

COMERCIO, PROCESADO Y CONSUMO. ANÁLISIS EVOLUTIVO DE ALGUNAS FAMILIAS CERÁMICAS GADIRITAS DE ÉPOCA PÚNICA Y TARDOPÚNICA

Antonio M. Sáez Romero

ABSTRACT

The systematization of locally produced ceramics of the phoenician settlement of Gadir now stands as a main line of research in full swing but still with a long way to go. However, there is no doubt that in the future the vitality of these local ceramologic studies will allow us to deepen in other historical and archaeological aspects of great importance which now we just intuit in its generality, like characteristics of local feeding, local pottery families associated and commercial networks and mechanisms that gave out the gadiritan food products (including its universal salted-fish). In this case, our proposal aims to be a summary trial of the partial results of this line of analysis, through examination of some of the local pottery families directly related to these tasks of trade (amphorae) and processing of food-products (ceramics "of fire" or "cooking vessels").

KEY WORDS: Gadir, Pottery, Amphorae, Trade, Consumption.

INTRODUCCIÓN

En el área gaditana los estudios sobre la alimentación prerromana se han visto condicionados tradicionalmente por el enorme peso historiográfico de las salsas saladas y las salazones de pescado como elemento esencial de la producción y el comercio alimentario local, el cual alcanzó gran fama y volumen internacional desde época clásica tal y como refieren las fuentes y demuestran los testimonios arqueológicos (López Castro 1993 y 1997; Muñoz, De Frutos 2004; Sáez 2008a). Actualmente no sólo se ha hecho una lectura crítica de los testimonios literarios, base tradicional de la investigación, sino que se han excavado varios centros de procesado de las capturas englobados en diversas categorías (saladeros, pesquerías, etc...) y se ha realizado una primera tentativa de análisis de los sistemas económicos en que se insertaban los procesos productivos (García, Ferrer 2002). El descubrimiento de lagares en el asentamiento de Doña Blanca-Las Cumbres (Ruiz, Pérez 1995), datados en la última fase urbana del enclave, ha diversificado arqueológicamente este panorama de la producción y comercialización de alimentos en el ámbito gadirita, complementando en cierta forma el enorme peso de la pesca y las salazones. Por otro lado, con una conexión menos clara con el hinterland gadirita, pues aún no se dispone de una memoria completa de las excavaciones que permita clarificar su vinculación étnica y su datación, el asentamiento jerezano de Cerro Naranja (González 1987) ha sido reiteradamente propuesto en fechas recientes como un centro de producción aceitera relacionado

con Gadir en momentos tardopúnicos (Domínguez 2006; Carretero 2007). Atendiendo a estas evidencias disponibles y ante la falta endémica de análisis arqueométricos de residuos en la zona, debemos suponer que estas tres producciones serían la base de la industria agroalimentaria que compaginaría la subsistencia local con la exportación en diverso grado. Desde luego, el panorama original de la producción y procesado de alimentos debía ser mucho más complejo, intuyéndose una cierta importancia de huertas, cereales y leguminosas o pequeñas cabañas ganaderas tanto en el área insular como en el reborde feraz de la bahía. Los contenedores anfóricos en que fueron envasados estas salazones piscícolas, vinos y aceites han sido identificados con cierto detalle crono-tipológico (Ramon 2004; Sáez 2008a), aunque la atribución envase-contenido aún dista de estar resuelta más allá de la evidente preeminencia de las salazones y de la mayor idoneidad física de las ánforas de boca ancha con el pescado salado sólido (fileteado).

Sin embargo, si en el terreno de la extracción de recursos, su procesamiento y su comercialización los avances son notables y la documentación arqueológica es cada vez más numerosa y precisa, en la cuestión de los hábitos de consumo locales nos encontramos aún con un panorama desolador en el que la casi total ausencia de documentación empírica obliga a suponer demasiado. Quizá el mayor avance en los últimos años ha venido de la mano del inicio del estudio de los contextos de desecho, ubicados en fosas y pozos, relacionados con actividades rituales de culto o funerarias realizadas en el entorno de la necrópolis septentrional insular

gadirita (Niveau 2001 y 2006). El problema derivado de la propia excepcionalidad de estos contextos, con una clara elección de vajillas y productos selectos *ex profeso* para estas prácticas (con sacrificios específicos, ofrendas de productos exóticos, un consumo no habitual de productos locales, etc...), no permite extrapolar este caudal de datos a la vida cotidiana de los gadiritas, máxime si tenemos en cuenta que la mayor parte de estos depósitos rituales se centran en la fase tardopúnica de la ciudad. La escasez de contextos urbanos gadiritas documentados arqueológicamente, al margen del aún solo parcialmente dado a conocer enclave portuense de Doña Blanca (Ruiz, Pérez 1995), ha sido hasta hace apenas un par de años una lacra insalvable para este tipo de análisis, por lo que por el momento poco podemos decir acerca de los hábitos de consumo de la población local. La publicación de los ya clásicos sectores urbanos excavados en CDB, así como los novedosos núcleos excavados en el Teatro Cómico gaditano o en el Cerro del Castillo chiclano han de aportar en los próximos años decisivas informaciones en este sentido.

Por el momento, debemos contentarnos con una aproximación a los circuitos de producción, procesamiento y consumo sin contar con contextos de asociación precisos entre las cerámicas y a su vez con los ecofactos (fauna terrestre, marina, malacología, semillas, pólenes, etc...) implicados en los procesos cotidianos de cocina y consumo. Aunque el desarrollo del estudio de las producciones cerámicas locales a partir de cuya evolución formal y técnica podemos entrever cambios en los hábitos alimentarios y las modas culinarias ha sido notable en los últimos años, nos encontramos aún en un momento incipiente de la investigación, con unos primeros *corpora* aún parciales y fragmentarios que pretendemos matizar y complementar a corto plazo. En este trabajo nos centraremos precisamente en esta parcela analítica de las cerámicas gadiritas relacionadas con los procesos de comercialización (ánforas) y procesado cotidiano (cerámicas “de cocina”), siendo conscientes de que dichas categorías son sólo una parte del total de las producciones locales y, en general, de los utensilios usados en las labores de producción y consumo de los alimentos en ámbito gadirita (faltarían, además de las cerámicas de mesa o polifuncionales locales o de importación, elementos como molinos, recipientes pétreos, moletas, herramientas metálicas, etc...). Se trata sin embargo de una muestra significativa de los materiales cerámicos locales, de los que presentamos una propuesta actualizada de los rasgos generales de su evolución formal diacrónica, centrada en la etapa de aparente apogeo de los talleres de matriz fenicia gadiritas (ss. -VI a -II). El objetivo de dicho análisis es el de aportar un marco cronosecuencial más preciso para el ulterior análisis de los contextos de habitación-consumo locales, así como para la dispersión de las producciones agropecuarias-pesqueras y de vajilla de mesa gadiritas.

