

Cómo citar: Mendoza Martínez, Paula. 2024. Cerámica púnica de cocina en el sureste de la Península Ibérica en el siglo III a.C. *Alquibir* 19, 77-96.

<https://www.alquibir.es/archivos/2770>

Cerámica púnica de cocina en el sureste de la Península Ibérica en el siglo III a.C.

Punic kitchen pottery in the southeast of the Iberian Peninsula in the 3rd century BC.

Paula Mendoza Martínez¹
Universidad de Murcia

Recibido: 29-7-2024 / Aceptado: 21-9-2024

Resumen

El estudio de la cerámica púnica ha sido históricamente limitado en comparación con otras culturas, como la romana, que ha recibido una mayor atención en la investigación ceramológica. Lo mismo ocurre con la cerámica de cocina, que ha sido siempre relegada a un segundo plano. Es por ello que en el presente trabajo se ha querido poner el foco en ambos temas, con la esperanza de que en un futuro aumenten los estudios al respecto. Para ello se han seleccionado contextos materiales publicados procedentes de Cartagena, Baria y Tossal de Manises del siglo III a.C. Entendemos por cerámica de cocina aquella que ha sido utilizada para la elaboración de alimentos, independientemente de si se han usado bajo el fuego o no. Los tipos que se han definido son: ollas, cazuelas, morteros, y elementos auxiliares como tapaderas y platos-soporte. Además de caracterizar la cerámica, también veremos cuáles son los principales centros de producción y así conocer cuáles eran las principales redes comerciales.

Palabras clave: cerámica de cocina, púnico, comercio, Cartago, Qart Hadasht, Baria, Tossal de Manises.

Abstract

The study of Punic pottery has historically been minimal compared to other cultures such as the Romans, which have received greater attention in ceramological research. The same happens with kitchenware, which has always been overshadowed. That is why in this project we wanted to focus on both topics with the hope that in the future studies on the matter will increase. In this regard, published material contexts from Cartagena, Baria and Tossal de Manises have been selected. We consider kitchenware those that have been used to prepare food, regardless of whether they have been used under fire or not. The categories that have been defined are: pots, a rounded vessel used for a multitude of uses such as boiling water and store food; casseroles wide vessels in which stews are cooked; mortars, large diameter plates for crushing and kneading food; and auxiliary elements such as lids and support-plates. In addition to the characterization of the pottery, we will also see which are the main manufacturing centers and thus study the main trade routes.

Keywords: kitchenware, Punic, trade networks, Carthage, Qart Hadasht, Baria, Tossal de Manises.

¹ paula.mendozam@um.es - orcid.org/0009-0006-9851-6671. Me gustaría agradecer la ayuda que he recibido del doctor Sebastián Ramallo, de la Universidad de Murcia, en la realización de este trabajo.

1. Introducción: justificación, objetivos y metodología

La cerámica desde casi los comienzos de la arqueología fue considerada como fósil director para adscripciones culturales y cronológicas, pero es mucho más que eso. Estudiando la cerámica de una sociedad podemos conocer cómo eran sus rituales religiosos, con quién y cómo comerciaban, sus tendencias estilísticas, las diferencias en las clases sociales, la producción agrícola, etc., así como lo que a nosotros más nos incumbe: el mundo de la alimentación, que tan importante es en una sociedad².

Los estudios sobre cerámica púnica han sido, hasta fechas recientes, muy limitados frente a los de otras potencias mediterráneas, como la romana. Por el contrario, dentro de la cerámica tradicionalmente definida como púnica, las producciones de cocina han sido relegadas a un segundo plano, frente a otros tipos de envases, como las ánforas, muy estudiadas en los últimos 20 años. Por esta razón puede ser muy interesante hacer una recopilación de lo que hasta ahora sabemos y así replantear nuevas propuestas de investigación. Además, la excavación y publicación en las dos últimas décadas de contextos materiales de época bárquida en distintos puntos del casco urbano de Cartagena (calles Serreta, San Cristóbal la Larga, Cuatro Santos, Plazas de San Ginés y La Merced, etc.), junto a las realizadas en otros enclaves púnicos del sureste (Baria, Adra, Tossal de Manises, etc.) nos ofrecen un buen punto de partida para proporcionar una primera aproximación a estas producciones de carácter doméstico, apenas atendidas por la investigación moderna.

El objetivo principal de este trabajo es analizar la cerámica de cocina de origen púnico encontrada en el sureste de la Península Ibérica, concretamente en yacimientos arqueológicos de Cartagena, Alicante y Almería, a través de los materiales publicados, identificando sus características morfológicas y técnicas. Para cumplir este objetivo principal se han planteado los siguientes objetivos específicos:

- Obligatoriamente, el primero debe de ser recoger y caracterizar tipológicamente las cerámicas púnicas de cocina que localicemos en los yacimientos que forman parte de

nuestro objeto de estudio. De esta manera podremos completar el resto de objetivos.

- Determinar la procedencia de las cerámicas estudiadas, es decir, si las piezas encontradas en el sureste fueron fabricadas en la zona de Cádiz, de Cartago o si, por el contrario, son de producción local.
- Analizar y comprender el comercio en el sureste peninsular. Una vez determinada la procedencia de la cerámica, será posible profundizar en el estudio de las rutas comerciales y las redes de intercambio que existieron en el territorio objeto de estudio.
- Estudiar la funcionalidad de cada instrumento culinario y conocer los hábitos alimenticios.

Para lograr nuestros objetivos utilizaremos materiales que ya hayan sido previamente estudiados y publicados. El análisis de las fuentes ha tenido un carácter inductivo porque, a partir de premisas particulares relacionadas con el tema, se ha llegado a una conclusión general. Además, ha tenido un enfoque cualitativo típico de los trabajos humanísticos que no manejan cantidades y que, como en este caso, se basan en el análisis crítico de la bibliografía disponible sobre el tema. Podría haber elegido un enfoque cuantitativo, pero creo que al depender tanto de la bibliografía disponible y no tener a mi alcance toda la información disponible, el enfoque cualitativo era el más correcto.

2. Estado de la cuestión

A nivel global, el primer trabajo sobre cerámica púnica es el de Pierre Cintas *Céramique Punique* de 1950³. En este libro el arqueólogo francés hace una clasificación morfológica estableciendo la siguiente división: jarras sin asas, jarras con asas, jarras de formas particulares (*guttus*, *askoi*) y objetos de fuego (lucernas, perfumadores). Además, incluye un *Repertorio de Procedencias* y análisis físico-químicos, algo muy novedoso para la época. Como bien dice Serge Lancel⁴, el enfoque de Cintas tuvo dos consecuencias: permitió una visión única de todo el material conocido en ese momento, aunque a veces es difícil identificar con claridad ciertas formas, y la otra, menos positiva, que multiplicó las variantes de una misma forma, complicando la identificación de estas. A todo esto, debemos sumarle que el repertorio no es del todo

2 María Lazarich González, Maria da Conceicao Lopes, y Lourdes Girón Anguiozar, «Cerámica Viva»: Estudio Integral de la Cerámica en Arqueología», en *Actas del I Congreso Internacional sobre Estudios Cerámicos: homenaje a la Dra. Mercedes Vegas* (Actas del I Congreso Internacional sobre Estudios Cerámicos: homenaje a la Dra. Mercedes Vegas, Servicio de Publicaciones, 2013), 58-75.

3 Pierre Cintas y Lucien Paye, *Céramique punique*, Publications de l'Institut des hautes études de Tunis, vol. 3 (Paris: Librairie C. Klincksieck, 1950).

4 Serge Lancel, «La céramique punique d'époque hellénistique», *Collection de l'Institut des Sciences et Techniques de l'Antiquité* 331, n.º 1 (1987): 99.

completo, ya que no se incluyeron los ungüentarios, los platos y las fuentes, debido en parte a que solo estudió materiales de origen funerario del norte de África.

La siguiente obra de importancia es veinte años posterior a la de Cintas. Se trata del libro de Ana María Bisi *La cerámica púnica. Aspetti e problemi* del año 1970⁵. Esta obra presenta el mismo problema de generalización que el de Cintas, aunque en menor medida. Además, no tienen en cuenta las diferencias entre los distintos centros productores.

Otro intento de racionalizar el repertorio vascular púnico fue el de Serge Lancel de 1987, “La céramique punique d’époque hellénistique” recogido en el volumen colectivo *Céramiques hellénistiques et romaines*, vol. 2, publicado por el *l’Institut des Sciences et Techniques de l’Antiquité* en 1987. Lancel creó una tipología para la cerámica púnica tardía del yacimiento de Byrsa. Sigue el modelo que Morel utilizó para la cerámica campaniense⁶, una tipología jerárquica en la que distingue entre categoría, género, tipo e individuo. Lo novedoso de este trabajo es que hace mención a la diferenciación que existe en la cerámica púnica ya que, dependiendo del centro productor, esta varía.

A partir de la década de los noventa, los trabajos aumentan considerablemente. Hay que mencionar, en primer lugar, las entradas al *Dictionnaire des céramiques antiques*, publicado en su primera versión en 1993 como volumen monográfico de la revista *Lattara* n.º 6⁷, dedicadas a ánforas púnico-ebusitanas y en particular, para lo que aquí nos interesa a la cerámica común púnica.

Ciñéndonos a la Península Ibérica, no existe una tipología que sistematice todas las producciones representadas en los contextos materiales de época púnica hallados en la península debido en parte a la complejidad dada la variabilidad tipológica según el centro productor. Los centros productores mejor estudiados son los de Cádiz e Ibiza.

En Ibiza, el trabajo más importante es el de Víctor Guerrero de 1995, “La vajilla púnica de usos culinarios”, publicada en el volumen XXIII de la *Rivista di Studi*

*Fenici*⁸. En él realiza una tipología de la cerámica de cocina encontrada en la isla, tanto de producción local como foránea. Sus principales aportaciones fueron la individualización de las producciones púnico-ebusitanas y plantear la posible existencia de varios centros de producción en la península. Sin embargo, no es el único trabajo destacado, en 2012 Joan Ramón publicó “La cerámica púnico-ebusitana en época tardía (siglos III-I a.C.)”⁹ en el que identifica cinco distintos tipos.

Para la costa catalana contamos con el artículo de David Asensio “Cerámicas de cocina cartaginesas en contextos ibéricos de la costa catalana”¹⁰ en la que el autor recopila las formas de cocina encontradas en dichos contextos, centrándose especialmente en las cazuelas, con el objetivo de analizar las relaciones entre las comunidades indígenas y púnicas.

En el caso de Cádiz, hasta los trabajos de Sáez Romero, las únicas producciones estudiadas habían sido las anfóricas. En un primer artículo de 2005, “Aproximación a la tipología de la cerámica común púnico-gadirita de los ss. III-II”¹¹, clasifica las cerámicas comunes y algunas de cocina procedentes de la zona de Gadir, en su mayoría del alfar de Torre Alta. En trabajos posteriores (2008¹² y 2010¹³) mejora y completa esa primera clasificación, añadiendo perfiles de épocas peor conocidas y afinando cronologías y formas.

En el sureste no existe una sistematización de la cerámica de cocina, tan solo la conocemos a partir de las memorias arqueológicas, como la de Baria¹⁴. La

5 Anna Maria Bisi, *La cerámica púnica: aspetti e problemi*, Arte Tipográfica (Napoli: s.n., 1970).

6 Jean-Paul Morel, *Céramique campanienne: les formes*, École Française de Rome (Roma: Ecole Française de Rome, 1979).

7 Michel Py, “Dicocer: Dictionnaire Des Céramiques Antiques (VIIe s. Av. n. è.-VIIe s. de n. è.) En Méditerranée Nord-Occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)”, *Lattara* 6, 1993.

8 Víctor M. Guerrero, “La vajilla púnica de los usos culinarios”, *Rivista di studi fenici* 23, n.º 1 (1995): 61-99; Werner Huss, *Los cartagineses* (Gredos, 1993).

9 Joan Ramon Torres, “La cerámica púnico-ebusitana en época tardía (siglos III-I a.C.)”, en *Cerámicas hispanorromanas II: producciones regionales*, 2012, págs. 583-617 (Cerámicas hispanorromanas II: producciones regionales, Servicio de Publicaciones, 2012), 583-617.

10 David Asensio i Vilaró, “Cerámicas de cocina cartaginesas en contextos ibéricos de la costa catalana”, *Estudios orientales*, n.º 5-6 (2001): 305-17.

11 Antonio M. Sáez Romero, “Aproximación a la tipología de la cerámica común púnico-gadirita de los ss. III-II”, *SPAL - Revista de Prehistoria y Arqueología*, n.º 14 (2005): 145-77.

12 Antonio M. Sáez Romero, *La producción cerámica en Gadir en época tardopúnica (siglos -III/-I)*, BAR international series S1812 (Oxford, 2008).

