

Raquel Vilaça | Miguel Serra

(editores)

**Matar a fome, alimentar a alma, criar sociabilidades**  
Alimentação e comensalidade nas sociedades pré e proto-históricas

**To feed the body, to nourish the soul, to create sociability**  
Food and commensality in pre and protohistoric societies



COIMBRA | 2016



Raquel Vilaça | Miguel Serra

(editores)

**Matar a fome, alimentar a alma, criar sociabilidades**  
**Alimentação e comensalidade nas sociedades pré e proto-históricas**

**To feed the body, to nourish the soul, to create sociability**  
**Food and commensality in pre and protohistoric societies**



## FICHA TÉCNICA

### **Título**

Matar a fome, alimentar a alma, criar sociabilidades  
Alimentação e comensalidade nas sociedades pré e proto-históricas

To feed the body, to nourish the soul, to create sociability  
Food and commensality in pre and protohistoric societies

### **Coordenação editorial**

Raquel Vilaça | Miguel Serra

### **Paginação e Edição de imagem**

José Luís Madeira

### **Capa**

Solveira (Foto: Carlo Bottaini)

### **Edição**

Instituto de Arqueologia | Secção de Arqueologia | FLUC  
Centro de Estudos Pré-Históricos da Beira Alta | CEPBA  
Palimpsesto, Estudo e Preservação do Património Cultural Lda.

### **ISBN**

978-972-99352-6-8

Suporte electrónico | Formato PDF



## ÍNDICE

Introdução .....	9
Introduction .....	13
Gonzalo Aranda Jiménez - <i>Meat consumption as a social strategy: feeding new identities in Early Bronze Age societies in Iberia</i> .....	17
Vera Pereira – <i>Repastos Alentejanos. Dados preliminares da fauna de Porto Torrão (Ferreira do Alentejo)</i> .....	39
Eduardo Porfírio e Miguel Serra - <i>Bronze Age funerary commensality in the southwest of the Iberian Peninsula. A perspective from Torre Velha 3 and other hipogea sites found in the Portuguese left bank of the Guadiana river</i> .....	55
Maria de Jesus Sanches – <i>Animal bones, seeds and fruits recovered from Crasto de Palheiros. A contribution to the study of diet and commensality in the recent Pre-History and Iron Age of Northern Portugal</i> .....	85
Xosé-Lois Armada e Raquel Vilaça – <i>Rituales de comensalidad en el Bronce Final de la Iberia atlántica: artefactos metálicos, contextos e interpretación</i> .....	127
Bárbara Armbruster - <i>Recipientes proto-históricos de ouro da Europa ocidental e nórdica: morfologia, tecnologia e simbologia</i> .....	159
João Luís Cardoso e Ana Arruda - <i>Faunas domésticas e rituais funerários em Alcácer do Sal (Idade do Ferro)</i> .....	193
Virgílio Correia - <i>The western Iberia silver hoards: tradition and innovation in Later Iron Age societies commensality</i> .....	219





## INTRODUÇÃO

O Outono de 2014 proporcionou a realização, em Coimbra, do colóquio internacional *Matar a fome, alimentar a alma, criar sociabilidades. Alimentação e comensalidade nas sociedades pré e proto-históricas. / To feed the body, to nourish the soul, to create sociability. Food and commensality in pre and protohistoric societies.*

Para discutir o tema proposto, com comunicações formais ou com intervenções nos tempos de discussão, juntaram-se aos investigadores portugueses e público presente outros colegas vindos de Espanha, França e Inglaterra (Granada, Cáceres, Toulouse, Londres).

O “apetite” pelo assunto despertou o interesse de muitos, fazendo jus à pertinente escolha de um tema que gerara, ao longo da preparação desse encontro, alguma resistência. Mas a realidade é que se registou, naquele dia de 31 de Outubro de 2014, sala cheia no Anfiteatro IV da Faculdade de Letras, com mais de 100 inscritos, numa maioria de estudantes universitários.

Eles foram o alvo humano da jornada, afirmando a dinâmica dos estudos em Arqueologia na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, neste caso no que à Pré e Proto-história respeita. O êxito desta e de outras iniciativas passadas promovidas pelo Instituto de Arqueologia nos últimos anos em parceria com outras entidades e com figurinos vários<sup>1</sup>, mas procurando sempre envolver os estudantes, quer na sua organização<sup>2</sup>, quer participando através da apresentação de comunicações — como agora voltou a acontecer —, intervindo nos debates ou marcando presença, impele-nos a continuar.