LA COMERCIALIZACIÓN EN ÁNFORAS GADIRITAS. ASPECTOS CRONO-TIPOLOGICOS GENERALES

En este apartado pretendemos recapitular a nivel general sobre la producción anfórica gadirita de la época seleccionada (el principal instrumento del comercio salazonero y agroalimentario), sintetizando las grandes fases en que podemos dividir dicho periodo de actividad tanto a nivel cronológico como con la definición de las correspondientes *facies* anfóricas locales. A través de este somero repaso actualizado a la sucesión y solapamiento de las diversas familias anfóricas tradicionales o de imitación producidas en los talleres gadiritas entre los ss. -VI a -I intentaremos exponer la dinámica general fluctuante entre el peso de la identidad local y de la influencia exógena, lo que nos permitirá paralelamente entrever dinámicas de mercado y procesos históricos internacionales más complejos que la propia producción local. Haremos por tanto un repaso a las formas producidas, intentando incidir en sus aspectos crono-tipológicos, pero asimismo en la relación plausible con ciertos contenidos y con otros fenómenos de gran interés como el tardío estampillado local.

La producción de envases anfóricos en época colonial o arcaica, al menos hasta más allá de la mitad del s. -VI, constituye hoy por hoy un problema arqueológico no resuelto en el ámbito gadirita que impide dilucidar el verdadero carácter y dimensión comercial inicial del asentamiento en la bahía. Algunos autores han destacado, a modo de contraste con las tendencias historiográficas tradicionales, la enorme vitalidad alfarera de los centros malacitanos en estas primeras etapas (Ramon 2007), hecho que además de en una documentación de talleres creciente se apoyaría en la enorme difusión de producciones anfóricas y no anfóricas con pastas malacitano-granadinas en el occidente colonial. Lo cierto es que por el momento los indicios gadiritas relacionados con una producción alfarera arcaica son débiles y quizá debamos relacionarlos con un modelo productor netamente oriental en el que los posibles alfares debieron de ubicarse en el interior de las áreas habitacionales formando pequeños núcleos o barrios, sistema muy diferente al imperante en la zona en la fase postcolonial. Sea como fuere, y no siendo la etapa arcaica objeto de este trabajo, habrá de ser la futura investigación de los centros urbanos ya conocidos (CDB) o recientemente descubiertos en el entorno de la bahía (Cómico, Chiclana) la que ha de aportar nueva luz al respecto en los próximos años.

Como en buena parte del Mediterráneo centro-occidental, a partir de mediados o la recta final del s. -VI se observan claros signos de cambio en el concepto, distribución, plasmación espacial y orientación económica del asentamiento gadirita. En la parcela de la producción anfórica, y en general de la actividad alfarera, parece escenificarse una reordenación del sistema a través de la “parcelación” de una vasta área del territorio meridional insular, zona en la que se instalarán gran número de talleres “rurales” que en conjunto debieron conse-

guir un volumen de producción muy notable. Las motivaciones de este cambio en el sistema espacial y de explotación, así como los procesos socio-económicos aparejados, no están desde luego totalmente clarificados a pesar de esa evidente relación con la transformación urbana de los antiguos núcleos coloniales principales (caso del gadirita), y no debemos dejar de señalar también que se asiste a un proceso similar en los saladeros de pescado, disociados de los alfares. En lo meramente tocante a la producción anfórica, se configuran probablemente como señal visible de este proceso de creación de identidad local polifacetada (estatal, económica, religiosa, etc...) nuevas formas anfóricas derivadas del tronco común fenicio-occidental de la etapa colonial: aparecen ahora los envases T-11.2.1.3, asociados tradicionalmente al transporte de las salsas saladas y salazones piscícolas gaditanas.

El panorama anfórico local estará dominado durante el s. -V, es decir la primera gran etapa de la manufactura salazonera gadirita, por estas T-11.2.1.3 torneadas en los talleres insulares en ingente número (fig. 1). La evidencia de alfares, saladeros y contextos de consumo permite ligar esta familia indisolublemente con el comercio de la salazón de pescado, pero al constituir la gran masa casi única de la producción de envases de transporte de este largo lapso temporal nos resistimos a creer que pueda hacerse una identificación automática forma-contenido, apostando más por una multifuncionalidad de este tipo anfórico (conjugándose con otros contenidos, alimentarios o no, aún por determinar). En un proceso productivo relativamente bien conocido (Ramon 2004; Ramon *et al.* 2007; Sáez, Díaz 2008) esta gran familia gaditana estaría complementada por series de imitación de perfiles griegos, siempre presentes en los contextos alfareros en porcentajes mínimos, correspondientes a formas jonio-massaliotas (con múltiples centros productores originarios) y corintias. Podríamos pensar en que dichas formas, asociadas en origen tradicionalmente a contenidos vinarios u olearios, habrían servido de complemento funcional a las salzarias T-11.2.1.3, pero su escasa importancia cuantitativa en el total anfórico local así como la dinámica de usos detectada para etapas más avanzadas (Sáez, Díaz 2008) parecen desaconsejar dicha línea interpretativa. En cualquier caso, no puede descartarse ante la falta de evidencias arqueométricas, un posible contenido vinario u oleario para estas imitaciones.

A partir del último cuarto o tercio del s. -V los testimonios hoy disponibles, tanto en los talleres como en las áreas de distribución comercial (fundamentalmente marítima) señalan cambios en la tipología anfórica local, apareciendo ya plenamente configurados nuevos modelos evolucionados a partir de la gran familia inicial: los T-11.2.1.4 y T-11.2.1.5, cuya morfología general seguirá respondiendo al mismo esquema pero con un mayor índice de estilización (proceso de adquisición de mayor longitud total iniciado casi desde el inicio de la "creación" de las T-11.2.1.0). Las imitaciones de perfiles griegos parecen continuar también en esta primera etapa de recon-

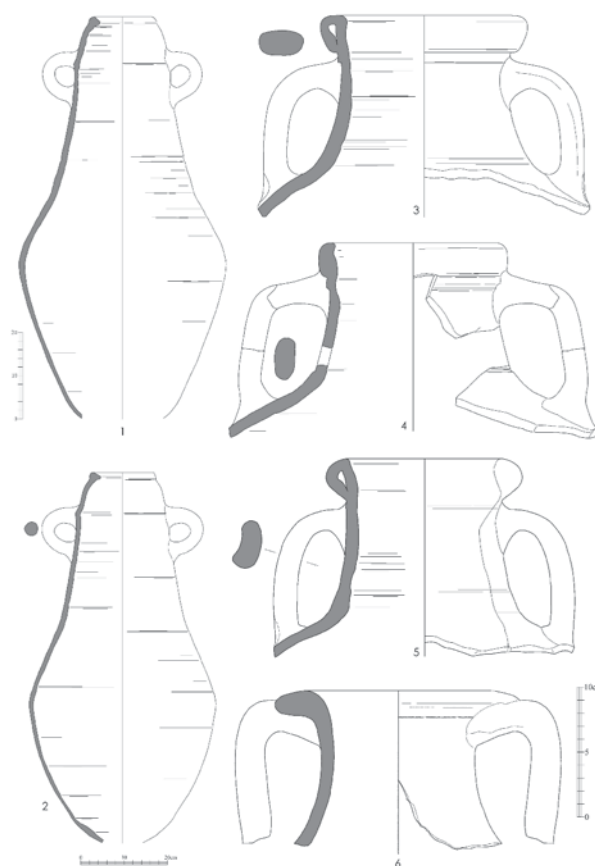


Fig. 1. Producciones anfóricas gadiritas características de la etapa tarδοarcaica y púnica plena documentadas en el taller de Camposoto: 1-2, T-11.2.1.3; 3-5, imitaciones jonio-massaliotas; 6, imitaciones corintias (a partir de Ramon *et al.* 2007).

