

**Estudios
arqueofaunísticos
de una comunidad
púnicoebusitana
asentada en
Mallorca. I. El
contexto
arqueohistórico**

Víctor M.
Guerrero Ayuso

Mayurqa
(2005), 30:
639-656

ESTUDIOS ARQUEOFAUNÍSTICOS DE UNA COMUNIDAD PÚNICOEBUSITANA ASENTADA EN MALLORCA. I. EL CONTEXTO ARQUEOHISTÓRICO

Víctor M. Guerrero Ayuso*

RESUMEN: Na Guardis es la única factoría púnica conocida en las Baleares (Mallorca y Menorca). Excavada entre los años 1979 y 1985 ha proporcionado una documentación arqueológica muy completa y única en la isla para el estudio de la expansión púnicoebusitana en el resto del archipiélago. En este conjunto de trabajos se analiza el registro arqueofaunístico que había quedado sin estudiar hasta el presente. Representa una muestra muy interesante de los hábitos alimenticios y de las estrategias de subsistencia de una comunidad humana que vivió en unas condiciones muy singulares debido a su vida marinera e itinerante.

PALABRAS CLAVES: Mallorca, Factoría púnica, alimentación, subsistencia, marineros, comerciantes.

ABSTRACT: Na Guardis is the only known Punic trading post in the Balearic Islands (Mallorca and Minorca). Excavated between 1979 and 1985, it has supplied comprehensive archaeological documentation unique to Mallorca for an analysis of the expansion of Punic Ibizans to the rest of the archipelago. In this group of studies, an analysis is made of fauna-related archaeological record that had not been examined until now. Fascinating examples are given of the feeding habits and subsistence strategies of a community of human beings who lived in highly singular conditions, given their itinerant sea-going life.

KEY WORDS: Mallorca, Punic trading post, diet, subsistence, sailors, traders.

INTRODUCCIÓN

En este trabajo conjunto se presenta el estudio arqueofaunístico de la factoría púnica ebusitana del islote de Na Guardis (Colonia de Sant Jordi, Mallorca). Es una muestra relativamente reducida de restos, pero extraordinariamente significativa por diversas razones. En primer lugar, abarca una temporalidad muy corta, en un espacio extraordinariamente reducido y perfectamente delimitado como es el caso de un islote costero. En segundo término, estamos ante una registro arqueofaunístico relevante para el conocimiento de la dieta de una pequeña comunidad humana foránea asentada en Mallorca desde el siglo IV a la segunda mitad del II aC, por lo tanto, distinta en sus hábitos alimenticios y culina-

* Las cuatro partes de las que consta este trabajo se han realizado bajo la cobertura de proyecto de investigación HUM2004-000750HIS [*Subsistence and resources in a mediterranean insular environment. The balearic human communities during prehistory*] del Ministerio de Educación y Ciencia en los programas de I+D. Grup de Recerca Arqueobaleare <www.arqueobaleare.com>, Universitat de les Illes balears. <arqueobaleare@uib.es>.

rios del resto de la sociedad indígena mallorquina, aunque, como veremos, con peculiaridades muy fuertes impuestas por su actividad.

La importancia de la muestra estudiada radica en que podrán establecerse dos tipos de inferencias de gran interés. Por un lado, sabemos que se trata de una comunidad púnica ebusitana, aunque viviendo fuera de ambientes familiares y sometida a las condiciones propias de una actividad itinerante característica de los marinos, y esto nos permitirá conocer cómo este régimen de vida diferencia su dieta de la de sus compatriotas ebusitanos, campesinos y artesanos sedentarios, que apenas se movieron fuera de la isla. Por otro, la colonización púnica no tuvo efectos neutros sobre las poblaciones indígenas de la isla, por ello tendremos a partir de ahora una muestra de referencia que nos permitirá aproximarnos a los cambios, si lo hubo, en la dieta y en las tradiciones culinarias indígenas a partir del siglo IV aC.

Un aspecto extraordinariamente interesante de la muestra estudiada es la asociación segura de restos alimenticios con las propias vasijas en las que fueron cocinados (fig. 3, 4), lo que nos permite hacer interesantes inferencias sobre el tipo de preparación de los guisos. Es el caso de los restos de cerdo, ovicaprinos y costillas de una meso mamífero (ver estudio de P. Iborra) que fueron cocinados en una cazuela de origen cartaginés (Guerrero 1995; 1999: 51-60; 212-231) con tapadera. Este tipo de recipientes (*lopas* o *patanion* en griego) es el más apropiado para las guisos en los que se pueden combinar el agua con aceites o grasas (Bats 1988: 48-50), cocinándolos al vapor como nos indica la presencia de tapadera. Los testimonios literarios griegos asocian estas vasijas a la cocina de pescado, sin embargo, en nuestro caso está meridianamente claro que el recipiente aparece ligado al preparado de un guiso de carne.

En una segunda ocasión en la que los restos se pudieron asociar de manera segura a un recipiente de cocina (fig. 4) el guiso presentaba una componente mixta (fig. 6) de carne¹ y alimentos marinos. Entre estos últimos figuran lapas, así como restos de pescado (ver estudio C.G. Rodríguez Santana) además de una tortuga marina *Careta careta*.² Mientras que entre la componente de proteínas terrestres aparece el gallo doméstico y algunos restos de ovicaprinos.

