

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

5 - 2021

RECENSÕES BIBLIOGRÁFICAS



**GÓMEZ BELLARD, C. – PÉREZ-JORDÀ, G. –
VENDRELL BETÍ, A. (coords.), 2020**

***La alimentación en el mundo fenicio-púnico:
producciones, procesos y consumos***

Spal Monografías, XXXII. Sevilla: Editorial
Universidad de Sevilla

[ISBN 978-84-472-2932-1]

PEDRO ALBUQUERQUE

Fundação para a Ciência e Tecnologia
UNIARQ – Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa
Universidad de Sevilla, Cátedra CIPSH de Estudios Globais – UAb
albuquerque@us.es
pedro.albuquerque@campus.ul.pt

<https://doi.org/10.51679/ophiussa.2021.95>

A multiplicação de trabalhos sobre o papel da alimentação nas economias antigas e na construção das relações sociais ou interpessoais é o reflexo de um crescente interesse pela reconstrução dos hábitos quotidianos das populações, quer através do registo arqueológico, quer através do registo escrito. Por isso, as interpretações sobre a aquisição e uso de formas cerâmicas, a análise de restos orgânicos e dos espaços de preparação dos alimentos são a base de aproximações à vida quotidiana das populações, assim como a fenómenos de ruptura, transferência, confluência e hibridização em contextos de interacção, tanto num ponto de vista sincrónico como diacrónico. Em conjunto, estes dados proporcionam valiosas informações sobre estes hábitos e permitem caracterizar com maior pormenor o impacto dos contactos sobre as populações locais e exógenas durante a Idade do Ferro.

Centrado sobretudo no registo arqueológico, o recente volume XXXII da colecção *Spal Monografías Arqueología*, coordenado por três investigadores da Universidade de Valencia (C. Gómez Bellard, G. Pérez-Jordà e A. Vendrell Betí), apresenta-se como uma obra colectiva de inegável pertinência que reúne contribuições gerais e específicas sobre o tema que lhe dá o título: *La alimentación en el mundo fenicio-púnico. Productos, procesos y consumos*. Constitui uma actualização de metodologias e trabalhos desenvolvidos em diversos projectos de investigação entre o Sul de Portugal e Cádiz, assim como entre o Mediterrâneo Ocidental e Central (com destaque para a Sardenha, com 6 contribuições). A vintena de artigos apresentados fez parte de um congresso celebrado em 2017 e foram divididos em quatro áreas temáticas (“¿Qué comían?”; “¿Con qué cocinaban, servían y comían?”; “Los espacios de procesado” e “La comida, aquí y en más allá”).

As contribuições da primeira parte incidem sobre metodologias para o estudo dos restos orgânicos ou *biomarkers* depositados em cerâmicas (L. Bison *et al.*, pp. 19-44); sobre os indicadores antropológicos de consumo de alimentos que permitem identificar diferenças entre sítios rurais e urbanos, assim como entre membros da sociedade (N. Márquez *et al.*, pp. 45-78); sobre o aumento de produção de conservas de peixe na Sardenha a partir do século VI a.C. a partir de estudos de restos faunísticos, estruturas e contentores (G. Carenti, pp. 79-96), e na costa oriental espanhola e sudoeste francês (R. Marlasca, pp. 97-112).

A manutenção e/ou alteração dos hábitos de consumo é analisada por D. Ramis *et al.* (pp. 113-128) no contexto da relação entre o *nuraghe* de S'Urachi (Sardenha) e a colónia de Tharros, assim como por S. Valenzuela (pp. 129-142). Esta autora centra-se nas percentagens de restos de porco identificados em 43 sítios distribuídos pelo Atlântico e o Mediterrâneo para analisar a influência dos autóctones sobre os colonos (e *vice-versa*). Na mesma linha, focando-se no consumo de azeite e vinho e na forma de cozinhar os produtos cultivados, G. Pérez-Jordá (pp. 143-157) analisa vestígios paleobotânicos sem, contudo, desvalorizar o potencial científico dos restos antropológicos e do estudo das cerâmicas de cozinha e armazenamento.

