

EL PROYECTO QUERCUS. ANÁLISIS DEL APROVECHAMIENTO DEL ENCINAR EN LA PREHISTORIA Y PROTOHISTORIA DEL VALLE DEL TAJO

Enrique García Gómez¹, Jesús Carrobles Santos², Juan Pereira Sieso³ y José Carlos Vizquete Mendoza³

¹Diputación Provincial de Toledo. Servicio de Medio Ambiente. Plaza de Padilla 2. 45002-TOLEDO (España)

²Diputación Provincial de Toledo. Centro de Estudios Juan de Mariana. Plaza de Padilla 2. 45002-TOLEDO (España)

³Facultad de Humanidades de Toledo. Plaza de Padilla 4. 45071 TOLEDO (España)

Resumen

El proyecto QUERCUS en una de sus líneas de investigación tiene como objeto el estudio y documentación del uso de las bellotas por las comunidades humanas del pasado, enmarcando la recolección y consumo de bellotas en un modelo de gestión agroforestal. En la Península Ibérica y más concretamente en el caso concreto del valle del Tajo los repetidos hallazgos en yacimientos arqueológicos prehistóricos/protohistóricos de cotiledones de bellotas carbonizados, así como su localización junto con cereales en estructuras y recipientes de almacenaje o áreas de procesado de alimentos, permiten afirmar sin ningún género de dudas que las bellotas han constituido un recurso alimenticio, en ocasiones de primer orden, para estas comunidades humanas del pasado.

Palabras clave: *Valle del Tajo, Prehistoria, Protohistoria, Bellotas, Recolección, Almacenamiento consumo humano*

INTRODUCCION

Los distintos productos vegetales fueron a menudo el principal recurso alimentario durante la prehistoria. De hecho, es imposible tener una idea global y completa de la subsistencia en esos momentos si no se logra recuperar, identificar e interpretar en su relación contextual, las evidencias botánicas susceptibles de convertirse en recursos alimenticios

La utilización de los restos vegetales para la reconstrucción de distintos aspectos de las comunidades humanas del pasado se remonta a la segunda mitad del siglo XIX en el que se

acuña el término *ethnobotany* por Harshberg, para designar la utilización de los distintos recursos vegetales por parte de las comunidades de indios americanos. Durante la primera mitad del siglo XX se consolida esta disciplina a partir de los trabajos de Netolitzky y Schiemann, en los que se van configurando dos tendencias en este tipo de estudios: el conocimiento sobre el origen de las plantas cultivadas y la etnobotánica (Buxó, 1997: 24-25). A partir de la década de los 70 el desarrollo de programas interdisciplinares en la investigación del registro arqueológico va a permitir acceder a un nivel de información más preciso sobre la dieta y la eco-

nomía de las poblaciones del pasado a partir de la interrelación entre las comunidades humanas y las plantas.

En los 80 destaca la aparición del trabajo de ZOHARY & HOPF (1988) que recoge toda la documentación relacionada con la domesticación y expansión de las plantas en el viejo continente. En la Península Ibérica se conocen los primeros estudios de los restos vegetales a partir de los trabajos realizados por SIRET (1890) en los yacimientos de la Edad del Bronce y Cobre en el Sureste Peninsular. A partir de los 50 habría que destacar los trabajos de HOPF (1991), pero es en los años finales del siglo XX cuando se puede decir que se han realizado avances significativos por el desarrollo de los proyectos de investigación con una voluntad de interdisciplinariedad.

En las últimas décadas el estudio de los restos vegetales constituye un campo de enorme desarrollo en la investigación arqueológica. Debido a su carácter orgánico los restos vegetales no se incorporan ni se conservan en el registro arqueológico de igual manera que los materiales de tipo inorgánico pero, en caso de recuperarse, aportan informaciones de gran valor, tanto en la reconstrucción ambiental como para los estudios de paleoconomía. Los tipos de restos más habituales son:

A.- **Pólenes.** La recuperación y estudio de los pólenes en un yacimiento arqueológico permite reconocer las características de la flora en el entorno del yacimiento y los cambios que sufre a lo largo del tiempo. Así mismo se puede detectar en que forma se aprecia el impacto causado por el ser humano en el entorno.

