

ENTRE GADITANIZACIÓN Y ROMANIZACIÓN: REPERTORIOS CERÁMICOS, ALIMENTACIÓN E INTEGRACIÓN CULTURAL EN TURDETANIA (SIGLOS III-I A. C.)¹

Francisco José García Fernández - Enrique García Vargas

ABSTRACT

The changes in composition and shapes in domestic wares detected among the communities along the lower Guadalquivir valley, from the 3rd century B.C., seem to point to a slow but constant transformation in alimentary habits. On one side is a growing Phoenician influence, reflected in the emergence of new cooking wares: saucepans, mortars and big bowls, related with new ways of processing and preparing food. Following a parallel evolution, the distribution of salted products, oil and other foodstuffs from the area around the Strait and the Cadiz plain becomes common. However, local cooking wares, mainly saucepans and big, straight-walled bowls, remain dominant at least until the early 1st century B. C., suggesting a low receptivity for changes in cooking practices.

The Roman conquest introduced Italian fine wares, without apparently affecting consumption patterns among local populations. In addition, from the 2nd century B. C. and over the following century, the importation and imitation of Italian cooking wares became generalised in indigenous contexts.

KEY WORDS: Turdetania, Romanization, pottery, cooking, alimentation, identity.

El concepto de Turdetania es complejo, tanto desde el punto de vista geográfico como desde el cultural. Resulta, además, ambiguo, pues con él se hace referencia convencionalmente a una realidad más antigua, que arranca con la crisis del periodo Orientalizante y que, desde una perspectiva histórica, sólo cobra sentido cuando Roma se dispone a organizar sus provincias hispanas (García Fernández 2002). Los límites de esta región, conocidos a grandes rasgos a través de Estrabón (III, 2, 1), han sido utilizados secularmente para dibujar el mapa etnológico del sur de la Península Ibérica, trasladando hacia el pasado realidades que únicamente se entienden a la luz de los acontecimientos que se suceden tras la II Guerra Púnica y obviando procesos culturales de contacto, hibridación y etnogénesis que sólo en los últimos años estamos empezando a intuir a partir de la lectura crítica de las fuentes literarias y el estudio contextual de la cultura material (Ferrer, García 2002; García Fernández 2007). No hablaremos, por ello, de los turdetanos como una entidad étnica homogénea, sino como una amalgama de pueblos en los que se entremezcla la matriz indígena-orientalizante, con una serie de adstratos entre los que cabe destacar a los púnicos de Iberia, que no sólo ocuparon el litoral sud-peninsular, sino que se asentaron también en localidades del interior (Ferrer 1998), y, posteriormente, a los cartagineses, cuya presencia en el valle del Guadalquivir es evidente al menos desde inicios del s. III a. C. (Ferrer 2007).

Sólo así podremos entender las diferencias y similitudes que encontramos entre las tradiciones culinarias de la costa y el interior, así como las perduraciones y las novedades que se introducen a fines de la Edad del Hierro y, especialmente, durante los primeros siglos de la presencia romana.

Nos centraremos precisamente en este momento (ss. III-I a. C.), en el que se aprecian cambios trascendentales en la base alimenticia y en las formas de preparación y consumo de los alimentos. Éstos traslucen situaciones de contacto e integración cultural entre los antiguos pobladores de la región y los recién llegados (cartagineses e itálicos), que introducen nuevos hábitos culinarios fraguados en la matriz helenística centromediterránea. Asimismo, y dada la amplitud del tema, nos ocuparemos únicamente de las tres áreas geográficas que, a nuestro entender, permiten, por su proximidad a la costa y su integración en los grandes circuitos comerciales, apreciar mejor este proceso: el curso bajo del Guadalquivir, el antiguo *lacus Ligustinus* y las campiñas interiores (fig. 1).

No podemos olvidar, finalmente, el lugar que ocupa esta región en el contexto mediterráneo, a nivel económico, cultural y político. Una vez superada la situación periférica que adquiere en época postcolonial, la antigua Tartésida comienza a integrarse definitivamente en la ecúmene como solar de la expansión cartaginesa y de la II Guerra Púnica. Un proceso que no se inicia con el desembarco de Amílcar, pues arranca mucho antes, con la conformación del "Círculo del Estrecho"

y su interacción con el área de influencia de Cartago (Niveau de Villedary 2001). Un espacio de encuentro político y comercial que pone en contacto a las poblaciones del sur de la Península con los principales centros del Mediterráneo Central y Oriental.

OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

El objeto de nuestro trabajo es, por tanto, la caracterización de los hábitos de consumo de las poblaciones residentes en el entorno referido durante la II Edad del Hierro. Este objetivo general puede desglosarse en cuatro objetivos específicos:

- Identificación de los tipos de alimentos consumidos y su procedencia.
- Definición de la dieta a partir, sobre todo, de la cantidad y variedad del consumo de los distintos alimentos.
- Estudio de las formas de preparación y de su evolución.
- Análisis de las pautas de consumo, así como sus implicaciones sociales y culturales.

El segundo punto es especialmente complejo, dada la escasez de datos analíticos y la práctica ausencia de fuentes escritas. Por su parte, el tercer y cuarto puntos son interesantes como indicadores de fronteras culturales y/o étnicas, reflejando asimismo la introducción de hábitos de consumo del ámbito púnico-helenístico, que serán asimilados y reinterpretados por las poblaciones locales. Esto significa que para la caracterización de las formas de preparación y consumo de alimentos entre los turdetanos es necesario trascender el análisis morfo-tipológico de las vajillas (un trabajo modélico en este sentido es el de Bats 1982) y avanzar en la identificación del contenido de los recipientes cerámicos (especialmente ánforas), labor que en los últimos años está ofreciendo interesantes resultados. Asimismo, el menaje doméstico arroja información sobre procedimientos de preparación y pautas de consumo a partir de la morfología y las características tecnológicas de los recipientes, aunque en este caso la relación entre tipos de alimentos, formas de preparación y formas cerámicas no siempre es explícita ni unívoca.

Además del análisis morfotecnológico de los recipientes y de sus contenidos habituales, los análisis paleoambientales constituyen el tercer factor a considerar para un estudio arqueológico de las formas de alimentación. Los datos con los que contamos hasta ahora son escasos y no existen estudios sistemáticos a escala regional para Andalucía Occidental, aunque cabe esperar que el panorama cambie un tanto tras la publicación de los análisis paleobotánicos y arqueozoológicos que hemos realizado recientemente en distintos yacimientos del entorno del Bajo Guadalquivir y que se encuentran en fase de redacción. Aunque a lo largo de este trabajo se avanzarán algunos resultados.

La información arqueológica y arqueométrica debe ser contrastada finalmente con la proporcionada por la literatura

antigua, más allá del tradicional carácter ilustrativo de los *realia* arqueológicos, pues las fuentes escritas y las materiales aportan perspectivas diferentes sobre una misma realidad cultural compleja y multiforme.

En todo caso, los resultados de este trabajo deben contemplarse como un primer intento de poner en orden las evidencias, textuales y materiales, acerca de las formas de consumo y alimentación en Turdetania. Las deficiencias de la información disponible, sobre todo la de tipo arqueométrico, harán a veces este intento tentativo y arriesgado, pero sin duda se trata de un primer paso necesario para el conocimiento de aspectos que la Arqueología actual considera relevantes de cara al estudio de las formas complejas de la realidad social.

Así pues, como primer expediente, reuniremos en lo que sigue las informaciones disponibles para un estudio de este tipo, que en lo sustancial procederán, como se ha señalado, de:

- Las fuentes literarias.
- El estudio morfo-tecnológico y funcional de los repertorios cerámicos (recipientes de transporte, recipientes de almacenamiento, recipientes de cocina y vajilla de servicio), así como de su contenido (residuos orgánicos).
- Los datos paleoambientales.
- Los datos paleofaunísticos.

LAS FUENTES LITERARIAS

La literatura antigua aporta una imagen vaga de la región turdetana y no permite establecer diferencias claras entre unos grupos y otros. Los distintos autores, especialmente los geógrafos griegos, hacen somera referencia a los recursos económicos, a la localización de productos y, a veces, a formas de cultivo y de comercialización, pero muy poco al consumo. Resulta, además, difícil saber si estas informaciones son aplicables a toda la región, o solamente al valle del Guadalquivir, o bien a las poblaciones del litoral.

Los autores griegos de época arcaica y clásica son sumamente parcos. Se limitan a describir el litoral y algunos enclaves significativos. Ni Heródoto, ni autores contemporáneos o posteriores como Herodoro, Teopompo o Éforo, parecen mostrar interés por los habitantes de las costas de Iberia ni, en general, por las tierras del Occidente mediterráneo (Gómez Espelosín *et al.* 1995: 39-43; García Fernández 2003: 36-38). Sólo los testimonios posteriores a la conquista romana aportan noticias de primera mano sobre Turdetania, especialmente los geógrafos e historiadores griegos que visitaron la Península entre los ss. II y I a. C. Polibio de Megalópolis, Artemidoro de Éfeso, Posidonio de Apamea y Asclepiades de Mirlea tuvieron oportunidad de conocer de forma autóptica el interior del valle del Guadalquivir, transmitiendo información sobre los recursos, los alimentos producidos y sus posibilidades de comerciali-

zación, así como sobre las formas de vida y algunas costumbres de sus habitantes. La mayor parte de sus obras se han perdido irremediabilmente, quedando sólo las referencias, sumamente sesgadas y alteradas, que encontramos en los autores posteriores que las usaron como fuente, como es el caso de Tito Livio, Estrabón, Ateneo o Apiano (García Fernández 2003: 45).

Estrabón es sin duda quien más información nos ha legado sobre la Turdetania (véase Alonso 1999; Cruz Andreotti 2007). A pesar de que la obra se fecha en los años centrales del principado de Augusto, la mayoría de las informaciones sobre la Península Ibérica corresponden a la segunda mitad del s. II o inicios del I a. C. (García Fernández 2003: 91), siendo especialmente significativa la aportación de Posidonio, muy interesado, como sabemos, por las costumbres de los pueblos y su relación con las condiciones geográficas. Es probable que procedan del propio Posidonio y, en menor medida, de Polibio y Artemidoro, las referencias al paisaje y los recursos de las tierras bañadas por el Guadalquivir. Sin embargo, el objetivo de Estrabón no es tanto el conocimiento etno-geográfico de la región, como la identificación y localización de los principales recursos económicos, fundamentalmente los que resultaban rentables desde un punto de vista comercial -o ideológico- para los intereses del Imperio (Arce 1989: 217).

Es en este sentido como cabe entender la extensa relación de alimentos producidos en la Turdetania y que son destinados a la exportación, como el trigo, el vino o el aceite (este último no solo en cantidad, sino también de la mejor calidad), además del ganado, la miel y la sal, de la que también es rica la región (Str. III, 2, 6). Estrabón tampoco escatima elogios a la hora de hablar de la pesca (Str. III, 2, 7) y las salazones de pescado (Str. III, 2, 6), enumerando un sin fin de especies marinas que no sólo sobresalen por su cantidad sino también por su tamaño (Str. III, 2, 7).

Los autores de época imperial vuelven a incidir sobre los tópicos de fertilidad y bondad de la región sin aportar casi nada nuevo (*Nat. Hist.* III, 6). En Plinio encontramos referencias al aceite bético (*Nat. Hist.* XV, 8; XVII, 93), al cereal (*Nat. Hist.* XVIII, 66; XVIII, 95), a la pesca y a las salazones (*Nat. Hist.* IX, 68; XXXI, 94), lo que a grandes rasgos viene a coincidir con el paisaje descrito por Estrabón. Más explícitos quizás sean los agrónomos latinos: Varrón y, muy especialmente, Columela, cuya obra está repleta de referencias a productos y técnicas agrícolas desarrolladas en la Bética, de donde era oriundo (Sáez 1994: 688). Estos autores se convierten, además, en transmisores de la tradición agronómica cartaginesa (en el caso de Columela por partida doble), que debió difundirse en los territorios sudhispanos durante la ocupación bárbara, o quizá antes (Sáez 2001: 96 ss); no en vano, en ellos encontramos las principales referencias a la obra de Magón, fuente fundamental para los agrónomos latinos desde época tardo republicana (Domínguez Petit 2003).

CONTEXTOS ANALIZADOS

Las propuestas aquí vertidas proceden del análisis, ya sea directamente o a través de bibliografía, de los contextos de consumo exhumados en los principales asentamientos del área de estudio. Se trata, siguiendo el Guadalquivir, de Alcalá del Río (Ferrer, García 2007), Cerro Macareno (Fernández *et al.* 1979; Pellicer *et al.* 1983), Itálica (Luzón 1973; en general, Pellicer 1998), Sevilla (García, González 2007; García Fernández 2009, García, Ferrer, e.p.), Coria del Río (Escacena, Izquierdo 1999; 2001) y, ya en el entorno del *lacus Ligustinus*, Lebrija (Caro *et al.* 1987; Quirós 2001). En las campiñas interiores destacan los centros de Carmona (Pellicer, Amores 1985; en general, Bendala, Belén 2007) y Montemolín-Vico, en Marchena (García *et al.* 1989; Bandera, Ferrer 2002; en general, Chaves *et al.* 2003). Además, se han realizado análisis paleobotánicos y paleozoológicos en Alcalá del Río (Ubera *et al.* 2009), Cerro Macareno (Amberger 1985), Sevilla (Bernáldez 1988), Lebrija (Bernáldez 2000), Carmona (Llargo, Ubera 2008) y Montemolín (Gómez *et al.* 2007).