En esta ocasión el guiso, a tenor del gran tamaño del recipiente y su naturaleza de marmita (*chytra* o *caccaba* en griego y *kukubbu* en semítico acadio), podemos suponer que se trataba de un gran cocido mixto, a la brasa y estofado cuya ejecución requiere (Bats 1988: 45-48) el uso de este tipo de grandes recipientes.

La asociación entre restos de comida y recipientes se produjo igualmente en el caso de un cuenco imitación campaniense de la forma 26 (Guerrero 1999: 12-13 y 134). Algunos huesos de ovicaprino, como falanges, aparecieron en el interior del cuenco, sin embargo, parece claro que estamos ante los restos inconfundibles de un ágape en el que se utilizó un recipiente típico para beber. Los restos óseos en el interior del mismo pueden tener una doble lectura, por un lado, un abandono descuidado en el que algunos desperdicios se arrojaron al interior del cuenco, pero tampoco puede descartarse que estos cuencos pudieran ser utilizados en algunas comidas como contenedores de salsas en los que mez-

¹ Un metatarso humano es a todas luces una intrusión de una inhumación practicada en un nivel muy superficial (Guerrero 1997: 84 y 445) cuando la factoría ya estaba en desuso. La intrusión es perfectamente explicable en una unidad estratigráfica sedimentaria muy poco compacta formada básicamente por arena de playa.

² Identificada por el Dr. L. Gállego y su equipo de la UIB (Guerrero 1997: 560).

clar o untar las carnes. Recuérdese que el pocillo central de los «platos de pescado, *ichtuê-roi pinakiskoi*» (Guerrero 1999: 17) es interpretado como un sustituto funcional de los pequeños cuencos y platitos de salsas³ para untar.

LOS CONTEXTOS ARQUEOLÓGICOS

Todas las campañas de excavación que se llevaron a cabo en esta factoría desde 1979 hasta 1985 han sido publicadas de manera pormenorizada (Guerrero 1984; 1997; 1999), por ello no entraremos en esta cuestión. Nos limitaremos sólo a recordar algunas cuestiones que nos parecen relevantes para el estudio de la dieta de origen animal de esta comunidad.

Cronológicamente la muestra, salvo pocas excepciones, se agrupa en dos momentos significativos, que coinciden con los dos episodios de abandono que sufrió la factoría. El primero de ellos tuvo lugar a fines del s. III aC; coincidiendo con los últimos acontecimientos de la segunda Guerra Púnica la factoría de Na Guardis registra una inactividad que debió durar poco tiempo, aunque suficiente para que algunas estructuras arquitectónicas acusaran la falta de mantenimiento. En algunos almacenes se detectan señales de ruina con la caída del piso superior (Guerrero 1997: 261-262) y el deterioro de las partes altas de los muros, aunque no hay evidencias claras de destrucción violenta. Por lo tanto, un buen grupo de las muestras estudiadas corresponden a un momento preciso situado entre aproximadamente 210/205 y 190 aC, como bien nos indican los materiales cerámicos de estos contextos ya dados a conocer (Guerrero 1984; 1997).

Pasado un corto periodo de tiempo algunos edificios que habían sufrido deterioro se reparan, aunque otros se abandonan definitivamente y la factoría inicia un nuevo periodo de actividad, tal vez uno de los más intensos de su historia, que acabará hacia el 130-120 aC. Los contextos de abandono vienen perfectamente fechados por las cerámicas campanienses halladas en los mismos, cuya discusión ya ha sido abordada en trabajos anteriores (Guerrero 1984; 1997). Ésta es la cronología correspondiente al segundo gran grupo de muestras estudiadas, aunque debemos consignar que no se observan cambios de ningún tipo en el modelo de dieta y prácticas culinarias, por lo que, en este sentido, resulta indiferente la datación de ambos grupos de restos.

Hemos de tener en cuenta que la comunidad que habita en la factoría no está formada por grupos familiares, sino por comerciantes y artesanos que no residen habitualmente en ella, aunque puedan pasar temporadas más o menos largas en el islote. Seguramente la rotación de personas en este asentamiento fue prácticamente constante. Barcos mercantes, como los documentados en el propio puerto de la factoría (Guerrero 1984; 1997), o el que se hundió a poco más de una hora de su destino, en el vecino islote de Conejera (Pons en este mismo volumen), debían de estar amarrados o fondeados el tiempo justo de descargar, repostar y volver a emprender nueva singladura.

Los navíos podían servir de lugar de reposo a un número indeterminado de marineros, también cuando la nave permanecía fondeada en el embarcadero. Ello es un hábito

³ A fines del s. IV aC el poeta y cómico Griego Lynceus de Samos (*ap. Ath.* 132 ab) decía: *se os pone delante una bandeja [pinax] conteniendo cinco platillos [pinokiskoi]. Uno con ajo, otro con erizos marinos, otro con compota azucarada, otro más con una docena de pequeños moluscos, el quinto con un poco de esturión...* Citado por Bats (1988: 52-53).

generalizado entre las gentes marineras de todos los tiempos que tienen la nave como su propio hábitat. Recordemos la descripción de Estrabón (III,5,3) en la que asegura que gran parte de los habitantes de Gadir tienen su vivienda en los propios barcos.