B.- **Fitolitos.** Son cuerpos silíceos que pueden encontrarse en hojas, frutos o tallos de plantas. Dado que toman la forma de la célula de la planta en la que se han introducido, puede identificarse a través de ellos la especie a la que pertenecieron, y en ocasiones incluso la parte de la planta, debido a la distinta morfología de las células. El estudio de los fitolitos, a partir de su localización en recipientes de almacenaje, áreas de procesado o incluso en el sarro dental o en caries, permite saber que partes de las plantas eran aprovechadas o transportadas al yacimiento.

C.- **Frutos y semillas.** Son estudiados por la Carpología. Este tipo de restos solo se conser-

van si se produce su carbonización, bien voluntaria: tostado, o bien involuntaria: incendio, o si el medio en el que se depositan es extremadamente seco o pantanoso (acuático anaeróbico). Los frutos y simientes pueden proporcionar una serie de datos de interés. Aparte de la variación estacional de la ocupación y la probabilidad de carbonización y conservación, se ha de tener en cuenta el filtro cultural que suponen las actividades humanas de subsistencia (BUTZER, 1989:176).

D.- **Madera.** La parte leñosa de árboles y arbustos también aparece a menudo en yacimientos arqueológicos, formando parte de estructuras, leña, herramientas, objetos, etc. Su estructura anatómica permite identificar el género y, en ocasiones, la especie a la que pertenece. Cuando estos restos están carbonizados su disciplina de estudio específica es la Antracología (UZQUIANO, 1995).

E.- **Otros restos.** El desarrollo de nuevas técnicas de análisis cada vez más sofisticadas permite identificar la presencia y utilización de los restos vegetales a partir de la detección de restos de parénquima o granos de almidón (PEÑA-CHOCARRO Y ZAPATA, 1999; JUAN-TRESSERRAS, 2000).

F.- **Elementos traza.** Entre las últimas novedades de los protocolos analíticos están los estudios de paleodieta a partir de análisis químicos de los restos óseos humanos, incinerados o no, que detectan una serie de elementos traza (Mg, Zn, Fe, V, Cu, Sr y Ba) que permiten precisar la proporción e importancia en la dieta de los alimentos de origen vegetal, y si proceden de especies cultivadas o silvestres. La aplicación en los últimos años de este tipo de analíticas en proyectos de investigación que abarcan distintas épocas del poblamiento de la Península Ibérica (JIMENO et al., 1996) está proporcionando resultados muy interesantes, que permiten precisar no solo las condiciones de la alimentación sino que también está revalorizando el papel de los distintos tipos de recursos vegetales, tanto de los cultivados como de los procedentes de la recolección.

La incorporación de los restos vegetales al registro arqueológico sigue dos vías. Por un lado los restos incorporados voluntariamente como

materia prima para herramientas, materiales de construcción y elementos de consumo humano o para los animales asociados a los asentamientos. Este tipo de restos nos proporciona una información más centrada en el aprovechamiento económico que en la posibilidad de reconstruir el entorno vegetal, ya que implican una selección concreta de las posibilidades que ofrece ese entorno por parte del grupo humano. Por otro lado están los restos incorporados involuntariamente, especialmente el polen, pero también otro tipo de restos transportados por la lluvia o el viento. Los seres humanos son también agentes de transporte (ropas, almacenamiento de forraje con otros restos adheridos, etc). Los animales domésticos igualmente pueden incorporar restos a través de sus defecaciones.

Dependiendo de la conservación y el contexto arqueológico, la recuperación de los restos vegetales en los yacimientos arqueológicos se ve condicionada por las características de los mismos. Entre ellos distinguimos los de mayor tamaño o macrorrestos, fáciles de detectar a simple vista en hornos, piras, silos, recipientes de almacenaje, sobre el suelo de las casas y cabañas, etc. Por otro lado, el estudio de los microrestos se hace necesario para el conocimiento de pólenes, fitolitos, carbones y, en muchos casos, también para identificar semillas y frutos; precisando de una planificación y metodología específica en la toma de muestras y análisis posterior en el laboratorio.

La información proporcionada por los restos vegetales permite entre otras cosas la reconstrucción arqueológica del paisaje, conocer las condiciones medioambientales en las que se desarrollaron los grupos humanos, las características de su economía y el diseño estacional de sus actividades, así como la identificación de los instrumentos necesarios para la obtención, almacenaje, procesado y consumo de los recursos vegetales. Como ya se ha reseñado, las posibilidades de interpretación de los datos obtenidos supera el mero estudio de los indicadores paleoambientales, del consumo de alimentos o de las variaciones estacionales, al proporcionar también un registro fundamental de la interrelación entre los grupos humanos y las plantas en ecosistemas sensibles a la actividad humana (BUTZER, 1989: 183).