versión, que parece tener su punto álgido en torno a -400 con la eclosión de una nueva familia anfórica local (T-8.2.1.1) de inspiración centromediterránea. Por tanto, los inicios del s. -IV estarían caracterizados a nivel anfórico por un primer momento de diversificación de las tipologías locales (en parte probablemente fruto de la propia renovación de las generaciones de alfareros, así como de la creciente influencia centromediterránea), con la convivencia de los modelos herederos del T-11.2.1.0, las nuevas T-8.2.1.1 y las imitaciones de formas griegas.

Los dos primeros tercios del s. -IV mantendrían a grandes rasgos estos esquemas productivos, con un paso durante las primeras décadas desde la serie 11 a las primeras versiones del T-12.1.1.1, caracterizadas por una aún mayor tendencia acilindrada y bordes menos aristados y suaves. Las T-8.2.1.1 fijarían en esta etapa su morfología inicial ancha y de labios moldurados con acanaladuras potentes, acercando sus perfiles a las T-8.1.1.1 ebusitanas, sufriendo también progresivamente un proceso de estilización y pérdida de diámetro similar al observado en las S-11 y S-12. El último ter-

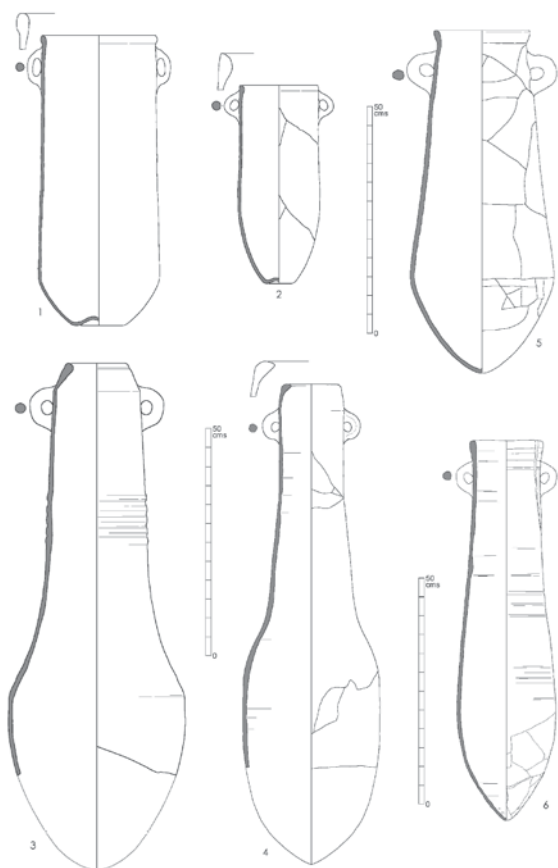


Fig. 2. Ánforas gadiritas de época púnica avanzada e inicios de la etapa helénica: 1-2, T-9.1.1.1; 3, T-12.1.1.1/2; 4, T-12.1.1.2; 5-6, T-8.2.1.1. (a partir de Sáez 2008a).

cio o cuarto del siglo, a tenor de lo mostrado por los talleres documentados, parece suponer un nuevo momento de transformación de las producciones, una nueva catarsis del repertorio local para adaptarse a la demanda interna y externa y a las nuevas necesidades generadas por la desaparición de las producciones áticas de las rutas occidentales. Estas transformaciones, o más certeramente potenciaciones de tendencias ya iniciadas décadas atrás, parecen haber afectado con más profundidad y contundencia a las producciones barnizadas y comunes de vajilla o uso artesanal, siendo su efecto en los repertorios anfóricos limitado. En las décadas postreras del s. -IV las T-8.2.1.1 y T-12.1.1.1 continuarían dominando el panorama local de forma aplastante (fig. 2), probablemente con un carácter polifuncional respecto a contenidos se refiere, estando por el momento la continuidad de las imitaciones griegas aún por confirmar.

Los momentos iniciales del s. -III estarían caracterizados por la producción de los dos mismos modelos protagonistas: las T-12.1.1.1 y las T-8.2.1.1., cuya manufactura como ya señalamos se había iniciado un siglo antes en el contexto de

una etapa de renovación en la industria salazonera local. No está claro, en base al escaso y conflictivo registro dado a conocer hasta el momento, si este binomio estaba acompañado de imitaciones (bien de prototipos griegos o grecoitalicas antiguas), si bien dada la larga tradición en este sentido parece lógico pensar que así fuese. Los contextos más antiguos de Torre Alta (Sáez 2008a) nos muestran de forma clara como hacia el segundo cuarto del s. -III, y especialmente desde mediados de la centuria, se estarían produciendo transformaciones en las ánforas locales (fig. 2): destaca la aparición de modelos evolucionados de las T-12.1.1.1 (a las que sustituirán rápidamente) con largos cuellos y labios redondeados caracterizados por la colocación de una acanaladura externa en la parte superior, las T-12.1.1.1/2, cuya morfología será una de las más características a nivel local hasta avanzado el s. -II. También las T-8.2.1.1 sufren ciertos cambios morfológicos significativos como la reducción de los diámetros de boca y totales, el progresivo empequeñecimiento de las asas, la paulatina desaparición de las acanaladuras externas, la aparición de labios diferenciados, etc... Pero será ahora también, sobre todo tras el desembarco bárcida, cuando ya encontramos testimonios contundentes de la producción de imitaciones de ánforas grecoitalicas antiguas cercanas a Will A en una cantidad reducida (fig. 3). Junto a esta trilogía, que continuará inalterable en su posición dominante hasta la transición de centurias, se tornearon también versiones de las T-12.1.1.1/2 y de las grecoitalicas en tamaño reducido, casi en miniatura en el caso de las primeras, que tuvieron aparentemente en base a los hallazgos conocidos una doble funcionalidad comercial y votiva (como atestiguan los hallazgos de ambos tipos en el CDB, saladero P-19, La Caleta y H-4 de Torre Alta).

