

Banquetes rituales en la necrópolis púnica de *Gadir**

Ana M^a NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS

Universidad de Cádiz**

RESUMEN

Las excavaciones que se realizan desde hace más de un siglo en el solar de la actual ciudad de Cádiz (España) han sacado a la luz gran parte del cementerio de época púnica (ss. VI-III a.C.) de lo que fue la antigua colonia fenicia de *Gadir*. Junto a los enterramientos, se ha localizado un conjunto de estructuras y materiales que evidencian la práctica habitual de banquetes funerarios. En este trabajo analizamos tanto los restos cerámicos (envases de transporte y vajilla de cocina y de mesa) como los propiamente alimenticios (sobre todo restos de mamíferos, peces y moluscos), con el fin de concretar qué tipo de alimentos se consumían en estas comidas rituales y su posible significado simbólico.

Palabras clave: Cádiz, Necrópolis púnica, Banquetes funerarios, Vajilla ritual, Alimentos rituales.

ABSTRACT

The excavations carried out since the end of the Nineteenth century in Cadiz (Spain) have brought to light a great part of the Punic cemetery (6th-3rd centuries BC) of the ancient Phoenician colony of *Gadir*. Close to the graves it has been found a group of structures and materials that shows the regular practices of these burials feasts. In order to define the type of food consumed during these ritual meals, as well as to determine its possible symbolic meaning, we analyse, on the one hand the pottery remains (transport containers, cooking pottery and tableware) and, on the other hand, the organic remains (specially those belonging to mammals, fishes and molluscs).

Key Words: Cadiz, Punic necropolis, Burial feasts, Ritual tableware, Ritual food.

I. INTRODUCCIÓN. EL DESARROLLO DEL RITUAL FUNERARIO SECUNDARIO EN LA NECRÓPOLIS FENICIO-PÚNICA DE *GADIR*

En la necrópolis gaditana aparecen con relativa frecuencia, en conexión con los grupos de enterramientos, una serie de estructuras —cuya existencia en ocasiones se ha ignorado y la mayor parte de las veces se han interpretado de forma errónea—

* Este trabajo se inscribe en el marco de actuación del Grupo de Investigación “*Phoenix Mediterranea*”. *Protohistoria del Mediterráneo Occidental* (HUM-509), dentro del III Plan Andaluz de Investigación y del Proyecto de I+D *La Religión en la Turdetania Prerromana. Aproximación desde la arqueología del Culto* (BHA 2003-05866) aprobado y subvencionado por el Ministerio de Educación y Ciencia y dirigido por la Dra. María Belén Dermós.

** Becaria Postdoctoral (Beca financiada por la Fundación Caja Madrid). Departamento de Historia, Geografía y Filosofía. Facultad de Filosofía y Letras. Avda. Gómez Ulla s/n. 11003 – Cádiz (España). E-mail: anamaria.niveau@uca.es

que creemos que pueden explicarse en relación a la estructuración funcional y simbólica del espacio funerario¹. La presencia de pozos, piletas, construcciones edilicias simples (estructuras cuadrangulares, empedrados y muros), hitos de piedra, alineaciones de ánforas y fosas rellenas de materiales nos ofrece una información vital a la hora de intentar dibujar todo el conjunto de ritos funerarios complementarios que se llevaron a cabo en torno a la muerte.

En líneas generales, a partir de mediados del s. III a.C.² se observa una intensificación en el uso de la necrópolis que, desde este momento, se estructura espacialmente siguiendo unas pautas determinadas. Junto a zonas donde hallamos importantes concentraciones de tumbas, existen otras donde los enterramientos están ausentes y, sin embargo, aparecen algunas de estas otras estructuras, generalmente pozos y fosas rellenas de materiales cerámicos y orgánicos, y ya en época republicana piletas impermeabilizadas, que hasta ahora se habían venido relacionando con actividades industriales de tipo pesquero pero que deben reinterpretarse en función a las necesidades lustrales de la necrópolis. En algunas ocasiones, los diferentes espacios se separan explícitamente mediante alineaciones de piedras o cuerpos de ánforas.

En estos momentos de la investigación no podemos definir con certeza el por qué de esta compartimentación del espacio ni la funcionalidad de estas estructuras; y si bien se ha propuesto una función alternativa a la funeraria, industrial o agrícola, nosotros nos decantamos por considerarlos elementos plenamente integrados en el espacio funerario, tanto espacial como funcionalmente.

El análisis preliminar de las citadas estructuras y de los materiales asociados a ellas nos ha llevado, como ya habían señalado otros autores³, a proponer la existencia de una desarrollada liturgia funeraria de carácter secundario en la necrópolis⁴, de entidad y regularidad considerables, dados los restos que han llegado a nosotros⁵. Como es norma en el mundo antiguo en el centro de toda esta actividad ritual estarían los sacri-

¹ Queremos aclarar que debido a lo preliminar del estudio y a lo fragmentario de los datos nos hallamos ante hipótesis que deberán ser necesariamente contrastadas o, en el caso contrario, rechazadas. También hay que señalar que estas estructuras no son en muchos casos contemporáneas e incluso algunas de ellas se fechan en momentos republicanos pero, sin embargo y dada la pervivencia cultural púnica en el mundo funerario gaditano, creemos que se utilizaron en la práctica de rituales de clara raigambre semita, constatados desde momentos anteriores.

² Posiblemente hay que poner en relación este hecho con el desembarco del general cartaginés Amílcar Barca en el puerto de Cádiz en el año 237 a.C., que supone el comienzo de la presencia efectiva cartaginesa en la Península Ibérica como parte de la política desplegada por Cartago a consecuencia de la derrota del año 241 a.C. frente a Roma.

³ M^a.L. Ramos Sáinz, *Estudio sobre el ritual funerario en las necrópolis fenicias y púnicas de la Península Ibérica* (Madrid 1986); A. M^a. Jiménez Flores, *Ritual funerario y sociedad en las necrópolis fenicias de época arcaica de la Península Ibérica* (Écija 1996).

⁴ A.M^a. Niveau de Villedary y Mariñas, "Pozos púnicos en la necrópolis de Cádiz: Evidencias de prácticas rituales funerarias", *Rivista di Studi Fenici* XXIX, 2 (2001) 183-230; A.M^a. Niveau de Villedary e I. Córdoba Alonso, "Algunas consideraciones sobre la religiosidad de Gadir. Nuevos datos para su estudio", *Saguntum* 35 (2003) 123-145; A.M^a. Niveau de Villedary y E. Ferrer Albelda, "Anotaciones al culto funerario de Gadir: los pozos rituales", *V Congresso Internazionale di Studi Fenici e Punici (Marsala-Palermo, 2000)* (Palermo 2005) III 1172-1186; A.M^a. Niveau de Villedary y E. Ferrer Albelda, "La pervivencia de rituales orientales en la necrópolis púnica de Cádiz", *II Congreso Español de Estudios de Próximo Oriente. Oriente y Occidente: De las primeras sociedades productoras a comienzos de la romanización (Cádiz-El Puerto de Santa María, 2001)* e.p.

⁵ A.M^a. Niveau de Villedary y Mariñas, "El uso ritual de la vajilla cerámica en la necrópolis púnica de Cádiz", *Archivo Español de Arqueología* 76 (2003) 3-30.

ficios⁶, cruentos e incruentos. Aunque en el caso concreto del mundo fenicio-púnico extremo-occidental la ausencia de datos literarios y epigráficos es un inconveniente, suponemos que estas prácticas, al igual que en el Próximo Oriente⁷ y en el mundo clásico⁸, debían estar muy reglamentadas, tal y como nos transmiten ciertos documentos jurídicos, las llamadas tarifas púnicas de Cartago y Marsella⁹, que regulan los diversos tipos de sacrificios, sus precios y las partes que, en cada caso, reciben divinidades, sacerdotes y oferentes¹⁰; en clara consonancia con la información próximo-oriental transmitida por el Antiguo Testamento —contenida, sobre todo, en el Levítico y el Deuteronomio— y la documentación de la Siria del II milenio —recogida en los textos rituales y administrativos de Nuzi, Ebla, Mari y Ugarit—.

En relación con los sacrificios cruentos o sangrantes, los libros bíblicos distinguen entre “sacrificios de holocausto”, “sacrificios de comunión”, “sacrificios expiatorios” y “sacrificio pascual”. Los tres primeros coinciden, en sus rasgos generales, con los tipos de sacrificios mencionados en las tarifas púnicas; por lo que la crítica acepta de forma unánime que ambos códigos responden a un sistema común próximo-oriental, del que participan tanto hebreos como cananeos¹¹ y que los fenicios trasladan a Occidente, donde pervive, con ligeras modificaciones, durante todo el primer milenio a.C.¹². Salvo en el caso del “sacrificio de holocausto” que implica la total combustión de la víctima, los “sacrificios de comunión” o de “expiación” —es decir cuando la carne no es exclusivamente para la divinidad sino que también se reparte entre oferentes y sacerdotes— conllevan, de hecho, la participación de los fieles en una comida comunitaria o “banquete”, que en el mundo sirio-palestino adopta unas características particulares que han llevado a definir un tipo de “banquete sirio” ligado al poder regio, que se distingue por su carácter festivo, en el que se come carne, se bebe vino, se canta y se danza¹³; y que, con frecuencia, se extiende a la esfera funeraria¹⁴.

⁶ Recordamos que, en sentido amplio, el término hace referencia a “*un rituel qui consiste à céder à la divinité un bien appartenant à l'offrant*” [E. Lipiński, *Dieux et déesses de L'Univers phénicien et punique* (Leuven 1995) 466].

⁷ Cf. L. Milano, “Codici alimentari, carne e commensalità nella Siria-Palestina di età pre-classica”, *Sacrificio e Società nel Mondo Antico* (Roma-Bari 1993 [1988]) 55-85.

⁸ *Vid.*, por ejemplo, J. Toutain, “Sacrificium”, C. Daremberg y E. Saglio *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines* (París 1907) IV, 2 (R-S) 973-980.

⁹ Documentos administrativos púnico-occidentales fechados hacia el s. III a.C. M.^a G. Amadasi Guzzo, “Sacrifici e banchetti: Bibbia ebraica e iscrizioni puniche”, *Sacrificio e Società nel Mondo Antico* (Roma-Bari 1993 [1988]) 97-122; E. Lipiński, “Rites et sacrifices dans la tradition phénico-punique”, *Ritual and sacrifice in the Ancient Near East* (Leuven, 1991) (Leuven 1993) 257-281.

¹⁰ Sin embargo, al tratarse de documentos exclusivamente administrativos no se explicitan ni los motivos que llevan a realizar los sacrificios ni el ritual concreto de éste. Cf. E. Lipiński, “Rites et sacrifices...” 467-471.

¹¹ M.^a G. Amadasi Guzzo, “Sacrifici e banchetti...” 108-109.

¹² M.^a L. de la Bandera Romero, “Rituales de origen oriental entre las comunidades tartesias: El sacrificio de animales”, *Ex Oriente Lux: Las religiones orientales antiguas en la Península Ibérica* (Sevilla 2002) 141-158. A este respecto resulta también ilustrativo el repertorio iconográfico de las estelas de Cartago y otros lugares del norte de África, en muchas de las cuales se representan escenas de sacrificios, libaciones y presentación de ofrendas varias.

¹³ L. Milano, “Codici alimentari, carne...” 66-67.

¹⁴ P. Xella, “*Imago mortis* en la Siria Antigua”, *Arqueología del Infierno. El Más Allá en el mundo anti-guo Próximo-Oriental y Clásico* (Verona, 1987) (Sabadell 1991) 114-116.

II. EL BANQUETE FUNERARIO

En el ámbito funerario los banquetes están estrechamente relacionados con la realización de ofrendas sacrificiales a los muertos y éstas con el culto a los difuntos, aspecto de gran tradición en la Siria preclásica y que, sin embargo, es condenada de plano por la ortodoxia hebrea¹⁵. Como han señalado algunos autores, con el tiempo, “el culto a los difuntos” pierde el carácter oficial que ostentaba en el segundo milenio¹⁶; y aunque no contamos con datos fehacientes sobre su persistencia en el mundo fenicio-púnico¹⁷, es posible que perviva a nivel popular¹⁸. En cualquier caso, la escasez de fuentes literarias e iconográficas y la ambigüedad del registro arqueológico dificulta la diferenciación entre el ritual funerario y la veneración a los antepasados, aspectos que, generalmente, aparecen entremezclados.

Los restos procedentes de los cementerios gaditanos permiten distinguir, a grandes rasgos, entre dos tipos de celebraciones, con diferentes connotaciones.

II.1. CELEBRACIONES JUNTO A LAS TUMBAS

En los enterramientos gaditanos, a diferencia de lo que sucede en otras zonas del mundo púnico occidental, rara vez se incluye ajuar funerario (salvo joyas y algunos elementos de carácter personal y apotropáico, y no siempre); de hecho, son pocos los casos en los que se han documentado restos de ofrendas alimenticias en el interior de las tumbas. Las ofertas al difunto se han explicado, entre otras razones, por la necesidad de garantizar la subsistencia del individuo en su tránsito al Más Allá, o bien son ofrendas que el propio difunto o sus familiares dedican a los dioses para lograr su intercesión¹⁹, o símbolos que, de una manera u otra, implican la “noción de vida”, pero sin valor real o funcional²⁰; en cualquier caso, nuestro conocimiento sobre la escatología fenicio-púnica no permite sostener ninguna de estas posibilidades con una certeza absoluta.

En la necrópolis de Cádiz han aparecido restos de atún (*Thunnus thynnus*)²¹ y huesos de animales²², de forma excepcional, junto al cráneo del difunto; pero la

¹⁵ A. M^a. Jiménez Flores, “Notas sobre las creencias funerarias fenicio-púnicas: el culto a los difuntos”, *Ex Oriente Lux: Las religiones orientales antiguas en la Península Ibérica* (Sevilla 2002) 123-140.