Sin embargo, la mayoría de los trabajos de investigación paleoetnobotánica en Europa a partir del periodo postglacial se centran de manera preferente en las cuestiones derivadas del origen, difusión y desarrollo de las prácticas agrícolas. Se ofrece una visión simplista en la que solo se atribuye un papel destacado a la recolección de frutos silvestres en el Mesolítico, que pierde importancia a partir del Neolítico, a pesar del hallazgo de un volumen importante de este tipo de frutos en yacimientos arqueológicos del Sur y Suroeste de Europa, desde el Neolítico hasta la Edad del Hierro. Algunos autores sugieren, a lo sumo, la posibilidad que una serie de especies botánicas no domesticadas fueron en cierto modo protegidas o cuidadas para ser utilizadas por las comunidades humanas: “*La gran cantidad de restos de plantas silvestres descubiertos en las excavaciones es significativa e indica que largo tiempo después del establecimiento total de las prácticas agrícolas, la recolección de frutos silvestres se mantuvo en una proporción importante dentro del volumen de producción de alimentos*” (ZOHARY & HOPF, 1993: 195).

Las condiciones de los ecosistemas de los dominios del bosque mediterráneo, en el que destacan las frondosas del género *Quercus*, podrían ser uno de los factores que explicaría la evolución de las comunidades campesinas hacia un modelo de gestión del territorio que se ha denominado agroforestal. Este tipo de aprovechamiento implica un conocimiento profundo del ecosistema para invertir la necesaria fuerza de trabajo en su mantenimiento. Un sistema agroforestal comprende el uso de la tierra en donde las plantas leñosas -árboles, arbustos y subarbustos- crecen deliberadamente en la misma unidad de suelo con animales y cultivos agrícolas, y donde existen simultáneamente interacciones ecológicas y económicas entre los distintos componentes. Este modelo de aprovechamiento permite el acceso tanto a recursos domésticos como silvestres, lo que concede a la comunidad un mayor componente de seguridad en el abastecimiento (DÍAZ DEL RÍO, 1995). La racionalidad económica de este tipo de gestión del entorno pretende solucionar el problema de la incertidumbre del abastecimiento anual derivada de una naturaleza imprevisible que afecta de manera radical a las cosechas (DOMÍNGUEZ MARTÍN, 1992).

El proyecto QUERCUS, que en una de sus líneas de investigación tiene como objeto el estudio y documentación del uso de las bellotas por las comunidades humanas del pasado, puede enmarcar la recolección y consumo de bellotas en este modelo de gestión agroforestal, en el que se aprovecharían los frutos silvestres del bosque. En el caso de la Península Ibérica sabemos que desde el Holoceno presenta una supremacía de las especies de fagáceas, entre las que se encuentran los *Quercus*, productores de bellotas.

Los hallazgos de restos de bellotas en yacimientos arqueológicos se habían interpretado desde distintas perspectivas: alimento para ganado, remedios medicinales, o procesos de manufactura como el teñido y curtición de tejidos y pieles respectivamente (RENFREW, 1973). Cada una de estas posibilidades parece perfectamente factible. Sin embargo, los repetidos hallazgos de cotiledones de bellotas carbonizados, así como su localización junto con cereales en estructuras y recipientes de almacenaje o áreas de procesado de alimentos, en yacimientos arqueológicos de distintos lugares del mundo, unido a las evidencias antropológicas y etnográficas, permiten afirmar sin ningún género de dudas que las bellotas han constituido un recurso alimenticio, en ocasiones de primer orden, para la especie humana. Las evidencias arqueológicas del uso de las bellotas para el consumo humano nos permite ponerlas en relación, como se ha indicado anteriormente, con algunas de las fases del proceso de su aprovechamiento, que dejan huella en el registro arqueológico. Una de estas fases es la responsable de la conservación de la mayor parte de los restos de bellotas que conocemos en todos los yacimientos arqueológicos: la carbonización. Este proceso es el resultado del tostado o asado de las bellotas, que es uno de los modos más sencillos de consumirlas al hacerlas más agradables y digestibles. Plinio, al explicar el aprovechamiento de las bellotas en tiempos de escasez, alaba las consumidas en Hispania y añade “*asadas entre las cenizas, son mas dulces*”. Su tostado o asado también permite un mejor descascarillado, así como una mejor trituración y molienda, al mismo tiempo que consigue detener el avance de los parásitos que las infestan.

