

OPHIUSSA

REVISTA DO CENTRO DE ARQUEOLOGIA DA UNIVERSIDADE DE LISBOA

ISSN 1645-653X
E-ISSN 2184-173X



CENTRO DE ARQUEOLOGIA
DA UNIVERSIDADE
DE LISBOA

uniarq

2 - 2018



UNIVERSIDADE
DE LISBOA



LETRAS
LISBOA

FCT

Fundação para a Ciência e a Tecnologia
MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR



CENTRO DE ARQUEOLOGIA
DA UNIVERSIDADE
DE LISBOA

uniarq

OPHIUSSA. Revista do Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa

ISSN 1645-653X / E-ISSN 2184-173X

Publicação anual

Volume 2 – 2018

Direcção e Coordenação Editorial:

Ana Catarina Sousa
Elisa Sousa

Conselho Científico:

André Teixeira (Universidade Nova de Lisboa)
Carlos Fabião (Universidade de Lisboa)
Catarina Viegas (Universidade de Lisboa)
Gloria Mora (Universidad Autónoma de Madrid)
Grégor Marchand (Centre National de la Recherche Scientifique)
João Pedro Bernardes (Universidade do Algarve)
José Remesal (Universidade de Barcelona)
Leonor Rocha (Universidade de Évora)
Manuela Martins (Universidade do Minho)
Maria Barroso Gonçalves (Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa)
Mariana Diniz (Universidade de Lisboa)
Raquel Vilaça (Universidade de Coimbra)
Xavier Terradas Battle (Consejo Superior de Investigaciones Científicas)

Secretariado: André Pereira

Capa: André Pereira sobre vaso cerâmico de Camposoto (desenho de António Sáez Romero / Joan Ramon Torres).

Paginação: Elisa Sousa

Impressão: Europress

Data de impressão: Dezembro de 2018

Edição impressa (preto e branco): 300 exemplares

Edição digital (a cores): www.ophiussa.letras.ulisboa.pt

ISSN: 1645-653X / E-ISSN 2184-173X

Depósito legal: 190404/03

Copyright © 2018, os autores

Edição:

UNIARQ – Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras de Lisboa, 1600-214 – Lisboa.
www.uniaraq.net - www.ophiussa.letras.ulisboa.pt - uniaraq@letras.ulisboa.pt

Revista fundada por Victor S. Gonçalves (1996).

O cumprimento do acordo ortográfico de 1990 foi opção de cada autor.

Esta publicação é financiada por fundos nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projecto UID/ARQ/00698/2013.

OPHIUSSA

VOLUME 2, 2018, PÁGINAS 137-165. SUBMETIDO A 19.06.2018. ACEITE A 17.09.2018.

PUCHEROS Y FOGONES. APROXIMACIÓN A LA EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE «CERÁMICAS DE COCINA» PÚNICAS Y TARDOPÚNICAS EN GADIR

POTS AND HEARTHES. AN APPROACH TO THE EVOLUTION OF THE PRODUCTION OF 'COOKING WARES' IN PUNIC AND LATE PUNIC GADIR

ANTONIO M. SÁEZ ROMERO ¹

RESUMEN

A pesar de ser un indicador arqueológico de gran magnitud para el estudio de las tradiciones culinarias de las comunidades locales, así como la evolución de los cambios tecnológicos y en las influencias ("modas") recibidas por éstas en una materia tan vital como la gestión alimentaria, las cerámicas destinadas al fuego han sido hasta el momento poco estudiadas en el marco de la Bahía de Cádiz de época prerromana. Se propone ahora una sistematización de su evolución desde la fase fenicia arcaica hasta los primeros pasos de la "romanización" de la zona, atendiendo especialmente a los repertorios de los siglos VI-I a.C. El estudio tipológico permite plantear las líneas básicas de la evolución tecnológica de estos elementos esenciales para entender las cocinas coloniales y post-coloniales, e inferir la progresiva "helenización" formal de las piezas usadas para cocinar al fuego los alimentos y los posteriores cambios tras la anexión romana. Asimismo, constituye la base sobre la que se han desarrollado algunas experiencias iniciales de cálculo de capacidades y el rastreo de procedimientos de estandarización, así como ensayos de Arqueología Experimental (usando reproducciones de estas cerámicas) para determinar funcionalidades.

Palabras clave: Gadir; Fenicios; Púnicos; Cerámica; Cocina; Alimentación; Estandarización.

ABSTRACT

In spite of being an archaeological indicator of great magnitude for the study of the culinary traditions of the local communities, as well as the evolution of the technological changes and the influences received ("to be in style") in a matter as vital as the management of foodstuff, the ceramics used to cook have been little studied in the area of the Bay of Cadiz in the pre-Roman period. It is now proposed a typological categorization of its evolution from the the Phoenician period to the first steps of the "Romanization" of the bay, paying particular attention to the repertoires of the 6th-1st centuries BCE. The typological study allows us to present the basic lines of technological evolution of these items, a essential cluster to understand colonial and post-colonial cooking patterns, and to understand the progressive 'Hellenization' of the vessels used to cook and the subsequent changes after Roman annexation. Also, it is the basis on which have been developed some initial tests to calculate capacities and track standardization procedures, as well as to develop Experimental Archaeology testing (using reproductions of these ceramics) to determine functionalities.

Keywords: Gadir; Phoenicians; Punics; Pottery; Cooking; Food; Standardization.

1. INTRODUCCIÓN: OBJETIVOS, JUSTIFICACIÓN Y METODOLOGÍA

Hace ya más de una década dedicamos un primer trabajo a la sistematización de la “cerámica común” producida y consumida en Gadir en época púnica (Sáez 2005), incluyendo en dicha primera tentativa tipológica las consideradas como “cerámicas de cocina” o “de fuego”, probablemente con un criterio metodológico incorrecto al unir en un único artículo dos realidades diferentes tanto desde la perspectiva tecnológica como funcional. En obras posteriores (Sáez 2008 y 2010) refinamos dicha propuesta desde el punto de vista formal, afinando cronologías y sumando perfiles, sobre todo para las etapas más oscuras hasta entonces -como el siglo IV a.C.- pero sin aportar nuevos acercamientos alejados de la indudablemente necesaria necesidad de clasificar y datar. La información generada en los últimos años sobre todo a partir del estudio de nuevos contextos de ambientes productivos gadiritas permite ahora revisar estos puntos más débiles de la investigación de la cerámica local “de usos culinarios”, ofreciendo la posibilidad de completar los vacíos hasta aproximarnos a una secuencia de evolución completa desde la etapa tardoarcaica y a la elaboración de un catálogo de formas (y servicios) mucho más completo del hasta ahora disponible. Este nuevo escenario a su vez hace posible discriminar con más facilidad y precisión los elementos que formaron parte de la tradición heredada de la producción cerámica fenicia occidental arcaica de las adiciones en forma de imitaciones o interpretaciones de tipos/familias adquiridas por los repertorios locales a partir de prototipos foráneos de diverso origen, aspecto este que constituye el objeto central de estas páginas. De este modo, esta nueva propuesta viene a completar una revisión reciente de otras categorías cerámicas íntimamente conectadas con la cocina, como las vajillas de mesa barnizadas (Niveau – Sáez 2016) o sin barnizar (Sáez 2014), permitiendo una visión más global del panorama productivo y de consumo local entre los siglos VI y I a.C.

La estructura general del trabajo, más allá de esta formulación inicial de la cuestión, está orientada principalmente al abordaje directo de la documentación material disponible y su valoración intentando cubrir de forma íntegra el lapso temporal comprendido entre la transición urbana y la primera fase de asimilación romana, por lo que en buena medida no se abandona la línea tipológica ya iniciada en los trabajos precedentes.

El análisis de los datos gadiritas quedará dividido en varios bloques pretendidamente simétricos en cuanto a su planteamiento, aunque desiguales respecto a los tramos cronológicos cubiertos por cada uno de ellos (los cuales en ningún caso intentan reflejar compartimentos estancos o coyunturas claramente divididas por hechos históricos relevantes o traumáticos, aunque se apoyen en ellos). El primero de estos bloques quedará centrado en la etapa tardoarcaica (c. 525-425 a.C.), mientras que un segundo apartado fijará nuestra atención sobre la fase final del siglo V y su proyección hasta la primera mitad del siglo IV (c. 425-350 a.C.); un tercer epígrafe cubrirá el lapso desarrollado entre los últimos decenios de dicha centuria y las décadas centrales del III a.C., es decir, hasta un momento anterior al desembarco de Amílcar Barca en 237 a.C.; un cuarto bloque tratará de desmenuzar la documentación relativa a la políticamente convulsa segunda mitad del siglo III, finalizada con la anexión romana de la región (c. 237-206 a.C.), mientras que un quinto y último bloque se centrará en la etapa de reconversión de la producción cerámica local bajo los primeros pasos del dominio romano (c. 206-125 a.C.). Cada uno de estos apartados incluye unas pautas generales en las que insertar la evolución específica de los elementos relacionados con el cocinado de los alimentos, analizando las formas representativas de cada etapa y sus orígenes o influencias tipológicas.

Será objeto de nuestro interés el intentar trascender de este nivel de análisis tipológico para aportar algunas propuestas y resultados preliminares relacionados con el estudio de los cambios en las modas o pautas de procesado y consumo alimentario, un ámbito en el que la investigación ceramológica gadirita ha penetrado con extrema timidez hasta el momento (debido principalmente a la crónica carestía de datos procedentes de contextos habitacionales, vertederos domésticos o depósitos funerarios cerrados). Las «cerámicas de cocina» son un elemento indispensable para entender estos cambios en los hábitos culinarios y su reflejo en la irrupción de importaciones o imitaciones de vajillas exógenas, por lo que al final del trabajo se incluirán algunas notas de trabajos en curso destinados a esclarecer aspectos de funcionalidad o estandarización morfométrica (para los que se ha hecho uso de la Arqueología Experimental o de herramientas de digitalización específicas). Aunque otros elementos también vinculados a estos procesos de elaboración básica de los alimentos (como morteros, grandes recipientes tipo lebrillo, pequeñas ánforas domésticas, etc.)

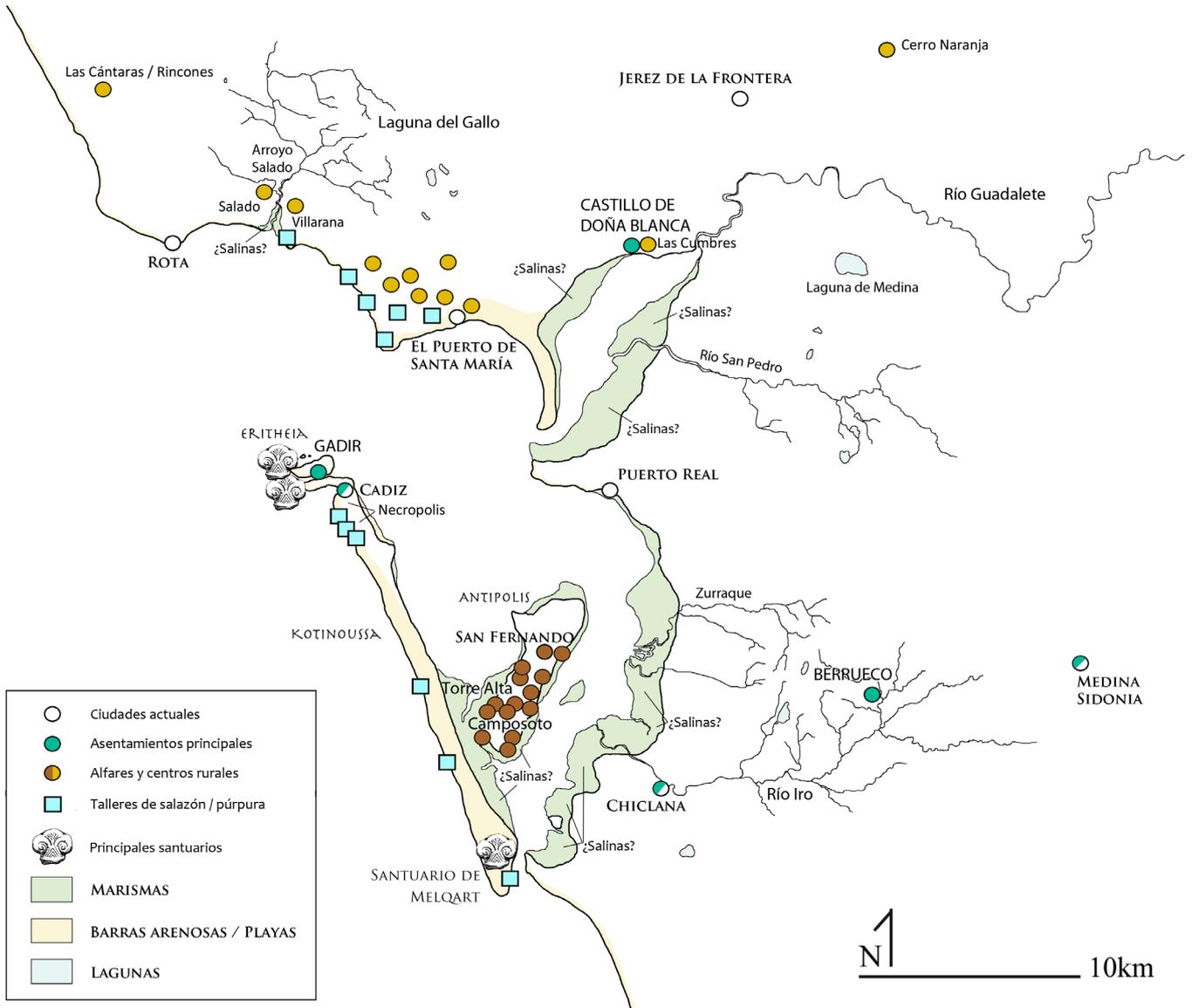


Fig. 1 - Plano con indicación de los principales hitos territoriales y paleogeográficos del modelo de poblamiento de la bahía gaditana durante los siglos VI-III a.C.

podrían cerrar el círculo de información, como ya adelantamos en esta ocasión no serán incluidos en el trabajo y quedan pendientes de un análisis específico, ya que su estudio multiplicaría el volumen de datos hasta rebasar extensamente los márgenes propuestos.

Además de estas limitaciones relacionadas con la deliberada exclusión de algunos grupos de materiales del cuerpo central de análisis, cabe apuntar que desafortunadamente la base material sobre la que deberemos cimentar nuestras propuestas es por el momento limitada (en cuanto a número de contextos analizables o publicados) y se encuentra casi desprovista de «conjuntos cerrados» que aporten instantáneas fiables sobre la evolución

de las cerámicas locales (al contrario de lo ocurrido en otros centros púnicos gracias, por ejemplo, a la aportación de los ajueres funerarios). A ello debemos sumar también la escasez de datos concretos con que contamos aún hoy sobre la tipología de las cerámicas arcaicas gaditanas (algunas notas en Sáez 2018), e incluso sobre la propia existencia virtual de actividades alfareras en la bahía en este periodo colonial, lo que no permite extender la mirada hacia los precedentes de esta época y así concretar aún más para la etapa tardoarcaica las innovaciones incorporadas tras la conversión urbana. En definitiva, una panorámica efímera aunque suficientemente sugerente para servir de esqueleto inicial sobre el que continuar caracterizando la evolución de los

repertorios de vajillas de mesa y “de cocina” de uno de los principales núcleos urbanos y portuarios del extremo occidente del mundo antiguo (Fig. 1), y uno de los principales productores de cerámicas de la región hasta más allá de la conquista romana (lo que, indirectamente, permite dar más valor a este caso de estudio gadirita al constituir la ciudad un referente fundamental para el resto de la región del Estrecho de Gibraltar y sus ramificaciones hacia el interior de Iberia y Mauritania occidental).

2. LOS DATOS MATERIALES: COCINAR EN GADIR EN ÉPOCA PÚNICA Y TARDOPÚNICA

Se ofrece en este segundo apartado una visión panorámica de la producción de recipientes destinados al fuego en los talleres alfareros gadiritas entre la etapa tardearcaica y el inicio de la romanización de la ciudad. Como se apuntó en la introducción del trabajo, este repaso se verá inevitablemente limitado a la información aportada directamente por alfarerías insulares y ciertos centros de carácter industrial estudiados recientemente (Sáez 2014), con la adición de la escasa información disponible por el momento procedente de lugares de habitación principales o secundarios (Ruiz – Pérez 1995; Ruiz Mata 1997) y de la extensa necrópolis gadirita (Niveau 2009). Por ello, cabe tomar estas referencias como un primer ensayo de construcción del esquema básico de evolución de estos repertorios y no como una sistematización definitiva de los mismos, de igual modo que la ordenación cronológica propuesta no intentará definir cajones estancos sino que simplemente trata de ayudar a la mejor comprensión de las fases esenciales y de los momentos de cambio advertidos a través del análisis de los materiales.

2.1. LA ÉPOCA TARDOARCAICA (C. 525/425 A.C.)

La cerámica denominada «de cocina o de fuego» (es decir, la vinculada a la cocción o cocinado de los alimentos) es una de las categorías cerámicas que por el momento menos ha atraído la atención de los investigadores en el ámbito gadirita, estando apenas representada fuera del estudio de registros de los alfares locales (Sáez 2005; 2008 y 2010) y de las fases tardías de la necrópolis insular (Niveau 2009). Además de los ya mencionados déficits en torno a la determinación de asociaciones contextuales, funcionalidades concretas y análisis de paleocontenidos, cabe destacar que tampoco se han definido adecuadamente los elementos de cocina

importados coetáneos a los locales y que pudieran haber influido en los repertorios locales. Por ello no resulta viable establecer un “cuadro-tipo” que permita una aproximación global a la configuración del menaje de fuego de los gadiritas en toda la etapa post-colonial, por lo que como ya avanzamos se plantea aquí una síntesis centrada en los aspectos tipológicos de las cerámicas de cocina gadiritas, aportando una referencia contextualizada de la evolución de la producción local de ollas, cazuelas, sartenes, etc.