Neste caso, juntámo-nos, num esforço conjunto e em profícua colaboração, o Instituto de Arqueologia/ Secção de Arqueologia do Departamento de História, Estudos Europeus, Arqueologia e Artes da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, o Centro de Estudos Pré-históricos da Beira Alta — CEPBA e a empresa Palimpsesto — Estudo e Preservação do Património Cultural, Lda., entidades com objectivos e atribuições específicas distintas, mas convergentes na investigação, preservação e divulgação do património arqueológico.

Institucionalmente, na sessão de abertura, o Departamento e a Faculdade fizeram-se representar, respectivamente, pelo seu Director, Senhor Prof. Doutor João Maria André, e pela Senhora Sub-Directora, Prof<sup>a</sup> Doutora Ana Teresa Peixinho. O evento contou com os patrocínios da Fundação para

---

<sup>1</sup> Em 2009 o Instituto de Arqueologia promoveu as Primeiras Jornadas de Pré e de Proto-história, a que se seguiram, em 2011, as Segundas, neste caso traduzidas em livro [Vilaça, R. & Serra, M., coord., *Idade do Bronze do Sudoeste. Novas perspectivas sobre uma velha problemática*, 2014, Coimbra, Instituto de Arqueologia/Secção de Arqueologia FLUC, Palimpsesto, Estudo e Preservação do Património Cultural Lda., Centro de Estudos em Arqueologia, Artes e Ciências do Património. [http://www.uc.pt/fluc/iarq/pub\\_online/pdfs\\_online/2014\\_Bronze\\_sw](http://www.uc.pt/fluc/iarq/pub_online/pdfs_online/2014_Bronze_sw)]. E em Maio de 2013, foram ainda organizados três workshops, *Tu fazes, eu parto... juntos colamos*. Contributos da etnografia e arqueologia experimental na interpretação de cerâmicas, que a Doutora Ana Bica Osório, então aluna de Doutoramento em Arqueologia da FLUC, dinamizou com a entusiasta participação activa de estudantes de 1º e 2º ciclos.

<sup>2</sup> No caso presente, como elementos do eficiente Secretariado, deixamos uma palavra de agradecimento a Ana Amor Santos, Ana Catarina Santos, Ana Rita Sampaio, Andreia Ribeiro, Luís Alexandre, Pedro Baptista, Sara Pereira e Steffan Davies.

a Ciência e Tecnologia (Ministério da Educação e Ciência), da Beta Analytic, Ltd. e ainda com o apoio do Banco BPI. A todos expressamos o nosso agradecimento.

Nas áreas da Antropologia e da Sociologia desde há muito tempo se reconhece o importante papel desempenhado pela comensalidade e pela ritualização a ela inerente, na definição e manutenção da identidade cultural dos grupos humanos, nomeadamente no que se refere à forma como estes conceptualizam e materializam as suas estruturas sociais e no modo como articulam as relações com o mundo e com outras comunidades envolventes. Também na História este tema, transversal no tempo, por conseguinte, omnipresente, pode ser perspectivado de distintos pontos de vista<sup>3</sup>.

No âmbito específico da Arqueologia, com um campo imenso a explorar, a relevância e actualidade do tema escolhido, expresso nas agendas científicas da América à “Velha Europa”, do Atlântico ao Mediterrâneo, tem sido menorizado pelos arqueólogos portugueses em fóruns específicos, em concreto da Pré e da Proto-história. Efectivamente, os estudos da alimentação e bebida com ênfase nas vertentes social e simbólica têm sido tratados de modo desigual face a outros elementos mais abundante e recorrentemente analisados, como as cerâmicas, os metais, ou os líticos.

Tidos no seu conjunto, os contextos associados à alimentação e à comensalidade assumem papel relevante na compreensão dos hábitos, vivências e interacção entre membros de uma comunidade. Integrando, mas também excluindo. A comida e a bebida, assim como todas as materialidades associadas ao seu processamento e consumo, para além das funções económicas e alimentares mais imediatas, de sobrevivência, converteram-se ao longo dos tempos, e daqueles tempos específicos de sociedades ágrafas, em poderosos veículos de desenvolvimento de integração cultural e de comunicação simbólica.

A edição que ora se materializa procura deixar alguns testemunhos que permitem dar continuidade ao debate, na sequência de outras publicações<sup>4</sup>. Partindo das principais perspectivas teóricas subjacentes às temáticas da alimentação e comensalidade, este livro tem como referente privilegiado a análise de contextos arqueológicos do Ocidente Peninsular, sem esquecer o espaço europeu, onde o consumo ritualizado de alimentos e de bebidas, bem como os instrumentos e alfaia manipulados nesses cenários, terão desempenhado papel relevante no desenvolvimento das estratégias de interacção, de vivências e de estruturação social das comunidades pré e proto-históricas.