Los hallazgos de bellotas se empiezan a valorar como un recurso más de la dieta huma-

na, si bien su papel se interpreta con frecuencia como un alimento de emergencia en épocas de carestía o hambruna, es decir, como un complemento en la dieta cuando la cosecha anual es insuficiente para solucionar las necesidades alimenticias: “*En las comunidades tradicionales campesinas de Europa y Oriente Medio las bellotas eran aprovechadas en otoño, generalmente como un suplemento del forraje para los animales domésticos. Todavía en tiempos de hambruna, las bellotas eran recolectadas y consumidas después de molerlas y lixiviarla, tostarlas o cocerlas. La época de maduración de la bellota es la más crítica. Los cereales maduran en verano, mientras que las bellotas maduran en otoño. Los campesinos sabían que cuando la cosecha de cereales escaseaba se podía recurrir a la recolección de bellotas como un pan de hambre*” (ZOHARY & HOPF, 1993: 196).

REGISTRO ARQUEOLÓGICO

A) Epipaleolítico.- A pesar de la consideración general de que las bellotas constituían un recurso alimenticio de general aprovechamiento (MOURE, 1992), las referencias sobre el hallazgo de bellotas en yacimientos epipaleolíticos en general, y en el Valle del Tajo en particular, no son demasiado abundantes. Sin embargo, encuadrado cronológicamente en este horizonte cultural, contamos con un dato poco habitual como es la plasmación de una de las labores fundamentales en la recolección de frutos silvestres, el vareo, de difícil inclusión en el registro arqueológico.

Se trata de un abrigo con arte rupestre levantino localizado en La Sarga (Alcoy). En uno de los covachos del abrigo se documentó un panel en el que aparecen tres figuras humanas que miran a dos árboles, cuyos frutos parecen caer y dispersarse por el suelo. El brazo de una de las figuras aparece asociado a un largo trazo lineal que atraviesa y sobrepasa el follaje de uno de los árboles. Para sus investigadores se trata de una escena en la que se muestra la recolección de almendras mediante vareo (FORTEA Y AURA, 1987). Sin embargo se puede defender otra interpretación. En el caso de la representación de los dos árboles creemos que se trata de encinas o acebuches por su copa compacta y globo-

sa. El hecho de que cada ejemplar se represente con varios troncos puede ser característico de ambas especies, pero mucho más de las encinas. La emisión de varios troncos en éstas se produce cuando las condiciones ambientales son adversas (heladas tardías, reducido período vegetativo...) teniendo esta especie que reproducirse mediante chirpiales (reproducción asexual) en lugar de brinzales (reproducción sexual). Las características climatológicas de las tierras del interior de Alicante podrían corresponder con las reseñadas, por lo que cabe la posibilidad de que en la escena pintada de La Sarga se represente el vareado de bellotas.

B) Neolítico/Calcolítico.- Durante el siguiente período en el que las comunidades de la Península Ibérica van adoptando el nuevo sistema económico basado en la agricultura y la ganadería, en distintos yacimientos arqueológicos y a lo largo de esta fase cultural, se ha comprobado como los restos vegetales procedentes de la recolección aparecen en proporciones significativas, siendo los principales taxones identificados las bellotas (BUXÓ, 1997: 147). La economía productora se añade a las prácticas cazadoras-recolectoras, ya que abundantes testimonios indican la importancia que continuará teniendo la caza, la recolección de frutos y, localmente, la pesca y el marisqueo (MOURE, 1992: 15). En algunos de los yacimientos peninsulares las bellotas aparecen por lo general mezcladas con frutos y semillas, tanto silvestres como cultivadas.

En el Valle del Tajo contamos con una serie de yacimientos valorados inicialmente como pertenecientes al neolítico antiguo y al desarrollo del megalitismo, entre los que destacan Azután, El Castillejo y Numancia de la Sagra. En el primero de los casos la excavación del túmulo megalítico del dolmen de Azután permitió localizar un área de hábitat configurado por cabañas en las que se ha podido documentar molinos de tipo barquiforme, en uno de los cuales se documentaron restos de harina de cereal y en otros fitolitos que prueban la molienda de bellotas. Los restos documentados permiten constatar que los frutos habían sido previamente tostados y triturados, lo que facilitaría su almacenaje y conservación además de procurar la eliminación del tanino que entra en su composición. La evidencia de la molienda de harinas de bellota y de

cereales, según sus excavadores, plantea la posibilidad de un ciclo cereal/bellota, en el que las posibilidades de aprovechamiento de un cierto tipo de paisaje adehesado o de encinar aclarado son usadas en el marco de una estrategia que consigue un cierto nivel de abastecimiento, aunque la cosecha del cereal no sea suficiente (BUENO *et al.*, 2005).