13 Antonio M. Sáez Romero, “Comercio, procesado y consumo: análisis evolutivo de algunas familias cerámicas gadiritas de época púnica y tardopúnica”, en *De la cuina a la taula: IV Reunió d’economia en el primer millenni a.C. (Caudete de las Fuentes 2009)* (Valencia: Universitat, 2010), 303-12.

14 José Luis López Castro et al., *Baria I: excavaciones arqueológicas en Villaricos: la excavación de urgencia de 1987* (Universidad de Almería, 2011).

única excepción es la caracterización de los morteros encontrados en Cartagena realizada por Martín Camino y Blanca Roldán en el año 2000¹⁵.

3. La cerámica púnica de cocina en contextos bárquidas del sureste de Iberia

3.1. Contexto histórico

En este trabajo nos hemos querido centrar en el siglo III a.C., un siglo clave, ya que el dominio púnico del Mediterráneo Central y Occidental llegará a su fin para dar paso a la hegemonía romana. Podemos distinguir dos periodos bien diferenciados en el mediodía peninsular: antes y después de la llegada de los bárquidas.

Antes del desembarco de Amílcar Barca en el año 237 a.C. existían ya relaciones comerciales entre la ciudad de Cartago y la Península Ibérica desde al menos el siglo VIII a.C.¹⁶, según los restos materiales, y desde el siglo IV a.C. según las fuentes escritas¹⁷. Los cartagineses se sintieron atraídos por los recursos que esta ofrecía, en especial los metales como la plata y el estaño. Además, la existencia de establecimientos fenicios occidentales¹⁸ por todo el litoral facilitó mucho las relaciones¹⁹.

Por desgracia, esta etapa es poco conocida, si bien algunos autores opinan que se debe más a una falta de atención por parte de los investigadores que a la ausencia real de testimonios arqueológicos²⁰. Aunque sí que sabemos gracias a los restos anfóricos que a

finales del siglo IV y principios del III a.C. el comercio entre ambos territorios aumentó significativamente después del descenso que se produjo en el siglo V a.C. Estas relaciones están atestiguadas en casi la totalidad del litoral peninsular, concentrándose en el sur²¹.

En el año 264 a.C. dio comienzo la Primera Guerra Púnica que enfrentó a Cartago y a Roma por el control de Sicilia y el comercio en el Mediterráneo central. Durante la guerra el comercio volverá a ver una etapa de crecimiento relacionado con las necesidades de la guerra y al aumento del interés de Cartago en la Península Ibérica después de que perdieran sus territorios centromediterráneos²². Tras veinte años de duras luchas, la guerra se saldó con una victoria romana en el año 241 a.C. En el tratado de paz Roma impuso a Cartago durísimas condiciones: tuvo que entregar parte de su flota, retirarse de Sicilia, más tarde perderían también Cerdeña y pagar una cuantiosa cantidad a Roma. La situación cartaginesa empeorará aún más cuando a los pocos años del final de la guerra se produzca una revuelta de la población libia que estaba cansada del dominio cartaginés²³.

A pesar de todo, una familia aristocrática salió reforzada de la situación, la de los bárquidas, ya que, su líder, Amílcar Barca, fue el héroe de la Guerra de los Mercenarios al conseguir la necesitada victoria para Cartago. Tras este triunfo, Amílcar convenció al estamento dirigente de Cartago de que el siguiente paso para la metrópoli debía ser continuar con la política comercial ultramarina, pero esta vez centrada casi exclusivamente en la Península Ibérica. Allí tendrían acceso a los recursos que tan desesperadamente necesitaban para pagar a Roma, además de que, como se ha comentado, existían relaciones previas entre ambos territorios²⁴.

Amílcar desembarcó en Gadir, la ciudad más influyente del momento, con su ejército en el año 237 a.C. y será allí donde los púnicos colocarán su primera base para su expedición por la península. Después de establecer tratados de amistad con diversos emplazamientos fenicios de la costa andaluza y del valle de Guadalquivir, Amílcar fundó una nueva ciudad que será su nueva residencia. Esta ciudad ha llegado hasta nuestros días con el nombre de Akra Leuke, pero

15 Miguel Martín Camino y Blanca Roldán Bernal, "Cerámica de cocina de importación en la Cartagena púnica: los morteros y grandes platos. Siglos III a.C.", en *IV Congreso internacional de estudios fenicios y púnicos: Actas (Cádiz, 2-6. octubre 1995)* (Cádiz, 2000), 1615-23.

16 Víctor Martínez-Hahn Müller, "Comercio en tiempos de guerra: la distribución anfórica cartaginesa durante el período Bárquida", *SPAL: Revista de prehistoria y arqueología de la Universidad de Sevilla*, n.º 25 (2016): 87.

17 Eduardo Ferrer Albelda y Ruth Pliego Vázquez, ... "... Auxilium Consanguineis Karthaginensis Misere: un nuevo marco interpretativo de las relaciones entre Cartago y las comunidades púnicas de Iberia", *Mainake*, n.º 32 (2010): 536.

18 Para ver de manera más detallada cuestiones sobre terminología ver osé Luis López Castro, "Fenicios y Cartagineses en el Extremo Occidente: algunas cuestiones terminológicas y de periodización", en *Homenaje a la profesora Elena Pezzi, 1993*, págs. 343-348 (Homenaje a la profesora Elena Pezzi, Universidad de Granada, 1993), 343-48.

19 Serge Lancel, *Cartago* (Crítica, 1994), 341.

20 Ana María Niveau de Villedary, "La producción alfarera extremo-occidental entre los ss. III y I a. C.: balance historiográfico y estado de la cuestión", *Treballs del Museu Arqueologic d'Eivissa e Formentera = Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza y Formentera*, n.º 66 (2011): 126.

21 Martínez-Hahn Müller, "Comercio en tiempos de guerra: la distribución anfórica cartaginesa durante el período Bárquida", 88.

22 Niveau, "La producción alfarera extremo-occidental entre los ss. III y I a. C.: balance historiográfico y estado de la cuestión", 127.

23 Pedro Barceló y Juan José Ferrer Maestro, *Historia de la Hispania romana* (Alianza, 2016), 54-57.

24 Pedro Barceló, *Las guerras púnicas* (Madrid: Síntesis, 2019), 54-7.

no conocemos su ubicación, los historiadores la han situado tanto en Alicante como cerca de las minas de Cástulo²⁵. La fundación de ciudades era vital para el control de los recursos, mayormente las minas. Con este objetivo, el general Asdrúbal, yerno de Amílcar, fundó la ciudad de Qart Hadasht hacia el año 228/9 a.C. desde donde tenían fácil acceso a las minas de plata y plomo de La Unión. Se convertirá a partir de entonces en la principal base de operaciones de los cartagineses.

La estancia cartaginesa en la península fue altamente lucrativa para ambas partes, ya que Cartago consiguió los recursos que necesitaba tanto para saldar su deuda con Roma como para financiar su ejército; mientras que las ciudades peninsulares se beneficiaron del aumento considerable del comercio. Algunas de las medidas que tomaron los cartagineses para incentivar el comercio fueron: mejorar las vías comerciales terrestres mediante la creación de asentamientos de veteranos militares, la mejora de los caminos naturales y la construcción de torres y atalayas; la creación de infraestructuras portuarias y ofrecer prerrogativas especiales a los comerciantes²⁶. En ocasiones recurrieron a la violencia para conseguir sus objetivos, pero la actividad diplomática fue más importante que la bélica, como demuestran los matrimonios de Asdrúbal y Aníbal con princesas indígenas. Aunque eso no significa que no existieran enfrentamientos, que los hubo, el sucesor de Asdrúbal e hijo de Amílcar, Aníbal, llevó a cabo una política más agresiva y organizó expediciones contra pueblos del interior como olcades y vacceos²⁷.

Es extremadamente complicado conocer el carácter de la intervención de Cartago en la Península Ibérica. Hay autores que opinan que tuvo un carácter imperialista dado el control directo que ejerció Cartago en la extracción de recursos y la acuñación de moneda²⁸. Mientras tanto, otros autores opinan que se podría considerar a Iberia como una colonia de explotación dado el limitado tiempo de la estancia. Además, no todas las ciudades fenicias occidentales se encontraban bajo el dominio de Cartago²⁹. Estas

consiguieron mantener su capacidad de autogobierno hasta el inicio de la guerra. Aníbal envió entonces tropas desde África y tomó rehenes, estableciendo de esta manera un dominio directo para asegurarse la lealtad de sus aliados y sometidos en la península³⁰. El sistema político vigente durante este siglo en Cartago lo definen como una “república aristocrática”³¹.

En el año 218 a.C. dio comienzo la Segunda Guerra Púnica, un conflicto que alteraría para siempre el panorama en la Península Ibérica. Allí se desarrolló buena parte de la contienda, ya que varios ejércitos romanos penetraron en ella y la Península Ibérica se vio por primera vez involucrada en un conflicto armado de tal escala. A pesar de todo, el circuito comercial no se vio interrumpido por la guerra, al menos a juzgar por el registro arqueológico, más bien al contrario, ya que Cartago necesitaba más que nunca recursos³².

Los romanos sabían de la vital importancia que tenían estos territorios para los cartagineses al ser una de las principales fuentes de abastecimiento y poco a poco fueron conquistando la península. En el año 209 a.C. conquistaron Qart Hadasht que sufrió un intenso proceso de destrucción y en el 206 a.C. Gadir se rindió ante las tropas del general Escipión. En el año 204 a.C. el último reducto de tropas cartaginesas, lideradas por el hermano menor de los barca Magón, abandonó la isla de Menorca en la que se refugiaba, acabando de esta manera para siempre la presencia púnica en la Península Ibérica³³. En las próximas décadas Roma conquistará la casi totalidad de la Península, cambiando para siempre su historia.

3.2. La cerámica púnica de cocina

Antes de entrar de lleno en el análisis cerámico, creemos conveniente aclarar algunas cuestiones. En primer lugar, como se ha mencionado al principio de este trabajo, vamos a estudiar los materiales de los yacimientos de Qart Hadasht, Baria y el Tossal de Manises. Hemos escogido estos tres emplazamientos

25 Barceló y Ferrer Maestro, *Historia de la Hispania romana*, 32.

26 Martínez-Hahn Müller, “Comercio en tiempos de guerra: la distribución anfórica cartaginesa durante el período Bárquida”, 84-86.

27 Consuelo Mata Parreño, “La Segunda Guerra Púnica y su incidencia en los pueblos indígenas de la costa mediterránea peninsular”, *Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa e Formentera = Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza y Formentera*, n.º 44 (2000): 28.

28 Werner Huss, *Los cartagineses* (Gredos, 1993).

29 Carlos González Wagner, “El auge de Cartago (s VI-IV) y su manifestación en la Península Ibérica”, *Treballs del Museu*

Arqueològic d'Eivissa e Formentera = Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza y Formentera, n.º 33 (1994): 7-22.

30 José Luis López Castro, *Hispania poena: los fenicios en la Hispania romana (206 a.C.-96 d.C.)* (Barcelona: Critica, 1995), 86-87.

31 Lancel, *Cartago*, 113.

32 Mata Parreño, “La Segunda Guerra Púnica y su incidencia en los pueblos indígenas de la costa mediterránea peninsular”, 31.

33 Víctor Martínez-Hahn Müller, *Baria II: la conquista romana de Baria* (Almería: Universidad de Almería, 2012), 31.

porque fueron los más relevantes del sureste peninsular y son los mejor estudiados.

En segundo lugar, consideramos cerámica púnica aquella cerámica elaborada en talleres alfareros situados en territorios de filiación púnica, es decir, serán principalmente producciones norteafricanas y centromediterráneas, ebusitanas y del Círculo del Estrecho, especialmente Gades.

Por último, y no menos importante, es necesario definir que es para nosotros la cerámica de cocina. Este grupo está formado por todos aquellos recipientes cerámicos empleados en la fabricación de alimentos, independientemente de si en el proceso de elaboración ha sido necesario su paso por el fuego o si, por el contrario, se han transformado activamente los alimentos en frío³⁴. En otras palabras, incluimos también los morteros, que muchos autores han adscrito a la cerámica común como Bats³⁵ o Escrivà³⁶ mientras que otros como Aguarod creen que el término “cerámica común” es demasiado amplio³⁷. Quedan excluidos de este trabajo los recipientes involucrados en la transformación pasiva de ingredientes mediante procesos como la desalación o la maderación, para el almacenaje o para lavar. Sí que hemos decidido incluir una clase de objetos que se encuentran a medio camino entre la involucración pasiva y activa, siendo imprescindibles para la elaboración de alimentos, Víctor Guerrero los denominó elementos auxiliares³⁸.