É sobre este último aspecto que se debruçam os quatro artigos da segunda parte. Destacam-se as contribuições de A.M. Arruda (pp. 161-180) e de A.M. Sáez Romero/ R. Belizón (pp. 197-240) pelo facto de apresentarem reflexões abrangentes. A primeira autora parte dos trabalhos desenvolvidos em Castro Marim e Monte Molião para debater as alterações dos hábitos de preparação e consumo dos alimentos a partir do século V a.C., em particular o vinho e os preparados de peixe, baseando-se em vestígios cerâmicos, estruturas de preparação e restos orgânicos. Os segundos, além de usarem este tipo de dados na análise da alimentação na região de Cádiz, destacam a potencialidade da arqueologia experimental e tecnologia de tratamento e imagem na aproximação a estratégias de estandarização da produção cerâmica, da confecção dos alimentos, das capacidades e do cálculo de um número mínimo de indivíduos que usariam, p.ex., uma panela em contexto familiar. O trabalho de J. Pérez Ballester (pp. 181-196) é, porém, mais circunscrito a uma reflexão diacrónica que assinala percentagens de recipientes cerâmicos gregos e engobados na região de Neápolis (Sardenha), sem entrar no tema da alimentação em si. Por seu turno, o estudo das cerâmicas de mesa, em particular a aquisição de cerâmica coríntia, assim como a preparação de alimentos em contextos funerários de Mozia (F. Strapafora, pp. 241-250) permitiu a identificação de prováveis hibridizações dos hábitos de consumo no sítio a partir do século VI a.C.

A terceira parte consta de dois artigos. O primeiro (J. Bonetto *et al.*, pp. 255-274) apresenta uma ânfora T-1.2.1.2 de produção local embutida no solo (2.^a metade do século VI a.C.), assim como um forno

tannur da 2.^a metade do século II-I a.C. Aquela continha restos de resina aparentemente destinados à impermeabilização de contentores. Neste identificaram-se ovas, ouriços-do-mar, macrofauna e peixes, assim como materiais de combustão. O formato escolhido (cada um dos 8 autores assina uma parte) compromete a clareza da exposição e parece afastar esta contribuição do tema central da monografia. O segundo artigo (Ferrer *et al.*, pp. 275-311) apresenta um estudo regional e diacrónico do sistema de povoamento rural do Baixo Guadalquivir formado no contexto de uma colonização agrícola que começaria com a fundação de sítios como Cádiz e El Carambolo no século IX a.C., partindo da análise de 4 sítios escavados e outros identificados em prospecções arqueológicas.

A quarta e última parte apresenta uma maior diversidade temática e é lugar para reflexões genéricas sobre vários aspectos do consumo de alimentos, nomeadamente o estudo de conceitos, identificados na epigrafia, relativos à alimentação em âmbito cultural (R. de Simeone, pp. 315-320), entre os quais o de *marzeah*, relacionado com a comensalidade e com o consumo de produtos que saem da esfera do quotidiano, nomeadamente em contextos funerários (F. Núñez, pp. 321-334). A análise do mundo funerário faz, igualmente, parte do trabalho de A. Niveau de Villedary y Mariñas (pp. 335-361), que define uma tipologia de rituais a partir da evidência resultante de intervenções arqueológicas no tecido urbano de Cádiz e procura determinar o grau de interacção e reciprocidade entre as esferas terrena e ultraterrena através do banquete. A importância social da alimentação é, por seu turno, abordada por M. Ferrer e M. López-Bertran (pp. 363-384) num artigo que procura analisar o consumo do leite materno nas diversas etapas da vida individual e colectiva, recorrendo a fontes iconográficas e arqueológicas, assim como a uma compilação de textos de várias cronologias e origens que convida a reflexões futuras (cf. *infra*). Esta valorização da infância, que constitui um tema que vai, felizmente, ganhando terreno na investigação, é estudado por A. Rivera Hernández (pp. 385-404) num texto que trata as miniaturas de cerâmicas de cozinha e consumo identificadas nas necrópoles de Monte Sirai (Sardenha) e Palermo (Sicília), que serviriam como objectos educativos e como veículo de transmissão de hábitos e valores. Por seu turno, C.A. Pardo Barrionuevo (pp. 405-415) parte dos atributos

agrícolas de divindades fenício-púnicas (Astarté, Athirat, Tinnit, Baal e Eshmund) para analisar fontes escritas orientais e compará-las com os restos vegetais conservados nos sítios do Mediterrâneo Central e Oriental, constatando a importância do consumo de vegetais neste âmbito e lamentando, por outro lado, a falta de estudos sobre estes elementos. O último trabalho, assinado por E. Pompianu (pp. 417-436), analisa os restos cerâmicos de alguns enterramentos da necrópole sarda de Villamar, assinalando de passagem o estudo das patologias dos esqueletos identificados.