Como señalábamos en apartados anteriores, dos cuestiones alterarían el panorama en el tramo final de esta etapa productiva: la evolución formal de las imitaciones de grecoitalicas hacia prototipos afines a la forma Will C-D ya en primeros años del s. -II y la aparición quizá en tiempos de la II Guerra Púnica de las T-9.1.1.1. Éstas tuvieron un desarrollo formal interno y rápidamente ascendieron hasta colocarse ya en el primer cuarto del s. -II casi en paridad cuantitativa respecto a las T-12.1.1.1/2 y T-8.2.1.1, alcanzando en décadas posteriores un enorme éxito exportador. En suma, en esta etapa que puede "aislarse" en la segunda mitad del s. -III y los primeros años del -II se pasó con rapidez en pocas décadas de la casi exclusividad productiva de la pareja local ya clásica desde el s. -IV a una significativa segunda diversificación del espectro de formas anfóricas locales, en clara conexión con la recuperación y auge de la economía salazonera vivida por *Gadir* en estos momentos. Asimismo, puede situarse en estos momentos (aún con imprecisión entorno a -200) la aparición y desarrollo del fenómeno del estampillado anfórico local (Sáez 2008a-b), caracterizado en esta primera fase por sellos iconográficos alusivos generalmente a la religiosidad o economía salazonera gadirita.

A comienzos de la centuria el panorama anfórico local apenas presentaba diferencias de calado respecto al desarrollado por la ciudad durante los últimos coletazos del conflicto romano-cartaginés, si bien ya hacia fines del primer cuarto del siglo algunas peculiaridades morfológicas estaban modificando el registro. Las anforillas T-9.1.1.1 adoptarían ahora la tipología tan característica con la que son actualmente rápidamente identificadas, siendo la principal novedad la diversificación de dichos envases en varias familias o subtipos íntimamente ligados debido al creciente volumen de producción y número de talleres y a la configuración de los característicos labios redondeados muy engrosados al interior. Su morfología se mantendría casi inalterable hasta el tramo final de la centuria, en que de nuevo se darían novedades radicadas en diversos talleres. Las T-8.2.1.1 también estabilizarían su morfología en estos momentos, no demasiado diferente de la obtenida en la etapa precedente, manteniendo un ritmo de fabricación significativo hasta al menos los comienzos del último cuarto del s. -II. Respecto a las T-12.1.1.1/2, su producción también continuó a buen nivel al menos durante la primera fase del s. -II, pero lentos cambios morfológicos (alargamiento del cuello, desaparición de las carenas marcadas en hombros y cuello, empuñamiento de las asas, colocación de las asas directamente sobre el cuello, labios más engrosados al interior y con hombros más verticales, etc...) fueron transformando el tipo hacia las T-12.1.1.2, que caracterizan la segunda mitad de la centuria y los inicios de la siguiente. Finalmente, respecto a las imitaciones de ánforas grecoitalicas, éstas sufrieron también una progresiva evolución formal adaptándose a los modelos foráneos sincrónicos en los que se inspiraban, viajando a lo largo del s. -II desde formas piriformes tipo Will C-D a tipos estilizados de cuello/cuerpo largos asimilables a Will E, desembocando finalmente en la imitación de grecoitalicas muy cercanas a Dr. 1A y Dr. 1C antiguas en las postrimerías del s. -II y los inicios del -I.

Sin duda, el fin de la producción de muchas de estas ánforas, especialmente las de tipología gadirita tradicional, ha de ponerse en relación con la implantación del sistema económico de tipo *villa* en la bahía en estos momentos y con la adopción como “estrella” del repertorio anfórico local de las T-7.4.3.2/3 a partir de mediados del siglo -II (Muñoz, De Frutos 2006; Sáez 2008a-b). Esta familia de las T-7.4.3.2/T-7.4.3.3 (o T-7.4.3.0 “antiguas” y “evolucionadas”) se muestra como el último eslabón en la producción de tradición púnica del área del Estrecho, elemento de transición entre las formas productivas tradicionales y las romanas. Se trata de modelos inspirados en formas cartaginesas (especialmente T-7.4.3.1), de cuerpos acilindrados, con bocas anchas y cuello estrecho, asas acodadas de sección oval y pivotes más o menos alargados. El periodo de producción parece iniciarse hacia mediados del s. -II en el caso gadirita, sin datos concluyentes para otras áreas, adquiriendo ya gran protagonismo en todo el Estrecho a partir de las últimas décadas de

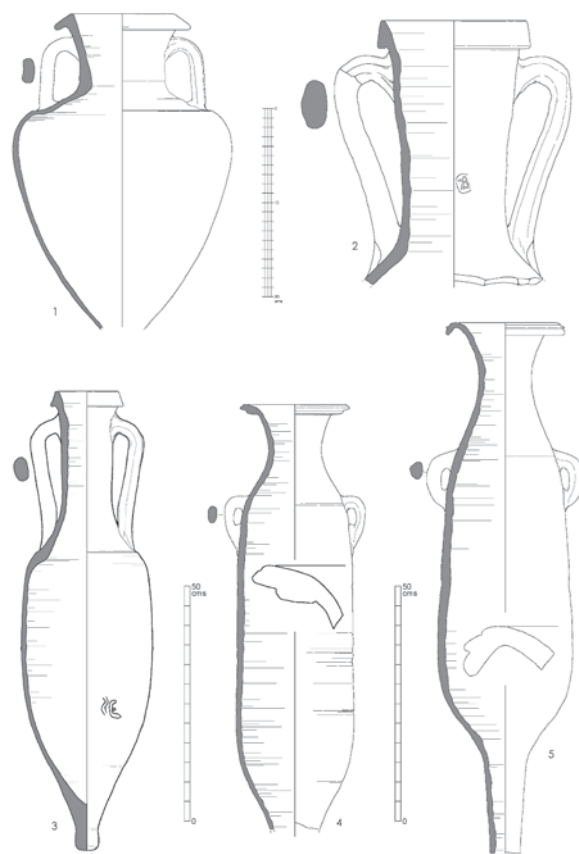


Fig. 3. Series de influencia greco-italica y cartaginesa producidas en los talleres gadiritas en época helenística: 1, Grecoitalica antigua de pequeño formato; 2, Grecoitalica tardía con sello de Tanit; 3, Grecoitalica final o Dr. 1A; 4-5, T.7.4.3.3 (a partir de Arévalo et al. 2007 y Sáez 2008a).

dicha centuria y especialmente durante la primera mitad del s. -I. Su continuidad productiva, con una evidente evolución morfológica no parece rebasar en los talleres gadiritas la etapa augústea. Como antes avanzamos durante el resto del s. -I, probablemente enlazando con la etapa augústea, habrían continuado fabricándose versiones evolucionadas de Dr. 1C, especialmente en los talleres nacidos al calor del fenómeno de la *villa* (Lagóstena 1996; García Vargas 1998).