ANÁLISIS DE LOS REPERTORIOS CERÁMICOS

RECIPIENTES DE TRANSPORTE

Es preciso diferenciar las ánforas de fabricación local de los contenedores importados con objeto de identificar los productos foráneos y las líneas de distribución entre las comunidades del interior de Turdetania. Las primeras se encuentran representadas mayoritariamente por la forma B-C de Pellicer, una evolución de las ánforas fenicias de saco caracterizadas por desarrollar un perfil troncocónico o fusi-forme (Pellicer 1978). Si bien no se han documentado aún contextos claros de producción, la aparición de abundantes ejemplares vinculados a hornos de época turdetana en Cerro Macareno (Fernández *et al.* 1979; Ruiz Mata, Córdoba 1999) y Carmona (Rodríguez 2001) parece indicar que se trata de un tipo local, producido en las márgenes del Guadalquivir y probablemente en las campiñas interiores (Belén 2006: 240-242). Ignoramos su cometido exacto, pero su enorme difusión y la variabilidad de tamaños que presenta podrían responder a un carácter polifuncional.

Durante el s. III a. C. estas producciones serán paulatinamente reemplazadas por ánforas cilíndricas de la forma D de Pellicer (Pellicer 1978: 384), cuyos bordes muestran una tendencia generalizada al estrechamiento y simplificación conforme avanza el s. II a. C. (García, González 2007: 555), contando las últimas producciones (s. I a. C.) con labios horizontales indiferenciados de la pared, lo que permite ponerlas en relación con las denominadas Castro Marim 1 (Arruda 2001: 77-78).

El origen de la forma sigue siendo aún una incógnita. Se reconocen influencias de prototipos centromediterráneos



Fig. 1. Antigua desembocadura del Guadalquivir y el entorno del *Lacus Ligustinus* con los principales yacimientos de la Edad del Hierro.

(Ferrer 1995: 803), pero sigue sin existir un acuerdo sobre la filiación púnica o turdetana de estos envases (Niveau de Villedary 2002: 241). Su producción se extendió en un momento indeterminado hacia la antigua desembocadura del Guadalquivir y el interior del valle, fabricándose probablemente en los hornos de Pajar de Artillo, en Itálica (Luzón 1973: 47), y en un alfar recientemente excavado en la ciudad de Carmona, cuya cronología nos lleva ya a los momentos finales del s. I a. C. (Conlin *et al.* e.p.). De hecho, se trata de la especie más abundante entre las muestras estudiadas, especialmente durante el s. III, pero también en el II y primera mitad del I a. C. Más difícil resulta asociar un contenido fijo a estos recipientes. Recientes analíticas llevadas a cabo en el marco de nuestro proyecto a ejemplares procedentes de Alcalá del Río y de la propia Sevilla han permitido identificar la presencia de ácidos grasos de origen vegetal relacionados, probablemente, con el transporte de aceite.

Junto con estos contenedores nos encontramos otras ánforas de clara filiación púnico-gaditana, ahora relaciona-

das con el transporte de las salazones de pescado. Se trata de las variantes del ánfora MP-A4 (principalmente las T-11.2.1.3, T-12.1.1.1 y T-12.1.1.1/2 de Ramón) y, ya a partir del s. III a. C. la forma conocida comúnmente como “tipo Carmona” (T-8.2.1.1). Las primeras constituyen también una evolución del ánfora fenicia de saco. En el segundo caso, su vinculación con la industria salazonera no está tan clara, aunque tanto su morfología como las marcas registradas sobre su inmediata sucesora (T-9.1.1.1), así como la ubicación de la mayor parte de los talleres conocidos en el entorno de la bahía de Cádiz apuntan en esta dirección (Sáez *et al.* 2004: 113). Sin embargo, tampoco se pueden descartar otros contenidos, sobre todo para aquellos ejemplares producidos en las factorías agrícolas del interior (Carretero 2004: 417-418). Recientemente se ha sugerido su posible fabricación en la ciudad de Sevilla, concretamente en uno de los hornos exhumados en las excavaciones del Palacio Arzobispal (Mora, Romo 2006), fechados en torno al s. II a. C. (García, Ferrer e.p.). No obstante, si tenemos en cuenta la

proximidad de la desembocadura del Guadalquivir en estos momentos y la existencia de industrias salazoneras en la propia ciudad durante las primeras décadas del s. I d.C. (Beltrán *et al.* 2005: 80) podríamos atribuir también a éstos la misma función que a los ejemplares fabricados en la costa.

Tras la conquista romana esta forma fue paulatinamente reemplazada por el tipo denominado “Campamentos Numantinos”, o T-9.1.1.1 de Ramón (1995: 226-227). Como su antecesora, estarían destinadas al transporte de pescado salado, como se desprende de las estampillas documentadas en la factoría de Torre Alta (Frutos, Muñoz 1996: 140, fig. 11). La producción de estas ánforas, que debemos situar también en la bahía de Cádiz, se extiende desde inicios del s. II hasta mediados del I a. C. (Carretero 2004: 433-434), conviviendo ya con los primeros contenedores de tradición itálica y las imitaciones de ánforas centromediterráneas (Sáez 2008: 647).

De la campaña de Cádiz se importa también aceite, contenido en este caso en las ánforas “tipo Tiñosa” (T-8.1.1.2 de Ramón). Su forma parece derivar de las ánforas ibicencas del tipo 8.1.1.1 (Ramón 1995: 222), a las que se ha atribuido una función diversa (Tresserras, Matamala 2004, 285). En el caso de las producciones gaditanas, los análisis realizados sobre ejemplares procedentes tanto de la propia Cádiz como de las factorías agrícolas registradas en Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María -Cerro Naranja o Las Cumbres, por ejemplo- donde probablemente fueron fabricadas (Carretero 2007a), apuntan a que el contenido envasado debió ser principalmente aceite de oliva o aceitunas (Carretero 2007b), aunque tampoco se descarta la posibilidad de que se comercializaran otros productos agrícolas, como el vino. Su fabricación se inicia a finales del s. IV a. C. y rápidamente comienza a distribuirse de forma masiva hacia el interior del estuario del Guadalquivir y la costa atlántica (García, Ferrer *e.p.*), hasta el paulatino abandono del tipo a finales del s. III o a inicios del II a. C.

En el tránsito del s. III al II a. C. comparecen por primera vez en Turdetania las producciones centromediterráneas: Mañá D (T-5.2.3.1) y Mañá C2 (T-7.2.1.1) que arriban, siempre a través del puerto de *Gadir*, a las localidades del Bajo Guadalquivir, como *Caura*, *Spal* o *Ilipa*. La primera estaría destinada al transporte de vino, mientras que la segunda se asocia tradicionalmente a la producción de salazones y salsas de pescado procedentes de la zona de Cartago (Ramón 1995). Su presencia en el Guadalquivir puede considerarse minoritaria, comparada con el número de ejemplares registrados en Cádiz o en Doña Blanca (Muñoz 1987: 475-476; Niveau de Villedary 1999: 134-135). Con el tiempo, la forma Mañá C será imitada en los talleres de la bahía de Cádiz dando lugar a variantes propias (T-7.4.3.2 y T-7.4.3.3), sumamente difundidas entre las factorías de ambas orillas del Estrecho y ampliamente comercializadas en el interior de Andalucía. Su producción se inicia en torno a mediados del s. II a. C. y se extiende en el caso de Cádiz al menos hasta el

cambio de era (Sáez 2008: 647), conviviendo con los primeros contenedores romanos de tipología bética. Se la considera generalmente un ánfora salazonera, aunque la aparición de varios *tituli picti* alusivos al vino (García 1998: 68), la presencia de recubrimientos resinosos en algunos especímenes y la producción de estos envases en factorías agrícolas del interior tanto en el área gaditana como en la costa mauritana plantean, como sostiene A. Sáez, un uso bivalente o incluso multifuncional (Sáez 2008: 647).

Las primeras importaciones de vino itálico en el valle del Guadalquivir se hacen, como es habitual en Occidente, en ánforas del tipo denominado Grecoitálico antiguo (Sáez 2008: 573). Se trata de un contenedor derivado de las producciones magnogrecas arcaicas de la segunda mitad del s. III a. C. (Will 1982: Will A; Vanderersch 1994: MSG V), cuya cronología se desarrolla a lo largo de casi todo el s. II a. C. y que recibe varias denominaciones: Will C-D, MSG V-VI (Vanderersch 1994: 76-87). Las Grecoitálicas tardías, Will D o MGS VI (Vanderersch 1994: 82), suponen ya la transición hacia las Dressel 1, cuya importación en Turdetania es mayoritaria a partir de fines del s. II a. C. y a las que se unen desde principios del s. I a. C. las Dressel 1B y C, siempre de procedencia campana. Las Dressel 1B y C serán precisamente las variantes del tipo presentes en Sevilla en el último tercio de la centuria. El mismo fenómeno de pervivencia de Dressel 1B y C hasta momentos finales del s. I a. C. (incluso ya augusteos) se constata en otros enclaves del entorno, como Alcalá del Río (Cervera *et al.* 2007) y Carmona (Conlin *et al.* *e.p.*). En cualquier caso, el tipo Dressel 1 es siempre minoritario en contextos de fines del s. I a. C.

A partir del primer tercio del s. I a. C. y hasta época augustea inicial las ánforas provinciales, cada vez más abundantes en número, comienzan a dominar la circulación regional. Se trata tanto de producciones costeras de los tipos 7.1.3.3 (tardopúnico) y Dressel 7-11 (cuyos primeros testimonios en Sevilla son un poco anteriores al principado de Augusto y proceden de las bahías de Cádiz y Algeciras), como del valle del Guadalquivir, entre las que destacan las imitaciones o “versiones” de los tipos ovoides itálicos: Ovoide 4 (Rui Almeida 2008), LC 67, Oberaden 83/Clase 24, destinadas a contener el vino y el aceite, labor esta última en la que son acompañadas por las ánforas del tipo Pellicer D evolucionadas o Castro Marim 1, en circulación hasta época augustea inicial (Arruda *et al.* 2006, 163).

RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO

La cerámica común del área turdetana, que comprende tanto los recipientes de almacenamiento como el servicio de mesa, constituye una evolución, tanto desde el punto de vista tecnológico como tipológico y decorativo, del repertorio a torno orientalizante (Ferrer, García 2002: 146). Se caracteriza por presentar pastas calcáreas depuradas y superficies cla-

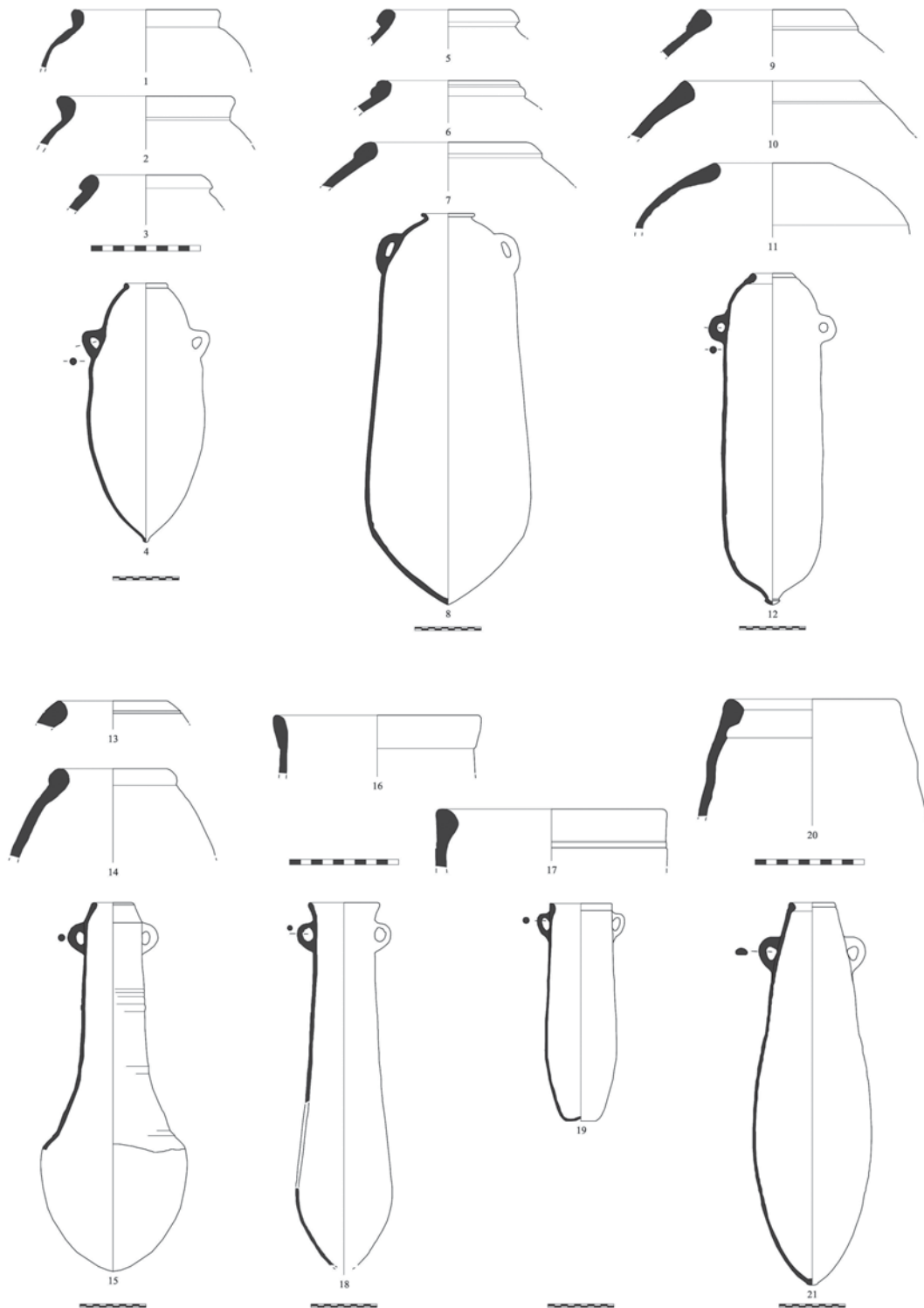


Fig. 2. Ánforas de producción local y de procedencia púnico-gaditana. Pellicer C: 4 (Cerro Macareno, según Pellicer *et al.* 1983, fig. 92.C), 1-3 (Sevilla); Pellicer B: 8 (Cerro Macareno, según Pellicer *et al.* 1983, fig. 92.C), 5-7 (Sevilla); Pellicer D: 12 (Las Cumbres, según Niveau 2002, fig. 4.1), 9 y 10 (Sevilla), 11 (Alcalá del Río); T-12.1.1.1 y T-12.1.1.1/2: 15 (Cádiz, según Sáez 2008, fig. 2.1), 13 y 14 (Sevilla); T-8.2.1.1: 18 (Sevilla, según Campos *et al.* 1988, fig. 18), 16 (Sevilla); T-9.1.1.1: 19 (Cádiz, según Sáez 2008, fig. 6.4), 17 (Sevilla); T-8.1.1.2: 21 (Cerro Naranja, según Carretero 2007a, fig. 2b), 20 (Sevilla).