O primeiro texto coube ao autor da conferência inaugural, Gonzalo Aranda Jiménez, investigador com largo percurso nesta temática e que centrou o seu contributo numa pormenorizada análise ao significado social do consumo de alimentos como criador de relações identitárias e construtor de

---

<sup>3</sup> Refira-se a existência, na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, de um mestrado em “Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade” e de um doutoramento em “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades”. A vertente arqueológica, que estes cursos não integram, era assegurada na unidade curricular de 1º ciclo “Expressões Rituais e Simbólicas na Pré e Proto-história”, entretanto e infelizmente desaparecida com a Reforma da Oferta Formativa aprovada em 2014.

<sup>4</sup> Entre outros: ARANDA, G., MONTÓN-SUBÍAS, S., SÁNCHEZ ROMERO, M. (eds.) (2011) – *Guess who’s coming to dinner. Feasting rituals in the Prehistoric Societies of Europe and Near East*. Oxford and Oakville, Oxbow Books. BRAY, T. L. (ed.) (2003) – *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*. New York, Plenum. DIETLER, M. & HAYDEN, B. (eds.) (2001), *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*. Washington and London, Smithsonian Institution Press. HALSTEAD, P. & BARRETT, J. C. (eds.) (2004), *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*. Oxford, Oxbow. PARKER, M. (ed.) (2003) – *Food, Culture and Identity in the Neolithic and Early Bronze Age*. British Archaeological Reports. International Series 1117. Oxford, Archaeopress.

memórias colectivas e individuais de sociedades pré e proto-históricas peninsulares.

Vera Pereira assina um texto dedicado aos “Repastos Alentejanos” no qual analisa dados arqueozoológicos provenientes de escavações realizadas no povoado de Porto Torrão (Ferreira do Alentejo) para distinguir hábitos de consumo das populações calcolíticas da planície alentejana.

Eduardo Porfírio e Miguel Serra conduzem-nos para o mundo do Bronze do Sudoeste onde, a partir da análise de dados obtidos no sítio de Torre Velha 3 (Serpa), discutem a importância dos actos de comensalidade funerária para a criação de laços sociais e da coesão comunitária como factor indispensável para a exploração do território.

Maria de Jesus Sanches mostra-nos como, a partir de discretas evidências arqueológicas (fauna, sementes e frutos) do Calcolítico e Idade do Ferro descobertas no Crasto de Palheiros (Mirandela) se podem intuir práticas de comensalidade onde o “fogo” surge como o elemento congregador.

Xosé Lois Armada e Raquel Vilaça centram-se nas “alfaias” metálicas (caldeirões, espetos articulados e ganchos de carne) vinculadas a festins e rituais de comensalidade do Bronze Final do Ocidente Peninsular, elaborando uma revisão crítica e discutindo o seu significado social face aos respectivos contextos.

Barbara Armbruster apresenta, numa síntese abrangente e interdisciplinar, os recipientes de ouro das Idades do Bronze e do Ferro do norte e ocidente europeu, analisando-os a nível tipológico e funcional, tecnológico e simbólico.

João Luís Cardoso e Ana Margarida Arruda estudam o conjunto faunístico da importante necrópole do Olival do Senhor dos Mártires (Alcácer do Sal), entendendo-o como resultante de oferendas, ou como alimentos consumidos em “banquete”, que valorizam face a outras práticas rituais de raiz oriental.

Virgílio Hipólito Correia remete-nos para os tesouros de prata de finais da Idade do Ferro do ocidente peninsular, enfatizando, numa perspectiva da prática do symposium, o significado das baixelas metálicas em articulação com cerâmicas gregas e outras locais.

E assim chega até vós este livro, cerca de dois anos após a realização do colóquio, livro que permitirá aos que não puderam estar então presentes “degustar” agora os assuntos abordados.

Outubro de 2016  
Raquel Vilaça e Miguel Serra



Sessão de abertura

## INTRODUCTION

In the autumn of 2014, the international colloquium “Matar a fome, alimentar a alma, criar sociabilidades. Alimentação e comensalidade nas sociedades pré e proto-históricas. / To feed the body, to nourish the soul, to create sociability. Food and commensality in pre and proto-historic societies” was held in Coimbra.

In order to discuss the proposed theme, through formal communications or through interventions during moments of discussion, other colleagues from Spain, France and England (Granada, Cáceres, Toulouse, London) joined Portuguese researchers and the public.

