todos estos, se pueden ver muchas variaciones de fiabilidad científica: desde los que son de carácter divulgativo, pero se basan en verdaderos datos arqueológicos hasta los que son de fantasía total.

Debido a que los gustos de los antiguos están muy lejos de nuestro paladar, al proponer recetas antiguas, muchas veces estas vienen “revisadas” y adaptadas a un público moderno, falsificando, por lo tanto, el verdadero carácter “antiguo” de la comida.

En relación al aspecto comercial que suscita el interés para la comida antigua, una de las últimas novedades es la posibilidad de comprar directamente comidas “antiguas” ya preparadas. Tanto que se pueden encontrar algunos supermercados que tienen un sector reservado para estos productos: desde la flor de *garum* hasta los postres romanos, desde la sopa etrusca hasta embutidos y quesos de época medieval. La supuesta “antigüedad” de estos productos obviamente muchas veces se limita simplemente a artimañas publicitarias y de marketing.

Hablando de este tema no se puede dejar de mencionar las ficciones históricas donde se encuentran suntuosos banquetes con las preparaciones de pseudo-comidas de todas las épocas históricas. Otro fenómeno comercial que está tomando importancia son los restaurantes del pasado (Fig. 10).

Aunque el número de restaurantes del pasado sea todavía muy bajo estos se están multiplicando: desde los romanos hasta los que son medievales, góticos o también de los años `50; desde restaurantes donde hay simplemente ambientación en lugares del pasado hasta los que proponen camareros disfrazados, músicos, bailarinas y recetas realizadas de manera filológicamente corregidas.

Claramente hay muchos límites que un restaurador encuentra al intentar proponer comidas del pasado: desde la dificultad de la obtención y lectura de los datos de las recetas antiguas hasta la imposibilidad de obtener materia prima de la comida que realmente se parezca a la antigua⁸, desde el respecto del modelo HACCP hasta la proposición de sabores demasiado particulares para comensales modernos (Fig. 11). El grado de experiencia del pasado que una persona puede vivir en estos restaurantes es muy variable y para la mayoría nula.

Un fenómeno asociado a lo de los restaurantes del pasado y que merece ser al menos mencionado es el de las exclusivas cenas en los yacimientos arqueológicos. En los últimos años, cada vez con mayor frecuencia, con el permiso de las instituciones públicas se organizan cenas o exhibiciones en lugares que pertenecen al patrimonio histórico-artístico suscitando muchas críticas.

7 <http://www.lastampa.it/2017/08/20/edizioni/alessandria/gli-archeologi-riscrivono-la-storia-montebore-noto-gi-in-epoca-romana-88fcL3Jy99XgLeYjL0SERJ/pagina.html> 21/06/2018

8 Es necesario tener en cuenta que tanto los productos vegetales como animales que actualmente se consumen y se comercializan son productos que han estado objetos a numerosos proyectos de selección natural y vegetal.



Fig. 10 Restaurantes medioevales (<https://www.oldehansa.ee/> ; <http://www.zitadellenschaenke.de/>;
<https://renvisegrad.hu/en/>; <http://www.ristoranteromaprati.it/> 21/06/2018).



Fig. 11 Diferencia entre una zanahoria silvestre y los diferentes tipos de zanahorias en comercio
<https://www.youtube.com/watch?v=BMOjVYgYaG8> 21/06/2018

Finalmente, relacionado con el tema de la comida en el pasado hay que mencionar el fenómeno de la “paleodieta”. Este tipo de régimen alimentario ha sido propuesto hace muchos años y se basaba en la idea de que el aparato digestivo humano evolucionó para digerir lo que comía el hombre primitivo y todo lo que hacía parte de la dieta de nuestra “historia reciente”, como los productos de la agricultura, no eran los adecuados para el sistema digestivo humano. Por lo tanto, una dieta saludable tenía que ser basada casi íntegramente en los productos de la recolección y sobre todo en el consumo de carne. Este fenómeno tuvo éxito en los años ochenta. Sin embargo, recientemente ha adquirido interés y muchos restaurantes de paleodieta están surgiendo en todo el mundo a pesar de que ha sido demostrado que todo lo que propone este

régimen alimentario es totalmente infundado⁹. Es suficiente decir que nunca ha existido una dieta paleolítica ya que cada grupo humano comía en base a los recursos disponibles y, como se ha expuesto antes, a las elecciones culturales.

CONCLUSIÓN: ¿UNA ARQUEOLOGÍA DEL GUSTO?