El grupo de residentes más estables debía estar formado por el número indispensable de comerciantes necesarios para las tareas de mantenimiento de los almacenes, trasiego de mercancías en embarcaciones menores⁴ hacia la costa inmediata y la próxima base de Es Trenc (Guerrero 1987), así como algunos artesanos metalúrgicos que operaban en los talleres excavados en el propio islote (Guerrero 1984; 1988; 1997). Seguramente no debieron existir grupos familiares como tales y ello, lógicamente, no genera las necesidades propias de un hábitat «ortodoxo». Lo cual queda patente, por ejemplo, en la función mixta de hábitat y almacén, de la mayoría de las dependencias. Muchos de los mercaderes acomodaban su espacio de reposo a las necesidades de la guarda y custodia de sus mercancías, instalándose de la mejor manera posible en los espacios sobrantes que la misma dejaba en el interior de las grandes estructuras de almacén que la factoría tenía. Ha sido frecuente documentar en estas unidades arquitectónicas la existencia de pequeñas estructuras de combustión en su interior distribuidas de manera más o menos aleatoria y con evidencias de que su uso había sido sólo ocasional.

Ninguna dependencia ha podido ser identificada claramente como una casa en sentido estricto, aunque han podido identificarse algunos hogares, ninguno de ellos presentaba estructuras complejas ni permanentes. A partir de la documentación obtenida de las excavaciones: en el momento del abandono (en el área hasta ahora excavada) siete hogares funcionaban de forma simultánea. No se computan aquí los hogares ocasionales que no tuvieron más permanencia que la de una o varias preparaciones de alimentos y que a todas luces constituyen una actividad improvisada y sin continuidad; tampoco se contabilizan los hogares al aire libre (fig. 4 y 6) pues no tenemos garantías de contemporaneidad.

Las temporadas hábiles de navegación⁵ y uso intenso de la factoría coinciden obviamente con los meses de mejor tiempo climatológico, por lo que no se puede descartar el acondicionamiento de hábitats o zonas de reposo al aire libre, extramuros del área cercada, con estructuras efímeras o similares a las usadas por muchas comunidades de nómadas y caravaneros actuales.

Este panorama funcional que hemos tratado de sintetizar de forma muy breve nos retrata indirectamente unos protagonistas variopintos y cosmopolitas, habituados a una vida prácticamente errante, al menos durante las temporadas de navegación⁶, acostumbra-

⁴ Con toda probabilidad, aunque carecemos de información arqueológica directa, las embarcaciones menores dedicadas a la redistribución costera, y abastecimiento de asentamientos talayóticos como el Turó de Les Abelles, pudieron ser autóctonas (ver discusión en Guerrero e.p. b).

⁵ Las indicaciones más precisas sobre la estación navegable proceden de Hesíodo (619-694); a título de ejemplo otras referencias pueden encontrarse en Odisea (V, 271-279) y Herodoto (4, 42), siendo muy ilustrativa la contenida en el viaje de San Pablo a Roma ...*Habíamos perdido un tiempo considerable; la navegación era ya peligrosa, porque había pasado el ayuno de septiembre* (Hechos de los Apóstoles, IX, 27, 9, Pedro va preso a Roma).

⁶ Los estudiosos de la navegación antigua en el Mediterráneo (p.e. Rouge 1952) admiten de forma generalmente unánime que no todo el año era apto para la navegación de altura. Las indicaciones más precisas de autores antiguos sobre la estación navegable proceden de Hesíodo (619-694) que nos señala el otoño/ invierno como mala época para la navegación. Sin embargo, la navegación de ámbito regional y local tenía periodos de actividad bastante más flexibles. Por ejemplo, por el papiro de Ahiqar sabemos que seis barcos fenicios llegaron a Egipto los tres últimos meses del año 475 aC. (citado por Stager 2004). En el caso de las islas Baleares muchos

dos a vivir y subsistir en ambientes portuarios conviviendo con gentes de tradiciones dietéticas y culinarias⁷ muy diversas, e igualmente portadoras de tabúes sobre la alimentación muy distintos (Harris 1985). Todo ello explica suficientemente los hábitos tan eclécticos y, en alguna medida, poco respetuosos con los propios tabúes de las gentes púnicas que se observan en la dieta de origen animal que refleja la muestra analizada en este trabajo.