Sin embargo, antes de adentrarnos en dicha senda cabe plantear algunas cuestiones que podrán servir como guía general no sólo para este primer tramo cronológico sino para toda la secuencia tratada en estas páginas, dada la aparente estabilidad observada en lo referido a las fábricas (pastas y tratamientos externos) y tipos de cocciones que recibieron las diversas familias de esta clase (Fig. 2). En este sentido, como nota característica común podemos resaltar el empleo frecuente en su manufactura de pastas menos decantadas que para el resto de categorías, con una carga de desgrasante cuarcítico/silíceo (arena fundamentalmente) más elevada y una granulometría también de mayor grosor medio, características que dotaron a dichas producciones de mejores cualidades para su exposición al fuego¹. En general estas cerámicas de cocina locales se caracterizaron por ser recipientes con un torneado no demasiado cuidado, con escaso interés por disimular las estrías internas, pero de superficies externas normalmente regulares (aunque salpicadas de rugosidades por la alta concentración de desgrasantes) y, en el caso especialmente de las producciones tardías, cubiertas por engobados arcillosos que suelen adquirir tonalidades grisáceas o rojizas. Las cocciones, como en el resto de la producción gadirita, apuntan generalmente a procesos continuos oxidantes de tipo fuerte/medio, aunque no resulta infrecuente el que muchos ejemplares tengan una primera fase de cocción reductora (denunciada por filetes grisáceos o marrón oscuro en el interior de la sección), siendo la pauta dominante la obtención de pastas que oscilan entre el rojizo-anaranjado y el marrón oscuro.

Como señalamos en la introducción, la información disponible actualmente sobre los talleres alfareros gadiritas y sus producciones de época arcaica es verdaderamente reducida (apuntes de mucho interés en Gener *et al.* 2014; Johnston 2015), lo que no permite establecer los fundamentos evolutivos de las series locales “de cocina” más allá



Fig. 2 - Fotografías de la superficie y de la sección de cerámicas comunes (izq.) y de cocina de fabricación gaditana, mostrando las "recetas", coloraciones y acabados más habituales en estas producciones.

del momento de reconversión urbana desarrollado a partir de mediados/finales del siglo VI a.C., aunque en ciertos casos -como el grupo Camposoto DIVa1/2- sus orígenes pueden remontarse con seguridad al siglo VII a.C. avanzado (Torres *et al.* 2014). En cualquier caso, la documentación publicada hasta el momento permite intuir una primacía del menaje fabricado a mano durante los siglos VIII-VII a.C., siendo a partir del VI a.C. las producciones a torno locales las mayoritarias en los registros de todas las áreas de la bahía (Sáez 2018).

Para trazar la línea de evolución de la fase tardoarcaica nos servirán de principal apoyo los depósitos del alfar de Camposoto (Ramon *et al.* 2007) y de algunos de los saladeros de pescado gaditanos, a través de cuyos registros tenemos relativamente bien representado el panorama local para los momentos finales del siglo VI y dos primeros tercios del V a.C. (Sáez 2014). Con más amplitud cuantitativa, los contextos de Camposoto ponen de relieve además la coexistencia quizá desde los primeros compases de este periodo de formas derivadas del tronco de tradición fenicio-occidental junto a otras (helenizantes) tomadas de repertorios foráneos. En cualquier caso, es necesario subrayar que durante la mayor parte de esta etapa los productos del "grupo tradicional" parecen dominar las preferencias de

consumo locales, y sólo a partir de la mitad del siglo V a.C. parece advertirse una significativa expansión del papel cuantitativo de las interpretaciones gadiritas de ollas y cazuelas foráneas.

En este grupo "tradicional", proveniente de la práctica culinaria arcaica, debemos incluir las ollas de tendencia globular, base plana/indicada y labios engrosados ligeramente exvasados (tipos DIVa1, DIVa2, DIVb3 de Camposoto), caracterizadas en casi todas las variantes por la frecuente presencia de acanaladuras exteriores múltiples agrupadas bajo los bordes o sobre la mitad superior del cuerpo. Es probable que dichas ollas formasen pareja funcional habitualmente con tapaderas de pasta común del tipo Ela1/E1b1 (dotadas de un característico pomo y paredes con carenas suavizadas), una forma igualmente heredera de la producción arcaica regional con fuerte arraigo en relación a usos diversos (Fig. 3).

Entre las formas pertenecientes al segundo de los grupos antes citados, aparentemente producto de influencias externas, un caso muy interesante lo constituyen las ollas de tendencia globular o piriforme y bases indicadas o rehundidas incluidas en los tipos DIVb1-DIVb2 de Camposoto (Fig. 4, 2-3), que J. Ramon incluye junto al grupo anterior entre el conjunto de producciones derivadas de la

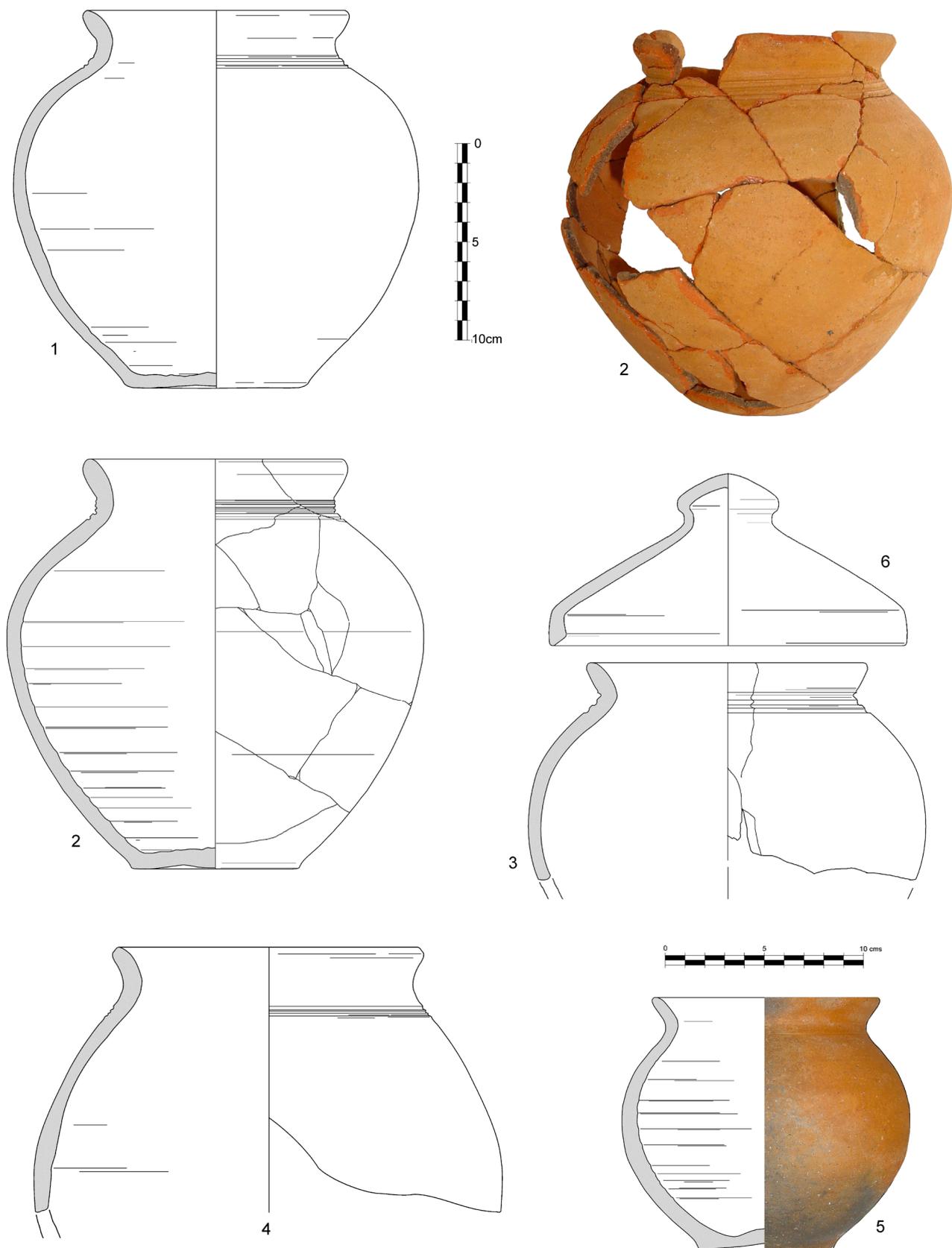


Fig. 3 - Cerámicas de la fase 525-425 a.C.: dibujos y fotografías de ollas tipo D1a1-2 (1-5), y tapadera de la forma Elb1 de Camposoto (a partir de Ramon *et al.* 2007).

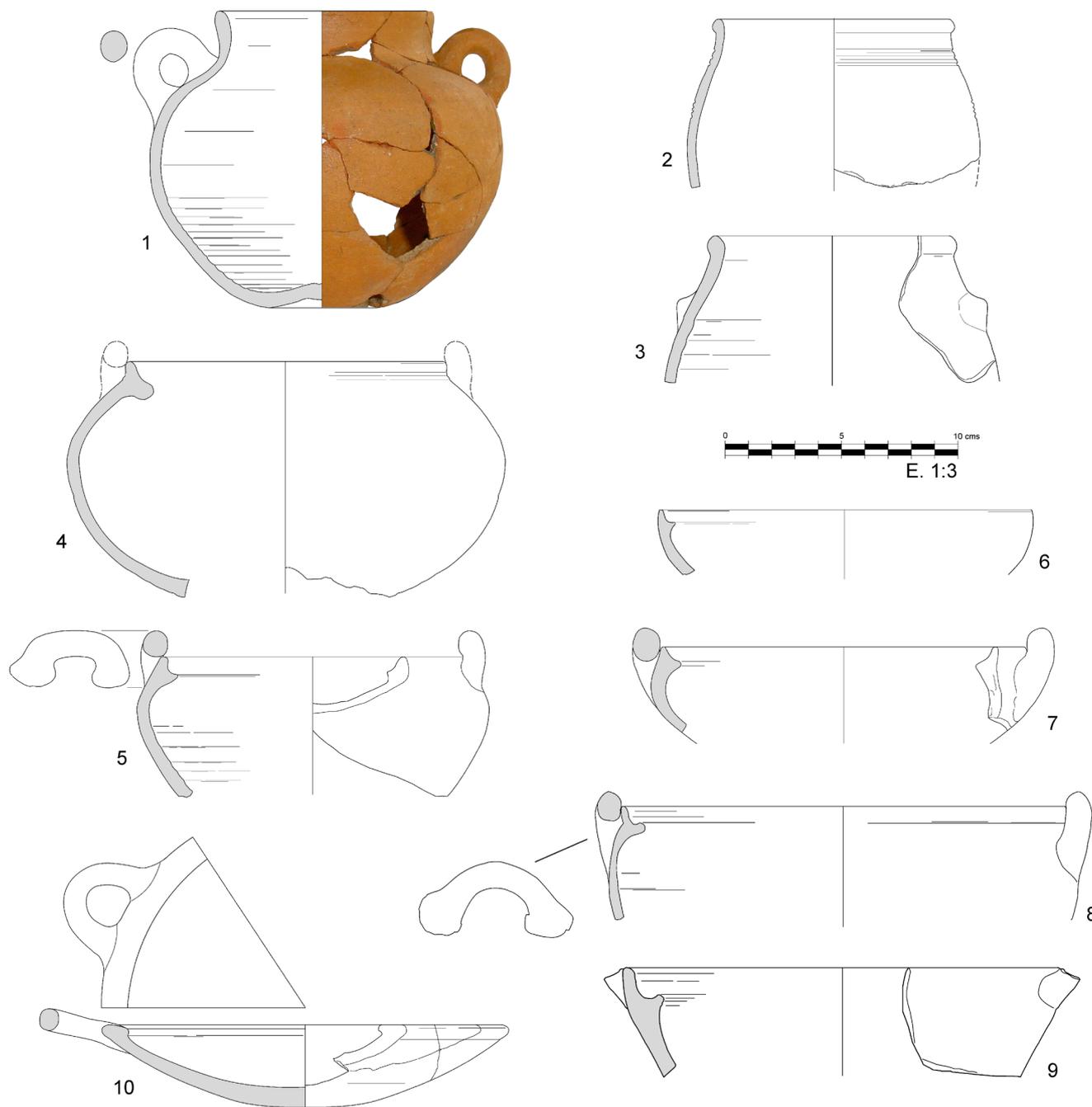


Fig. 4 - Cerámicas de la fase 525-425 a.C.: ollas tipo DIa1 (1), DIVb1-b2 (2-3) y DIIa1-b1 (4-5), cazuelas de las formas DIIb2-DIIc1-DIIId1 (6-9) y forma abierta con asa horizontal tipo DIIIa1 (10), procedentes de la alfarería de Camposoto (a partir de Ramon *et al.* 2007).

herencia arcaica precedente (Ramon 2012a: 229). Se trata de perfiles que definen vasos en general de bocas muy anchas, con labios apenas engrosados al exterior casi indiferenciados o formando un listón de escaso volumen, con ejemplares que parecen portar pequeñas asas o mamelones en la zona alta del

cuerpo, y mucho más frecuentemente agrupaciones (tres/cuatro) de incisiones practicadas bajo el borde y en la zona media del cuerpo. El origen de este grupo formal parece poder situarse cuando menos en la primera mitad del siglo V a.C. a tenor de la documentación de Camposoto, aunque parece

llegar a un desarrollo pleno a partir de mediados o segunda mitad de la centuria. Cabe preguntarse si estos tipos DIVb1-DIVb2 pudieran identificarse como derivaciones dotadas de asas de las propias ollas globulares tradicionales (DIVa1/2), y partiendo de ese supuesto, si pudo ser la influencia de recipientes de cocina griegos tipo *kados* o *chytrai* piriformes biansadas (Sparkes – Talcott 1970: figs. 17-18, pl. 71) la que llevó a los artesanos gadiritas a desgajar ambas familias hasta dar personalidad propia a este tipo. Sin embargo, la falta de datos respecto a otros repertorios centromediterráneos coetáneos como el ebusitano (Ramon 2011) o el cartaginés metropolitano (Bechtold 2010) respecto a la tipología de las ollas de esta fase impiden descartar una influencia púnica indirecta sobre la producción gaditana.

La temprana helenización de parte del elenco formal de las cerámicas “de cocina” locales encuentra un paralelismo evidente con el mismo proceso observado en Cartago (Vegas 2005), donde en los niveles EP/MP (530/480 a.C.) se documenta la presencia de cazuelas de borde bífido inspiradas en el repertorio típicamente heleno del momento (Bechtold 2010: 18-19; 2014). En el caso gadirita este proceso parece estar atestiguado por diversas evidencias de nuevo aportadas por los niveles tardoarcaicos de Camposoto: por una parte, versiones con ligeras variaciones formales de ollas de asas verticales y horizontales, cuerpos globulares y fondos rehundidos muy simples, normalmente de tamaños medios y labios simples verticales (tipos DIa1/DIa2 de Camposoto; Fig. 4, 1), las cuales parecen remitir directamente a prototipos helenos (quizá los ya aludidos recipientes tipo *kados*). En conjunción con lo mencionado para el caso de las ollas tipo DIVb1-DIVb2, no cabe duda de que esta influencia griega debió generar la evolución de formas tradicionales o su sustitución por versiones occidentalizadas, lo que a nuestro parecer refleja este conjunto de formas aún poco conocidas, pero que quizá encuentran una referencia exógena común en los mencionados recipientes tipo *kados* y otras formas de *chytrai* de la época.

Probablemente la familia de elementos tomados de los repertorios helenizados del momento que irrumpe con más fuerza en la producción local sean sin embargo variantes de ollas (*chytrai*) o cazuelas (*lopas*) dotadas de labios bífidos preparados para el apoyo de la tapadera y usualmente también de asas horizontales de tendencia vertical colocadas en la zona alta del cuerpo o junto al borde. En Camposoto (tipos DIa1/DIIb1 y DIIb2?; *vid.* Ramon *et*

al. 2007: 83-84) y en otros centros fueron fabricadas en esta fase tardoarcaica variantes del primer grupo de diversa profundidad con cuerpos incluso tendentes a perfiles globulares, normalmente con bordes no demasiado proyectados en vertical (Fig. 4, 4-5). En el segundo grupo (cazuelas), quizá cuantitativamente más numeroso, se encuentran presentes formas más abiertas y poco profundas de cazuelas también dotadas de bordes bífidos y asas horizontales pegadas al cuerpo (definidas como tipos DIIc1/DIIId1 de Camposoto), alcanzando en ocasiones estas piezas dimensiones verdaderamente reducidas orientadas al cocinado de pocas raciones (Fig. 4, 6-9). Es posible que a este conjunto de formas desarrolladas a partir de tipos helenos debamos sumar también peculiares modelos (DIIa1 de Camposoto; Fig. 4, 10) menos significativos cuantitativamente que se asemejan a las *griddle* o *bean-parchers* del ágora ateniense (Sparkes – Talcott, 1970: 228-229 y 375, fig. 17, pl. 96), es decir, fuentes poco profundas dotadas de una o dos asas que en el caso de los ejemplares gadiritas parecen ser siempre horizontales (como en los ejemplares tardoclásicos-helenísticos áticos; *vid.* Rotroff 2006: 187-188, fig. 86, pl. 70).