¹⁶ Cf. P. Xella, “Imago mortis...” 99-124.

¹⁷ S. Ribichini, “Concepciones de la ultratumba en el mundo fenicio y púnico”, *Arqueología del Infierno. El Más allá en el Mundo Antiguo Próximo-oriental y Clásico* (Verona, 1987) (Sabadell 1991) 136.

¹⁸ A. M^a. Jiménez Flores, “Ritual funerario y Sociedad: El banquete funerario en las necrópolis fenicias de la Península Ibérica”, *Un Periplo de Cinco Años. Miscelánea de Estudios sobre la Antigüedad* (Sevilla 1994) 131.

¹⁹ H. Benichou-Safar, *Les tumbes puniques de Carthage. Topographie, structures, inscriptions et rites funéraires* (París 1982) 281; M^a. L. Ramos Sáinz, *Estudio sobre el ritual ...* 123.

²⁰ Mh. Fantar, *Eschatologie phénicienne punique* (Túnez 1970) 15; S. Ribichini, “Concepciones de la ultratumba...” 135.

²¹ L. M^a. Cobos Rodríguez, “Intervención arqueológica en el solar del Teatro Andalucía (Cádiz)”, *Anuario Arqueológico de Andalucía, 1995 III* (1999) 20.

²² Los autores del informe no especifican la especie: L. Perdigones Moreno y R. Balaña Díaz, “Excavaciones de urgencia en un solar de la calle Tolosa Latour (Cádiz) en 1985”, *Anuario Arqueológico de Andalucía, 1985 III* (1987) 64.

mayor parte de las evidencias directas se documentan en el exterior de los enterramientos, si bien en relación con éstos. Son restos que aparecen junto a las tumbas, sobre las cubiertas de éstas, o en sus proximidades, generalmente dentro de la fosa funeraria, depositados una vez que el enterramiento se cierra, aunque de forma previa a la clausura final de éste y como parte de una acción ritual que se completaría con la realización de libaciones; es lo que algunos autores han denominado “ofer-tas secundarias”²³, y que formarían parte también del duelo funerario propiamente dicho. Los restos orgánicos aparecen entremezclados con materiales cerámicos fragmentados de forma intencionada en lo que podemos definir como banquetes funerarios de “pequeñas dimensiones” que tendrían lugar de forma inmediatamente posterior al cierre de la sepultura y en los que participaría (por el volumen de los restos) un número reducido de deudos, en comunión con el difunto. En el registro arqueológico se traducen en la presencia de restos de fogatas, generalmente acumulaciones de cenizas con algún fragmento cerámico y restos de alimentos. En una de las primeras excavaciones en extensión realizada en los años 80, una de las tumbas apareció rodeada por una línea de incineración en la que se reconocieron “*las vértebras y espinas de dos atunes completos*” junto a fragmentos de ánforas de tipología púnico-gaditana y cerámica ática²⁴; en otro caso se describe la aparición de “*un plato de cerámica de pocillo central, de los usados para pescado, así como numerosas piezas de vértebras de escuálido que consideramos como parte de una ofrenda o posible festín ritual*”²⁵.

En este sentido resulta particularmente sugerente, por los datos que aporta, un grupo funerario excavado recientemente y aún inédito²⁶. El conjunto (Fig. 1), fechado en el s. V a.C., está formado por dos fosas excavadas en la arcilla que se comunican a través de un estrecho pasillo. En el interior de la más pequeña se excava un pozo que no alcanza gran profundidad, apenas un metro, aunque sigue las pautas constructivas de este tipo de estructuras. Sobre el brocal, en un relleno que su excavador define “*de arena muy fina y suelta de color cenicienta clara*”, se hallaron esparcidos diversos fragmentos anfóricos. El pozo se conecta, mediante un estrecho canal recortado en la arcilla, a la segunda fosa, de dimensiones mayores, que es donde se sitúan los enterramientos y tiene lugar una serie de acciones rituales. En primer lugar, sobre la cabecera de uno de los enterramientos, apareció un paquete formado por cenizas, abundantes fragmentos cerámicos²⁷, carbones, malacofauna y huesos

²³ M^a. L. Ramos Sáinz, *Estudio sobre el ritual* ... 116.

²⁴ L. Perdígones Moreno y A. Muñoz Vicente, “Excavaciones de urgencia en un solar de la plaza Asdrúbal (Cádiz) en 1985”, *Anuario Arqueológico de Andalucía, 1985 III* (1987) 59.

²⁵ L. Perdígones Moreno y R. Balaña Díaz, “Excavaciones de urgencia...”, 67.

²⁶ Agradecemos a su excavador F. Blanco Jiménez que amablemente nos haya proporcionado el informe de dicha intervención: F. J. Blanco Jiménez, *Informe arqueológico de los resultados obtenidos en la primera fase de excavación arqueológica en los solares ubicados en la Calle Marqués de la Ensenada (antiguos Cuarteles de Varela). Julio de 1999* (Cádiz 1999).

²⁷ Entre las formas cerámicas documentadas se hace hincapié en la gran presencia de ánforas, en particular de los tipos locales: MPA4 y formas derivadas de las ánforas fenicias “de saco”, aunque también se constata la presencia de importaciones griegas de Corintias B. El resto del repertorio lo componen las formas típicas de mesa y cocina: platos fenicios de pescado, cuencos de cerámica gris de occidente y de cerámica común, lebrillos, ollas y algunas importaciones griegas: escifos, copas, lucernas, cuencos y platos. F. J. Blanco Jiménez, *Informe arqueológico de los resultados...* 41-42.

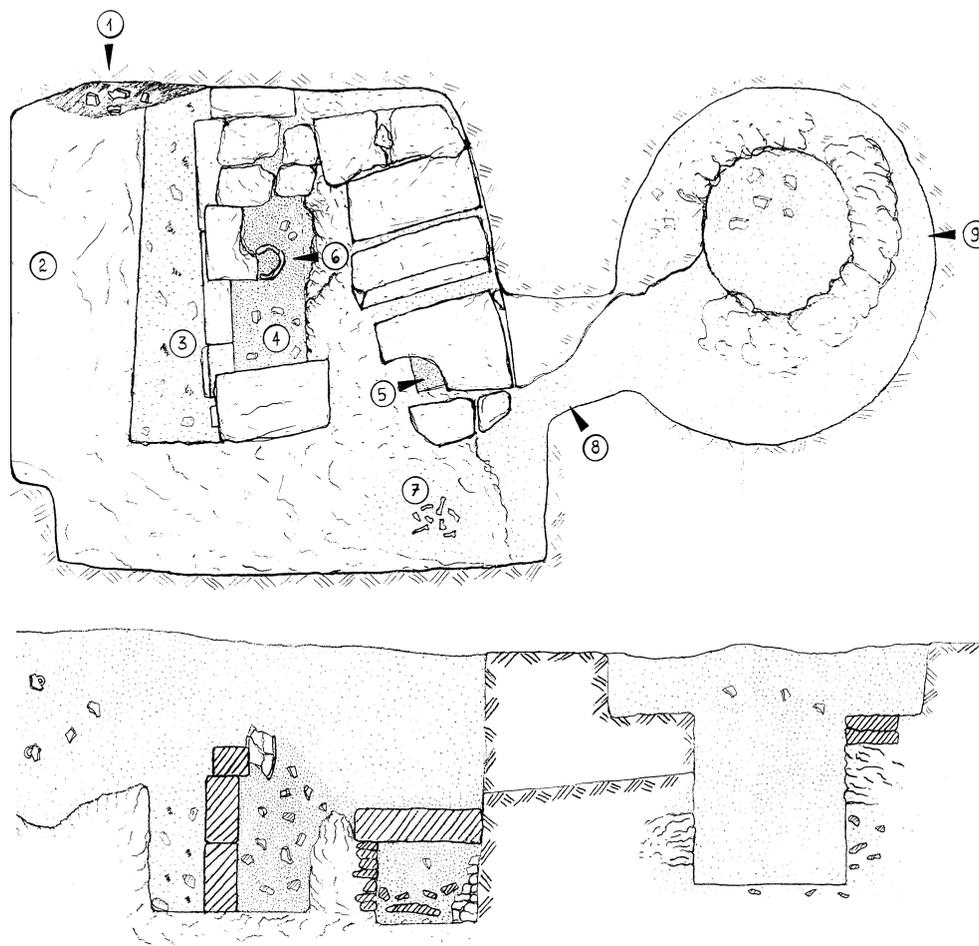


Fig. 1. Conjunto funerario fenicio (s. V a.C.). **1, 1:** Planta. **1, 2:** Sección. **1.** Fosa de cenizas con restos cerámicos. **2.** Piedra caliza natural. **3.** Recorte del terreno para la realización de las tumbas, rellena con arena dunar, ripios y arcilla. **4 y 5.** Orificios de saqueo realizados en época romana. **6.** Ánfora ritual colocada sobre la cubierta de una de las tumbas. **7.** Restos óseos de cordero calcinados. **8.** Canal de conexión entre la fosa de los enterramientos y el pozo ritual. **9.** Pozo ritual. Dibujos: Francisco J. Blanco Jiménez.

de pescado y óvidos. Junto a la parte trasera de la segunda tumba, a la misma altura que la cubierta, en un nivel de arena dunar, se produjo el hallazgo de un conjunto de huesos calcinados que corresponden, posiblemente, a las extremidades de un carnero; mientras que, a escasos metros de la fosa, se localizaron cuatro o cinco manchas de cenizas, algunas con restos de carbón. Por último, sobre la cubierta de la primera de las tumbas se descubrieron los restos de un ánfora gaditana del tipo Mañá-Pascual A4 del s. V a.C., colocada verticalmente de forma intencionada. El

registro es tan explícito que por primera vez tenemos ante nosotros el desarrollo de todo el proceso del banquete: sacrificios, preparación de alimentos, libación, consumo, ruptura ritual y deposición final de los restos.

Las evidencias arqueológicas vendrían a avalar el testimonio de Arriano (*Lib.*, 84 y 89) que afirma que los cartagineses ofrecen sacrificios sobre las tumbas, actividad que también está documentada, aunque en un momento tardío y culturalmente evolucionado —s. II d.C.—, en la propia Fenicia (Luciano, *Dea Syria*, 6).

En todos los casos, se trataría de actos privados, sacrificios particulares en los que la normativa es menos exigente, como demuestra el hecho de que la mayor parte de los alimentos ofrecidos y/o consumidos sean peces o moluscos, a pesar de la ausencia de datos literarios y epigráficos que incluyan al pez entre las víctimas sacrificiales. Como ha señalado Lipiński “*les sacrifices coûteaux, que comportaient l’offrande de têtes de gros bétail et l’érection de stèles commémoratives, ne pouvaient émaner que des riches dont l’opulence contrastait avec les moyens limités des gens du commun qui devaient se contener d’une offrande de volatiles ou d’une simple urne sacrificielle, destinée à rester anonyme*”²⁸. Posiblemente, en las zonas costeras los animales marinos —peces, moluscos y crustáceos— se utilizaran como materias sacrificiales de fácil acceso —o sustitutorios de las víctimas “oficiales”— para los no pudientes; o en estos rituales cotidianos, privados y populares en los que la norma no es tan estricta²⁹.

II.2. BANQUETES COLECTIVOS

Junto a los testimonios de la deposición de ofrendas sobre los enterramientos, existen otras evidencias que confirman la práctica de otro tipo de banquete funerario, colectivo y posiblemente periódico. En estas ceremonias —al contrario que las que tienen lugar con ocasión del sepelio o en los momentos inmediatamente posteriores a éste—, por el volumen de materiales documentados, debieron participar un gran número de fieles. Cicerón (*Pro Scauro*, VI, 11) atestigua en el s. I a.C. la celebración de una fiesta en honor a los difuntos (los *Parentalia*) en la necrópolis de la antigua colonia sarda de Nora, en la que participa todo el pueblo.

Las evidencias arqueológicas, los testimonios clásicos y otros indicios (como la continuidad en Occidente de ciertas instituciones sirias del II milenio —la *marzēah*— atestiguadas epigráficamente en los ss. IV-III a.C.) han llevado a proponer la práctica generalizada de banquetes colectivos en ambientes funerarios en el mundo semita³⁰ y la posible relación de éstos con el “culto a los difuntos” que, en Occidente, contrariamente al carácter oficial y regio de los precedentes orientales, se desarrolla en un ámbito estrechamente ligado a la expresión religiosa popular y

²⁸ E. Lipiński, *Dieux et déesses...* 467.

²⁹ A. M.^a Niveau de Villedary y Mariñas, “Ofrendas de peces y moluscos en la necrópolis púnica de Cádiz. Una aproximación”, *I Conferencia Internacional sobre la Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho (El Puerto de Santa María, 2004)* e.p.

³⁰ A. M.^a Jiménez Flores, “Ritual funerario y Sociedad:...” 127-143.

privada³¹. De la celebración de estas ceremonias solamente contamos con información indirecta, fundamentalmente la gran cantidad de restos cerámicos (la vajilla utilizada) y orgánicos (los alimentos consumidos) que se deposita en las fosas y pozos diseminados por toda la necrópolis.