A partir de momentos indeterminados cercanos a la mitad del s. -I serán nuevas formas, ya de clara matriz formal itálica, las que dominarán de forma casi exclusiva (al margen de las perduraciones ya comentadas) el panorama productivo local: la familia Dr. 7/11, las Dr. 12, así como otras formas con testimonios arqueológicos aún dudosos o minoritarios (Haltern 70, Sala I) (Lagóstena, Bernal 2004; Bernal, Sáez 2008). Cabe preguntarse, y esta debe ser una línea de investigación futura, si los fenómenos retardatarios estarían ligados a los talleres y productores procedentes de la fase anterior o si por el contrario sería un fenómeno extendido por cuestiones de demanda indistintamente de la tecnología de

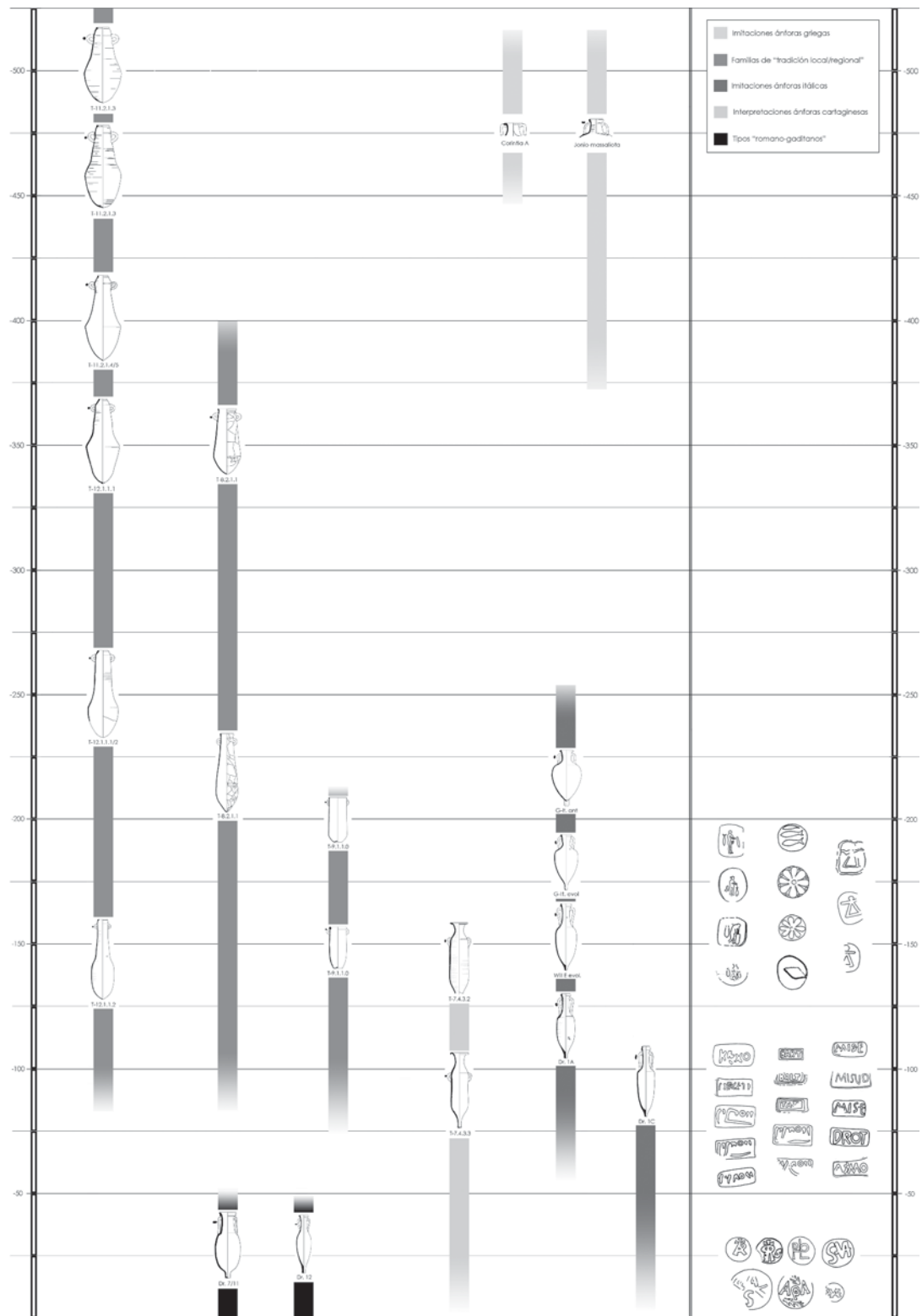


Fig. 4. Cuadro de síntesis de la evolución cronológica de la producción de las diversas series ánforas gaditas identificadas hasta el momento, en asociación a la cronología relativa de las estampillas asociadas (a partir de Sáez 2009).

los talleres, de sus artesanos o de sus poseedores. Al igual que en fases anteriores, la evidencia de la epigrafía (*tituli picti*) y de paleorrestos parece apuntar a un protagonismo de los contenidos salsarios (*garum, liquamen, halex, etc...*) aunque de nuevo la casi total ausencia de análisis arqueométricos generalizados y el enorme volumen de producción de una serie casi exclusiva nos hace dudar seriamente de una relación unívoca contenedor-contenido (fig. 4).

LA COCINA GADIRITA A TRAVÉS DE SUS TIPOS CERÁMICOS

La cerámica denominada “de cocina” o “de fuego” (es decir, la destinada a usos culinarios, normalmente vinculada a la cocción o cocinado de los alimentos) es una de las categorías cerámicas que por el momento menos ha atraído la atención de los investigadores en el ámbito gadirita, estando apenas representada fuera del estudio de registros de los alfares locales. Este hecho nos priva de un análisis contextual preciso, que pudiese aportar información sobre la asociación entre elementos de esta categoría o de otras de uso cotidiano en los hogares de la bahía, o incluso a restos de arqueofauna o paleocontenidos que aportasen noticias sobre los elementos cocinados (pues los hallazgos de los talleres corresponden en su inmensa mayoría a ejemplares defectuosos o desechados). Tampoco se conocen correctamente los elementos de cocina importados coetáneos a los locales y que pudieran haber influido en los repertorios locales, aspecto apenas intuido por el momento. Por ello en este apartado sólo podemos centrarnos en los aspectos tipológicos (no funcionales) en clave diacrónica de las cerámicas culinarias gadiritas, aportando una referencia contextualizada de la evolución de la producción local de ollas, cazuelas, sartenes, etc...

Como nota característica común podemos resaltar el empleo frecuente en su manufactura de pastas menos decantadas que para el resto de categorías, con una carga de desgasante cuarcítico/silíceo (arena fundamentalmente) más elevada, con una granulometría también de mayor grosor medio, características que dotarían a dichas producciones de mejores cualidades para su exposición al fuego. Sin embargo, en la etapa tardopúnica encontramos producciones con pastas de tipo común, más decantadas y mejor tratadas, que sugieren un cambio en las técnicas empleadas y quizá en la funcionalidad final a la que se destinó un cierto número de estos elementos vasculares. En general se trata de recipientes con un torneado no demasiado cuidado, con escaso interés por disimular las estrías internas, pero de superficies externas normalmente regulares y, en el caso especialmente de las producciones tardías, cubiertas por engobados arcillosos que a veces adquieren tonalidades oscuras o rojizas.