LA COMPONENTE OPORTUNISTA EN LA DIETA

Uno de los aspectos a destacar en los hábitos alimenticios de la comunidad púnica que fundó y utilizó la factoría del islote de Na Guardis es el aprovechamiento integral del medio que le rodea, lógicamente marino. La recolección de moluscos (ver estudio de Carrasco y Acuña) en la rompiente de las olas, tanto de la costa del propio islote, como de los roquedales de la Colonia de Sant Jordi, fue muy intensa, como lo demuestra la aparición constante de lapas prácticamente en todos los contextos estudiados, además de otros bivalvos y cangrejos (p.e. *Eriphia verrugosa*) (fig. 7,2). Su valor nutritivo y proteico es escaso, sin embargo, pudieron ser usados como complemento de guisos, como bien nos muestran los restos aparecidos en el hogar (fig. 4 y 6) de la unidad arqueológica «A-3 exterior» y tal vez también para elaborar condimentos como nos indica el poeta Lynceus de Samos (*vide supra*).

Otra muestra de este eclecticismo dietético lo tenemos en el aprovechamiento de aves marinas, como la pardela cenicienta (*Calonectris diomedea*), el cormorán (*Phalacrocorax carbo*) y la gaviota (especie no determinada). Algunas de estas especies, particularmente la pardela, tanto la cenicienta, especie más corpulenta, como la *baldrítixa*, de menor talla (*puffinus mauretanicus*) y más común en los acantilados de las Pitiusas, han sido consumidas hasta épocas muy recientes (Mayol 1978), tanto en Mallorca como en las Pitiusas. El hábito de su caza en los lugares de cría ha dado lugar al vulgarismo catalano-baleár «*virotar*» (capturar *virots*, pardela en catalán). De todos ellos, sólo el cormorán, aunque en la especie *Phalacrocorax aristotelis*, se documenta (Uerpmann 1970:22) entre las especies de caza capturadas y consumidas por la población indígena.

En la actualidad la costa más cercana para la captura de la pardela cenicienta sería el archipiélago de Cabrera, sin embargo, durante la protohistoria, con escasa presión humana y, sobre todo, sin la presencia de gato doméstico,⁸ gran depredador de estas aves, su nidificación podía tener lugar igualmente en los roquedales que se extienden entre la Colònia de Sant Jordi y el Cap Salines.⁹ Aunque teniendo en cuenta el carácter itinerante de las gentes púnicas de Na Guardis y sus escalas bien documentadas en Cabrera, el lugar

días de pleno invierno, como enero o febrero, son propicios para trayectos entre islas, e incluso para dar el salto a la península cuando las tramontanas amainan.

⁷ Un reflejo de esta cuestión aparece en el alto índice de cerámica para cocinar de procedencias diversas (Guerrero 1995; 1999: 51-60; 212-231), porcentaje proporcionalmente superior al que se registra habitualmente en la propia Ibiza púnica.

⁸ El gato, a diferencia del perro, no tiene presencia en los registros arqueofaunísticos de la isla. Sólo se conoce la existencia de *Felis silvestre* en contextos tardíos del poblado de S'Illot (Uerpmann 1970: 13).

⁹ Debo agradecer estos comentarios a mi buen amigo Biel Sevilla Martorell, gran conocedor e investigador de campo de estas especies.

de la captura pudo corresponder a cualquier punto de la ruta Ibiza-Formentera, Cabrera y Colonia de Sant Jordi, como destino final.

Entre las especies consumidas como consecuencia de estas estrategias de captura oportunista y de amplio espectro debemos incluir la presencia de un quelonio (fig. 7,1) guisado en el hogar al aire libre ya comentado. Su captura pudo producirse de forma accidental al quedar atrapado en una red de pesca, práctica que después comentaremos, sin descartar que herido o enfermo haya podido ser recuperado en la costa como práctica de carroñeo primario ocasional. Lo mismo pudo ocurrir con el delfín, esta especie suele quedar esporádicamente varada en las playas y ser capturada¹⁰ cuando aún está viva.

El aprovisionamiento de pescado pudo hacerse en las aguas próximas a la factoría con pesca de anzuelo, como nos indica la presencia de ejemplares de bronce de tamaño pequeño en uno de los almacenes (Guerrero 1997: 408), aparecidos junto a una de la vasijas (fig. 3, asterisco) que sirvió para cocinar uno de los conjuntos óseos que aquí se presentan. Otro sistema de pesca posible, muy difícil de documentar en el registro arqueológico, aunque bien conocido al menos desde la Edad del Bronce (Cleyet-Merle 1990: 147) es el esparavel,¹¹ apropiado y eficaz, tanto en las aguas tranquilas de la ensenada, como en las zonas lacustres y que rodean la costa inmediata al islote.

El segundo sistema utilizado, que permiten intuir algunas de las capturas documentadas (ver estudio de C. G. Rodríguez Santana) es la pesca con red practicada por los marinos en la propia ruta que une Ibiza con su factoría mallorquina, y tal vez desde el continente, o desde el Norte de África cartaginés, lugares a donde con seguridad también iban asiduamente (Guerrero 2004a) los barcos que fondeaban en Na Guardis. La pesca realizada desde barcos mercantes es una práctica bien documentada en todas las épocas (Guerrero e.p., a), son muchos los mercantes naufragados, desde la Edad de Bronce hasta época imperial romana (p.e. Bass y van Doorninck 1982: 296-310; Bound 1991: 26-27; Colls *et al.* 1977: 128; Solier 1982: 204), que han proporcionado entre sus restos elementos de lo que podríamos considerar pesca oportunista, como anzuelos, pesos de red, así como agujas para la reparación de redes.