La corroboración de la presencia de la bellota en la dieta de las comunidades neolíticas asentadas en Azután también se documenta a partir de los elementos traza documentados en los restos humanos procedentes de la cámara megalítica. Si bien son abundantes las referencias en la literatura científica a la bellota como complemento de la dieta de los constructores de megalitos, los datos de Azután contribuyen a hacer cada vez más definido el panorama y la importancia de la gestión agroforestal de las comunidades de neolíticas de la Península Ibérica.

En el caso de el yacimiento de El Castillejo (Huecas, Toledo) se han documentado evidencias correspondientes a una zona de hábitat en cabañas y una estructura tumular en la que se practicaron al menos 15 enterramientos de época neolítica y dos ubicados en las cercanías que se adscriben al Campaniforme ya en la Edad del Cobre, relacionadas con una serie de enterramientos en cueva que van festoneando los límites del valle de las Higueras en el mismo término. Los útiles de molienda estudiados en el poblado confirman su uso en la trituración de bellotas, al menos en uno de los molinos estudiados. Los datos obtenidos a partir de la antracología, la carpología y la palinología configuran un paisaje caracterizado por la presencia de un bosque de encinas con presencia de acebuches que, bajo la acción antrópica, se transforma en un encinar más o menos denso del que se obtenían bellotas, acebuchinas (aceitunas), además de madera, probablemente miel y en cuyos claros, cercanos a las áreas de hábitat, se ha constatado el cultivo de cereales y leguminosas. El análisis de paleodieta de los restos antropológicos del El Castillejo muestra como elementos característicos de esta comunidad una ingesta significativa de legumbres y cereal junto con frutos secos, leche y algunos peces y crustáceos.

El tercero de los yacimientos reseñados, el de Numancia de la Sagra, en la comarca situada

entre las provincias de Madrid y de Toledo, presenta una serie de particularidades especiales que obligan a su inclusión en un trabajo sobre la utilización de las bellotas por las comunidades campesinas del pasado. Si bien en este caso no se trata tanto de su utilización como un componente de la dieta habitual sino de su uso como elemento iconográfico. En su excavación se localizó una estructura de hábitat relacionada con un gran recipiente adosado realizado con barro no muy decantado y paredes de un cierto grosor. Lo más llamativo y excepcional de esta estructura es la decoración que presenta en su superficie externa formando motivos circulares obtenidos mediante la utilización de un objeto. El tipo de impresión y la profundidad de los motivos indican, sin género de dudas, que se utilizaron bellotas completas de gran tamaño que, además, quedaron incrustadas como un elemento más de la decoración del recipiente.

D) Edad del Bronce.- En la Meseta Sur destacan en primer lugar los datos de hallazgos de bellotas procedentes de las excavaciones de yacimientos pertenecientes a la llamada Cultura de las Motillas, como las de Los Romeros, Santa María del Retamar y el Azuer. En el caso de las dos primeras contamos solo con resultados parciales, en los que si bien no se han documentado restos de bellotas, si se hace referencia a un paisaje de bosque abierto, tipo dehesa, en el que estos frutos constituirían una importante reserva no solo para la alimentación humana sino también para la ganadería (GARCÍA PÉREZ, 1987: 149). En el caso de la Motilla del Azuer los distintos proyectos de investigación han permitido una excavación, y estudio más exhaustivo, documentándose restos de bellotas en zonas de hábitat, asociados a coprolitos de oviscápidos y de cerdos en el interior del recinto fortificado (NÁJERA, 1984).

Distinto es el caso del yacimiento de El Recuenco, en la serranía conquense, en el que la aparición de bellotas se ha documentado a partir de las improntas dejadas en fragmentos de arcilla utilizados para la construcción de viviendas (RIVERA et al., 1994). DÍAZ-ANDREU (1994) propone que la cosecha de bellotas que se obtiene a finales del otoño constituye un adecuado complemento de los cereales y las leguminosas. Un ciclo anual basado en cereales-leguminosas-

bellotas reduciría a la mitad los riesgos del almacenaje, puesto que se dependería de los dos primeros productos agrícolas entre junio y noviembre y del último el resto del periodo.