Esta monografia assinala, como se disse, o estado da questão do estudo da alimentação em contextos de contacto intercultural durante a Idade do Ferro, e permite tomar o pulso do conhecimento actual dos hábitos alimentares em sítios do Mediterrâneo e faixa atlântica, assim como das metodologias disponíveis na actualidade. Nesse sentido, há lacunas que estudos posteriores poderão vir a colmatar, mas que são, igualmente, o resultado dos interesses, sensibilidades ou mesmo circunstâncias em que os investigadores trabalham.

Deve dizer-se que, por um lado, a parcialidade e escassez de restos orgânicos são aspectos transversalmente assinalados pelos vários autores. Por outro, qualquer trabalho que se centre exclusivamente numa parcela da realidade arqueológica ou nas fontes escritas, ou que valorize insuficientemente a contribuição de outros estudos, corre o risco de ser redutor. A hiperespecialização, apesar de ser benéfica para o avanço das técnicas de obtenção de informações, pode levar a que se ignorem os contextos e a relação que aquelas podem manter com outros dados e que, consequentemente, se obtenha uma visão excessivamente parcial de realidades tão complexas. Os dados das intervenções são, não obstante, quantitativa e qualitativamente díspares, uma vez que, p. ex., o número de sítios da Idade do Ferro nos quais se procedeu ao estudo de restos orgânicos é, ainda, muito reduzido face ao número de contextos escavados (o mapa apresentado por C.A. Pardo Barrionuevo é ilustrativo nesse sentido). Parece-nos, assim, evidente que os trabalhos mais abrangentes desta monografia são justamente aqueles que conseguiram analisar o problema da alimentação com maior acerto.

A estas questões juntam-se outras que não devem ser ignoradas em estudos futuros e que têm a ver com

questões técnicas da própria actividade arqueológica. Tanto a existência de equipas multidisciplinares como a própria crivagem de sedimentos (cf. Marlasca Martín) em todas as escavações arqueológicas são objetivos que estão longe de ser concretizados no futuro imediato. Através das constatações dos estudos apresentados nesta monografia apercebemo-nos das informações que se perderam até agora e das dificuldades que se impõem quando se colocam questões a um hábito quotidiano. Aliás, não deve ignorar-se o facto de a sua transcendência só muito recentemente ter sido valorizada no âmbito da investigação do mundo fenício-púnico (se se compara com os estudos desenvolvidos sobre Gregos e Romanos), como destacam, aliás, os editores da monografia na introdução (pp. 13-18).

A Arqueologia surge como a principal responsável por proporcionar à comunidade científica respostas sobre a alimentação fenício-púnica. Parece-nos, por isso, útil assinalar um aspecto que, embora não seja tratado em profundidade na monografia, pode ser importante para ilustrar o que acabamos de dizer, a saber, a representação literária da alimentação como estratégia narrativa de diferenciação na literatura clássica (entre outros, a *Odisseia* homérica ou as *Histórias* herodotianas), ou a sua importância na construção de identidades colectivas (Dt. 14, com uma lista do que pode, ou não, ser consumido; sobre o porco, veja-se o trabalho de A. Valenzuela). A ausência de referências à alimentação fenícia não deve, por isso, surpreender-nos, uma vez que no mundo mediterrâneo não parece haver diferenças significativas, p.ex., ao nível do consumo de vinho e dos produtos cultivados ou animais consumidos, havendo, no entanto, formas distintas de preparar esses produtos ou uma maior incidência de alguma espécie animal sobre outra.

É, igualmente, notória a ausência de algum estudo específico sobre as fontes escritas. O tema é pouco tratado na monografia e, quando tal ocorre, não se valorizam aspectos como a cronologia dos textos, o que permitiria ter uma visão diacrónica que fosse mais além da enumeração de passagens cuja importância é, porém, inegável (cf. Ferrer e López-Bertran). Deve, porém, destacar-se este estudo pelo facto de incidir sobre um aspecto de enorme interesse para o estudo da alimentação e da construção social do indivíduo ao longo das várias etapas do seu percurso vital.