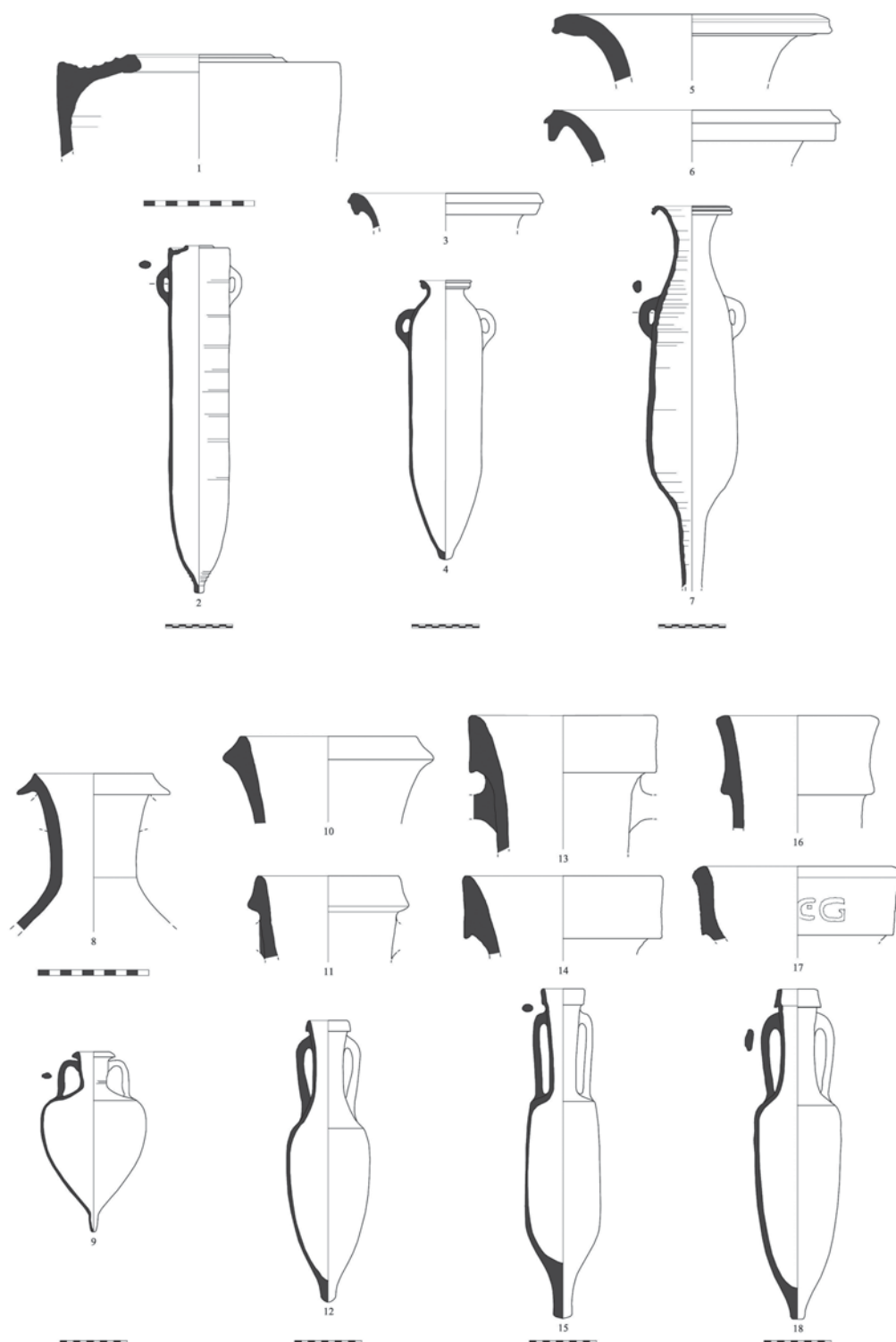


Fig. 3. Ánforas de procedencia extrapeninsular. T-5.2.3.1: 2 (prototipo, según Ramón 1995, fig. 165.169), 1 (Sevilla); T-7.2.1.1: 4 (prototipo, según Ramón 1995, fig. 172.214), 3 (Sevilla); T-7.4.3.0 (imitación gaditana): 7 (Cádiz, según Sáez 2008, fig. 7.2), 5 y 6 (Sevilla); Grecoitalica: 9 (prototipo, según García, Bernal 2008, 2.4), 8 (Sevilla); Dressel 1A: 12 (prototipo según García, Bernal 2008, 2.5), 10 y 11 (Sevilla); Dressel 1B: 15 (prototipo), 13 y 14 (Sevilla); Dressel 1C: 18 (prototipo, según García, Bernal 2008, 2.6), 16 y 17 (Sevilla).

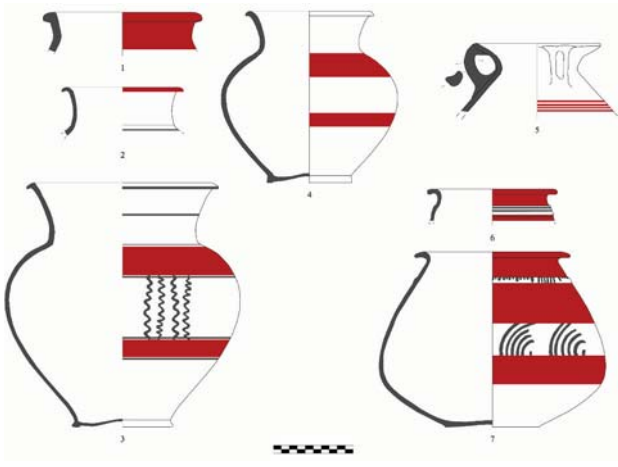


Fig. 4. Recipientes de almacenamiento. Urnas: 1 (Sevilla), 2 (Alcalá del Río), 3 y 4 (Itálica, Pajar de Artillo); urnas tipo "Cruz del Negro": 5 (Vico); urnas con baquetón: 6 (Alcalá del Río), 7 (Itálica, Pajar de Artillo).

ras, generalmente recubiertas de engobe crema o anaranjado (Ferrer, García 2008: 203). La cocción puede ser alterna u oxidante, siendo esta última predominante desde el s. III a. C. (García, González 2007: 557). Generalmente esta cerámica se organiza en dos grupos bien diferenciados: con o sin decoración pintada. No obstante, si atendemos a su morfología, ambas representan claramente un único repertorio y aparecen asociadas a las mismas funciones en los contextos de consumo (Ferrer, García 2008: 203).

Dos rasgos permiten diferenciar las producciones del Bajo Guadalquivir de los otros repertorios herederos de la matriz orientalizante: la cerámica ibérica de la Alta Andalucía y la púnica del Estrecho (García Fernández 2007: 130). Por

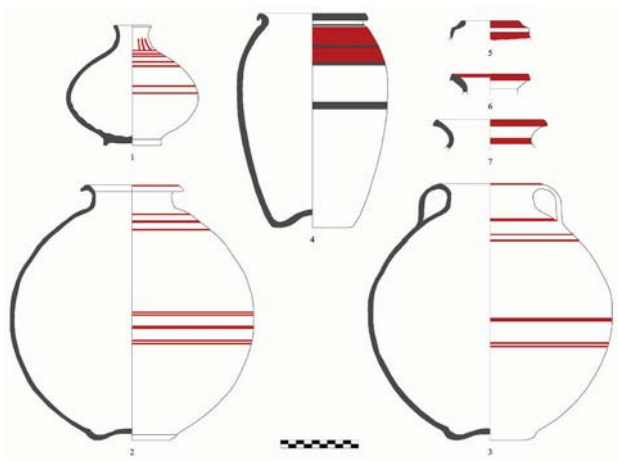


Fig. 5. Recipientes de almacenamiento. Vasos globulares: 2 y 3 (Itálica, Pajar de Artillo), 6 y 7 (Sevilla); vasos: 4 (Itálica, Pajar de Artillo); botellas: 1 (Itálica, Pajar de Artillo); anforiscos: 5 (Montemolín).

un lado, la disminución de formas que sucede a la crisis del periodo orientalizante, dando lugar a un elenco monótono, sumamente selectivo y funcional, con un número limitado de recipientes que se mantendrá inalterado hasta finales del s. IV o inicios del III a. C. momento en que se observa una tímida helenización -o punicización- con la introducción de nuevos tipos y motivos decorativos. Por el otro, una acusada *stasis* formal, ya que la mayor parte de los tipos apenas evolucionan durante la segunda mitad del I milenio a. C. De hecho, la aparición de distintas variantes en contextos de la misma fecha sólo puede explicarse por la convivencia de múltiples talleres que comparten unos mismos parámetros tecnológicos, morfológicos y decorativos, pero en los que también se reconoce la libertad creativa de los diferentes artesanos (Ferrer, García 2008: 202). Únicamente se aprecia una tendencia generalizada a la reducción de la decoración, limitada desde el s. III a. C. a bandas anchas o líneas de color rojizo, combinadas en ocasiones con líneas negras o trazos irregulares del mismo color, así como una mejora en la calidad de las pastas y un mayor dominio de la cocción.

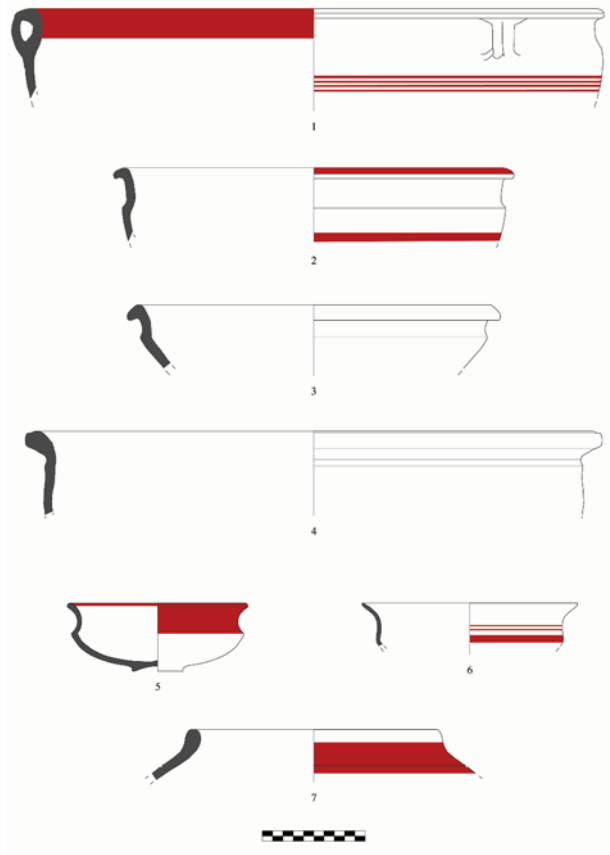


Fig. 6. Recipientes de almacenamiento, cocina y servicio. Lebrillos: 1 y 2 (Vico), 3 (Alcalá del Río), 4 (Sevilla); vasos tulipiformes: 5 (Itálica, Pajar de Artillo), 6 (Vico); *dolium*: 7 (Montemolín).

Los recipientes de almacenamiento son esencialmente las urnas, de distinto tipo y formato, aunque también podemos atribuir esta función a los lebrillos (Escacena IV²), vasos de grandes dimensiones cuya silueta se caracteriza por un estrangulamiento a la altura del cuello y una línea de carenación más o menos marcada que separa el borde del cuerpo (Ferrer, García 2008: 208). Su morfología apenas acusa variación alguna entre los ss. V y II a. C. salvo la desaparición de las asas y una paulatina reducción del aparato decorativo. No obstante, a partir del s. II a. C. se aprecia un aumento en el tamaño de estos recipientes y un mayor desarrollo de los bordes, que adquieren ahora formas ovaladas o cuadrangulares (García, González 2007: 559). Dada su forma y dimensiones, el lebrillo es sin duda el elemento más versátil de la cocina turdetana, pudiendo servir tanto para preparar alimentos como para contenerlos antes o después de su servicio. En este sentido, podríamos hablar de dos formas de almacenamiento en función del tipo de producto envasado y de la duración prevista para la provisión: un almacenamiento a medio y largo plazo, destinado a los alimentos básicos y menos perecederos, como el vino, el aceite o la miel, o bien a productos en conserva (sal, salmuera, vinagre, grasa, etc.); y un almacenamiento a corto plazo, para un consumo inmediato, como es el caso de los alimentos más perecederos -leche o fruta, por ejemplo-, o de los platos elaborados.