Para concluir este resumen sobre el aprovechamiento de las bellotas en la Edad del Bronce en la Meseta Sur, conviene señalar un aspecto curioso, no ya en el plano económico sino en el simbólico, con precedentes durante la Edad del Cobre que perdurará en la Edad del Hierro. Nos referimos a la aparición de bellotas en contextos funerarios y de culto. En el primero de los casos el yacimiento más significativo es la inhumación colectiva de la Cueva del Fraile en Uclés (Cuenca). En ella se practicaron 10 inhumaciones en la entrada de la gruta, y en la zona más profunda se encontraron otras 5 inhumaciones en grandes tinajas de cerámica, acompañadas de conchas, marfil y punzones de hueso. Junto con estos elementos de ajuar se encontraron también abundantes restos de trigo y frutos procedentes de la recolección como almendras y bellotas (BLASCO, 1997:182-86; DÍAZ-ANDREU, 1994).

E) Bronce Final/Hierro I.- En las tierras del Alto Tajo contamos con los yacimientos del Ceremeño, en Guadalajara (CERDEÑO Y JUEZ, 2002) y la Sima del Ruidor, en Teruel (BURILLO Y PICAZO, 1997). En ambos casos se trata de poblados de pequeño o mediano tamaño, con casas de planta rectangular en las que se establece una división de la misma en función de las actividades desarrolladas en cada sector. En las áreas de almacenaje aparecen las grandes vasijas cerámicas y en su interior, completamente carbonizadas, bellotas, trigo, mijo y legumbres. La presencia de bellotas en los recipientes de almacenaje en una de las viviendas del Ceremeño se relaciona con un posible consumo inmediato o muy próximo.

F) Hierro II.- Durante este período en el que se consolidan en la Península una serie de comunidades sobre las que las fuentes grecolatinas nos dan información bastante precisa, las evidencias del aprovechamiento de las bellotas para consumo humano se multiplican. En los territorios de cierta influencia céltica: vettones, vacceos, celtíberos, lusitanos, astures o galaicos, se documentan restos de bellotas tanto en el formato de macrorrestos como en el de microrrestos. La mayor parte de estos hallazgos proceden de

ambientes domésticos en los que se pueden reconocer contextos de almacenaje como las grandes vasijas del yacimiento de La Hoya (La Guardia, Alava), en las que aparecen bellotas mezcladas con cebada y mijo (LLANOS, 1976); o la fosa de almacenaje del interior de la cabaña nº 4 del yacimiento de Atxa (GIL, 1995). Dicha fosa apareció repleta de bellotas carbonizadas a escasa distancia del área de molienda y cocina. En idéntico contexto aparecieron las bellotas del Raso de Candeleda en la vertiente meridional de Gredos. En la casa nº 2 de este yacimiento, y asociadas a un hogar, aparecieron gran cantidad de bellotas carbonizadas (FERNÁNDEZ GÓMEZ, 1986) junto con molinos circulares dispuestos sobre repisas adosadas a las paredes de la cocina.

Sobre estos territorios y sus pobladores la noticia más completa del aprovechamiento de la bellota como recurso alimenticio por las comunidades prerromanas peninsulares procede de Estrabón, que en el libro III de su Geografía dedicado a Iberia comenta: *“En las tres cuartas partes del año los montañeses no se nutren sino de bellotas, que secas y trituradas se muelen para hacer pan, el cual puede guardarse durante mucho tiempo”*.

Este aprovechamiento de las bellotas como alimento por parte de los pueblos prerromanos peninsulares (GARCÍA Y BELLIDO, 1978; SCHULTEN, 1963: 372) durante la 2ª Edad del Hierro, también nos lo describe otro autor latino como Plinio el Viejo: *“Es cosa cierta que aún hoy día la bellota constituye una riqueza para muchos pueblos hasta en tiempos de paz. Habiendo escasez de cereales se secan las bellotas, se las monda, se amasa la harina en forma de pan. Actualmente incluso en las Hispanias la bellota figura entre los postres”*.