Como antes expusimos para el caso de las ánforas, carecemos por el momento de referencias arqueológicas concretas sobre los posibles talleres alfareros gadiritas de época arcaica, lo que no permite establecer los fundamentos evolu-

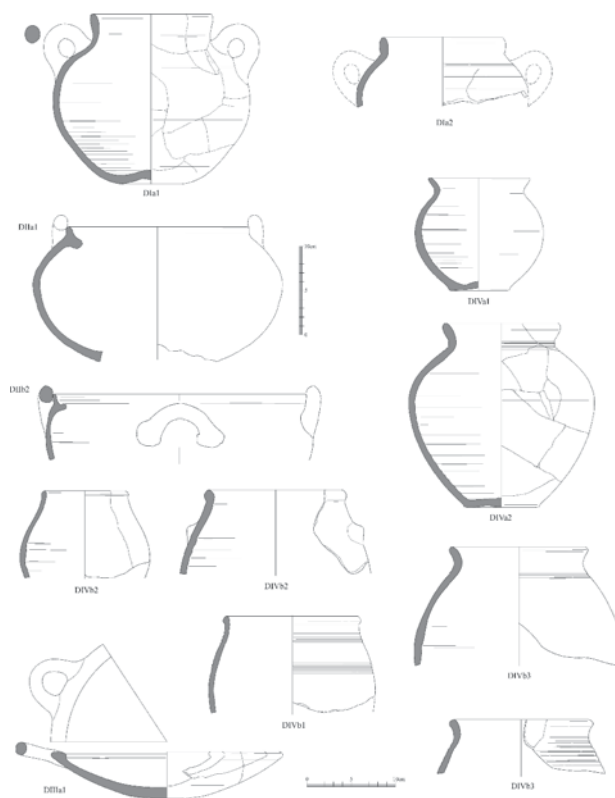


Fig. 5. Cerámicas de cocina producidas en el taller de Camposoto correspondientes a la etapa tardearcaica y púnica inicial (a partir de Ramon *et al.* 2007).

tivos de las series locales “de cocina” más allá del momento de eclosión de la producción “rural” a partir de mediados del s. -VI. Para esta fase tardearcaica contamos desde fechas recientes con la referencia proporcionada por el estudio de la etapa inicial de Camposoto (Ramon *et al.* 2007), a través de cuyo registro podemos decir hoy que tenemos relativamente bien representado el panorama local para los momentos finales del s. -VI y la primera mitad o dos primeros tercios del -V (fig. 5). La fotografía arqueológica de Camposoto deja entrever la coexistencia de versiones muy antiguas de varios tipos de ollas de asas verticales y horizontales, en el primer caso con tamaños medios y labios simples (DIIa1/DIIa2) o con labios bífidos preparados para el apoyo de la tapadera (DIIa1/DIIb1 ¿yDIIb2?), que podrían representar tanto derivaciones de modelos fenicios como griegos en boga en momentos inmediatamente precedentes (Ramon *et al.* 2007: 82-84). Están presentes asimismo formas más abiertas/bajas de cazuelas también dotadas de bordes bífidos y asas horizontales pegadas al cuerpo (DIIc1/DIIc1) y modelos menos significativos cuantitativamente que se asemejan a las *sartago* latinas (DIIIa1) y que parecen encontrar también paralelos en el mundo griego contemporáneo. Pero sin duda el grupo

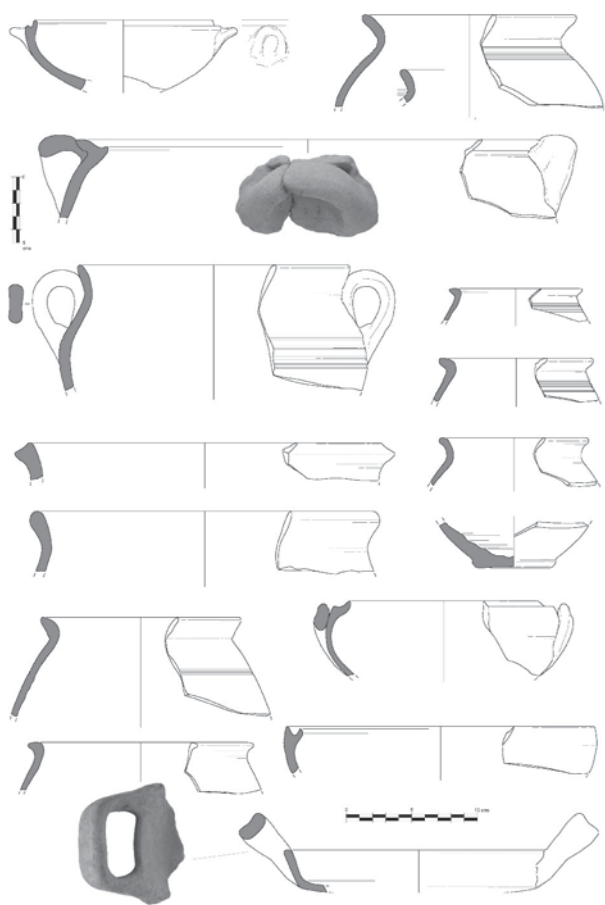


Fig. 6. Formas más representativas de las producciones de cocina gadiritas de época púnica plena, a través del registro del taller de Villa Maruja.

dominante cuantitativamente y característico de las cocinas gadiritas del momento debió ser el compuesto por las ollas de tendencia globular, base plana y labio engrosado ligeramente exvasado (DIVa1, DIVa2, DIVb3) o indicado (DIVb1, DIVb2), caracterizadas en casi todos los subtipos por la frecuente presencia de acanaladuras exteriores múltiples agrupadas bajo los bordes o sobre la zona de diámetro máximo. Se trata de una visión ciertamente parcial de esta realidad material tardoarcaica, apenas limitada a un taller plenamente analizado y su contrastación con algunos otros contextos aún en estudio, pero que permite vislumbrar la gama de prototipos más antiguos en que van a basarse la mayor parte de series vasculares “de cocina” locales en los siglos siguientes.

El repertorio de formas predominante durante la etapa final del s. -V y gran parte o totalidad del -IV parece a grandes rasgos heredero del anterior (fig. 6), con un marcado apego a los esquemas básicos ya “tradicionales” pero en progresiva evolución adaptativa. Por un lado, parecen tener cierto espacio las ollas de asas verticales y cuerpos acanalados, con diámetros de boca más amplios, probablemente derivados del

DIIa0. Otro de los tipos minoritarios, las fuentes o sartenes (DIIa1), también parecen haber evolucionado en producción, dando lugar a pequeñas formas carenadas con asas horizontales de tipo espuerta. Las ollas (DIIa1) y cazuelas (DIIb1-2, DIIc1 y DIIId1) de borde bífido y asas horizontales también parecen haber pervivido durante este periodo con notable éxito, observándose la perduración formal de diversas variantes (especialmente las DIIId1) y la aparición relativamente frecuente de individuos de tamaño pequeño, normalmente dotados de pequeños elementos de aprehensión pegados a las paredes a modo de asas o casi mamelones. Sin lugar a dudas, durante este periodo tardoclásico de nuevo volverían a ser elementos dominantes en las cocinas locales las ollas derivadas de los prototipos globulares DIVa1-2/DIVb3 y de las acanaladas DVb1-2, especialmente del primer grupo, fabricándose durante esta fase buen número de ejemplares de características generales casi idénticas a los prototipos tardoarcaicos. Debemos señalar también la presencia en los contextos alfareros locales de otros tipos, apenas definidos por su alta fragmentación, correspondientes al parecer a ollas de gran formato con diámetros destacados y cierta variabilidad de labios engrosados o simples.