Las urnas son los recipientes idóneos para la conservación a medio o largo plazo, ya que su forma cerrada permite aislar mejor el producto, en ocasiones con la ayuda de una tapadera. La variedad de tipos y tamaños que encontramos en los mismos contextos puede aludir a usos específicos, aunque en verdad se trata de recipientes polifuncionales. En el Bajo Guadalquivir la forma predominante es la urna de cuerpo globular o bitroncocónica, con cuello alto y abocinado, boca ancha y labios exvasados o caídos en forma de pestaña (Escacena XII: Ferrer, García 2008: 211). Por sus características es capaz de contener alimentos sólidos, semisólidos y líquidos, mientras que los diversos formatos en los que se modelaba apuntan a funciones desde el mero almacenaje hasta el servicio, o incluso un uso ritual, para los ejemplares con decoración más profusa (reticulados, líneas de agua, círculos concéntricos, etc.), que pueden emplearse también como urnas cinerarias (Escacena, Belén 1994: 249 ss). Junto a ellas aparecen, aunque en menor proporción, las “urnas con baquetón” (Escacena XX), de mediano tamaño y con perfiles muy variados (ovoides, bitroncocónicos, etc.), que se distinguen de las demás formas cerradas por la presencia de un resalte sobre los hombros decorado con motivos geométricos o en reserva. La superficie externa suele recubrirse por completo de pintura roja, lo que convierte a este recipiente en un elemento excepcional dentro del menaje doméstico, aunque resulta difícil atribuirle una función concreta (Ferrer, García 2008: 211).

Otro tipo de urna muy frecuente son los vasos globulares de tendencia esférica u ovoide, cuello corto, boca estrecha y

labio engrosado al exterior (*ibidem*). Los especímenes más antiguos constituyen una evolución de las urnas tipo “Cruz del Negro” de época orientalizante y portan, como aquéllas, dos asas sobre el cuello (Escacena XIII). Este tipo desaparece en el s. IV a. C. y pudo ser reemplazado por otro recipiente, de las mismas características y de mayores dimensiones, con cuello cilíndrico y labios diferenciados, con o sin asas (Escacena IX y VIII, respectivamente). Esta forma, que se generaliza a lo largo del s. III a. C. (García, González 2007: 556), es idónea para el transporte y aprovisionamiento de productos líquidos y semilíquidos, como el vino o el aceite. De hecho, la mayor parte de los ejemplares portan asas de sección acanalada (Escacena IXA), lo que ciertamente facilita su manipulación.

Por último, un elemento poco común es el vaso de almacenamiento al que denominamos *dolium*. Aunque el término es un préstamo latino, permite definir por sus analogías formales a estos recipientes de grandes dimensiones, perfil globular y boca ancha (Ferrer, García 2008: 211). No se tiene constancia de ningún ejemplar completo, por lo que resulta difícil definir con precisión tanto sus rasgos morfométricos como su función. Los contextos en los que aparece pueden situarse entre los ss. IV y III a. C. (Pellicer *et al.* 1983, fig. 24; García *et al.* 1989, fig. 5).

RECIPIENTES DE COCINA

Cabría distinguir entre dos tareas (o fases) y, por tanto, entre dos tipos de recipientes: la preparación en frío, o bien la manipulación de los alimentos previa o posterior al cocinado, y la preparación en caliente, que requiere el uso del fuego y de un menaje apropiado para el mismo.

La primera se llevaría a cabo en lebrillos, morteros y grandes platos. Sobre los lebrillos no insistiremos más. Los morteros, por su parte, tendrían la función de triturar y amasar los ingredientes, probablemente cereales y legumbres, destinados a la preparación de purés o gachas. Se trata de recipientes de grandes dimensiones, de paredes gruesas, bases amplias y bordes muy desarrollados (Ruiz Mata 1987: 311). Las pastas incluyen desgrasantes de gran tamaño que afloran a la superficie, facilitando así la labor de moler o desmenuzar. Se ignora el origen del tipo y, aunque Luzón les atribuyó una procedencia griega (Luzón 1973: 45), contamos con antecedentes más o menos directos en el repertorio gaditano de los ss. VI y V a. C. (Sáez 2005: 152). En cualquier caso, la forma se integra rápidamente en el ámbito púnico occidental, donde su uso se generaliza a finales del s. V o inicios del IV a. C. (Ruiz Mata 1987: 311), distribuyéndose hacia el interior del valle del Guadalquivir en esta última centuria. En Cádiz, los morteros de producción local han sido clasificados recientemente dentro del tipo GDR 3.1.1 (Sáez 2005), aunque cabe la posibilidad de que estos recipientes fueran imitados también en los talleres del Guadalquivir, como parece

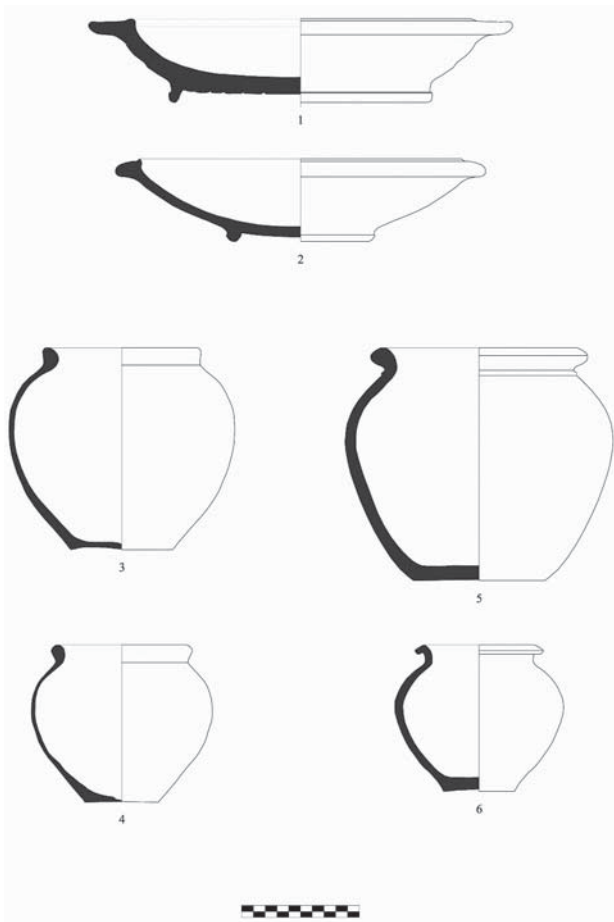


Fig. 7. Cerámica de cocina de tradición local o púnico-gaditana. Morteros: 1 y 2 (Itálica, Pajar de Artillo); ollas: 3 y 4 (Cerro Macareno), 5 y 6 (Itálica, Pajar de Artillo).

indicar un ejemplar hallado en la calle Abades de Sevilla, decorado con amplia banda roja de color vinoso al interior (Jiménez *et al.* 2006, Lám. 3).

A ellos habría que sumar la aparición esporádica de especímenes de tradición centromediterránea, sobre todo a partir de la conquista bárquida y las primeras décadas de ocupación romana. Es el caso de los morteros o platos, asimilables a la serie 131 de Cartago (Lancel 1987: 103-104). Aunque parecen formar parte de la misma tradición, se diferencian de los ejemplares occidentales por presentar paredes más delgadas y labios ligeramente caídos, con un escalón más o menos pronunciado hacia el interior del borde. Generalmente se atribuye a esta forma el mismo cometido que a las producciones peninsulares: la preparación de alimentos mediante molienda, triturado y/o amasado de los ingredientes (Martín, Roldán 2000: 1616), aunque el tamaño de las paredes y la forma del labio, que parece estar asociado al uso de una tapadera, podría sugerir una función distinta. Su distribución,

eminentemente costera, indica que la forma tuvo poco éxito entre las poblaciones interiores del valle del Guadalquivir, donde su presencia fue marginal (García, Ferrer *e.p.*)³.

Entre los recipientes destinados al uso de fuego destacan las ollas globulares. Son herederas de los prototipos fabricados a mano en época orientalizante, que perduraron hasta el s. V a. C. e incluso después, cuando fueron definitivamente sustituidas por las manufacturas a torno. Se trata de producciones toscas, de pastas oscuras y groseras con abundantes desgrasantes (cuarzo y mica) que garantizaban la resistencia al choque térmico. En el s. IV a. C. se generalizan los ejemplares de bordes engrosados y tendencia vertical, o ligeramente vueltos al exterior, que se extenderán por la Baja Andalucía (García, González 2007: 556-557). Su predominio en los contextos domésticos es indiscutible, lo que indica el mantenimiento durante toda la II Edad del Hierro de prácticas gastronómicas ancestrales basadas en los guisos de cereales, legumbres, carne o pescado, incluso después de la introducción de nuevos recipientes –y nuevas formas de cocinar– como las cazuelas o las sartenes.

Durante el s. II a. C. se incorpora al repertorio de cocina turdetano, en efecto, la cazuela de borde ranurado y tapadera, asociada generalmente a la introducción de la fritura o la cocción con poca agua (Guerrero 1995: 62). Su origen se encuentra en el Mediterráneo Central, donde son frecuentes desde finales del s. IV a. C. (Lancel 1979: 248), aunque los especímenes sudpeninsulares parecen inspirarse sobre todo en los prototipos ebusitanos (Sáez 2005: 162). Están, como las ollas, realizadas con pastas refractarias, groseras y con abundante desgrasante, aunque en este caso de trata de una forma abierta, de base plana o redondeada y paredes finas y rectas. Los ejemplares hallados en la Baja Andalucía parecen proceder de los talleres gaditanos, donde la forma (GDR 11.1.1 de Sáez) sería producida al menos desde mediados del s. III a. C. (Sáez 2005: 163). Este tipo perdura hasta las últimas décadas de la siguiente centuria, cuando comienza a ser reemplazado por cazuelas itálicas del tipo Vegas 14, que serán también imitadas en la bahía de Cádiz (*ibidem*). La escasez de ejemplares en los núcleos urbanos del Bajo interior de Turdetania (sobre todo en comparación con las ollas de cocina) apunta una vez más hacia el carácter conservador de la cocina turdetana, especialmente frente a la púnico-gaditana.

Las cerámicas de cocina reflejan también la influencia cultural itálica desde fines del s. II y, sobre todo, durante las primeras décadas del I a. C., coincidiendo con la generalización de las importaciones de campaniense A y B y de las ánforas vinarias Dressel 1A y B. La estratigrafía de la calle Argote de Molina, en Sevilla, muestra cómo se produce esta recepción masiva de las producciones de cocina itálica⁴, representada por las ollas (formas Vegas 2=Com-It 1b), cazuelas (Cosa 11.2; Celsa 79,28), cazuelas de engobe rojo pompeyano (Luni 1), platos de borde bífido (Emporiae

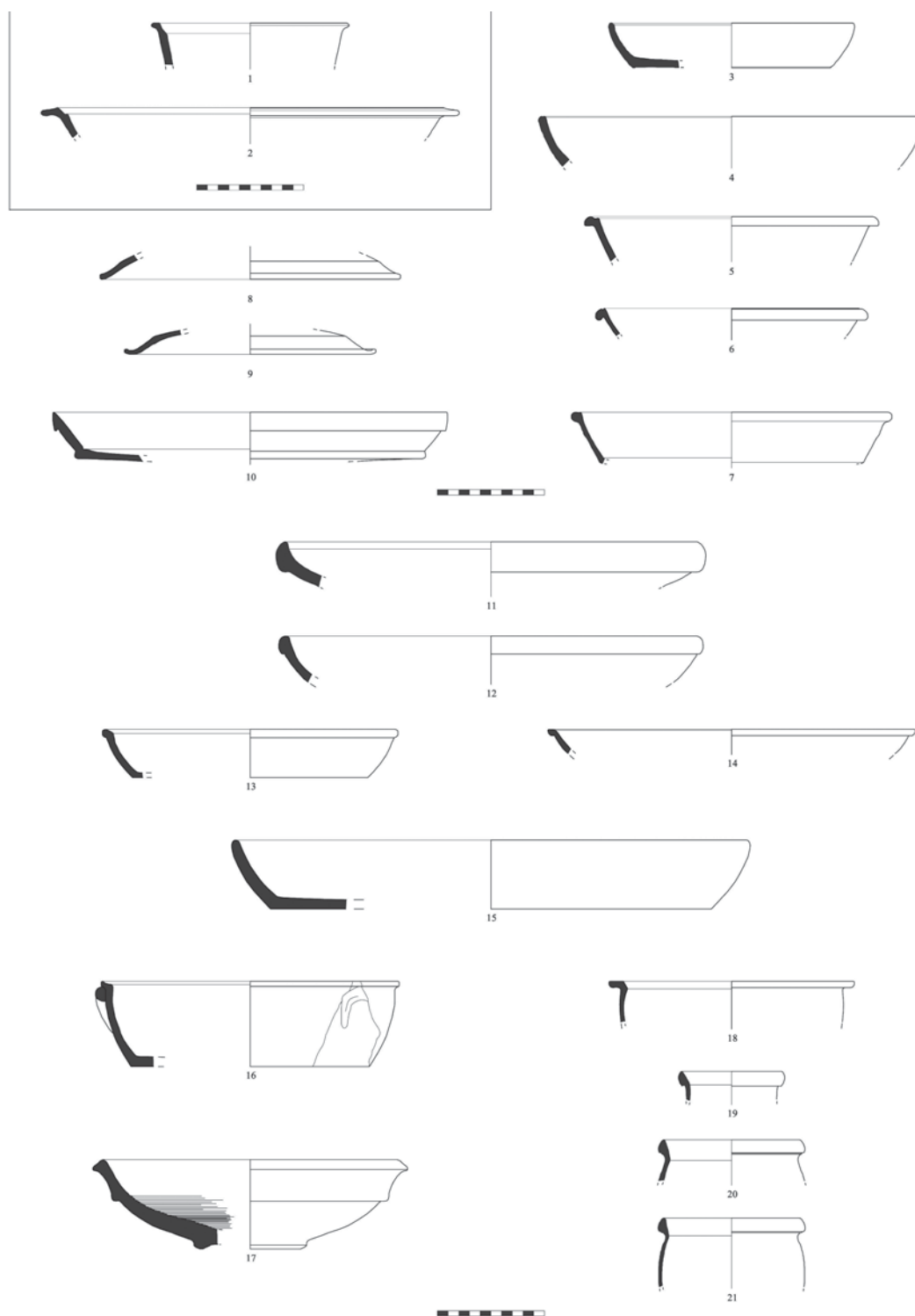


Fig. 8. Cerámica de cocina de tradición centromediterránea e itálica (exclusivamente ejemplares documentados en Sevilla). Cazuela GDR 11.1.1: 1; mortero Lancel 131: 2; platos de borde bifido Vegas 14: 3 y 4; Emporiae 158, 15: 5; Torre Tavernera 4, 10: 6; Argote 3.694: 7; tapaderas Celsa 80, 7056: 8 y 9; sartén Celsa 84, 13596: 10; cazuelas en rojo pompeyano Luni 1: 11 y 12; Luni 2/4: 13 y 14; Luni 5: 15; plato con asas horizontales Burriac 549: 16; mortero Emporiae 36, 2: 17; cazuela Celsa 79, 28: 18; ollas Vegas 2: 19-21.