Existe un sector de la investigación crítico con la utilización excesivamente generalizadora de los datos de las fuentes romanas, que pone en cuestión la verdadera importancia de las bellotas en la dieta de los pueblos prerromanos de la Península Ibérica. Desde esta posición se resalta que la crítica textual demuestra que en ocasiones las fuentes clásicas manejan datos de segunda o tercera mano, procedentes de una recogida de datos deficiente, con imprecisiones geográficas importantes y un acusado etnocentrismo desde el que el autor resaltaría los aspectos más cho-

cantes o presuntamente menos civilizados, a fin de marcar las diferencias entre el culto mundo romano, y el indígena “primitivo”, susceptible de ser conquistado e integrado en el mundo civilizado (VÁZQUEZ, 1980); (BERMEJO, 1983). Sin embargo se podría dudar hasta que punto el rechazo etnocéntrico que estos autores atribuyen a los autores romanos no es sino un trasunto de la sanción negativa del investigador contemporáneo ante un tipo de alimento asociado a la penuria alimentaria de épocas recientes. ¿Es posible la extrañeza de los legionarios romanos ante el uso alimenticio de la bellota en la Península Ibérica? Quizás sí, pero no debemos olvidar que la encina y su fruto eran también habituales para los habitantes de la Península Itálica. Paradójicamente a pesar de no formar parte de su experiencia vital, para los mandos militares de mayor rango, los historiadores y geógrafos, el consumo de bellotas como alimento no se identifica con pueblos salvajes.

En la cultura clásica el consumo de bellotas no era necesariamente un sinónimo de barbarie, pues desde el siglo VII a.C. el poeta HESÍODO (1978) al describir el pasado feliz de la Humanidad, que califica de Edad de Oro, indica que la tierra ofrece abundante sustento: *“...la encina está cargada de bellotas en sus ramas altas y de abejas en las de en medio”*.

Igualmente PAUSANIAS (1994) al hablar de la región de la Arcadia, cita a Pelasgo, el patriarca mítico de los primitivos pobladores autóctonos griegos, que les enseñó a alimentarse con las bellotas del roble asiático y a desechar las hierbas y las raíces perjudiciales. Un hecho que vuelve a ser citado en el momento en que Arcadia fue negada a los espartanos por la Sibila de Delfos, en la consulta realizada para conocer sus posibilidades de invasión. Según nos cuenta HERODOTO (1977: 140): *“...¿Arcadia me pides?. Mucho me pides. No te la daré. En Arcadia hay muchos hombres que comen bellotas que te detendrán”*.

La Arcadia feliz donde discurre un pasado idealizado de la Humanidad, como se recuerda en el capítulo XI del Quijote en el que se describe la hospitalidad de los cabreros. En él se narra como durante la cena: *“...acabado el servicio de la carne, tendieron sobre las zaleas gran cantidad de bellotas avellanadas...”*. Bellotas que provocan el famoso discurso de Don Quijote sobre la

Edad de Oro, simbolizada desde Hesíodo hasta Virgilio y Horacio por las bellotas que alimentaban a la Humanidad en un pasado edénico.