III. LOS POZOS COMO “BASUREROS SAGRADOS” DE LOS DESECHOS DEL BANQUETE

El análisis de los pozos nos interesa por varias razones. En primer lugar, por su singularidad, puesto que no hemos hallado paralelos de estas estructuras en otras necrópolis púnicas³²; y, en segundo lugar, por la frecuencia con que aparecen en la necrópolis, por la regularidad que presentan en cuanto a sus características constructivas y por la uniformidad en los materiales que los rellenan y su disposición estratigráfica. Estas estructuras aparecen colmatadas de restos cerámicos fragmentados y de materia orgánica, a modo de “depósito definitivo” de carácter sacro de los restos alimenticios y del menaje utilizado en su preparación y consumo. Recordamos que la norma impone que los recipientes utilizados en ceremonias de tipo sacro deben quedar inutilizados para un uso posterior, que sería una “profanación”, de ahí la rotura ritual de los vasos cerámicos (*Lev.* 6, 21). Aún así, los objetos no pierden su carácter sagrado, por lo que es necesario su amortización definitiva, junto a las cenizas y a los restos de los alimentos consumidos, en este tipo de depósitos³³ que, según esta interpretación, podrían considerarse “basureros sagrados”³⁴.

III.1. CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDAD DE LAS ESTRUCTURAS

No nos extenderemos en estas estructuras puesto que nos hemos ocupado de ellas en diversas ocasiones³⁵, tan sólo insistiremos en que la mayoría de los pozos presentan características constructivas y contextuales similares, de manera que constituyen un grupo muy homogéneo. Generalmente se excavan en la roca natural hasta llegar a la capa freática, superando con frecuencia los cinco metros de pro-

³¹ A. M.^a Jiménez Flores, “Notas sobre las creencias funerarias...” 135.

³² Las estructuras más parecidas son las llamadas “zanjas de ofrendas” de los cementerios griegos, aunque el origen de los depósitos se debe a diferentes circunstancias: mientras que en el mundo clásico las ofrendas —alimentos y vajilla— se depositan y queman *in situ*, en el caso gaditano estamos ante depósitos secundarios de los restos del banquete que a diferencia de en Grecia sí tiene lugar en el propio cementerio, no en casa del difunto.

³³ E. Lipiński, “Rites et sacrificies...” 266; E. Lipiński, *Dieux et déesses...* 473; M.^a G. Amadasi Guzzo, “Sacrifici e banchetti...” 100 y 105; M.^a L. de la Bandera, “Rituales de origen oriental...” 150-154.

³⁴ A. M.^a Niveau de Villedary, “Pozos púnicos...” 226.

³⁵ A. M.^a Niveau de Villedary, “Pozos púnicos...” 183-230; A. M.^a Niveau de Villedary, “El uso ritual de la vajilla...” 3-30; A. M.^a Niveau de Villedary, “Estudio de materiales procedentes de los pozos rituales y fosas de la necrópolis púnica de Cádiz (2002-2003)”, *Anuario Arqueológico de Andalucía 2003* (e.p.); A. M.^a Niveau de Villedary y E. Ferrer Albelda, “Anotaciones al culto funerario...” 1171-1186; A. M.^a Niveau de Villedary y E. Ferrer Albelda, “La pervivencia de rituales orientales...” e.p.

fundidad, aunque alguno ha llegado incluso a los doce metros; no obstante, también tenemos representados, en el caso contrario, los que apenas alcanzan los dos metros antes de llegar al firme natural. Su construcción se hizo directamente en la roca, sin otra obra o, más frecuentemente, se alternó la construcción de un anillo de mampuesto de varios metros de profundidad en la parte superior y el hoyo excavado directamente en la roca en su parte inferior. La anchura del brocal oscila entre 0'75 y 1'20 metros. Suelen ser construcciones exentas aunque en algún caso se le han adosado pequeños muros de mampostería de función desconocida (¿a modo de aras?).

Desde un punto de vista estrictamente funcional pensamos que la función primaria de los pozos debía estar relacionada con la extracción de agua para su uso en la liturgia funeraria, como denota el hecho de que generalmente aparecen en las proximidades de otras estructuras hidráulicas como las piletas, incluso conectadas a éstas mediante canalillos. Una vez agotado el acuífero, las estructuras se reutilizaron, con una funcionalidad secundaria, como depósitos permanentes de todos los restos generados por la actividad cúllica, elementos que, por su carácter sacro, deben ser preservados. En este sentido de “depósitos sagrados” también se utilizan fosas simples que se excavan en el terreno, sin que sepamos por qué en ocasiones se utiliza un tipo de depósito y en ocasiones otro, pues el material y estratificación es similar.

III.2. LOS NIVELES DE DEPÓSITO

Los pozos se colmatan intencionadamente y de una sola vez en su mayoría, ya que el material arqueológico tiene una cronología uniforme y bien precisada, y hay elementos como el posible cierre ritual (con piedras o arena) de determinados pozos que así parecen indicarlo. No obstante, en algunos casos menos frecuentes la deposición se hizo también intencionadamente pero en distintos momentos e incluso a lo largo de varios siglos. Los rellenos, aunque habría que analizar caso por caso, son muy homogéneos: se depositaron capas de arena fina y limpia —un comportamiento ritualizado similar al observado en otras necrópolis fenicio-púnicas del Mediterráneo central y occidental—, recipientes cerámicos, partidos e incompletos, restos óseos de mamíferos, peces y malacofauna. No hay materiales de construcción en estos rellenos, si bien en algunos pozos, como ya hemos anotado, se acumularon piedras en la parte superior, lo que puede sugerir un ritual de sellado³⁶. En otras ocasiones pueden aparecer piedras sueltas de origen no local (granito, gneis, pizarra), algunas de las cuales han sido trabajadas de manera elemental y pueden ser interpretadas como betilos. La vajilla cerámica depositada en los pozos cuyos rellenos hemos estudiado de manera exhaustiva³⁷ forma parte del repertorio típico púnico-gaditano, concretamente de los conjuntos considerados como la vajilla de mesa, de

³⁶ A. M^a. Niveau de Villedary, “Pozos púnicos...” 225-226.

³⁷ A. M^a. Niveau de Villedary, “El uso ritual de la vajilla...”; A. M^a. Niveau de Villedary, “Estudio de materiales...”

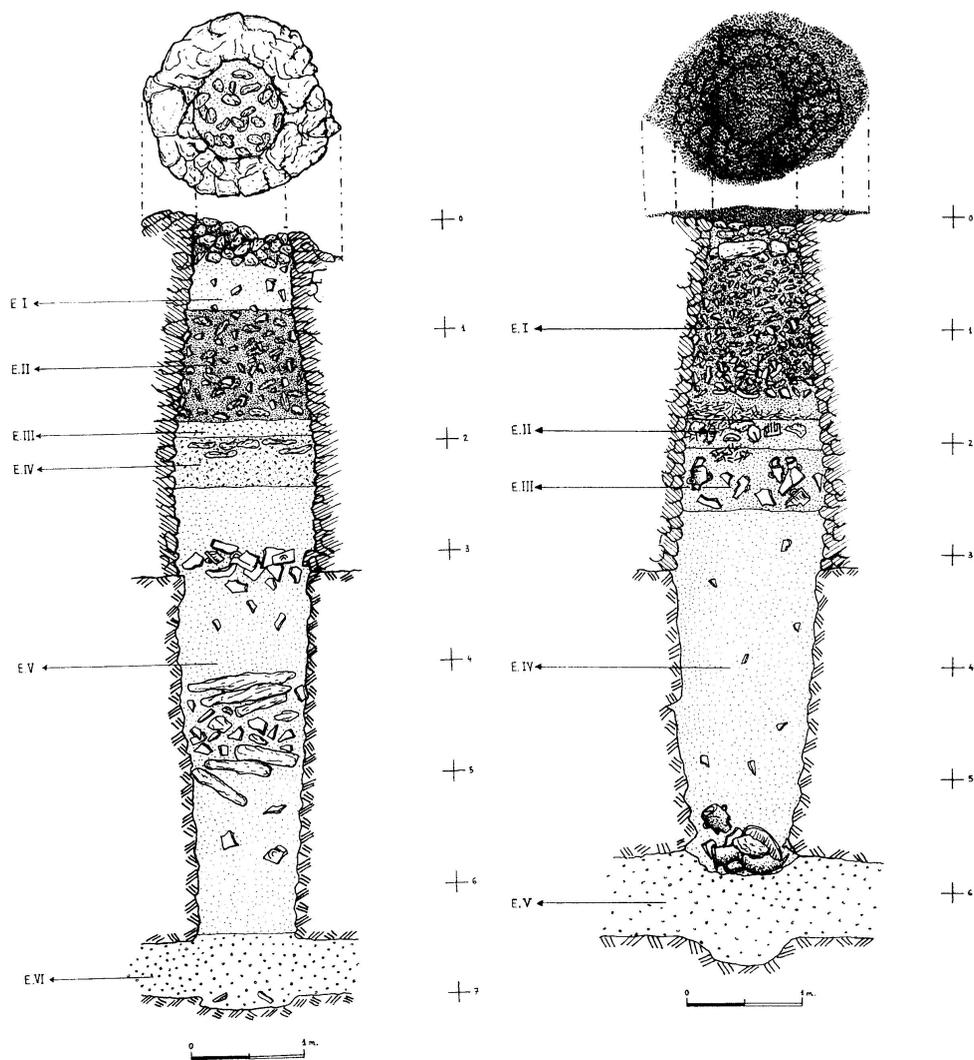


Fig. 2. Pozos: plantas y secciones con indicación de los niveles de relleno. **2, 1.** AMIL-01-Pozo 1. **2, 2.** AMIL-01-Pozo 3. Dibujos: F. J. Blanco Jiménez.

cocina y de transporte. En todos ellos son piezas muy abundantes, seleccionadas según su forma y función, rotas intencionadamente e incompletas.

Respecto a la estratificación del relleno (Fig. 2), aunque estas estructuras han aparecido desde los primeros trabajos arqueológicos y son muy numerosos, no ha sido hasta las últimas intervenciones³⁸ cuando se han excavado con una metodolo-

³⁸ En especial las practicadas en los terrenos que hoy ocupa la Tesorería General de la Seguridad Social en Cádiz (Avda/ Amílcar Barca e/ Plza. Asdrúbal) y un solar de la C/ Trille, ambos en la zona de extramuros.



Fig. 3. Ánfora fracturada en el nivel inferior (Estrato IV) del pozo nº 3 de Amílcar Barca
Fotografía: Ignacio Córdoba Alonso.

Agradecemos a los directores de las intervenciones F. J. Sibón Olano, I. Córdoba Alonso y F. J. Blanco Jiménez (Arqueogades S.L.) que nos facilitaran el acceso a las estructuras y materiales durante el proceso de excavación y el permiso para ocuparnos de su estudio. Cf. Sibón Olano, *Memoria Preliminar de los resultados obtenidos de la excavación realizada en la Avda. Amílcar Barca. Secretaría General de la Seguridad Social de Cádiz. Junio/Julio 2001* (Cádiz 2001); I. Córdoba Alonso y F. J. Blanco Jiménez, *Memoria de la excavación arqueológica realizada en el solar ubicado en la Avda. Juan Carlos I esquina a Trille nº 24 a 38 (Cádiz)* (Cádiz 2004).

gía adecuada (antes se limitaban a “vaciarlos”) y se ha podido diferenciar varios niveles, muy similares en todas las estructuras; en consecuencia, proponemos que los vertidos se realizan siguiendo un orden muy preciso, en cualquier caso consciente y no producto del azar³⁹. Coincidiendo con la capa freática, en los estratos inferiores —por lo demás generalmente estériles— aparecen con frecuencia restos de ánforas, en ocasiones completas aunque fracturadas, que evidencian la sacralización de los pozos mediante libaciones antes de proceder a su colmatación con los restos de los banquetes (Fig. 3). Al depósito “fundacional” le sigue una capa estéril, formada por lodos o arenas muy limpias, que lo aísla y sella. A continuación, se documenta un potente estrato sin demasiado material cerámico en el que, por el contrario, es frecuente encontrar restos orgánicos, bien de alimentos consumidos o de actividades sacrificiales directas realizadas en el interior de los pozos —sacrificios de algunas especies muy concretas como perros⁴⁰ o deposición de ofrendas varias⁴¹—, que se vuelven a sellar con grandes piedras, en ocasiones con un marcado significado religioso como cipos, estelas e incluso alguna escultura⁴². En los niveles más superficiales es donde se procede a realizar los vertidos cerámicos, alternándose los estratos en los que predominan los grandes contenedores y otros en los que las formas vasculares de servicio y de cocina son mayoría. Por último, se procede a la clausura del depósito mediante elementos que tienen también un significado ritual como arena o piedras, o bien con un fuego ritual, como indican las cenizas que cubren algunas de las bocas de los pozos excavados.

III.3. LOS MATERIALES DEL RELLENO

En relación con la vajilla, lo primero que llama la atención de un depósito a otro es la uniformidad del repertorio vascular representado. Los porcentajes entre las diferentes categorías cerámicas, tanto formales como funcionales, son similares, cuando no idénticos.

Desde el punto de vista funcional⁴³ diferenciamos, en líneas generales, tres grandes grupos. En primer lugar los contenedores, entre los que se incluyen tanto los envases de transporte, generalmente ánforas (Fig. 4), como los vasos de almacenamiento: grandes *dolia* o urnas de muy variado tamaño y tipología.

El segundo grupo estaría representado por el menaje de “cocina” (Fig. 5). Dentro de él se distingue entre los recipientes utilizados para la preparación y procesamiento previo de los alimentos (lebrillos, morteros, etc.) y los que propiamente se

³⁹ A. M.^a Niveau de Villedary, “Estudio de materiales...”

⁴⁰ A. M.^a Niveau de Villedary y E. Ferrer Albelda, “Sacrificios de cánidos en la necrópolis púnica de Cádiz”, *Actas del III Congreso Español de Antiguo Oriente Próximo (Huelva, 2003)* (Huelva 2004) 66-70.

⁴¹ A. M.^a Niveau de Villedary, “Ofrendas de peces y moluscos...”