En definitiva, esta etapa parece configurarse como un momento de transición muy destacado de las formas de cocinar en Gadir por varias razones. La primera de ellas, por el dominio prácticamente absoluto de las fábricas a torno locales, imponiéndose definitivamente a la tradición a mano arcaica, y en consecuencia dotando de mayor homogeneidad a las cocinas de todos los núcleos de la bahía bajo un marco tecnológico-tipológico común y con un reconocible sabor local. Asimismo, por la constatación de la rápida adopción de modificaciones en el repertorio tomando como referencia formas netamente exógenas (“helenizantes”), que indirectamente parecen reflejar la profundidad de los cambios operados en los procesos y gustos culinarios de las comunidades locales tardoarcaicas. La perduración de algunas formas con larga tradición regional (DIVa1/2) indica no obstante la configuración de un escenario en el que el mestizaje técnico y cultural debió ser la nota dominante (incrementándose el “influjo helénico”, directo o indirecto, a partir de momentos plenos del siglo V a.C.), en un proceso similar al ya descrito para el caso de los elementos cerámicos usados en las mesas gadiritas (Sáez 2015) y que puede intuirse igualmente en la imitación local de ánforas corintias y “jonio-massaliotas” en esta misma fase (Ramon *et al.* 2007).

2.2. LA ETAPA PÚNICA I (425/350 A.C.)

Lo conocido hasta el momento respecto a la evolución del modelo territorial, de las infraestructuras industriales, de la necrópolis y de la propia tipología de los repertorios cerámicos sugiere que éste sería un periodo caracterizado por la continuidad general y consolidación de las pautas tipológicas desarrolladas en los decenios precedentes. Sin embargo, una mirada de detalle a los contextos disponibles permite igualmente advertir evoluciones formales en algunos tipos o familias, los cuales mayoritariamente se orientan a un incremento del carácter “helenizante” del menaje utilizado para cocinar entre los gadiritas. Así, la documentación disponible permite seguir hablando de un repertorio híbrido, conjugando tradición y “helenización” (o “mediterrización”) de las formas, aunque probablemente con una mayor relevancia de esta segunda fuente si atendemos al peso cuantitativo de los hallazgos registrados en alfares y centros productivos. Será en este momento cuando terminen de configurarse algunos de los tipos de ollas que caracterizarán la producción gadirita de los siglos IV-III a.C., alcanzando ya desde estos primeros momentos de gestación/eclosión niveles de manufactura y comercialización bastante destacados.

En el grupo de los tipos tradicionales, parecen conservar cierto peso los perfiles básicos de la etapa anterior. De este modo, durante este periodo tardoclásico continuarían siendo elementos muy abundantes en las cocinas locales las ollas derivadas de los prototipos globulares arcaicos (tipos DIVa1-2/DIVb3 de Camposoto), con tamaños y detalles técnicos muy similares a los observados para el periodo precedente (aunque parecen desaparecer progresivamente rasgos como las acanaladuras bajo el borde). Sin embargo, uno de los hitos del periodo es el desarrollo de prototipos probablemente basados en las DIVb1-2 tardoarcaicas detectadas en Camposoto, emparentadas con las anteriores, y que evolucionarían con rapidez en estos decenios hasta dar lugar a un tipo de olla que se configuraría como el eje esencial de las cocinas locales durante las dos centurias siguientes. En un primer momento parece que la morfología originaria de este tipo se habría mantenido, con tamaños medianos, bordes con pestañas o resaltes al exterior, cuerpos pseudo-globulares y acanaladuras múltiples en la zona externa. Sin embargo, parece que incluso antes del final del siglo V a.C. estos perfiles habrían dado lugar a una nueva tendencia mayoritaria

determinada por la desaparición de las incisiones, la adopción de cuerpos de fondo rehundido y tramo central globular (con la parte superior muy vertical, levemente cerrada, formando una suerte de “cuello” indiferenciado del cuerpo o apenas indicado por una leve inflexión de la pared) y la fijación de bordes caracterizados por sólidas pestañas plegadas y proyectadas al exterior de sección normalmente tendente a triangular, raramente colgantes (Fig. 5, 1-2). Es decir, consideramos que en este momento tipos como el DIVb1-2 habrían evolucionado, acaso debido al influjo de ollas foráneas de tipo *kados* (aunque es apenas testimonial la presencia de asas en los ejemplares gadiritas), si bien no es posible definir por el momento el grado de importancia que una virtual influencia mediterránea pudo ejercer. Esta evolución cristalizaría en las precursoras iniciales del grupo de ollas definido para la etapa tardopúnica como GDR-12.3.0/12.4.0 (Sáez 2008: 133-136, fig. 41), cuya fabricación y uso continuaría a buen ritmo y sin alteraciones significativas del esquema básico al menos hasta los primeros decenios del siglo II a.C.

Junto a estos tipos, quizá en conexión con este grupo, también es necesario señalar la presencia en los contextos locales analizados de otros tipos o variantes formales, que por el momento apenas han podido ser definidos debido al alto grado de fragmentación de las piezas. Aparentemente en su mayoría se trata de ollas de gran formato (casi asimilable a un caldero) y cierta variabilidad de labios engrosados o simples emparentadas en algunos casos con las DIVa1-2 o DIVb1-2 anteriormente descritas. Es posible que en buena parte de los casos se trate simplemente de versiones de gran porte de ollas descendientes del tipo DIVb1-2, con perfiles superiores del cuerpo muy verticales y labios triangulares, aunque en otros casos cabe apuntar por ejemplo a ollas derivadas o emparentadas con el DIVa1 pero con diámetros de boca muy superiores a la media.

En cualquier caso, en paralelo a estas series tradicionales o en proceso de mestizaje, se fabricaron gran cantidad de variantes de ollas y cazuelas que versionaron con escaso disimulo perfiles griegos coetáneos, continuando la senda ya recorrida en la fase tardoarcaica por los artesanos locales. En este grupo quizá debamos incluir también ollas de asas verticales (de sección oval o pseudo-rectangular), cuerpos tendentes a globulares con diámetros de boca amplios y bordes verticales apenas diferenciados, fondos rehundidos toscos y con grupos de incisiones frecuentes tanto bajo el borde como en la zona media del cuerpo (posiblemente para facilitar su aprensión)



Fig. 5 - Cerámicas de la fase 425-350 a.C.: versión evolucionada de las ollas tipo DIVb2 (1), olla GDR-12.3.0 (2), olla de asas verticales evolución del DIa1-2 (3) y ollas con borde bívido helenizantes desarrolladas a partir del tipo DIa1-DIIb1 (4-5).

(Fig. 5, 3). Desde nuestra perspectiva actual, parece tratarse de ollas probablemente derivadas de los prototipos detectados en Camposoto (tipo DIa1-2), que como ya señalamos podrían haberse configurado al calor de la influencia de las ollas tipo kados helenas (*vid. supra*). Su presencia relativamente frecuente

tanto en contextos productivos (contextos de vertedero diversos del área de Villa Maruja) como de consumo (fosas de desecho de Puerto-19) sugieren que aunque no se trató de una forma principal en el menaje de cocina de este periodo, sí debió contar con una cierta aceptación al menos en el ámbito de

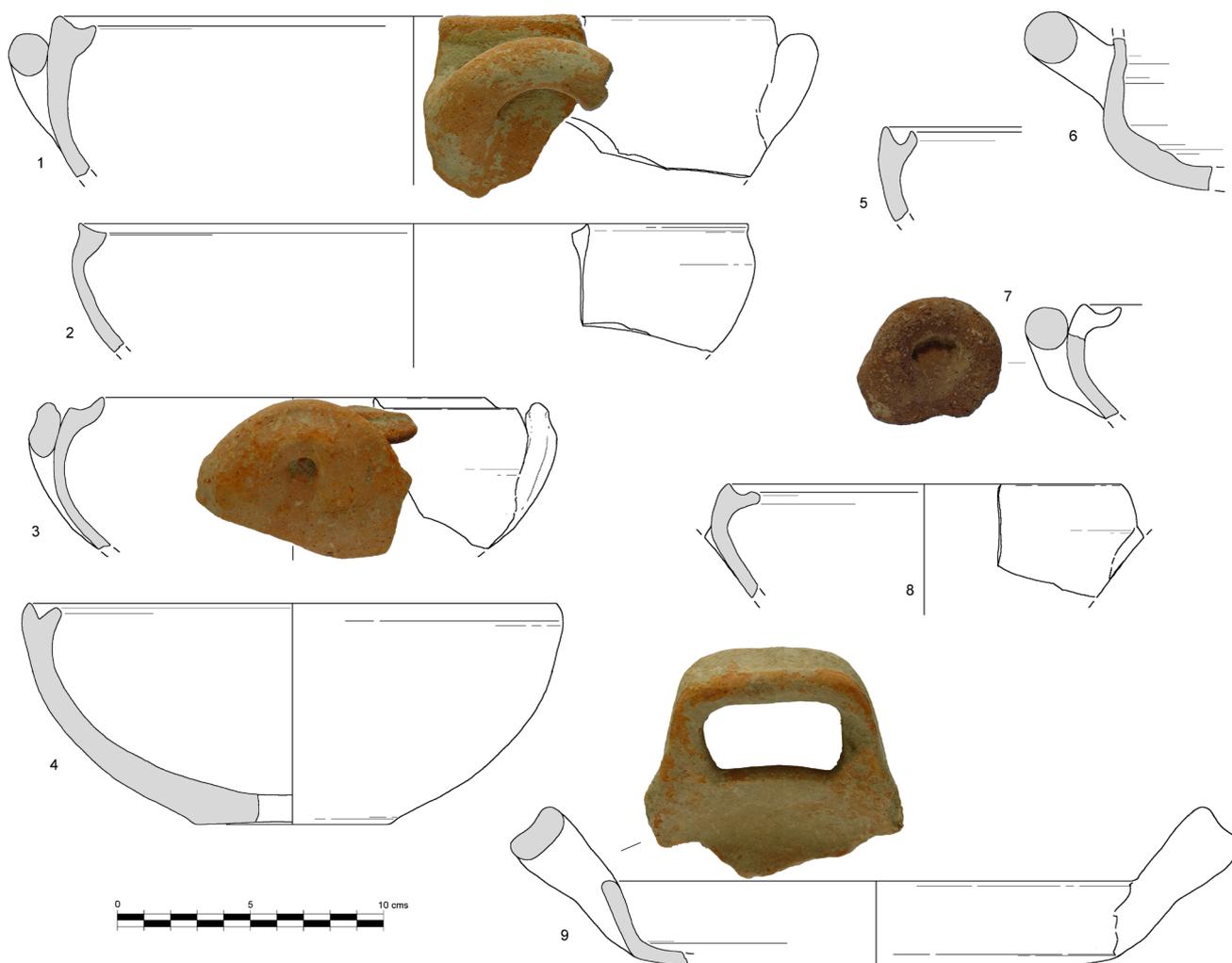


Fig. 6 - Cerámicas de la fase 425-350 a.C.: cazuelas de borde bífido con asas horizontales o apliques de sujeción derivadas de los tipos DIIc1-DIIId1 (1-8) y fuente-espuerta con asas sobreelevadas (9).

la bahía gaditana.

Por lo demás, el repertorio de interpretaciones gadiritas de *chytrai* y *lopades* parece que incrementó su importancia cuantitativa, añadiendo pequeñas variantes sobre los perfiles ya manufacturados en época tardoarcaica. Las ollas (DIIa1) (Fig. 5, 4-5) y cazuelas (DIIb1-2, DIIc1 y DIIId1) (Fig. 6, 1-8) de borde bífido y asas horizontales, derivadas directamente de los prototipos ya conocidos, también parecen haber pervivido durante este periodo con notable éxito, siendo significativa la aparición relativamente frecuente de individuos de pequeñas dimensiones normalmente dotados de elementos de aprehensión pegados a las paredes a modo de asas muy sólidas -o casi mamelones- dotados apenas de una digitación central (Fig. 6, 3). Sobre todo entre estos ejemplares más modestos no resulta infrecuente la presencia

en este periodo de bordes bífidos con la pestaña exterior escasamente proyectada, lo que sugiere que buena parte de esta producción debió salir de los talleres gadiritas con juegos de tapaderas ajustadas específicamente (hoy por hoy muy mal conocidas, predominando aparentemente las descendientes de líneas curvadas de las tradicionales Ela1/Elb1 de Camposoto). En casi todos los casos las características técnicas de estos elementos “helenizantes” habrían conservado la misma esencia de sus predecesores, con paredes gruesas y sólidas y un alisado de superficies y zonas de aplicación de las asas en general poco cuidado, distanciándose así de los prototipos griegos, e insinuando una transmisión de la influencia formal indirecta probablemente a través de otros repertorios púnicos (centromediterráneos) ya por entonces muy helenizados.

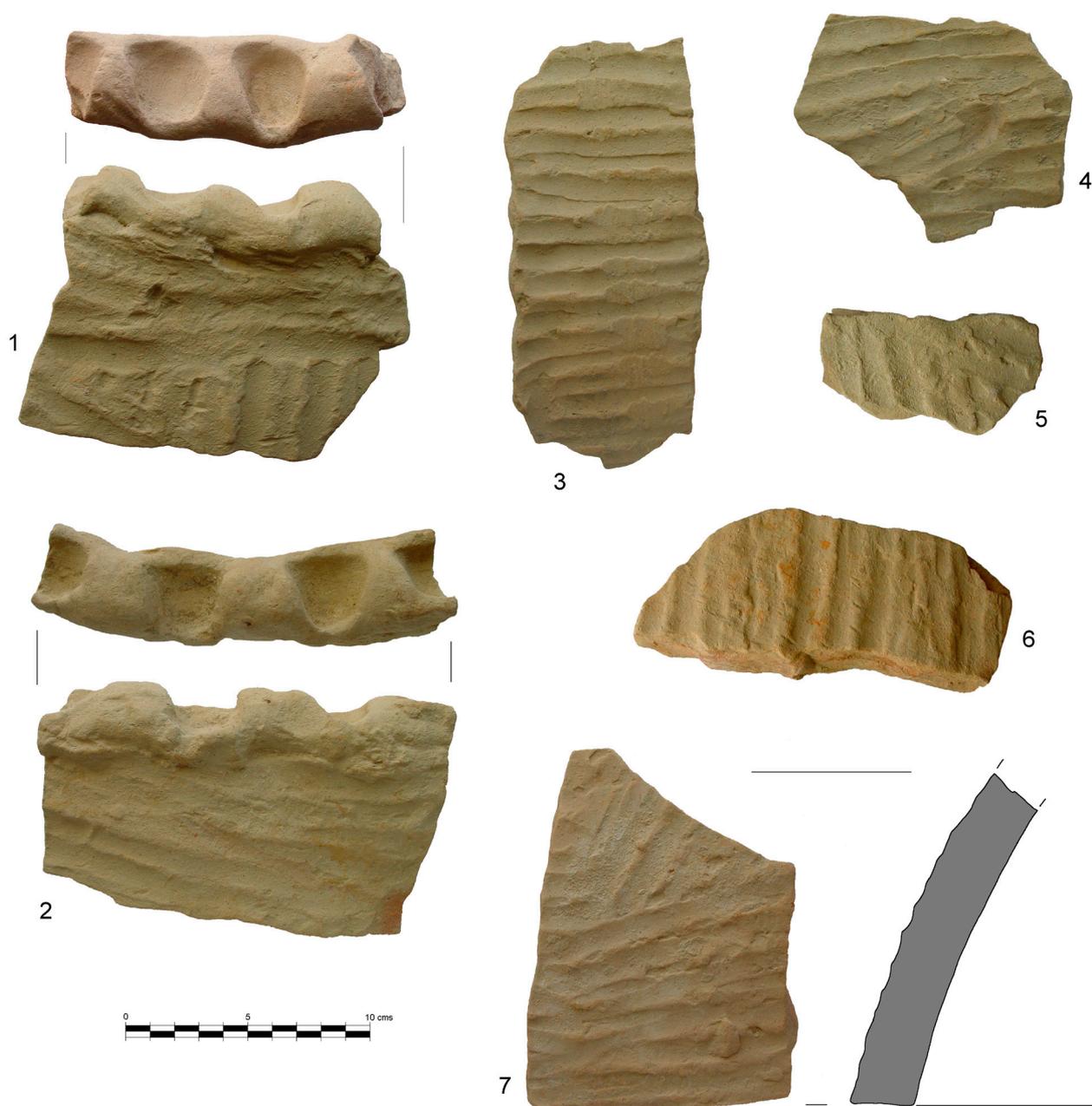


Fig. 7 - Fragmentos de hornos de tipo *tannur* portátiles fabricados y/o utilizados en el alfar gaditano de Villa Maruja-Janer: rebordes con digitaciones de la abertura superior (1-2), fragmentos de paredes con espalado exterior (3-6) y pieza recortada precocción posiblemente correspondiente a la ventana de alimentación inferior (7).

Finalmente, a este grupo de influencia helena cabe sumar algunos escasos testimonios de la continuidad de la producción de fuentes o sartenes (quizá basadas en el tipo DIIIa1 de Camposoto), que en estos horizontes más avanzados parecen haber dado lugar a pequeñas formas carenadas con asas horizontales de tipo espuerta (Fig. 6, 9), no muy alejadas de los ejemplos ya citados de tipo *griddle* del ágora ateniense (Sparkes – Talcott 1970).

Una visión de conjunto permite así apreciar un repertorio “helenizado” ya plenamente inserto en las estructuras de producción locales, diversificado, que parece colocar a Gadir y a la bahía en una situación no muy distinta de la observable a través de los registros arqueológicos disponibles para casos como Cartago (Vegas 2005; Bechtold 2010), Mozia (Giardino 2013), otros puntos de Sicilia (Quercia 2015) o Ibiza (Ramon 2011: 182, fig. 11), es decir, en una tradición

culinaria plenamente conectada con la existente en los principales focos culturales mediterráneos de la época.