Si en los momentos iniciales del s. -III los parámetros formales no parecen variar demasiado, hacia mediados de la centuria o ya en coincidencia con la etapa bárcida se observan claros rasgos evolucionados en la producción gadirita de cerámicas de uso culinario (fig. 7), diversificándose las variantes formales de las series tradicionales e introduciéndose nuevos tipos de influencia mediterránea, sobre todo del área cartaginesa. No se han documentado por el momento, a pesar del amplio registro disponible, individuos evolucionados de ollas de asas verticales o “fuentes/sartenes”, lo que quizá sugiere la extinción de ambas ramas durante este periodo. Las ollas y cazuelas de borde bífido o con solero experimentarán ahora una notable expansión, con perfiles y tamaños muy variados (11.1.0 a 11.5.0 y 12.6.0), perdurando la duplicidad de individuos de tamaño medio y pequeño (casi para “raciones individuales”: 11.3.2-3). Estas innumerables formas de cazuelas y ollas, a veces dotadas de asas horizontales aplicadas, serán muy frecuentes en los contextos de esta época, destacando la escasa información disponible sobre los opérculos con los que debieron relacionarse. Los descendientes más evolucionados de las ollas globulares tardoarcaicas están también bien representados en estos niveles, en diversos módulos y subtipos (12.1.0, 12.2.0), aunque carentes ya de las características acanaladuras bajo el borde. Otra serie muy característica del periodo será la conformada por el tipo 12.3.1 y variantes afines (cuyos precedentes remotos quizá puedan relacionarse con las DIVb1-2), ollas de fondo plano y cuerpo abombado con labio dotado de saliente afilado al exterior que serán abundantísimas en los contextos tardopúnicos gadiritas desde quizá los inicios del s. -III. Probablemente la vigencia de muchos de estos

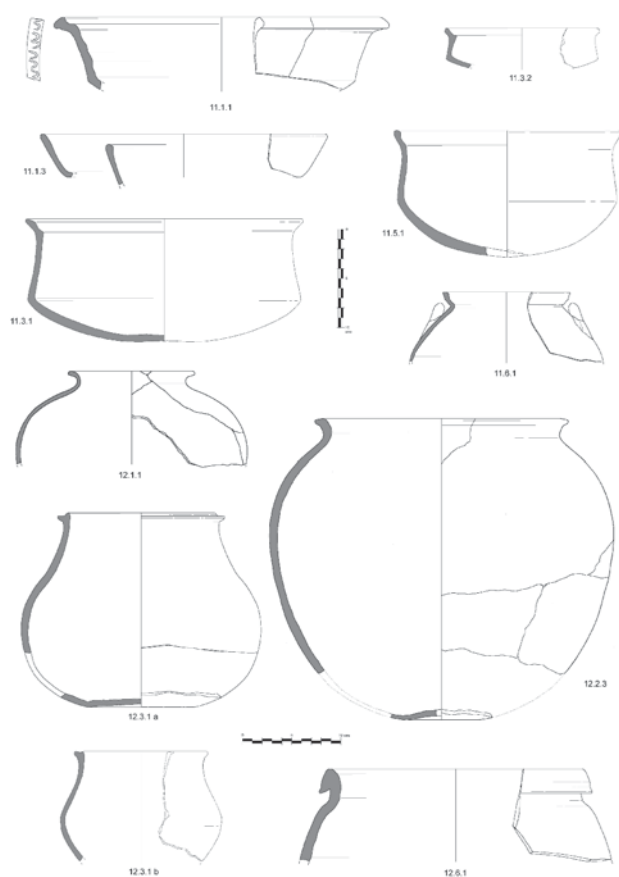


Fig. 7. Principales tipos cerámicos de cocina producidos por las alfareras gadiritas durante la etapa tardopúnica (a partir de Sáez 2008a).

tipos, al menos entendidos como familias morfológicas genéricas, habría perdurado hasta un momento incierto de la segunda mitad del s. -II, aunque a finales de dicha centuria los escasos contextos alfareros disponibles sugieren una progresiva pero marcada “latinización” del repertorio “de cocina”. Se dará a partir de entonces la convivencia de algunas series tradicionales (como las cazuelas/ollas de labio con solero) con imitaciones gadiritas de modelos itálicos, especialmente cazuelas del tipo Vegas 14 y quizá ollas de la forma Vegas 2 (Aguarod 1991), junto a otras formas de ollas cuyo origen es actualmente difícil de rastrear (12.7.1). Esta creciente influencia de modelos de *caccabus* y *patinae* itálicas, cuyo reflejo en la producción gadirita habrá de concretarse con mayor detalle a través de la documentación de nuevos contextos alfareros y de consumo, parece haber continuado acentuándose durante la primera mitad del s. -I, cristalizando hacia mediados de la centuria en un proceso de reconversión generalizada de las producciones y sistemas económicos gadiritas debida a la definitiva inmersión de la ciudad y su élites en las estructuras del mundo romano (Sáez 2009).

VALORACIÓN DE CONJUNTO Y PERSPECTIVAS

A pesar de todos los condicionantes descritos, esperamos que esta contribución de síntesis, avance de investigaciones más amplias que actualmente proliferan saludablemente en el entorno gaditano (Niveau 2008), pueda aportar una primera referencia de la secuencia de evolución morfo-técnica de algunas de las formas cerámicas locales más significativas relacionadas con el transporte de productos agroalimentarios, con su cocinado y con el servicio de consumo cotidiano o suntuario. Por el momento resulta complejo trascender de este plano en el análisis de las características de la alimentación (tanto en consumo como en la producción y comercio), dado el carácter embrionario de los datos sobre la tipología de las cerámicas locales e incluso de las importaciones coetáneas, siendo esto especialmente acusado en las cerámicas “de cocina”. Como ha sido destacado a lo largo del presente texto, quedan aún muchos detalles por precisar y se deja sentir una destacada necesidad de mayor número de contextos fiables publicados para todas las etapas tratadas, especialmente en la parcela de las áreas de habitación, lo que nos permitirá en el futuro avanzar en una de las cuestiones por el momento peor definidas en relación al reflejo cerámico de la dinámica alimentaria de las poblaciones gadiritas: el ajuar doméstico completo, compuesto no sólo por la vajilla de mesa y los elementos de cocina sino también por los recipientes de uso múltiple, artesanal, de almacenaje y las ánforas, que completaban el panorama habitual en los hogares gadiritas. Conocemos algunos datos sobre el mundo funerario (Niveau 2003) o en contextos industriales (Niveau, Ruiz 1999; Gutiérrez 2000), pero por el momento las zonas residenciales apenas han aportado informaciones. Se trata de una línea de investigación apenas iniciada que promete aportar sugerentes datos sobre las dinámicas de consumo gadiritas, especialmente si se potencian paralelamente otras vías también casi inexploradas como los análisis arqueozoológicos y las arqueometrías de residuos.