LA ALIMENTACIÓN A BASE DE ANIMALES DOMÉSTICOS

No obstante, la aportación básica de proteínas de origen animal procedía de animales domésticos terrestres. No podemos olvidar que la superficie del islote no permite mantener una cabaña ganadera, ni siquiera mínima, para el autoabastecimiento. Falta por completo el agua potable y la naturaleza geológica (duna cuaternaria poco consolidada) no es ni siquiera propicia para que se embalse el agua de lluvia. Tampoco la vegetación arbustiva, propia de saladares y arenales, posibilita el mantenimiento de herbívoros más que de forma ocasional y no más allá de algunos días. Por lo tanto, el aporte de carne debió de proceder del abastecimiento proporcionado por la población indígena de Mallorca, con la

¹⁰ Estas prácticas son conocidas en muchos momentos de la prehistoria, como ejemplo puede verse el registro arqueofaunístico de la gruta siciliana del Uzzo (Piperno 1985), donde los cetáceos pudieron ser despedazados y aprovechados tras su muerte varados en las playas.

¹¹ Sistema de pesca, generalmente desde barcazas, en rías, puertos y aguas interiores, consistente en lanzar una red en forma de paraguas, de cuyo perímetro penden decenas de pequeños pesos. Unas bolinas que pasan por el centro permiten cerrarla y atrapar en su interior los peces.

que se mantenían relaciones constantes de intercambio comercial, además de otras entre las que debemos contar las de dependencia y sometimiento de buena parte de la población (Guerrero 2004).

Mención especial merece la presencia relativamente abundante de gallo doméstico (*Gallus gallus domesticus*). Tal vez ésta sea la especie que pudo mantenerse habitualmente sobre el islote. Aboga a favor de esta idea el hecho de que sea prácticamente desconocido en la alimentación indígena; sólo restos de un ejemplar ha podido ser documentado en el poblado de S' Illot (Uerpmann 1970: 28), por lo tanto, parece difícil que el abastecimiento lo proporcionase la población autóctona.

La introducción de la gallina doméstica en Occidente es atribuida a la colonización púnica (Almagro-Gorbea 1983: 432), nada tiene de extraño que esta especie fuese igualmente conocida en la isla a partir de la colonización púnica de la misma.

Pese a su muy escasa representación en el registro arqueofaunístico talayótico, el gallo fue incorporado al mundo simbólico,¹² como nos lo demuestra su presencia entre la estatuaria de época talayótica. Se conocen dos estatuillas de bronce representando sendos gallos en actitud de caminar; ambos aparecieron en la necrópolis de Sa Cometa dels Morts, en Escorca (Veny 1947; 1955). Sin embargo, también hay que reconocer que la iconografía del gallo es extraordinariamente rara en las islas, de hecho estos son los dos únicos ejemplares conocidos, concentrados además en el mismo yacimiento.

No deja de ser muy significativo que los dos únicos hallazgos mallorquines precisamente se asocien a contextos funerarios, pues el gallo tiene un importante papel simbólico en el mundo de la muerte fenicio y púnico, así aparece representado en pinturas de tumbas tunecinas. En una de ellas, la nº 8 de Gebel Mlezza (Cintas 1976: pl. 70) el gallo aparece en dos ocasiones: en una al exterior de una de ciudadela fortificada, y en la segunda frente a un altar con estela, mientras que en Kef el Blida (Longerstay 1990) el muerto, al que se le rinde homenaje desde una nave, aparece tocado con una cresta de gallo. La presencia de gallo en comidas rituales ibéricas y en contextos funerarios (ver estudio de P. Iborra) enfatiza aún más esta interpretación.

El conocimiento que tenemos de la explotación ganadera en la propia isla de Ibiza durante esta época es muy escaso para establecer comparaciones con lo que observamos en Na Guardis. Los pocos análisis que se van conociendo muestran divergencias notables de un yacimiento a otro que necesitan ser contrastadas con estudios más generales. Por un lado, en el pozo púnico del Hort d'en Xim (Saña 1994) se registra una anormal presencia de restos de perro (*Canis familiaris*) con marcas de carnicería; esta abundancia no es frecuente¹³ en otros yacimientos, y, por ejemplo, no tiene representación alguna en otro de los pozos púnicos excavados, el de sa Joveria (Costa 2004: 200). Tampoco aparece en los hallazgos de la factoría de Na Guardis, pese a que se documentan mordeduras de cánidos sobre los huesos de una oveja juvenil (ver estudio de P. Iborra).

Otro aspecto digno de mención es la presencia de cerdo como parte habitual y relativamente importante de la dieta de los pobladores de la factoría. Este aspecto coincide con

¹² La representación en el universo ideológico, mítico y simbólico de las especies domésticas no tiene necesariamente que ser proporcional a su importancia numérica en la cabaña ganadera, de hecho, como es sabido, el animal más y mejor representado de la cultura talayótica es el toro, mientras que los ovicáprinos no tienen ninguna presencia en la iconografía religiosa, pese a ser el grupo más numeroso en cualquier cuantificación de restos osteológicos del registro arqueológico.