Aunque no pertenecientes al repertorio vascular en uso en el ámbito gadirita, otros elementos fabricados en sus talleres pueden contribuir a proporcionar una visión más ajustada de la evolución de los usos habituales en las cocinas locales. De este modo, debemos destacar que en este momento pueden datarse las evidencias más antiguas registradas por el momento en los talleres cerámicos gadiritas acerca de la fabricación de hornos domésticos de tipo *tannur* en formato portátil. Es decir, de hornos unicamerales realizados en cerámica, de paredes gruesas y diámetros en torno a 1 m, cuyo perfil no ha podido por ahora definirse dada la ausencia de ejemplares suficientemente completos. Se trata de piezas que a pesar de su peso y robustez contaron con un acabado espatulado irregular en la cara externa y con cordones digitados tanto en el cuerpo como en su remate superior, incluyendo quizá estas características para facilitar su manejo y transporte. La base parece normalmente plana, acaso cortada en fresco con una cuerda muy fina o simplemente fabricada a partir del apoyo de los rollos de arcilla iniciales sobre una superficie plana (no se observan huellas de torno, y sí parecen advertirse algunas zonas de unión de estos rollos superpuestos). Estos hornos contarían con una boca de alimentación amplia, practicada en la zona baja del cuerpo, mostrando en general una estructura semejante a los conocidos hornos domésticos fijos presentes en los ambientes domésticos de la bahía desde al menos el siglo VIII a.C. (con conocidos ejemplos en CDB o Teatro Cómico). Estos hornos portátiles fueron al menos usados en los contextos industriales de la bahía, como sugieren las huellas de combustión circulares documentadas en diversos saladeros, y también en los propios contextos del alfar de Villa Maruja (Fig. 7).

2.3. LA ETAPA PÚNICA II (C. 350/237 A.C.)

El menaje cerámico utilizado para cocinar por los gadiritas en este periodo no escapa a la tendencia general observada para fases precedentes, sin que se detecten indicios de una transformación tan evidente y profunda como la definida para el caso de las vajillas de mesa barnizadas, grises y comunes, ahora plenamente volcadas hacia una helenización prácticamente absoluta (Sáez 2015; Niveau – Sáez 2016). En el ámbito de las cerámicas de fuego la

documentación disponible sugiere una continuidad de la trayectoria ya definida para el tramo cronológico inmediatamente anterior, es decir, una perduración de las series procedentes del repertorio arcaico local/regional (aunque en franco retroceso) y en paralelo la fabricación de una creciente variedad de formas “helenizantes” que ya estarían plenamente asentadas en la tradición alfarera local y no parece que necesitasen de nuevos estímulos externos. No obstante, debemos señalar que dicho escenario de partida evolucionaría hasta desembocar en el siglo III a.C., si no algo antes, en otro en el cual el grupo “helenizante” dominaría prácticamente por completo los registros alfareros y de consumo analizados hasta el momento, poniendo el acento de nuevo en la capacidad de adaptación y adopción en Gadir de hábitos y modas culinarias mediterráneas casi en tiempo real.

Depósitos de vertedero de gran interés como los documentados en los cuadros C4 o C1/D1 del saladero de San Bartolomé o la UE 136 de la factoría de Puerto-19 (Sáez 2014), así como en menor medida testares de alfarerías como Villa Maruja (Sondeo B, PK 229) o Torre Alta (Sector II de 1995) ilustran con cierta amplitud estos horizontes, permitiendo una primera aproximación a sus componentes esenciales. Entre los elementos considerados de tipo “tradicional”, cabe citar la presencia sobre todo en la fase correspondiente a la segunda mitad del siglo IV a.C. de individuos aún derivados o variantes del tipo DIVa1-2 de Camposoto, incluso portando agrupaciones de incisiones bajo el borde. Sus características técnicas permanecerían invariables, al igual que la combinación de módulos medios y pequeños, tendiendo la forma a desaparecer a partir de inicios del siglo III a.C. o evolucionar en un segundo plano hacia formas más estilizadas identificables con las tardopúnicas GDR-12.1.0 y GDR-12.2.0 (Sáez 2008: 132-133, fig. 40).

El tipo de olla dominador de todo el periodo sería sin duda el GDR-12.3.0 (Fig. 8, 1-3), que con múltiples matices en cuanto a volumetría, morfología del borde o angulosidad de la inflexión de la pared superior del cuerpo, debió producirse en masa en la generalidad de talleres activos del momento. La desaparición absoluta en esta fase de las DIVb1-2, que proponíamos como precursoras de este tipo, parece reafirmar esta posibilidad, describiendo ya en estos decenios tardoclásicos una trayectoria completamente independiente. En este proceso así como en su evolución posterior no parece que debamos perder de vista los estrechos paralelismos

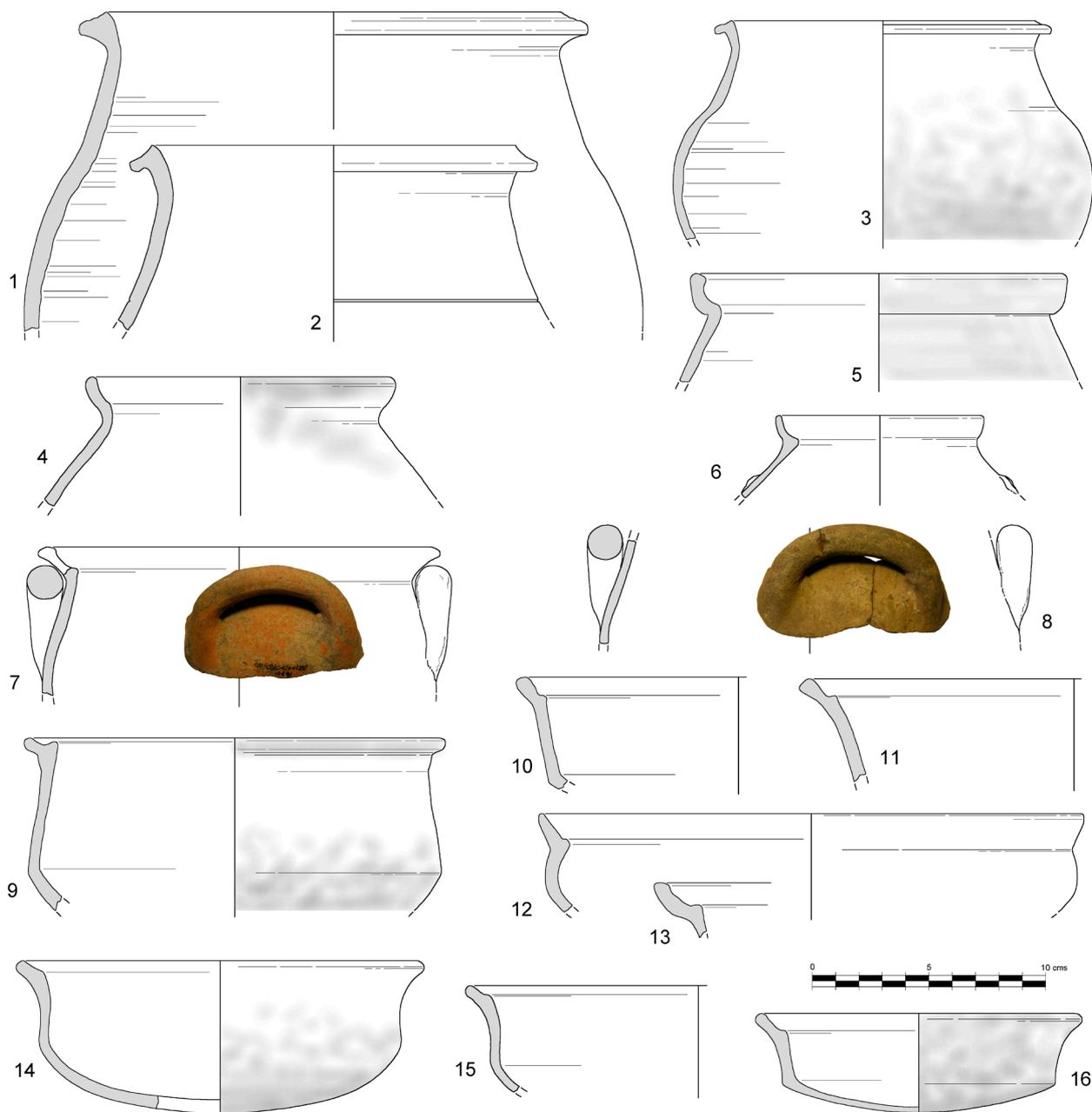


Fig. 8 - Cerámicas de la fase 350-237 a.C.: ollas del tipo GDR-12.3.0 (1-3), *chytrai* pseudo-globulares con asas (4-6) y diversas variantes de cazuelas (7-16).

entre estas ollas gadiritas y perfiles muy similares detectados en el ágora de Atenas y otros muchos centros griegos desde la etapa clásica avanzada (las ya citadas «*chytra*, *common type*» de Sparkes – Talcott 1970: 224, fig. 18, pl. 93). En especial, el análisis del material helenístico de los depósitos atenienses permite apreciar claras conexiones con las ollas mono/biansadas clasificadas como Formas 1 y 10 (en realidad probables estadios evolutivos de un mismo esquema), producidas profusamente entre estos momentos y el siglo I a.C. (Rotroff 2006: 167-

169 y 177-178, figs. 71-72 y 80-81). La dinámica de evolución formal observada por esta autora resulta sospechosamente similar a la definida en la bahía gaditana, detectándose en Atenas conforme avanza la etapa helenística un crecimiento en longitud de los ejemplares, una mayor frecuencia de bordes proyectados al exterior a modo de pestaña (aunque diferenciados de los anteriores, vinculados al apoyo de la tapadera) y sobre todo el predominio de ejemplares con *baggy profile* y “cuellos” algo más diferenciados del cuerpo redondeado desde avanzado el siglo III

a.C. (Rotroff 2006: 168). En las versiones gaditanas no se ha apreciado hasta el momento la presencia de asas verticales, si bien el resto de los patrones formales son plenamente coincidentes, lo que a nuestro juicio supone al menos un toque de atención sobre una probable vía de inspiración formal para actualizar los utensilios para cocinar a la griega en este rincón atlántico³.

Las formas netamente helenizadas ganarían en este periodo aún más terreno, diversificando el catálogo de variantes formales y adaptándose igualmente a la evolución técnica detectada en sus repertorios de referencia. Entre las ollas, destaca la evolución de las incluidas en el tipo DIIa1 de Camposoto hacia formas con cuerpos completamente convexos, más estilizados o en ocasiones también con *baggy profile*, normalmente dotadas de dos asas horizontales de sección redondeada (bien pegadas al cuerpo/borde o más potentes y separadas) y bordes bífidos con una pestaña exterior de notable desarrollo vertical (Fig. 8, 4-6). Por lo general, las paredes de estas ollas presentan grosores muy inferiores a los detectados en sus predecesoras, dando un aspecto más delicado y frágil a las piezas, siendo frecuentes también los ahumados o ennegrecidos en sus superficies externas. Los perfiles producidos en Gadir en estos momentos presentan una estrecha similitud morfométrica con las formas 5-7 definidas en el ágora de Atenas para la etapa helenística (Rotroff 2006: 173-175, figs. 75-77, pl. 64-65), pero no debemos perder de vista las conexiones tipológicas evidentes con productos análogos torneados en el ámbito griego y púnico centromediterráneo, destacando en este último caso los paralelismos con la bien definida cerámica “de fuego” ibicenca (Gómez – Gurrea 1985; Guerrero 1995 y 1999; Ramon 2011: 182, fig. 18). Otras variantes de mayor diámetro y bocas más anchas, dotadas también de asas horizontales externas, también se documentan en los talleres locales (Fig. 8, 7-9). De forma directa y/o indirecta, de lo que no cabe duda es que la fabricación de estas *chytrai* plenamente helenizadas en el ámbito de Gadir se adaptó con velocidad durante esta fase a los cambios marcados por sus prototipos griegos y púnicos, reproduciendo con fidelidad no solo las formas sino también los detalles técnicos (como paredes más finas que permitían aligerar el peso, pastas con más contenido de desgrasante refractario, asas de mayor tamaño, etc.).

Otro tanto cabe apuntar respecto a la manufactura local de cazuelas (Fig. 8, 10-16), cuya evolución siguió los parámetros generales ya

esbozados para el caso de las ollas, especialmente la tendencia al adelgazamiento de las paredes y la ejecución de líneas generales más estilizadas y bordes algo más desarrollados. La manufactura de *lopades* en Gadir a la manera griega en este periodo evolucionó sobre los esquemas tardoarcaicos (tipos DIIb1-2/DIIc1/DIIId1 de Camposoto) hasta dar lugar a un heterogéneo grupo de variantes con tamaños muy diversos y cuerpos de líneas redondeadas (con fondos convexos) o carenados, con inflexiones aristadas, ofreciendo un panorama muy similar al observado en el ágora ateniense (Rotroff 2006: 179-186). Los modelos desarrollados en estos momentos se configuran así como precedentes directos de la producción de época bárcida y de los primeros decenios de la presencia romana (*vid. infra*), identificándose con nitidez como precursores de tipos como las GDR-11.1.0, GDR-11.2.1, GDR-11.3.0, GDR-11.4.1 o GDR-11.5.1 (Sáez 2008: 129-132, figs. 38-39), señalando con claridad la existencia de un fuerte arraigo de estos repertorios helenizados en el seno de las cocinas gadiritas y en la oferta productiva de sus alfares.

Nuevamente la transmisión de estas morfologías a los alfares de la bahía gaditana pudo acontecer por vías indirectas si atendemos a la producción de estas formas de cazuelas “helenizadas” en múltiples centros púnicos del Mediterráneo central, con especial fuerza durante el siglo III a.C. (algunos casos significativos en Campanella 1999; Ramon 2012a: 237-238, fig. 4; o Quercia 2015), aunque parece más lógico pensar en que el grueso de la producción corresponde en realidad ya a derivaciones locales debidas a que los perfiles “a la griega” formaban parte de la propia tradición alfarera y culinaria local. De este modo, en conjunto con las *chytrai* antes descritas, parece que también en este periodo gran parte del repertorio de cocina local gadirita debió estar compuesto por formas netamente “helenizadas” y técnica y morfológicamente adaptadas a las modas mediterráneas del momento, subrayando de nuevo la conexión fluida de la ciudad con las principales redes comerciales y de transmisión cultural.

2.4. LA FASE DE OCUPACIÓN CARTAGINESA (C. 237/200 A.C.)

De forma análoga a lo advertido para el caso de la vajilla de mesa (Sáez 2015), este turbulento periodo en lo político no parece haber afectado en profundidad los esquemas productivos del menaje cerámico destinado al cocinado de los alimentos,



Fig. 9 - Fotografía y sección de tapadera en forma de cangrejo producida en el alfar insular de Torre Alta (a partir de Sáez y Sáez, 2004). En recuadro, detalle de los tres orificios practicados pre-cocción, probablemente destinados a facilitar la salida del vapor.

pudiendo advertirse a través del registro disponible una perduración del escenario inmediatamente precedente, incluso con escasas novedades formales sobre las tipologías preexistentes. En general tanto en la vertiente considerada “tradicional” como en los modelos íntegramente “helenizados”, es perceptible la continuidad técnica y estilística, continuando asimismo el retroceso del primer grupo frente al segundo y la diversificación de las variantes formales de las versiones locales de *chytrai* y *lopades*.

Los descendientes más evolucionados de las ollas globulares tardearcaicas se encuentran representados en estos horizontes, en diversos módulos y variantes (definidos como GDR-12.1.0 y GDR-12.2.0 en Sáez 2005 y 2008), aunque carentes ya de las características acanaladuras bajo el borde. Estas ollas pseudo-globulares con labios simples vueltos al exterior parecen a partir de ahora minoritarias en la producción local, mostrando en muchos casos acabados toscos, con fondos planos o ligeramente cóncavos, correspondiendo gran parte de los ejemplares a piezas de gran capacidad (destinadas quizá a un uso colectivo). Es posible que una de estas ollas de diámetros de boca reducidos fuese la receptora de una pieza singular fabricada en el alfar de Torre Alta, una tapadera con la forma de un cangrejo dotada de varias perforaciones para la salida

del vapor que pudo ser realizada para formar parte de un juego funcional concreto, quizá no destinado a un uso práctico diario (Sáez – Sáez 2004) (Fig. 9).

No obstante, las ollas plenamente dominadoras del periodo serían de nuevo las descendientes de los precedentes tardoclásicos del grupo conformado por los tipos GDR-12.3.1 y variantes afines (Sáez 2008: 132-134, fig. 41), ahora masivamente dotadas de fondos cóncavos muy simplificados y cuerpos abombados (*baggy profile*) con labios dotados de salientes proyectados al exterior (Fig. 10, 1). Estas formas de *chytrai* sin asas fueron fabricadas en enormes volúmenes en los talleres activos en este periodo, lo que justifica sus infinitas variantes de labios y acabados en la transición de la “espalda” o parte alta del cuerpo, así como la coexistencia de morfometrías muy variadas que incluyeron ejemplares de gran capacidad y otros aparentemente reservados a raciones muy reducidas (Fig. 10, 2-4). A ello debemos sumar también algunos recipientes también de pequeñas dimensiones, aparentemente sin asas, cuyo encastre con la tradición anterior de ollas globulares es complejo de determinar (Fig. 10, 6).