AUTOR

Antonio M. Sáez Romero

Área de Arqueología (Universidad de Cádiz)

Departamento de Historia, Geografía y Filosofía, Cádiz (España)

antonio.saez@uca.es

BIBLIOGRAFÍA

- AGUAROD, C. (1991): *Cerámica romana importada de cocina en la Tarraconense*, Zaragoza.
- BERNAL, D.; SÁEZ, A.M. (2008): Fish-salting Plants and Amphorae Production in the Bay of Cádiz (*Baetica, Hispania*). Patterns of settlement from the Punic Era to Late Antiquity, *Thinking about*

- Space, *Studies in Eastern Mediterranean Archaeology* VIII, Universidad de Lovaina, 45-113.
- CARRETERO, P. (2007): *Agricultura y comercio púnico-turdetano en el Bajo Guadalquivir. El inicio de las explotaciones oleícolas peninsulares (siglos IV-I a.C.)*, BAR International Series 1703, Oxford.
- DOMÍNGUEZ PÉREZ, J. C. (2006): *Gadir y los fenicios occidentales federados. V-III AC. Dialéctica aplicada al territorio productivo turdetano*, BAR International Series, 1513, Oxford.
- GARCÍA VARGAS, E. (1998): *La producción de ánforas en la Bahía de Cádiz en época romana (ss. II a.C.-IV d.C.)*, Ed. Gráficas Sol, Écija.
- GARCÍA VARGAS, E.; FERRER ALBELDA, E. (2002): Las salazones de pescado de la Gadir púnica. Estructuras de producción. *Laverna*, 12, Leiden, 21-41.
- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, R. (1987): Excavaciones de urgencia en el Cerro Naranja (Jerez de la Frontera, Cádiz). *Anuario Arqueológico Andalucía/1985*, vol. III, Sevilla, 90-96.
- GUTIÉRREZ, J. M. (2000): Aportaciones a la producción de salazones de Gadir: la factoría púnico-gaditana Puerto 19. *Revista de Historia de El Puerto*, 24, El Puerto de Santa María, 11-46.
- LAGÓSTENA, L. (1996): *Alfarería romana en la Bahía de Cádiz*, Universidad de Cádiz, Cádiz.
- LAGÓSTENA, L.; BERNAL, D. (2004): Alfares y producciones cerámicas en la provincia de Cádiz. Balance y perspectivas, *Actas del Congreso Internacional Figlinae Baeticae 2003. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.-VII d.C.)*, BAR International Series 1266, vol. I, Oxford, 39-124.
- LÓPEZ CASTRO, J. L. (1993): La producción fenicia occidental de salazón de pescado. II *Congreso Peninsular de Historia Antigua* (Coimbra 1990), Coimbra, 353-362.
- LÓPEZ CASTRO, J. L. (1997): Los fenicios occidentales y Grecia. II *Reunión de Historiadores del Mundo Griego Antiguo. Homenaje al Profesor Fernando Gascó* (Sevilla, 18-21 diciembre 1995), Sevilla, 95-105.
- MUÑOZ VICENTE, A.; DE FRUTOS, G. (2004): El comercio de las salazones en época fenicio-púnica en la Bahía de Cádiz. Estado actual de las investigaciones: los registros arqueológicos, *XVI Encuentros de Historia y Arqueología «Las industrias alfareras y conserveras fenicio-púnicas de la Bahía de Cádiz»* (San Fernando, diciembre de 2000), Córdoba, 131-167.
- MUÑOZ, A.; DE FRUTOS, G. (2006): El complejo alfarero de Torre Alta en San Fernando (Cádiz). Campaña de excavaciones de 1988. Una aportación al estudio de la industria pesquera en la Bahía de Cádiz en época tardopúnica, *I Conferencia Internacional Historia de la Pesca en el ámbito del Estrecho* (1-5 junio de 2004, El Puerto de Santa María), II, Sevilla, 705-803.
- NIVEAU DE VILLEDARY A. M. (2001): Pozos púnicos en la necrópolis de Cádiz: evidencias de prácticas rituales funerarias, *Rivista di Studi Fenici*, XXIX, 2, CNR, Roma, 183-230.
- NIVEAU DE VILLEDARY A. M. (2003): El uso ritual de la vajilla cerámica en la necrópolis púnica de Cádiz. *AEspA*, 76, CSIC, Madrid, 3-30.
- NIVEAU DE VILLEDARY A. M. (2006): Estudio de materiales procedentes de los pozos rituales y fosas de la necrópolis púnica de Cádiz (2002-2003), *Anuario Arqueológico de Andalucía/2003*, II, Sevilla, 102-118.
- NIVEAU DE VILLEDARY A. M. (2008): Estado de la cuestión y nuevas perspectivas de la arqueología púnica en la Península Ibérica: el caso de la Bahía de Cádiz, *Nuevas Perspectivas II: la Arqueología fenicia y púnica en la Península Ibérica* (J. P. Vita; J. A. Zamora, eds.). Cuadernos de Arqueología Mediterránea 18, Barcelona, 81-128.
- NIVEAU DE VILLEDARY A. M.; RUIZ, D. (1999): La zona industrial de las Cumbres y la cerámica del s. III a.n.e. (Castillo de Doña Blanca-El Puerto de Santa María, Cádiz), *XXIV Congreso Nacional de Arqueología*, vol. 3, Cartagena 1997, 125-131.
- RAMON TORRES, J. (2004): La producción anfórica gaditana en época fenicio-púnica. *Actas de los XVI Encuentros de Historia y Arqueología de San Fernando* (San Fernando, noviembre de 2000), Fundación Municipal de Cultura, Córdoba, 63-100.
- RAMON TORRES, J. (2007): La proyección comercial mediterránea y atlántica de los centros fenicios malagueños en época arcaica. *Mainake XXVIII/2006*, Málaga, 189-212.
- RAMON TORRES, J., SÁEZ, A., SÁEZ ROMERO, A. M.; MUÑOZ, A. (2007): *El taller alfarero tardoarcaico de Camposoto*, Monografías de Arqueología 26, Junta de Andalucía, Sevilla.
- RUIZ, D.; PÉREZ, C. (1995): *El poblado fenicio del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)*, Colección de Temas Portuenses, 5, El Puerto de Santa María.
- SÁEZ ROMERO, A. M. (2008a): *La producción cerámica en Gadir en época tardopúnica (siglos -III/-I)*, BAR International Series 1812, 2 vols., Oxford.
- SÁEZ ROMERO, A. M. (2008b): 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.). Cádiz, pp. 635-659.
- SÁEZ ROMERO, A. M. (2009): El sistema alfarero-salazonero de Gadir/Gades. Notas sobre sus procesos de transformación y adaptación en época helenística, *Sagvntvm* (PLAV), 40 (2008), Valencia, 141-160.
- SÁEZ ROMERO, A. M.; DÍAZ, J. J. (2008): La producción de ánforas de tipo griego y grecoitalico en Gadir y el área del Estrecho. Cuestiones tipológicas y de contenido, *Zephyrus*, LX (2007), USal, Salamanca, 195-208.