⁴² A. M.^a Niveau de Villedary, “Estudio de materiales...”

⁴³ En el análisis seguimos el modelo propuesto por Bats en el estudio de la vajilla de Olbia de Provenza [M. Bats, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.). Modeles culturels et catégories céramiques* (Paris 1988)], que ya ha sido aplicado en otras ocasiones al mundo púnico [L. Campanella, *Ceramica punica di età ellenistica da Monte Sirai* (Roma 1999)].

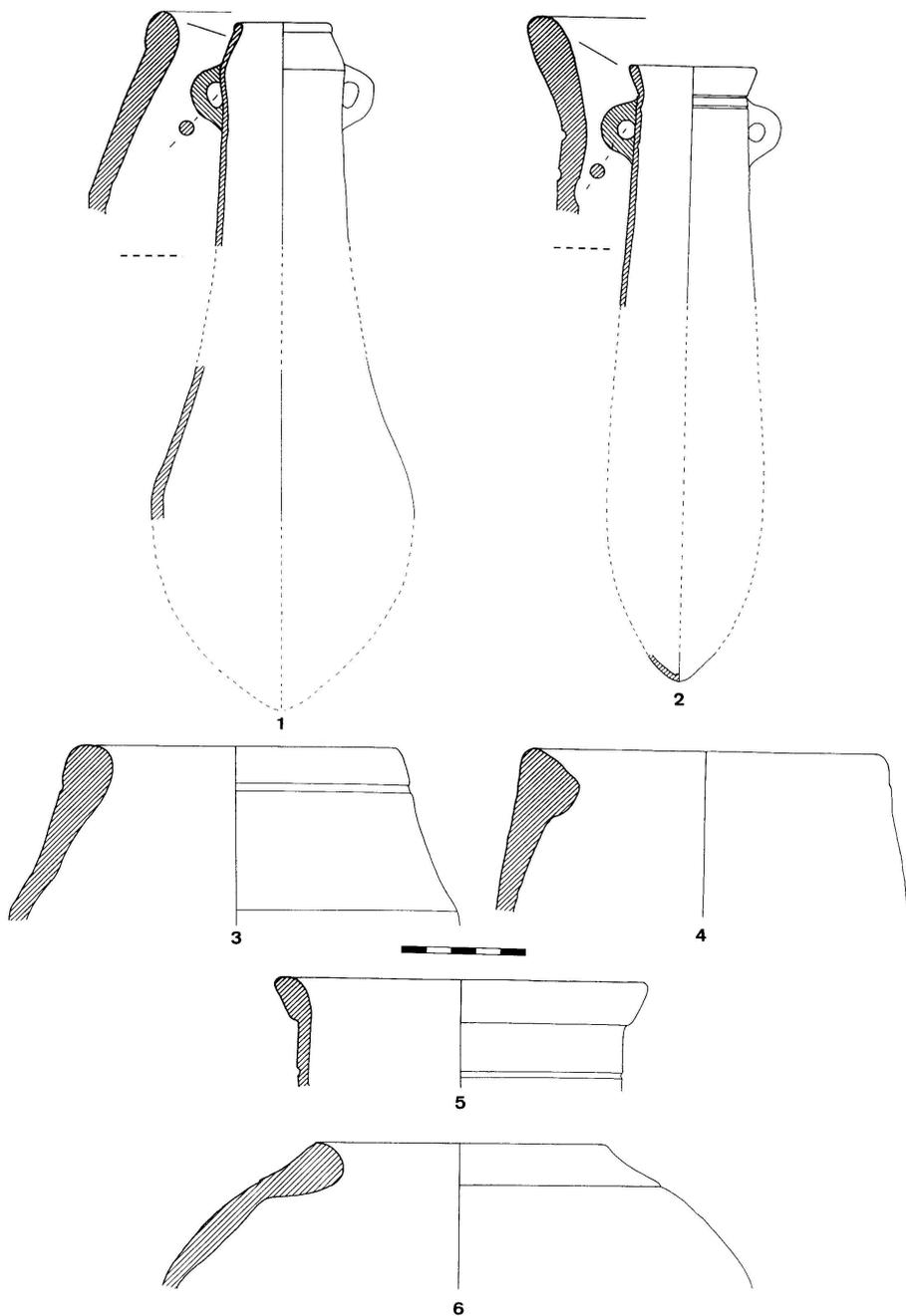


Fig. 4. Contenedores. Ánforas locales o “Producciones Extremo-occidentales”. **1.** Ramón T-12.1.1.1. / Muñoz A-4e. **2.** Ramón T-8.2.1.1. **3.** Ramón T-12.1.1.1/2. / Muñoz A-4e-f. **4.** Ramón T-8.1.1.2. **5.** Ramón T-9.1.1.1. **6.** Ramón T-4.2.2.5. Dibujos: Ana M^a Niveau de Villedary y Mariñas.

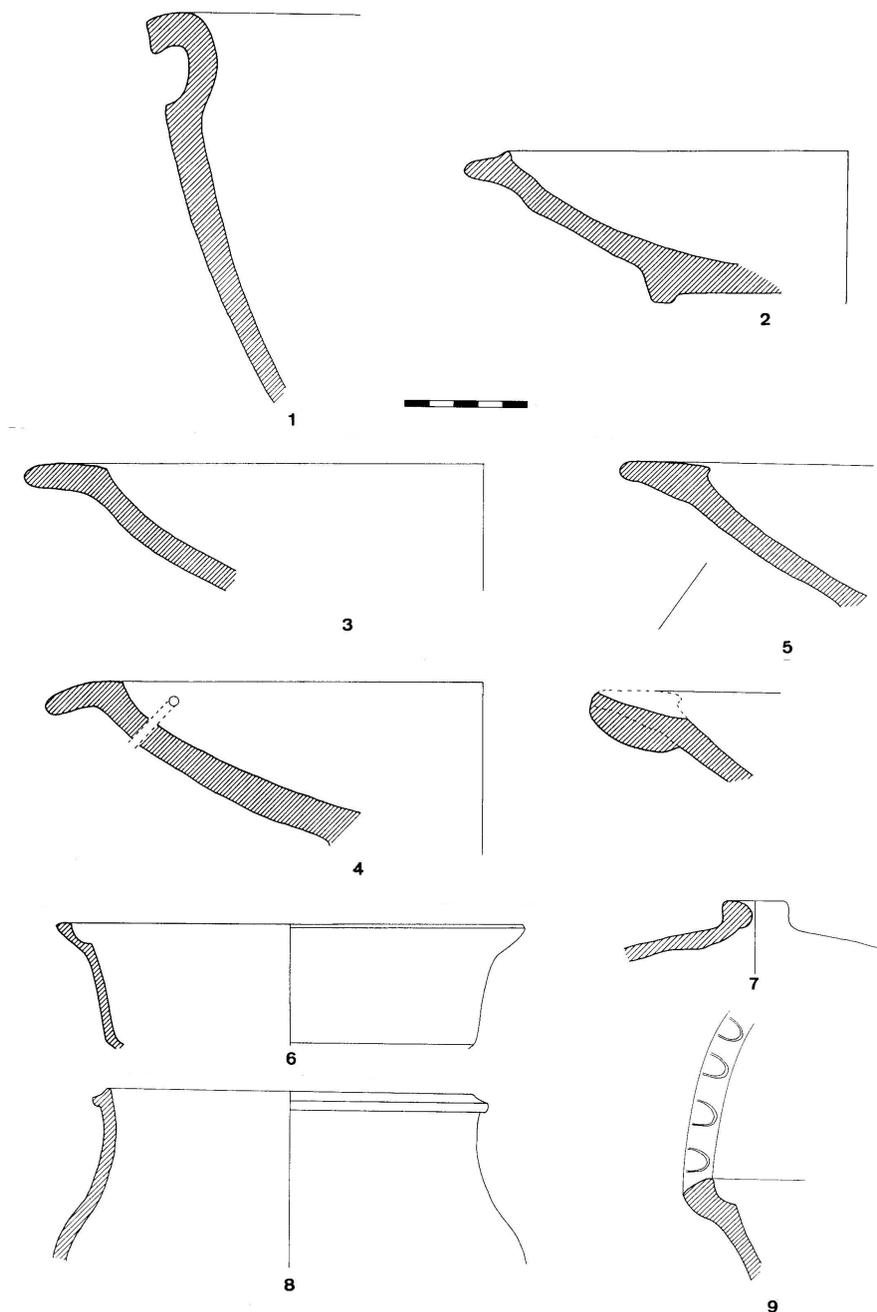


Fig. 5. Cerámica de “cocina”. 1. Lebrillo. 2. Mortero. 3-4. Grandes platos o fuentes. 5. Fuente con pico vertedor. 6. Cazuela. 7. Tapadera. 8. Olla. 9. ¿Importación centromediterránea? Dibujos: Ana M^a Niveau de Villedary y Mariñas.

pueden llamar de “cocina”, es decir, aquellos que estarían en contacto directo con el fuego y que son fácilmente identificables por las características particulares de las pastas: de grano grueso, con numerosos desgrasantes y zonas tiznadas, señal de que han sido sometidas a la acción del fuego.

Por último, nos hallamos ante un amplio repertorio de formas menores, muy diversificadas, elaboradas en cerámica cuidada, que forman una vajilla de servicio, fundamentalmente de “mesa” y, en menor medida, “suntuaria” o “ritual” (Fig. 6). Por sus especiales características, que la singularizan del resto del elenco, destaca la cerámica barnizada, de tipología helenística y fabricación local que en la bibliografía se conoce por cerámica de “tipo Kuass”⁴⁴ (Fig. 7), cuya presencia es muy destacada en los contextos rituales que estamos analizando⁴⁵, como sustituta de la cerámica ática de barniz negro de la que procede.

A falta de estudios concretos⁴⁶, entre los restos orgánicos se han reconocido, por una parte, bóvidos (*Bos taurus*), ovicápridos (*Ovis aries* y *Capra hircus*) y otros mamíferos, y, por otra, restos ictiológicos y malacológicos. Entre los primeros hay que diferenciar entre aquellos especímenes que aparecen en conexión anatómica —es decir, depositados como ofrendas, como es el caso de los numerosos *Canis familiaris*, pero no consumidos—, de los huesos sueltos, que casi siempre pertenecen a las mismas partes del animal, patas y cabeza; normalmente las partes con menor beneficio cárnico que son las que según las regulaciones corresponden a los fieles, frente a las que en el reparto tocan a los dioses o, en su defecto, a los oficiantes⁴⁷. No obstante, hasta que no estemos seguros de las especies animales y partes del esqueleto representadas y no tengamos constancia de la presencia de huellas antrópicas en los huesos, no podremos concluir si nos encontramos ante los desechos del sacrificio (“fase matadero”), de la repartición del animal (“fase carnicería”) o de los restos del banquete propiamente dicho (“fase consumo”)⁴⁸.

A similares conclusiones se llega tras el análisis de los restos de peces y moluscos. En ocasiones, parecen responder a desechos de consumo pero, en otras, la disposición de los hallazgos nos indica que posiblemente fueron colocados, y no arrojados, a modo de ofrendas (Fig. 8), pero poco más podemos añadir a la constatación de su presencia y a la identificación preliminar de ciertas especies ícticas como el atún (*Thunnus thynnus*) y la corvina (*Argyrosomus regius*). Entre los restos malacológicos se han reconocido univalvos como las navajas o muergos (*Solen marginatus*), cañadillas (*Murex brandaris* y *Murex trunculus*), burgadillos (*Monodonta turbinata*), y bivalvos como los berberechos (*Cerastoderma edule*), lapas (*Patella*

⁴⁴ A. M.^a Niveau de Villedary y Mariñas, *Las cerámicas gaditanas “tipo Kuass”. Bases para el análisis de la bahía de Cádiz en época púnica* (Madrid 2003).

⁴⁵ A. M.^a Niveau de Villedary, “El uso ritual de la vajilla...” 10-14.

⁴⁶ Respecto a los restos orgánicos, es decir a los alimentos consumidos en estas ceremonias, hay que subrayar que no contamos, por el momento, con ningún tipo de análisis de flora o fauna, por lo que las conclusiones a las que llegamos son de carácter provisional, sujetas a los resultados de los informes de los especialistas, con los que esperamos contar en un futuro próximo.

⁴⁷ M.^a G. Amadasi Guzzo, “Sacrifici e banchetti...” 111-112; M.^a L. de la Bandera, “Rituales de origen oriental...” 150.

⁴⁸ M.^a L. de la Bandera, “Rituales de origen oriental...” 151.