Apesar de todas as limitações dos dados disponíveis para o estudo dos hábitos quotidianos, a obra editada por Gómez Bellard e colaboradores é de inegável importância para o desenvolvimento de trabalhos futuros onde a multidisciplinariedade deve ser a regra e não a excepção. Concordamos, nesse sentido, com A.M. Sáez Romero e R. Belizón quando afirmam que o estudo dos recipientes associados ao consumo de alimentos deve ser complementado com a análise da literatura, da iconografia, dos contextos arqueológicos e dos restos orgânicos. A baixela cerâmica importada, como evidenciaram Ramis e colaboradores, pode não significar que aqueles que as adquiriram mudaram os seus hábitos alimentares ou os modelos de exploração do território.

Esperamos que esta obra colectiva consiga despertar na comunidade científica o interesse pelos hábitos

quotidianos das comunidades sidéricas (e não só pelos aspectos religiosos e funerários), e que as próximas investigações consigam ir, como a maioria das contribuições deste livro, mais além da construção de inventários de materiais arqueológicos ou restos orgânicos.

A diversidade de perspectivas procurada pelos coordenadores cumpre-se, assim, plenamente nas duas dezenas de trabalhos apresentados, e pode constituir um ponto de viragem no estudo da alimentação e das relações sociais. A multiplicação dos estudos no sentido de uma arqueologia crítica que, ao colaborar com outras especialidades, consiga contribuir para a análise dos processos de interacção social e colocar novas questões, só pode ser benéfico para interpretar com dados mais sólidos a construção de identidades ao nível do que P. Bourdieu definiu, acertadamente, como *habitus*.

POLÍTICA EDITORIAL

A *Ophiussa* – Revista do Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa foi iniciada sob a direcção de Victor S. Gonçalves em 1996, tendo sido editado o volume 0. O 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 respon-

sabilidade 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 (<https://www.urbund.com/pt-br/>).

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

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 peerreview 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

O tecno-complexo Acheulense em Portugal: contribuição para um balanço dos conhecimentos	5
CARLOS FERREIRA, JOÃO PEDRO CUNHA-RIBEIRO, EDUARDO MÉNDEZ-QUINTAS	
Brief overview of zooarchaeological research within the framework of Middle Palaeolithic subsistence theories	31
MARIANA NABAIS	
A distribuição espacial dos materiais líticos da UE003 do Rodo: testemunho de reocupações do sítio ao longo do Tardiglacial?	47
CRISTINA GAMEIRO, THIERRY AUBRY, BÁRBARA COSTA, SÉRGIO GOMES, YANN LE JEUNE, CARMEN MANZANO, MAURIZIO ZAMBALDI	
O sítio do Neolítico Antigo de Montum de Baixo (Melides – Alentejo Litoral)	63
JOAQUINA SOARES, CARLOS TAVARES DA SILVA, SUSANA DUARTE	
A economia alimentar em Chibanes (Setúbal) – horizonte campaniforme	103
JOÃO LUÍS CARDOSO, CARLOS TAVARES DA SILVA, JOAQUINA SOARES, FILIPE MARTINS	
Luto en la cara: ablaciones de duelo en el Mediterráneo Ancestral	131
ÁLVARO GÓMEZ PEÑA, JOSÉ LUIS ESCACENA CARRASCO	
Dois conjuntos anfóricos do Castelo de São Jorge (Lisboa): Largo de Santa Cruz do Castelo e Pátio José Pedreira	155
VICTOR FILIPE	
A face romana de Santa Olaia (Figueira da Foz, Portugal) – uma leitura possível a partir da cultura material	183
RICARDO COSTEIRA DA SILVA, SARA OLIVEIRA ALMEIDA, ISABEL PEREIRA	
Cerâmica estampada britânica em Portugal (1780-1920). Identidade, domesticidade e relações	207
TÂNIA CASIMIRO, INÊS CASTRO, TIAGO SILVA	
Recensões bibliográficas	217
(TEXTOS: JOÃO LUÍS CARDOSO, ANA CATARINA SOUSA, VICTOR S. GONÇALVES, FRANCISCO B. GOMES, PEDRO ALBUQUERQUE, LEYRE MORGADO-RONCAL)	
Política editorial	235
Editorial policy	243