¹³ Agradecemos esta información a nuestro amigo y colega Joan Ramon Torres.

lo observado en los pozos púnicos citados, llegando el número de restos en el de sa Joveria a igualar al de ovicaprinos. Parece claro que el consumo de cerdo observado en Na Guardis no se debe a un incumplimiento de los conocidos tabúes del mundo semita sobre la ingesta de esta especie domestica, tal vez forzado por la vida cosmopolita, que propicia comportamientos más heterodoxos, sino que los púnicos ebusitanos eran poco observadores de estos preceptos, según los cuales los fenicios tenían prohibido el consumo de su carne (Herodiano V, 6) y estaba prohibida su entrada en el templo de Melkart (Silio Itálico III, 22-33).

BIBLIOGRAFÍA

- ALMAGRO-GORBEA, M. (1983): «Colonizzazione e acculturazione nella penisola Iberica», en *Forme di contatto e processi di trasformazione nelle società antiche* «Tai del Convegno di Cortona (1981)», Collection de l'École Française de Roma, 67, Pisa/Roma: 429-461.
- BASS, G. F.; van DOORNINCK, F. H. (1982): *Yassi Ada. A seventh-century byzantine shipwreck*, Texas A&M University Press, Texas.
- BATS, M. (1988): *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v.50 av. J.C.)*, Rev. Arch. de Narbonnaise, supp.18., CNRS, París.
- BOUND, M. (1991): *The Giglio wreck. A wreck of the Archaic period (c. 600 BC off the Tuscan island of Giglio. An account of its discovery and excavation: a review of the main finds*, Hellenic Institute of Maritime Archaeology, Enalia supplement 1, Atenas.
- CINTAS, P. (1976): *Manuel d'Archéologie punique* (II), Ed. A. et J. Picard, París.
- CLEYET-MERLE, J. J. (1990): *La préhistoire de la pêche*, Ed. Errance, París.
- COLLS, D.; ÉTIENNE, R.; LEQUÉMENT, R.; LIOU, B.; MAYET, F. (1977): *L'épave Port-Vendres II et le commerce de la Bétique a l'époque du Claude*, Archæonautica 1, CNRS, París.
- COSTA, B. (2004): «El desenvolupament de la colònia ebusitana fins a les Guerres Púniques (425-300 aC)», en Guerrero, V. M. (dir.) *De la Prehistòria i l'Antiguitat al món islàmic [Història de les Illes Balears, volum I]*, Editorial-62, Barcelona: 188-214.
- GUERRERO, M. (1984): *El asentamiento púnico de Na Guardis*, Excavaciones Arqueológicas en España, 133, Madrid.
- GUERRERO, V. M. (1987): *La Colònia de Sant Jordi (Mallorca). Estudis d'Arqueologia i epigrafia*, Palma.
- GUERRERO, V. M. (1988): «La metalurgia del hierro en la factoría púnica de Na Guardis (Mallorca)», *Rev. de Arqueología*, 86: 44-53.
- GUERRERO, V. M. (1995): «La vajilla púnica de usos culinarios», *Riv. di Studi Fenici*, XXIII,1: 61-99.
- GUERRERO, V. M. (1999): *Cerámica a torno en la protohistoria de Mallorca (s. VI-I a.C.)*, BAR, Int. Series, 770 «Western Mediterranean Series» n° 3, Oxford.
- GUERRERO, V. M. (2004a): «Colonos e indígenas en las Baleares prerromanas», en Costa, B. y Fernández, J. H. (eds.) *Colonialismo e interacción cultural. El impacto fenicio púnico en las sociedades autóctonas de Occidente*, XVIII Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica (Eivissa 2003), «Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera», 54, Eivissa: 145-203.
- GUERRERO, V. M. (2004): «Las islas Baleares en las rutas de navegación del Mediterráneo central y occidental», en Peña, V.; Mederos, A.; Wagner, C. G. (eds.) *La Navegación Fenicia: Tecnología Naval y Derroteros*, Centro de Estudios Fenicios y Púnicos, Univ. Complutense, Madrid, 85-134.
- GUERRERO, V. M. (en prensa, a): «Barcas para la pesca durante la prehistoria occidental», en *I Seminario Internacional sobre la Historia de la Pesca en el ámbito del Estrecho de Gibraltar*, Puerto de Santa María (junio 2004).