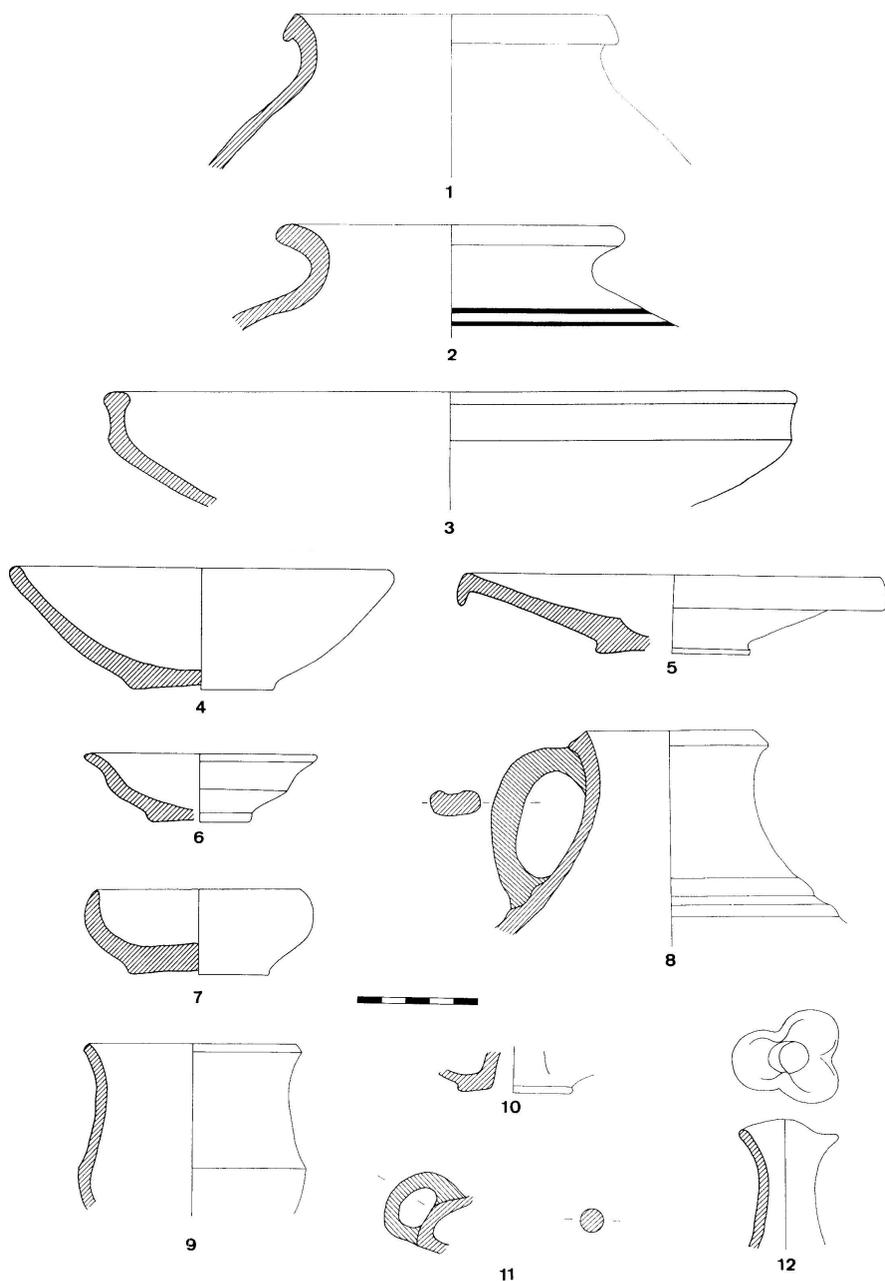


Fig. 6. Vajilla de "servicio": servicio de mesa y suntuario. **1.** Urna. **2.** Urna pintada. **3.** Patera. **4.** Cuenco. **5.** Plato de pescado. **6.** Platito. **7.** Pequeño cuenco de borde reentrante. **8.** Jarra. **9.** Vaso caliciforme. **10.** Quemaperfumes de doble plato. **11.** *Guttus*. **12.** Ungüentario de boca trilobulada. Dibujos: Ana M^a Niveau de Villedary y Mariñas.

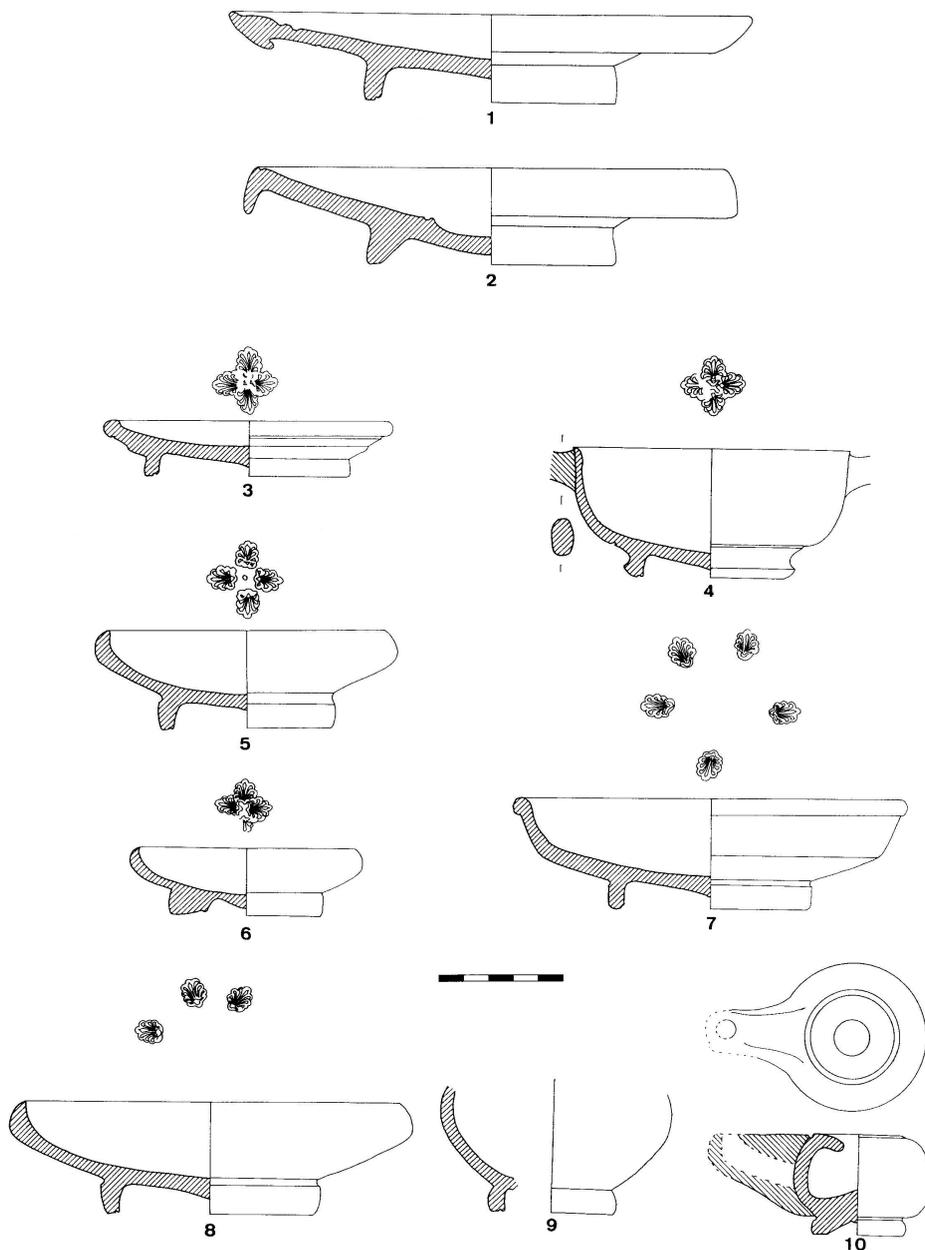


Fig. 7. Vajilla helenística púnico-gaditana de "tipo Kuass". **1.** Forma "Kuass" I / plato moldurado. **2.** Forma "Kuass" II / plato de pescado. **3.** Forma "Kuass" III / "rolled rim plate". **4.** Forma "Kuass" VII / bolsal. **5 y 8.** Tipo "Kuass" IX-B / "incurving rim bowl". **6.** Tipo "Kuass" IX-C / L-21/25 B. **7.** Forma "Kuass" VIII / "outturned rim bowl". **9.** Forma "Kuass" XV / forma cerrada. **10.** Forma "Kuass" XVII / lucerna de tipo helenístico. Dibujos: Ana M^a Niveau de Villedary y Mariñas.



Fig. 8. Detalle de fragmentos de contenedores y acumulaciones de moluscos en el interior del pozo n° 3 de Amílcar Barca (Estrato III). Fotografía: Ignacio Córdoba Alonso.

caerulea), ostiones (*Crassostrea angulata*), coquinas (*Donax trunculus*), chirlas (*Venus gallina*) y diversas especies de almejas (*Tapes decussatus* y *Callista chione*). También son muy frecuentes los erizos de mar (*Paracentrotus lividus*). Se trata, en todos los casos, de especies comestibles de fácil captura en las inmediaciones de la necrópolis. Hemos considerado ofrendas primarias las grandes caracolas (*Thais* sp. y *Cypraea* sp.) y otras conchas marinas rodadas (*Glycymeris* sp.) de aparición frecuente, las acumulaciones de restos malacológicos que, en ocasiones, se disponen de forma cuidada en grandes fragmentos de ánforas u otros recipientes cerámicos, y el caso particular de un gran trozo de atún (del que nos han llegado tres vértebras) que al aparecer en un nivel estéril, en una mancha oscura producto de la descomposición orgánica, hemos considerado que debía tratarse, más que de restos consumidos, de la deposición explícita de una ofrenda⁴⁹.

IV. ALIMENTOS CONSUMIDOS Y SIGNIFICADO RITUAL

En definitiva, aunque aún son muchas las incógnitas —ya que la investigación se halla en un estadio inicial—, de todo lo expuesto parece desprenderse que la cele-

⁴⁹ A. M.^a Niveau de Villedary, “Ofrendas de peces y moluscos...”

bración de banquetes rituales en el marco de la necrópolis fue una práctica habitual. Éstos debían ser relativamente frecuentes, dado el enorme volumen de los restos que han llegado a nosotros, y muy ritualizados, puesto que en todos los casos analizados se repiten unas pautas determinadas.

Respecto a los alimentos consumidos, procederían tanto de sacrificios cruentos —animales— como incruentos —diferentes ofrendas vegetales (en ocasiones, en forma de pan o tortas) e incluso mariscos y peces—, sacrificios que debieron tener lugar en la misma necrópolis, pues la liturgia semita recoge la obligación de cocinar y consumir los alimentos ofertados en el momento y lugar donde estos tienen lugar⁵⁰, así como la obligación posterior de romper la vajilla utilizada (es decir inutilizarla para posteriores usos) y enterrar los fragmentos junto a los restos alimenticios y a las cenizas.

IV.1. DIETA COTIDIANA Y ALIMENTOS SAGRADOS

El conocimiento que tenemos sobre la alimentación fenicio-púnica está condicionado por la escasez de fuentes directas que han llegado hasta nosotros⁵¹; no obstante, en los últimos años, son cada vez más los investigadores que se han acercado al tema y mediante estudios comparativos, el análisis de las fuentes literarias indirectas, de los escasos datos epigráficos e iconográficos y el procesamiento de los datos que aportan los trabajos arqueológicos, estamos más cerca de poder dibujar la dieta del hombre fenicio: los alimentos esenciales, la manera de cocinarlos, la vajilla utilizada en la preparación y consumo y la evolución en el tiempo de todos estos aspectos⁵². Ahora bien, hay que tener en cuenta que en el análisis de los contextos rituales no se pueden aplicar los mismos parámetros que para ambientes domésticos, toda vez que los alimentos consumidos durante estas ceremonias no debían ser los habituales en la dieta diaria, que estaría limitada al consumo de cereales (en forma de gachas, tortas o panes) y legumbres⁵³. Otros alimentos como la carne y el vino, excepcionales en la vida cotidiana, se presentan, por el contrario, como elementos indispensables en el banquete ritual. Los mitos ugaríticos nos transmiten la idea de unos dioses que no se contentan con ofrendas alimenticias que emanan

⁵⁰ M.^a G. Amadasi Guzzo, “Sacrifici e banchetti...” 104; M.^a L. de la Bandera, “Rituales de origen oriental...” 151.

⁵¹ L. Campanella, “L'uomo e il cibo”, J.-Á. Zamora López (ed.) *El hombre fenicio. Estudio y materiales* (Roma 2003) 113.

⁵² Sobre la alimentación en el mundo fenicio-púnico y la producción y consumo de algunos productos vid. S. F. Bondi, “L'alimentazione nel mondo fenicio-punico. L'aspetto economico-industriale”, *L'Alimentazione nell'antichità* (Parma 1985) 169-184; J. L. López Castro, “El trigo, la vid y el olivo: La tríada mediterránea entre fenicios y cartagineses”, *Con pan, aceite y vino. La tríada mediterránea a través de la Historia. Catálogo de la Exposición* (Granada 1997) 34-52; D. Ruiz Mata, I. Córdoba Alonso y C. J. Pérez, “Vinos, aceites y salazones en la Turdetania”, *Actas del Congreso Internacional “Los Iberos: Príncipes de Occidente”* (Barcelona, 1998) (Barcelona 1998) 387-397; A. Spanò-Giammellaro, “L'alimentazione fenicia e punica”, J.-L. Flandrin y M. Montanari (eds.) *Storia dell'alimentazione* (Roma-Bari 1999) 56-70. Una última síntesis actualizada en L. Campanella, “L'uomo e il cibo” 113-125.

⁵³ L. Campanella, “L'uomo e il cibo” 116.

directamente de la naturaleza (por ejemplo las proporcionadas por la caza, la pesca y la recolección), sino que demandan al hombre animales domésticos y productos agrícolas elaborados, es decir “productos culturales”, como el vino y el pan, que por esta circunstancia adquieren la cualidad de “alimentos superiores”⁵⁴. Todos los autores que se han aproximado al tema coinciden en señalar la importancia simbólica de estos alimentos, que se consideran “escogidos” al tiempo que complementarios, “*definición de la ofrenda y del banquete, pero también del sustento de los hombres*”. Recuerda también Milano⁵⁵ que, en el Próximo Oriente, para poder ser consumida la carne tiene que ser primero tratada ritualmente, en otras palabras, inmolada sobre el altar. Por otra parte, la casi totalidad de la carne que se consume es, en términos cuantitativos, carne de víctimas ofertadas en ocasión de sacrificios públicos, de ahí que sacrificio y consumo cárnico estuvieran estrechamente ligados. Como han manifestado otros autores en el Mundo Antiguo “*cualquier matanza es un sacrificio*”⁵⁶.