En este artículo se ha evidenciado “como el gusto y el disgusto son culturalmente, socialmente e históricamente determinados y cambian con el tiempo” (Guigoni, 2009) y, se ha ofrecido brevemente un panorama lo más amplio posible de las diferentes maneras en la que el tema de la comida en el pasado se aborda actualmente tanto en el ámbito académico como en el ámbito divulgativo según diferentes niveles de rigor científico.

Se ha revelado que hay un sector de la arqueología que se llama “*food archaeology*” que se ocupa del estudio de la comida en el pasado como elemento para definir los aspectos culturales y sociales de las comunidades antiguas. Este tipo de estudios, que han evolucionado en los últimos años, no tienen el objetivo de entender el gusto de la comida antigua. En cambio, la arqueología experiencial, de imitación, prácticas museológicas y divulgación en general están muy estrechamente conectadas con el tema del sabor y del gusto. Para todos estos, donde el objetivo final es el producto de la comida en sí mismo, sería preferible utilizar el término “arqueología del gusto” o “*taste archaeology*”.

Como conclusión, es necesario hacer conscientes a los usuarios que hay numerosos problemas que hacen que esta experiencia no sea completa, sin embargo, el tema del gusto en el pasado resulta ser irrenunciable y muy atractivo. Es así que es factible, vivir un cierto grado de experiencia del pasado y “darle sabor” fascinando al público.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BESCHERER METHENY, K., y BEAUDRY, M.C. (EDS.) (2015): *Archaeology of food: an encyclopedia*. Ed. Oxbow Books. Oxford.
- CAMPANELLA, L. (2008): *Il cibo nel mondo fenicio e punico d'Occidente. Un'indagine sulle abitudini alimentari attraverso l'analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna*. Fabrizio Serra Editore, Pisa—Roma.
- COMIS, L., y RE, C. (2009): «The archaeology of taste: Gargilius Martialis's Garum», en *EuroREA: Journal of Reconstruction and Experiment in Archaeology*, nº 6, pp. 33-38.
- CONNOR, M., y ARMITAGE, C. (2002): *The Social Psychology of Food*. Ed. Open University Press, Maidenhead.
- CRISTIANI, E., RADINI, A., BORIĆ, D., ROBSON, H.K., CARICOLA, I., CARRA, M., MUTRI, G., OXILIA, G., ZUPANCICH, A., ŠLAUS, M., y VUJEVIĆ, D. (2018): «Dental calculus and isotopes provide direct evidence of fish and plant consumption in Mesolithic Mediterranean», en *Scientific Reports*, nº 8.
- DELWEN, S. (2000): «Brewing and baking», en P. T. Nicholson y I. Shaw *Ancient Egyptian materials and technology*. Cambridge University Press, Cambridge, pp. 537-576.
- FORTE, V., CESARO, S.N., y MEDEGHINI, L. (2018): «Cooking traces on Copper Age pottery from central Italy: An integrated approach comprising use wear analysis, spectroscopic analysis and experimental archaeology», en *Journal of Archaeological Science Reports*, nº 18, pp. 121-138.
- GARCÍA VARGAS, E., BERNAL CASASOLA, D., PALACIOS MACÍAS, V., ROLDÁN, A., RODRÍGUEZ ALCÁNTARA, A., y SÁNCHEZ GARCÍA, J. (2014): «Confecti gari pompeiani. Procedimiento experimental

9 <https://www.youtube.com/watch?v=BMOjVYgYaG8>

para la elaboración de salsas de pescado romanas», en *Spal Revista de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Sevilla*, nº 23, pp. 65-82.

GUIGONI, A. (2009): *Antropologia del mangiare e del bere*. Ed. Altravista, Broni.

HASTORF, C.A. (2016): *The Social Archaeology of Food: Thinking about Eating from Prehistory to the Present*. Cambridge University Press. Cambridge.

LÉVI-STRAUSS, C. (1955): *Tristes tropiques*. Librairie Plon, Paris. Ed. Paidós, Barcelona.

NOTARSTEFANO, F. (2012): *Ceramica e alimentazione, l'analisi chimica dei residui organici nelle ceramiche applicata ai contesti archeologici*. Ed. Edipuglia, Bari.

PAULETTE, T., y FISHER, M. (2017): «Potent Potables of the Past: Beer and Brewing in Mesopotamia», en *The Ancient Near East Today*, April 2017, Vol. V. 4.

SCHIEFENHÖVEL, W., y HELEN, M. (2011): *Liquid bread: beer and brewing in cross-cultural perspective*. Berghahn Books, Oxford, New York.