The “appetite” for the subject aroused the interest of many, justifying the pertinent choice of a theme that had generated, during the preparation of this event, some resistance. But the reality is that, on October 31, 2014, there was a full attendance in the Amphitheater IV of the Faculty of Arts and Humanities, with over 100 enrolled, the majority of which were university students.

They were the human target of the project, thus affirming the dynamicity of the Archaeological studies in the Faculty of Arts and Humanities of the University of Coimbra, in this case in respect to pre and proto-history. The success of this and other past initiatives supported by the Institute of Archaeology in recent years, in partnership with other entities and with various persons<sup>1</sup>, but always attempting to involve the students, be it through their organization<sup>2</sup>, or by their participation through the presentation of communications – as has happened again now -intervening in the debates or making their presence noted, impels us to continue. In this case, we have joined the Institute of Archaeology / Archaeological Section of the Department of History, European Studies, Archeology and Arts of the Faculty of Arts and Humanities of the University of Coimbra, the “Centro de Estudos Pré-Históricos da Beira Alta” – CEPBA, and the company Palimpsesto - Estudo e Preservação do Património Cultural, Lda., entities with specific objectives and attributions, but convergent in their efforts for research, preservation and dissemination of archaeological heritage.

Institutionally, at the opening session, the Department and the Faculty were represented, respectively, by its Director, Mr. Prof. João Maria André, and the Sub-Director Prof. Ana Teresa Peixinho. The event was sponsored by the “Fundação para a Ciência e Tecnologia” (Ministry of Education and

---

<sup>1</sup> In 2009 the Institute of Archaeology supported the “Primeiras Jornadas de Pré e de Proto-história”, that were followed, in 2011, by the “Segundas Jornadas de Pré e de Proto-história”, that were converted in book format [Vilaça, R. & Serra, M., coord., *Idade do Bronze do Sudoeste. Novas perspetivas sobre uma velha problemática*, 2014, Coimbra, Instituto de Arqueologia/Secção de Arqueologia FLUC, Palimpsesto, Estudo e Preservação do Património Cultural Lda., Centro de Estudos em Arqueologia, Artes e Ciências do Património. [http://www.uc.pt/fluc/iarg/pub\\_online/pdfs\\_online/2014\\_Bronze\\_sw](http://www.uc.pt/fluc/iarg/pub_online/pdfs_online/2014_Bronze_sw)]. And in May 2013, three workshops were also organized, “*Tu fazes, eu parto... juntos colamos. Contributos da etnografia e arqueologia experimental na interpretação de cerâmicas*”, that Dr. Ana Bica Osório, then a pupil taking a Doctorate in Archaeology from FLUC, dynamized with the enthusiastic active participation of students of the 1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> study cycles (Bachelors and Masters degrees respectively).

<sup>2</sup> In the present case, as elements of the efficient Secretariat, we leave a word of appreciation to Ana Amor Santos, Ana Catarina Santos, Ana Rita Sampaio, Andreia Ribeiro, Luís Alexandre, Pedro Baptista, Sara Pereira and Steffan Davies.

Science), Beta Analytic, Ltd. and also counted on support from BPI Bank. We are grateful to all of you.

In the fields of Anthropology and Sociology, the important role played by commensality and the ritualization inherent in it, in the definition and maintenance of the cultural identity of human groups, has been recognized for a long time, with particular regard to the way in which these groups conceptualize and materialize their social structures and how they articulate relationships with the world and with other surrounding communities. Even in History, this timeless omnipresent theme, can be viewed from different points of view<sup>3</sup>.

In the specific context of Archeology, with an immense field to explore, the relevance and contemporaneousness of the chosen theme, expressed in scientific agendas that span America to “Old Europe”, from the Atlantic to the Mediterranean, has been debated by Portuguese archaeologists in specific forums, specifically from Pre and the Proto-history fields. In fact, studies pertaining to food and drink, with an emphasis on the social and symbolic aspects, have been treated unequally towards other more abundant and recurring elements, such as ceramics, metals, or lithics. Taken together, the contexts associated with food and commensality play a relevant role in understanding the habits, experiences and interaction between members of a community. They integrate but also exclude. Food and drink, as well as all the materialities associated with their processing and consumption, beyond the immediate economic and alimentary functions for survival, have become over time, and in these specific times of prehistoric societies, powerful vehicles for the development of cultural integration and symbolic communication.