En cuanto al vino, por los textos de Ugarit sabemos que era uno de los uno principales productos consumidos en el marco del banquete funerario sirio⁵⁷, en ocasiones, como evidencia el famoso texto mitológico del banquete de El, hasta la ebriedad⁵⁸. Esta circunstancia se ha explicado por la propia naturaleza del vino que, como bebida embriagadora, propiciaría ciertos estados cercanos al trance y, por tanto, se utilizaría habitualmente como vehículo de comunicación directo entre este mundo y el Más Allá, entre el mundo real y el de los dioses y difuntos. En este sentido, el vino se convierte en elemento indispensable en las ceremonias relacionadas con el culto a los muertos y, por extensión, en todo el ritual funerario⁵⁹. Extendido a Occidente de mano de los comerciantes fenicios pervive durante todo el primer milenio⁶⁰ como el líquido más apropiado para la realización de libaciones rituales⁶¹.

La ingesta de alimentos sacralizados⁶² favorece la comunión de los hombres, si no con los propios dioses, sí al menos con la esfera de lo divino⁶³.

⁵⁴ L. Milano, “Codici alimentari, carne...” 71-72.

⁵⁵ L. Milano, “Codici alimentari, carne...” 70.

⁵⁶ M. Martínez Hermoso y J. Carrillo Baena, “Cuestiones preliminares al estudio del ritual sacrificial en Levítico”, *Actas del III Congreso Español de Antiguo Oriente Próximo (Huelva, 2003)* (Huelva 2004) 262.

⁵⁷ J.-Á. Zamora López, *La vid y el vino en Ugarit* (Madrid 2000) 617-625.

⁵⁸ Por último, *vid.* J.-Á. Zamora López, *La vid y el vino...* 546-561.

⁵⁹ L. Milano, “Codici alimentari, carne...” 74.

⁶⁰ A. Spanò-Giammellaro, “Il vino nel mondo fenicio-punico”, *L'Avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma (Conegliano, 1998)* (Treviso 2000) 45-69.

⁶¹ A. M^a. Niveau de Villedary y Mariñas, “El vino en la liturgia funeraria fenicio-púnica: banquetes y libaciones rituales en la necrópolis de Gadir”, *III Simposio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho (Madeira, 2003)* (Funchal 2004) 379-415.

⁶² En el caso de la carne esta naturaleza se adquiere mediante el sacrificio, en el caso del vino y el pan por su elaboración industrial y, previamente, agrícola.

⁶³ L. Milano, “Codici alimentari, carne...” 72-73.

IV.2. LOS ALIMENTOS EN EL RITUAL FUNERARIO DE LA NECROPOLIS PÚNICA DE GADIR

Centrándonos de nuevo en el área de nuestro análisis, los restos animales recuperados en la necrópolis púnico-gaditana denotan la importancia de los **sacrificios cruentos** y del consiguiente **consumo de carne**. En un ecosistema como el del istmo gaditano que se configura como un espacio litoral bajo y arenoso, con una vegetación arbustiva adaptada al ambiente salobre de marismas y caños y a los fuertes vientos dominantes, con escasas posibilidades de explotación agropecuaria, el sacrificio de la cabaña ganadera debía suponer un importante coste económico, más aún si tenemos en cuenta que estos animales, además de fuerza de trabajo, proporcionaban otros productos fundamentales para la subsistencia como lana, leche y otros derivados lácteos. Por lo tanto, podemos suponer que el sacrificio de grandes cabezas de ganado, sobre todo bovino⁶⁴, y el consumo de su carne se debía limitar a ocasiones muy concretas, posiblemente grandes celebraciones oficiales de carácter cívico o religioso, que serían aquellas cuyos desechos se inhuman en los pozos. Víctimas menores, como ovejas y cabras, corderos y cabritos aparecen, como hemos visto, entre los restos de las celebraciones de carácter privado y familiar que tenemos documentadas. De cualquier forma, debieron ser ceremonias y ofrendas sólo al alcance de unos pocos, pues panteones como el que hemos analizado en páginas anteriores⁶⁵ no dejan de ser excepcionales en el conjunto de la necrópolis.

Queda por analizar el peso de otras especies como los suidos, pues si bien los autores clásicos nos han transmitido que los fenicios tenían prohibido comer cerdo (de hecho no aparecen citados en las tarifas púnicas), el registro arqueológico revela, por el contrario, el progresivo consumo de esta especie, testimonial en contextos fenicios (ss. VIII-VI a.C.)⁶⁶ pero muy destacado para momentos púnicos (ss. V-III a.C.)⁶⁷. A falta de estudios concretos, en el interior de los pozos se han reconocido mandíbulas y piezas dentarias de ejemplares domésticos (*Sus domesticus*) y salvajes (*Sus scrofa*).

Más difíciles de explicar, desde la óptica actual, resultan las inmolaciones de dos especies cuya carne, en principio, no parece destinada al consumo⁶⁸: el caballo/asno (*Equus caballus* y *Equus asinus*) y el perro (*Canis familiaris*); aunque en el caso de

⁶⁴ En las tarifas púnicas el precio mayor corresponde a los bóvidos adultos, seguidos por los terneros [E. Lipiński, *Dieux et déesses...* 469]. El ganado bovino es también considerado la víctima por excelencia en la reglamentación veterotestamentaria [M.^a G. Amadasi Guzzo, "Sacrifici e banchetti..." 102].

⁶⁵ Vid. epígrafe II.1.

⁶⁶ M.^a P. Iborra, E. Grau y G. Pérez Jordá, "Recursos agrícolas y ganaderos en el ámbito fenicio occidental: Estado de la cuestión", *Ecohistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo* (Valencia 2003) 49, fig. 1.

⁶⁷ J. Ramón Torres, *El pozo púnico del "Hort d'en Xim (Eivissa) (Ibiza 1994) 71-72*; C. Aranegui Gascó, *Lixus. Colonia fenicia y ciudad púnico-mauritana. Anotaciones sobre su ocupación medieval* (Valencia 2001) 204.

⁶⁸ A. Morales Muñoz *et al.*, "Bases de subsistencia de origen animal en el Sudoeste peninsular durante el primer milenio a.C.", *Tartessos 25 años después 1968-1993. Actas del Congreso Conmemorativo del V Symposium Internacional de Prehistoria Peninsular (Jerez de la Frontera, 1993)* (Jerez de la Frontera 1995) 527.

este último se ha recurrido repetidamente el texto de Pompeyo Trogo, transmitido por Justino (*Hist.* XIX, 1, 10-12), en el que se recoge la noticia del envío, a comienzos del s. V a.C., de una embajada del rey persa Darío a Cartago prohibiendo los sacrificios humanos y el consumo de carne de perro. El análisis de los restos de cánidos recuperados de ambientes fenicio-púnicos no nos permite descartar este consumo, que posiblemente se diera en contextos rituales, aunque sí parece sobredimensionado por la crítica posterior⁶⁹. En la necrópolis gaditana los perros aparecen tanto desmembrados como, más frecuentemente, en conexión anatómica; en estos casos parecen responder a sacrificios propiciatorios en lugares con un especial significado sacro⁷⁰, a veces acompañados de cráneos humanos (¿en relación al texto de Justino?) y caballos. En Grecia esta asociación está documentada en el culto a divinidades ctónicas e infernales como Hécate, sin embargo, para el mundo púnico occidental todavía no tenemos datos para valorar las motivaciones y destinatarios de estos sacrificios tan característicos de la necrópolis gadirita.

Tampoco los datos preliminares que manejamos nos permiten sostener la presencia de aves entre las víctimas sacrificiales, a pesar de que tanto las tarifas cartaginesas como las disposiciones bíblicas reconocen la posibilidad de inmolar diversos tipos de aves⁷¹ como sacrificio de “sustitución” para los menos pudientes (*Lev.* 5, 7). Quizás la ausencia de restos se deba a la prescripción de quemar totalmente a la víctima sobre el altar cuando se trata de un volátil (*Lev.* 1, 17). Aves depositadas como ofrendas funerarias están documentadas en las necrópolis púnicas de Palermo⁷² y Villaricos⁷³ y, en el Museo de Susa (Túnez), se conserva un plato procedente de las excavaciones de la necrópolis hipogéica de El Hkeyma, Sahel (s. III a.C.) conteniendo los restos de un ejemplar joven de volátil y un número indeterminado de huevos⁷⁴. El único ejemplo aparecido en Cádiz nos remite, de nuevo, al relleno de un pozo ritual de cronología bárcida, en el que se advirtió la presencia de un ave de pequeño tamaño junto a un cadáver humano que, por la posición forzada en la que aparece, debió ser arrojado violentamente a su interior⁷⁵. En este contexto, los restos del ave poseen una significativa carga simbólica religiosa-funeraria: en el caso de que se tratara de un gallo o gallina (*Gallus domesticus*) como representación del alma del difunto y de la noción de resurrección⁷⁶; aunque también podría

⁶⁹ A. M.^a Niveau de Villedary y E. Ferrer Albelda, “Sacrificios de cánidos...” n. 94.

⁷⁰ A. M.^a Niveau de Villedary, “Pozos púnicos...” 223-225; A. M.^a Niveau de Villedary y E. Ferrer Albelda, “Sacrificios de cánidos...” 66-70.

⁷¹ Tórtolas o pichones en el caso hebreo (*Lev.* 1, 14) y “aves de corral” o “aves salvajes” en el mundo semita occidental [M.^a G. Amadasi Guzzo, “Sacrifici e banchetti...” 114].

⁷² R. Camerata Scovazzo y G. Castellana, “Palermo-Necropoli punica: scavi 1980. Notizie preliminari”, *Bollettino d'informazione trimestrale per la divulgazione dell'attività degli organi dell'Amministrazione per i Beni Culturali e Ambientali della Regione Sicilia* 2 (1981) fig. 17.

⁷³ M.^a J. Almagro-Gorbea, “La alimentación de la antigua Baria en época romana y prerromana”, *Alimenta. Estudios en Homenaje al Dr. Michel Ponsich* (Madrid 1991) 121-122.

⁷⁴ VV.AA., *30 ans au service du Patrimoine. De la Carthage des Phéniciens à la Carthage de Bourguiba (Tunis 1986)* 72, II.25.

⁷⁵ I. Córdoba Alonso y F. J. Blanco Jiménez, *Memoria de la excavación arqueológica...* 19; A. M.^a Niveau de Villedary y Mariñas, “Algunos indicios sobre la (posible) práctica de sacrificios humanos en Cádiz”, *6º Congreso Internacional de Estudios Fenicio Púnicos (Lisboa, 2005)* e.p.

⁷⁶ Mh. Fantar, *Eschatologie phénicienne...* 34.

ser una codorniz (*Coturnix coturnix*), especie que se inmolaba durante los sacrificios dedicados a Melqart en Tiro (Aten., *Deipn.*, IX, 392D-E), lo que a su vez explicaría la presencia del individuo en el interior de esta estructura si, como nos transmiten las fuentes, tanto en Tiro (Plinio, *N.H.* 36: 39) como en Gadir (Cicerón, *Pro Balbo* 43; *Ad Fam.* 10, 32, 3) se sacrificaban víctimas humanas con ocasión de las fiestas celebradas anualmente en honor a Melqart. En cualquier caso, no parece que este ave fuera consumida.

Algunas partes del animal, en concreto la grasa y la sangre como vehículos de la vida, en ningún caso se podían ingerir, sino que se ofrecían y derramaban sobre el altar. Cuando no se trataba de un sacrificio de holocausto, los desechos se quemaban en zonas apartadas y las cenizas eran enterradas, mientras que la carne se repartía entre oficiantes y oferentes. En la necrópolis no tenemos constancia de la presencia de ningún altar de sacrificios, ni tampoco de los basureros asociados al despiece de las víctimas; sin embargo, en varias ocasiones hemos aludido a la presencia de hogares y al gran volumen de cerámica de cocina que certifican el cumplimiento de la imposición de cocinar y consumir en común la carne en el lugar y momento del sacrificio (*Ex.* 29, 31 y 34; *Lev.* 7, 14-18). Aunque no poseemos demasiados datos sobre la forma de cocinar la carne, las fuentes citan tanto carne cocida como carne asada. La liturgia hebrea se decanta —salvo en el caso del sacrificio pascual en el que la víctima es asada— por la primera opción⁷⁷, mientras que en el ritual ugarítico la víctima se asa siempre y no existe referencia alguna a la cocción⁷⁸. Posiblemente, las ollas globulares son las utilizadas para cocer la carne. Se trata de formas profundas y de boca estrecha, adecuadas para contener el vapor durante la cocción y evitar la pérdida de líquidos, pero lo suficientemente amplias para repartir el calor por igual⁷⁹. En época helenística atestiguamos la adopción de morfologías provenientes del mundo griego que incluyen innovaciones como la aparición de asas horizontales, de picos vertedores (para facilitar el vertido del caldo) y el uso de tapaderas (que modifica el perfil del labio de la vasija). Estas innovaciones se acompañan de una transformación de los hábitos alimenticios, la dieta se diversifica y aumenta la proporción de proteínas animales y alimentos sólidos, en detrimento de los “potajes” a base de cereales y legumbres; hecho que también provoca modificaciones en la vajilla de mesa individual. Existirían otras formas de preparar la carne, bien asada, aunque no han aparecido ni parrillas, ni asadores; o frita, puesto que es ahora cuando se atestigua el uso del aceite en la cocina, también un préstamo del mundo griego, junto a las cazuelas, bajas y anchas, que debieron utilizarse para esta modalidad de cocinado⁸⁰ y que están bien documentadas en los depósitos gaditanos.