158,15; Torre Tavernera 4,10; Argote 3694; Vegas 14), platos de asas horizontales (Burriac 549) y tapaderas (Celsa 80,7056).

A fines de la centuria, este repertorio itálico de cocina se reduce considerablemente, estando presente de forma mayoritaria sólo los grandes platos de engobe rojo, ahora de los tipos Luni 2/4 y Luni 5, las sartenes (Celsa 84.13596) y los platos de borde bifido (Vegas 14), que conviven ya desde la segunda mitad del siglo con platos y cazuelas de borde ranurado, pasta gris y producción local, que serán frecuentes en la región hasta el s. II d.C. y que parecen derivar de formas tardopúnicas similares (GDR. 11.1.1). No obstante, aún se hallan presentes en este período (segunda mitad del s. I a. C.) las ollas de pasta gris heredadas de los repertorios turdetanos, documentándose la imitación en pastas locales de los platos de engobe rojo pompeyano, y la presencia, importada o imitada, de ollas de borde triangular entrante y plano en su parte superior, que no suelen mostrar evidencias de haber sido expuestas al fuego.

Los morteros reproducen desde fines del s. II a. C. las formas itálicas contemporáneas, especialmente el tipo Emporiae 36,2, del que surge rápidamente todo un repertorio de tipos provinciales cuya evolución ocupa los ss. I y II d.C. Los lebrillos continúan presentando formas de cuello estrangulado propias del mundo turdetano, desarrollándose a fines del s. I a. C. una morfología particular, con formas troncocónicas muy altas y bordes engrosados. Estas variantes son características de los alfares del interior del Guadalquivir, como Carmona, donde la producción de otras clases cerámicas de tradición turdetana, como los cuencos-lucerna y los platos de borde recto y apuntado, alcanza la época de Augusto.

SERVICIO DE MESA

El servicio de mesa “turdetano” está compuesto casi exclusivamente por cuencos y platos de cerámica común a torno, relacionados tanto con el consumo de productos líquidos y semilíquidos como de alimentos sólidos. Los cuencos son recipientes muy corrientes en los contextos domésticos de Turdetania, con forma de casquete esférico y borde indiferenciado o ligeramente engrosado, aunque en ocasiones puede adoptar un perfil apuntado o plano (Escacena IA-II). El plato presenta una mayor diversidad de variantes a partir de la forma del cuerpo, borde y labio (Escacena IIA-IIH), aunque básicamente podemos diferenciar dos tipos: uno local, con borde exvasado y ligeramente caído (Escacena IIB), muy común en el Bajo Guadalquivir, hasta el punto de que se le ha considerado el “plato turdetano” por excelencia (Escacena 1987: 238-239); y otro caracterizado por la presencia de un rehundimiento o pocillo en la parte central del fondo, denominado “plato de pescado”. Del último tipo coexisten dos claras variantes correspondientes a tradiciones alfareras bien distin-

tas: una de paredes rectas y sin labios (Escacena IID), heredera de los platos de barniz rojo fenicios; y otra con el labio colgante en forma de pestaña y el pie anular (Escacena IIC), imitación de los platos áticos (Ferrer, García 2008: 208). La incorporación de ambos especímenes a la vajilla turdetana es tardía y muy minoritaria (ss. III-II a. C.), frente a la variante local, cuya presencia se documenta incluso en contextos del s. I d.C.

A partir del s. IV a. C. se unirán a este reducido elenco dos nuevas formas, conocidas como “caliciformes” y “escudillas” o “tulipiformes”. Apenas cuentan con peso específico desde un punto de vista cuantitativo, pero están presentes en casi todos los contextos del s. IV al II a. C. (García, González 2007). La primera es un recipiente de pequeñas dimensiones, profundo y de perfil sinuoso (Escacena VIIA), o en ocasiones quebrado (VIIB), con el borde exvasado e indiferenciado. Aunque inicialmente fue denominado “vaso para beber” (Luzón 1973: 39; Fernández *et al.* 1979: 44), no es seguro que fuera éste su principal cometido, dada su incorporación tardía y su escasa representatividad en relación con los cuencos (Jiménez, García 2006: 142). Comparte ciertos rasgos morfológicos con la “escudilla”, especialmente la forma del borde, aunque en este caso nos encontramos ante un recipiente menos profundo y más abierto, de perfil quebrado, muy similar al lebrillo de pequeño tamaño, con el que incluso puede llegar a confundirse (Ferrer, García 2008: 208).

Característico de la vajilla de mesa “turdetana” es la total ausencia de recipientes para el servicio de bebidas. En alguna ocasión propusimos la posibilidad de que esta función fuera desempeñada por las urnas de pequeño formato, que parecen haber cumplido un cometido similar en época orientalizante, al menos en contextos rituales (Jiménez, García 2006: 142). Sin embargo, no deja de resultar llamativo que un objeto tan común en la vajilla púnico-gaditana como la jarra no fuera introducida en el Bajo Guadalquivir, sobre todo teniendo en cuenta que anteriormente habían estado presentes, en cerámica pintada o de barniz rojo, tanto en contextos de hábitat como en las necrópolis orientalizantes. Es probable que ello se deba a las propias formas de consumo de las poblaciones turdetanas, en las que el servicio de bebidas pudo haber adoptado, quizás como una reminiscencia de hábitos ancestrales, otras fórmulas, como la obtención directa de la bebida, por medio del cuenco, en el vaso contenedor.

Sea como fuere la jarra no aparece en los contextos domésticos del Bajo Guadalquivir al menos hasta mediados del s. III a. C., momento en que la tenemos presente en Cerro Macareno (Pellicer *et al.* 1983, fig. 27)⁵. En Sevilla habrá que esperar a finales del s. II a. C. para encontrar un ejemplar claro (Jiménez *et al.* 2006: 299, lám. 8), ya de tipología púnica, emparentado con la forma GDR 10.2.1 (Sáez 2005: 160-161) de Cádiz, donde se ha constatado su uso desde mediados del s. III hasta la mitad del II a. C. En cualquier caso se trata de un objeto minoritario en las localidades muestraa-

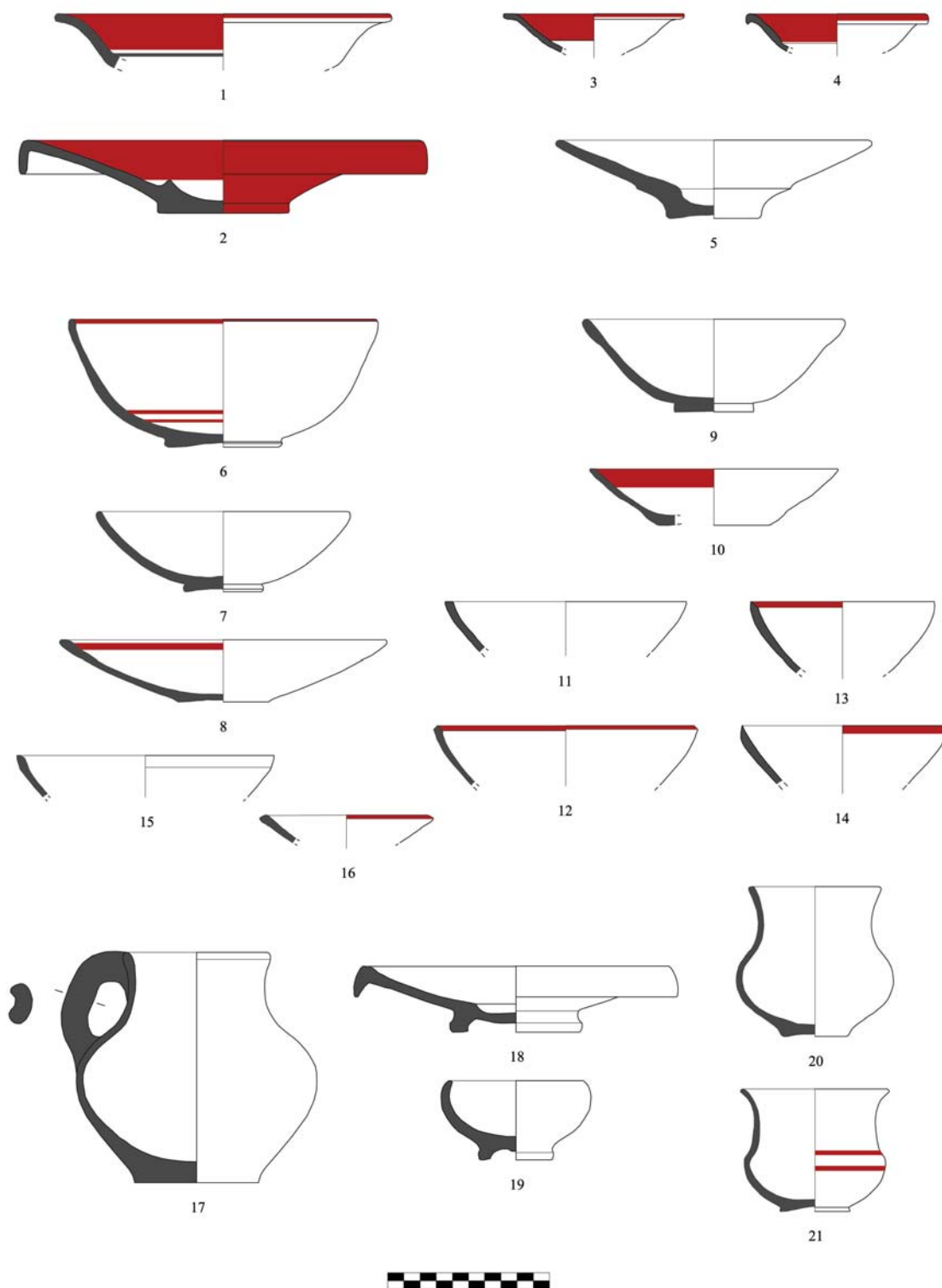


Fig. 9. Vajilla de mesa. Platos: 1 (Alcalá del Río), 3 y 4 (Montemolín); platos de pescado: 2 (Alhonor) y 5 (Huelva); cuencos: 6 y 8 (Itálica, Pajar de Artillo), 7 y 9 (Alhonor), 10 y 15 (Sevilla), 11-14 y 16 (Montemolín); vasos para beber: 20 y 21 (Itálica, Pajar de Artillo); jarra: 17 (Cerro Macareno); vajilla tipo "Kouass": 18 y 19 (Las Cumbres).