En definitiva, los instrumentos que vamos a tratar son ollas, cazuelas, cazuelas y elementos auxiliares, principalmente constituidos por tapaderas y platos

soporte. Estas son sus definiciones sacadas textualmente del *Tesaurus tipológico de los museos aragoneses*³⁹:

- Olla: vasija de cerámica o metal, de forma redondeada, de ancho cuello y boca, pudiendo estar dotada de asas. Se utilizó para cocer alimentos, calentar agua y contener conservas.
- Cazuela: vasija cerámica en la que predomina la anchura sobre la profundidad, utilizada en cocina para los guisos. Puede estar dotada de tapadera y provista, a veces, de asas horizontales.
- Mortero: recipiente cerámico de escasa profundidad y ancho plato, en el que, de forma preferente, se trituraban alimentos para la confección de salsas y guisos, facilitado el trabajo por la superficie rugosa de su interior.
- Elementos auxiliares:
 - Tapadera: forma cerámica abierta, generalmente circular, que normalmente se caracteriza por contar con un elemento plástico que sirve de asidero. Se aplicará el término cuando exista la certeza de que el objeto se utilizó como tal o de que tipológicamente no se trata de un plato.
 - Platos-soporte: Objetos cerámicos de cuerpo cilíndrico, abiertos por ambos lados para sustentar recipientes de fondo inestable; también pueden ser de forma semilunar para calzar y estabilizar grandes vasijas, como tinajas.

Dentro del repertorio de la vajilla púnica de cocina encontramos los cazos, que tienen una morfología similar a las ollas, solo que son de un tamaño menor, presentan un asa vertical por lo que se reservan para la cocción de alimentos a escala individual. Sin embargo, no hemos encontrado ningún ejemplar en los yacimientos que nos atañen, por lo que no los vamos a tratar.

Analizar este grupo cerámico presenta diversas dificultades dada la falta de homogeneidad en la investigación, la falta de una sistematización uniforme e incluso la falta de una terminología unificada. Además, la gran variabilidad de centros productores y

34 Alejandro Quevedo, “Las cerámicas africanas de cocina en “Hispania”, en *Manual de cerámica romana. IV: producciones cerámicas de época medio-imperial y tardorromana* (Manual de cerámica romana. IV: producciones cerámicas de época medio-imperial y tardorromana, Museo Arqueológico de la Comunidad de Madrid, 2019), 508.

35 Michel Bats, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, Centre National de la Recherche Scientifique (Anatole: Centre National de la Recherche Scientifique, 1988), 156.

36 Vicent Escrivà Torres, «Cerámica común romana en el Municipium Liria Edetanorum. Nuevas aportaciones al estudio de la cerámica de época alto imperial en la Hispania Tarraconensis», en *Ceràmica comuna romana d'època Alto-Imperial la Península Ibèrica. Estat de la qüestió* (Girona, 1995), 170-71.

37 Xavier Aquilué, “La Cerámica Común Africana”, en *Ceràmica Comuna Romana d'època Alto-Imperial a La Península Ibèrica. Estat de La Qüestió*, de M Roca, Museu d'Arqueologia de Catalunya, Monografies Emporitanes 8 (Barcelona, 1995), 301.

38 Guerrero, “La vajilla púnica de los usos culinarios”, 62.

39 José Fabre Murillo, *Tesaurus tipológico de los museos aragoneses* (Zaragoza: Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte, 2011).

la falta de trabajos al respecto hace complicado asignar las determinadas formas a un centro en concreto.

3.2.1. La cerámica de Qart Hadasht

La ciudad de Qart Hadasht está situada en el sureste de la Península Ibérica, debajo de la actual Cartagena. La antigua ciudad tenía una situación estratégica envidiable. Se levantaba sobre un promontorio de unas 40 ha rodeado por el sur y oeste por el mar Mediterráneo y por el norte por un amplio almarjal que comunicaba con el seno portuario a través de un estrecho canal artificial situado al noroeste; a su vez la península estaba delimitada por cinco colinas, separadas por dos depresiones perpendiculares que desde el primer momento condicionaron el desarrollo de la trama urbana (Fig. 1)⁴⁰. Además, se encuentra bien conectada con el continente africano y por consiguiente con Cartago. En cuanto a sus recursos, la zona era abundante en pesca, sal, esparto, y lo más importante y lo que atraerá a cartagineses y romanos, metales como la plata y el plomo⁴¹.

Parece casi seguro que la ciudad púnica se fundó sobre un anterior asentamiento, dada la existencia de material anterior al siglo III a.C. que encontramos en el casco antiguo⁴². Se ha sugerido que un grupo de filiación púnica controlaría la actividad comercial del puerto, si bien no hay evidencias incontestables de tal supuesto. Este asentamiento debió facilitar la posterior fundación de Asdrúbal⁴³. Por desgracia, aún no conocemos las características de dicho asentamiento, cuyas evidencias se reducen de momento a algunas cerámicas de los siglos IV y III a.C.; sin embargo, la



Figura 1. Reconstitución de la paleotopografía de Cartagena en época bárquida. Ramallo y Camino (2015; 130).

intensificación de las excavaciones y la gran cantidad de recientes hallazgos nos llaman a ser optimistas.

Según nos cuentan las fuentes, la ciudad cartaginesa fue fundada por el general Asdrúbal en el año 229 a.C.⁴⁴ Las noticias que tenemos sobre el urbanismo de la ciudad púnica son escasas, pero podemos hacernos una idea de cómo sería (Fig. 2). El mejor exponente del urbanismo de los barcos es un trozo de muralla, que conserva en algún punto hasta 3,20 m de altura y defendía el brazo de tierra que, al este, comunicaba el promontorio sobre el que se levantaba la ciudad del interior del territorio⁴⁵. Otros hallazgos destacados son: muros de aterramiento en *opus africanum* en las laderas de las colinas, un posible espacio de culto en el Cerro de la Concepción, sistemas de almacenamiento

40 Sebastián F. Ramallo Asensio y Miguel Martín Camino, “Qart-Hadasht” en el marco de la Segunda Guerra Púnica”, en *La Segunda Guerra Púnica en la península ibérica: Baecula: arqueología de una batalla*, 2015, 130.; Sebastián F. RamalloAsensio et al., “An Approach to a Punic Harbour Area in Cartagena (Southeast of Spain)”, *Méditerranée. Revue Géographique Des Pays Méditerranéens / Journal of Mediterranean Geography*, n.º 133 (2021): 17-26.

41 Sebastián F. Ramallo Asensio y Elena Ruiz Valderas, “El Diseño de Una Gran Ciudad Del Sureste de Iberia. Qart Hadasht”, ed. S Helas y D Marzoli, *Phönizysches Und Punische Städtewesen*, Iberia archaeologica, 21, n.º 13 (2009): 527.

42 Sebastián F. Ramallo Asensio y Elena Ruiz Valderas, “El Diseño de Una Gran Ciudad Del Sureste de Iberia. Qart Hadasht”, 527.

43 Sebastián F. Ramallo Asensio y Miguel Martínez-Andreu, “El puerto de Carthago Nova: eje de vertebración de la actividad comercial en el sureste de la Península Ibérica.”, *Bollettino di Archeologia International Congress of Classical Archaeology* (2011): 141-59.

44 Existen diferentes propuestas en la historiografía para la fecha exacta de la fundación (si es que llegó a producirse tal acto) que giran en torno a los años 229-227 a.C., siendo la del 229 a.C. la más aceptada.

45 Ramallo Asensio y Martín Camino, “Qart-Hadasht” en el marco de la Segunda Guerra Púnica”, 136-37.

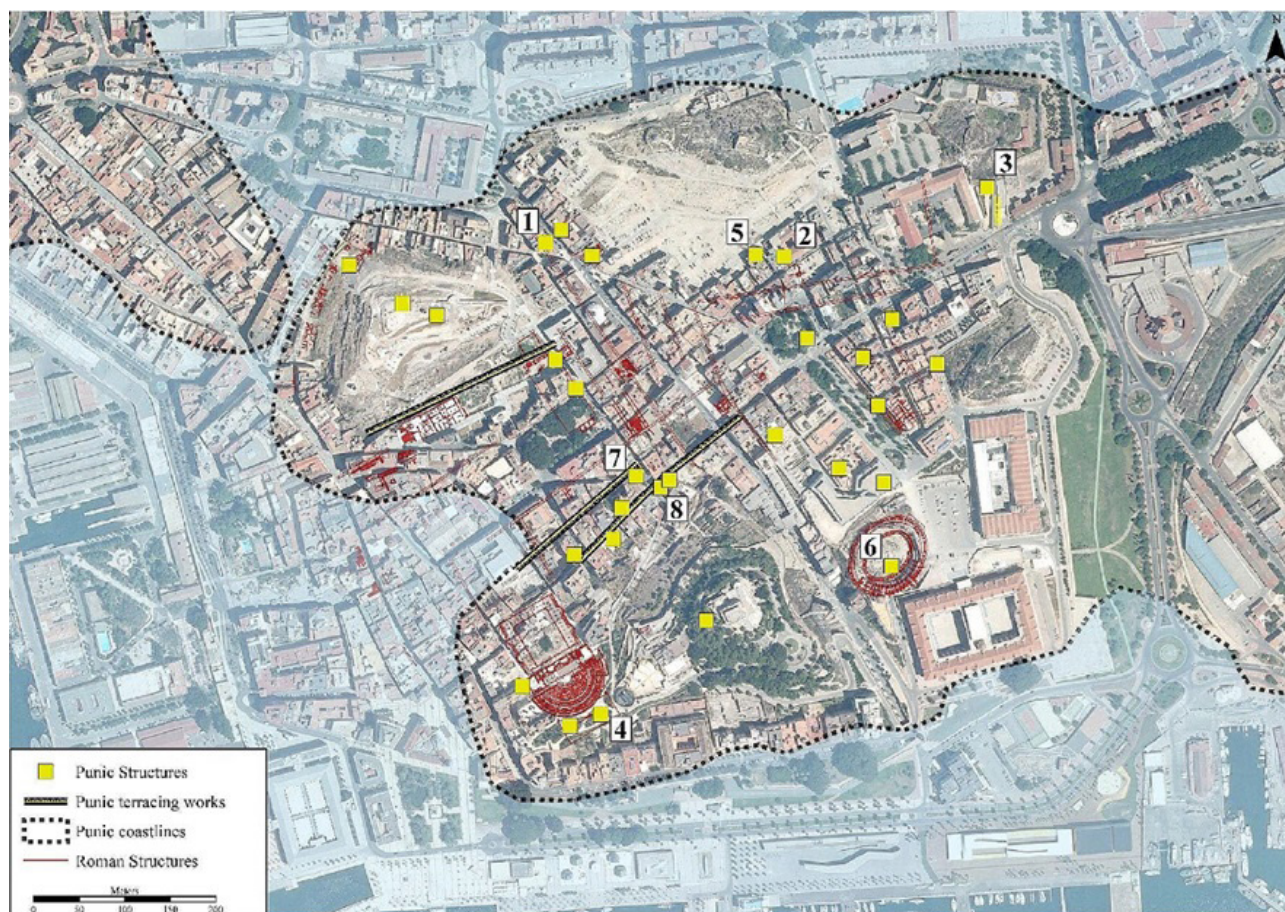


Figura 2. Plano de Cartagena con los hallazgos de posible cronología púnica, representados con el cuadrado amarillo, siendo los más importantes: (1) Calle Serreta 8; (2) Calle Saura 29; (3) Muralla púnica de la Milagrosa; (4) Teatro Romano; (5) Calle San Cristóbal la Larga 34/36; (6) Anfiteatro; (7) Calle Palas 5-7; (8) Plaza de San Ginés. Cutillas, Martín y Ramallo (2024; 57).

de agua como cisternas, hornos metalúrgicos o trozos de calzada.

Como se ha comentado previamente, la ciudad fue conquistada en el año 209 a.C. por el general romano Escipión. Esta conquista está atestiguada por los numerosos contextos de destrucción con cronología de finales del siglo III a.C. y que se encuentran esparcidos por toda la ciudad (Calle Serreta y San Cristóbal, Plaza de la Merced, etc.). Por desgracia, esta destrucción ha hecho más complicada la interpretación de los escasos hallazgos de restos púnicos, pero al mismo tiempo ha permitido recuperar ajuares cerámicos completos aplastados contra los pavimentos. Son estos contextos de destrucción los que han proporcionado la mayor parte de los materiales objeto de análisis en este TFG.

Los morteros son el tipo mejor representado y el mejor estudiado gracias al trabajo realizado por Miguel Martín Camino en el año 2000. Los morteros púnicos, a menudo denominados como grandes platos, son muy abundantes en toda el área de influencia cartaginesa. En líneas generales, corresponden a grandes recipientes con paredes gruesas, muy abiertos y con bordes

engrosados para facilitar su agarre. Se utilizaban para triturar alimentos o amasarlos. Jugaban un papel muy importante en la cocina cartaginesa, de ahí su gran estandarización⁴⁶. Podemos dividir los morteros según su procedencia: norteafricana y ebusitana.