This very edition seeks to leave some testimonies that allow the debate to continue, following other published works<sup>4</sup>. Stemming from the main theoretical frameworks underlying the themes of food and commensality, this book focuses mainly on the analysis of archaeological contexts of the Western Iberian Peninsula, not forgoing the remaining European territory, where the ritualized consumption of food and beverages, as well as the instruments and tools manipulated in these contexts, have played a relevant role in the development of strategies for interaction, living and social structuring of pre and proto-historical communities.

The first text was written by the author of the inaugural conference, Gonzalo Aranda Jiménez, a researcher with a long line of work in this subject, and who focused his contribution on a detailed analysis of the social meaning of food consumption and its role as a manufacturer of identity relationships and constructor of the collective and individual memories held in Pre and Proto-historical Iberian societies.

Vera Pereira presents us with a text dedicated to the “Repastos Alentejanos” (Meals from Alentejo) which analyzes archaeozoological data from excavations carried out in the site of Porto Torrão (Ferreira

---

<sup>3</sup> It should be noted that in Faculty of Arts and Humanities of the University of Coimbra there is a master’s degree on “Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade” (*Food: Sources, Culture and Society*) and a doctorate degree on “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades” (*Food Heritage: Cultures and Identities*).

<sup>4</sup> Among others: ARANDA, G., MONTÓN-SUBÍAS, S., SÁNCHEZ ROMERO, M. (eds.) (2011) – *Guess who’s coming to dinner. Feasting rituals in the Prehistoric Societies of Europe and Near East*. Oxford and Oakville, Oxbow Books. BRAY, T. L. (ed.) (2003) – *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*. New York, Plenum. DIETLER, M. & HAYDEN, B. (eds.) (2001), *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*. Washington and London, Smithsonian Institution Press. HALSTEAD, P. & BARRETT, J. C. (eds.) (2004), *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*. Oxford, Oxbow. PARKER, M. (ed.) (2003) – *Food, Culture and Identity in the Neolithic and Early Bronze Age*. British Archaeological Reports. International Series 1117. Oxford, Archaeopress.



do Alentejo) to identify consumption habits of Chalcolithic populations in the Alentejo plains.

Eduardo Porfírio and Miguel Serra lead us into the world of Southwest Iberia Bronze Age, and with the analysis of data obtained at the site of Torre Velha 3 (Serpa) they discuss the importance of funerary commensality acts for the creation of social bonds and community cohesion as an indispensable factor for territorial exploitation.

Maria de Jesus Sanches shows us how, from discrete archaeological evidence (fauna, seeds and fruits) from the Chalcolithic and Iron Age, discovered in Crasto de Palheiros (Mirandela), one can understand commensal practices where “fire” presents itself as the element of congregation.

Xosé Lois Armada and Raquel Vilaça focus on metal “utensils” (cauldrons, articulated skewers and flesh hooks) linked to feasts and dining rituals from the Late Bronze Age of Western Iberia, elaborating a critical review and discussing their social significance in relation to their respective contexts.

Barbara Armbruster presents, in a comprehensive and interdisciplinary synthesis, the gold containers of the Bronze and Iron Ages of northern and Western Europe, analyzing them typologically and functionally, technologically and symbolically.

João Luís Cardoso and Ana Margarida Arruda study the faunal complex of the important necropolis of Olival do Senhor dos Mártires (Alcácer do Sal), postulating that it is a result of offerings, or as foods consumed in “banquet”, things they value in comparison to other ritual practices with oriental roots.

Virgílio Hipólito Correia takes us to the silver treasures of the late Iron Age of Western Iberia, emphasizing, from a perspective that lies on practice of the symposium, the meaning of the metallic dishes in articulation with ceramics from Greece and other places.

And so this book comes to you, about two years after the colloquium, a book that will allow those who could not then be present to “savor” the topics here discussed.

October 2016  
Raquel Vilaça & Miguel Serra

(Translated from Portuguese original by Steffan Davies)







Imagens do Colóquio







FLUC FACULDADE DE LETRAS  
UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA,  
ESTUDOS EUROPEUS,  
ARQUEOLOGIA E ARTES



INSTITUTO DE ARQUEOLOGIA  
SEÇÃO DE ARQUEOLOGIA  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA, ESTUDOS EUROPEUS E ARTES  
PAL. DE LETRAS - PALÁCIO SUB-ALTA - 3000-395 COIMBRA



C.E.P.B.A. CENTRO DE ESTUDOS  
PRÉ-HISTÓRICOS DA BEIRA ALTA



Estudo e Preservação do Património Cultural, Lda  
www.palimpsesto.pt - geral@palimpsesto.pt - Tel: 239 095 421