El repertorio local de ollas (Fig. 10, 5) y cazuelas (Fig. 10, 7-16) “helenizadas” de borde bífido o con solero experimentarían en esta fase una expansión sostenida desde el periodo anterior,

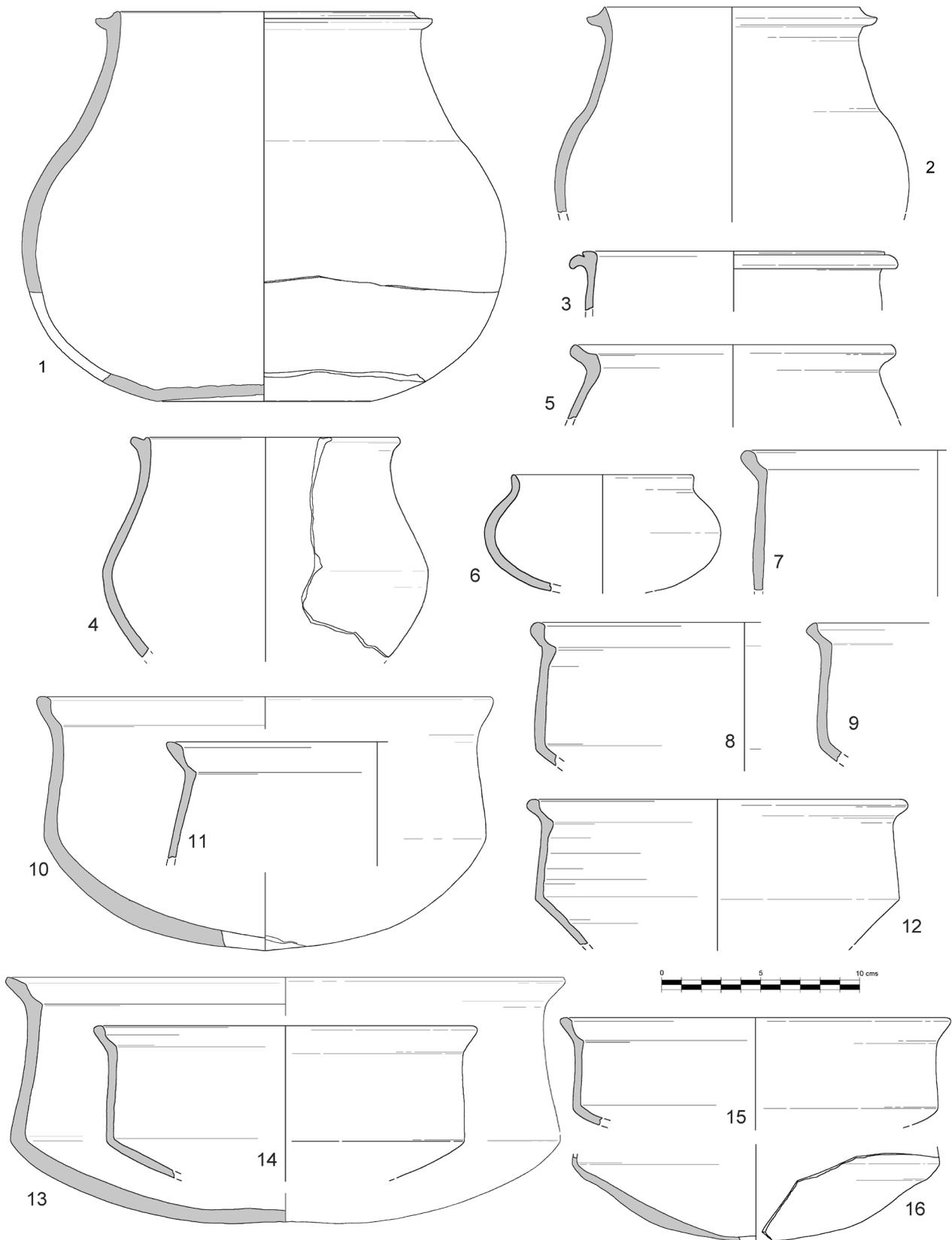


Fig. 10 - Cerámicas de la fase 237-206 a.C.: ollas de tipo tradicional GDR-12.3.0 (1-4), pequeña olla globular sin asas (6) y versiones locales de formas de tradición griega o helenizada de ollas (5) y cazuelas profundas de diversas dimensiones y perfiles (7-16).

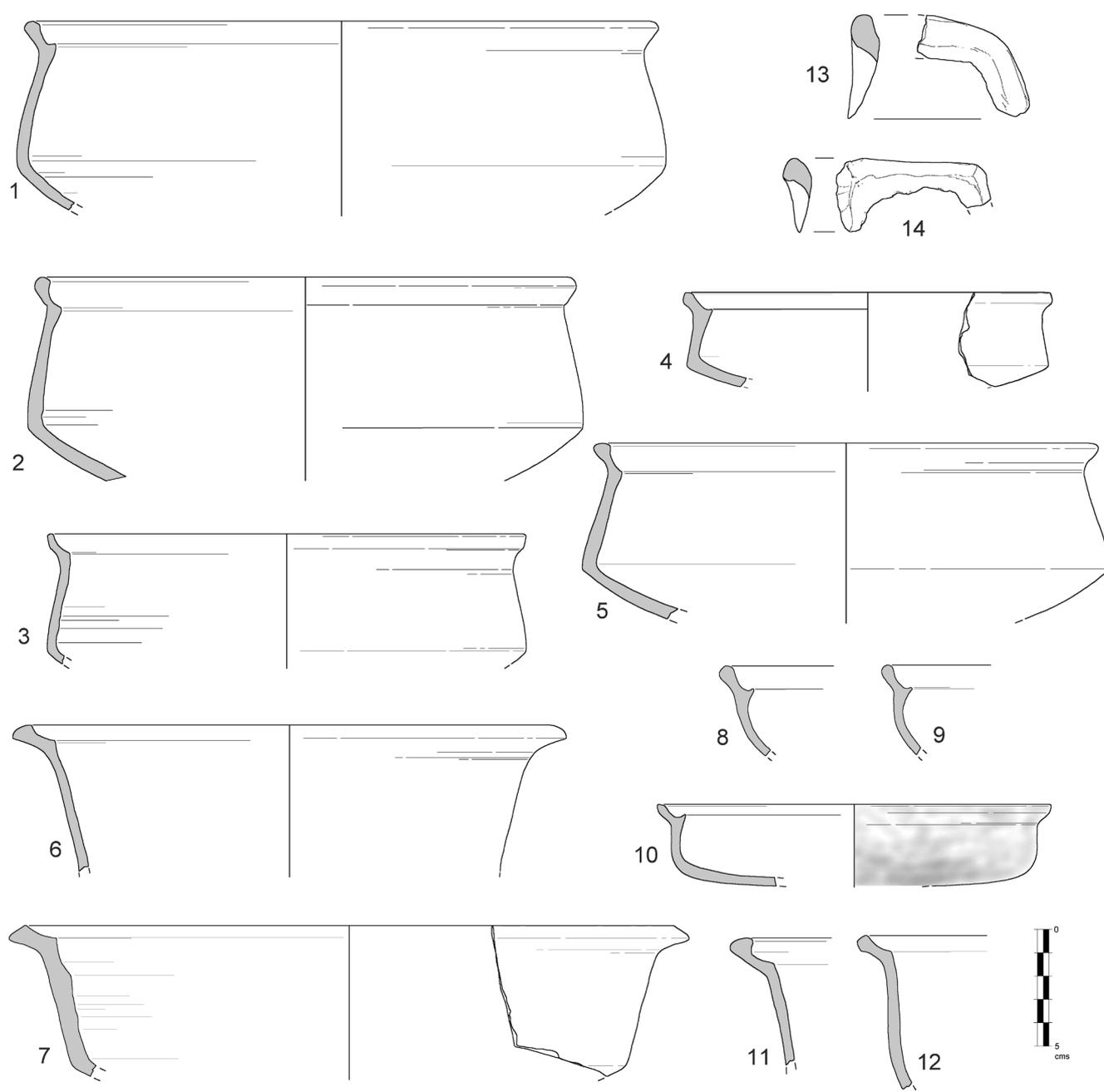


Fig. 11 - Cerámicas de la fase 237-206 a.C.: cazuelas de diversos tipos y apliques externos documentados sobre estas formas, que muestran la enorme diversidad de estos elementos durante esta fase (incluyendo al menos tres módulos principales).

contando con perfiles y tamaños muy variados, aunque evolucionando directamente sobre los modelos ya en producción en momentos prebárcidas (especialmente, GDR-11.1.0 a GDR-11.5.0 y GDR-12.6.0). En cuanto a las ollas, el esquema básico continuaría correspondiendo al grupo conformado por las formas 5-7 del ágora ateniense (Rotroff 2006: 173-175), es decir, individuos con paredes relativamente finas, labios con pestañas exteriores no

muy desarrolladas y cuerpos pseudo-globulares con fondos preferentemente convexos, normalmente dotados de asas verticales más o menos adosadas a la pared. Parece que en general este tipo de ollas fue fabricado en tamaños medios o pequeños, sin que haya sido posible caracterizar los tipos de tapaderas correspondientes a estas series de *chytrai* (ni desafortunadamente tampoco las vinculadas a las cazuelas coetáneas).

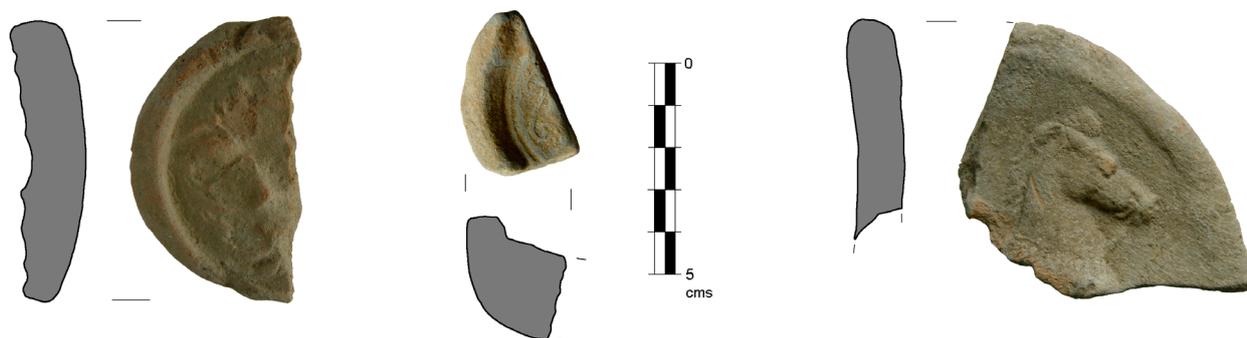


Fig. 12 - Fragmentos de discos para estampar pan/pasteles con motivos en relieve desechados en los vertederos del taller de Torre Alta, los cuales muestran motivos quizá geométricos y un jinete o hipocampo (dcha.).

La manufactura de *lopades* helenizadas (Fig. 10, 7-16; Fig. 11) alcanzaría en este periodo probablemente su punto álgido, desarrollándose infinitas variantes de bordes bífidos pero con dimensiones, profundidades y perfiles. Esta destacada variabilidad deriva de la tendencia iniciada en el periodo precedente, y parece plenamente inserta en la consolidación y expansión final de este tipo de recipientes abiertos en los repertorios de cocina tanto en el ámbito griego como en los centros púnicos del Mediterráneo centro-occidental (como ilustra por ejemplo la vajilla ebusitana del momento, ampliamente estudiada; *vid.* Ramon 2012b: 601-603, fig. 9). La mayoría de estas variantes de cazuelas debieron portar asas horizontales, normalmente ajustadas al cuerpo o bajo la pestaña exterior del borde, no muy separadas del cuerpo, documentándose la presencia de apliques casi semejantes a mamelones que sustituirían funcionalmente a verdaderas asas (Fig. 11, 13-14). Es asimismo destacable de las *lopades* de este periodo la continuidad en la coexistencia en paralelo de individuos de tamaño medio y pequeño (quizá destinados a “raciones individuales”, identificados como GDR-11.3.2/3), abundantes tanto en los contextos alfareros como en los de consumo analizados hasta el momento. Como antes adelantamos, queda sin embargo aún mucho terreno por andar en lo referido a la identificación de las tapaderas relacionadas con estas cazuelas gadiritas, aún escasamente definidas (Niveau 2009: 135, fig. 102), sobre todo si consideramos que parece que ya en estos momentos habría finalizado la producción de las tradicionales Ela1-Elb1.

Finalmente, debemos señalar que no se han documentado por el momento -a pesar del amplio registro disponible- individuos evolucionados de ollas de asas verticales o “fuentes/sartenes” (las citadas *parcher* áticas), lo que quizá sugiere la extinción de esta rama durante este periodo, aunque se trata evidentemente de un aspecto que deberá ser verificado en el futuro a través del análisis de contextos domésticos en las principales áreas de habitación de la bahía.

A este interesante conjunto de formas vasculares dedicadas a la cocina debemos sumar la introducción en este periodo, aunque con continuidad en las fases posteriores, de la fabricación y uso de pequeñas matrices cerámicas circulares destinadas a estampar motivos iconográficos diversos sobre panes o pasteles. Por el momento la evidencia disponible es restringida, tanto en el ámbito de las zonas de habitación y funerarias (Niveau 2009) como entre los residuos de producción de estas matrices en los alfares locales. En este último grupo cabe incluir algunos ejemplares fragmentarios de discos con motivos en relieve, en diverso grado de conservación que muestran iconografías que incluyen un posible jinete (¿quizá un hipocampo?), y cenefas y motivos centrales geométricos, acaso pseudovegetales (Fig. 12). Los paralelos cercanos para esta práctica son por el momento escasos, documentándose el uso de estas matrices para estampar en Tamuda, en las proximidades de Tetuán (Fumadó 2006), en contextos de similar cronología o posteriores (Bernal *et al.* 2013). Se trata en todo caso de un tipo de instrumento para cocinar ampliamente conocido en el Mediterráneo

central púnico, y que por tanto parece configurarse como una innovación tomada quizá desde ese ámbito a partir de mediados del siglo III a.C.

2.5. LA ETAPA TARDOPÚNICA (C. 200/125 A.C.)

Como en el caso de los repertorios de vajilla de mesa barnizada o sin barnizar, resulta nítidamente perceptible en este periodo una progresiva intensificación de la influencia formal de los tipos y funcionalidades de la vajilla de cocina itálica, cuya importación hacia el extremo occidente atlántico crecerá pareja a este incremento de su protagonismo como referencia formal y comercial. Así, se aprecia con claridad como en este periodo, especialmente en la segunda mitad de la centuria, que la utilización en los contextos de consumo locales de piezas itálicas importadas es cada vez más numerosa (de igual modo que crece exponencialmente el uso del barniz negro itálico), debiendo adaptarse los talleres locales a este nuevo escenario, originándose con rapidez respuestas imitativas a esta llegada masiva de materiales itálicos. Como en todas las etapas anteriores, se nos escapa el hecho crucial de si estos cambios en la tipología se correspondieron con modificaciones de los procesos alimentarios locales, de la creciente presencia de colectivos itálicos o de una combinación de ambos factores, ni cómo afectaron exactamente a posibles cambios en el modo de cocinar y consumir los alimentos. En cualquier caso, son aún muy escasos los contextos de consumo analizados, y tampoco demasiado abundantes los estudiados en el ámbito de las alfarerías gaditanas del momento, por lo que cabe tomar estas pautas como un esquema provisional necesitado de ulteriores verificaciones.

A pesar de todo, es necesario resaltar como tanto contextos productivos como de consumo subrayan el hecho de que la producción de cazuelas y ollas de morfologías helenizadas (ya clasificables como tradicionales) continuó a buen ritmo durante buena parte de la centuria, sin que se advierta en absoluto una cesura o revolución tipológica significativa en los primeros compases del cambio de dominador. De este modo, probablemente la vigencia de muchos de estos «tipos tradicionales» (Sáez 2008 y 2010), al menos entendidos como familias morfológicas genéricas, habría perdurado hasta un momento incierto de la segunda mitad del siglo II a.C., si bien desde la mitad de dicha centuria los escasos contextos alfareros disponibles sugieren una progresiva pero marcada “italización” del repertorio de cocina local. Depósitos como el

conchero exhumado en Luis Milena en 2007 o el relleno del horno H-I de Torre Alta parecen apuntar a que en estos primeros decenios del siglo II a.C. el repertorio básico de cerámicas destinadas al fuego estaría dominado prácticamente en su totalidad por formas derivadas de las cazuelas y ollas de la etapa precedente, especialmente variantes del grupo GDR-11.1/5.0⁴, ollas del GDR-12.1.1, GDR-12.3.0, GDR-12.6.0 y en menor medida reducciones del GDR-12.2.3 (Sáez 2008: 127-137) (Fig. 13). Este argumento permite sospechar una romanización inicialmente lenta tanto de las costumbres y modas como de los propios mercados locales, y por consiguiente una continuidad de los modos de vida y productivos tradicionales al menos en los primeros momentos.

Sin embargo, como en el ámbito de la vajilla de mesa, los cambios no se harían esperar, fruto probablemente de una mayor presencia del comercio itálico a nivel regional, y sobre todo del papel del puerto gaditano como plataforma atlántica fundamental de la República. Ciertos contextos de producción ilustran en la medida de lo posible estas modificaciones, caso de depósitos como el «horno republicano» de Pery Junquera (González *et al.* 2001), el relleno del horno H-I y los H-1/H-2 de Torre Alta (Arteaga *et al.* 2001; Muñoz – Frutos 2006) o alguno de los vertederos localizados en la calle Asteroides (Sáez 2008: 391-400), a los que podemos sumar contextos de consumo como los estratos de abandono del saladero de calle San Bartolomé, todos ellos fechados en el transcurso de la segunda mitad del siglo II a.C.. Asimismo, en estos y otros puntos ha sido posible iniciar el rastreo e identificación de la *facies* de importaciones itálicas de cocina correspondiente, compuesta esencialmente por cazuelas del tipo Vegas 14 (más platos-tapadera acompañantes tipo Burriac 38,100), fuentes de engobe rojo al interior (especialmente tipos Luni 1 y 5) y ollas de tendencia piriforme tipo Vegas 2, como principales exponentes de un *pack* culinario que complementaría a la vajilla barnizada y los propios productos envasados en ánforas⁵.