Norteafricana: son de largo el grupo más numeroso. Se han adscrito a este grupo aquellas formas que se corresponden al tipo 131 de la clasificación hecha por Serge Lancel basándose en la cerámica de sus excavaciones de la colina de Byrsa en Cartago. Además, estas cerámicas presentan pastas similares a otras producciones de Cartago: arcilla homogénea y muy bien depurada, pastas de tonos rojizos, cocciones de medias a fuertes y desgrasantes muy finos. Además de en Byrsa, aparecen en otros puntos del Mediterráneo como Cerdeña y las Baleares⁴⁷. En Cartagena aparecen desde finales del siglo III a.C. y continúan después de

46 Martín Camino y Roldán Bernal, "Cerámica de cocina de importación en la Cartagena púnica: los morteros y grandes platos. Siglos III a.C.", 1616.

47 Martín Camino y Roldán Bernal, "Cerámica de cocina de importación en la Cartagena púnica: los morteros y grandes platos. Siglos III a.C.", 1617.

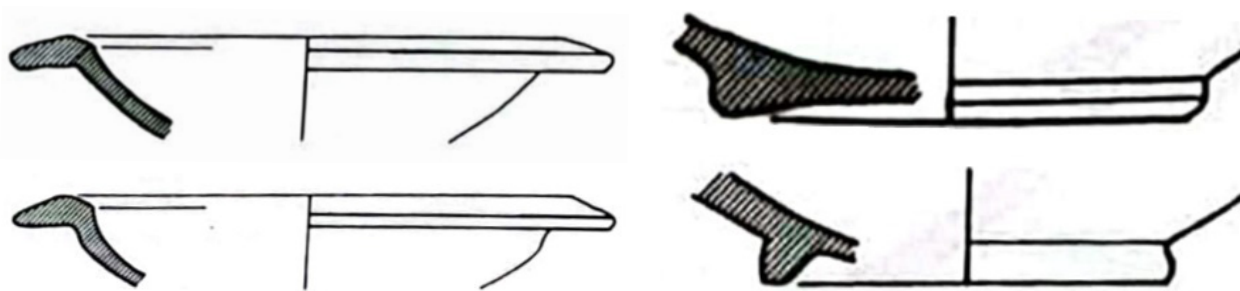


Figura 3. Morteros tipo 131d según Serge Lancel. En la izquierda, C/ Saura 35. En la derecha, fondo ápedo (arriba) y fondo con pie anular (abajo) de la Plaza de San Ginés. Martín y Roldán (2000; 1620-1621).

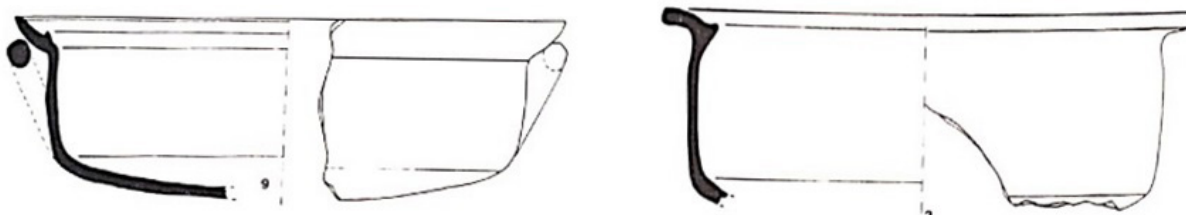


Figura 4. Baking pan de labio moldurado de la C/ Serreta 8-10-12. Martín y Roldán (1997; 85).

la conquista romana hasta la primera mitad del siglo II a.C. El tipo más dominante en Cartagena (y en Cartago) es el que se corresponde con el tipo 131d de Lancel, como los que encontramos en la calle Saura n.º 35, en un contexto poco definido, o en el vertedero de la Plaza de San Ginés (Fig. 3). Estos últimos aparecen tanto con fondo ápedo como con pie anular⁴⁸.

En las excavaciones de los solares 8-10-12 de la calle Serreta⁴⁹ se recuperó un gran número de morteros, entre los que destacamos los que corresponden a los tipos de la serie III de la clasificación de Víctor Guerrero, denominados como *baking pan* o bandejas (Fig. 4). Guerrero definió este tipo como unos recipientes de gran diámetro y poca altura, en ocasiones con labio moldurado para encajar una tapadera, que se usarían para elaborar panes en el horno⁵⁰, definición que no dista mucho de la de Miguel Martín. A pesar de que morfológicamente se parezcan más a una cazuela, creo que es pertinente incluirlos con los morteros, ya que su función es esencialmente la de un mortero.

Ebusitanas: son bastante más escasos que los del área de Cartago. Los que se han documentado se han relacionado con el tipo AE-20/I-167, clasificación realizada por Joan Ramón Torres basándose en las excavaciones del taller AE-20 de Ibiza. Tienen una

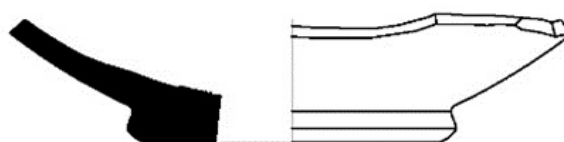


Figura 5. Mortero tipo AE-20/I-167 de la muralla púnica. Ramallo y Camino (2015; 153).

cronología más tardía, ya que surgen desde el siglo IV a.C. y no tuvo apenas cambios hasta el siglo III a.C.⁵¹ Morfológicamente, se caracterizan por tener una base anular de perfil externo anguloso, fondo surcado de estrías, borde horizontal y el fondo interno tiene incrustado partículas de óxido de hierro que facilitaba triturar y amasar la comida⁵². En Cartagena, de nuevo los podemos encontrar en la C/ Serreta n.º 8-10-12 en niveles de destrucción, en los niveles bárquidas del Teatro Romano⁵³ y en el relleno de la muralla púnica (Fig. 5).

En cuanto a las ollas, siguiendo la tendencia anterior, predominan las de producción norteafricana. Las ollas más frecuentemente halladas son las de labio moldurado o I.2 en la clasificación de Víctor Guerrero⁵⁴. Tan solo en los niveles bárquidas del

48 Martín Camino y Roldán Bernal, "Cerámica de cocina de importación en la Cartagena púnica: los morteros y grandes platos. Siglos III a.C.", 1619.

49 Miguel Martín Camino y Blanca Roldán Bernal, "Calle Serreta, números 8-10-12", en *Memorias de Arqueología en Cartagena (1982-88)* (Murcia, 1997), 74-94.

50 Guerrero, "La vajilla púnica de los usos culinarios", 62.

51 Ramallo Asensio y Martín Camino, "Qart-Hadast" en el marco de la Segunda Guerra Púnica", 153.

52 Martín Camino y Roldán Bernal, "Cerámica de cocina de importación en la Cartagena púnica: los morteros y grandes platos. Siglos III a.C.", 1619.

53 Elena Ruiz Valderas et al., "Testimonios de época bárquida procedentes de las excavaciones en el teatro romano de Cartagena", *Anales de prehistoria y arqueología*, n.º 29 (2013): 63.

54 Guerrero, "La vajilla púnica de los usos culinarios".

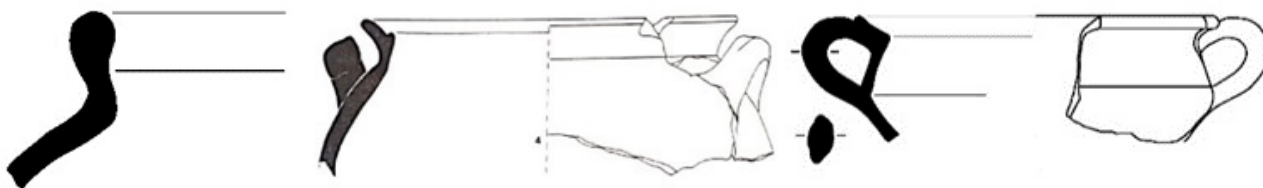


Figura 6. Diferentes variantes de ollas halladas en Cartagena. De izquierda a derecha: olla de labio moldurado de fábrica cartaginesa, olla de labio moldurado de fábrica ebusitana y olla 137c1 de Cartago. Ramallo y Camino (2015; 154), Martín y Roldán (1997; 85) y Ramallo y Camino (2015; 153)

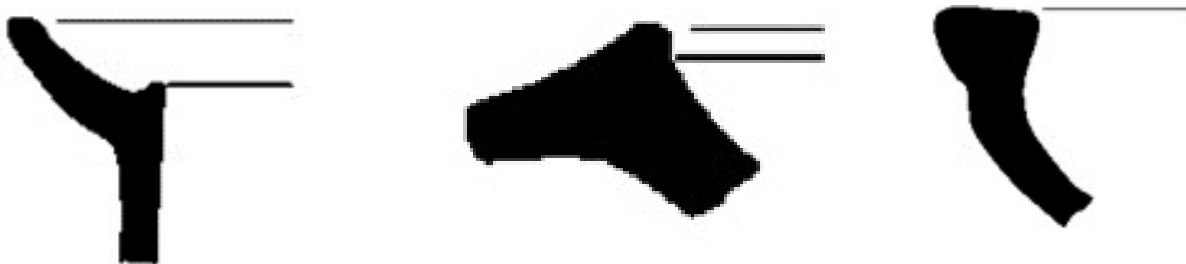


Figura 7. Cazuelas halladas en los rellenos de la muralla púnica. De izquierda a derecha: cazuela de labio moldurado, de labio horizontal y de labio moldurado de procedencia ebusitana. Ramallo y Camino (2015; 153-154).

anfiteatro se encontraron más de 50⁵⁵. Este recipiente se caracteriza por tener un cuerpo ovalado, fondos convexos y asas aplicadas cerca del labio que son complejos, presentan una moldura en su interior en la que se encaja perfectamente una tapadera⁵⁶. Hay que advertir, no obstante, que las ollas de este tipo tienen el labio prácticamente idéntico al de las cazuelas, lo que las hace muy difíciles de diferenciar cuando se encuentran en un estado fragmentario. Además de en el anfiteatro, encontramos también restos de estas ollas en los rellenos de cimentación de la muralla púnica (Fig. 6).

Menos comunes son las ollas ebusitanas. En la C/ Serreta n.º 8-10-12 se constata un ejemplar de olla de labio moldurado casi completo (Fig. 6) en una habitación que posiblemente estuviera reservada para actividades relacionadas con la pesca⁵⁷. Su aparición en un recinto de estas características podría explicarse con la utilización de este tipo de ollas para la fabricación de la famosa salsa de pescado, *garum*⁵⁸. No existen casi diferencias morfológicas entre las de fábrica ebusitana y la cartaginesa, aunque sí que es cierto que en Ebussus existen más variantes, como las ollas de labio moldurado con cuerpos perfectamente cilíndricos y las ollas de labio vertical⁵⁹. Las ollas ebusitanas, y la

vajilla de cocina en líneas generales, está elaborada con arcillas y desgrasantes con cualidades refractarias que son más resistentes al fuego y distribuyen mejor el calor⁶⁰.

Otra variedad de olla poco común es la localizada en los rellenos de la muralla púnica (Fig. 6). Denominada como “olla con asas” se adscribe a la clase 371c1 de Lancel que definió como “forma de cántaro con dos asas aplicadas en la parte superior”⁶¹. La única diferencia a primera vista es la existencia de una carena en la mitad de la pared que hace que el cuerpo no sea tan globular como las de labio moldurado.

Después de las ollas, el tipo más frecuente en Qart Hadasht es el de las cazuelas, denominadas en ocasiones *lopas*. Son mayoritarias también las de origen norteafricano. Siguiendo la tipología realizada por Víctor Guerrero, dentro de este grupo podemos diferenciar otras dos categorías: cazuelas de labio moldurado (II.1) y de labio horizontal (II.2), siendo las primeras las más comunes. Su principal diferencia es, como indica su nombre, la forma del labio, siendo el de las cazuelas de labio moldurado más vertical. Aun así, ambos tienen en su parte interior una moldura para facilitar el encaje de una tapadera. Las de labio moldurado son las más tardías, remontándose hasta el siglo IV a.C. Aunque las de labio horizontal no se incorporaron al repertorio hasta finales del siglo III a.C., ambas coincidieron en el tiempo, llegándose a

55 José Pérez Ballester y María del Carmen Berrocal Caparrós, “Los niveles bárquidas del área del anfiteatro de Cartagena”, *Mastia: Revista del Museo Arqueológico Municipal de Cartagena*, n.º 9 (2010): 124.