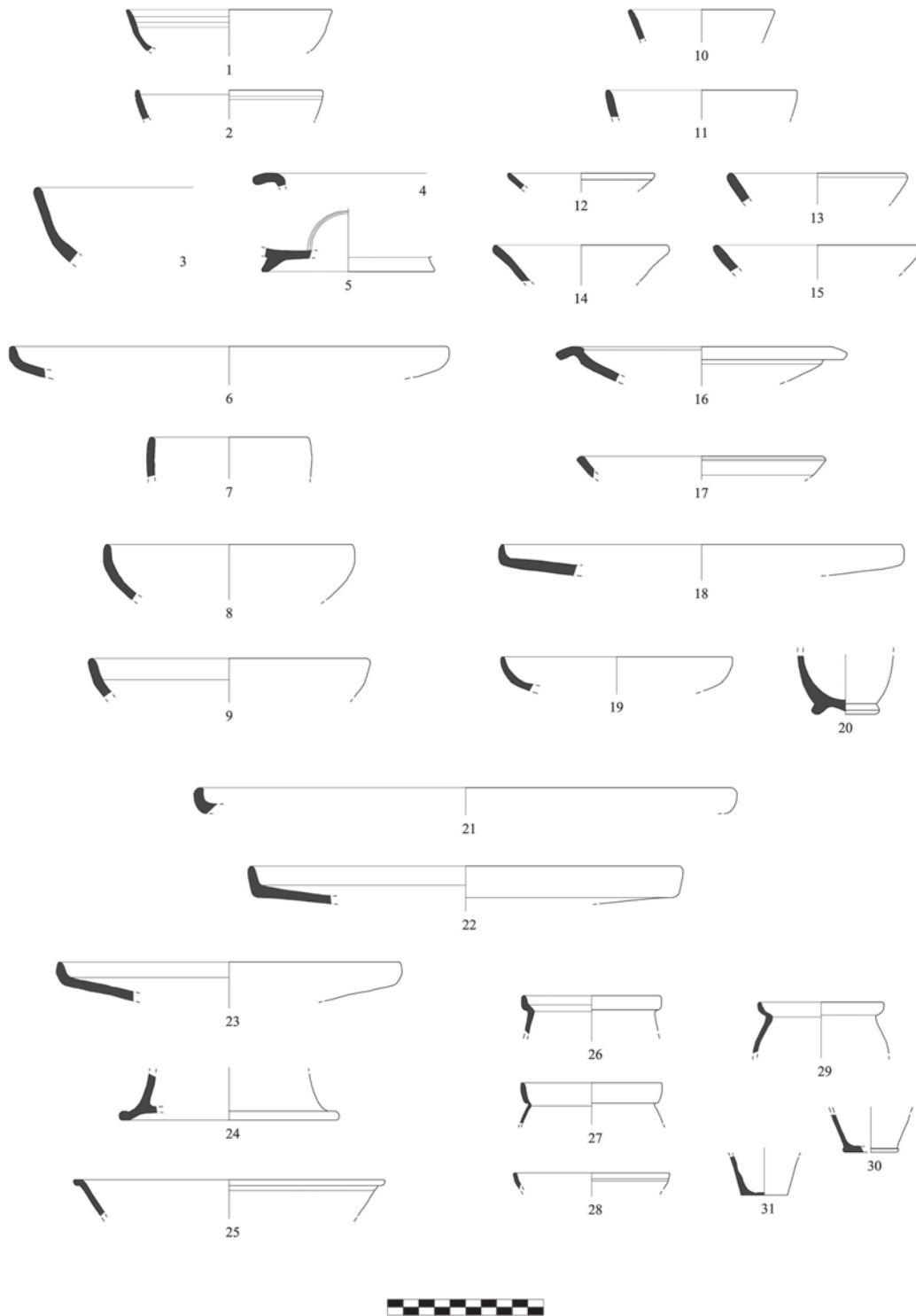


Fig. 10. Vajilla de mesa itálica (exclusivamente ejemplares documentados en Sevilla). Campaniense A: 1 (M. 3614); 2 (M. 3131); 3 (Lamb. 8 b); 4 (Lamb. 6); 5 (Lamb. 1); 6 (Lamb. 5); 7 (Lamb. 27 a-b); 8 (Lamb. 27 b); 9 (Lamb. 27 c); 10 y 11 (Lamb. 31 b); 12, 13 y 15 (Lamb. 33 b); 14 (Lamb. 38 a-b); 16 (Lamb. 36). Campaniense B: 17 (Lamb. 1); 18 (Lamb. 5); 19 (Lamb. 8 b); 20 (Pedroni 780). Campaniense B etrusca: 21 y 23 (Lamb. 5); 22 (Lamb. 7); 24 (Lamb. 3); 25 (Lamb. 8). Paredes finas: 26 (Mayet II-III); 27 (Mayet III); 28 (Mayet V); 29 (Mayet IV); 31 (Mayet I); 30 (Mayet I-III).

das, lo que refleja la escasa utilidad de la forma para la comensalidad turdetana. Una tendencia que no se invertirá hasta el cambio de era, cuando se introduzca la jarra itálica, acompañada de las primeras producciones de *terra sigillata*.

Mención especial merecen las producciones gaditanas tipo “Kouass”. Aunque el número de individuos documentados no es proporcional al volumen alcanzado por el resto de las importaciones de *Gadir*, especialmente si lo comparamos con otras áreas del “Círculo del Estrecho”, como el Algarve (de Sousa 2009) o el N. de África (Kbiri Alaoui 2007), su presencia en el Bajo Guadalquivir obliga a replantear el uso de este repertorio por parte de las poblaciones locales y su convivencia con el resto del servicio de mesa (García, Ferrer, e.p.). En efecto, el interior del *lacus Ligustinus* y el antiguo estuario del Guadalquivir parecen situarse en un “segundo círculo” de distribución de esta vajilla, es decir, aquellas áreas que no participaban directamente del “Círculo del Estrecho”, pero que pueden incluirse en el denominando “espacio cultural púnico” (Ferrer 1998). Se trata de poblaciones en las que de alguna manera *la vajilla ática nunca dejó de tener un valor como bien de prestigio y no se impuso su uso en la vida cotidiana, por lo que una vez que ésta desaparece, no hay necesidad de reemplazarla* (Niveau de Villedary 2003: 243). Esto explicaría su relativa escasez en los contextos analizados, donde generalmente sólo se encuentran representadas un par de formas: los platos de pescado (Forma II de Niveau) y las copas (Forma IX), precisamente aquéllas que componen el repertorio habitual de mesa turdetano (García, Ferrer, e.p.). Sólo Alcalá del Río parece romper esta atonía (Ferrer, García 2007: 122), con la incorporación eventual de la lucerna (Forma XVI) y probablemente también del jarro (Forma XV), aunque su uso en ningún caso parece generalizarse entre la población. Este fenómeno podría estar reflejando un proceso de adaptación de la vajilla gaditana a los hábitos y formas de consumo de las comunidades interiores de la Baja Andalucía, donde el uso de la cerámica ática, y posteriormente la vajilla helenística, nunca llegó a reemplazar, ni siquiera coyunturalmente, a las producciones locales dentro de los contextos domésticos (Niveau de Villedary 2003: 243).

Algo similar parece ocurrir con la vajilla campaniense durante los inicios de la ocupación romana. Aunque las primeras importaciones de cerámicas itálicas de barniz negro se documentan en *Hispalis* a principios del s. II a. C. (Jiménez et al. 2006: 306), tanto en la c/ Argote de Molina (Lamb. 31A) como en la c/ Abades (forma M.2154), su recepción en el valle del Guadalquivir sólo será importante desde fines de la misma centuria, apareciendo ya en *Ilipa*, Itálica o Cerro Macareno. En Sevilla, las cerámicas campanienses de la variante A son casi las únicas representadas en los niveles del s. II a. C. de c/ Abades (formas Lamb. 8b, 27 a-b, 33b y 36, junto con un fragmento de Lamb. 5 en campaniense B “verdadera”), mientras que en los niveles del s. I a. C. (c/ Argote de Molina) conviven ya las campanienses A y B (42,55% y

57,45% respectivamente, con un 36,6% de las campanienses B de procedencia etrusca), siendo el repertorio de ambas clases muy variado (*ibidem*, 299)⁶. Por el contrario, a mediados de este siglo (c/ Alemanes) se documentan sobre todo formas terminales de las campanienses B tardías, con un elenco más reducido y estandarizado (Lamboglia 1, 3, 4, 5, 8 y 33b). Se trata de producciones B-oides con cierto descuido formal, llegando a documentarse piezas (Lamb. 1) con un disco rojo o castaño en el interior del fondo e incluso ejemplares completamente cubiertos por un barniz rojo brillante en lugar de negro. El único referente claro para la cerámica de barniz negro de *Hispalis* son los contextos de Itálica, en los que se documenta igualmente el predominio de la campaniense A a fines del s. II a. C. (formas Lamb. 23, 27, 29, 31, 33) y de la B en el I a. C. (Lamb. 1, 5, 8). La vajilla de semilujo se completa con las producciones megáricas, que aparecen esporádicamente en contextos de finales del s. II e inicios del I a. C. Conocemos únicamente dos ejemplares procedentes de Sevilla, en concreto de la c/ Argote de Molina (Campos 1986: 58, fig. 49) y de la c/ Abades (Jiménez et al. 2006: 299). En ambos casos se trata de fragmentos del mismo tipo de bol decorado, como viene siendo habitual en estas producciones, con motivos geométricos en relieve dispuestos en bandas paralelas.

Junto a las cerámicas campanas de barniz negro, se recibe desde el s. II a. C. un repertorio de cerámicas de paredes finas primero reducido (Mayet I), que a lo largo del s. I a. C. se va ampliando (Mayet I, II, III, IV), y cuya función debe relacionarse, al menos al principio, con las formas de consumo del vino (Jiménez et al. 2006: 296).

ANÁLISIS DE LOS DATOS PALEOAMBIENTALES

Los análisis de polen y de semillas muestran en las colonias fenicias occidentales y en las campiñas del Guadalquivir un panorama dominado por el olivo y el bosque en progresión a dehesa antropizada (Grau et al. 2007: 305). Por lo general, se documenta, tras un hipotético período de recesión de los cultivos (Montemolín, Carmona) durante el s. VI a. C. (Gómez et al. 2007), la preeminencia de los cereales en el entorno de las ciudades, con protagonismo creciente de los trigos desnudos sobre la cebada. En Carmona, la alta presencia de cereales en los niveles tardorrepublicanos y las evidencias de una deforestación intensiva patente en la escasa aparición de pólenes correspondientes al estrato arbustivo, testimonian la importancia de los cultivos extensivos en el entorno de la ciudad (Llergo, Ubera 2008). Esto coincide con lo que sabemos de los asentamientos ibéricos del Alto Guadalquivir, como Puente Tablas (Ruiz, Rodríguez-Ariza 2003), donde se advierte del peso creciente que el cultivo de cereales tiene conforme se avanza en la secuencia temporal hasta alcanzar un primer cenit en el s. V a. C. y un segundo aún más alto a fines del s. III a. C. Los estudios carpológicos indican la sustitución defi-

nitiva de la cebada desnuda (*Hordeum vulgare nudum*) por la cebada vestida (*Hordeum vulgare*). También se documenta la sustitución del trigo vestido (*Triticum dicoccum*) por el desnudo y el mayor porcentaje en la presencia de los trigos con respecto a las cebadas (*Triticum durum aestivum*), fenómeno que se da igualmente en otras secuencias carpológicas del Guadalquivir en puntos tan distantes como Fuente Amarga, en Galera (Granada), y Torre de Doña Blanca, en el Puerto de Santa María (Cádiz). Buxó (2008) interpreta que este ajuste en el ámbito productivo está directamente asociado a la especialización del trigo como producto-alimento humano en detrimento de la cebada, que pasaría a ser alimento del ganado.

Un cierto predominio de los trigos desnudos se documenta igualmente en la fase púnica de Lixus (Larache, Marruecos: Aranegui *et al.* 2005), lo cual tal vez significa que el entorno del Estrecho (incluido el valle del Guadalquivir) se comporta del mismo modo que el resto del Mediterráneo (excepto el área ibérica, en que se mantiene la cebada: Alonso Martínez 2000: 31). Se ha propuesto del mismo modo una relación creciente entre la sustitución de la cebada por el trigo y la mejora general del nivel de vida provocada por los procesos de urbanización (Gallo 1983). Asimismo debe señalarse el importante papel que adquieren en el Alto Guadalquivir los cultivos arbóreos: vid (*Vitis vinifera*), almendro (*Prunus amygdalus*) y olivo (*Olea europaea*), en la estrategia agraria desarrollada por la cultura ibérica, protagonismo que tiene su reflejo correspondiente en el SO, como demuestran no sólo los análisis realizados para el ámbito púnico gaditano (Castillo de Doña Blanca), sino también los recientes estudios polínicos, antracológicos y carpológicos sobre las muestras obtenidas en la excavación de la calle La Cilla, en Alcalá del Río (Ubera *et al.* 2009).

ANÁLISIS DE LOS DATOS FAUNÍSTICOS

Las muestras analizadas en los yacimientos protohistóricos del Bajo Guadalquivir son escasas, reduciéndose a Setefilla (Estévez 1983), Cerro Macareno (Amberger 1985), Lebrija (Bernáldez 2000) y Sevilla (Bernáldez 1988), y no todas ellas ofrecen datos útiles para una reconstrucción de las proporciones entre las diversas especies de fauna doméstica presentes en la región. Habitualmente (p.e. Iborra 2000: 81) suelen considerarse las analíticas de los establecimientos “coloniales” de la costa junto a las del interior “turdetanas”, pero si se individualizan estas últimas (que la verdad no son muchas) se observan fenómenos interesantes, como el aumento desde fines del período orientalizante de los porcentajes de cerdo en el Cerro Macareno, lo que tal vez se relacione, al menos parcialmente, con la expansión de los campos de cereal, el aumento demográfico y la consiguiente restricción de la libertad de movimiento del ganado (Pérez Jordá *et al.* 2007: 365; Iborra *et al.* 2003). También en Cerro Macareno se aprecia la inversión entre los porcentajes de bóvidos y oviscápridos entre época orientalizante y turdetana.

Esto constituye el patrón habitual en los yacimientos de Extremadura y la Alta Andalucía, lo que indica la coexistencia del pastoreo y los campos de cultivo (Iborra 2000: 83).

CONCLUSIONES

La alimentación en las poblaciones turdetanas difería poco de las pautas observadas en otros puntos del Mediterráneo durante la II Edad del Hierro: una dieta basada en los cereales, con predominio del trigo sobre la cebada, al menos en los momentos previos a la romanización. La dieta estaría complementada por legumbres, verduras y, con carácter excepcional (determinados grupos u ocasiones), por carnes y pescados, frescos o en salazón, si atendemos al testimonio de las ánforas. El aceite sigue siendo frecuente, según se desprende de sus envases, sobre todo a partir de finales del s. IV a. C., cuando se importa también de la campiña gaditana (ánforas tipo Tiñosa). Sin embargo, no dejaría de ser un condimento hasta finales del II a. C., momento en que se observa la introducción de las primeras cazuelas y platos. Coincidiendo con ello, se produce la generalización del consumo de los vinos itálicos, pronto imitados en la región y envasados en ánforas de producción local⁷.