BIBLIOGRAFÍA

- BLASCO, C.; 1997. Manifestaciones funerarias de la Edad del Bronce en la Meseta. *Saguntum* 30: 173-190.
- BUENO, P.; DE BALBÍN, R. Y BARROSO, R.; 2005. *El dolmen de Azután (Toledo). Áreas de habitación y áreas funerarias en la cuenca interior del Tajo*. Universidad de Alcalá - Diputación de Toledo. Toledo.
- BURILLO, F. Y PICAZO, J.V.; 1997. El sistema ibérico turolense durante el segundo milenio a.C. *Saguntum* 30: 29-58.
- BERMEJO, J.C.; 1983. Etnografía castreña e historiografía clásica. En: *Estudios de cultura castrexa e de Historia Antigua de Galicia*. Santiago de Compostela.
- BUTZER, K.; 1989. *Arqueología una ecología del Hombre*. Editorial Bellaterra. Barcelona.
- BUXÓ, R.; 1997. *Arqueología de las Plantas*. Editorial Crítica. Barcelona.
- CERDEÑO, M.L. Y JUEZ, P.; 2002. *El castro celtibérico de El Ceremeño (Herrería, Guadalajara)*. Monografías arqueológicas del S.A.E.T. 8. Ed. S.A.E.T. Zaragoza.
- DÍAZ-ANDREU, M.; 1994. La Edad del Bronce en el Noroeste de la Meseta Sur. En: *Actas del Simposio: La Edad del Bronce en Castilla-La Mancha*: 145-172. Diputación de Toledo. Toledo.
- DÍAZ DEL RÍO ESPAÑOL, P.; 1995. Campesinado y gestión pluriactiva del ecosistema: Un marco teórico para el análisis del III y II milenios a.C. en la Meseta peninsular. *Trabajos de Prehistoria* 52(2): 99-109.
- DOMÍNGUEZ MARTÍN, R.; 1992. Campesinos, mercado y adaptación. Una propuesta de síntesis e interpretación desde una perspectiva interdisciplinar. *Noticiario de Historia Agraria* 3: 91-130.
- FERNÁNDEZ GÓMEZ, F.; 1986. *Excavaciones arqueológicas en el Raso de Candeleda I y II*. Institución "Gran Duque de Alba". Diputación Provincial. Ávila.
- FORTEA, F.J. Y AURA, E.; 1987. Una escena de vareo en La Sarga (Alcoy). Aportaciones a los problemas del arte levantino. En: *Archivo de Prehistoria Levantina. Homenaje a Domingo Fletcher XVII* (I).
- GARCÍA Y BELLIDO, A.; 1968. *España y los españoles hace dos mil años. Según la geografía de Estrabón*. Editorial. Austral. Madrid.
- HERODOTO; 1977. *Historia*. Libro I. Introducción de F. R. Adrados. Traducción y notas de Carlos Schrader. Editorial Gredos. Madrid.
- HESÍODO; 1978. *Los Trabajos y los Días. Obras y fragmentos*. Traducción y notas de Aurelio Pérez Jiménez y Alfonso Martínez Díez. Editorial Gredos. Madrid.
- HOPF, M.; 1991. South and Southwest Europe. In: V. Zaist, Wasylkova & Behre (eds.). *Progress in Old World Palaeoethnoby*: 241-278. Rotterdam.
- JUAN-TRESESERRAS, J.; 1997. *Procesado y preparación de alimentos vegetales para consumo humano. Aportaciones del estudio de fitolitos, almidones y lípidos en yacimientos arqueológicos prehistóricos y protohistóricos*. Tesis Doctoral (inérita). Departamento Prehistoria, Historia Antigua y Arqueología. Universidad de Barcelona. Barcelona.
- LLANOS, A.; 1976. *Poblado prehistórico de La Hoya*. Instituto Alavés de Arqueología. Vitoria.
- MOURE, A.; 1992. Economía y aprovechamiento del medio en la Prehistoria de España y Portugal. En: *Elefantes, ciervos y ovicápridos*: 9-16. Universidad de Cantabria. Santander.
- NÁJERA, T.; 1984. *La Edad del Bronce en la Mancha Occidental*. Tesis Doctorales. N° 458. Resumen de Tesis Doctorales. Universidad de Granada. Granada.
- PAUSANIAS; 1994. *Descripción de Grecia*. Libros VII-X. Traducción de María Cruz Herrero Ingelmo. Editorial Gredos. Madrid.
- PEÑA-CHOCARRO, L. Y ZAPATA, L.; 1999. El uso de los recursos vegetales durante la Prehistoria: Técnicas de recuperación y análisis de macrorrestos vegetales. En: *II Congreso de Arqueología Peninsular. Primer Milenio y Metodología III*: 667-672. Universidad de Alcalá. Fundación Rei Afonso Henriques. Alcalá de Henares.
- RENFREW, J.; 1973. *Paleoethnobotany: The Prehistoric food Plants of The Near East and Europe*. New York.

- RENFREW, C. Y BAHN, P.; 1993. *Arqueología. Teorías, Métodos y Práctica*. Editorial. Akal. Madrid.
- RIVERA, D.; OBÓN, C. Y DÍAZ-ANDREU, M.; 1994. Estudio del aprovechamiento del medio natural en el yacimiento de la Edad del Bronce de El Recuenco (Cervera del Llano, Cuenca). Análisis Paleobotánicos. *Trabajos de Prehistoria* 51(2): 169-78.
- SCHULTEN, A.; 1963. *Geografía y Etnografía antigua de la Península Ibérica 2*. C.S.I.C. Madrid.
- SIRET, E. Y SIRET, L.; 1890. *Las primeras edades del metal en el sudeste de España*. Barcelona.
- UZQUIANO, P.; 1995. L'évolution de la végétation à l'Holocène initial dans le Nord de l'Espe à partir de l'étude anthracologique de trois sites archéologiques. *Quaternaire* 6(2): 77-83.
- VÁZQUEZ, J.C.; 1980. La economía castreña del Norte del Miño. *Revista de Guimaraes*.
- ZOHARY, D. & HOPF, M.; 1988. *Domestication of Plants in the Old World*. 1ª edición. Clarendon Press. Oxford.