56 Guerrero, “La vajilla púnica de los usos culinarios”, 78.

57 Martín Camino y Roldán Bernal, “Calle Serreta, números 8-10-12”, 67.

58 Guerrero, “La vajilla púnica de los usos culinarios”, 84.

59 Guerrero, “La vajilla púnica de los usos culinarios”, 64-7.

60 Guerrero, “La vajilla púnica de los usos culinarios”, 61.

61 Serge Lancel, “La céramique punique d’époque hellénistique”, 111.

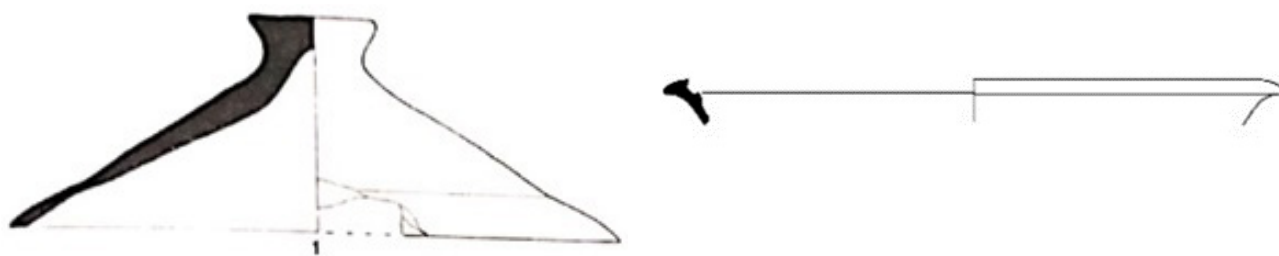


Figura 8. De izquierda a derecha tapadera de la C/ Serreta y plato-soporte de la muralla púnica. Ramallo y Camino (2015; 154), Martín y Roldán (1997; 91)

realizar en los mismos talleres de Cartago. La evolución y distribución de ollas y cazuelas es idéntica⁶².

En Cartagena encontramos ejemplares de ambos tipos en los rellenos de la muralla púnica (Fig. 7)⁶³, en contextos de destrucción en la C/ Saura n.º 29⁶⁴ y en el Teatro Romano⁶⁵. Tan solo hemos identificado una de procedencia ebusitana, hallada en los rellenos de la muralla púnica⁶⁶, correspondiente al grupo II.2. (Fig. 7).

Las tapaderas tienen el problema de que es muy difícil diferenciarlas de los platos, ya que los platos se utilizaban también con esta función⁶⁷. Además, es complicado encontrarlas junto con la olla o cazuela a la que pertenecían, a pesar de que todos estos recipientes estaban fabricados específicamente para albergar una tapadera. Por esta razón, las piezas catalogadas como tapaderas son aquellas que muestran evidentes muestras de su uso junto al fuego, como son las marcas de hollín en el borde. Todos los ejemplares localizados son de procedencia norteafricana. La mayoría de las tapaderas fueron descubiertas en la C/ Serreta n.º 8-10-12 (Fig. 8)⁶⁸. Su morfología es simple y repetitiva, formas cónicas achatadas con un vértice que finaliza en un botón cilíndrico, a veces con una o varias

molduras y se encajan perfectamente en sus respectivos recipientes.

Los platos-soporte son menos comunes y, al igual que ocurría con las tapaderas, es complicado localizarlos junto a sus ollas o cazuelas. En Cartagena tan solo encontramos un ejemplar en los rellenos de la muralla púnica (Fig. 8)⁶⁹. Estos platos-soporte son de paredes finas, con un labio simple y se apoyan sobre un fondo plano de gran diámetro. Además de sostener recipientes con un fondo convexo, también se utilizaban como aislante cuando se retiran las ollas y cazuelas del fuego⁷⁰.

3.2.2. La cerámica de Baria

Baria, la encontramos a orillas del mar Mediterráneo, cerca de la población de Villaricos al noroeste de la provincia de Almería, en la llamada depresión de Vera y junto a la desembocadura del río Almanzora (Fig. 9). En época fenicia el río formaba un amplio estuario que se ha ido colmatando con los años. Sigue a la perfección el patrón de asentamiento fenicio: una península con buena conexión con el interior y las rutas marítimas, y, lo más importante, estaba situada cerca de explotaciones mineras de plata, plomo y cobre⁷¹. Podemos ver cómo se repite el patrón también con Cartagena.

Baria fue una colonia fenicia fundada alrededor del siglo VIII-VII a.C. y que en el siglo VI a.C. acogió a colonos de la zona que dejaron sus lugares de origen por diversas razones. La tradición historiográfica determinó que la ciudad pasó a ser una colonia cartaginesa en el siglo VI a.C. siguiendo con la teoría del imperialismo cartaginés iniciada por Schulten. Sin embargo, los datos actuales rechazan esa teoría y apuntan a que paulatinamente se convirtió en un asentamiento fenicio occidental con una creciente influencia púnica,

62 Guerrero, "La vajilla púnica de los usos culinarios", 87-91.

63 Ramallo Asensio y Martín Camino, "“Qart-Hadast” en el marco de la Segunda Guerra Púnica", 154.

64 Sebastián F. Ramallo Asensio y Elena Ruiz Valderas, "El Diseño de Una Gran Ciudad Del Sureste de Iberia. Qart Hadast", ed. S Helas y D Marzoli, *Phönizsches Und Punische Städtewesen*, Iberia archaeologica, 21, n.º 13 (2009): fig. 9.

65 Elena Ruiz Valderas et al., "Testimonios de época bárquida procedentes de las excavaciones en el teatro romano de Cartagena", 63.

66 Ramallo Asensio y Martín Camino, "“Qart-Hadast” en el marco de la Segunda Guerra Púnica", 154.

67 López Castro et al., *Baria I: excavaciones arqueológicas en Villaricos: la excavación de urgencia de 1987*, 84.

68 Martín Camino y Roldán Bernal, "Calle Serreta, números 8-10-12", 87.

69 Ramallo Asensio y Martín Camino, "“Qart-Hadast” en el marco de la Segunda Guerra Púnica", 154.

70 Guerrero, "La vajilla púnica de los usos culinarios", 74.

71 Víctor Martínez-Hahn Müller, *Baria II: la conquista romana de Baria* (Almería: Universidad de Almería, 2012), 20.

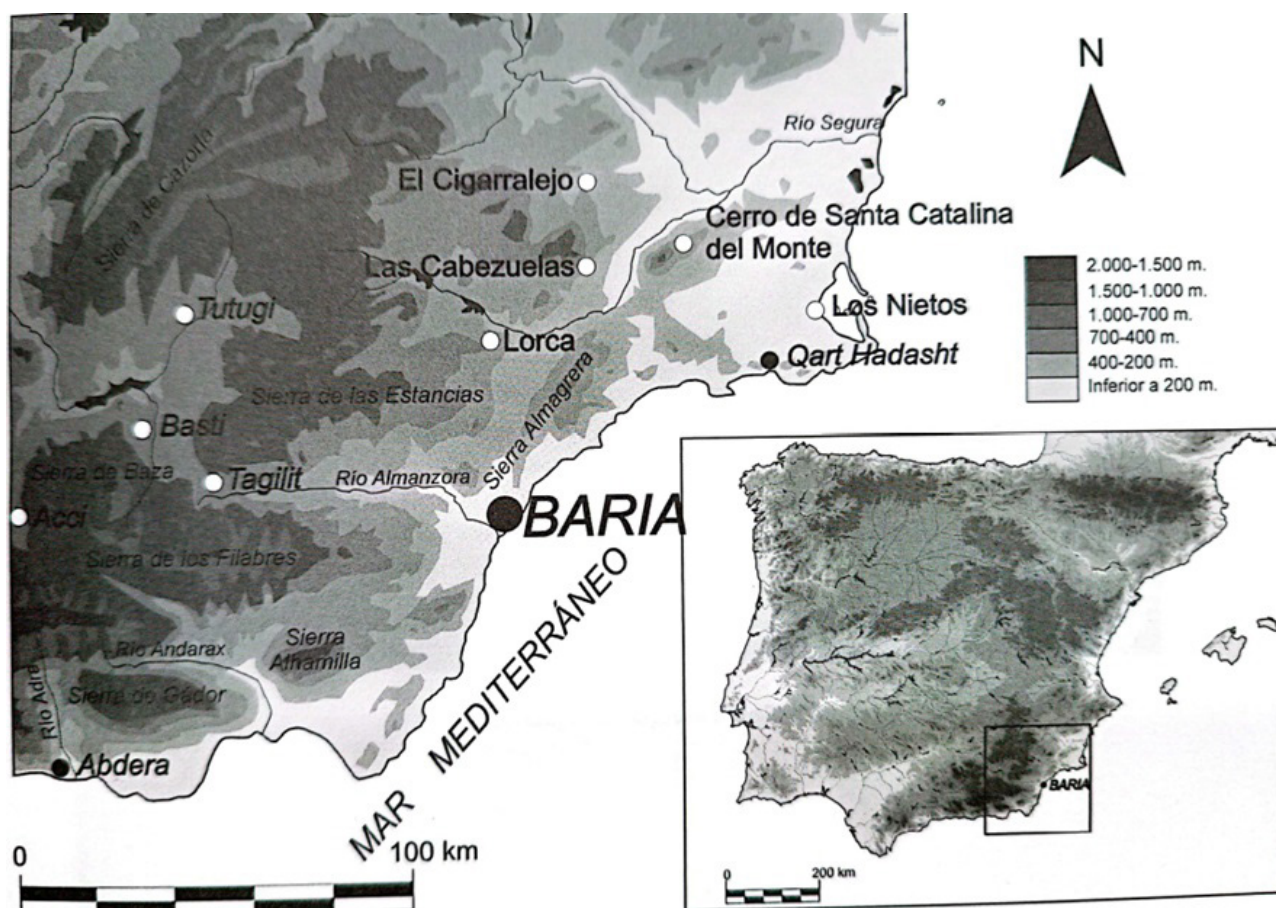


Figura 9. Mapa de localización de Baria. López Castro (2011; 17).

al igual que ocurría en otras colonias de la costa andaluza⁷². A finales del siglo III a.C. la ciudad fenicio occidental fue una de las tantas que se incorporó a la esfera bárquida. Como consecuencia, fue asaltada en el año 209 a.C. después de Qart-Hadasht⁷³ y sobre la antigua ciudad se levantaría la ciudad romana (Fig. 10).

En lo que respecta a los contextos cerámicos, son muy pocas las publicaciones que tratan dicho tema, y las que lo hacen, tratan la cerámica de cocina muy superficialmente. La base de las siguientes líneas es el libro de José Luis López Castro *Baria I: excavaciones arqueológicas en Villaricos: la excavación de urgencia de 1987* en el que hace un repaso de los materiales recuperados en la excavación de 1987.

La forma de cocina más predominante en Baria es sin duda la olla, desde las primeras fases del

yacimiento hasta las fases romanas⁷⁴. Su predominio y supervivencia son una muestra de los hábitos culinarios de la población, que se basaba en la cocción de alimentos. Otra prueba de la relación entre los instrumentos culinarios y los hábitos alimenticios es el cambio producido durante la consolidación del poder romano, cuando las cazuelas pasarán a ser la forma más común, en otras palabras, se realizarán más frituras que cocciones.

El tipo de olla más frecuente en Baria es la olla de labio moldurado, adscrita al tipo 12.1.1 de la clasificación hecha por Antonio Sáez⁷⁵. Estas ollas se caracterizan por tener el labio vuelto al exterior y levemente engrosados y con un cuerpo con forma globular. No muestran signos de elementos de sujeción en ninguna de ellas, al contrario que en las producciones centromediterráneas coetáneas. En cuanto a las pastas, estas pueden tener dos variantes: una “tipo cocina” con tonos marrones y abundantes desgrasantes de tamaño fino-medio y otra con arcillas más depuradas y tonos rosáceos-anaranjados. Tenían

72 José Luis López Castro, “Abdera y baria. Dos ciudades fenicias en el extremo sureste de la Península Ibérica”, en *Las ciudades fenicio-púnicas en el Mediterráneo Occidental: III Coloquio Internacional del Centro de Estudios Fenicios y Púnicos* (Las ciudades fenicio-púnicas en el Mediterráneo Occidental: III Coloquio Internacional del Centro de Estudios Fenicios y Púnicos, Editorial Universidad de Almería, 2003), 161-2.