⁷⁷ “Arrima la olla, arrímala, y echa agua en ella. Pon luego trozos de carne, trozos buenos, pierna y costilla; llénala de los huesos mejores. Toma lo más selecto del rebaño. Apila debajo leña; hazla hervir a borbotones, de modo que hasta los huesos se cuezan” (*Ez.* 24, 3-5).

⁷⁸ L. Milano, “Codici alimentari, carne...” n. 38.

⁷⁹ L. Campanella, *Ceramica punica...* 33-41; L. Campanella, “L'uomo e il cibo” 116; fig. 3, 1-5.

⁸⁰ V. M. Guerrero Ayuso, “La vajilla púnica de usos culinarios”, *Rivista di Studi Fenici* XXIII, 1 (1995) 61-99.

Con relación al **consumo de pescado** se ha subrayado que aunque el pez no aparece explícitamente como víctima sacrificial en los *corpora* conservados⁸¹, los restos ícticos y malacológicos son los más numerosos en la necrópolis; seguramente, como hemos apuntado, por la facilidad de su obtención, pues el ecosistema marino, al contrario que el terrestre, se presenta como el principal potencial de la zona, con altas capacidades de explotación, en particular en lo que se refiere a la alimentación. En este sentido, tanto el ecosistema litoral explotable mediante actividades de pesca y recolección de moluscos, como el ecosistema bentónico asociado a la plataforma continental presentan excelentes posibilidades de explotación continuada; si bien advertimos ciertas diferencias entre el registro procedente de ambientes domésticos y el recuperado de la necrópolis⁸². En los primeros predomina el consumo de especies litorales, destacando los espáridos, la familia dominante en la mayor parte de los yacimientos analizados⁸³, que implica una estrategia orientada hacia una pesca de autoabastecimiento, que se practicaría en las inmediaciones de los asentamientos. Sin embargo, en la necrópolis las especies preponderantes coinciden con las de más valor desde el punto de vista económico —tanto de la alimentación, como comercial e industrial—; de esta manera, el atún (*Thunnus thynnus*), cuya presencia en los sitios de habitación e incluso en los contextos fabriles no es tan abundante como *a priori* cabría esperar⁸⁴, en la necrópolis se convierte, contrariamente, en una de las especies más representadas junto a diversas especies malacológicas como el *Murex*, molusco del que se obtiene la púrpura y cuyo uso funerario queda justificado por su carga ritual y religiosa, símbolo de la riqueza industrial y suntuaria que se obtiene con ella⁸⁵.

En otros trabajos hemos analizado la posible relación de peces y moluscos con el culto a ciertas divinidades, haciendo hincapié en la dimensión ctónica de las ofertas y en el simbolismo del pez en el viaje al más allá, pero no hemos podido llegar a argumentos concluyentes⁸⁶; en todo caso, parece que se trataría de ofrendas destinadas a una divinidad femenina relacionada con la fertilidad y la naturaleza con una vertiente ctónica que en el caso gaditano podría corresponder a Tanit (cuyo culto no está completamente atestiguado en la Cádiz púnica) o, con más probabilidades, a la Astarté fenicia, divinidad de gran tradición y arraigo en el Extremo Occidente. A divinidades de similares atribuciones en la esfera de la naturaleza y la muerte, como Artemis o Hécate, se le sacrifican en el mundo griego peces⁸⁷. Según

⁸¹ A. M.^a Niveau de Villedary, “Ofrendas de peces y moluscos...”

⁸² A. M.^a Niveau de Villedary y L. Campanella, “Finalmente a la mesa. El consumo de pescado en el mundo fenicio-púnico”, *I Conferencia Internacional sobre la Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho (El Puerto de Santa María, 2004)* e.p.

⁸³ A. Morales Muñoz *et al.*, “Bases de subsistencia...” 529-530.

⁸⁴ A. M.^a Niveau de Villedary y L. Campanella, “Finalmente a la mesa...”

⁸⁵ A. M.^a Niveau de Villedary, “Ofrendas de peces y moluscos...”

⁸⁶ A. M.^a Niveau de Villedary, “Ofrendas de peces y moluscos...”

⁸⁷ S. Collin Bouffier, “La pisciculture dans le monde grec”, *Mélanges de l'École Française de Roma. Antiquité* 111, 1 (1999) 41-43; M. Pellegrino, “La triglia nell' Antichità Classica tra realtà quotidiana e funzione segnica”, M.^aJ. García Soler (ed.) *Homenaje al Profesor Pedro A. Gainzarain* (Vitoria-Gasteiz 2002) 193-199; F. J. Fernández Nieto, “*Hemereroskopeion* = *Thynnoskopeion*. El final de un problema histórico mal enfocado”, *Mainake* XXIV (2002) 253-254.

nos transmiten los escritores griegos y confirma algún dato epigráfico, el pez sacrificado a las diosas es, fundamentalmente el salmonete (*Mullus* sp.), que se ofrece “asado a la brasa”, aunque también se citan otras especies como la chucla (*Spicara maena*) o el mújol (*Mugil cephalus*). En este sentido, se pueden interpretar los fragmentos de carbón hallados junto al trozo de atún depositado en el interior de un pozo ritual, al que ya hemos hecho alusión. Ofrendas de pescado cocinado están también documentadas en la Siria del II Milenio⁸⁸. En estos casos los textos hacen referencia a la presentación de “todo tipo de guisos de pescado” y a un “pastel o escabeche de pescado”, en conexión con el hallazgo en las cocinas de Mari (s. XVIII a.C.) de moldes en forma de pez o con motivos piscícolas, que pudieron servir para la elaboración de estos pasteles. Puede que parte de las cazuelas bajas halladas en la necrópolis, que se han interpretado como recipientes para freír alimentos, se utilizaran como moldes de pasteles o pudines en los que interviniera el pescado, en consonancia con los precedentes próximo-orientales. De hecho, en el mundo púnico centromediterráneo hay constancia de la existencia de moldes figurativos, en ocasiones con representaciones de especies marinas, aunque la opinión generalizada es que se utilizaron para la fabricación de panes o tortas de cereal. En cualquier caso, la amplia presencia de peces y moluscos en la necrópolis nos invita a reconsiderar la validez de las ofertas de tipo marino, al menos en contextos de religiosidad privada y popular; con o sin consumo por parte de los fieles.

Las **ofrendas vegetales**, en concreto las primicias de **cereal**, aunque no nos han llegado datos, debían tener una importancia capital, puesto que tanto la Biblia como las tarifas púnicas las mencionan, y en el mundo antiguo la harina (Aten., *Deipn.*, III, 127B), el pan (I *Re*, 17, 11-12; Sex. Pompeius Festus, *De verborum significatione*, 142M; Aten., *Deipn.*, III, 112F y 113C) y los panaderos fenicios (Aten., *Deipn.*, III, 112C) gozaban de reconocida fama. Los sacrificios incruentos podían tener lugar de forma aislada o acompañando a sacrificios animales, y ser en forma de grano tostado (*Lev.* 2, 14), de harina⁸⁹, de pasta de granos triturados (*Lev.* 2, 14) o cocida en forma de pan (con levadura) o tortas ázimas (*Lev.* 10, 12), en este último caso símbolo de pureza (y, por otra parte, de preparación más rápida). No parece, por el contrario, que la manera tradicional de consumir el cereal en la vida diaria, es decir en forma de gachas mezclada con otros nutrientes⁹⁰, se trasladara a las ofertas rituales. Entre los cereales, aunque se conocen y consumen trigo (*Triticum* sp.), cebada (*Hordeum* sp.) y avena (*Avena* sp.) entre otros, la harina de trigo es la más preciada, hasta el punto de valer el doble que la harina de cebada (2 *Re*, 7, 1); de ahí que las ofertas sagradas se hagan a base de “flor de harina” de trigo, es decir de la harina muy blanca y pura, de calidad superior, que se obtiene de la primera molienda. Con frecuencia, en la elaboración de las ofrendas intervenían, además de

⁸⁸ J.-Á. Zamora López, “La pesca entre cananeos y fenicios: la documentación epigráfica y el papel del pescado en los rituales”, *I Conferencia Internacional sobre la Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho (El Puerto de Santa María, 2004)* e.p.

⁸⁹ M.^a G. Amadasi Guzzo, “Sacrifici e banchetti...” 115.

⁹⁰ La *Puls púnica* cuya receta nos transmite Catón (*Agr.*, 85). Esta especie de “papilla” o gachas se elabora a base de harina mezclada con agua, queso fresco, miel y huevos.

la harina, otros ingredientes. Ateneo señala que en Siria se hacen panes de moras (*Deipn.*, III, 115F), en Kition (Chipre) se añaden a las tortas bayas de enebro⁹¹ y los textos bíblicos hacen continua referencia a la adición de frutos secos, sal (*Lev.* 2, 13), miel (*Lev.* 2, 12) y aceite (*Lev.* 2, 4) a las tortas y panes. En la reglamentación hebrea la miel no está permitida en los sacrificios de “calmante aroma” (*Lev.* 2, 11), es decir, los que se consumen por completo en el fuego del altar; aunque sí se puede ofrecer como primicia y, en este caso, no se quema sino que se destina a los sacerdotes o a los propios fieles. Por otra parte, la miel se cita como ofrenda ritual en una inscripción de Cartago (*CIS I*, 166, 8) y aparece entre los productos que Israel y Judá vendían a Tiro a cambio de trigo (*Ez.* 27, 17), por lo que es probable que se añadiera a las tortas para dulcificarlas (Aten. *Deipn.*, III, 126A). Si atendemos al ceremonial bíblico, la mezcla de la harina con el agua, el aceite o con el resto de ingredientes, se debía hacer en el lugar del sacrificio. Los grandes lebrillos y fuentes debieron estar, en parte, destinados a este fin; quizás también se moliera el grano *in situ*, si bien no hay constancia de ello, pues aunque tenemos documentado un buen número de morteros, éstos son de cerámica y, a veces, de pequeño tamaño, poco adecuados para el triturar cereales; y, por el contrario, no conocemos la existencia de molinos de piedra, bien documentados en poblados⁹² y en otros contextos rituales⁹³. Una vez obtenida la masa, se le daba forma —las fuentes escritas e iconográficas muestran tortas redondas y planas— y se cocían. El Levítico describe hasta tres formas diferentes de cocinar el pan de las ofrendas: cocido en el horno (2, 4), asado a la plancha (2, 5) y frito en sartén (2, 7). En los lugares de habitación se ha documentado un tipo de horno para pan que se exporta a Occidente desde el Próximo Oriente y del que tenemos múltiples referencias literarias, etnológicas, iconográficas y arqueológicas⁹⁴. Se trata de un horno troncocónico o cilíndrico de terracota (*tannûr*), carente de base, que se coloca directamente sobre el terreno donde se encienden las brasas. Las tortas se adhieren a la pared interna del horno y se cuecen por la acción combinada del recalentamiento de las paredes y del aire producido por la combustión. Aunque no descartamos el uso de estas estructuras móviles en la necrópolis, la forma más común de cocinar el pan debió ser en cazuelas bajas y anchas, las conocidas como “baking-pan”⁹⁵, que se colocan directamente sobre las

⁹¹ M. Liverani, “Ciocca di capelli o focaccia di ginepro?”, *Rivista di Studi Fenici* III, 1 (1975) 37-41.

⁹² Por ejemplo, en el Castillo de Doña Blanca. Agradecemos a sus excavadores Diego Ruiz Mata y Carmen J. Pérez, la información. Sobre el yacimiento *vid.* D. Ruiz Mata y C. J. Pérez *El poblado fenicio del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)* (El Puerto de Santa María, Cádiz 1995).

⁹³ Es ilustrativo, por las concomitancias que presenta con el ejemplo gaditano, la zona cultural de Plaza de Armas en la antigua *Rusaddir*, actual Melilla. Se trata de una zona de carácter religioso, posiblemente dedicado a Astarté en el que se ha documentado un molino frumentario de tracción animal que se ha puesto en relación con las ofrendas de tortas y panes a la diosa. *Cf.* N. Villaverde Vega, “Excavaciones arqueológicas de Melilla. Campañas 2000-2003: datos del poblamiento antiguo, medieval y moderno”, *Revista de Arqueología* 268 (2003) 21-22; N. Villaverde Vega, “Nuevos datos arqueológicos de Rusaddir (Melilla): un santuario de Astarté-Venus Marina en Plaza de Armas”, *L’Africa Romana. Atti del XV Convegno di Studio: Ai confini dell’Impero: Contatti, Scambi, Conflitti (Tozeur, 2002)* (Roma 2004) 1853-1855 y 1863.

⁹⁴ L. Campanella, “Nota su un tipo di forno fenicio e punico”, *Rivista di Studi Fenici* XXIX, 2 (2001) 231-239; L. Campanella, “L’uomo e il cibo” 116-118.

⁹⁵ V. M. Guerrero Ayuso, “La vajilla púnica...” 94-96; fig. 13.

brasas. El gran volumen de fragmentos recuperados pertenecientes a esta tipología de cerámica de cocina, indica que las ofrendas vegetales en forma de pan o tortas serían muy frecuentes en este contexto, lo que no debe extrañarnos si recordamos que era una de las ofertas características a la diosa Astarté, a la que se ofrecen, acompañadas de libaciones de vino y ofrendas de incienso, tortas con su imagen impresa (*Jer.* 44, 19). Moldes con esta función están documentados en Oriente desde el segundo milenio y se han reconocido en Chipre⁹⁶ —donde además tenemos atestiguado epigráficamente la oferta de tortas a la diosa y la presencia de “panaderos” entre el personal del templo de *Kition* (*CIS* I 86)— y Cerdeña⁹⁷. En la necrópolis gaditana no conocemos ninguno, aunque recientemente se ha hallado en un contexto cercano, si bien de época augústea, un molde antropomorfo bifacial que se ha relacionado con la elaboración de tortas o galletas⁹⁸.