Como decimos, los talleres locales incluyeron con regularidad entre sus cuadros productivos tradicionales las nuevas formas itálicas altamente demandadas, resultando en su mayor parte ensayos de imitación muy fieles a los prototipos originales, normalmente muy cercanos tanto en detalles formales como en dimensiones. Se dará a partir de la configuración de este nuevo escenario la convivencia de algunas series tradicionales de éxito con imitaciones gadiritas de los modelos itálicos que

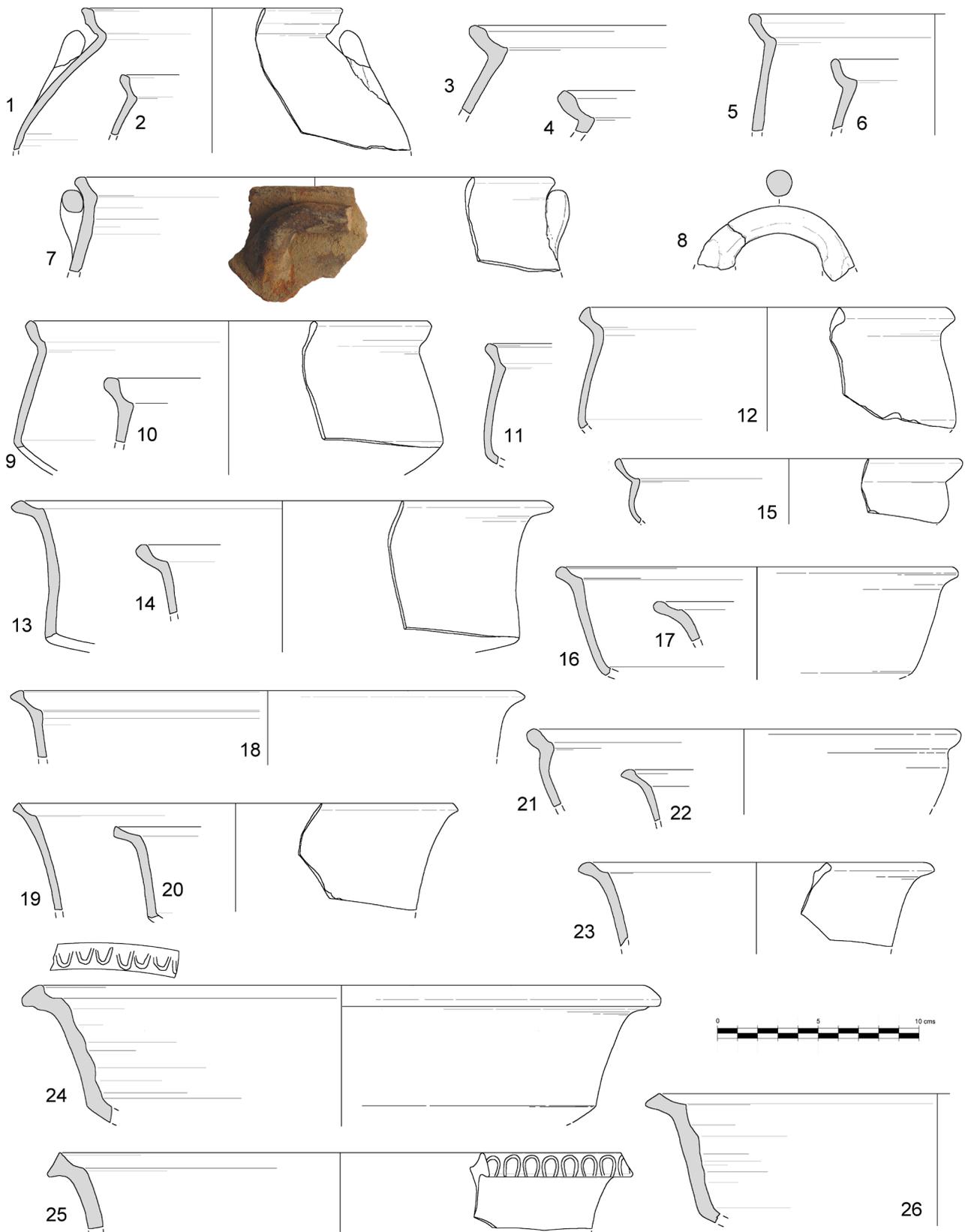


Fig. 13 - Cerámicas de la fase 206-125 a.C.: variedad tipológica de las ollas (1-4) y cazuelas (5-23) de tradición helenizante de este periodo; también, “cazuelas” del tipo GDR-11.1.1 con impronta de pseudo-ovas sobre el borde (24-26), una forma en realidad de cerámica común que no parece haber sido utilizada para el fuego.

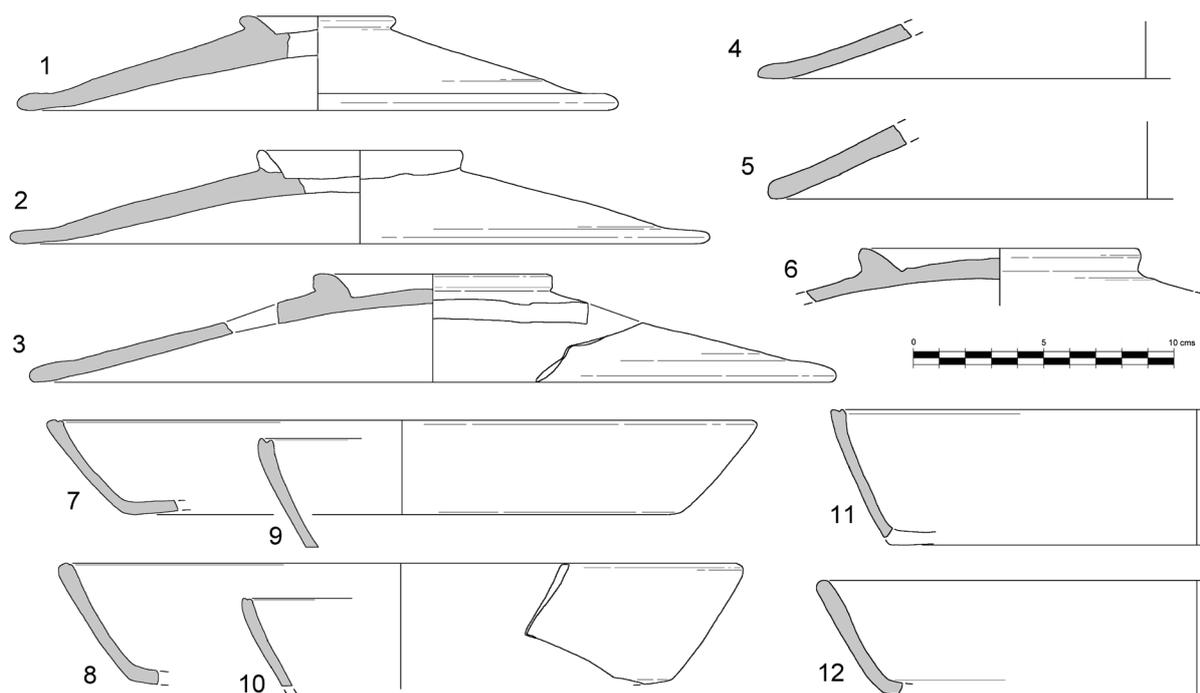


Fig. 14 - Cerámicas de la fase 206-125 a.C.: Platos tapadera locales tipo Burriac 38,100 (1-6) y versiones gaditanas de cazuelas de borde bífido Vegas 14 (7-12).

arribaban en mayores proporciones, destacando especialmente casos como el de las cazuelas de borde bífido del tipo Vegas 14 (Fig. 14, 7-12), fabricadas con seguridad en gran parte de los talleres conocidos por el momento desde al menos mediados del siglo II a.C. Otras formas que deben incluirse en esta renovación del repertorio local son los platos-tapadera del tipo Burriac 38,100 de Aguarod (1991: 107-120, fig. 21) (Fig. 14, 1-6), con posibles precedentes en tapaderas asociadas a las *lopades* de tipo púnico (*vid. supra*), fabricados también en cantidades apreciables sobre todo a partir de los años centrales de la centuria y aún con más intensidad -al igual que las Vegas 14- desde el tramo final del siglo. Ambas formas incluso podrían haber conformado en muchos casos complementos funcionales, aunque los platos-tapadera también pudieron combinarse con cazuelas de tipo púnico fabricadas coetáneamente. En ambos casos parece que se trató de formas con gran aceptación en los mercados locales, lo que conllevaría su rápida fosilización en el repertorio local y su continuidad en producción hasta más allá de la etapa republicana (un buen ejemplo de ello en el alfar de El Palomar; Cf. Sáez – Díaz 2014).

Respecto a las ollas, también se detecta la continuidad de formas de larga tradición local, caso de variantes del grupo GDR-12.3/4.0, las cuales

dominarían los mercados gaditanos conservando en gran medida su configuración básica. En paralelo apenas se detectan indicios de imitaciones de la forma Vegas 2 (Aguarod 1991: 103-106, fig. 20, 4-5), una forma de amplia tradición en los repertorios campanos desde al menos el siglo III a.C., que quizá pudo ser fácilmente asimilada a los usos locales dada su similitud formal con tipos de raíz púnica local como el GDR-12.2.1/3 (Sáez 2008: 132-134, fig. 40, situándose su manufactura local no antes del tramo central del siglo II a.C.). Junto a éstas, apenas puede citarse a la luz de la documentación disponible la emergencia en las décadas finales del siglo II a.C. de otras formas de ollas cuyo origen es actualmente difícil de rastrear, caso de la definida como GDR-12.7.1 (Sáez 2008: 134-137), una producción completamente ajena a los cánones de la tradición local que ha sido identificada incluso en varios tamaños, siempre dotadas de cuerpos aparentemente piriforme-globulares y labios triangulares.

Un caso merece una atención particular, pues a nuestro juicio puede servir -en el estado actual de la investigación- como paradigma de la dificultad de rastreo de los autores y cauces de influencia sobre los repertorios locales. Unos pocos fragmentos localizados en vertederos de alfar de la *Antipolis* sugieren la posibilidad de que a este elenco de

formas foráneas reproducido se sumasen cazuelas tradicionalmente clasificadas dentro del tipo Vegas 4.1-2, consideradas *communis opinio* dentro de las producciones romanas propias de la etapa republicana avanzada/final (Vegas 1973: 19-21, fig. 5, 1-2). Sin embargo, estudios más recientes han puesto el acento en el más que probable origen cartaginés de esta familia de *lopades*, relacionadas con otras formas de la cerámica de cocina itálica (Aguarod 1991: 99-103, fig. 18, 1), situando sus orígenes en el área tunecina en torno al tramo central del siglo III a.C. aunque alcanzando sus mayores cotas de fabricación y difusión exterior en la primera mitad del II a.C., fase en la que se muestran abundantísimas por ejemplo en los estratos de la última Cartago (una discusión más amplia sobre esta cuestión en Guerrero 1999: 58-59, fig. 112). De modo genérico, se trata de cazuelas sin asas caracterizadas por un cuerpo no demasiado profundo, con carenas muy marcadas, y sobre todo por un borde muy proyectado al exterior en forma aplanada, en ocasiones recubierto de una característica capa grisácea más o menos homogénea. En un buen número de contextos gaditanos de este horizonte a los que se ha tenido acceso estas cazuelas están presentes dentro del capítulo de importaciones, tanto con pastas/acabados que remiten a producciones itálicas (particularmente campanas) como tunecinas, estas últimas con arcillas muy rojizas y una muy frecuente presencia de engobados espesos cubriendo las superficies.

Considerando todo ello en conjunto, la posibilidad de que estas cazuelas fuesen imitadas por el repertorio local plantea serias dudas sobre si dicha reacción productiva pudo responder a una llegada/competición con versiones itálicas o cartaginesas, máxime si tenemos en cuenta que no es posible encuadrar cronológicamente con precisión ni el consumo de ejemplares foráneos ni sus posibles imitaciones. Así las cosas, y teniendo en cuenta que las evidencias más antiguas apuntan a un fenómeno ya vigente en la primera mitad del siglo II a.C., es posible contemplar un escenario en que ambas fuentes contribuyesen a la emergencia de las versiones locales, descansando a partir de mediados de la centuria más el peso de las importaciones en la producción itálica. En cualquier caso, a nuestro juicio este caso pone de relieve como la bahía gaditana se encontraba plenamente conectada con las dinámicas culinarias en boga en el foco centromediterráneo casi “en tiempo real”, participando activamente de la introducción de formas que podían considerarse en el momento como parte del *instrumentum*

internacionalizado para el procesado alimentario.

Lo expuesto en estas líneas es, probablemente, sólo un primer boceto de un proceso de asimilación cultural y económica mucho más complejo que debió cristalizar en su vertiente material en un abanico de imitaciones también más amplio del que el registro analizable actualmente permite concretar. La creciente influencia de modelos de *caccabus* y *patinae* itálicas, cuyo reflejo en la producción gadirita habrá de definirse con mayor detalle a través de la documentación de nuevos contextos alfareros y de consumo, parece haber continuado acentuándose durante la primera mitad del siglo I a.C., cristalizando hacia mediados de la centuria en un proceso de reconversión generalizada de las producciones y sistemas económicos gadiritas debida a la definitiva inmersión de la ciudad y su élites en las estructuras del mundo romano, algo que ha sido puesto de manifiesto reiteradamente a través de la lectura macroscópica-territorial-de la maquinaria productiva e igualmente del análisis de los repertorios anfóricos resultantes de este proceso (Sáez 2008).

Entre el último cuarto del siglo II a.C. y la fase augustea cabe por tanto hablar de un repertorio de cerámicas destinadas al fuego altamente romanizado, con pervivencias en franco retroceso, con claridad cada vez más dominado por versiones locales de cazuelas y tapaderas genuinamente itálicas, generándose así un repertorio híbrido que constituirá el germen que posibilitará la eclosión altoimperial de los repertorios provinciales béticos. El examen reciente de conjuntos materiales de los siglos I-II d.C. de alfarerías gaditanas (desafortunadamente, muy deficientemente estudiados aún para el caso de Gades; *vid.* Girón 2016), en la etapa de máximo esplendor económico de la bahía en la Antigüedad, permite constatar que formas como las Vegas 14 y platos-tapadera continuarían en este periodo fabricándose a buen ritmo, incluyendo aún el repertorio local derivados de cazuelas “de tipo púnico” a la vez que ollas emparentadas con las Celsa 79.28 (Vegas 4.5) y otros tipos globulares de asas verticales (Sáez – Díaz 2014).

3. VALORACIONES DE CONJUNTO Y PERSPECTIVAS DE INVESTIGACIÓN

No cabe duda de que el esquema planteado en estas páginas puede servir, como ya lo hiciese en su momento nuestra propuesta inicial (Sáez 2005), como un nuevo andamio transitorio que permita seguir refinando nuestro conocimiento de

la evolución de las pautas de fabricación y consumo de “cerámicas de cocina” en el ámbito de la bahía gaditana protohistórica. Las tendencias generales, en cualquier caso, parecen estar relativamente fijadas, al margen de que nuevos descubrimientos puntualmente permitan afinar detalles tipológicos o centros de producción, por lo que para concluir proponemos una breve síntesis de dicho trazo grueso y concluiremos presentando algunas líneas de investigación en curso de desarrollo que quizá hagan posible descender a mayor nivel de detalle arqueohistórico en el corto plazo.

Respecto a la evolución de la producción y consumo, poca duda cabe de que durante la etapa arcaica la mayor parte del utillaje cerámico de cocina usado fue realizado a mano, probablemente en un número elevado de pequeños talleres de potencial limitado y con unos criterios técnicos y decorativos bastante homogéneos (Torres *et al.* 2014). La localización de estos talleres es incierta (Johnston 2015), y estas cerámicas a mano pudieron ser realizadas tanto en la zona insular como en las campiñas que circundan la bahía y las cabeceras del Guadalete y el Iro, siendo la identidad de los fabricantes igualmente anónima. Si este fenómeno correspondió a la presencia de mujeres “indígenas” en el seno de las comunidades fenicias de la zona es un hecho que debe aún ser verificado adecuadamente. En cualquier caso, no cabe hablar de unos usos y técnicas autóctonas para las cocinas locales de época arcaica, puesto que ejemplos como el “barrio fenicio” de CDB o los espacios domésticos del Teatro Cómico evidencian la existencia de verdaderas “cocinas” dotadas de elementos tan orientales como hornos fijos de tipo *tannur* (Gener *et al.* 2014). Como ya se dijo en apartados anteriores, la mención a ollas a torno en los niveles más antiguos de CDB (Ruiz – Pérez 1995), así como su presencia en contextos coetáneos o anteriores de Huelva, evidencian que la aparente ausencia de *cooking pots* orientales (o de estilo oriental; Cf. González de Canales *et al.* 2004) en la bahía se debe únicamente a la casuística arqueológica y la falta de publicación de muchos de los contextos arcaicos exhumados en las últimas décadas. La primacía de la cerámica a mano iría progresivamente desapareciendo a partir sobre todo de mediados del siglo VII a.C., momento en el cual la industria alfarera a torno local parece cobrar un notable auge, desarrollando entre otros “productos” las ollas globulares de borde vuelto al exterior y fondo aplanado, dominadoras del panorama local a partir de finales del siglo VII y del VI a.C. (para CDB, Cf.

Johnston 2015; una visión general en Sáez 2018).