73 Martínez-Hahn Müller, *Baria II: la conquista romana de Baria*, 23-30.

74 López Castro et al., *Baria I: excavaciones arqueológicas en Villaricos: la excavación de urgencia de 1987*, 125.

75 Sáez Romero, “Aproximación a la tipología de la cerámica común púnico-gadirita de los ss. III-II”, 164.

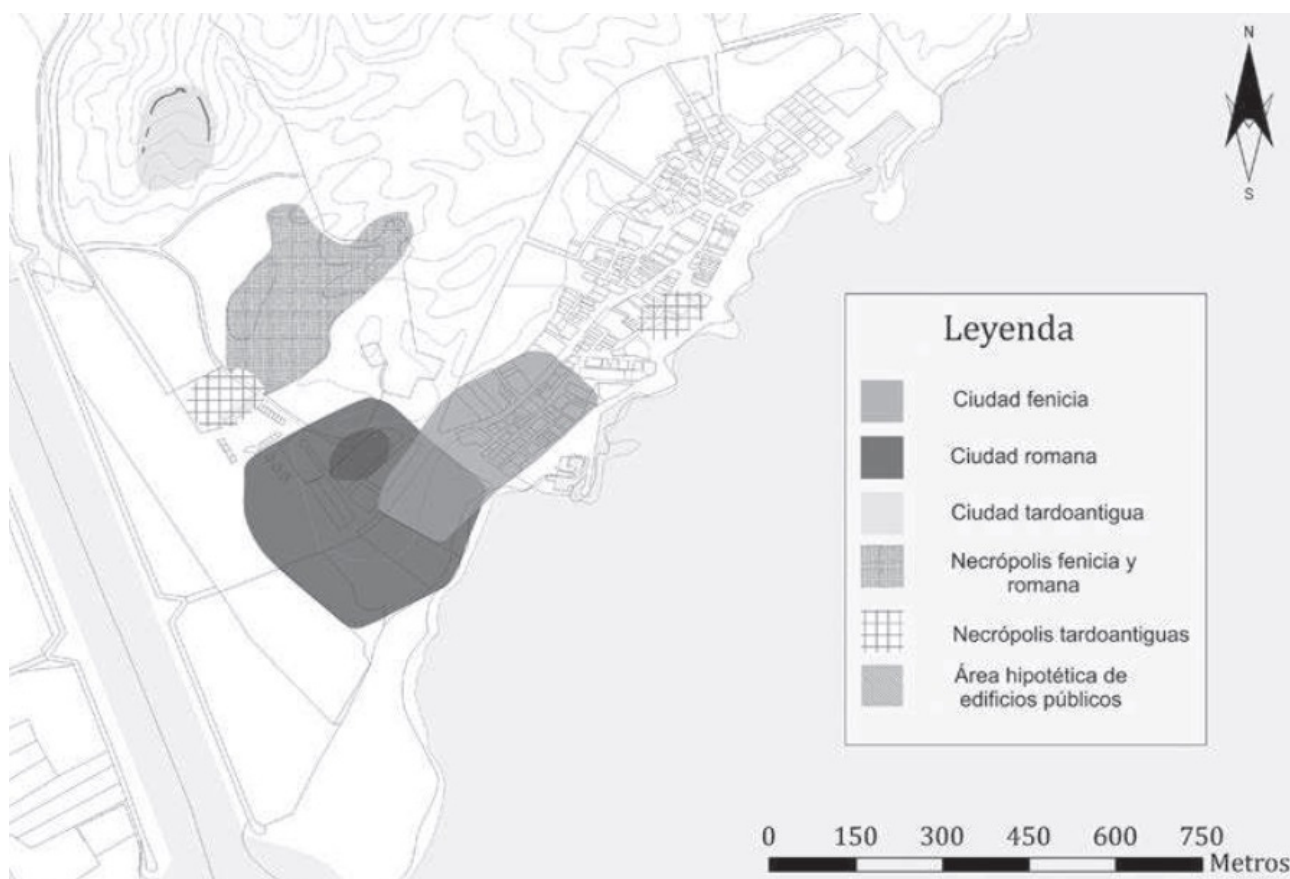


Figura 10. Topografía de la ciudad de Baria. López Castro (2012; 333).

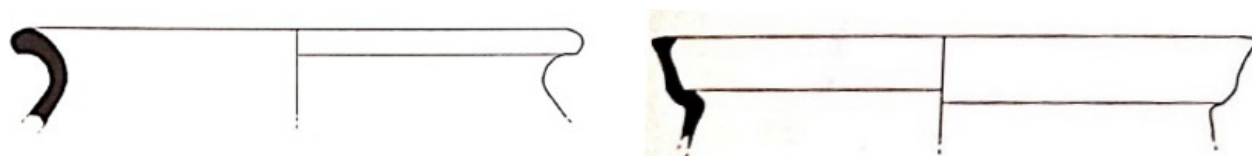


Figura 11. Ollas de Baria. De izquierda a derecha: olla GDR 12.1.1 y olla de producción norteafricana. López Castro (2011; 91 y 113).

un acabado exterior alisado con un engobe de barbotina. Fueron fabricadas en los hornos alfareros de Torre Alta en Cádiz desde finales del siglo III a.C. hasta inicios II a.C.⁷⁶ Los ejemplares de Baria (Fig. 11) cronológicamente pertenecen al año 208/9 a.C., es decir, el asalto de los romanos a la ciudad.

Otra categoría destacada es la de los denominados lebrillos o GDR 4.3.1 en la tipología de Sáez Romero. López Castro los incluyó con las ollas por las marcas de combustión que presentaban, aunque estas podían deberse a los incendios provocados por el ataque romano⁷⁷. Tienen un labio desarrollado de tendencia ligeramente colgante al exterior, paredes no muy gruesas, arcillas depuradas y un acabado regular, aunque

las bases no están muy cuidadas. Lo que lo diferencia de otros tipos es que su máximo diámetro se encuentra en la pared y no en el labio. Cronológicamente son de finales del siglo III a.C. e inicios del II a.C. y fueron elaborados en los hornos de Torre Alta en Cádiz⁷⁸.

De procedencia norteafricana, tan solo localizamos una olla producida entre finales del siglo III a.C. y el I a.C. y se caracteriza por tener las asas separadas tanto del cuerpo como del borde (Fig. 11). Fue imitada en talleres ebusitanos y Ramón la clasificó como FE-13/290⁷⁹.

Las cazuelas son mucho más variadas en cuanto a su clasificación formal se refiere, no hay ninguna clase que

76 Sáez Romero, "Aproximación a la tipología de la cerámica común púnico-gadirita de los ss. III-II", 164.

77 López Castro et al., *Baria I: excavaciones arqueológicas en Villaricos: la excavación de urgencia de 1987*, 85.

78 Sáez Romero, *La producción cerámica en Gadir en época tardopúnica (siglos -III/-I)*, 636.

79 López Castro et al., *Baria I: excavaciones arqueológicas en Villaricos: la excavación de urgencia de 1987*, 103.

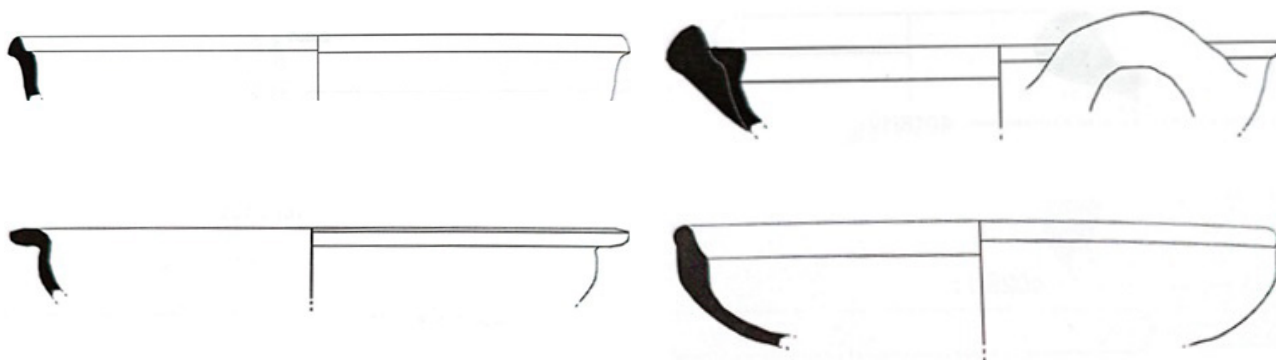


Figura 12. Cazuelas de Baria. De izquierda a derecha y de arriba abajo: cazuela GDR 11.2.1, cazuela con asa vertical, cazuela sin paralelos y cazuela de labio moldurado. López Castro (2011; 94, 112, 110 y 112).



Figura 13. Morteros hallados en Baria. De izquierda a derecha: mortero GDR 3.2.1 y mortero de fabricación norteafricana. López Castro (2011; 94 y 113).

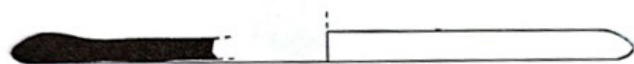


Figura 14. Tapadera GDR 6.1.2 de Baria. López Castro (2011; 93).

predomine sobre otra. Encontramos una perteneciente al tipo GDR 11.2.1 de Sáez Romero (Fig. 12), este se caracteriza por la verticalidad de sus paredes, una carena inferior y el labio adaptado para una tapadera. Las pastas, a diferencia del resto de la vajilla, son poco depuradas, con numerosos desgrasantes micáceos, arenosos y cuarcíticos. La producción de este tipo fue habitual desde mediados del siglo III a.C hasta mediados del II a.C.⁸⁰.

Además de la ya comentada, encontramos más tipos de cazuelas, como una tardía de mitad del siglo II a.C. con el borde engrosado al interior y ligeramente exvasado al exterior y con un asa elevada paralela al borde (Fig. 12). Asimismo, hallamos una sin paralelos que se distingue por su escasa altura y desarrollo horizontal del labio (Fig. 12). Y por último, una cazuela con una acusada acanaladura en el borde que se puede encuadrar en las cazuelas de labio moldurado y paredes convexas definidas por Guerrero (Fig. 12)⁸¹.

Con respecto a los morteros, estos son casi todos de producción gadirita. Localizamos dos morteros tipo GDR 3.2.1 de Sáez Romero (Fig. 13), que son una evolución de las producciones locales pero con una clara influencia cartaginesa y ebusitana. Los gadiritas,

a diferencia de los cartagineses, sí que presentan estrias en su fondo para facilitar la adherencia de los alimentos, pero no tienen escorias de hierro en el fondo, como los ebusitanos. Las pastas son generalmente de tonalidades rosadas-rojizas y presentan desgrasantes de tamaño fino o medio. Su acabado es alisado y el engobe de espesor variable y con los mismos tonos que la pasta. Estos morteros fueron elaborados desde el siglo IV a.C a principios del II a.C.⁸². También hemos identificado un ejemplar de un mortero GDR 3.2.2 que es una forma derivada de los GDR 3.2.1, y que conserva el mismo esquema, pero reduciendo cada vez más su tamaño. Tan solo encontramos un mortero de producción cartaginesa, aunque sin contexto; es de perfil de escasa profundidad, con el borde exvasado y desarrollo horizontal (Fig. 13)⁸³.

El único elemento auxiliar documentado es una tapadera con cronología de la segunda mitad o último tercio del siglo III a.C. (Fig. 14). Se conserva la mayor parte del cuerpo y corresponde al GDR 6.1.2 de Sáez Romero⁸⁴. Esta es una forma evolucionada del 6.1.1 cuya única diferencia es la aparición de pies anulares en la más moderna. Estas tapaderas son atípicas si

80 Sáez Romero, *La producción cerámica en Gadir en época tardopúnica (siglos III-I)*, 652.

81 López Castro et al., *Baria I: excavaciones arqueológicas en Villaricos: la excavación de urgencia de 1987*, 102.

82 Sáez Romero, "Aproximación a la tipología de la cerámica común púnico-gadirita de los ss. III-II", 152-3.

83 López Castro et al., *Baria I: excavaciones arqueológicas en Villaricos: la excavación de urgencia de 1987*, 103.

84 López Castro et al., *Baria I: excavaciones arqueológicas en Villaricos: la excavación de urgencia de 1987*, 84.

las comparamos con las centromediterráneas, son reversibles, es decir, podían funcionar igual de tapadera que como plato⁸⁵. La razón de que se documenten tan pocos de estos elementos auxiliares es que, como hemos comentado anteriormente, es muy complicado conocer con precisión si se utilizaban solo con esta función o no.

3.2.3. La cerámica del Tossal de Manises

El yacimiento del Tossal de Manises se encuentra en lo alto de un cerro al lado de la costa y muy cerca del centro de la actual ciudad de Alicante. Al pie de cerro en su lado sudoccidental había en época púnica una pequeña albufera. Y, como ocurre en el resto de asentamientos púnicos, se encontraba en una zona estratégica respecto a las rutas marítimas y terrestres y estaba provista de un magnífico fondeadero⁸⁶.

Aunque no se puede descartar del todo la existencia de un asentamiento previo ibérico, la primera ocupación extensamente documentada en el yacimiento data del último tercio del siglo III a.C y responde a una fundación púnica⁸⁷. A finales de dicho siglo se constata una fase de destrucción relacionada con la conquista de la ciudad durante la Segunda Guerra Púnica⁸⁸. Sobre este mismo emplazamiento se levantará la posterior ciudad romana de *Lucentum*. La fundación púnica será de índole militar como parte de los planes bárquidas de afianzar el asentamiento en la península⁸⁹.

Hay autores que identifican este asentamiento con la Akra Leuke fundada por Amílcar en los primeros momentos de su expedición⁹⁰, aunque otros autores

están en contra y piensan que se encontraría cerca de Cástulo⁹¹. Aunque interesante, este debate no nos incumbe y no cambia el hecho de que en el Tossal de Manises existiera una presencia púnica importante.

El urbanismo del Tossal de Manises es muy similar al de Qart-Hadasht, por ejemplo, ambas están rodeadas por una muralla de casamatas realizada con la técnica del *opus africanum* la presencia de cisternas o el empleo de morteros de cal (Fig. 15)⁹².