- GUERRERO, V. M. (en prensa, b): «Nautas baleáricos en un contexto de opacidad documental», *Pyrenae*.
- HARRIS, M. (1985): *Good to eat*, Simon & Schuster, New York (Traducción castellana en Alianza Editorial, Madrid).
- LONGERSTAY, M. (1990): «Représentations de navires archaïques en Tunisie du Nord. Contribution à la chronologie des haouanet», *Kartage*, 22, p. 33-44.
- MAYOL, J. (1978): *Els aucells de les Balears*, Palma.
- PIPERNO, M. (1985): «Some 14C dates for the Palaeoeconomic evidence from the Holocene levels of Uzzo Cave, Sicily», en Malone, C.; Stoddart, S. (eds.), *Papers in Italian Archaeology IV, The Cambridge Conference, Part II: Prehistory*, BAR, Int. Series, 244, Oxford: 83-86.
- ROUGE, J. (1952): «La navigation hivernale sous l'Empire Romain», *Revue des Etudes Anciennes*, 54, p. 316-325.
- SAÑA, M. (1994): «Análisis zooarqueológico del pozo HX-1, Apéndice 1» en Ramón, J. *El pozo púnico del «Hort d'en Xim»*. Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza, 32, Eivissa: 71-81.
- SOLIER, Y. (1982): *Les épaves de Gruissan*, Archaeonautica 3, CNRS, París.
- STAGER, L. E. (2004): «Dos pecios fenicios en alta mar de la costa norte de Sinaí», en Peña, V.; Mederos, A.; Wagner, C. G. (eds.) *La Navegación Fenicia: Tecnología Naval y Derroteros*, Centro de Estudios Fenicios y Púnicos, Univ. Complutense, Madrid, 179-195.
- UERPMANN, H.-P. (1971): Die Tierknochenfunde aus der Talayot-Siedlung von S'Illot (San Lorenzo/Mallorca), (Inaugural Dissertation, München 1970), *Studien über frühe Tierknochenfunde aus der Iberischen Halbinsel* 2: 1-110.
- VENY, C. (1947): «La necrópolis de la cueva Cometa dels Morts, cerca de Lluc, en Mallorca», *Archivo Español de Arqueología* 20, Madrid: 46-59.
- VENY, C. (1955): «Escorca (Mallorca). Cometa dels Morts», *Noticario Arqueológico Hispano*, II, cuad. 1-3, (1953) Madrid: 41-56.

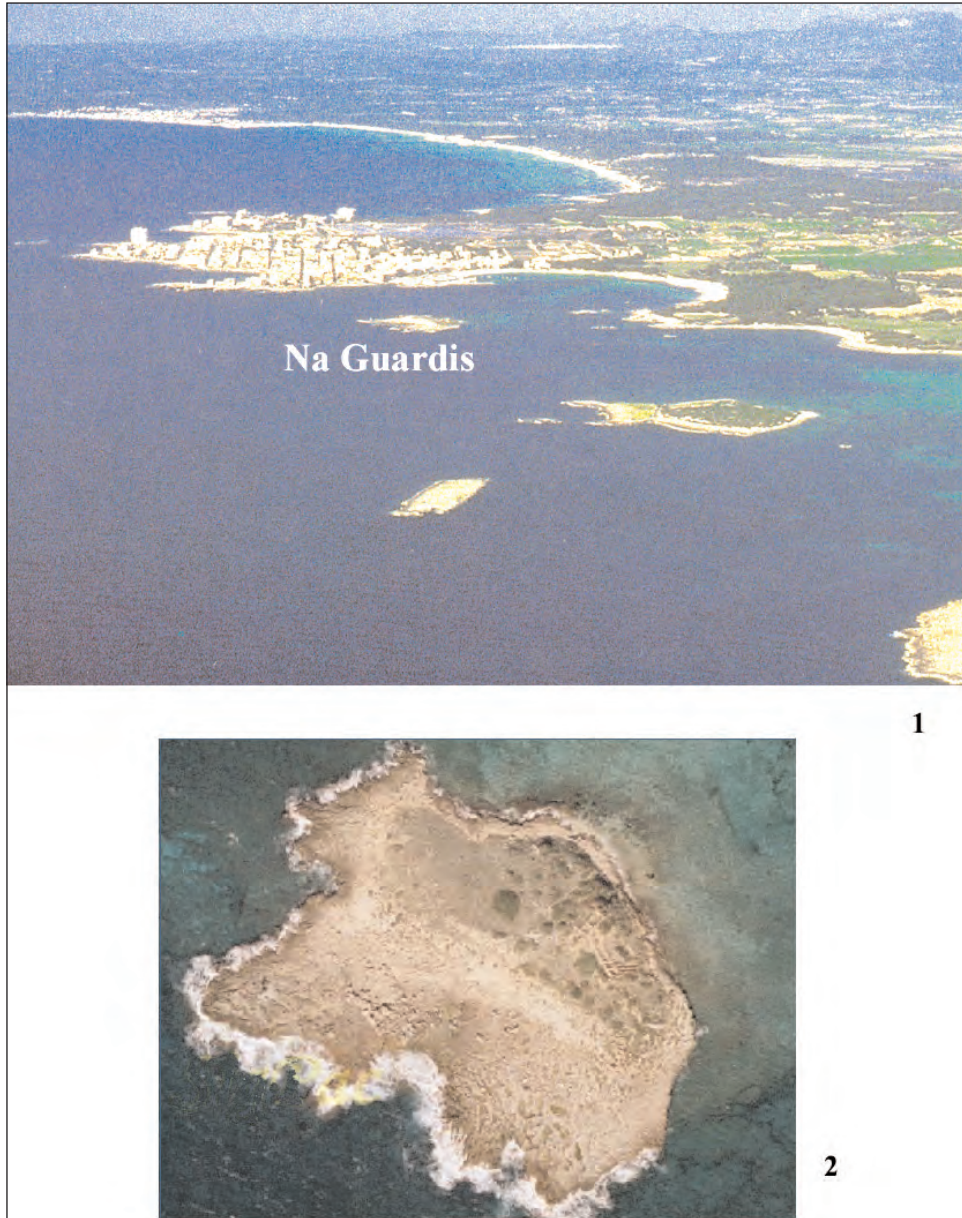


Fig. 1. Ensenada de la Colònia de Sant Jordi (1); Islote de Na Guardis (2).