Desde este poco conocido siglo VI, el panorama se enriquece notoriamente con mucha más abundancia documental procedente de las instalaciones alfareras y conserveras púnicas locales (Ramon *et al.* 2007; Sáez 2014), lo que sin embargo dibuja un panorama mucho más diversificado formal y estilísticamente que hace que haya que mantener la desconfianza acerca de un siglo VI a.C. aún por caracterizar satisfactoriamente en la bahía. La cerámica a mano prácticamente desaparece tanto en las islas como en el continente, obteniendo la primacía de las cocinas las series de ollas y cazuelas a torno de producción local. Se observa en la fase tardoarcaica una clara influencia del mundo griego, quizá alentada y/o filtrada desde la esfera cartaginesa, dibujando una tendencia de reproducción de influjos mediterráneos que sería imperante hasta la anexión romana (y que puede vislumbrarse con idéntica nitidez en ánforas, vajillas de mesa, terracotas, etc., como en Ibiza y otros centros púnicos occidentales). La coexistencia de las ollas globulares tradicionales con estas nuevas series “helenizadas” se desarrollaría entre los siglos V-IV a.C., terminando de imponerse estas últimas de una forma abrumadora ya a partir de finales del IV y sobre todo a lo largo del III a.C.

Aunque desafortunadamente carecemos de datos arqueofaunísticos directos, no parece que pueda entenderse este proceso de otra manera sino como la adaptación de los gustos y modelos de consumo de las comunidades locales a las “tendencias” gastronómicas internacionales del resto del mundo mediterráneo del momento, del mismo modo que los cambios relatados en la cerámica “de cocina” arcaica sugieren una progresiva implantación de la dieta oriental en las mesas gadiritas, no exenta probablemente de una hibridación metodológica y de sabores que habría sido el germen de la cocina tardoarcaica. En suma, un panorama aparentemente abierto y flexible entre los siglos V-III a.C., con una personalidad propia gestada en la etapa arcaica y a la que se añadirían importantes matices greco-púnicos (si se permite el uso de esta terminología aplicada a la coroplastia centromediterránea) seguramente tamizados y adaptados a las costumbres y necesidades locales. A partir de 206 a.C., una tendencia similar, agudizada por la sumisión política y económica efectiva a otra potencia como Roma, que terminaría modelando cambios importantes en el repertorio “de cocina” desde al menos el segundo cuarto del siglo II a.C. (incluyendo la imitación local de modelos de éxito y la generación de nuevas asociaciones de

ítems para cocinar, procesar y consumir en la mesa).

A pesar de que el marco de evolución general de las cerámicas en el plano formal parece ya bastante aquilatado, son muchas las vías de análisis abiertas y que permiten sostener la necesidad de profundizar en la misma dirección a corto plazo. Obviamente, una prioridad será seguir sumando perfiles completos y variantes a la limitada cantidad de ellos disponible actualmente, lo que permitirá afinar aún más la propuesta tipológica, máxime si estas piezas completas provienen de contextos arqueológicos fiables cronológicamente. Otra cuestión capital será el prestar mucha más atención a la identificación y definición formal de las tapaderas que acompañaron a ollas y cazuelas, especialmente en los contextos que permitan una asociación directa de ambas series, puesto que si los perfiles de las vasijas son escasos aún lo son más los de sus cerramientos (como se ha expuesto a través de diversos ejemplos en el bloque anterior).

Sin embargo, quizá el principal déficit a atender sea la escasa información disponible acerca del uso y la funcionalidad específica de muchos de los tipos incluidos en esta sistematización, pues para la mayoría se presume una modalidad de manejo que en la mayor parte de ocasiones únicamente se fundamenta en su propia morfología. En este sentido, la publicación más exhaustiva de este tipo de cerámicas en los contextos prerromanos de la bahía podrá solventar en el futuro parte de estos problemas, ayudando sobre todo los conjuntos de materiales que puedan coligarse a actividades muy concretas (como rituales post-enterramiento, ajuars de tumbas, hogares o vertederos en espacios residenciales, etc.) y la asociación directa a macrorestos de contenidos aún *in situ* (lo que adicionalmente brindará la posibilidad de realizar muestreos para análisis químicos con la debida certeza de contar con posibilidades de identificar productos concretos, a pesar de la degradación y la acumulación de usos de los cacharros). Por clarificar suficientemente está aún también otro ingrediente clave para entender el modo de empleo de estos pucheros: si existieron al menos desde época clásica soportes a modo de anafres como los bien conocidos del mundo griego coetáneo (y probablemente en el Mediterráneo central púnico), lo que tendría sentido atendiendo a la adopción desde fechas tempranas de formas de ollas y cazuelas “a la griega”, pero que por ahora sólo cuenta con algunas referencias con cronologías que parecen remitir ya a la etapa romano-republicana (Bernal *et al.* 2017; Gener – Niveau e.p.).



Fig. 15 - Ensayo experimental de cocinado y consumo utilizando réplicas de una olla del tipo Camposoto Dlla1 y de cuencos simples (gachas) y carenados (vino). El soporte usado para sostener la olla corresponde a una producción tradicional de cerámica marroquí actual.

En esta misma línea, otro aspecto esencial a verificar será el modo de empleo habitual de estas ollas y cazuelas en los diversos contextos cotidianos de la bahía, tanto en escenarios funerarios o de habitación como en los centros industriales, y la vinculación de estas vasijas con el uso de hornos de tipo *tannur* fijos o móviles (por ejemplo, mediante la verificación de la opción de que algunos modelos de ollas pudiesen ajustarse al diámetro de la abertura superior de estos hornos, o si por el contrario se usaron las bocas de los hornos para suministrar el calor, como parece ser frecuente en los edificios fenicios del Teatro Cómico). Esta falta de certezas en aspectos esenciales difícilmente rastreables basándonos en la documentación arqueológica actualmente disponible están comenzando a ser investigados a través de ensayos de Arqueología Experimental, para los cuales se ha combinado el uso de la tipología (reproduciendo tanto vasos de mesa como ollas y cazuelas) con los datos útiles existentes sobre fauna terrestre y marina en contextos de consumo (no sólo atendiendo a las especies, sino también a su asociación y a la presencia de huellas de corte, degradación por exposición al fuego o altas temperaturas, etc.). Aún en sus primeros pasos, estas experiencias de cocinado usando réplicas de las cerámicas púnicas (Fig. 15) han permitido inferir características interesantes respecto a su proceso de fabricación, a los modos de empleo viables para cada



Fig. 16 - Recreación en 3D de cerámicas comunes y de cocina púnicas de los talleres gaditanos, mostrando algunos de los modelos usados para el cálculo de capacidades y modulaciones del repertorio local (diseño de Ricardo Belizón Aragón, ARQ-TECH).

tipo y adicionalmente el *timing* necesario para lograr guisos y frituras comestibles (una exposición más amplia de los primeros resultados en Sáez y Belizón, e.p. a).

Dentro de este capítulo final de las perspectivas de futuro de la investigación de estas cerámicas debemos finalmente hacer mención también a la cuantificación de las capacidades de las ollas/cazuelas. Los ensayos iniciales realizados para las producciones de los siglos V a III a.C., para los cuales se han usado tanto las ya citadas réplicas a escala real como modelos digitales en 3D (creados con Blender a partir de dibujos vectoriales), han permitido detectar indicios sugerentes de la existencia de módulos de capacidad estandarizados que en muchos casos se tradujeron en la producción de un “perfil-tipo” en varios formatos adaptados al número de raciones a obtener. Estos cálculos de capacidad, que se han extendido desde las propias infraestructuras productivas (Sáez – Moreno, 2017) hasta categorías del alcance económico de las ánforas (Sáez – Belizón e.p. b), han posibilitado así la comparativa de los resultados obtenidos en las ollas y cazuelas con los arrojados por la medición de cuencos contemporáneos a cada serie (que no casualmente también muestran tendencia a ordenarse en diversos módulos repetitivos). Así, se han podido establecer equivalencias verosímiles del número de raciones teóricas que se obtendrían a partir de una cocción en un determinado tipo de olla (Fig. 16), servidas en un módulo de cuenco concreto (Sáez – Belizón, e.p. a), lo

que abre un abanico de opciones de enorme interés si se traslada al análisis demográfico de contextos “cerrados” bien conservados, vertederos domésticos, etc. (al ser posible establecer una correlación entre la capacidad de las ollas y el número de servicios/habitantes potenciales de un espacio). En cualquier caso, aún moviéndonos en un terreno de notable provisionalidad, un panorama investigador activo y prometedor que asegura aportar significativas novedades prontamente.

Notas

² - Sólo en la etapa tardopúnica (vid. infra 2.4/2.5) encontramos producciones con morfologías de cocina pero elaboradas con pastas con “recetas” más parecidas a las de la cerámica común (sin un tratamiento refractario), más decantadas y mejor tratadas. Se trata de una excepción que, en realidad, se limita según los datos disponibles actualmente apenas a una porción reducida y concreta de la producción (las tradicionalmente denominadas “cazuelas” del tipo GDR-11.1.0), cuya inclusión dentro de las “cerámicas destinadas al fuego” es más que cuestionable no sólo por esta configuración de sus pastas sino también por haberse documentado recientemente un ejemplar con el perfil completo, dotado de un pie indicado plano (expuesto en el Museo de Cádiz entre los hallazgos de la zona de necrópolis de la “Ciudad de la Justicia” extramuros de Cádiz).

³ - Es posible que otros indicios más sutiles puedan estar también apuntando a esta capacidad de los talleres gadiritas de actualizar su oferta con rapidez, en función de la evolución de los repertorios de referencia de cada momento. En concreto, la aparente desaparición en esta fase de las ollas biansadas derivadas del tipo D1a1-2, probablemente emparentadas con el tipo kados griego también en declive en este periodo, nos hacen suponer que la injerencia de las vajillas de cocina griegas o helenizadas sería una constante vital importante en la conformación de las preferencias productivas de los artesanos locales.

⁴ - Incluso dentro de esta familia cabe incidir en el caso particular de las GDR-11.1.1 (Fig. 13, 24-26), una parte de las cuales presenta un característico estampillado en forma de cenefa continua de ovas o pseudo-ovas sobre la parte exterior del borde (Sáez 2008: 127, fig. 38; Niveau 2009: 130-131). Al margen del debate generado sobre su encuadre funcional, no cabe duda de que este tipo de decoración parece encontrar un marco de comparación amplio entre la producción cartaginesa coetánea (Lancel 1987), si bien su fabricación no parece haber sobrepasado el primer cuarto/tercio del siglo II a.C.

⁵ - A ello habría que añadir otros componentes circulantes en proporciones mucho más bajas, entre los cuales cabe destacar los característicos kalathoi y jarritas bicónicas grises producidos en la costa de la Citerior y que debieron fluir con asiduidad por las redes principales del comercio itálico del momento, incluyendo las rutas atlánticas que debían partir del puerto gaditano.

4. REFERENCIAS

- AGUAROD, C. (1991) – *Cerámica romana importada de cocina en la Tarraconense*. Zaragoza.
- ARTEAGA, O. – CASTAÑEDA, V. – HERRERO, N. – PÉREZ, M., (2001) – Los hornos tardopúnicos de Torre Alta (San Fernando, Cádiz). Excavación de urgencia de 1997. *Anuario Arqueológico de Andalucía/1997*, vol. III. Sevilla: 128-136.
- BECHTOLD, B. (2010) – *The pottery repertoire from late 6th-mid 2nd century BC Carthage. Observations based on the Bir Messaouda Excavations*. Ghent (*Carthage Studies* 4).
- BECHTOLD, B. (2013) – Il ruolo della Sicilia occidentale nella trasmissione di forme vascolari greche a Cartagine: il caso di Selinunte nella prima età ellenistica. In FREY, S. (ed.) – *La numismatique pour passion. Études d'histoire monétaire offertes à Suzanne Frey-Kupper par quelques-uns de ses amis à l'occasion de son anniversaire 2013*. Lausana: 9-31.
- BERNAL, D. – RAISSOUNI, B. – ZOUAK, M. – MOUJOURD, T. – BUSTAMANTE, M. – SÁEZ, A. M. – DÍAZ, J. J. – LARA, M. – VARGAS, J. M. – PARODI, M. – VERDUGO, J. (2014) – Economía y artesanado en Tamuda. Primeros resultados de un proyecto de investigación interdisciplinar. In MAKDOUN, M. – BENCHARBIT, M. – OUAHIDI, A. – KAMEL, S. (eds.) – *Actes du Premier Colloque sur le Patrimoine Maure (Amazigh) du Maroc Antique (Fès, 29-31 marzo 2013)*. Fès: 181-235.
- BERNAL, D. – VARGAS, J. (2017) – El clíbano decorado del Olivillo: un posible brasero de tradición helenística en Gades. *Boletín de la SECAH* 08 (marzo_17): 36-41.
- CAMPANELLA, L. (1999) – *Ceramica punica di età ellenistica da Monte Sirai*. Roma (*Collezione di Studi Fenici* 39).
- FUMADÓ, I. (2006) – El caballero marino de Tamuda. In AKERRAZ, A. – RUGGERI, P. – SIRAJ, A. – VISMARA, C. (eds.) – *L'Africa Romana XVI. Mobilità delle persone e dei popoli, dinamiche migratorie, emigrazioni ed immigrazioni nelle province occidentali dell'Impero romano*. Roma: 2009-2018.
- GENER, J. M. – NAVARRO, M. A. – PAJUELO, J. M. – TORRES, M. – LÓPEZ, E. (2014) – Arquitectura y urbanismo de la Gadir fenicia: el yacimiento del Teatro Cómico de Cádiz. In BOTTO, M. (Ed.) – *Los Fenicios en La Bahía de Cádiz. Nuevas investigaciones*. Roma (*Collezione di Studi Fenici* 46): 14-50.
- GONZÁLEZ DE CANALES CERISOLA, F. – SERRANO PICHARDO, L. – LLOMPART GÓMEZ, J. (2004) – *El emporio fenicio precolonial de Huelva (c. 900-770 a.C.)*. Madrid.
- GIARDINO, S. (2013) – La ceramica comune tra VI e V secolo a.C. dai recenti scavi a Mozia: dal repertorio originariamente fenicio all'influenza della tradizione greca. In GIRÓN, L. – LAZARICH, M. – LOPES, M. C. (eds.) – *Actas del I Congreso Internacional sobre Estudios Cerámicos: Homenaje a la Dra. Mercedes Vegas (Cádiz, 1-5 noviembre 2010)*. Cádiz: 835-859.
- GIRÓN ANGUIOZAR, L. (2016) – *La cerámica común romana en la bahía gaditana en época romana: Alfarería y centros de producción*. Oxford (*Archaeopress Roman Archaeology* 21).
- GÓMEZ BELLARD, C. – GURREA, R. (1985) – Algunas formas de la cerámica de cocina púnico-ebusitana. *Archivo Español de Arqueología* 58: 139-154.
- GUERRERO AYUSO, V. M. (1995) – La vajilla púnica de usos culinarios. *Rivista di Studi Fenici* XXIII-1: 61-99.
- GUERRERO AYUSO, V. M. (1999) – *La cerámica protohistórica a torno de Mallorca (s. VII a.C. a.C.)*. Oxford (*BAR International Series* 770).
- JOHNSTON, P. A. (2015) – *Pottery Production at the Phoenician Colony of El Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Spain) c. 750-550 BCE*. Tesis doctoral inédita, Harvard University, Cambridge.
- LANCEL, S. (1987) – La céramique punique d'époque hellénistique. In LEVEQUE, P. – MOREL, J. P. (eds.) – *Céramiques hellénistiques et romaines II*. París: 99-137.
- MUÑOZ, A. – DE FRUTOS, G. (2006) – El complejo alfarero de Torre Alta en San Fernando (Cádiz). Campaña de excavaciones de 1988. Una aportación al estudio de la industria pesquera en la Bahía de Cádiz en época tardopúnica. In *I Conferencia Internacional Historia de la Pesca en el ámbito del Estrecho (1-5 junio de 2004, El Puerto de Santa María)*, II. Sevilla: 705-803.