Prosiguiendo con la caracterización de la cerámica, esta es una tarea, por desgracia, muy complicada, ya que los recipientes de cocina publicados son escasos y los encontramos todos en el libro de Olcina Doménech et al.⁹³, en el que reproduce tan solo una pieza. El contexto cerámico es bastante similar al de Cartagena, siendo los materiales púnicos procedentes principalmente del área norteafricana y ebusitana y con una cronología del último tercio del siglo III a.C.

En primer lugar, menciona la presencia de fragmentos de ollas de tipo *lopa* de procedencia norteafricana. Alejandro Quevedo define las *lopas* como “recipiente para cocer pescado, bajo y con fondo cóncavo, con un perfil redondeado o carenado, con un resalto interno en el borde destinado a recibir una tapadera”⁹⁴. También hay restos de morteros del tipo AE-20/I-167, uno de los más extendidos por el Mediterráneo occidental, de origen tanto norteafricano como ebusitano⁹⁵ y de platos soporte de producción norteafricana.

Destaca una cazuela de borde horizontal del tipo Guerrero II.2 o Hayes 191-192 (Fig. 16) de procedencia norteafricana. En un principio se identificó como una cazuela itálica, evidenciando de esta manera la influencia helenística de la cerámica púnica. Encontramos numerosos paralelos en Cartagena, por ejemplo, en el anfiteatro romano o en la plaza de San Ginés⁹⁶.

85 Sáez Romero, *La producción cerámica en Gadir en época tardopúnica (siglos III-I)*, 639.

86 Manuel H. Olcina Doménech, Antonio P. Guilabert Mas, y Eva Tendero Porras, *El Tossal de Manises-Lucentum: entre los Barca y los Omeyas*, vol. 14, Serie Mayor (Museo Arqueológico de Alicante - MARQ, 2020), 82.

87 Manuel H. Olcina Doménech, Antonio P. Guilabert Mas, y Eva Tendero Porras, “Una ciudad bárquida bajo “Lucentum” (Alicante): Excavaciones en el Tossal de Manises”, en *El Oriente de Occidente: Fenicios y púnicos en el área ibérica* (El Oriente de Occidente: Fenicios y púnicos en el área ibérica, Servicio de Publicaciones, 2017), 288.

88 Olcina Doménech, Guilabert Mas, y Tendero Porras, *El Tossal de Manises-Lucentum: entre los Barca y los Omeyas*, 82.

89 Manuel H. Olcina Doménech, Antonio P. Guilabert Mas, y Eva Tendero Porras, “Lectura púnica del Tossal de Manises (Alicante)”, *Mainake*, n.º 32 (2010): 229.

90 Manuel H. Olcina Doménech, «El Tossal de Manises (Alicante): Novedades en torno a la fundación bárquida y la Segunda Guerra Púnica», en *Encuentros Internacionales del Mediterráneo*, vol. X (La huella de Carago en Iberia, Mazarrón: Universidad Popular de Mazarrón, 2024).

91 Pedro Barceló, “Relaciones entre los Bárquidas y Roma antes del inicio de la segunda Guerra Púnica”, en *El mundo púnico. Historia, sociedad y cultura* (El mundo púnico. Historia, sociedad y cultura: (Cartagena, 17-19 de noviembre de 1990), Editora Regional de Murcia, 1995), 18-20.

92 Olcina Doménech, Guilabert Mas, y Tendero Porras, *El Tossal de Manises-Lucentum: entre los Barca y los Omeyas*, 82.

93 Olcina Doménech, Guilabert Mas, y Tendero Porras, *El Tossal de Manises-Lucentum: entre los Barca y los Omeyas*.

94 Quevedo, “Las cerámicas africanas de cocina en “Hispania”, 516

95 Olcina Doménech, Guilabert Mas, y Tendero Porras, *El Tossal de Manises-Lucentum: entre los Barca y los Omeyas*, 68-76.

96 Olcina Doménech, Guilabert Mas, y Tendero Porras, *El Tossal de Manises-Lucentum: entre los Barca y los Omeyas*, 79.

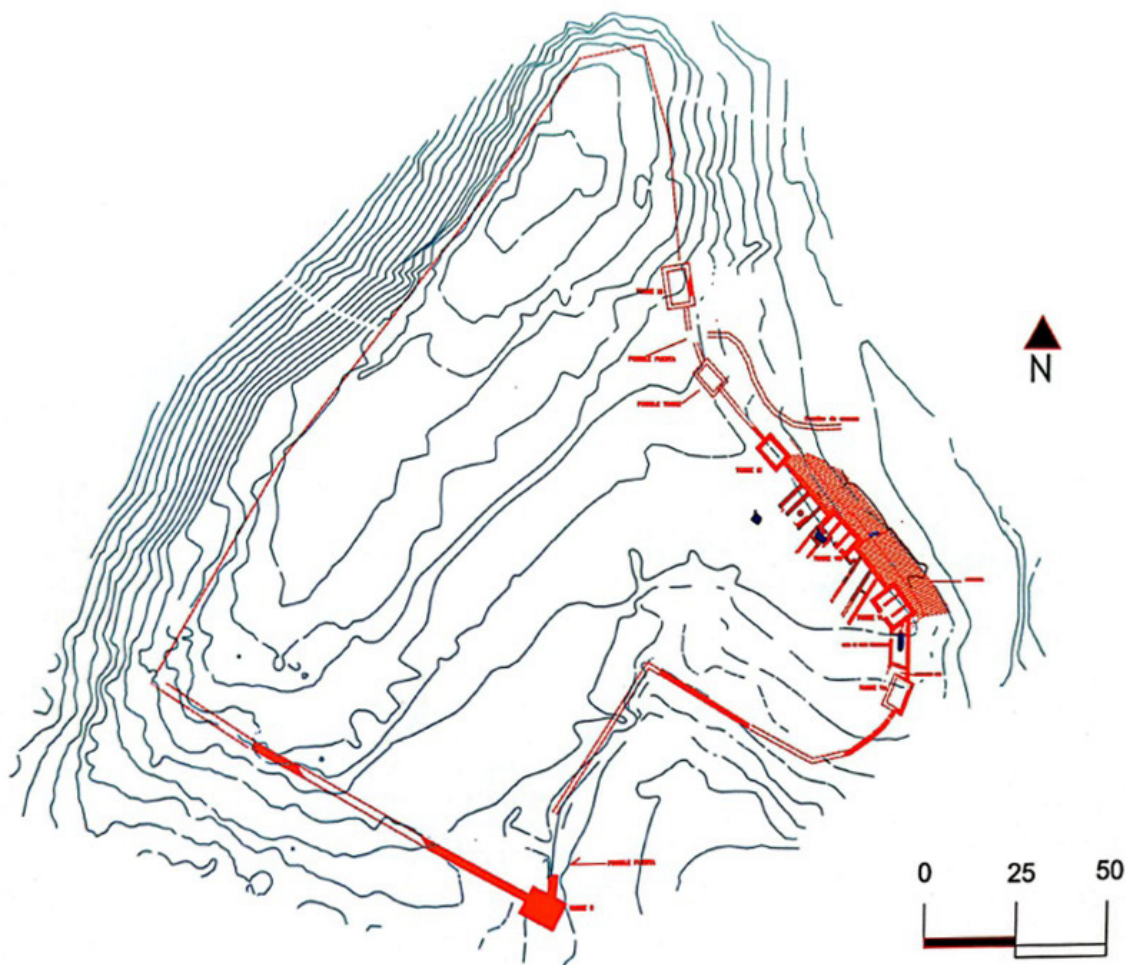


Figura 15. Fortificación púnica del Tossal de Manises. Recuperado de Olcina Doménech et al. (2020; 61).



Figura 16. Cazuela de borde horizontal tipo Guerrero II.2. encontrada en el Tossal de Manises. Recuperado de Olcina Doménech et al. (2020; 79).

4. Conclusiones

A lo largo de todo el trabajo hemos podido observar cómo ciertas características morfológicas se repetían en los recipientes cerámicos independientemente de su centro de producción. Comenzando por lo básico, es una vajilla hecha a torno con arcillas depuradas con desgrasantes de tamaño fino-medio y un buen acabado, en muchas ocasiones con engobe. Por estas razones, a pesar de que se tratara de una vajilla un tanto rudimentaria y que no están pensadas para

ser exhibidas, los alfareros las fabricaban con mucho cuidado y esfuerzo.

El repertorio vascular de cocina púnico está muy influenciado por el mundo helenístico⁹⁷, influencia que podemos ver reflejada en las *lopas*, un tipo que hemos visto a lo largo del trabajo. Otras características comunes son las formas de tendencia globular en las ollas y cilíndrica en las cazuelas, que los morteros tengan un labio bastante desarrollado o que tanto ollas

⁹⁷ Quevedo, “Las cerámicas africanas de cocina en “Hispania”, 516;. Antonio M. Sáez Romero, “¿Qué se cuece? Evolución formal, estándares de capacidad y análisis funcional de las cerámicas “de cocina” fenicio-púnicas de Gadir”, en *La alimentación en el mundo fenicio-púnico, producciones, procesos y consumos* (Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla, 2020), 216.



Figura 17. Modelo 3D de una olla de labio moldurado de la clasificación de Guerrero. Elaboración propia.



Figura 18. Modelo 3D de una cazuela de labio moldurado de la clasificación de Guerrero (Guerrero, 1995). Elaboración propia.

Cerámica púnica de cocina en el sureste de la Península Ibérica				
Procedencia	Ollas	Cazuelas	Morteros	Elementos aux.
Cartagena (Qart Hadasht)				
Norteafricana				
	I.2 Guerrero	II.1 Guerrero	131d Lancel	VI.1 y VI.2 Guerrero
Ebusitana				
	I.2 Guerrero	II.1 Guerrero	AE-20/167 Ramón	
Villaricos (Almería)				
Gadirita				
	GDR 12.1.1 Sáez	GDR 11.2.1 Sáez	GDR 3.2.1 Sáez	GDR 6.1.2 Sáez
Norteafricana				
Tossal de Manises (Alicante)				
Norteafricana				
		II.2 Guerrero		

Figura 19. Tabla con los tipos más importantes de la cerámica de cocina en el sureste de la península. Elaboración propia.

como cazuelas presenten en la grandísima mayoría de los casos un borde moldurado que en su interior acaban en un resalte. Las formas más importantes y que más se han localizado en el sureste las podemos ver representadas en la tabla de la figura 19. Además, para ilustrar de una manera más clara cómo eran, en las figuras 17 y 18 vemos dos modelos 3D de una cazuela y olla de labio moldurado sacadas de la clasificación de Guerrero⁹⁸.

La caracterización de la cerámica no sirve únicamente para crear tipologías, sino que también nos ayuda a comprender cuáles eran los hábitos culinarios y alimenticios de estas poblaciones. Las distintas formas de la cerámica cumplen un objetivo. La forma de ollas y cazuelas permitían un mejor reparto del calor para evitar que unas partes del guiso estén mejor cocinadas que otras. Los labios tan desarrollados de los morteros tenían como función ayudar el agarre con una mano, mientras que con la otra se molían los alimentos o masas, trabajo facilitado por las estrías y/o inclusiones pétreas o mineralógicas.

El repertorio de cerámica de cocina púnica tuvo tanto éxito en el Mediterráneo Occidental porque sus costumbres alimenticias se expandieron con rapidez. Dichas costumbres penetraron tanto en estas sociedades que la vajilla no desaparecerá con la conquista romana y se convertirá en la Terra Sigillata Africana. Por ejemplo, las cazuelas de labio moldurado que evolucionaron en la forma Hayes 197⁹⁹.

Respecto a los centros productores hemos podido apreciar algunas tendencias generales. Los productos traídos de Cartago y el área norteafricana son los mayoritarios en los yacimientos de Cartagena y Alicante. Esto podría deberse a que dichas ciudades fueron fundadas por cartagineses en el marco de la Segunda Guerra Púnica, es decir, en un contexto en el que la metrópolis de Cartago ejercía un mayor control sobre sus territorios en la península.

Mientras tanto, en Baria la mayor parte de la vajilla de cocina parece ser de fabricación gadirita mientras que las norteafricanas son minoría. En cualquier caso, no es posible asegurar del todo que la cerámica de Baria sea de elaboración gadirita, ya que el autor y arqueólogo principal de dicho yacimiento no hace mención a las características de las pastas, que suele ser la manera más eficaz de distinguir los centros de producción. Podrían ser también de producción local,

aunque el autor las asignara a los tipos gadiritas. De todos modos, ya sean de producción local o gadirita, es una muestra de la influencia que la ciudad de Gadir tenía en la zona desde al menos el siglo VI a.C. Algo que también se manifiesta en el contexto fundacional de la muralla púnica.

Las producciones ebusitanas, aunque no son muy abundantes en ninguno de los yacimientos, sí que presentan una muestra significativa en Alicante y Cartagena como para tenerlas en consideración.