Fig. 2. Conjuntos arquitectónicos excavados y fondeaderos de la factoría.

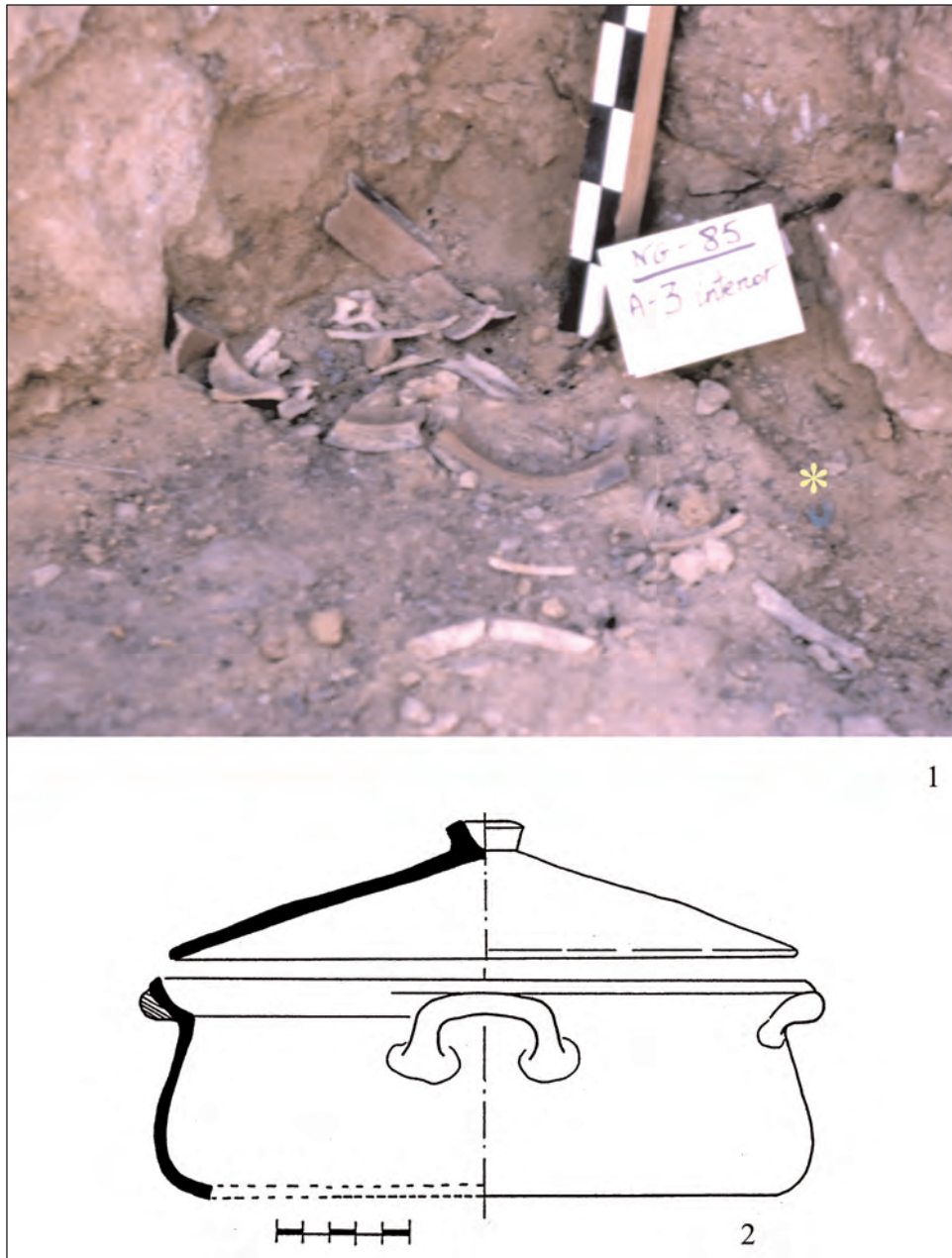


Fig. 3. Hallazgo de una cazuela cartaginesa con restos de ovicápridos guisados en el interior. El asterisco señala la localización de varios anzuelos de bronce.



Fig. 4. Hallazgo de un gran olla púnicoebusitana con restos de moluscos y gallo doméstico cocinados en la misma.



Fig. 5. Restos de mamíferos terrestres (1) y de aves (2) con abundancia de gallo doméstico.



Fig. 6. Restos de aves con gallo doméstico (1); conjunto de lapas cocinadas en la olla púnicoebusitana (2).



Fig. 7. Restos de tortuga ligados al hogar en el que apareció la olla púnicoebusitana (1) y restos de cangrejo (2).