- NIVEAU DE VILLEDARY, A.M. (2009) – *Ofrendas, banquetes y libaciones. El ritual funerario en la necrópolis púnica de Cádiz*. Sevilla (*Spal Monografías XII*).
- NIVEAU DE VILLEDARY, A. M. – GENER BASALLOTE, J. M. (en prensa) – Hellenistic braziers in the far West. Introduction, functionality and potential uses. In PEIGNARD-GIROS, A. (ed.) – *Daily life in a cosmopolitan world: Pottery and Culture during the Hellenistic Period. 2nd Conference of the International Association for Research on Pottery of the Hellenistic Period (IARPotHP) (Universidad de Lyon, 5-8 Noviembre de 2015)*.
- NIVEAU DE VILLEDARY, A. M. – SÁEZ ROMERO, A. M. (2016) – The red slip tableware of Punic and Early Roman Gadir/Gades (4th-1st c. BC): An updated assessment of the so-called Kuass Ware. In JAPP, S. – KÖGLER, P. (eds.) – *Traditions and Innovations: Tracking the development of pottery from the Late Classical to the Early Imperial periods. IARPotHP First International Conference (Berlín, 7-10 noviembre 2013)*. Viena: 55-68.
- QUERCIA, A. (2015) – The production and distribution of early Greek-style cooking wares in areas of cultural contact: The case of southern Italy and Sicily. In GAUSS, W. – KLEBINDER-GAUSS, G. – VON RÜDEN, C. (eds.) – *The distribution of technological knowledge in the production of Ancient Mediterranean Pottery (Atenas, 23-25 de noviembre 2012)*. Viena: 311-330.
- RAMON TORRES, J. (2011) – El barrio alfarero de la Ibiza púnica. In FERNÁNDEZ, J. H. (ed.) – *Yöserim: la producción alfarera fenicio-púnica en occidente. XXV Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica (Ibiza, 22-26 de noviembre de 2010)*. Ibiza: 165-221.
- RAMON TORRES, J., (2012a) – Perduraciones y cambios en las producciones cerámicas tardopúnicas en el Extremo Occidente mediterráneo. In MORA, B. – CRUZ, G. (Coords.) – *La etapa neopúnica en Hispania y el Mediterráneo centro occidental: identidades compartidas*. Sevilla (*Serie Historia y Geografía 246*): 223-257.
- RAMON TORRES, J. (2012b) – La cerámica púnico-ebusitana en época tardía (siglos IIII a.C. a.C.). In BERNAL, D. – RIBERA, A. (eds.) – *Cerámicas hispanorromanas II. Producciones regionales*. Madrid: 583-617.
- RAMON TORRES, J. – SÁEZ, A. – SÁEZ, A.M. – MUÑOZ, A. (2007) – *El taller alfarero tardoarcaico de Camposoto*. Sevilla (*Monografías de Arqueología 26*).
- ROTROFF, S. I. (2006) – *Hellenistic pottery: the plain wares. The Athenian Agora XXXII*. Princeton.
- RUIZ MATA, D. (1997) – Fenicios, tartesios y turdetanos. In FERNÁNDEZ, J. – GARCÍA, C. – RUFETE, P. (eds.) – *La Andalucía ibero-turdetana (siglos VI-IV a.C.)*. Huelva: 325-365.
- RUIZ MATA, D. – PÉREZ, C. J. (1995) – *El poblado fenicio del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)*. El Puerto de Santa María.
- SÁEZ ROMERO, A. M. (2005) – Aproximación a la tipología de la cerámica común púnico-gaditana de los ss. III-II a.C. *Spal 14*: 145-177.
- SÁEZ ROMERO, A. M. (2008) – *La producción cerámica en Gadir en época tardopúnica (siglos III/I a.C.)*. Oxford (*BAR International Series 1812, 2 vols.*).
- SÁEZ ROMERO, A. M. (2010) – Comercio, procesado y consumo. Análisis evolutivo de algunas familias cerámicas gaditanas de época púnica y tardopúnica. In MATA, C. – PÉREZ, G. – VIVES-FERRÁNDIZ, J. (eds.) – *De la cuina a la taula. IV Reunió d'Economia en el Primer Milenni a.C. Valencia (Sagvntvm Extra 9)*: 303-312.
- SÁEZ ROMERO, A. M. (2014) – Fish processing and salted-fish trade in the Punic West: new archaeological data and historical evolution. In BOTTE, E. – LEITCH, V. (eds.) – *Fish & Ships: Production et commerce des salsamenta durant l'Antiquité (Actes de l'atelier doctoral, Rome 18-22 juin 2012)*. Aix-en-Provence (*Bibliothèque d'Archéologie Méditerranéenne et Africaine 17*): 159-174.
- SÁEZ ROMERO, A. M. (2015) – Imitaciones de vajillas de mesa en la Bahía de Cádiz desde la transición tardoarcaica hasta la época tardopúnica. Actualización de datos y nuevas propuestas. In GARCÍA FERNÁNDEZ, F. J. – GARCÍA VARGAS, E. (eds.) – *Comer a la moda. Imitaciones de vajilla de mesa en el Valle del Guadalquivir y sus vínculos atlánticos (s. VI a.C. - VI d.C.)*. Barcelona (*Collecció Instrumenta 46*): 33-77.
- SÁEZ ROMERO, A. M. (2018) – ¿Viejas vasijas rotas? Reflexiones sobre cultura material y

contacto cultural en la Bahía de Cádiz a partir de algunos casos de estudio (siglos VIII-VI a.C.). In MARÍN AGUILERA, B. (ed.) – *Iberia, de colonia a potencia colonial*. Cambridge: 7-58.

SÁEZ ROMERO, A.M. – BELIZÓN, R. (en prensa a) – ¿Qué se cuece? Propuesta de evolución morfométrica y ensayos de aplicación y capacidad de las cerámicas de cocina púnicas de Gadir (siglos VI-II a.C.). In *La alimentación en el mundo púnico: producciones, procesos y consumos. En recuerdo de Antonella Spanò Giammellaro (Universidad de Valencia, 15-16 de junio de 2017)*.

SÁEZ ROMERO, A.M. – BELIZÓN, R. (en prensa b) – Amphora capacities and standardization in the Phoenician and Punic West. Gadir-Gades and southwestern Iberia as test-case. In GONZÁLEZ, H. – LEIDWANGER, J. (Coords.) – *Symposium Regional Convergences: Mass production and the Development of Roman and Byzantine Amphora Standardization (Instituto Austríaco de Arqueología, Atenas, 16-18 de octubre de 2017)*.

SÁEZ ROMERO, A. M. – BERNAL, D. – GARCÍA, E. – DÍAZ, J. J. (2012) – Ramon T-7433 (costa de Baetica). In *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y consumo* (<http://amphorae.icac.cat/amphora/ramon-t-7433-baetica-coast>), [actualizada 10 julio 2016].

SÁEZ ROMERO, A. M. – DÍAZ RODRÍGUEZ, J. J. (2014) – El alfar gaditano de El Palomar (El Puerto de Santa María, Cádiz). Aportaciones a su secuencia de actividad y sus producciones. In MORAIS, R. – FERNÁNDEZ, A. – SOUSA, M. J. (eds.)

– *As produções ceramicas de imitação na Hispania. Actas del II Congreso Internacional de la SECAH-Ex Officina Hispana (Braga, Portugal, 3-6 de abril de 2013)*, tomo 2. Oporto: 179-197.

SÁEZ ROMERO, A. M. – MORENO, E. (2017) – Contando la historia. Experiencias de cuantificación y análisis volumétrico en centros artesanales púnicos de la Bahía de Cádiz. *Archivo Español de Arqueología* 90: 219-246.

SÁEZ ROMERO, A. M. – SÁEZ ESPLIGARES, A. (2004) – Opérculo zoomorfo, en ARÉVALO, A. – BERNAL, D. – TORREMOCHA, A. (Coords.) - *Garum y Salazones en el Círculo del Estrecho, Catálogo de la Exposición (Algeciras, mayo-septiembre 2004)*. Algeciras: 100-101.

SPARKES, B. A. – TALCOTT, L. (1970) – *Black and Plain Pottery of the 6th, 5th and 4th centuries B.C., The Athenian Agora, XII*. Princeton.

TORRES ORTIZ, M. – LÓPEZ ROSENDO, E. – GENER BASALLOTE, J. M. – NAVARRO GARCÍA, M. A. – PAJUELO SÁEZ, J. M. (2014) – El material cerámico de los contextos fenicios del Teatro Cómico de Cádiz: un análisis preliminar. In BOTTO, M. (ed.) – *Los Fenicios en La Bahía de Cádiz. Nuevas investigaciones*. Roma (Collezione di Studi Fenici 46): 51-82.

VEGAS, M. (1973) – *Cerámica común romana del Mediterráneo occidental*. Barcelona.

VEGAS, M. (2005) – L'influsso della ceramica greca sul vasellame di Cartagine. In SPANÒ, A. (ed.) – *Atti del V Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punici*, vol. I. Palermo: 277-283.

OPHIUSSA

POLÍTICA EDITORIAL

A *Ophiussa* – Revista do Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa foi iniciada em 1996, tendo sido editado o volume 0. A partir do volume 1 (2017) é uma edição impressa e digital da UNIARQ – Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa.

O principal objectivo desta revista é a publicação e divulgação de trabalhos com manifesto interesse, qualidade e rigor científico sobre temas de Pré-História e Arqueologia, sobretudo do território europeu e da bacia do Mediterrâneo.

A *Ophiussa* – Revista do Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa publicará um volume anual. A partir de 2018, os artigos submetidos serão sujeitos a um processo de avaliação por parte de revisores externos (*peer review*). O período de submissão de trabalhos decorrerá sempre no primeiro trimestre e a edição ocorrerá no último trimestre de cada ano.

A revista divide-se em duas secções: artigos científicos e recensões bibliográficas. Excepcionalmente poderão ser aceites textos de carácter introdutório, no âmbito de homenagens ou divulgações específicas, que não serão submetidos à avaliação por pares. Isentas desta avaliação estão também as recensões bibliográficas.

Todas as submissões serão avaliadas, em primeira instância, pela Coordenação Editorial, no que respeita ao seu conteúdo formal e à sua adequação face à política editorial e às normas de edição da revista. Os trabalhos que cumprirem estes requisitos serão posteriormente submetidos a um processo de avaliação por pares cega / *blind peer review* (mínimo de dois revisores). O Conselho Científico, constituído pela direcção da UNIARQ e por investigadores externos, acompanhará o processo de edição.

Esta etapa será concretizada por investigadores externos qualificados, sendo os respectivos pareceres entregues num período não superior a três meses. Os revisores procederão à avaliação de forma objectiva, tendo em vista a qualidade do conteúdo da revista; as suas críticas, sugestões e comentários serão, na medida do possível, construtivos, respeitando as capacidades intelectuais do(s) autor(es). Após a recepção dos pareceres, o(s) autor(es) tem um prazo máximo de um mês para proceder às alterações oportunas e reenviar o trabalho.

A aceitação ou recusa de artigos terá como únicos factores de ponderação a sua originalidade e qualidade científica. O processo de revisão é confidencial, estando assegurado o anonimato dos avaliadores e dos autores dos trabalhos, neste último caso até à data da sua publicação.

Os trabalhos só serão aceites para publicação a partir do momento em que se conclua o processo da revisão por pares. Os textos que não forem aceites serão devolvidos aos seus autores. O conteúdo dos trabalhos é da inteira responsabilidade do(s) autor(es) e não expressa a posição ou opinião do Conselho Científico ou da Coordenação Editorial. A Revista *Ophiussa* segue as orientações estabelecidas pelo Committee on Publication Ethics (COPE, Comité de Ética em Publicações): <https://publicationethics.org/>

O processo editorial decorrerá de forma objectiva, imparcial e anónima. Erros ou problemas detetados após a publicação serão investigados e, se comprovados, haverá lugar à publicação de correções, retratações e/ou respostas. As colaborações submetidas para publicação devem ser inéditas. As propostas de artigo não podem incluir qualquer problema de falsificação ou de plágio. Para efeito de detecção de plágio será utilizada a plataforma URKUNDU.

As ilustrações que não sejam do(s) autor(es) devem indicar a sua procedência. O Conselho Científico e a Coordenação Editorial assumem que os autores solicitaram e receberam autorização para a reprodução dessas ilustrações, e, como tal, rejeitam a responsabilidade do uso não autorizado das ilustrações e das consequências legais por infracção de direitos de propriedade intelectual.

É assumido que todos os Autores fizeram uma contribuição relevante para a pesquisa reportada e concordam com o manuscrito submetido. Os Autores devem declarar de forma clara eventuais conflitos de interesse. As colaborações submetidas que, direta ou indiretamente, tiveram o apoio económico de terceiros, devem claramente declarar essas fontes de financiamento.

Os textos propostos para publicação devem ser inéditos e não deverão ter sido submetidos a qualquer outra revista ou edição electrónica. Aceitam-se trabalhos redigidos em português, inglês, espanhol, italiano e francês.

Esta edição disponibiliza de imediato e gratuitamente a totalidade dos seus conteúdos, em acesso aberto, de forma a promover, globalmente, a circulação e intercâmbio dos resultados da investigação científica e do conhecimento.

A publicação de textos na *Ophiussa* – Revista do Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa não implica o pagamento de qualquer taxa nem dá direito a qualquer remuneração económica.

Esta publicação dispõe de uma versão impressa, a preto e branco, com uma tiragem limitada, que será distribuída gratuitamente pelas bibliotecas e instituições mais relevantes internacionalmente, e intercambiada com publicações periódicas da mesma especialidade, que serão integradas na Biblioteca da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. Conta, paralelamente, com uma versão digital, a cores, disponibilizada no endereço www.ophiussa.letras.ulisboa.pt, onde se pode consultar a totalidade da edição.

Para mais informações: ophiussa@letras.ulisboa.pt

OPHIUSSA

EDITORIAL POLICY

Ophiussa – Revista do Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa started in 1996, with the edition of volume 0. From 2017, this journal is a printed and digital edition of UNIARQ – Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa.

The main objective of this journal is the publication and dissemination of papers of interest, quality and scientific rigor concerning Prehistory and Archeology, mostly from Europe and the Mediterranean basin.

Ophiussa – Revista do Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa will publish an annual volume. From 2018, submitted articles will be subject to a peer-review evaluation process. The submission period will always occur in the first quarter of each year and the edition will occur in the last quarter.

The journal is divided into two sections: scientific articles and bibliographic reviews. Exceptionally, texts of an introductory nature may be accepted, in the context of specific tributes or divulgations, which will not be submitted to peer-review evaluation. Exemptions from this evaluation are also the bibliographic reviews.

All submissions will be considered, in the first instance, by the Editorial Board, regarding its formal content and adequacy in face of the editorial policy and the journal's editing standards. Papers that meet these requirements will subsequently be submitted to a blind peer-review process (minimum of two reviewers). The Scientific Council, constituted by the directors of UNIARQ and external researchers, will follow the editing process.

This stage will be carried out by qualified external researchers, and their feedback will be delivered within a period of no more than two months. The reviewers will carry out the evaluation in an objective manner, in view of the quality and content of the journal; their criticisms, suggestions and comments will be, as far as possible, constructive, respecting the intellectual abilities of the author (s). After receiving the feedback, the author(s) has a maximum period of one month to make the necessary changes and resubmit the work.

Acceptance or refusal of articles will have as sole factors of consideration their originality and scientific quality.

The review process is confidential, with the anonymity of the evaluators and authors of the works being ensured, in the latter case up to the date of its publication.

Papers will only be accepted for publication as soon as the peer review process is completed. Texts that are not accepted will be returned to their authors. The content of the works is entirely the responsibility of the author(s) and does not express the position or opinion of the Scientific Council or Editorial Board.

The Journal *Ophiussa* follows the guidelines established by the Committee on Publication Ethics (COPE, the Ethics Committee Publications): <https://publicationethics.org/>

The editorial process will be conducted objectively, impartially and anonymously. Errors or problems detected after publication will be investigated and, if proven, corrections, retractions and / or responses will be published. Contributions submitted for publication must be unpublished. Article submissions can not include any problem of forgery or plagiarism. In order to detect plagiarism, the URKUNDU platform will be used.

Illustrations that are not from the author(s) must indicate their origin. The Scientific Council and Editorial Board assume that the authors have requested and received permission to reproduce these illustrations and, as such, reject the responsibility for the unauthorized use of the illustrations and legal consequences for infringement of intellectual property rights.

It is assumed that all Authors have made a relevant contribution to the reported research and agree with the manuscript submitted. Authors must clearly state any conflicts of interest. Collaborations submitted that directly or indirectly had the financial support of third parties must clearly state these sources of funding.

Texts proposed for publication must be unpublished and should not have been submitted to any other journal or electronic edition. Works written in Portuguese, English, Spanish, Italian and French are accepted.

The publication of texts in *Ophiussa* – Revista do Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa does not imply the payment of any fee nor does it entitle to any economic remuneration.

This edition immediately and freely provides all of its content, in open access, in order to promote global circulation and exchange of scientific research and knowledge.

This publication has a limited printed edition in black and white, which will be distributed free of charge by the most relevant international libraries and institutions, and exchanged with periodicals of the same specialty, which will be integrated in the Library of Faculdade de Letras of Universidade de Lisboa. It also has a digital version, in color, available at address <http://ophiussa.letras.ulisboa.pt>, where one can consult the entire edition.

For more information contact: ophiussa@letras.ulisboa.pt

ÍNDICE

<i>CRISTINA GAMEIRO</i> - A tecnologia lítica do fim do Tardiglaciar no centro de Portugal: o exemplo do Abrigo 1 de Vale de Covões (Soure)	5
<i>JUAN ANTONIO CÁMARA SERRANO - FERNANDO MOLINA GONZÁLEZ - CRISTÓBAL PÉREZ BAREAS - LILIANA SPANEDDA</i> - Una nueva lectura de las fortificaciones calcolíticas del Cerro de la Virgen (Orce, Granada, España)	25
<i>THOMAS TEWS</i> - A quadratura do círculo: sobre a questão da escolha de planta na arquitectura doméstica, no exemplo da Pré-História Recente e Proto-História na Estremadura Portuguesa ..	39
<i>ÍRIS DA COSTA DIAS</i> - A ocupação da Serra do Socorro (Mafra, Torres Vedras) durante o Bronze Final: a colecção de Gustavo Marques	59
<i>FRANCISCO JOSÉ GARCÍA FERNÁNDEZ - FERNANDO AMORES CARREDANO - ROCÍO IZQUIERDO DE MONTES - ANA MARÍA JIMÉNEZ FLORES</i> - Dos enterramientos singulares de la necrópolis de la Cruz del Negro (Carmona, Sevilla)	75
<i>FRANCISCO B. GOMES</i> - Equipamentos de culto nos santuários da Idade do Ferro do Sul de Portugal: os altares	101
<i>ANA SOFIA ANTUNES</i> - Fornos / silos aéreos da arquitectura sidérica peninsular: a propósito de uns "fundos de cabana" e de umas estruturas circulares da Azougada	111
<i>ANTONIO M. SÁEZ ROMERO</i> - Pucheros y fogones. Aproximación a la evolución de la producción de «cerámicas de cocina» púnicas y tardopúnicas en Gadir	137
<i>MARIA JOSÉ DE ALMEIDA</i> - Contributo para a normalização do registo de informação arqueológica a partir do estudo da via Emerita-Olisipo por Eborá	167
<i>ALEXANDRA NEPOMUCENO</i> - Fragmentos do Oriente em Leite Vasconcelos	185
<i>DANIEL CARVALHO</i> - A História da Arqueologia no novo milénio: dimensões, métodos e perspectivas para o caso português	195
RECENSÕES BIBLIOGRÁFICAS (textos de Juan Álvarez García, Francisco B. Gomes e Elisa de Sousa)	205
JEAN GUILAINE. DOUTOR <i>HONORIS CAUSA</i> PELA UNIVERSIDADE DE LISBOA (textos de Mariana Diniz, Victor S. Gonçalves e Jean Guilaine)	213