Una vez establecidos cuáles son los principales centros de producción, podemos conocer cuáles eran las principales vías de comercio. En primer lugar, el dominio comercial de Cartago es obvio, especialmente en las ciudades fundadas *ex novo*, como es de esperar. Como se indicó en el contexto histórico, a finales del siglo III a.C. Cartago aumentó su presencia en el sureste de la península con el objetivo de abastecerse para pagar su deuda con Roma. Un dominio que vemos reflejado en la gran cantidad de recipientes de cocina que encontramos en Cartagena y Alicante. Sin embargo, en Baria, a pesar de que estaba bajo la esfera de Cartago, siguió siendo muy importante la influencia de Gadir.

Este es un trabajo que apenas se ha iniciado, pero pretendo que constituya el punto de partida para una investigación posterior en unos de los aspectos de la cultura material púnica que hasta ahora ha sido menos trabajado por la investigación. El futuro aguarda muchos retos, el primero de ellos, sistematizar todo el repertorio vascular púnico. Nunca se ha englobado toda la cerámica de cocina en un solo trabajo, lo que dificulta mucho su estudio. No existe ni siquiera una igualdad de términos que facilite un poco la tarea.

Además, sería muy interesante plantear de cara al futuro el problema de las posibles producciones locales. Uno de los objetivos de este trabajo era determinar si las cocinas eran de producción local o importadas, pero no se ha podido cumplir del todo, ya que no existe una caracterización de las producciones locales. Será necesario en un futuro realizar análisis arqueométricos para determinar con certeza la procedencia. No obstante, este es un problema que no solo se circunscribe a la esfera de la cerámica común, sino que también se puede hacer extensivo a las producciones anfóricas, bien caracterizadas en otros espacios geográficos, pero prácticamente inédito para el caso de Cartago Nova, donde el estudio de la

98 Guerrero, "La vajilla púnica de los usos culinarios".

99 Quevedo, "Las cerámicas africanas de cocina en "Hispania", 516.

producción anfórica de época romana se ha iniciado recientemente¹⁰⁰.

Bibliografía

- Aquilué, Xavier. “La Cerámica Común Africana”. En *Ceràmica Comuna Romana d'època Alto-Imperial a La Península Ibèrica. Estat de La Qüestió*, de M Roca, Museu d'Arqueologia de Catalunya. Monografies Emporitanes 8. Barcelona, 1995.
- Asensio i Vilaró, David. “Cerámicas de cocina cartaginesas en contextos ibéricos de la costa catalana”. *Estudios orientales*, n.º 5-6 (2001): 305-17.
- Barceló, Pedro. *Las guerras púnicas*. Madrid: Síntesis, 2019.
- . “Relaciones entre los Bárquidas y Roma antes del inicio de la Segunda Guerra Púnica”. En *El mundo púnico. Historia, sociedad y cultura*, 17-32. Editora Regional de Murcia, 1995.
- Barceló, Pedro, y Juan José Ferrer Maestro. *Historia de la Hispania romana*. Alianza, 2016.
- Bats, Michel. *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350v. 50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*. Centre National de la Recherche Scientifique. Anatole: Centre National de la Recherche Scientifique, 1988.
- Bisi, Anna Maria. *La ceramica punica: aspetti e problemi*. Arte Tipográfica. Napoli: s.n., 1970.
- Cintas, Pierre, y Lucien Paye. *Céramique punique*. Publications de l'Institut des hautes études de Tunis, vol. 3. Paris: Librairie C. Klincksieck, 1950.
- Escrivà Torres, Vicent. “Cerámica común romana en el Municipium Liria Edetanorum. Nuevas aportaciones al estudio de la cerámica de época alto imperial en la Hispania Tarraconensis”. En *Ceràmica comuna romana d'època Alto-Imperial la Península Ibèrica. Estat de la qüestió*, 167-86. Girona, 1995.
- Fabre Murillo, José. *Tesaurus tipológico de los museos aragoneses*. Zaragoza: Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte, 2011.
- Ferrer Albelda, Eduardo, y Ruth Pliego Vázquez. “... Auxilium Consanguineis Karthaginiensis Misere: un nuevo marco interpretativo de las relaciones entre Cartago y las comunidades púnicas de Iberia”. *Mainake*, n.º 32 (2010): 525-57.
- González Wagner, Carlos. “El auge de Cartago (s VI-IV) y su manifestación en la Península Ibérica”. *Treballs del Museu Arqueologic d'Eivissa e Formentera* = *Trabajos del Museo Arqueologico de Ibiza y Formentera*, n.º 33 (1994): 7-22.
- Guerrero, Victor M. “La vajilla púnica de los usos culinarios”. *Rivista di studi fenici* 23, n.º 1 (1995): 61-99.
- Huss, Werner. *Los cartagineses*. Gredos, 1993.
- Lancel, Serge. *Cartago*. Crítica, 1994.
- . “La céramique punique d'èpoque hellénistique”. *Collection de l'Institut des Sciences et Techniques de l'Antiquité* 331, n.º 1 (1987): 99-138.
- Lazarich González, María, Maria da Conceicao Lopes, y Lourdes Girón Anguiozar. ““Cerámica Viva”: Estudio Integral de la Cerámica en Arqueología”. En *Actas del I Congreso Internacional sobre Estudios Cerámicos: homenaje a la Dra. Mercedes Vegas*, 58-75. Servicio de Publicaciones, 2013.
- López Castro, José Luis. “Abdera y baria. Dos ciudades fenicias en el extremo sureste de la Península Ibérica”. En *Las ciudades fenicio-púnicas en el Mediterráneo Occidental: III Coloquio Internacional del Centro de Estudios Fenicios y Púnicos*, 157-86. Editorial Universidad de Almería, 2003.
- . “Fenicios y Cartagineses en el Extremo Occidente: algunas cuestiones terminológicas y de periodización”. En *Homenaje a la profesora Elena Pezzi*. Universidad de Granada, 1993.
- . *Hispania poena: los fenicios en la Hispania romana (206 a.C.-96 d.C.)*. Barcelona: Crítica, 1995.
- López Castro, José Luis, Víctor Martínez Hahn Müller, Laura Moya Cobos, Carmen Ana Pardo Barrionuevo, Juan Antonio Belmonte Marín, João Luís Cardoso, Susana Carpintero Lozano, Bartolomé Mora Serrano, y Antonio Manuel Romerosa Nievas. *Baria I: excavaciones arqueológicas en Villaricos: la excavación de urgencia de 1987*. Universidad de Almería, 2011.
- Martín Camino, Miguel, y Blanca Roldán Bernal. “Calle Serreta, números 8-10-12”. En *Memorias de Arqueología en Cartagena (1982-88)*, 74-94. Murcia, 1997.
- . “Cerámica de cocina de importación en la Cartagena púnica: los morteros y grandes platos. Siglos III a.C”. En *IV Congreso internacional de estudios fenicios y púnicos: Actas (Cádiz, 2.-6. octubre 1995)*, 1615-23, Abb. Cádiz, 2000.
- Martínez-Hahn Müller, Víctor. *Baria II: la conquista romana de Baria*. Almería: Universidad de Almería, 2012.
- . “Comercio en tiempos de guerra: la distribución anfórica cartaginesa durante el período Bárquida”. *SPAL: Revista de prehistoria y arqueología de la Universidad de Sevilla*, n.º 25 (2016): 83-111.
- Mata Parreño, Consuelo Mata. “La Segunda Guerra Púnica y su incidencia en los pueblos indígenas de la costa mediterránea peninsular”. *Treballs del*

100 Alejandro Quevedo Sánchez, “La producción anfórica de Carthago Nova y su territorio: estado de la cuestión”, *SPAL: Revista de prehistoria y arqueología de la Universidad de Sevilla*, n.º 30 (2021)

- Museu Arqueologic d'Eivissa e Formentera = Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza y Formentera*, n.º 44 (2000): 27-49.
- Morel, Jean-Paul. *Céramique campanienne: les formes*. École Française de Rome. Roma: Ecole Française de Rome, 1979.
- Niveau de Villedary, Ana María. “La producción alfarera extremo-occidental entre los ss. III y I a. C.: balance historiográfico y estado de la cuestión”. *Treballs del Museu Arqueologic d'Eivissa e Formentera = Trabajos del Museo Arqueológico de Ibiza y Formentera*, n.º 66 (2011): 107-64.
- Olcina Doménech, Manuel H. “El Tossal de Manises (Alicante): Novedades en torno a la fundación bárquida y la Segunda Guerra Púnica”. En *Encuentros Internacionales del Mediterráneo*, Vol. X. Mazarrón: Universidad Popular de Mazarrón, 2024.
- Olcina Doménech, Manuel H., Antonio P. Guilabert Mas, y Eva Tendero Porras. *El Tossal de Manises-Lucentum: entre los Barca y los Omeyas*. Vol. 14. Serie Mayor. Museo Arqueológico de Alicante - MARQ, 2020.
- . “Lectura púnica del Tossal de Manises (Alicante)”. *Mainake*, n.º 32 (2010): 229-49.
- . “Una ciudad bárquida bajo “Lucentum” (Alicante): Excavaciones en el Tossal de Manises”. En *El Oriente de Occidente: Fenicios y púnicos en el área ibérica*, 285-328. Servicio de Publicaciones, 2017.
- Pérez Ballester, José, y María del Carmen Berrocal Caparrós. “Los niveles bárquidas del área del anfiteatro de Cartagena”. *Mastia: Revista del Museo Arqueológico Municipal de Cartagena*, n.º 9 (2010): 111-32.
- Py, Michel. “Dicocer: Dictionnaire Des Céramiques Antiques (VIIe s. Av. n. è.-VIIe s. de n. è.) En Méditerranée Nord-Occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)”. *Lattara* 6, 1993.
- Quevedo, Alejandro. “Las cerámicas africanas de cocina en “Hispania””. En *Manual de cerámica romana. IV: producciones cerámicas de época medio-imperial y tardorromana*, 505-47. Museo Arqueológico de la Comunidad de Madrid, 2019.
- Quevedo Sánchez, Alejandro. “La producción anfórica de Carthago Nova y su territorio: estado de la cuestión”. *SPAL: Revista de prehistoria y arqueología de la Universidad de Sevilla*, n.º 30 (2021): 196-221.
- Ramallo Asensio, Sebastián F., y Miguel Martín Camino. ““Qart-Hadast” en el marco de la Segunda Guerra Púnica”. En *La Segunda Guerra Púnica en la península ibérica: Baecula: arqueología de una batalla*, 129-62, 2015.
- Ramallo Asensio, Sebastián F., y Miguel Martínez-Andreu. “El puerto de Carthago Nova: eje de vertebración de la actividad comercial en el sureste de la Península Ibérica.” *Bollettino di Archeologia International Congress of Classical Archaeology* (2011): 141-59.
- Ramallo Asensio, Sebastián F., y Elena Ruiz Valderas. “El Diseño de Una Gran Ciudad Del Sureste de Iberia. Qart Hadast”. Editado por S Helas y D Marzoli. *Phönizsyches Und Punische Städtewesen*, Iberia archaeologica, 21, n.º 13 (2009): 527-41.
- RamalloAsensio, Sebastián F., Trinidad Torres, María Milagrosa RosSala, Yolanda Sánchez-Palencia, Felipe Cerezo Andreo, José Eugenio Ortiz, Francisca Navarro-Hervás, Michael Trojan, José Ignacio Manteca, y Tomás Rodríguez-Estrella. “An Approach to a Punic Harbour Area in Cartagena (Southeast of Spain)”. *Méditerranée. Revue Géographique Des Pays Méditerranéens / Journal of Mediterranean Geography*, n.º 133 (2021): 17-26.
- Ramon Torres, Joan. “La cerámica púnico-ebusitana en época tardía (siglos III-I a.C.)”. En *Cerámicas hispanorromanas II: producciones regionales*, 583-617. Servicio de Publicaciones, 2012.
- Ruiz Valderas, Elena, Antonio Javier Murcia Muñoz, Sebastián F. Ramallo Asensio, y Martín Guillermo Martínez. “Testimonios de época bárquida procedentes de las excavaciones en el teatro romano de Cartagena”. *Anales de prehistoria y arqueología*, n.º 29 (2013): 57-70.
- Sáez Romero, Antonio M. “Aproximación a la tipología de la cerámica común púnico-gadirita de los ss. III-II”. *SPAL - Revista de Prehistoria y Arqueología*, n.º 14 (2005): 145-77.
- . “Comercio, procesado y consumo: análisis evolutivo de algunas familias cerámicas gadiritas de época púnica y tardopúnica”. En *De la cuina a la taula: IV Reunió d'economia en el primer millenni a.C. (Caudete de las Fuentes 2009)*, 303-12. Valencia: Universitat, 2010.
- . *La producción cerámica en Gadir en época tardopúnica (siglos -III/-I)*. BAR international series S1812. Oxford, 2008.
- . “¿Qué se cuece? Evolución formal, estándares de capacidad y análisis funcional de las cerámicas “de cocina” fenicio-púnicas de Gadir”. En *La alimentación en el mundo fenicio-púnico, producciones, procesos y consumos*, pages 197-240. Sevilla: Editorial Universidad de Sevilla, 2020.