Hasta la incorporación del repertorio de cocina itálico, el elenco doméstico estaba dominado por las ollas (cocción) y los morteros y lebrillos (tratamiento de los ingredientes). Ello parece indicar una gastronomía monótona y poco diversificada, basada seguramente en preparaciones de cereales, con o sin cocción, tal como se practicaba en el mundo griego arcaico y clásico (cf. Sparkes 1962; Braun 1995). A partir de la consolidación de la presencia romana (fines del s. II a. C.) comenzarían a incorporarse nuevas prácticas culinarias más complejas que se reflejan en la vajilla de cocina: cazuelas, platos, tapaderas y, posteriormente, sartenes. Se trata de una “helenización” del repertorio en el que confluyen las influencias norteafricanas (cartaginesas) a través de Cádiz y, al mismo tiempo, nuevas modas itálicas, cuyo origen, por otro lado, remite directamente al Mediterráneo Central. Es aquí donde cobra todo su significado el concepto “gaditanización”, acuñado hace algunos años por Chic García (2004), en un doble sentido, ya que *Gadir* es catalizadora tanto de las influencias tardopúnicas, procedentes de Cartago, como de los primeros impulsos de una romanización efectiva de las formas culturales (García Vargas 1996).

En las prácticas de consumo se observa el mantenimiento del repertorio básico de servicio configurado entre finales del s. VI y finales del V a. C.: cuencos, platos y, posteriormente, los pequeños vasos de perfil en S y las “escudillas”, relativamente frecuentes en los contextos domésticos, a los que hay que unir los lebrillos y las pequeñas urnas, que debieron ostentar un papel auxiliar entre la cocina y el servicio. Las diversas variantes de cuencos no parecen responder a funciones distintas, ya que apenas suponen un cambio en la

morfología del recipiente. No ocurre así con los platos, donde las variantes de borde vuelto y tendencia vertical, con pocillo en el fondo (Escacena IIC), han sido atribuidas habitualmente al consumo de pescado, debido a sus concomitancias con los platos griegos de barniz negro; algo extensible también a los platos de tradición púnica (IID). A este repertorio habrá que unir la presencia esporádica de jarras, que aparecen hacia finales del s. IV, aunque hasta fines del s. II o inicios del I a. C. no se incorpora definitivamente al servicio de mesa.

La vajilla de semilujo, por su parte, está representada por la cerámica tipo Kouass, que empieza a introducirse a principios del s. III a. C. Su escasa presencia en el valle del Guadalquivir puede ser indicativa del escaso acomodo que tuvo este tipo de recipientes entre las poblaciones locales. Lo mismo se observa en las primeras importaciones de cerámica campaniense, que vinieron a suplantar a las mismas formas realizadas en barniz rojo gaditano o en cerámica común pintada.

En el tránsito entre el s. II y el I a. C. se aprecia la adopción, ahora sí, de un amplio repertorio de cerámicas itálicas de barniz negro que incluye las campanienses A y B, con tendencia a predominar esta última ya desde los primeros decenios del s. I a. C. Conforme avanza este siglo, las copas y boles tienden a ser sustituidos por fuentes y escudillas en campaniense B-oides, generalizándose en este momento los vasos de paredes finas como recipiente para beber.

Nos encontramos ante una sociedad muy conservadora tanto en la forma de preparar como en la forma de servir y consumir los alimentos, al menos entre el s. V y fines del II a. C. Se observan en este periodo pocos cambios, salvo la introducción de nuevos productos a través del comercio anfórico con el hinterland de Cádiz, cada vez más frecuente desde finales del s. IV a. C. En el tránsito al s. III a. C. podemos apreciar algunas novedades en los hábitos culinarios: la introducción del mortero púnico, no generalizado hasta la segunda mitad de esta centuria. Ya en el contexto de la II Guerra Púnica aparecen nuevos recipientes (cazuelas con tapadera, morteros y grandes platos de tradición centromediterránea) relacionados con nuevas formas de preparar los alimentos y, sobre todo, con la introducción de la fritura con aceite. Su presencia en Turdetania, sin embargo, es aún esporádica, por lo que parece tratarse de una moda que arraiga principalmente en los puertos púnicos, como Cádiz y, sólo desde fines del s. II a. C., en aquellos lugares donde la influencia púnico-gaditana, relacionada probablemente con la presencia física de comerciantes y artesanos, es más intensa, como las localidades ribereñas del Bajo Guadalquivir (Sevilla, Alcalá del Río, Itálica) o de la costa atlántica portuguesa (Castro Marim, Tavira, Faro, etc.).

El verdadero cambio en los hábitos alimenticios no se producirá, pues, hasta finales del s. II e inicios del I a. C., a lo que contribuirá decisivamente la llegada de los recipientes de cocina itálicos y el inicio de su imitación en los talleres locales. Aunque comparten el mismo origen (helenístico y centromediterráneo) que los ejemplares púnicos, su generalización pudo

estar favorecida también por la instalación de contingentes itálicos en los núcleos urbanos del valle del Guadalquivir y las cuencas mineras de Río Tinto y Sierra Morena.

NOTAS

- 1.- Este trabajo ha sido realizado en el marco de los proyectos "Sociedad y Paisaje. Economía rural y consumo urbano en el sur de la Península Ibérica (Siglos VIII a. C. – II d. C.)", financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación (HAR2008-05635/HIST); "Repensando Tartesos bajo el prisma de la identidad: el componente fenicio", financiado por el Ministerio de Educación y Ciencia (HUM2007-63419/Hist) y "La construcción y evolución de las entidades étnicas en Andalucía en la Antigüedad (siglos VII a. C.- II d.C)", Proyecto de Excelencia financiado por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía (HUM-3482).
- 2.- Usamos, por su utilidad, la tipología propuesta por J.L. Escacena Carrasco para la cerámica pintada de la II Edad del Hierro (Escacena 1987). En cualquier caso, en esta ocasión sólo haremos referencia a la decoración pintada cuando los motivos o su frecuencia permitan inferir una función específica para los recipientes que lo portan dentro de sus respectivos contextos de uso.
- 3.- Es probable incluso que los escasos fragmentos hallados en Sevilla sean imitaciones realizadas en los talleres gaditanos, donde probablemente fueron producidos la mayor parte de los ejemplares documentados en la propia ciudad de Cádiz (Sáez 2005, 152).
- 4.- La fecha propuesta por el excavador para estos niveles (19-21) es la segunda mitad del s. II a. C. (Campos 1986), aunque una revisión de los mismos en el Museo Arqueológico de Sevilla nos invita a fecharlos en las primeras décadas del s. I a. C. Sobre las cerámicas de cocina itálicas de Argote de Molina, vid. Sánchez 1995.
- 5.- Podríamos contar con un precedente anterior si atendemos a un fragmento procedente del nivel 11, fechado a mediados del s. IV a. C. (Pellicer *et al.* 1983, fig. 28, 1527), aunque por el tamaño de la muestra no es posible asegurar que se trate de una jarra.
- 6.- Las formas presentes son: Lamb. 6, 5, 5/7, 27a, 27b, 27c, 33b, 34b y 36 en Campaniense A; Lamb. 1, 3, 5, 6, 7, 8, 8b, 10 y Pedroni 700 en Campaniense B.
- 7.- Ello no significa que el vino no estuviera presente en momentos anteriores (Jiménez, García 2006), aunque ni su distribución ni su consumo ha dejado huellas claras debido a la multifuncionalidad de las ánforas y a la ausencia de un repertorio específico para su consumo.

AUTORES

Francisco José García Fernández

Enrique García Vargas

Departamento de Prehistoria y Arqueología

Facultad de Geografía e Historia

Universidad de Sevilla

fjgf@us.es

egarcia@us.es

BIBLIOGRAFÍA

- ALMEIDA, R. de (2008): *Las ánforas del Guadalquivir en "Scallabis" (Santarém, Portugal): una aportación al conocimiento de los tipos minoritarios*, Barcelona.
- ALONSO MARTÍNEZ, N. (2000): Cultivos y producción agrícola en época ibérica, *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric*, *Sagvntvm Extra* 3, 25-46, Valencia.
- ALONSO NÚÑEZ, J.M. (1999): La Turdetania de Estrabón, *Estrabón e Iberia. Nuevas perspectivas de Estudio* (G. Cruz Andreotti, ed.), 101-119, Málaga.
- AMBERGER, G. (1985): Tierknochenfunde vom Cerro Macareno/Sevilla, *Studien über frühe Tierknochenfunde v.d.Iberischen Halbinsel* 9, 76-105.
- ARANEGUI, C. (Ed.) (2005): *Lixus 2, Excavaciones marroco-españolas en la Ladera Sur, Saguntum Extra* 6, Valencia.
- ARCE, J. (1989): Estrabón sobre la Bética, *Estudios sobre Urso*, 213-222, Sevilla.
- ARRUDA, A.M. (2001): Importações púnicas no Algarve: cronología e significado, *Os punicos no Extremo Occidente. Actas do Coloquio Internacional*, 77-78, Lisboa.
- ARRUDA, A.M.; VIEGAS, C.; BARGÃO, P.; PEREIRA, R. (2006): A importação de preparados de peixe em Castro Marim: da Idade do Ferro à Época Romana, *Simposio Internacional Produção e Comércio de Preparados Piscícolas durante a Proto-história e a Época Romana no Ocidente da Península Ibérica. Homenagem a Françoise Mayet*, (*Setúbal Arqueológica* 13), 153-176, Setúbal.
- BANDERA ROMERO, M^a L. de la; FERRER ALBELDA, E. (2002): Secuencia estratigráfica tartesia y turdetana de Vico (Marchena, Sevilla), *Spal* 11, 121-149.
- BATS, M. (1988): *Vaiselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 - v50 av. JC)*, *Revue Archeologique de Narbonnaise*, supp. 18, Paris.
- BELÉN DEAMOS, M^a (2006): Ánforas de los siglos VI-IV a. C. en Turdetania, *Spal* 15, 217-246.
- BELTRÁN, J.; GONZÁLEZ, D.; ORDÓÑEZ, S. (2005): Acerca del urbanismo de *Hispalis*. Estado de la cuestión y perspectivas, *Mainake* XXVII, 61-88.
- BENDALA GALÁN, M.; BELÉN DEAMOS, M^a (eds) (2007): *V Congreso de Historia de Carmona. Los orígenes de la ciudad: la Carmona Protohistórica*, Carmona (Sevilla).
- BERNÁLDEZ SÁNCHEZ, E. (1988): Estudio faunístico, *Protohistoria de la ciudad de Sevilla. El corte estratigráfico de San Isidoro 85-6* (Monografías de Arqueología Andaluza 1), 102-121, Sevilla.
- BERNÁLDEZ SÁNCHEZ, E. (2000): La basura orgánica de Lebrija en otros tiempos. Estudio paleobiológico y taxonómico del yacimiento arqueológico de la calle Alcazaba de Lebrija (Sevilla), *Boletín del PH* 32, 134-150.
- BRAUN, TH. (1995): Barley cakes and emmer bread, *Food in Antiquity* (J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, eds.), Exeter.
- BUXÓ, R. (2008): The agricultural consequences of colonial contacts on the Iberian Peninsula in the first millennium, *Veget. Hist. Archaeobot* 17, 145-154.
- CAMPOS CARRASCO, J. (1986): *Excavaciones arqueológicas en la ciudad de Sevilla. El origen Prerromano y la Hispalis Romana*, Sevilla
- CARO, A.; ACOSTA, P.; ESCACENA, J.L. (1987): Informe sobre la prospección arqueológica con sondeo estratigráfico en el solar de la calle Alcazaba (Lebrija, Sevilla), *AAA/1986*, vol. II, 168-174.
- CARRETERO POBLETE, P. (2004): Las producciones cerámicas de ánforas tipo 'Campamentos Numantinos' y su origen en San Fernando (Cádiz): los hornos de Pery Junquera, *Actas del Congreso Internacional FIGLINAE BAETICAE. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a. C. - VII d.C.)*, BAR International Series 1266, 427-440, Oxford.
- CARRETERO POBLETE, P. (2007a): Las villas agrícolas púnico-turdetas de la campiña gaditana (Cádiz-España), *Las ciudades fenicio-púnicas en el Mediterráneo occidental. II Coloquio del CEFYP*, 187-208, Almería.
- CARRETERO POBLETE, P. (2007b): *Agricultura y Comercio Púnico-Turdetano en el Bajo Guadalquivir. El inicio de las explotaciones oleícolas peninsulares (siglos IV-II a. C.)*, BAR International Series 1703, Oxford.
- CERVERA, L.; DOMÍNGUEZ, E.L.; GARCÍA, E. (2007): Estructuras de época romana en c/ Santa Verania nº 22, *I Congreso de Historia de Alcalá del Río: "Ilipa Antiqua. De la Prehistoria a la Época Romana"*, 295-310, Sevilla.
- CHAVES, F. (1990): Los hallazgos numismáticos y el desarrollo de la Segunda Guerra Púnica en el sur de la Península Ibérica, *Latomus* XLXI (3), 613-622.
- CHAVES, F.; BANDERA, M^a L. de la; ORIA, M.; FERRER, E.; GARCÍA, E. (2003): *Montemolín. Una página de la historia de Marchena*, Marchena (Sevilla).
- CHIC GARCÍA, G. (2004): La Gaditanización de Hispania. Las Industrias Alfareras y Conserveras Fenicio-Púnicas de la Bahía de Cádiz, *XVI Encuentros de Historia y Arqueología*, 39-62, San Fernando (Cádiz).
- CONLIN, E.; GARCÍA, E.; GARCÍA, F.J.; VÁZQUEZ, J. (2008): Alfarería y romanización en la Turdetania antigua. El caso de Carmona, *26th Congress of the REI CRETARIAE ROMANAE FAUTORES* (Cádiz 2008).
- CRUZ ANDREOTTI, G. (2007): Acerca de Estrabón y la Turdetania-Bética, *La invención de una geografía de la Península Ibérica, II. La época imperial* (G. Cruz, P. Le Roux, P. Moret, eds.), 251-270, Málaga.
- DOMÍNGUEZ PETIT, R. (2003): Fuentes literarias para la agricultura cartaginesa. El tratado de Magón, *Habis* 35, 179-192.
- ESCACENA, J.L. (1987): *Cerámicas a torno pintadas andaluzas de la segunda Edad del Hierro* (Tesis Doctoral microfilmada), Cádiz
- ESCACENA, J.L.; BELÉN, M. (1994): Sobre las necrópolis turdetanas, *Homenaje al Profesor Presedo*, 237-265, Sevilla.
- ESCACENA, J.L.; IZQUIERDO, R. (1999): Proyecto Estuario. Intervención arqueológica de 1994, *AAA/1994*, vol. II, 161-166.