El gran número de contenedores anfóricos hallados en la necrópolis nos invita a considerar la importancia de los alimentos que se envasan y transportan en ellos, en concreto, **líquidos** y **conservas**. Respecto a estas últimas, aunque no debió ser lo habitual, quizás salazones de pescado y carne formaran parte de los alimentos ofertados y consumidos en la necrópolis, sobre todo teniendo en cuenta la abundancia de ciertas tipologías de ánforas gaditanas que sabemos a ciencia cierta que se utilizaron para transportar las afamadas conservas y salsas de pescado gaditanas⁹⁹. No obstante, la probada reutilización de los envases, así como la bivalencia o polivalencia de éstos¹⁰⁰ aconsejan tener precaución y no despreciar otros contenidos como frutos secos, aceitunas, frutos en vino o vinagre, etc.¹⁰¹. Algunas tal vez se reutilizaran, vacías, para contener y transportar el agua purificadora, tan necesaria en el desarrollo del ritual funerario y para la práctica del *refrigerium*¹⁰², práctica de ori-

⁹⁶ V. Karageorghis, “Another mould for cakes from Cyprus. A. The mould and its interpretation”, *Rivista di Studi Fenici* XXVIII, 1 (2000) 3-5; L. E. Stager, “Another mould for cakes from Cyprus. B. In the Queen’s image”, *Rivista di Studi Fenici* XXVIII, 1 (2000) 6-11.

⁹⁷ P. Mattazzi, *Le matrici fittili decorate di cultura punica in Sardegna* (Roma 1999).

⁹⁸ D. Bernal Casasola et al., *Arqueología y Urbanismo. Avance de los hallazgos de época púnica y romana en las obras de la carretera de Camposoto (San Fernando, Cádiz)* (Cádiz 2003) 124-126 y 244; fig. 19.

⁹⁹ Existe cierto consenso entre los investigadores por considerar que las formas derivadas de la Mañá-Pascual A4, la S-11 y S-12 de Ramón, serían una creación original extremo-occidental que surge a finales del s. VI a.C. y pervive con transformaciones hasta el s. II a.C. [J. Ramón Torres, *Las ánforas fenicio-púnicas del Mediterráneo Central y Occidental* (Barcelona 1995) 282 y 290], destinadas a envasar y transformar la próspera industria salazonera gaditana. Respecto a ésta, *vid.* por último: VV.AA., *Actas de los XVI Encuentros de Historia y Arqueología. Las industrias alfareras y conserveras fenicio-púnicas de la bahía de Cádiz* (Córdoba 2004); D. Ruiz Mata (ed.), *Actas de la I Conferencia Internacional sobre la Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho (El Puerto de Santa María, 2004)* (Sevilla e.p.). Recientemente se ha postulado que otras formas anfóricas occidentales (T-8.2.1.1.) se destinaron también de forma mayoritaria al envase de productos pesqueros, *cf.* A. M^o. Sáez Romero, J. J. Díaz Rodríguez y R. Montero Fernández, “Acerca de un tipo de ánfora salazonera púnico-gaditana”, *Habis* 35 (2004) 109-133.

¹⁰⁰ D. Bernal Casasola, “Ánforas de transporte y contenidos. A propósito de la problemática de algunos envases de los ss. II y I a.C.”, *Actas de los XVI Encuentros de Historia y Arqueología. Las industrias alfareras y conserveras fenicio-púnicas de la bahía de Cádiz (San Fernando, 2000)* (Córdoba 2004) 325-328.

¹⁰¹ L. Campanella, “L’uomo e il cibo” 124.

¹⁰² Es decir, para “calmar la sed de los muertos”. *Cf.* A. Parrot, “Le ‘Refrigerium’ dans l’Au-Delà”, *Revue de l’Histoire des Religions* 113 (1936) 149-187; A. Parrot, “Le ‘Refrigerium’ dans l’Au-Delà (Suite)”, *Revue de l’Histoire des Religions* 114 (1936) 69-92; A. Parrot, “Le ‘Refrigerium’ dans l’Au-Delà (Suite)”,

gen ancestral que en el cementerio gaditano puede reconocerse por la presencia de ánforas junto a la cabeza de los difuntos o de orificios realizados en las cubiertas de las tumbas de sillería. Con todo, la mayoría de los envases debieron contener, fundamentalmente, aceite y vino. Como hemos visto, el **aceite** de calidad, mezclado con la harina, es una constante en las ofertas de primicias, tanto las que se consumen como las que se queman como ofrendas de olor¹⁰³. La abundancia de formas vasculares como lucernas, quemaperfumes de diferentes morfologías —incluidos los llamados “pebeteros en forma de cabeza femenina”¹⁰⁴—, *gutti* y otras son los testimonios que nos han llegado de la realización de oblaciones aromáticas, en las que, además del aceite¹⁰⁵, debían intervenir otras sustancias aromáticas. Las últimas investigaciones han revelado la existencia de una forma anfórica¹⁰⁶ destinada a transportar, desde la campiña jerezana donde se elaboran¹⁰⁷, los óleos de gran pureza que se obtienen en la primera molienda, parece que con finalidades cúllicas¹⁰⁸. El mismo contenido, aceite de gran calidad, se baraja para las ánforas cilíndricas cartaginesas que se exportan masivamente en época bárcida y de las que nos han llegado un buen número de ejemplares amortizadas en los depósitos rituales.

Ahora bien, en nuestra opinión, la mayor parte de las ánforas documentadas debían contener **vino**, elemento esencial en la liturgia funeraria. Cada sacrificio cruento se acompaña de una libación (oblación de líquido), pero éstas pueden, además, tener lugar en solitario, bajo forma de sacrificio incruento. Las libaciones pueden ser de agua, de aceite (*Gén.*, 35, 14), de leche y de miel¹⁰⁹, pero lo más frecuente es que sean de vino¹¹⁰. Ya hemos insistido suficientemente en el papel del vino, por lo que remitimos a lo expuesto con anterioridad y a la amplia bibliografía sobre el tema¹¹¹; aunque sí queremos destacar la existencia de formas anfóricas

Revue de l'Histoire des Religions 115 (1937) 53-89; W. Deonna, “Croyances funéraires. La soif des morts”, *Revue de l'Histoire des Religions* 119 (1939) 53-77; J. Debergh, “La libation funéraire dans L'Occident punique. Le témoignage des nécropoles”, *Atti del I Congresso Internazionale di Studi Fenici e Puniche (Roma, 1979)* (Roma 1983) III 757-762.

¹⁰³ Mediante la cremación de las víctimas —o, en su caso, a través de las ofrendas aromáticas— se posibilita que las ofertas lleguen a sus destinatarios, toda vez que, en forma de humo, las ofertas se “elevan” hacia la divinidad, de ahí que se sentencie que “*sin fuego no hay sacrificio*” [M. Martínez Hermoso y J. Carrillo Baena, “Cuestiones preliminares al estudio...” 267].

¹⁰⁴ A. M^a. Niveau de Villedary y Mariñas, “Nuevos datos sobre la presencia de ‘pebeteros en forma de cabeza femenina’ en la Bahía de Cádiz”, *Imagen y culto en la Iberia prerromana. En torno a los llamados ‘pebeteros en forma de cabeza femenina’*. Seminario de la Casa de Velázquez (Madrid, 2004) e.p.

¹⁰⁵ Siempre el resultante de la primera molienda: M. Martínez Hermoso y J. Carrillo Baena, “Cuestiones preliminares al estudio...” 266.

¹⁰⁶ Nos referimos al tipo T-8.1.1.2. de Ramón [J. Ramón Torres, *Las ánforas fenicio-púnicas...* 222]

¹⁰⁷ P. A. Carretero Poblete, R. García Jiménez y M. J. Feliú Ortega, “Ánforas tipo Tiñosa: análisis de la caracterización química-mineralógica y su perspectiva histórica”, *V Congreso Ibérico de Arqueometría (El Puerto de Santa María, 2003)* (Cádiz 2004) 183-198.

¹⁰⁸ Según las conclusiones alcanzadas por P.A. Carretero en su Tesis Doctoral. Vid. P.A. Carretero Poblete, *Las ánforas tipo “Tiñosa” y la explotación agrícola de la campiña gaditana entre los siglos V y III a.C.*, Tesis Doctoral inédita (Universidad Complutense de Madrid 2004).

¹⁰⁹ M^a. L. Ramos Sáinz, *Estudio sobre el ritual ...* 127, n. 36.

¹¹⁰ F. Lissarrague, “Un Rituel du Vin: la Libation”, *In Vino Veritas* (Oxford 1995) 126-144.

¹¹¹ En especial, A. Spanò-Giammellaro, “Il vino nel mondo...”; A. M^a. Niveau de Villedary, “El vino en la liturgia funeraria...”

expresas de vino, importaciones griegas o grecoitalicas —se ha documentado el uso en la necrópolis de vinos de calidad, como el procedente de Quíos¹¹²— y las imitaciones locales de todas ellas, fenómeno constatado desde el s. VI, que se acentúa a mediados del III en adelante. Aunque se ha comprobado que, en ocasiones, estos envases contenían conservas de pescado¹¹³, no descartamos que parte de la producción se destinara a contener vinos locales, toda vez que los contextos que han proporcionado estas tipologías, a falta de análisis concretos de contenidos, responden a la celebración de ceremonias de libación, a veces suficientemente explícitas. Gracias a la iconografía, conocemos bien el servicio ritual utilizado en estas prácticas: enócoes y páteras, de las que en la necrópolis de Cádiz nos han llegado magníficos ejemplares. Por otra parte, el vino no sólo se utilizaría para libar, sino que su ingesta hubo de ser habitual en el marco del banquete funerario como demuestran los numerosos vasos que conocemos. Recientemente, se ha propuesto una forma de beber vino que se ha denominado “a la siria”¹¹⁴ y que consistiría en mezclar el vino, no con agua como en el mundo clásico, sino con diversas especias, hierbas aromáticas y otros ingredientes (por ejemplo, queso). Esta mezcla se realizaría en el momento mismo de consumirlo, de ahí la presencia constante de pequeños cuencos-trípodes —y sus sucesores funcionales los morteros—, formas vasculares demasiado frágiles para moler cereales y, sin embargo, aptos para machacar pequeñas semillas y especias. El vino se mezclaría, a modo de crateras, en los lebrillos, recipientes que se caracterizan por su gran tamaño y profundidad¹¹⁵.

Si el gran número de envases de transporte y de cerámica de cocina nos indican que los alimentos se preparaban en la propia necrópolis, las numerosas **piezas de la vajilla** (platos, vasos, cuencos, jarras, etc.) muestran que también se consumieron *in situ*¹¹⁶. De la talla de las piezas deducimos un consumo individual y de la preponderancia de formas de copas —los vasos más cuidados y provistos de decoración— la importancia de la bebida. La forma predominante de cuenco ancho y bajo se adapta a la manera de beber “a la siria”, ya que permite que los posos se asienten y que se esparza el aroma. Entre los platos destinados al consumo de alimentos sólidos, la abundancia de una forma vascular muy concreta, el denominado “plato de pescado”, viene a corroborar la importancia del consumo de pescado en este

¹¹² A. Muñoz Vicente, “Secuencia histórica del asentamiento fenicio-púnico de Cádiz: un análisis crono-espacial tras quince años de investigación arqueológica”, *Boletín del Museo de Cádiz* VII (1995-1996) 82; fig. 16, 1.

¹¹³ A. M.^a Sáez Romero y J. J. Díaz Rodríguez, “Salazones de pescado y vino. A propósito del contenido de algunas ánforas púnico-gadiritas”, *III Simposio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho (Madeira, 2003)*.

¹¹⁴ M. Botto, “Tripodi siriani e tripodi fenici dal Latium Vetus e dall’Etruria meridionale”, *La ceramica fenicia di Sardegna. Dati, problematiche, confronti. Atti del Primo Congresso Internazionale Sulcitano (Sant’Antioco, 1997)* (Roma 2000) 84.

¹¹⁵ A. M.^a Niveau de Villedary, “El vino en la liturgia funeraria...”; A. M.^a Niveau de Villedary y Mariñas, “El consumo de vino en la Gadir púnica”, *IV Simposio de la Asociación de Historia y Civilización de la Vid y el Vino (Haro, 2004)* e.p.

¹¹⁶ Sobre la composición y el comportamiento de la vajilla cerámica en la necrópolis *vid.* A. M.^a Niveau de Villedary, “El uso ritual de la vajilla...” 3-30.

ambiente¹¹⁷. Se trata de una morfología que surge en época helenística como resultado de la convergencia de tradiciones alfareras griegas y fenicias, a consecuencia del cambio experimentado en la dieta cotidiana en este momento, caracterizado por el incremento de la ingesta de alimentos sólidos, del consumo de proteínas animales (en particular, las del pescado) y el acompañamiento del plato principal con salsas y guarniciones varias. Este último hecho queda reflejado en el registro material por el espectacular aumento de pequeñas formas vasculares de cuencos o platitos, que contendrían todas estas especias, aderezos y salsas; en definitiva, como refleja la literatura (Aten., *Deipn.*, IV, 131F-132B), se asiste a una nueva forma de entender la alimentación cotidiana, más completa y diversificada, que se reproduce, con un contenido simbólico, en la esfera ritual y funeraria.

¹¹⁷ A. M.^a Niveau de Villedary y L. Campanella, “Finalmente a la mesa...”; L. Campanella y A. M.^a Niveau de Villedary, “Il consumo del pescato nel Mediterraneo fenicio e punico. Fonti letterarie, contesti archeologici, vasallame ceramico”, *Greci, Fenici, Romani: Interazioni culturali nel Mediterraneo antico (Viterbo, 2004)* (Viterbo e.p.).