- ESCACENA, J.L.; IZQUIERDO, R. (2001): Intervención Arqueológica de Urgencia en el Colegio Público Cerro de San Juan de Coria del Río (Sevilla), *AAA/1998*, vol. III (2), 971-978.
- ESTÉVEZ ESCALERA, J. (1983): La fauna del Corte 3 de Setefilla, *La mesa de Setefilla, Lora del Río (Sevilla)* (EAE 122), 158-173, Madrid.
- FERNÁNDEZ, F.; CHASCO, R.; OLIVA, D. (1979): Excavaciones en El Cerro Macareno. La Rinconada. Sevilla (Cortes E-F-G. Campaña 1974), *NAH 7*, 9-93.
- FERRER ALBELDA, E. (1995): *Los púnicos en Iberia: Análisis histórico-gráfico y arqueológico de la presencia púnica en el sur de la Península Ibérica* (Tesis Doctoral inédita, Universidad de Sevilla), Sevilla.
- FERRER ALBELDA, E. (1998): Suplemento al mapa paleoetnológico de la Península Ibérica: los púnicos de Iberia, *RSF XXVI* (1), 31-54.
- FERRER ALBELDA, E. (2007): Fenicios y cartagineses en el Tartessos postcolonial, *V Congreso de Historia de Carmona. Los orígenes de la ciudad: la Carmona Protohistórica* (M. Bendala, M. Belén, eds.), 195-223, Carmona (Sevilla).
- FERRER ALBELDA, E.; GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J. (2002): Turdetania y turdetanos: contribuciones a una problemática historiográfica y arqueológica, *Mainake XXIV*, 133-151.
- FERRER ALBELDA, E.; GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J. (2007): Primeros datos sobre la Ilipa turdetana, *I Congreso de Historia de Alcalá del Río: "Ilipa Antiqua. De la Prehistoria a la Época Romana"*, 103-130, Sevilla.
- FERRER ALBELDA, E.; GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J. (2008): La cerámica turdetana, *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la Cuestión* (D. Bernal, A. Ribera, eds.), 202-219, Cádiz.
- FERRER ALBELDA, E.; FERNÁNDEZ, A.; ESCACENA, J.L.; RODRÍGUEZ, A. (2007): *Ilipa Antiqua. De la Prehistoria a la Época Romana*, Sevilla.
- FRUTOS REYES, G. de; MUÑOZ VICENTE, A. (1996): La industria pesquera y conservera púnico-gaditana: balance de la investigación. Nuevas perspectivas, *Spal 5*, 133-165.
- GALLO, L. (1983): Alimentazione e classi sociali: una nota su orzo e frumento in Grecia, *Opus 2*, 449-472.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J. (2002): Turdetania, turdetanos y cultura turdetana, *Quaderni Ticinesi di Numismatica e Antichità Classiche XXXI*, 191-202.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J. (2003): *Los turdetanos en la historia. Análisis de los testimonios literarios grecolatinos*, Écija (Sevilla).
- GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J. (2007): Etnología y etnias de la Turdetania en época prerromana, *CuPAUAM 33*, 117-143.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J. (2009): Redescubriendo la Sevilla protohistórica, *Tendencias y aplicaciones en la investigación arqueológica. Encuentros de Jóvenes Investigadores 2006-2007*, 193-210, Sevilla.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J.; GONZÁLEZ ACUÑA, D. (2007): Secuencias estratigráficas y contextos culturales de la Sevilla prerromana, *V Congreso de Historia de Carmona. Los orígenes de la ciudad: la Carmona Protohistórica* (M. Bendala, M. Belén, eds.), 525-566, Carmona (Sevilla).
- GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J.; FERRER ALBELDA, E. (e.p.): Spal, emporio turdetano. El tráfico comercial púnico en la Sevilla prerromana (siglos V-II a. C.), *Madrider Mitteilungen*.
- GARCÍA VARGAS, E. (1996): La producción anfórica en la bahía de Cádiz durante la República como índice de romanización, *Habis 27*, 49-62.
- GARCÍA VARGAS, E. (1998): *La producción de ánforas en la bahía de Cádiz en época romana (siglos II a. C.-IV d.C.)*, Écija (Sevilla).
- GARCÍA VARGAS, E.; MORA, M.; FERRER, E. (1989): Estudios sobre cerámicas ibéricas andaluzas: Montemolín (Marchena, Sevilla), *Habis 20*, 217-243.
- GÓMEZ, B.; UBERA, J.L.; FERRER, E. (2007): *Estudio palinológico del yacimiento de Montemolín (Marchena, Sevilla)*, Universidad de Sevilla (documento interno inédito).
- GÓMEZ, F.J.; PÉREZ, A.; VALLEJO, M. (1995): *La imagen de España en la Antigüedad Clásica*, Madrid.
- GRAU, E.; DUQUE ESPINO, D.M. (2007): Los paisajes rurales protohistóricos: una síntesis arqueobotánica, *Arqueología de la tierra. Paisajes rurales de la Protohistoria peninsular. VI Cursos de Verano Internacionales de la Universidad de Extremadura* (A. Rodríguez Díaz, I. Pavón Soldevila eds.), 297-325, Cáceres.
- GUERREO, V. (1995): La vajilla púnica de usos culinarios, *RSF XXIII* (1), 61-99.
- IBORRA, M^a P. (2000): Los recursos ganaderos en época ibérica, *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric*, *Sagvntvm Extra 3*, 81-91, Valencia.
- IBORRA, M^a P.; GRAU, E.; PÉREZ, G. (2003): Recursos agrícolas y ganaderos en el ámbito fenicio occidental: estado de la cuestión, *Ecologia del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo* (C. Gómez Bellard, ed.), 33-55, Valencia.
- JIMÉNEZ, A.M^a; GARCÍA FERNÁNDEZ, F.J. (2006): *In vino humanitas* (y II): vino y cultura en la Turdetania prerromana, *Habis 37*, 125-144.
- JIMÉNEZ, A.; GARCÍA, E.; GARCÍA, F.J.; FERRER, E. (2006): Aportación al estudio de la Sevilla prerromana y romano-republicana. Repertorios cerámicos y secuencia edilicia en la estratigrafía de la calle Abades 41-43, *Spal 15*, 281-311.
- KBIRI ALAOUI, M. (2007): *Revisando Kuass (Asilah, Marruecos). Talleres cerámicos en un enclave fenicio, púnico y mauritano*, *Sagvntvm Extra 7*, Valencia.
- LANCEL, S. (1979): *Byrsa I*, Roma.
- LANCEL, S. (1987): La céramique punique d'époque hellénistique, *Céramiques hellénistiques et romaines II* (P. Lévêque, J.-P. Morel, eds.), 103-104, Besançon.
- LLERGO LÓPEZ, Y.; UBERA JIMÉNEZ, J.L. (2008): Cambios en el entorno vegetal de Carmona (Sevilla) desde el Calcolítico hasta el Medioevo, *Carel 6*, 2369-2393.
- LUZÓN NOGUÉ, J.M^a (1973): *Excavaciones en Itálica: estratigrafía en el Pajar de Artillo* (EAE 78), Madrid.

- MARTÍN CAMINO, M.; ROLDÁN BERNAL, B. (2000): Cerámica de cocina de importación en la Cartagena púnica: los morteros y grandes platos. Siglo III a. C., *Actas del IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos*, vol. IV, 1615-1623, Cádiz.
- MORA VICENTE, G.; ROMO SALAS, A.S. (2006): Intervención arqueológica de urgencia en el Palacio Arzobispal de Sevilla. Sectores de Archivo y Tribunal. Primera fase de los trabajos. Sondeos I-II-IV. Aportaciones a la Sevilla republicana, *AAA/2003*, vol. III (2), 179-196.
- MUÑOZ VICENTE, A. (1987): Las ánforas prerromanas de Cádiz (informe preliminar), *AAA/1985*, vol. II, 471-478.
- NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A.Mª (1999): Ánforas turdetanas, mediterráneas y púnicas del s. III del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz), *XXIV CNA*, 133-138, Cartagena.
- NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A.Mª (2001): El espacio geopolítico gaditano en época púnica. Revisión y puesta al día del concepto de «Círculo del Estrecho», *Gerión* 19, 313-354.
- NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A.Mª (2002): Las ánforas turdetanas del tipo Pellicer-D. Ensayo de clasificación, *Spal* 11, 233-252.
- NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A.Mª (2003): *Cerámicas gaditanas "tipo Kuass"*, Madrid.
- PELLICER, M. (1978): Tipología y cronología de las ánforas prerromanas del Guadalquivir según el Cerro Macareno (Sevilla), *Habis* 9, 365-400.
- PELLICER, M. (1998): Panorama de la Arqueología de Itálica, *Temas de Estética y Arte* XIII, 175-202.
- PELLICER, M.; AMORES CARREDANO, F. (1985): Protohistoria de Carmona. Los cortes estratigráficos CA-80/A y CA-80/B, *NAH* 22, 55-189.
- PELLICER, M.; BENDALA, M.; ESCACENA, J.L. (1983): *El Cerro Macareno* (EAE 124), Madrid.
- PÉREZ, G.; ALONSO, A.; IBORRA, M.P. (2007): Agricultura y ganadería protohistóricas en la Península Ibérica: modelos de gestión, *Arqueología de la tierra. Paisajes rurales de la Protohistoria peninsular. VI cursos de verano internacionales de la Universidad de Extremadura* (A. Rodríguez, I. Pavón, eds.), 327-373, Cáceres.
- RAMÓN TORRES, R. (1995): *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental*, Barcelona.
- RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, I. (2001): Las áreas artesanales: los alfares, *Carmona Romana. II Congreso de Historia de Carmona* (A. Caballos, ed.), 311-320, Carmona.
- RUIZ, A.; RODRÍGUEZ-ARIZA, Mª O. (2003): Paisaje y asentamiento entre los iberos de la cuenca del río Guadalquivir (s. VI al III a.n.e.), *Ambiente e Paesaggio nella Magna Grecia. Atti del quarantaduesimo convegno di studi sulla Magna Grecia. Istituto per la Storia e l'Archeologia della Magna Grecia*, 261-278, Taranto.
- RUIZ MATA, D. (1987): La formación de la cultura turdetana en la Bahía de Cádiz a través del Castillo de Doña Blanca, *Iberos. Actas de las I Jornadas sobre el Mundo Ibérico* (A. Ruiz, M. Molinos, eds.), 299-314, Jaén.
- RUIZ MATA, D.; CÓRDOBA, I. (1999): Los hornos turdetanos del Cerro Macareno. Cortes H.I y H.II, *XXIV CNA*, 95-105, Cartagena.
- SÁEZ FERNÁNDEZ, P. (1994): Columela y la Bética, *Homenaje al Profesor Presedo*, 687-696, Sevilla.
- SÁEZ FERNÁNDEZ, P. (2001): Algunas consideraciones sobre la agricultura cartaginesa, *De la mar y de la tierra. Producciones y productos fenicio-púnicos* (XV Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica, Eivissa 2000), 91-110, Ibiza.
- SÁEZ ROMERO, A. (2005): Aproximación a la tipología de la cerámica común púnico-gadirita de los ss. III-II, *Spal* 14, 145-177.
- SÁEZ ROMERO, A. (2008): La producción de ánforas en el área del Estrecho en época tardopúnica (siglos III-I a. C.), *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión* (D. Bernal, A. Ribera, eds.), 635-659, Cádiz.
- SÁEZ ROMERO, A.M.; DÍAZ, J.J.; MONTERO, R. (2004): Acerca de un tipo de ánfora salazonera púnico-gadirita, *Habis* 35, 109-133.
- SÁNCHEZ SÁNCHEZ, Mª A. (1995): Producciones importadas de cerámica culinaria romana del Bajo Guadalquivir, *Cerámica romana d'època Alto-imperial a la Península Ibèrica. Estat de la qüestió* (X. Aquilué, M. Roca, coord.), Barcelona.
- SOUSA, E. de (2009): *A cerâmica de tipo Kuass no Algarve* (*Cadernos da UNIARQ* 4), Lisboa.
- SPARKES, B.A. (1962): The Greek kitchen, *The Journal of Hellenic Studies* 82, 121-137.
- TRESSERRAS, J.J.; MATAMALA, J.C. (2004): Los contenidos de las ánforas en el Mediterráneo Occidental. Primeros resultados, *La circulació d'ámfores al Mediterrani occidental durant la Protohistoria (segles VIII-III aC): aspectes quantitius i anàlisi de continguts* (*Arqueo Mediterrània* 8), 283-291, Barcelona.
- UBERA, J.L.; GRANADOS, C.; ROYO, M. (2009): Informe palinológico, carpológico y antracológico del yacimiento arqueológico de Calle de la Cilla, Alcalá del Río (Sevilla), Universidad de Sevilla (documento interno inédito), Sevilla.
- VANDERMERSCH, Ch. (1994): *Vin et Amphores de Grand Grèce et de Sicile, IVe-IIIe s. avant J.-C.*, Nápoles.
- WILL, L.E. (1982): Grecoitalic Amphoras, *Hesperia* 51, 338-356.